



Kære Vin Ven

Det er nu 6 måneder siden de første Serbiske vine ankom til Danmark og vi har allerede oplevet mange spændende mennesker og situationer.

Vi har mødt mange inspirerende og modige personer, der gerne tør prøve nye vinlande af og vi har givet dem nye og fantastiske vine.

Vi har også oplevet det modsatte med restauranter og individualister, der udtrykker en "overraskende" konservatisme over for nye vinlande.

Vi vil gerne ryste lidt op i træet hvor de sidstnævnte sidder. Kom nu ned og vær åben, det kunne jo være i blev positivt overrasket?

Vinograd.dk har valgt de bedste vingårde i Serbien, men holder konstant landet under observation og bringer nye og spændende vingårde til landet, når vi finder dem klar til markedet. Vi har allerede et par møder planlagt i juli, så måske vi allerede kan lade jer smage nye vine til efteråret.

Vi vil i det følgende gennemgå de 6 sidste måneders oplevelser, men også fremhæve vine til sæsonen med speciel nyhedsbrevs-rabat.

Vi vil gerne takke for den hjælp vi har modtaget, enten direkte eller indirekte fra følgende virksomheder:

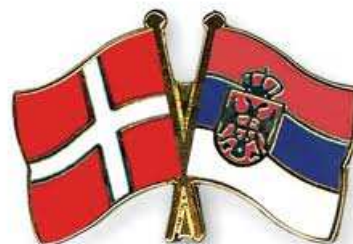
Den Serbiske Ambassade i København, Den Serbiske Forening i Næstved - Djerdap.dk, Lau-Ren – Erhvervs rengøring, SA-EL, BH HotelService ApS, Asamo & Amadeus, Restaurant Dubrovnik, Restaurant Påfuglen i Tivoli, Rundt om Vin ved Malene Smidt Hertz, Dansk Sommelier Forening samt vingårdene i Serbien.

I kan dog allerede nu glæde jer til næste nyhedsbrev, hvor vi vil bringe nærmere fra vinturen til Serbien sammen med Tim Vollerslev, Anmelder i BT, samt Vice-Prsident i Dansk Sommelier Forening og Rolf Madsen, Vinanmelder på Berlingske Tidende samt på Vinexpressen.dk.

God læsning og god sommer

Med de bedste hilsner

Dragana Nilsson





VINRECEPTION PÅ DEN SERBISKE AMBASSADE:

Introduktionen af de serbiske vine på det danske marked blev skudt i gang ved en vin reception den 4. januar 2013 på den Serbiske Ambassade i København. Vinograd.dk blev efterfølgende vist i Copenhagen post, Amagerbladet, Bryggebladet, Vinbladet, Medlemsblad for Dansk Sommelier Forening og forskellige andre medier rundt om i landet.



The Serbian Embassy last week on Friday hosted a wine event organised by importers Dragana and Jan Nilsson – pictured here with Serbian ambassador Vida Ognjenovic – who are confident the eastern European country can regain the excellent reputation it held before the communist era. In the 19th century, Serbian wine was in such high demand, it was even exported to France



For at markere ankomsten af de serbiske vine blev der holdt en reception på den serbiske ambassade som blev åbnet med en tale af ambassader Vida Ognjenovic samt vinerporter Jan Nilsson.

Vine via Serbien til Islands Brygge

NYE HORIZONTER. Ægtepar fra Islands Brygge har set nye horisonter og er begyndt at importere kvalitetsvine fra Serbien.

AF JAN JEPPESEN

ISLANDSBRYGGE. Siden opsplitningen af Jugoslavien i 1992 har den serbiske vinindustri set en renaissance, og vinkvaliteten er igen tilbage til guldalderens storhed.

Det har ægteparret Dragana og Jan Nilsson fra Islands Brygge spottet. Parret har fuldt udstyret på tæst hold og er nu en oplagt mulighed for både

at introducere nye kvalitetsvine og samtidig vise de mange positive sider, landet byder på. Derfor starter ægteparret via deres firma, Vinograd.dk, import af serbiske vine.

»Som importør af serbiske kvalitetsvine ønsker vi at give danskerne muligheden for at købe de vine, vi selv holder af og har udvalgt blandt mange mulige vingårde. Vi føler også at danskerne har brug for færre, nogle nye vinlande

i forhold til hvad vi alle kender i dag. Serbien fortjener klart en bedre omtale end i dag, og det er vores forklaring, at vi gennem vores vine kan skabe et stærkt billede af landet,« siger Dragana Nilsson, som stammer fra Serbien.

Vinograd.dk satser hovedsagligt på kvalitetsvine, der er lagret over en længere periode for at skabe en velsmag og en smag af bløde og runde vine



Det er ikke kun Italien og Frankrig, der har en lang tradition for kvalitetsvine i Europa. Serbien har også en mere end 1700 år gammel vintradition. Siden opsplitningen af Jugoslavien i 1992 har vinindustrien i Serbien fået en ny guldalder.

