

Skal vi drukne sorgerne...?

Finanskrisen kradser mange steder, men er den et udtryk for at vi skal holde op med at drikke god vin? Nej - vel? Det kan godt være at finansbørserne er af lave, men vi skal have lov til at nyde tilværelsen - bla. ved at drikke god vin!

Ikke desto mindre fornemmer man som vinimportør, at "alle" vinproducenter i hele verden p.t. står på nakken af hinanden mht. at tilbyde deres vine - vidt og bredt. Vi modtager nu dagligt adskillige henvendelser fra vinproducenter, som vil faldbyde deres produkter.

For et halvt år siden var situationen en ganske anden, nemlig at mange europæiske vinproducenter konstaterede, at efterspørgslen efter deres vine overgik udbuddet. Nu ser det ud som om situationen er stik modsat!

Jo, det er nok finanskrisen, som også har bredt sig til producentledet i vinmarkedet, så lad os håbe at den værste uro snart tager af, så vore venner dernede kan afsætte deres vin på fair og fornuftige konditioner, gennem deres netværk af seriøse vinimportører.

Som optakt til den i forrige udgave omtalte fokusering på økologiske/biodynamiske vine har vi denne gang en nærmere omtale af disse begreber, så også du fremadrettet kan forholde dig til hvad du får i flasken.

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

- Økologi, biodynamik mv...(1)!
- Åben vinsmagning d. 6. november 2008
- Flere stjerneskid!
- Årets julegaver!
- Efterårskassen – 325,- kr.

Sig nærmer tiden, hvor julens gaveindkøb skal planlægges og vi er naturligvis også i år på tæerne, når du vil give en velment gave til dine medarbejdere eller gode kunder.

I november udsender vi mere information om vore gaveløsninger, men skulle du inden da have behov for at drøfte mulighederne, er du særdeles velkommen til at kontakte os.

Åben vinsmagning

Forlad din varme stue og kom til en spændende vinsmagning i vores hyggelige kældrer! Vi inviterer til uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine

Torsdag d. 6. november 2008 fra 19.30 – ca. 22.30

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og få en god aften!

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

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



Økologi, biodynamik mv..(1)!

De fleste ved efterhånden, at økologi mv. er forbundet med ikke at bruge kunstgødning og sprøjtegifte. Men hvordan er det så egentlig med vin - ja, det står nok mere uklart.

Indenfor EU er der ét sæt regler for økologisk vindyrkning, som gælder i alle lande og for alle afgrøder. Reglerne bestemmer bla. hvordan man må gødse og bekæmpe ukrudt, sygdomme og skadedyr samt også noget om hvordan man må markedsføre de økologiske produkter.

Gødskning: Konventionelle landmænd gødsker for at kunne høste så meget som muligt. Sådan er det ikke for vinavlere - i hvert fald ikke dem, der producerer vine af høj kvalitet. Der er nemlig den sammenhæng mellem udbytte og kvalitet, at kvaliteten falder, når udbyttet stiger.

Derfor bliver der bla. ikke gødsket meget i de økologiske marker, og når det sker, er det med kompost, staldgødning eller grøngødning.

Ukrudt: Økologerne bruger til konventionelle producenter ikke gift mod ukrudtet - de sår det selv! Ved at så de rigtige planter mellem vinstokkene, kan man både udkonkurrere ukrudtet og skaffe næring til vinen.

Sygdomme og skadedyr: Ingen moderne sprøjtemidler må anvendes, kun de gammelkendte midler med svovl og kobber. Det er faktisk ikke optimalt, men tilsyneladende et nødvendigt kompromis, fordi de forskellige planteudtræk, der også er tilladt, ikke kan gøre det alene.

Mange konventionelle producenter bevæger sig i retning af såkaldt **bæredygtig produktion** med begrænset forbrug af gødning, sprøjtemidler mv. De fleste af vore konventionelle producenter har en bæredygtig produktion.

Typisk skelnes der mellem 3 produktionsformer:

- a) konventionel** (dvs. traditionel produktion),
- b) økologisk** (organic på engelsk) samt
- c) biodynamisk.**

Det røde Ø-mærke er jo velkendt som det danske garantimærke for økologisk produktion. Det grønne AB-logo er Frankrigs nationale tegn på ren biodynamisk produktion af alle landbrugsvarer fremstillet i Frankrig, herunder vin. Og det orange Demeter-logo må anvendes iht. den internationale Demeter-organisations meget høje krav til biodynamisk produktion.

Forskellen mellem de 3 produktionsformer på vinområdet behandles i næste udgave af nyhedsbrevet.



Flere stjernesjud...

Den positive omtale af vore vine fortsætter uhindret, og vi bekræftes igen og igen i, at vort koncept med **dejlige vine med god smag og høj kvalitet** - sammenholdt med en **absolut fair og konkurrencedygtig pris** er noget kunderne kan lide!

Gang på gang slår vi vore konkurrenter i smagstests, når smagerne/journalisterne netop tager både kvalitet og pris med i vurderingen.

Det er vi stolte af og kan da heller ikke undlade at fortælle jer om de seneste stjernekrige, som vi har vundet med meget høje vurderinger.

Camille Cayran, Le Pas de la Beaume, Côtes du Rhône, hvid, 2007, 48 kr./fl.

Bemærk prisen!

Herligt appetitvækkende, frisk og fornøjelig næse, der kommer godt op af koppen, fuld af blomster og grønne æbler. Munden hænger godt sammen, god relation mellem frugt og struktur. Dejlig lille hverdagshvid i en indpakning, man kan holde ud at se jævnlige.



Domaine Maby, Variations, Côtes du Rhône, rød, 2007, 56 kr./fl.

Nyklassisk 2007-stil med masser af fuldmoden frugt i toppen af næsen, ferm struktur og et imødekommende lune. Vinen ikke ligefrem osrer af kompleksitet, men vil udgøre et udmærket akkompagnement til onsdagsdellerne eller til familiefesten. Afslutter rent og saftigt.



Herudover har **Politiken's** vinskribent, Jørgen Mønster, i en artikel om Nouvelle École (den nye skole) i september 08 beskrevet de nyere appellationer Côtes de Ventoux og Côtes du Luberon m.fl.

I sin gennemgang, omtaler han os med ordene:

"...En god idé er at lede efter vinene hos de mindre importører, der oftest satser på at præsentere vine, der er noget ud over det sædvanlige.

En af dem er Cavalcade Vine i Silkeborg, der har sendt mig en glimrende, frisk hvid Côtes du Luberon 2006 på Grenache Blanc og Vermentino (58,00 kr./fl.)"

Vi har alle tre, præmierede vine på lager!

Årets julegaver!

Planlægningen af årets julegaver er allerede i fuld gang i mange virksomheder og hvis du vil være sikker på at modtageren bliver glad, så er vin jo en dejlig og sikker gave at give.

Vi pakker alle former for vingaver til kunder og medarbejdere - i sække, æsker, trækasser mv., så kom til os i god tid, så er du sikker på at få den rigtige kvalitet - til en absolut fair pris!



Efterårskassen – kr. 325,-

Kom i efterårsstemning og prøv nogle af vore nye vine ved at købe Efterårskassen. Kassen rummer 6 flasker kvalitetsvin, og består af:

2 fl. pikant, frisk **hvid**vin 2007

2 fl. frugtig, krydret **rød**vin 2007

2 fl. kraftig, rustik **rød**vin 2005/06

Alt dette får du for kun: 325,00 kr./kasse.