

Forår forude?

Efter en - også vejrmæssigt - veloverstået påskeferie kan man i hvert fald sige, at foråret er her – med al sin skønhed. For sjældent har vi haft så mange dage på denne årstid, med så konstant, lækkert vejr, som da heller ikke har kunnet holde befolkningen inden døre. Alt kribler og krabler derude og der fornemmes klart en større optimisme hos de fleste, end for blot nogle uger siden.

Netop hjemvendt fra en af verdens største vinmesser, **Prowein** i Tyskland, må jeg med tilfredshed konstatere, at den globale vinbranche bestemt også viser tegn på forår – på mange måder. Selvfølgelig er der nogen, som mærker til krisen, men de fleste af dem jeg talte med, arbejder hårdt på at overvinde den og forventer at komme styrket ud på den – forhåbentligt snart – anden side af krisen!

På mange andre udstillinger og messer tales der enten om store reduktioner eller direkte lukninger, men på Prowein var udstillingsarealet næsten det samme som sidste år – men med **12,5% flere** besøgende end sidste år...og når vi taler om et besøgstal på omkring 35.000 fagfolk, er det faktisk tankevækkende godt at høre for branchen som helhed.

Året 2009 er også startet positivt hos os, idet vi bla. har fået nogle flotte anmeldelser af vore vine. Derudover har vi fået flere, nye vine, således at vort sortiment nu spænder over **ca. 65 forskellige vine fra priser på 45 kr. og opefter.**

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

- Månedens producent!
- Stjerneerne drysser fortsat...!
- Kender du én, som holder fest?
- Nyt "ost & vin samarbejde"!

Du ønskes fortsat god læsning!

Månedens producent!

I forrige udgave af nyhedsbrev omtalte vi kort, at vi har fået **Domaine Juliette Avril** fra Chateauneuf-du-Pape ind i kavalkaden.

Vingården som har været i familien Brun's eje siden 1988, rangerer blandt de allerbedste i det hæderkronede Chateauneuf-distrikt. Familien driver her 30 ha. jord, hvoraf de 22 ha. hører til Chateauneuf, 6 ha. til Côtes du Ventoux og de sidste 2 ha. til Vin de Pays.

Vinstokkene er i gennemsnit +50 år, hvilket medfører et meget lavt udbytte, men til gengæld meget mere smag! Det er de klassiske Rhône-druer som dyrkes her (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre, Roussane mv.) og som følge af de meget forskelligartede jordbundsforhold, som man råder over, kan man fremtrylle en kvalitet og smag, som hører langt dyrere vine til.

Chateauneuf, hvid, 2008: Smuk, feminin stil af blomster og modne, lyse frugter, men med en struktur, som skaber en fantastisk kombination af finesse, elegance

og sydfransk krydderifylde! Lagring: op til 6-8 år. En vin, som bare vinder fra første sip! **150 kr./fl.**

Chateauneuf, rød, 2007: Elegant rødvin på klassiske Chateauneuf-dyder, som lakrids og frisk tobak, ovenpå en bund af sydfransk krydderi og modne druer. 2007-årgangen er legendarisk fornem og er det især i denne vin. Drop derfor de overpris'ede Chateauneuf'er og køb denne elegantier. Lagring: op til min. 10 år. **145 kr./fl.**

Côtes du Ventoux, rød, 2007: At familien mestrer den ædle vinkunst kommer også til fulde frem i denne kraftige sag, som jo kommer fra andre jordbunds- og klimaforhold i Côtes du Ventoux. Den er ganske krydret og fyldig – uden at være vulgær, og tilmeld udviser den en imponerende balance mellem moden frugt og venlige tanniner. Vinen tager folk med storm, når de smager den første gang. Lagring: op til 3-4 år. **60 kr./fl.**

Med **Domaine Juliette Avril** har vi fat i det ypperligste fra Chateauneuf, uden at det bliver snobbet og overpris'et, som området desværre også er præget en del af.

Vi har smagt meget Chateauneuf gennem de senere år, og er ofte blevet skuffede over kvaliteten ift. prisen. Det er næsten som om at alt der bar Chateauneuf-navnet, kunne sælges til høje priser. Det kan det ikke, og det er ekstremt kortsigtet tankegang at tro på den model. Forbrugere vil have kvalitet – hver gang – og til priser, som er i overensstemmelse hermed!

Det får du med **Domaine Juliette Avril** – hele året rundt!

Åben vinsmagning

Foråret er i fuld gang og vore åbne vinsmagninger fortsætter. Du inviteres hermed til en uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine.

Torsdag d. 23.04.09 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** og tilmeld dig/jer.

Stjerneerne drysser fortsat...!

Gennem de seneste måneder har vi igen haft en håndfuld vine sendt til test og vinjournalisterne er heldigvis enige med alle jer kunder om, at vi kun sælger gode vine! For atter kan vi notere en sværm af stjerner ned over vore herlige vine.

Domaine de Pierredon, Côtes du Rhône, rød, 2007, 58 kr./fl.

Endnu en smuk manifestation af den nær-optimale 2007-årgang i den sydlige Rhône-dal. Sprængfyldt med fuldmoden frugt af imponerende kaliber, kontante

tanniner og veldisponeret syre til at sætte tænderne under vand. Helheden holder sig delikat og indbydende.



Camille Cayran, Le Chêne Noir, Côtes du Rhône Vilages, 2007, 55 kr./fl.

Lige så mørk som sin titel fremstår vinen maskulin og dyb, hvilket bekræftes af næsens første møde med glassets kant. Næsten overmoden, frugtagtig, ristet, men ikke af træ, krydret og sødmefyldt kageagtig. Munden er rustik, kontant struktureret og kræver absolut en kraftig madret.



I magasinet **Gastro's** martsnummer blev én af vore kendte, sydfranske rødvine anmeldt. Det er **Domaine des Pradels**, St. Chinian, 2005, 55 kr./fl. Det har den prøvet 2 gange før! Vinen er dog p.t. udsolgt, men vil komme hjem igen senere på foråret.

Magasinet **Smag & Behag** har på et par temasider i aprilnummeret omtalt de mesterlige rosé-vine fra Tavel i den sydlige Rhônedal. Her er vores **Domaine Maby**, La Forcadere, 2007, 80 kr./fl. med i top med hædrende omtale. Vores øvrige vine fra Maby har høstet mange stjerner i andre publikationer.



Kender du én, som holder fest?

Så vær rar og fortæl ham/hende om vores herlige vine og gode rådgivning.

Foråret er jo 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 65,00 kr. – over 75,00 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 vin-menuer, 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 65+ vine:

- **Velkomst:** Cremant (mousserende) eller rigtig Champagne
- **Forret:** Bordeaux eller Côtes du Rhône – hvid
- **Mellemret:** Rosé 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!

Nyt "ost & vin samarbejde"!

Gennem de senere år har vi som bekendt afholdt en række vinsmagninger – dels i eget regi og dels ude i virksomheder og foreninger mv.

For mange hører begreberne ost og vin nøje sammen, og som konsekvens heraf, har vi indledt et spændende samarbejde med den lokale ostespecialist, Torben Friis. Torben er uddannet mejeriingeniør og har for nogle år siden etableret hjemmesiden **frenchcheese.dk**, hvor han har kategoriseret over 500 forskellige, franske oste. Hjemmesiden er den mest omfattende af sin art herhjemme og vi er derfor glade for at vi kan tilbyde kombinerede oste- og vinsmagninger sammen med Torben.

Vi vil fortælle meget mere om vores kombi-smagninger i en senere udgave af nyhedsbrevet, men skulle du allerede nu ønske mere information, er du velkommen til at kontakte os.

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!



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