

Et lille jubilæum følger dette nyhedsbrev, nemlig at det er udgave **nr. 40!** Det kan man da kalde vedholdenhed i en tid, hvor det er meget mere moderne at zappe rundt mellem mangt og meget...

Det sker ikke her hos os! Vi har netop passeret vores 5 års jubilæum i september, og lever stadig fint og godt på konceptet "Ordentlige vine til fornuftige priser"!

En hurtig sammenligning: for 3 år siden havde vi omkring 15 vine i sortimentet – nu har vi ca. 50 forskellige vine, så udviklingen har bestemt ikke stået stille!

Også i denne udgave kan vi introducere endnu flere, nye vine, idet vi – som nævnt i forrige udgave – har taget et biodynamisk Alsace-vinhus ind i Cavalcade'n. Derudover har vi fundet ind til hjertet af de fede Sinargues-vine fra det sydlige Rhône, hvis appellation blev ophøjet til Villages-status fra og med årgang 2005.

Denne udgave indeholder flere informationer om de nye vine, som du nu kan købe hos os:

- Vingaver til jul!
- Årets julevine!
- Åbningstider ved Jul & Nytår!
- Nu også Beaujolais!
- Vinsalget i Danmark

Kom derfor forbi på vores "Åbne Kælder" på flere fredage og lørdage i december måned.

Vi glæder os til at lade dig smage vore nye vine!



## Vingaver til jul!

Sig nærmer tiden, hvor planlægningen af årets julegaver til medarbejdere, kunder og øvrige samarbejdspartnere, skal på plads.

Gennem de senere år, er der eksperimenteret meget med alternative julegaver, i form af designet brugskunst og mange andre ting. Og nogle gange med skiftende held, melder mange af vores kunder.

Når alt kommer til alt, vil de fleste modtagere faktisk gerne have vin, selvom det også er meget traditionelt. Men nu er julen jo traditionernes tid, så derfor er mange glade for nogle gode flasker vin – for også selv at kunne holde traditionerne i hævd!

I år har vi også et pænt udbud af hyggelige julegaver til enhver lejlighed. Lige fra 3 flasker vin i en rigtig julemandssæk til f.eks. en dejlig, håndværksfremstillet 10 år gammel VSOP Cognac. Vore julegaver kan altid suppleres med andet, f.eks. olivenolie i enten ½ eller 1/1 liter ekstra jomfruolie eller en flot æske hjemmelavet chokolade.

I nærmeste fremtid bliver vores julegavebrochure 2007 færdig og bliver lagt ind på vores hjemmeside. I den kan du få et indblik i vores forslag til dejlige julegaver og derefter kontakte os for nærmere aftale.

Husk, at vi har vine mellem **40 kr. og ca. 200 kr.**, så der er noget for enhver smag i sortimentet!

## Åbningstider ved Jul & Nytår!

For at du også i år kan få ordentlig vin til både jule-, nytårs- og den øvrige vintermad, holder vi åbent på en række "Åbne Kælder"-dage, hvor du er særdeles velkommen til at komme forbi og smage nogle af vore nye vine.

Lørdag d. 8. december 2007 fra kl. 12.00 - 15.00

Fredag d. 14. december 2007 fra kl. 15.00 - 18.00

Lørdag d. 15. december 2007 fra kl. 12.00 - 15.00

Lørdag d. 22. december 2007 fra kl. 12.00 - 15.00

----

Fredag d. 28. december 2007 fra kl. 15.00 - 18.00

Lørdag d. 29. december 2007 fra kl. 12.00 - 15.00

## Årets julevine!

Så er Orca'ernes "fætter" landet - klar til de danske juleborde!

I 2005 blev der rokket ved de franske cru-regler i det sydlige Rhône-område. Efter at der ikke var sket det store indenfor den pæne cru-familie siden 1989, tog landbrugsministeren fat og efter moden overvejelse ophøjedes to appellationer mere til cru-status, ligesom de gamle Chateauneuf, Gigondas og Vacqueyras.

Det blev bl.a. to Villages landsbyer, **Vinsobres**, som er mest berømt for smagfulde rødvine og kraftige hvidvine, samt **Beaumes-de-Venise**, som faktisk er mest kendt for deres søde, florale Muscat de Beaumes de Venise.

Samtidig med ophøjelsen af disse to appellationer var der nogle få - kvalitetsmæssigt kraftigt accellerende - Rhône-kommuner, som så blev ophøjet til Villages-status. En af disse kommuner er **Sinargues**, som ligger

meget sydligt i Rhône-dalen, lige ved Tavel og Lirac, men på den anden side af floden (se kortet nedenfor!).

Jordbundsforholdene her er ideelle med et utal af forskellige mineraler og har tilmed et perfekt, kuperet landskab med meget fine vækstvilkår for druestokkene. Vinene herfra er rustikke, har masser af "terroir" og opfattes af mange som de nye stjerner på Rhône-himmelen.

