

2007 – her sker der noget!

For nyligt kunne vi så skrive 2007 og dermed atter blive mindet om, at tiden bare går (for) hurtigt. Også selvom den utraditionelle "vinter" gjorde de første uger i det nye år noget lange og regntunge.

Et hurtigt tilbageblik på 2006 viser, at vi på alle måder har haft et godt år. Igen kunne vi notere os en flot fremgang i omsætningen, men året bød også på mange og helt nye vine fra det gamle Europa. Vi repræsenterer nu de dejligt balancerede, men kraftige vine **fra Toro-distriktet** i det nordvestlige Spanien. Vine som er perfekt til vores ofte lidt vinterlige mad p.t.

Men også Italien måtte acceptere at blive "invaderet" af os. Dernede fandt vi **Fattoria di Grignano** i Chianti Rufina-distriktet, som frembringer flotte, fyldige vine med lang holdbarhed. Begge producenter er blevet taget vel imod af kunderne og vi ser frem til at lade flere af jer smage på disse vine i 2007.

Også mange nye vine fra alle vore stamproducenter, er blevet lanceret i det gamle år og de fortsætter populariteten som hidtil. Både hos kunderne og hos vinskribenterne!

Nu slapper vi lidt af ovenpå juletravlheden og planlægger de kommende aktiviteter. Bla. kan du læse om det nye års første vinsmagning i februar.

I nærværende nyhedsbrev kigger vi nærmere på de nye vine samt andre spændende nyheder:

- Lokalt detailsalg i Silkeborg!
- Åben vinsmagning!
- Månedskassen!
- Bourgogne til under 100 kr!
- Vinsmagning i klub eller firma!



Lokalt detailsalg i Silkeborg!

For at få et godt og effektivt "vindue" mod kvalitetsbevidste forbrugere, indgik vi op til sommerferien 2006, et spændende samarbejde med **Gartnergården** i Silkeborg.

Vi fik her muligheden for at fremvise et begrænset udbud af vore vine, til den store mængde af kunder, som hver uge passerer forbi det travle indkøbssted for kvalitetsvarer.

Heldigvis er samarbejdet og salget gået så tilfredsstillende, at vi fortsætter her i 2007 med både at have et stamudvalg samt skiftende, nye vine på hylderne.

Da Gartnergården også sælger gaver i form af blomster, kurve, dekorationer mv. kan vi kun opfordre dig til næste gang du har behovet, at prøve kombinationen af noget rigtigt godt Cavalcade-vin – men i "ny omklædning" fra Gartnergården!

Åben vinsmagning

En helt ny vinsæson står foran os, og vi kvitterer med at afholde dette kalenderårs første vinsmagning en vinter-søndag i februar, nemlig

Søndag d. 25. februar 2007 fra 14.30 – ca. 17.30

Til denne smagning kan vi måske især gøre opmærksom på nogle af vore dejlige vine fra sidste sæson, samt nogle nye prøvevine for 2007, til jer, som ikke nåede en af efterårets smagninger.

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og smag dig igennem vinkældrens lune og hyggelige indre!

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 2 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: info@cavalcade.dk og tilmeld dig/er.

Månedskassen – Januar

Som et nyt tiltag, vil vi her i 2007 forsøge os med spændende **månedskasser**, som bliver sammensat af vine, som vi aktuelt har på lager.

Månedskassen vil altid kunne fås med en "smagekasserabat" på ca. **5%**. Den rummer 6 flasker herlig vin, og består typisk af:

- 2 fl. hvid-, rosé- eller rødvin (efter årstiden)
- 2 * 2 fl. forskellige rødvine

Kassen får du for kun: Vejl. priser -5%

Bourgogne til under 100 kr!

Gennem de sidste 3 år har vi repræsenteret to forskellige producenter i Bourgogne: **Domaine Maurice Charleux & Fils** i Maranges, - og **Domaine Sebastien Deschamps** i Monthélie.

Begge producenter kommer fra ikke så kendte områder i Bourgogne, hvilket betyder, at de endnu kan købes til fornuftige priser. Kvaliteten er nemlig i top og regnes blandt både eksperter og lokale forbrugere som det bedste i hvert sit område.

Maurice Charleux drives som et rent familieforetagende, hvor far og søn pusler om vinmarkerne og kælderer fra morgen til aften. Alt foregår med "håndkraft" og dyrkningen af druerne foregår uden "moderne tilsætningsstoffer". De har nogle af de bedst beliggende parceller på områdets 1. cru marker og forstår at udnytte Pinot Noir'ens luner på bedste vis.

De almindelige vine er drikbare nu, hvorimod deres 1. cru vine med fordel kan gemmes i endnu 5-7 år.

Bourgogne 2003 el. 2005	kr. 65,00
Maranges 2004 – Gl. druestokke	kr. 86,00
Maranges 2004 - 1. cru (enkeltmarksvin)	kr. 105,00



Sebastien Deschamps har for få år siden overtaget familiens vingård efter sin navnkundige far, Michel, som har dyrket vin med stor succes i adskillige år.

Sebastien er således født ind i vinens verden og er vinbonde med stort B! Han taler ikke vildt meget, men passer sin jord og kælder og sørger for at familiens traditioner videreføres på flaske!

Bourgogne-bønder har "kun" Pinot Noir druen at gøre godt med, hvilket betyder, at de skal kunne deres metier, specielt i vanskelige år med begrænset sol.

Vi har handlet med Dechamps siden midt i 1990'erne og kan videregive særdeles gode erfaringer og oplevelser med deres vine, hvis man kan gemme dem i mindst 5-10 år. Så kommer de til deres fulde ret og kan matche langt dyrere Bourgogne-vine, som sælges herhjemme!

Vore priser på Bourgogne af denne kvalitet, er uhorste!

Du ser stort set ikke ordentlig Bourgogne-vin, og slet ikke 1. cru, under 150-200 kr. i dag!

Monthelie 2005 **kr. 96,00**

Monthelie 2005 Cuvée Special (gl. stokke) kr. 105,00

Monthelie 2005 – 1. cru (enkeltmarksvin) kr. 118,00

Og som afveksling til de kraftigere vine, kan vi anbefale at købe nogle af dem og lade de bedste ligge i nogle år.

Du vil få en stor oplevelse!

Vinsmagning – i klub eller firma!

Jævnligt får vi forespørgsler på, om vi kan påtage os en vinsmagning i klubben eller i firmaet. Det kan vi sagtens og ser det som en fin mulighed for at få fortalt de gode historier, anekdoterne og baggrunden om vore vine.

Udgangspunktet for en smagning er, at man som forbruger skal forholde sig kritisk til sin vin og sin vinhandler, så den endelige oplevelse bliver så god som mulig. Livet er for kort til dårligt vin!

Et aften-arrangement løber typisk over ca. 2½-3 timer og de 8-9 vine bliver kommenteret undervejs. Til dækning af omkostninger tager vi omkring 75 kr./deltager. Så det er (også) en markant lavere pris end andre tager!

Ring eller skriv til os, hvis du står og mangler inspiration til din event, så kan vi sikkert finde en løsning sammen.

Åbningstider!

Vi har ingen faste åbningstider, men har åbent "når vi er hjemme"! Men for din egen skyld: ring lige i forvejen, så du kan være sikker på betjening!



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