

## I sandhedens øjeblik!

I begyndelsen af september deltog vi for første gang i en af de større vinbegivenheder herhjemme, nemlig **Ribe Vinfestival 09**, i den gamle sønderjyske købstad. Normalt afvikles festivalen i Ribe's gågade, men som følge af det dårlige vejr, var den flyttet til byens gamle sportshal. Der var der tørvejr og vindstille, men på trods af flytningen, svigtede lokalbefolkningen heller ikke i år med mere end 1500 besøgende over to weekenddage. Meget flot opbakning! – med gæster fra hele landet. Pris: 50 kr./pers. – hvorefter du kan smage vel over 150 vine...

Vi var en ud af 15 vinimportører som udstillede og var en af de få med fokus på europæisk vin. Men det blev det nu ikke ringere af, for det viste sig, at efter de mange smagsprøver af tunge, saftige oversøiske vine, var det for mange en lettelse at komme over til vores stand og få noget velafbalanceret vin med "terroir" og et fornuftigt syrebid.

Og at møde kunder direkte – face-to-face – på en stand er altid super spændende, fordi du ofte får "kontant afgregning" på kundernes smagsoplevelse – uden de store omsvøb. Det er jo det vi kan kalde "**sandhedens øjeblik**".

Og for vores vedkommende var dette "øjeblik" atter en stærk tilkendegivelse af at både **kvalitet og prisniveau** er i flot balance. Folk var imponerede over vinenes kvalitet og store smag – i forhold til et prisniveau mellem 50 og 100 kr. De udtalte, at det forhold havde de ikke oplevet på nogen af de andre stande!

Tankevækkende – især når nogle så nævner at "fransk vin er blevet så dyr" (indtil de så vores priser!). Fransk vin er tværtimod ikke blevet dyr ift. meget andet vin. Det er vores sortiment ihvertfald et godt eksempel på. I de 7 år, vi nu har drevet virksomheden, har producenterne holdt prisstigninger på et absolut minimalt niveau, men hvor det bla. er transportomkostningerne, som er gået i vejret. Men historier kan blive fortalt så mange gange, at de bliver sandfærdige og sådan er det nok gået her!?

Det var en særdeles positiv oplevelse at være med i festivalen og vi er næsten sikre på, at vi også næste år vil være med. I øvrigt kan vi opfordre jer læsere til at besøge festivalen i 2010, der altid ligger i første weekend i september.

I nærværende nyhedsbrev vil vi præsentere nye landvindinger samt fortælle andre spændende historier om:

- Stjernerne drysser fortsat!
- Åben vinsmagning d. 05.11.09!
- Nye hjemmeside (snart)!
- Høstbulletiner 2009!
- Efterårskassen – 325,- kr.
- Nye vine på vej i efteråret 2009!

## Stjernerne 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 sand regn af stjerner ned over vore herlige vine.

### **Domaine de Périllières, Costières de Nîmes, rød, 2006, 55 kr./fl.**

Velskabt, moden og indbydende hverdagsrød, der på fornem vis manifesterer den sydlige Rhône-dals kernekompetence: integration af fuldmoden frugt af god koncentration, en markant tannisk struktur, saftig syre og en næse, der rummer både sødmefulde jordbær, urter og skovbund. Sådan!



### **Cuvée des Galets, Vin de Pays de Gard, rød, 2007, 48 kr./fl.**

Sjov og spændende vin, endnu langt fra samlet og i ro som komposition, men netop derfor sprælsk, ivrig og i fuld vigør for at øse af sin purunge frugt i et maskulint og interessant groundet og nærmest nøddet udtryk. Munden sødmefuld, frisk og velafbalanceret; slutter i et iltert grummekrads.



### **Domaine de Pradels, St. Chinian, hvid, 2008, 60 kr./fl.**

Lille og fin, seriøs og karakterfuld Languedoc-hvid, der nyder godt af sin ungdoms friskhed. Frugten er fersk i både næse og mund; sidstnævnte domineres af et markant fenolisk haps og en afsluttende bitterhed. Næsen afdæmpet af orangeskal, blomme og rose.



## Åben vinsmagning

Sæsonen er i fuld gang, og det vælter ind med nye vine i cavalcade'n. Vi inviterer til uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine.

**Torsdag d. 5. november 2009 fra 19.30 – ca. 22.30**

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og smag dig igennem vinkælderens 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.

## Ny hjemmeside (snart)!

I snart 7 år har vores gode, gamle hjemmeside tjent os – og på udmærket vis. Dog har web-shoppen ikke været blandt de mest avancerede (!) og der har heller ikke været kortbetaling.

Men nu begynder der at ske noget! Vi regner med, at der i løbet af oktober bliver designet en helt ny hjemmeside med integreret web-shop og kortbetaling, understøttet af en række øvrige værktøjer, der gerne skulle gøre livet lettere for os – og vore kunder.

Når vi nærmer os en færdig løsning, vil du naturligvis høre fra os igen – med garanti ☺



Sommer 2009: Vinsmagning med italienske specialiteter...ola la!

## Høstbulletiner 2009

Snart er den europæiske vinhøst ved at være overstået for denne gang og det er med glæde at kunne viderebringe et godt budskab:

Næsten alle områder i Europa har haft en meget flot høst efter en formidabel vækstsæson. Rhône melder om lidt lavere udbytte end sidste år, men af endnu bedre kvalitet. Alsace kan næsten ikke få armene ned, fordi vinene har optimal balance mellem moden frugt og syre, så nu venter de lige på at få de sent høstede druer med.

I Bordeaux er billedet det samme: meget flotte og modne druer, som forventes at give en samlet høst pænt over gennemsnittet.

Piemonte i Italien har haft en varm sommer, som bevirkede en lidt tidligere høst end vanlig, men med sunde, modne druer, som også forventes at give topvine.

Så selvom om visse perioder af vores sommer ikke har været så højsommerlig, er det da rart at vide at vi i de kommende år kan erhverve flotte vine – og stadig til fornuftige priser.

## Efterårskassen – kr. 325,-

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

6 forskellige rødvine til efterårets retter!

**Kassen får du for kun: 325,00 kr./kasse.**

## Top-olivenolie – til fair pris!

Lige før sommerferien indgik vi direkte samarbejde med vore hidtidige olieleverandør, **Speroni** i Italien. Olien er nøje udvalgt og smagstestet op mod adskillige andre og vurderet som kanongod i både kvalitet og pris.

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:

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

**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" .

## Nye vine på vej i efteråret 09!

Glæd dig til:

- ✓ BIO-vine fra Piemonte, Cahors, Rhône mv.
- ✓ Barbera d'Asti stjernevine fra Piemonte
- ✓ Ultra-lækre, kraftbamsere fra Gigondas
- ✓ Pikante, top Alsace-vine + meget mere!

*Åbningstider: "Når vi er hjemme"!*



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)