

Så er foråret her!

Så må det længe ventede forår siges at være ankommet – i skrivende stund med forventede temperaturer omkring de 15-17 gr. i de næste par dage.

Mange ting kribler i haven og forårsblomsterne kæmper for at komme op i lyset – hurtigst muligt!

Travlheden hos os har også indfundet sig med afholdelse af årets første vinsmagninger (nogle incl. ostesmagning!), ligesom vores allerførste Winemakers Dinner fik et flot forløb. Herom senere i nyhedsbrevet.

Høstbulletinerne begynder også at rulle ind fra producenterne i forbindelse med de første flaskepåfyldninger af årgang 2009. Alt tyder på en **meget høj kvalitet** i næsten alle områder, men til gengæld ser det ud til at **mængderne er dramatisk reducerede** ift. foregående år. En enkelt af vores leverandører har meldt udbyttereduktioner på mellem 27 og 45% ift. 2007!

Hvad betyder det så? Jo, efter en række år med "overproduktion" ift. efterspørgslen, ser det ud til at heldet nu tilfalder producenterne med højere priser for deres produkter, men desværre også højere priser for os forbrugere.

Heldigvis er det ikke slået voldsomt igennem – endnu – men med mindre at 2010 årgangen bliver noget større udbyttmæssigt, må vi over tid forvente stigende priser pgra. af den stadigt større efterspørgsel efter de bedste vine. Økonomien i bl.a. Kina buldrer stadigt derudaf og det er tydeligt at eksporten hertil bliver større og større hos de producenter, som fokuserer på det maked.

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

- Kender du én, som holder fest?
- Flot Winemakers Dinner!
- Påskekassen – til 325 kr.
- Super-olivenolie til superpriser!

Du ønskes fortsat god læsning!



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.

Onsdag d. 21.04.10 fra 19.30 – ca. 22.30

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

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 kunderne 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.

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!

Flot Winemakers Dinner!

Som tidligere annonceret afholdt vi vores første Winemakers Dinner sidste torsdag d. 18.03.10 på restaurant **Michael D.** i Silkeborg.

Vi havde entreret med to af vore dygtige vinproducenter fra hhv. Alsace og Gigondas. Fra vores nye Alsace-hus, **Domaine Kientz** deltog Samuel Pollain, som gav en spændende og informativ præsentation af selve huset, historien bag samt de 5 forskellige og meget velsmagende vine, som vi havde udvalgt til at ledsage maden denne aften.



Triumviratet bag Winemakers Dinner!

Efter præsentationen af hvidvinene, tog Jean-Claude Gravieres fra **Cave Gigondas** over. Han præsenterede sine 5 vine på en herlig og charmerende vis, hvor vi fik gode baggrundsinformationer om Gigondas-området, druesorterne og selvfølgelig de præsenterede vine.

Alle deltagerne modtog efterfølgende hans "røde bog" om Côtes du Rhône-vinene, så man nu har et uforglemmeligt minde om denne aften!

Men restaurant Michael D. fortjener også stor ros for den leverede 8-retters menu, som var smagfuldt sat sammen med vinene og i den grad skabte et godt match mellem disse to vigtige partnere. Serveringen var i særklasse god og vore to producenter havde kun stor ros til restauranten for afviklingen af arrangementet.

Heldigvis har vi også kun modtaget meget positive tilkendegivelser om arrangementet, hvilket giver os "blod på tanden" til at gentage ideen ved en senere lejlighed.

Vi forventer, at vi 1-2 gange om året vil lave en Winemakers Dinner, hvor udvalgte leverandører skal deltage med sæsonens vine.

Påsekassen – kr. 325,-

Kom i forårsstemning og prøv nogle af vore nye vine ved at købe Påsekassen. Kassen rummer 6 flasker kvalitetsvin, og består af:

- 2 fl. pikant, frisk **hvidvin** 2008
- 2 fl. frugtig, krydret **rødvin** 2007/08
- 2 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2006/07

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



Super-olivenolie til superpriser!

Uanset hvor vi lader kunderne smage vores direkte importerede Speroni olivenolie fra Italien, tager den point! Fordi 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 **rigtigt gode priser:**

| | |
|---|----------------|
| 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 | 330 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 endnu mere gang i oliesalget her til salatsæsonen!

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!