

For nyligt læste jeg en artikel om vinmarkedet i 2008, skrevet af en dansk vinjournalist. Han funderede over: Hvad er det, som kommer til at hitte i vort nye år?

Blandt mange bud, tillader jeg mig at uddrage og kommentere nogle stykker:

Flere bobler: **Enig**, flere og flere vil gerne have de festlige flasker med frisk og boblende vin.

Bæredygtig produktion: **Enig**, vi bliver alle mere bevidste om det vi hælder i halsen og både økologisk og biodynamisk vin har og får en stor fremtid.

Rosé i stedet for øl: **Enig**, rosé bliver mere og mere populært, hvilket vi også kan mærke hvert år, når vi nærmer os "udetiden".

Mere hvidvin i forhold til rødvin: **Enig**, der er stigende fokus på hvidvinenes match til mad, hvilket vil flytte noget af forbruget over på disse vine.

Frisk og let i stedet for kraftig og tung: **Arhh**, det kommer til at være noget før vi danskere helt tager den til os!

Alternative indpakninger: **Enig**, former som BIB's og andre miljølette indpakninger kommer mere frem på markedet og flaskerne vil få en mindre fremtrædende rolle.

Jo, vi kan næsten ikke være uenige i disse interessante perspektiver, så læs trygt videre og bliv inspireret!

Du kan således læse om:

- Stjernestøv over 1. kvartal!
- Festvine!
- Prowein 2008!
- Flere nye BIB'er!



## Stjernestøv over 1. kvartal!

Som nævnte i forrige udgave af nyhedsbrevet, fik en af vore dejlige Rhône-vine en fornem placering hos en af landets førende vinskribenter, den kokke- og tjeneruddannede Rasmus Holmgaard, i slutningen af januar 08.

Men stjernestøvet har endnu ikke lagt sig, for siden da har vi høstet ikke mindre end 2 gange 5 stjerner ud af 6 mulige. I al beskedenhed er det meget godt gået og

webshoppen og mailen har da heller ikke stået stille, siden disse resultater blev offentliggjort i mange af landets regionale aviser, som f.eks. Midtjyllands Avis, Frederiksborg Amtsavis m.fl.

### Lad os lige gøre lidt status over stjernehøsten:

- ✓ Domaine de Pierredon, Côtes du Rhône, 06



- ✓ Domaine de Perilliere, Côtes du Rhône Villages, 05



- ✓ Champagne René Jolly, Blanc de Noirs, Brut, NV



**Et godt råd:** skynd dig og reservere nogle kasser – disse vine bliver der også rift om!

## Åben vinsmagning

Vi fortsætter vore åbne vinsmagninger og inviterer til uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine.

**Onsdag d. 23. april 2008 fra 19.30 – ca. 22.30**

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

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 2 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: [info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk) og tilmeld dig/jer.

## Festvine!

Foråret er årstiden for mange fester, f.eks. **konfirmationer** og andre vigtige mærkedage. Men også i firmaer, klubber og foreninger afvikles mange fester her i foråret.

Vi leverer mere og mere vin til sådanne fester, fordi vi kan: (citat fra en **supertilfreds kunde!**)

- Give kunder en usnobbet og ligefrem **rådgivning** om de rigtige vine til festmenuen.
- Leverer nogle vine, som **alle gæster kan lide** og som bliver nydt til den gode mad.
- Sælge vine af **høj kvalitet**, uden at værten bliver ruineret!

De argumenter taler da sit eget tydelige sprog!

Herudover har vi skruet et lille **festvins-koncept** sammen, hvor man – ligesom når man vælger menu –

kan vælge en vinmenu, med priser som matcher ens pengepung.

Vi tilbyder **vinmenuer fra 60,00 kr. – over 70,00 kr. – til 85,00 kr. pr. "næse"** – afstemt de ønsker man som festarrangør måtte have.

Konceptet er nærmere beskrevet på vores **hjemmeside**. Hvis du ønsker andre vine eller vinmenuer, kan vi sagtens finde ud af det også. Og naturligvis rådgiver vi gerne om de rigtige vine til maden.

