

Foråret lader vente på sig!

I disse dage ligger der stadig et tykt lag sne udenfor og temperaturen er bestemt ikke på plussiden, selvom det ifølge kalenderen burde være forår.

Meeen, mon ikke også at vi snart kan konstatere højere plusgrader og dermed se frem til de første dage, hvor det er muligt at nyde et godt glas vin i solens varmen stråler. Det satser vi på!

Vinproducenterne ruster sig også til kamp på de mest interessante markeder i verden. Aldrig før har så mange gode udbydere været på markedet og aldrig før har de samme producenter lavet så gode vine. Man må sige at vi som vinsælgere og vinforbrugere er heldige!

Vinproducenterne lancerer mange nye vine i forårs-månederne, fordi her er de nye årgange ved at være klar til salg.

Årgang 2003 dominerer stadig blandt rødvinene, men snart er der årgang 2004 over hele linien, i takt med at producenterne frigiver dem til salg.

Vi er også begyndt at modtage de nye årgange fra vore leverandører og vi må sige at hovedindtrykket er helt utroligt flot.

På vore forårssmagninger har vi en del nye vine til prøvesmagning, så vi kan kun opfordre dig til at melde dig/er til smagning – og på den måde være med til at præge udbuddet af vine for den kommende sæson.



Snart venter vores herlige vine på at blive nydt i solen!

Holdninger – for bedre vin! (1)

For nyligt skrev Danske Dagblades vinanmelder, Rasmus Holmgaard om begrebet "Billig vin" og anførte i den forbindelse følgende holdninger til priser på vin:

"Lad det være sagt med det samme. De fleste gode vinoplevelser findes på den anden side af en halvtredser! Om ikke andet, så alene af den grund, at dyrere vine bliver drukket i en sammenhæng, hvor der er gjort mere ud af både den gastronomiske og den sociale kontekst.

Vores gastronomiske kultur er under konstant udvikling, men én rød tråd løber igennem adskillige hundreder af års forbrugsmønstre i Danmark: Vi vil have så meget som muligt for så lidt som muligt. Kvantitet er kodeordet, som har drevet husmødre, og i begrænset omfang –fædre, i alle tiders fortsatte jagt på en god handel.

Der findes steder i verden, hvor den gode handel defineres af varens kvalitet, forstået som en sofistikeret, sund, smuk eller frisk beskaffenhed. Det er i lande som Frankrig og Italien, hvor husholdningsbudgettet i stedet for fladskærme og designermøblement i langt højere grad prioriteres til fødevarer.

Herhjemme har mere end 50 år med stigende velstand bevist vores eklatant manglende vilje til at investere i fødevarer af kvalitet og besparelse, og rabatter trumfer til enhver tid en producents kvalitative fokus. Vi vil hellere have to kilo skidt end et kilo kanel, hvis prisen er den samme.

Den omsiggribende rabatkultur har også infiltreret vinmarkedet, som i vidt omfang baserer kampagner og annoncer på besparelser, fremfor beskrivelser. En disponent i et varehus udtrykte det forleden sådan her: "Når jeg siger, at den her vin er fantastisk til prisen, spørger folk altid om størrelsen på rabatten.

Jeg fortæller, at vinen ikke er på tilbud, men forsikrer kunden, at den i forhold til det beskrevne ønske er butikens bedste køb. Og så stryger kunden direkte hen til det nærmeste gule skilt og hiver en tilbudsvin i kurven, uagtet at den slet ikke står mål med kvaliteten af mine anbefaling."



Vinmarkedet kan være en jungle at gennemskue...!

Ofte må detailhandlen illudere en besparelse, hvor der reelt ingen er, for at styre forbruget i retning af en kampagnevare, som butikken har en god fortjeneste på. I mange tilfælde er det en lodret løgn, når reklamebladet annoncerer en given besparelse. Fiktive førpriser er et af de mest ringe tricks i detailhandelen."

Så til trods for vinens status som trend, ligger gennemsnitsprisen på en flaske solgt i Danmark i omegnen af 37 kr.

De 37 kr. er altså et udtryk for, hvor langt vi i gennemsnit vil strække os økonomisk for at få glæden ved at lade en flaske vin supplere aftensmåltidet."