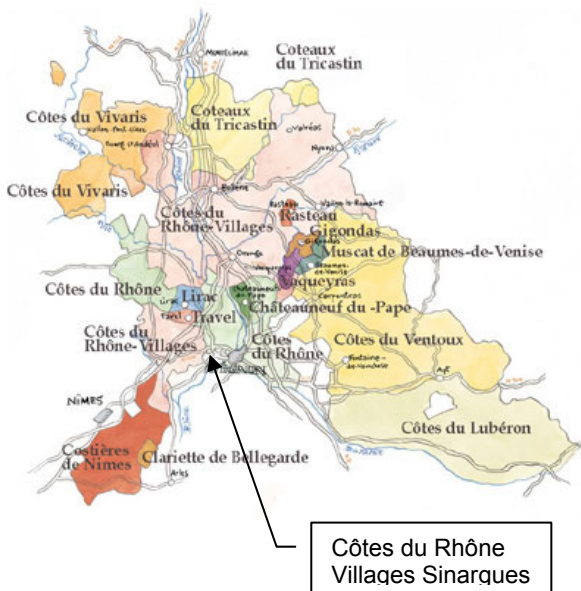
Den førende producent er **Cave d'Estezargues**, som producerer og markedsfører de enkelte vine – i producenternes navn! Det er en sjældenhed i europæisk vinproduktion, men i dette tilfælde har det vist sig at være en rigtig god løsning, fordi man får endog meget forskellige og utroligt spændende vine ud af det.

For dem af jer, som kender forrige års julevine, Orca I og Orca II, er her tale om vine i samme kaliber: Alle er meget fyldige og krydrede vine med flot, lang eftersmag, og med høj alkoholpct. på 14,5%!! Så der er noget at smage på!

Vi har lagt ud med at tage 4 forskellige rødvine hjem og kan sælge dem til yderst interessante priser, ift. deres høje kvalitet:

<b>Dom. De Pierredon, Côtes du Rhône, 06</b>	<b>55,00</b>
<b>Dom. Perillièrre, CdRV Sinargues, 05</b>	<b>62,00</b>
<b>Dom. Les Genestas, CdRV Sinargues, 06</b>	<b>62,00</b>
<b>Dom. Gres St. Vincent, CdRV Sinargues, 06</b>	<b>62,00</b>

Vi kan sagtens blande en kasse á 6 fl. til dig, så du kan smage forskellene, ligesom vi på vanlig vis sælger vinen i kasser á 6 fl.



## Nu også Beaujolais!

I netop disse dage passerer vi frigivelsen af årets Beaujolais Nouveau-vine i det østlige Frankrig. Her kunne man lade tankerne glide tilbage på midtfirsernes "glade vanvid", hvor vi danskere svælgede i det nye

saftvand gennem flere dage - hvert år i november! Det smagte godt om aftenen, - men slet ikke dagen derpå!

Men - man kunne jo også tænke på de rigtige Beaujolais'er, som er de lækre og milde rødvine, baseret på den hindbærprægede, sarte Gamay-drue.

Mest kendte er de 10 Cru'er i Beaujolais: Fleurie, Julienas, Moulin à Vent, Régnié, St. Amour, Morgon, Chiroubles, Chénas, Brouilly og Côtes de Brouilly.

Vi har hjemtaget tre vine fra to af de bedste Cru-områder, nemlig Fleurie og Julienas, som sælges langt under markedsprisen for tilsvarende vine:

<b>Julienas, 05 (Guldmedalje i Paris)</b>	<b>78,00</b>
<b>Julienas, Sublime, 05</b>	<b>83,00</b>
<b>Fleurie, 06</b>	<b>85,00</b>

Julienas-vinene dyrkes i lerholdig jord og har en bouquet, som er rig på fersken, røde frugter og blomster. Vinene egner sig især til mellemretter og lettere hovedretter (f.eks. fjervildt og fjerkræ), hvor vin og mad står i et perfekt match.

Fleurie-vinen dyrkes i granitholdig jord og forfører ved dens fløjlsbløde elegance og blomsterduft. Fleurie-vinen betragtes ofte som den mest feminine vin blandt Cru'erne. Vinene egner sig især godt til f.eks. dyrekølle, fjerkræ og andre lyse kødtyper.

## Vinsalget i Danmark!

Lidt ny statistik om den danske vinbranche, har set dagens lys!

Hver voksen dansker nyder nu i gennemsnit 38 liter vin og er dermed verdens 7. største vinforbruger - efter store vinproducerende lande som Frankrig, Italien, Schweiz, Portugal, Østrig og Argentina.

Hver dansk familie med to voksne under 60 år bruger i gennemsnit 3.650 kr. til vin, 1.700 kr. til øl og kun 1.000 kr. til spiritus, ud af et årligt budget til mad og drikke på 60.000 kr.

Kilde: Vinbladet.

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!



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