

De lyse timer tager til!

Selvom vinteren kan synes kold og lang, er der lys forude! Især her i februar mærkes forøgelsen af dagenes lyse timer, og i svage øjeblikke (med sol forstås!) – kan man jo komme helt i forårshumør. Jo, det er selvfølgelig ikke forår endnu, men derfor kan vi jo godt drømme os derhen.

Vi indleder foråret med at smage de første rosé'er fra 2006 og vurderer på om netop de skal bære en forhåbentlig lang og varm sommer igennem!

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

- Parker giver 90 pt. til Orca III!
- Anmeldelse: Månedens vin!
- Åben vinsmagning!
- Månedskassen!
- Bordeaux på vej ud af mørket!
- Firmagaver!

Parker giver 90 pt. til Orca II!

Det var ingen overraskelse for os, men sikkert for mange andre – med meget dyrere vine! Den for nogle forgudede og for andre forkætrede vinguru, Robert Parker uddelte hele **90** af sine eftertragtede (100) point til **Orca II**. Det er uhyre sjældent set for en vin i denne prisklasse, men det viser jo, at både vi og vores kunder har haft ret, når vi har rost denne vin til skyerne. Den er helt sin egen!

Det betød desværre osse, at producentens lager nu er blevet tømt for Orca II. Heldigvis lykkedes det os at trække nogle flasker hjem på en lidt speciel måde, så vi nok er nogle af de få i Europa, som stadig kan tilbyde Orca II til – ja, **70 kr./fl.** (andre steder set solgt til 130 kr./fl.).

Vi er meget spændte på hvad hr. Parker så siger til Orca III, som vi forventer at have hjemme til foråret!



Anmeldelse: Månedens vin!

Indtil 2006 havde vi primært beskæftiget os med fransk vin, men som følge af forespørgsler på vine fra de andre, gode gamle europæiske vinlande, besluttede vi at tage fat i både Italien og Spanien.

Vores første italienske vinproducent blev nøje udvalgt blandt mange. Først en "grovsortering" under besøget i Toscana sidste sommer, så flere prøvesmagninger gennem det meste af efteråret, for til sidst at vælge den heldige producent ud!

Det blev "**Fattoria di Grignano**" som ligger i hjertet af Chianti Rufina-området. Chianti Rufina er kendt blandt de fleste, idet vi tidligere her i Danmark har importeret vin fra de relativt få producenter gennem mange år. Siden hen rettedes alles fokus mod Chianti Classico og "det store" Chianti, som i dag udgør stammen af Toscana-vinene.

Fattoria di Grignano er indbegrebet af klassisk italiensk vinproduktion, da der både produceres pæne mængder vin, samtidig med at man også har en flot olivenolieproduktion af de bedre! Man råder over ca. 600 ha. hvoraf vinen udgør ca. 300 ha.

Åben vinsmagning

En helt ny vinsæson står for døren, og vi inviterer til smagning af især nye prøvevine, men også et udvalg fra sortimentet.

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

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og smag dig igennem vinkælderens 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.

Selve Villa'en er et smukt beliggende herresæde, med en formidabel udsigt ned over Rufina by. Rundt omkring bygningerne ligger plantagerne med tusindvis af oliventræer og det er først oppe i 250-300 meters højde, at vi ser vinplanterne stå i snorlige rækker.

Grignano-vinene er langtidsholdbare og bliver dermed heller ikke frigivet til salg før de er klar til at kunne drikkes. Men de har også mindre lagre af ældre vine, og det er således med stor fornøjelse, at vi kan tilbyde en **årgang 2000** fra vingården. Dem findes der ikke mange tilbage af i området!

Chianti Rutina, Annata, 2000: Virker moden og rund, dog med pænt potentiale til yderligere lidt lagring. Smagen er ganske kraftig og fyldig, samt afslutter med en flot, lang – og let fadpræget – eftersmag. Vinen er også flot drikke moden nu! Den er fadlagret i 8 mdr. **70,00 kr./fl.** (sælges i andre lande til ca. 110 kr./fl.)

Chianti Rufina, Riserva, 2003: Vinen har stadig masser af virilitet og kan gemmes i endnu 3-5 år. Den har en lækker krydret og fyrg smag, stadig med nogen syre tilbage. Vinen er fadlagret i 12 mdr. **90,00 kr./fl.**

Hvis du har fornuftige lagringsmuligheder (især for Chianti Riserva), kan vi anbefale dig at prøve disse vine, da de vil give dig gode oplevelser over tid. Prøv

f.eks. at smage Annata 2000, så får du en idé om kvaliteten og holdbarheden.