Det mener i hvert fald ægteparret Dragana Nilsson og Jan Nilsson, der bor på Islands Brygge. Derfor er de begyndt at importere serbisk vin gennem hjemmesiden vinograd.dk

– Som importør af serbiske kvalitetsvine ønsker vi at give danskerne muligheden for at købe de vine, vi selv holder af og har udvalgt blandt mange mulige vingårde. Vi føler også, at danskerne har brug for flere vinlande, i forhold til hvad vi alle kender i dag, siger Dragana Nilsson, der stammer fra Serbien. Vinograd.dk satser hovedsagligt på vine, der er lagret over en længere periode. Efter planen kommer der flere vingårde på hjemmesiden i løbet af 2013. *knd*

vinograd.dk

VINOGRAD.DK'S DELTAGELSE PÅ "COPENHAGEN FOOD FAIR 2013"

For at introducere de serbiske vine til et bredere publikum, besluttede vi at deltage på Copenhagen Food Fair 2013, selvom det for Vinograd.dk var en stor omkostning. Vi følte os rimelig små sammenlignet med mange af de store på messen, men dog alligevel sikre pga. den kvalitet vi tilbyder. Messen var en spændende tid med mange gode oplevelser. Der var mange der blev overraskede over den kvalitet Serbien bød på, og vi blev ofte mødt med den konservatisme som nævnt i introduktionen indtil vinene blev smagt og opfattelsen af vin fra et østeuropæisk land blev ændret radikalt.



**VINOGRAD.DK VINDER PRISEN "WINE OF THE YEAR 2013"**

Cuvee No. 1 2008

Under "Copenhagen Food Fair" messen blev der afholdt blindsmagninger i to prisgrupper, med en rød og hvid i hver. Vinograd.dk deltog og vandt "Wine of the Year 2013" prisen med Cuvee No. 1 2008 fra Vinarija Zvonko Bogdan (kr. 138,-)

Zvonko Bogdan er placeret i byen Palic, 300 km nord for Beograd eller ca. 5 km fra den Ungarske grænse. Zvonko Bogdan er en kendt Balkan Sanger og frontfiguren. Ejerne af vingården er to Serbiske familier med en passion for vin og de ønsker på ingen måde at gå på kompromis med kvalitet.

Zvonko Bogdan laver hele 5 selektioner af druerne i vinmarkerne og kælderen. Grønne, overmodne og knuste druer udskilles med hård hånd. Kun det bedste materiale bruges. Man har fravalgt at bruge Cabernet Sauvignon til rødvinene, da modningsperioden ikke er lang nok, og da regnen normalt sætter ind, før de når at høste i området. Man bruger naturgær, når der ikke har været problemer i vinmarkerne – ellers industrifremstillet gær. Vingården producerer 2 hvide, 1 rose samt 2 røde, og har siden 2011 modtaget mere end 28 medaljer.

Selve blindsmagningen blev udført af Dansk Sommelier Forening (DSF), med Tim Volderslev i spidsen. Tim er både Vice-President i DSF, anmelder på BT samt kendt som vinens "Grand Old Man".

Efterfølgende blev vinen vist i TV2 morgenshowet fredag den 1. marts, hvor Vinkyper Malene Smidt Hertz fortalte om vinen og andre prisvindende vine.

[Dragana Nilsson \(tv-Vinograd.dk\)](#) og [Vida Ognjenovic \(th-Serbisk Ambassadør\)](#), Ambassadøren besøger Vinograd.dk's stand efter succesen.



[Christian Aarø \(tv-DSF\)](#), [Jan Nilsson \(m-Vinograd.dk\)](#) og [Tim Volderslev \(th-DSF\)](#), Overrækkelse af Diplom, Foto: Hasse Ferrold.



VINOGRAD.DK STØTTER DEN SERBISKE FORENING I NÆSTVED

Den Serbiske Forening i Næstved (<http://djerdap.dk/dansk.html>) fejrede sit 40 års jubilæum med fest samt opvisning i Balkan folkedanse. Vinograd.dk støttede foreningen med vine til festen og stillede op med smagninger til opvisningen af Balkan folkedanse. Borgmester i Næstved, Carsten Rasmussen, var imponeret over kvaliteten af vinene, herunder af Cuvee No. 1, der vandt prisen "Wine of the Year"



Figur 1 på billedet ses, formanden for sammenlægningsudvalget, formanden for Djerdap, Næstveds Borgmester, Konsul på den Serbiske Ambassade i København, repræsentant for den Rumænske Ambassade samt Vinograd.dk's repræsentanter.

4 | SEKTION 1 - NÆSTVED - SUSÅ - FLADSK - HOLMEGAARD - FUGLEBERG

TIRSDAG 2. APRIL 2013



Milica Pavlovic har kulstøt i sit hjemland Serbien. Lørdag marcherede hun i sine høje stiletter i gamle ridehus i Næstved. Foto: Anders Ole Olsen

JUBILÆUM: Den serbiske kulturförening i Næstved, Djerdap, har eksisteret i 40 år. Det blev markeret i lørdags med en forrygende fest på Grønnegades Kaserne.

