

Midsommer, status og vinglæde!

Med midsommeren godt passeret, nærmer sig nu sommerferien for de fleste af os. Og trænger vi ikke også til den i år? – Jo, vi gør! For det har også været et godt og travlt forår for os hos Cavalcade Vine.

Heldigvis viser flere og flere af vore kunder os stadig den store tillid det er, at levere vine til familiefester, konfirmationer, fødselsdage osv. Vi må konstatere, at mange søger råd om vinen til den gode mad og disse råd videregiver vi hellere end gerne. Dette har vi især kunnet mærke i år og vi vil fortsat gøre alt for at vore kunder forbliver tilfredse med både rådene og vinene fra vor kælder.



Foråret 2007 bød også på en sværm af nye, dejlige vine fra hhv. **Bordeaux, Bergerac og Rhône**. Faktisk så mange nye vine, at vi samlet set kan tilbyde næsten 60 forskellige vine – fordelt på hvid-, rosé, rød- og dessertvine. Det største antal hidtil, hvilket du som besøgende i kælderen også kan konstatere.

I nærværende nyhedsbrev vil vi præsentere nogle af de nye vine samt fortælle andre spændende historier om:

- Rosé'ernes Chateauneuf!
- Åben vinkælder inden ferien!
- Lidt vinnostalgi – fra 1952!
- Sommerkassen – 310,- kr.
- Ny producent i Cavalcade'n!

Nærværende nyhedsbrev bliver således sidste udgave **før** sommerferien i år. Men i august-september tager vi fat igen og beretter om nye vinoplevelser, nye vine og nye initiativer.

Rosé'ernes Chateauneuf!

Hvad er nu det for noget vās – rosé og Chateauneuf? Jo, den er egentlig god nok. Læs bare her!

Chateauneuf du Pape er jo for en del mennesker noget af det ypperste, der frembringes i den sydlige Rhône-dal. En af grundene hertil er, at man ud over

nogle fremragende jordbundsforhold, et fantastisk mikroklima og mange dygtige vinbønder, også stod blandt fadderne til den franske vinlov i 1936. Den lov, som for Chateauneuf fastslog det lave høstudbytte på max. 35 hl./ha. og tillod op til 13 forskellige druesorter!

Derfor kan vi nu få disse kraftige og krydrede **rødvine** med en kæmpepalette af spændende smagsnuancer. Da vinbønderne tilsluttede sig ordningen i 1936, forbød de samtidig fremstilling af rosévine i deres distrikt! De skulle kun lave hvide og røde Chateauneuf-vine.

Åben vinkælder inden ferien!

Så er de sidste vinsmagninger på denne side af sommerferien forbi!

Men inden nationen går på ferie, holder vi sædvanen tro fredagsåbent i vinkælderen her på Sønderborgvej 3J:

Fredag d. 29. juni 2007 kl. 15.30 – ca. 18.30

Slå et slag forbi Sønderborgvej og smag på nogle af de nye vine – klar til at blive nydt hen over sommeren.

Men ikke langt derfra bor **rosé-eksperterne i Tavel**. I mange herrens år havde de lavet Frankrigs bedste rosévine – og det havde de egentlig ikke tænkt sig at lave om på. Så de ansøgte landbrugsministeren om at komme med i den franske vinlov i 1936 og fik tilladelsen. Men kun til at lave rosévine fra Tavel! Hvis de producerer andet hvid- eller rødvind, må det deklarereres til Côtes du Rhône.

Til gengæld er det noget af det ypperste rosévin, man kan forestille sig. Bønderne har gennem årene forfinet teknikken og passet markerne, så der i dag frembringes endog meget fornemme rosévine, som sælges overalt i verden. Rosé er for mange = Tavel!

Vi har ofte brugt Tavel som sammenligning, når vi har testet og smagt andre rosévine, men vi har ikke – indtil nu – selv haft dem på hylderne.

Det har vi nu og kan præsentere intet mindre end en lille sensation... "Rosé of the month" i det internationale vinmagasin Decanter's juli-udgave.

FRANCE

DOMAINE MABY, LA FORCADIÈRE
ROSE, TAVEL 2006 ★★★★★

£8.90

From the Rhône valley's famed rosé region, this pink delight is all you could want from such a wine. Made in a traditional, more rustic style, this is deeper in colour than usual, yet is still crammed with fresh red fruit and white flower notes. A lovely, eminently quaffable wine. **Stockist: Yap**



Bemærk venligst, at prisen på £8.90 svarer til ca. 100 kr. i detailhandlen i England, hvor magasinet udgives.