Vi har også afprøvet Grignano's Olivenolie, og den er bare helt superb! Men den er også noget dyrere end vores Speroni-olie. Vi tester den stadig og vil formodentlig ved lejlighed tage mere hjem af den.

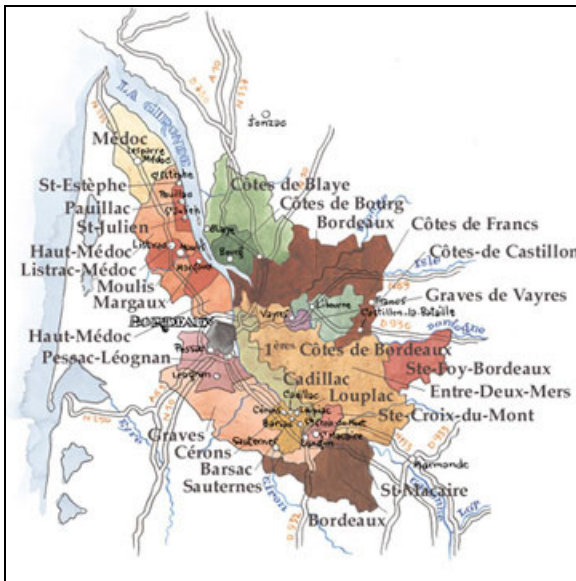
Sluttelig har vi også hjemtaget nogle ganske få kasser af Grignano's super-toscaner, Salicaria, som er lavet på Sangiovese og Merlot, og lagret på nye fade i 20 mdr. Hvis du har lyst til at prøve en flaske eller flere af denne, fås den til 190 kr./fl. (ca. 50% under hvad andre tager for den!)

Månedskassen – Februar!

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: Vejli. priser -5%



Navnemangfoldigheden er jo heller ikke nem!

Bordeaux på vej ud af mørket!

Det er ingen hemmelighed, at verdens mest berømte vinområde Bordeaux gennem mange år har befundet sig i en (delvist selvskabt) sump af ulyksaligheder.

Først atomprøvesprængningernes pludselige forbruger-boycot af franske varer, dernæst de store vinslottes egne, kunstigt oppustede priser i et stærkt konkurrencepræget marked og til sidst en næsten total mangel på evne til at forny sig i et marked, hvor stort set alle ens konkurrenter konstant lancerer nye vine, nye smags-varianter, nye emballager osv.

Flere af disse forhold står i en stærk kontrast til, at netop Bordeaux-smagen/-typen er en af de mest kopierede i den globale vinverden. Man har således haft chancen, men har ikke været i stand til at udnytte den.

Det har været én lang tur op ad bakke for det gamle, "hæderkronede" distrikt, som jo huser "adelen" indenfor vinproduktion. Det er stadig her, at den største samling af verdens dyreste vine bliver produceret.

Men efter at have været helt i bund igennem især de seneste år, ser det nu ud til at bøtten er vendt. Vinproducentforeningen i Bordeaux oplyser, at fra sommer 2005 til sommer 2006, er salget totalt steget med 4% i volumen og 24% i værdi.

USA har den største markedsstigning på over 70%, Storbritannien med over 45% og Japan med over 14%. Da det er de absolut største volumenaftagere, er det væsentlige tal, vi her er vidne til.

De mindre lande som Holland steg med 8% og selv Danmark steg med 10% i samme periode.

Så Bordeaux-fans'ene kan ånde lettet op, det ser ud til at de værste skyer er lettet og at vi har fået ryddet godt op blandt producenterne.

Og de mellemstore producenter har lært lektien; det ser ud til at priserne holdes igen.

Firmagaver!

Lad os for god ordens skyld minde om, at vi i stadig gerne udfører opgaver ifm. firmagaver, receptionsgaver, julegaver mv.

Vore ydelser omfatter bl.a.:

- Hurtig pakning af vingaver i 3 eller 6 fl. karton (trækasse skal bestilles i god tid)
- Udvikling af pæn flaskeetiket, som vi sætter på din vingave og sikrer at giverens navn også huskes, når vinen nydes!
- Alle vore vingaver vedlægges beskrivelse af vinen, dens oprindelse og anvendelse.

Vi er altid friske på at drøfte alternativer, så netop din gave får det personlige og unikke præg.

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