I selvsamme artikel var der medtaget 7 vine i test under 50 kr. og vi havde naturligvis også indsendt en af vore vine under kategorien "billige vine", nemlig:

Secret de Campane 2004, fra Cave de Cairanne til kun **38 kr./fl.** Den fik følgende fornemme vurdering:

"Lys og ungdommeligt udseende vin. Næse som en Beaujolais Nouveau, fersk og frisk af jordbær og banan.

Munden er behagelig, fint afbalanceret og med en herligt læskende syre. Frugten er let, og alkoholen stikker en anelse, men i det store og hele fungerer kompositionen rigtig godt. En knaldgod forårsvin i et afkølet tilstand.”



som i øvrigt blev **topscorer** i den samlede test. Så vi kipper med flaget og glæder os over endnu en dejlig bedømmelse af vore vine.

Påskekassen – klar til nydelse!

Hører du til blandt dem, som bruger påsken til en tur i sommerhuset eller i campingvognen? Så har vi igen i år **Påskekassen**, lige til at tage med i bagagerummet. Påskekassen indeholder 6 flasker bragende god vin, og består af:

- 2 fl. pikant, fyldig **hvidvin** 2005
- 2 fl. krydret, frugtrig **rødvin** 2004
- 2 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2003

Påskepris: 295,00 kr./kasse ved afhentning fra uge 12 til og med uge 15.

Betragt Påskekassen som en prøvekasse, så du får smagt nogle af vore nye, gode vine!

Anmeldelse: God vin!

I 2003 tog vi en ny producent ind i sortimentet. Det var Regis Moro fra **Vieux Chateau Champs de Mars** i Côtes de Castillon. Vi havde mødt ham flere år forinden og havde taget nogle flasker 1997 med hjem til vores egen vinkælder. Da vi smagte dem i 2003, var vi klar over at her var der en producent, som både kan lave særdeles velsmagende vine, men også langtidsholdbare vine.

Vi begyndte med at få hovedvinen Vieux Chateau Champs de Mars hjem i årgangene 1999, 2000 og 2001. De er nu fuldmodne vine, som skal nydes til god mad. Vi har ikke mange tilbage, men sælger de sidste til samme gode pris som i 2003, nemlig **80 kr./fl.**



Siden har vi fået nogle kasser 2003 hjem af vinbondens absolutte prestigevine. Det drejer sig om **Pelan** fra Côtes de Francs og **Johanna** fra Côtes de Castillon. Begge vine er fremstillet på samme måde som på de allerdyreste vinslotte i Medoc, nemlig håndplukkede

druer fra de ældste druestokke, håndsortering inden gæring og lagring i op til 18 mdr. i nye egefade.

Flere franske og internationale magasiner og vinopslagsværker beskæftiger sig til stadighed med både Pelan og Johanna og vi har netop modtaget nogle imponerende vurderinger af begge vine. Selv vinguruen Robert Parker har fået Johanna på hitlisten!

Begge vine kan gemmes uden problemer op til 8-10 år, evt. endnu længere.

Da de er lavet på gamle druestokke (hvh. +50 år og +70 år), er udbyttet naturligvis ikke særligt stort. For Pelans vedkommende laves der kun ca. 1500 flasker og ca. 6000 flasker Johanna pr. år! Vinstokkenes udbytte og vinens senere behandling afspejles naturligvis i prisen, uden at det dog har taget overhånd, for vi sælger dem til:

Pelan, 2003, Côtes de Francs	125 kr.
Johanna 2003, Côtes de Castillon	135 kr.

Vi kan kun opfordre dig til at prøve disse utrolige vine!

Åbne vinsmagninger!

Forårets **åbne vinsmagninger** fortsætter ufortrødent!

De første rosé'er, nye rødvine og andre gode vine begynder at ankomme. Du skal da smage alt det nye og det foregår på følgende datoer:

Torsdag d. 6. april 2006 kl. 19.30 – ca. 22.30

Tirsdag d. 25. april 2006 kl. 19.30 – ca. 22.30

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 3 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: info@cavalcade.dk og tilmeld dig/jer.

Bemærk, at nye smage-datoer (og evt. ændringer heraf) vil være opdateret på forsiden på www.cavalcade.dk



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645
Mail: info@cavalcade.dk - Web: www.cavalcade.dk



Åbningstider: "Når vi er hjemme"!