Hos os får du denne forrygende rosé til **75 kr./fl.**, hvilket tilmed er langt under hvad andre Tavel'er koster.

Farven er flot, klar lysrød med dybe farvenuancer. Smagen er intens, velafbalanceret af syre/frugt og med en meget, meget flot eftersmag.

Lidt vinnostalgi – fra 1952!

Det er lykkedes at få fingre i et gammelt vinkatalog fra 1952 fra den dengang hæderkronede Lyngby Vinhandel – med tilnavnet Vin-Druen!

Et charmerende lille katalog over datidens udbud af vine, samt velmenende og ind imellem lidt formanende råd til de få forbrugere der dengang havde råd til vin.

Vi synes, at de gamle råd og beskrivelser er så sjove, at nogle af dem tåler gentagelse i dette regi.

”De fornemste Bordvine kommer fra Egnene omkring Bordeaux, vel nok Verdens fineste Vin. Den forener sig i Rubinens Glød med en uforlignelig fylde, der udvikles med Aarene og forædles, idet Vinen ældes. Foruden at skabe Fornøjelse ved Nydelsen skaber den samtidig Sundhed, da den indeholder jernholdige Stoffer, som er styrkende og oplivende (javel, ja!)

Chateau Pichon Lonqueville-Lalande, Pauillac, 1947 til den rørende sum af 15,50 kr./fl.”

Til sammenligning hermed, koster selvsamme vin i årgang 2005 i dagens Danmark – ja, 1000 kr./fl.!



Eller hvad med denne:

”Til selskaber er det undertiden vanskeligt paa Forhånd at bedømme hvor mange Flasker Vin, der bør købes.

Det er pinligt for Værten, naar der mangler Vin på Bordet.

De kan hos mig rekvirere det Antal Flasker, som De ønsker, med Ret til at tilbagelevere de Flasker, som ikke har været trukket op.

Paa den Maade kommer De

Aldrig i Forlegenhed”

(Det er jo vanskeligt at sige det meget klarere med nutidens sprog, red.)

Sommerkassen – kr. 310,-

Kom i sommerstemning og prøv nogle af vore nye vine ved at købe Sommerkassen. Sommerkassen rummer 6 flasker supergod vin, og består af:

2 fl. pikant, fyldig **hvidvin** 2006

2 fl. krydret, frugtrig **rosévin** 2006

2 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2005

Alt dette får du for kun: 310,00 kr./kasse.

Ny producent i Cavalcade’n!

Som allerede nævnt i omtalen af vores nye Tavel, har vi fået endnu en ny producent ind i sortimentet. Det er Richard Maby fra det familieejede firma, **Domaine Maby**. Richard har for få år siden overtaget vingården efter sin far, Roger, som var eksponent for den klassiske, rustikke Rhône-stil. Richard har besluttet sig for at forny ”hele butikken”, dvs. vinene, etiketter, emballager osv. osv. for at tilstræbe en standard, som forstås internationalt.

Vi bifalder denne beslutning, og har gennem de sidste par år, hvor vi har fulgt hans arbejde, kunnet se, at han bare er på vej mod toppen: Superkvalitet af vinene, autentisk og typisk smag for vinene og en profilering, som adskiller sig fra den grå mængde af vinproducenter. Netop hans Tavel 2006 er jo et godt eksempel på, at hans hårde arbejde bærer frugt!

Vi har taget følgende vine hjem fra Richard:

Variations, Côtes du Rhône, hvid, 06	56,00
Variations, Côtes du Rhône, rød, 06	56,00
La Fermade, Lirac, hvid, 06 (Guld i Paris)	65,00
La Fermade, Lirac, rød, 06	65,00
La Forcadriere, Tavel, rosé, 06	75,00

Nye vine på vej i efteråret 07!

Orca III, 2004 (efterfølgeren til de legendariske I og II)

Nye spanske vine og nye italienske vine

Ny Champagne producent

Ny Alsace producent + meget, meget mere...

Vi ønsker alle jer – vore gode og loyale kunder – en rigtig dejlig og varm sommer!

Åbningstider: ”Når vi er hjemme”!



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645

Mail: info@cavalcade.dk - Web: www.cavalcade.dk