Et lille **eksempel** – til inspiration: - blandt vore 50+ vine:

- **Velkomst:** Cremant (mousserende) eller Champagne
- **Forret:** Alsace eller Côtes du Rhône – hvid
- **Mellemret:** Julienas eller Bourgogne – let rød
- **Hovedret:** Côtes du Rhône, Bordeaux eller Piemonte
- **Dessert:** Asti Spumante eller Rød Rasteau

Kender du nogle, som står overfor vinindkøb til festen, så anbefal dem til os og få en god flaske som tak!



## Prowein 2008!

For 4. år i træk deltog vi også i år i en af verdens største og mest varierende vinmesser – Prowein i Düsseldorf. Vi har flere formål med et besøg blandt de ca. 3500 udstillere fra alle verdens hjørner: nemlig at besøge nogle af vore eksisterende producenter og smage deres nye årgange og ofte også nye vine. Derudover opsamlers vi inspiration om vinmarkedet; hvad er der på vej af nye tendenser, hvad sker der indenfor området mad og vin osv. osv.

Denne gang blev vi heller ikke skuffede, idet mad/vin temaet var "vin og chokolade". Og det var ikke chokolader som Toms Guldbarre m.fl. der blev smagt her, men nogle af verdens bedste (og lækreste) chokolader, f.eks. fra italienske **Amadei**.

Amadei er et lille familieejet firma fra Toscana og de er ledestjernen indenfor bæredygtig chokoladeproduktion "fra jord til bord", hvor de selv kontrollerer hele processen fra dyrkning til fremstilling og distribution. Resultatet er simpelthen en sublim kvalitet og smag, som vi ikke hidtil har smagt.

Andre firmaer lod os smage f.eks. tyske, frugtrige hvidvine sammen med forskellige – ligeledes meget lækre – chokolader. Umiddelbart en sjov blanding, men

det smagte overraskende godt og gav da også yderligere inspiration til vor fremtidige forretningsudvikling.

Frankrig er ved at genvinde lidt af fordums styrke og mange franske producenter så i år ligefrem komfortable ud med situationen. **Champagne**-producenterne er næsten ikke til at skyde igennem, for de kan sælge næsten alt hvad de producerer.

**Côtes du Rhône** er stadig et af de områder med den højeste eksportstigning, ligesom flere sydfranske områder ruller stærkt nu.

Hvis vi kigger lidt rundt på det europæiske vinlandkort over lande med succes, kommer vi ikke udenom hverken Østrig og Tyskland. Især Østrig nyder godt af de globale vinforbrugere, som de sælger løs til. Tyskerne har altid haft et godt hjemmemarked og det er bestemt ikke blevet mindre gennem tiden. Det er især hvide vine med stil, nogen tørhed og frugt, som væltes ud over ramperne fra disse to mellemeuropæere.

Vi fik kontakt med nogle biodynamiske producenter i **Østrig**, som vi nu vil undersøge nærmere og smage vine fra. Det forventer vi os meget af, for i Østrig hersker også "Ordnung muss sein"-begrebet indenfor vin, så det er virkelig topklasse vine til endnu fornuftige priser.

**Nu spørger du måske: "hva' så med glykolskandalen i 1985"? Tja, det er over 20 år siden og den er for længst fortrængt i alle verdens vinforbrugende lande – undtaget ét – nemlig Danmark! Vi hænger stadig i bremsen fra dengang, hvilket tydeligvis er mest synd for os selv!**

Udover at konstatere vinbranchens intensitet og kompleksitet i indkøberens perspektiv, gav besøget således også meget ny inspiration til vores fortsatte udvikling af forretningen.

## Flere nye BIB'er!

Sidste måneds røde "bulderbasse"-BIB fra **Cave d'Estezargues** blev hurtigt udsolgt, men der er heldigvis flere på vej, som forventes at lande her i uge 16. I den 5-liters BIB får du masser af fylde, typiske Rhône-krydderier (peber, lakrids mv.) og en markant og rank struktur til – omregnet – **31,50 kr./fl.** (220 kr. for 5 liter)

Derudover får vi en ny hvid 5-liter BIB hjem fra **Cave Cairanne**, som bla. leverer nogle af vore mest populære hvidvine på flaske. Hvidvinen er karakteriseret ved masser af frugt, godt krydderi, og en lækker, sprød eftersmag, som både kan nydes til mad og et glas udenfor. Prisen er - omregnet - **32,25 kr./fl.** (225 kr. for 5 liter)

*Åbningstider: "Når vi er hjemme!"*

**Cavalcade Vine**

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

Mail: [info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk) - Web: [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk)