

Her på tærsklen til et nyt og endnu ganske ubrugt år, må vi nødvendigvis lige stoppe op – kortvarigt – og gøre status over hvad der mon kan gøre 2009 til et endnu sjovere og mere interessant år. Både for os og jer - vore loyale kunder.

Lad os – **igen i år** - konstatere, at 2008 blev det bedste år for Cavalcade Vine siden etableringen for 6 år siden. Vi havde et flot stigende salg gennem hele året, som overgik alle tidligere rekorder. Vi har omkring 60 forskellige vine på lager; alle vine som passer til ethvert kulinarisk formål – og samtidig til så fair priser, som ikke ret mange andre kan gøre kunsten efter!

Vi har **aldrig tidligere** fået så mange stjerner og udmærkelser tildelt som i 2008, - fra kræsne og krævende vinjournalister. (Du kan læse dem på hjemmesiden!)

Simpelthen fordi vores meget selektive udvælgelse af god smag og sunde vine - i overensstemmelse med prisen - bare er stabil. Vort mål er stadig og har altid været, at vi vil tilbyde **noget af det bedste – til den mest rimelige pris**. Det gør vi alt for at fastholde!

Men vores vækst var intet, hvis ikke I loyale kunder kom tilbage – igen og igen - og blev **udfordret af smagsforskellen!** Vi får nemlig rigtigt gode indspark fra jer og bruger disse til at være endnu mere skarpe i udvælgelsen af og forhandlingerne med vore leverandører.

Derfor: tusind tak til jer Cavalcade-ambassadører!

Vore forventninger til 2009 omfatter en bredere satsning på e-handel, hvilket får os til at løfte sløret for, at vi snart – dvs. i løbet af nogle måneder – igangsætter en ny og mere **brugervenlig webshop med Dankort-betaling**. Det ser vi meget frem til og glæder os til at præsentere både vort store produktsortiment, mixkasser, abonnementskasser o.m.m.



I 2009 byder vi atter på vine fra Chateau de Gaudou fra Cahors!

Vi har længe været **”totalleverandør” af vin til fester**, dvs. både med vinmenuer og vin a la carte! Flere og flere kunder viser os tilliden ved at levere vine til sine fester, og vi vil fortsat gøre alt for at yde den bedst mulige rådgivning omkring vin og mad. Ring til os og lad os få en god snak om mulighederne, som kan afpasses enhver pengepung.

Kender du nogen, som endnu ikke har været med til **vinsmagning** hos os, så inviter ham/hende til en af vore kommende smagninger, så vi kan få bevist at vore vine hører til toppen af vinmarkedet i Danmark.

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

- Sparevine og kælderrester!
- Økologi, biodynamik mv...(2)!
- Åben vinsmagning d. 8. marts 09!
- 4 nye spanske vine!
- Stjernerne drysser...!
- Vinterkassen – 325,- kr.

Sparevine og kælderrester!

For mange forbrugere er januar og februar udnævnt til spare måneder, men på trods af det faktum, kan man jo godt drømme om at drikke **gode, men billige vine**.

I ærbødig respekt for det ønske, kan vi præsentere et par håndfulde gode og velsmagende vine, som holder sig i den lave ende af prisskalaen:

Hvide:

Camille Cayran, Côtes du Rhône, 07 (klassiker!)	48,00
Chateau de Bonhoste, Bordeaux Blanc, 07	48,00
Camille Cayran, Côtes du Rhône, 5 liter BIB	225,00

Røde:

Marques de la Villa, Toro, 07 (superblød vin!)	45,00
Baco, Toro, 07 (den nye spanske still!)	50,00
Le Chêne Noir, Côtes du Rhône, 07 (klassiker!)	55,00
Chateau de Bonhoste, 05 (6 stjerner!)	55,00
Camille Cayran, Côtes du Rhône, 5 liter BIB	225,00

Herudover har vi ifm. med vores årlige lageroptælling fundet nogle dejlige vine, som vi er meget tæt på at have udsolgt. Derfor er der kun ganske få kasser eller flasker tilbage af nedenstående vine – til absolut fornuftige priser!!!

Kælderrester:

	Før:	Nu:
Terra Vitis, Côtes du Rhône, 06	48,00	43,00
Camparron, Toro, 06	50,00	45,00
Dom. des Pradels, St. Chinian, 05	55,00	50,00
La Tour d'Aigues, 03	65,00	58,00
Camille Cayran, La Reserve, 05	65,00	60,00
Vieux Chateau de Champ Mars, 99/00	85,00	70,00
Chateau de Bonhoste, Cremant	84,00	75,00
Grand Marrenon, CdL (fadlagret hvid)	65,00	55,00

Så skynd dig og reservér de vine, du ønsker dig!

