

Vin forlænger livet!

Javel ja, men hvor meget vin er godt at drikke? En netop offentliggjort undersøgelse fra et hollandsk universitet påpeger, hvis man drikker vin, har man 40% mindre risiko for tidlig død i forhold til de, der slet ikke drikker. Samtidig ser 1-2 glas vin dagligt ud til at sænke risikoen for tidlig død på grund af en hjerte-karsygdom med hele 48%! Men de hollandske forskere understreger, at den livsforlængende virkning kun gælder, hvis man begrænser sig til de 1-2 daglige glas.

Så er det da godt, at man kan berige sig med noget ordentligt vin, når man nu gerne vil leve op til ovennævnte succeskriterier!

Foråret har hidtil budt på masser af travlhed og tilfredse kunder, så vi glæder os til at træde ind i tiden for rosévin og grillvin – nu er det snart sommer!

I nærværende nyhedsbrev kigger vi nærmere på nye temaer samt andre spændende nyheder:

- Rosé'erne er landet!
- Ny udmærkelse!
- Åben sommer vinsmagning!
- Så er der olivenolie!
- Nye vine på vej!
- Vintrollen får navn!

Rosé'erne er landet!

Traditionen tro kunne vi også i år starte salget af rosévine op, i takt med at forårsvejret viste sig fra sin nydeligste side. Så nu er rosésæsonen for alvor skudt i gang og vi kan således præsentere p.t. 3 forskellige rosé'er og 1 mere omkring primo juni.



Lad os kort introducere dem – i prismæssig rækkefølge:

1. Chateau de Bonhoste, Bordeaux Rosé 2008: Er den fornemme, feminine rosévin, med smuk balance mellem moden frugt og let syre. I år med ualmindelig lækker hindbærpræget duft. Den tager alle med storm!
Pris: 48 kr./fl. (samme pris for 4. år i træk!)

2. Les Grandes Vignes, Côtes du Rhône 2008: Er den rustikke, men fyldige og ganske kraftige rosé med masser af "det hele". En "powerrosé", som allerede har imponeret mange. **Pris: 55 kr./fl.**

3. Domaine Maby, Tavel, 2007: Er rosé'ernes Chateaneuf. Elegant fylde og med det nødvendige bid i eftersmagen. Vinen blev sidste år udnævnt til at være den bedste Tavel i bladet Decanter. **Pris: 80 kr./fl.**

Se i øvrigt anmeldelse nedenfor!

Vi tør derfor godt sige, at vi nu har områdets bredeste – og bedste – udvalg i rosé-vine!

Åben sommer vinsmagning!

Idet vi nærmer os sommerferien med raske skridt, betyder det også, at forårets sidste vinsmagning bliver afholdt

Torsdag d. 28. maj 2009 fra 19.30 – ca. 22.30

Tag din vininteresserede kollega, familiemedlem eller nabo under armen og kom til smagningen.

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

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

Ny udmærkelse!

I april måneds udgave af gourmet-magasinet, **Smag & Behag**, fik vi vores Tavel rosé fra **Domaine Maby** anmeldt og vinen fik flotte ord med på vejen, ligesom den var vurderet højere end de fleste andre noget dyrere vine:

"Frisk og fyldig, især frisk. Pæn, ren hindbærsmag. Blød, festlig stil uden generende syre og skarpe kanter. Nydelig all-round vin, der er både til hygge og mad, noget mere til rødvinssmad end til hvidvinssmad."

Så er der olivenolie!

Mange af vore kunder har gennem de senere år købt vores italienske olivenolie fra firmaet **Speroni**. Vi har hidtil ikke selv importeret olien, men har købt den gennem en god samarbejdspartner med speciale i italienske madvarer.

Desværre ophører importen gennem denne samarbejdspartner, da de helt forlader markedet for olivenolie. Men fortvivl ikke!

Vi har derfor kontaktet producenten og fået en aftale i stand omkring direkte import af deres gode olivenolier, i hele 5 størrelser: **0,5 liter, 0,75 liter, 1,0 liter, 3,0 liter og 5,0 liter.**

Gennem de seneste 3 år, har vi i forbindelse med vore besøgsrejser i Italien og Frankrig købt forskellige olivenolier med hjem, for at lade disse blindsmage op imod Speroni. På trods af de hjembragte oliers noget højere priser, har det – hver gang – været Speroni olien som er faldet i blindsmagernes smag.



Og det uanset om de øvrige olier har været både økologiske og biodynamiske. Speroni olien er **dejlig mild, godt syremæssigt balanceret** og kan derfor anvendes både i salater og til stegning. Og så er olivenolie jo sundt at spise!!!

Som følge af den direkte import, kan vi tilbyde olien til **endnu bedre priser** end hidtil:

Speroni extra jomfruolie, 0,5 liter fl.	42 kr.
Speroni extra jomfruolie, 0,75 liter fl.	65 kr.
Speroni extra jomfruolie, 1,0 liter fl.	82 kr.
Speroni extra jomfruolie, 3,0 liter dunk	220 kr.
Speroni extra jomfruolie, 5,0 liter dunk	340 kr.

Snup en flaske eller dunk, næste gang du køber vin og oplev hvordan en **rigtig – og ægte – olivenolie** skal smage.

Husk også at fortælle kollegerne, vennerne og familien om det "nye olieeventyr" – så vi kan få rigtig gang i oliesalget her til salatsæsonen!

Nye vine på vej!

For over 2 år siden indledte vi importen af de smækre vine fra den nye Villages-appellation i Sinargues – på højre side af Rhône-floden. Vi har haft stor succes med de forskellige vine. Bl.a. har vi opnået en **6-stjernet samt flere 5-stjernede anmeldelser**, ligesom en af vinene har været anmeldt i Penge & Privatøkonomi hele to gange, til en væsentlig højere pris end den koster.

Så jo, vinmageren Denis Deschamps kan sit håndværk og scorer selv den ene udmærkelse efter den anden.

Udover klassikere som **Pierredon og Perilliere**, har vi nu også taget et par spændende – og lidt billigere – vine hjem, som hver har sit særpræg af grosted, druesort og mikroklima.

1. Cuvée des Galets, VdP du Gard, 08: Her er en Vin de Pays, som Robert Parker har givet **87 point** – ganske uhørt til prisen! Men det er bestemt også en flot vin, - ikke nødvendigvis fed og voldsom krydret, men på sin måde lækker og kompleks smag af modne bær og med en utrolig behagelig og lang eftersmag.

Pris: 48 kr./fl.

2. Domaine de Perilliere, Costieres de Nîmes, 06: Her er søstervinen til Côtes du Rhône Perilliere'n. Den har en karakteristisk "terroir-smag" af solid jordbund, flot fylde og med en skøn "bagkant", som får vinen til at hænge længe i munden. **Pris: 55 kr./fl.**

Prøv vinene næste gang og nyd dem som gode grillvine eller bare et godt glas hverdagsvin.

Vintrolden får navn!

I nyhedsbrevets martsudgave udskrev vi en lille konkurrence om at finde et genialt navn til vore lille, nye søde vintrolde, som tegneren Peter Madsen har lavet til os.

Blandt de indkomne forslag har vi valgt et navn, som både fortæller noget om vintroldens ophav og som fortæller noget om hvad vintrolden repræsenterer.

I respekt for figurens troldre-univers, syntes vi at navnet **Vindur** var det bedste fordi:



Vin, fordi det hele omkring trolden drejer sig om vin! og

Dur, fordi endelsen er typisk nordisk, ofte brugt i troldenavne, sagn osv. og faktisk også fordi Dur er den lyse, lette og muntre tone/klang i musikken...netop den stemning, som et godt glas vin bringer os i!

Vindur – er således vintroldens navn: nordisk af ophav – og meget europæisk fokuseret!

Forslaget er indsendt af Doris Friis, som vil modtage en vingave som tak for hjælpen!