

Indian summer – eller blot sensommer?

Disse dages skønne sensommervejre sender tankerne hen på vores egen "Tour de France 2007", der også i år var helt uden doping og andre forbudte midler!

Dernede var der sommer – herlige temperaturer – blå himmel og rene varer på hyldeerne. I vores lille sommerhilsen medio august, kunne det se ud som om det havde været en Tour de Force med stress og jag. Det var det bestemt ikke! Men en rigtig god rundtur i ro og mag til hhv. Alsace, Beaujolais, Rhône og Champagne.

Vinområdernes ynde, de grønne landskaber og det dovne landsbyliv er med til at sænke farten: man går selv ned i tempo, når man besøger disse områder, og kan ligefrem få tid til lidt fordybelse!



Jeres hårdprøvede vinhandler på arbejde mellem 23 forskellige Alsace-vine...

F.eks. hvorfor hænger mange producenter stadig i bremsen mht. salg og markedsføring af deres i øvrigt fremragende produkter? Nogle af grundene er mangel på basal forståelse for at kunderne skal have et behov for at ville købe. De skal også kunne kommunikere ubesværet med køberen og ikke mindst skal kvalitet og pris stå i et fornuftigt forhold til hinanden.

Simpelt, kunne man sige, tjaa, men ikke for alle franskmænd, hvoraf nogle stadig betragter fransk som verdenssproget og ikke ser nogen som helst grund til at lære sig andre sprog for at kommunikere bedre og dermed sælge mere. Og fordums opfattelse af at "alt fransk er godt" holder heller ikke længere end til at få en vin, som kvalitetsmæssigt ikke står mål med prisen.

Mange har lært lektien og agerer som internationale spillere, selvom de er små og ubetydelige i den store sammenhæng. Til gengæld kan de både lave gode vine til den rigtige pris, kommunikere på verdenssprogene og opføre sig professionelt.

Nåh, men skulle vi ikke krydse fingre for at sensommeren bliver til Indian summer, så vi kan få indhentet nogle af de solskinstimer, som vi blev snydt for i august?

Det gør vi – sammen med de ca. 1000 danske vinbønder, der med is i maven venter på, at deres druer

får sol nok til en anstændig høst om nogle uger. Vi var lige forbi et par stykker af slagsen på "Vinens Dag" forleden – og blev faktisk positivt overrasket over resultaterne af disse ukuelige optimisters hårde arbejde. Det bliver stort – indenfor en overskuelig årrække!

I nærværende nyhedsbrev vil vi præsentere nogle spændende historier om:

- Kom og hjælp os!
- Myter om rosé-vin!
- Lidt vinnostalgi – fra 1952!
- Vi deltager på VinEvent 07!
- Prøvekassen – 310,- kr.!
- Nye vine i efteråret 07!

Myter om rosé-vin!

Selvom om sommeren 2007 ikke blev så varm som ventet, har der bestemt været stunder, hvor rosé'en blev fisket ud af køleskabet og indtaget på terrassen.

Men hvad er det nu for noget, det med rosé og sommer? Kan man kun drikke rosé udenfor og på terrassen?

Nej – det er noget (fordrøkkent) sludder! Rosé kan nydes året rundt og jo mere fyldig en rosé er, desto større fornøjelse kan man få ved også at nyde den "udenfor sæsonen".

Det er klart at tynde, måske lidt vandede rosé'er fra f.eks. Provence kan få det lidt svært en lørdag aften i november til en langtidstilberedt gryderet. Men til lyse kødretter (fisk, kylling, kalkun etc.) kan en rosé faktisk ofte være bedre end en halvtung rødvin. Der kan blive tale om et overmatch, hvor vinen vinder over maden. Det er synd for begge dele!

Kom og hjælp os!!!

Som følge af de mange producentbesøg i ferien, har vi fået rigtig meget prøvevin hjem. Og vi vil så gerne "dele det med nogen", så derfor vil vi på de kommende vinsmagninger både smage nye sortimentsvine samt nye prøvevine.

Næste åbne vinsmagning finder sted:

Onsdag d. 3. oktober 2007 kl. 19.30 – ca. 22.30

Så inviter din kollega, partner eller familiemedlem med en tur i kælderens her på Sønderborgvej 3J, og vær med til at finde efterårets/vinterens nye vine.

Tilmelding er nødvendig – og finder sted ved at kontakte os på mail: info@cavalcade.dk eller på tlf. 4025 4475 – senest 3 dage inden smagningen.

Begge vore rosé'er er vine, som både ved sin fylde og struktur er så fyldige, at de sagtens kan nydes til noget godt vintermad, uden at blive overmatchet af maden. Frugten og krydderierne er så markante, at de sammen med en fornuftig alkoholprocent, på fornem vis kan

matche op med maden, uden at nogen af delene bliver ødelagt.

Vi har kunder, som nyder rosé hele året rundt, fordi de bedre kan lide den friske og frugtrige struktur, som en rosé har. Så tag nogle rosé'er med næste gang, du køber vin hos os – vi tør (næsten) garantere, at du ikke bliver skuffet.

Vore rosé'er er:

Chateau de Bonhoste, 2006 kr. 48,00

Domaine Maby, Tavel, 2006 kr. 75,00

Skulle du mod forventning have nogle flasker liggende vinteren over, er det ingen katastrofe. Begge rosé'er kan med fordel nydes de næste 2-3 år fremover! Myten er hermed aflivet...

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.

"Publikum er ved at faa den rette forstaaelse af, at Vin ikke bør købes i en hvilken som helst Butik, men i

Vinhandelen

der er interesseret i at levere en virkelig god Vin med behørig Hensyntagen til Pris og Smag."

Det kan ikke siges tydeligere! (red.)



Alsace vinmarker med pittoreske landsbyer i baggrunden – i 34 gr. varme – juli 2007!

Vi deltager på VinEvent 07!!

Som noget nyt deltager vi i år på **VinEvent 07**, som faktisk finder sted i hele 3 byer, nemlig Skanderborg, Randers og Vejle. Vi har valgt at springe med på vognen i hhv. **Skanderborg d. 6. oktober d.å.** og i **Vejle d. 17. november d.å.**

VinEvent er den jyske vinmesse, hvor vinnydere kan smage på det enorme udvalg af spændende vine, som mindre vinimportører tager hjem. Sidste år besøgte over 300 mennesker VinEvent i Skanderborg, så vi forventer et par spændende messedage i år.

Du kan læse mere om sted og deltagerpris på www.vinevent.dk

Prøvekassen – kr. 310,-

For dig som endnu ikke rigtig har prøvet vore dejlige vine, kan vi anbefale at købe en prøvekasse som rummer 6 flasker supergod vin, og består af:

2 fl. pikante og frugtrige **hvidvine**

4 fl. flotte og fyldige **rødvine**

Kassens indhold ændrer sig løbende i takt med at vi får nye vine i sortimentet, så du er næsten altid sikker på at kunne prøve vore nye vine på denne måde.

Kassen kan sendes overalt med fragtmand

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



Vintoget på vej til Cavalcade Vine i Danmark...;-)

Nye vine på vej i efteråret 07!

Glæd dig til:

- ✓ Sinargues-vine fra Rhône (mørke, ultrafede bamser!)
 - ✓ Biodynamiske vine fra Alsace (mega fyldige vine)
 - ✓ Gigondas-vine fra Rhône (top-top vine til vildt lav pris)
- + meget mere...

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!



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