Priserne gælder så længe lager haves!

Fortsættes

Økologi, biodynamik mv..(2)!

Vi afslutter nu den påbegyndte artikel i nyhedsbrevets oktober udgave og håber at vi med disse to artikler har skabt lidt mere klarhed over hvad **økologisk og biodynamisk vin** er og hvad begreberne betyder for nydelsen af disse vine.

Biodynamikken inkluderer økologien, men går længere endnu med en række kontroversielle metoder, hvor dyrkning og høst afvikles ift. planeternes og stjernernes baner. Planterne og jordbunden behandles endvidere med mikroskopiske mængder af nogle præparater, der nærmest kan kaldes for **trylleblandinger**. Biodynamik anses af nogle for at grænse til heksekunst, men er der nu ikke mening med galskaben?

Flere af verdens vinøse superstjerner bekender sig til denne "trosretning" og dyrker deres vine efter kosmiske regler udstukket af **Rudolf Steiner helt tilbage i 1920'erne**. Mange af disse er faktisk pragmatisk – jordnære og bestemt ikke frelste typer, som i et øjeblik svaghed har fundet på noget sjovt.

Den grundlæggende tanke er, at himmel og jord er forbundet af energier og at planter og dyr afspejler denne energiudveksling. Helt praktisk udmønter det sig i, at landbruget eller **vinbonden indretter arbejdet efter planeters og stjerners positioner**. Man får på denne måde særlige roddage, bladdage, blomsterdage og frugtdage. Eksempelvis bør man kun pløje på jorddage og høste på frugtdage. De fire elementer jord, vand, ild og luft afspejles i planeterne, der igen påvirker planterne.

Åben vinsmagning

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

Søndag d. 8. marts 2009 fra 14.30 – ca. 17.00

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

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

Dr. Rudolf Steiner udviklede en række biodynamiske præparater, der fremstilles på basis af bl.a. kompost. Der iblandes **særlige kraftfulde urter** – eksempelvis nælde, røllike, kamille og padderokke – i små mængder og ofte tilsættes kogødning. Typisk har gødningen været opbevaret i et nedgravet kohorn i et halvt år før den bruges.

De færdige præparater opstemmes i vand og dynamiseres ved lang tids omrøring, før de tilføres jord eller planter i homøopatisk fortyndede mængder. Virkningen skulle efter sigende være stærkere, jo større fortyndingsgraden er.

Glæd dig til flere biodynamiske vine i løbet af 2009!

4 nye spanske vine!

Kort før jul fik vi en række nye spanske vine hjem fra nogle succesfulde producenter i Nordspanien. Der er 3 forskellige vine fra et af vore favoritområder, **Toro** og 1 vin fra et - for os - nyt område, **Ribera del Duero**, der som vinområde hører til i toppen.

Nærmere omtale vil følge, men lad os lige nævne priserne nu:

Marques de la Villa, Toro, rød, 07	45,00
Baco, Toro, rød, 07	50,00
Cañus Verus, Toro, rød, 05 (kultvin – 100 år!)	95,00

Pinna Fidelis, Ribera del Duero, rød, 07	62,00
---	--------------

Stjernerne drysser...

Den positive omtale af vore vine fortsætter uhindret, og vi kan nu igen referere en særdeles flot 5-stjerne placering fra Danske Dagblade.

Marrenon, St. Auspice, Côtes du Ventoux, 2005, 60 kr.

"Nydeligt struktureret, velformet og letdrikkelig hverdags-rhône med masser af frugt og friskhed. Småkrydret blåbærnæse over en saftig syre og det lille tanniske bid, der gør vinen god til vinterens griserier."



Hertil kan vi supplere, at det nok er én af de bedste Côtes du Ventoux'er som vi har smagt indenfor de senere måneder. Den er markant og imponerende i sin fylde og passer perfekt til vores vintermad.

Men, vi kan også i næste udgave løfte sløret for en endnu flottere placering af en anden – velkendt – vin i marts udgaven af magasinet Penge & Privatøkonomi. Glæd dig, der er oplevelser forude!

Vinterkassen – kr. 325,-

Kom i vinterstemning og prøv nogle af vore nye vine ved at købe Vinterkassen. Kassen rummer 6 flasker kvalitetsvine, og består af:

- 2 fl. pikant, frisk **hvid**vin 2007
- 2 fl. frugtig, krydret **rød**vin 2007
- 2 fl. kraftig, rustik **rød**vin 2005/06/07

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



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

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