

Godt nytår!

Netop er nytåret passeret og det må være tid til lige at stoppe op – kortvarigt – og gøre status over hvad der mon kan gøre 2010 til et endnu sjovere år end 2009 var.

Vi kan med glæde konstatere, at 2009 blev det **bedste år** for Cavalcade Vine nogensinde. Vi har haft et stigende salg gennem hele året, om end med store variationer fra måned til måned. Men da året blev lukket af, havde vi oversteget vore egne forventninger, hvilket jo er meget tilfredsstillende set i lyset af det noget tilbageholdende klima, som ellers præger disse tider.

Også i 2009 fik vi fremragende vinanmeldelser på stribe - fra kræsne og krævende vinjournalister, som ikke finder sig i dårlig kvalitet.

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. Senest med etableringen af et smage-panel, som i 2009 var samlet et par gange til smagning af nye vine, har vi fået mere garanti for at de vine, som vi tager hjem også har en bred appel blandt kunderne.

Derfor: tusind tak til alle jer Cavalcade-ambassadører!



Vore forventninger til 2010 vil være på linie med året før, dvs. **moderate prisstigninger** og et vekslende udvalg af gamle som nye vine. Vi vil også få flere nye øko- og/eller bio-vine, som vi efterhånden sælger en del af.

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

- Winemakers Dinner – 18. marts 2010!
- Åben vinsmagning d. 7. marts 10!
- Sparevine og kælderrester!
- Nye, "gamle" Bag-in-box!
- Vinterkassen – 325,- kr.

Reservér jeres pladser til Winemakers Dinner – 18.03.10!

En ny aktivitet i 2010 bliver vores første Winemakers Dinner, som kommer til at finde sted **torsdag d. 18. marts 2010 kl. 18.30** – på en gourmetrestaurant i Silkeborg!

Vi har inviteret to af vore leverandører til Silkeborg, så de kan møde vore interesserede kunder og præsentere et udvalg af deres vine. Herudover har vi bedt køkkenchefen på restauranten om, at tilberede noget lækker mad, som er komponeret til vinene. Et bedre match findes vel næppe?

Den første leverandør er ny hos os, men har en lang tradition for vinfremstilling siden 1696. bag sig. Det er kældermesteren hos **Domaine Kientz** i Alsace, som stiller op denne aften og introducerer vinhuset i Danmark. Han vil præsentere et udvalg af sine hvidvine, Grand Cru-vine samt dessertvine.



Den anden leverandør er ganske kendt hos vore kunder, nemlig **Cave Gigondas**, som hører til blandt de 10 bedste producenter i Gigondas. Denne aften vil eksportchefen præsentere et bredt udvalg af primært røde vine, som passer til den tilberedte mad.

Præsentationerne vil foregå på et charmerende, franskpræget engelsk, som de fleste vil kunne forstå ☺

Selve middagen kommer til at bestå af en passende mængde mindre retter, som vil blive tilpasset vinene. Der skulle således være alle muligheder for at få en smagsoplevelse denne aften – som du ikke så ofte kommer ud for!

Prisen er endnu ukendt, men den bliver fair på trods af aftenens flotte vinøse- og kulinariske program.

Tilmeldinger modtages gerne nu på mail, men hvis du først vil kende prisen, så sæt X i kalenderen og vær klar med tilmeldingen, når invitationen bliver sendt ud i løbet af ca. 14 dage. Der er begrænset plads, så vi anbefaler hurtig tilmelding.

Vi tør love, at det bliver en stor aften – på alle måder!

Sparevine i januar!

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, 08 (klassiker!)	49,00
Chateau de Bonhoste, Bordeaux Blanc, 08	49,00
Marrenon, Organic, Luberon, 08 (økologisk!)	60,00

Røde:

Cave Rochegude, 08, "Influenza-vinen" (klassiker!)	49,00
Baco, Toro, 07 (den nye spanske stil!)	50,00
Chateau La Mouliere, Bergerac, 05	55,00

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. 7. marts 2010 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/jer.

Nye, "gamle" Bag-in-box!

Nogle vil sikkert kunne huske et af vores første vinhuse i Rhône, **Cave Rochegude**, som vi startede op med og havde i kavalkaden i 4 år, indtil vi tog en pause med dem for ca. 2 år siden.

Bla. havde vi også dengang deres 5 liters BIB-vine på hylderne, som altid var gode, runde og afbalancerede, med et meget lavt syreindhold. Vi har nu fået dem igen - og kvaliteten er stadig den samme. Dog har vi fået "en lille ny" i en 3 liters BIB Côtes du Rhône Villages, som er en del kraftigere end den traditionelle Rhône, men også fantastisk velsmagende og fyldig.

Priserne er næsten de samme som for 2 år siden:

Cave Rochegude, Côtes du Rhône Villages, 3 l.	160,00
Cave Rochegude, Rhône hvid, 5 liter BIB	175,00
Cave Rochegude, Côtes du Rhône, 5 liter BIB	225,00

Vinterferiekassen – 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 **hvidvin** 2008
- 2 fl. frugtig, krydret **rødvín** 2007/08
- 2 fl. kraftig, rustik **rødvín** 2006/07

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

Vores "ost & vin" samarbejde!

For mange hører begreberne ost og vin nøje sammen, og som konsekvens heraf, kan vi nu afholde vin- OG ostesmagninger sammen 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 ost- og vinsmagninger sammen med Torben.

Typisk smager vi ca. 8 forskellige vine op imod ca. 8 forskellige franske gårdoste, som smager af ost (!)

Vi har allerede fælles arrangementer i kalenderen her i foråret, men skulle dit firma eller forening ønske at opleve denne kombi-smagning enten her i foråret eller senere i efteråret, er du velkommen til at kontakte os.

Åbningstider: Vi har åbent, når vi er hjemme!



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



Vindur gør klar til deltagelse i Winemakers Dinner d. 18.03.10!