Sådan holder man fest i Serbien



AF ULRICH BACHMANN

Sådan er de små fester med kilderne i Serbien.

Og var man blandt de omkring 300 mennesker, der lørdag aften var til festen i det gamle ridehus på Grønnegades Kaserne, så forstod man, at der ikke var noget, der var overladt til tilfældighederne.

Anledningen var den serbiske kulturförening, Djerdap, 40 års jubilæum i Næstved. Og de fleste af festdeltagerne havde da også jugoslavisk klingende navne. Heriblandt des serbiske konsul i Danmark, Nenad Maric, som sagde forbi i løbet af aftenen.

Ridestuen var pyntet med røde bånd og hvile balloner og flag som et ryk på farverne i det serbiske flag. Og festmønstret var med serbiske specialiteter anrettet som buffet med serbiske vine og brændevin.

Det var vidt

Byrådsmedlem Dušan Jovanovic, som selv var blandt de første, der i 1973 forlod det tidligere Jugoslavien til fordel for Danmark og Næstved, var blandt festdeltagerne. Og også viceborgmester Linda Frederiksen (S) sad med til bords, som selskabet for borgmester Carsten Rasmussen, der var frekvent.

Jeg har hørt, at det skulle være meget festligt, sagde Linda Frederiksen, som sad ved siden af faglærte venter i 3F og tidligere socialdemokrat i regionsrådet Leifert B. Nielsen.

Jeg har været med ved mange af foreningens serbiske kulturfester. Det er lige vidt hver gang, sagde Leifert B. Nielsen.

Og stik var der i det var musik hulle tiden, og det lod så højt, at det praktisk talt var umuligt at høre en samtale ved borden.

Fantastisk show

Den serbiske kulturförening havde på forhånd inviteret alle Næstved-borgere med til festen. Og mange serbiske familier fra hele Skandinavien var også med. Og det var et slagne show, hvor man det år så knap 150 kroner at tage del i mad- og vinbuffeten.

En række sponsorer havde sørget for, at der var blevet hyret musikere og dansere fra Serbien, der inviterede et helt ugenens fantastisk show, som egentlig havde været meget længere ud end til 300 festdeltagere.

Fra Malmo dansergruppen «Stari Vici», der har gjort det til sin specialitet at turnere rundt i Skandinavien og optræde i traditionelle serbiske folkedragter.

Og det var helt, så man selv blev fortryllet af at se de omkring 30 dansere bevæge deres kroppe over flere omgange i løbet af en aften.

Modtagelse var en drømning værdig

Særlig opmærksomhed var der på musik og skolebørndrømning, som i sit hjemland er lige så populært, som Melina er i Danmark. Næstret er Milica Pavlovic, og hun fik en modtagelse, der er en drømning værdig. En lille pige overrakte hende en blomst.

Jeg har hørt, at det skulle være meget festligt, sagde Linda Frederiksen, som sad ved siden af faglærte venter i 3F og tidligere socialdemokrat i regionsrådet Leifert B. Nielsen.

Jeg har været med ved mange af foreningens serbiske kulturfester. Det er lige vidt hver gang, sagde Leifert B. Nielsen.

Farverig folklørefest

400 var med, da de serbiske folkedansere gav en forrygende forestilling i Nye Ridehus på Grønnegades Kaserne Kulturcenter.

FEST i anledning af serbisk forening Djerdap 40 års jubilæum blev den forleden holdt International Folklore Festival i Næstved, arrangeret af Djerdap og Grønnegades Kulturcenter.

Der blev præsenteret danse fra Serbien, Kosovo, Bosnien og Hercegovina, Makedonien, Rumænien samt Bulgarien. Ved indgangen var piger iklædt serbiske nationaldrakter og sørgede for den rigtige stemning, de bød gæsterne velkommen med den serbiske nationaldrik Slivovitsa (blommebrændevin), brød og salt.



Formand Dragan Mikulovic byder folkedanserne, den serbiske og rumænske ambassade samt gæsterne velkommen og ønskede alle en god festaften og han bad alle om at rejse sig, der aftenens program startede med den serbiske samt den danske nationalsang.

Vine via Serbien

Serbisk forening Djerdap og Vinograd.dk sørgede for gæsterne kunne smage de serbiske kvalitetsvine.

Vinograd.dk drives af Jan og Dragana Nilsson er importør af serbiske vine i Danmark.

Borgmester Carsten Rasmussen var også begejstret for den serbiske rodur som vandt prisen for "Wine of the year" på Copenhagen Food Fair i Bella Center.

Serbisk forening Djerdap er meget glade for det store arrangement, og takker Grønnegades Kulturcenter for en uforlignelig International Folklore Festival.



**VINE TIL SOMMEREN:**

Vinograd.dk har specialiseret sig i komplekse vine der er lageret på eg, men har også enkle vine til terrassen, hvor der ikke kræves samme modspil i form af mad.

For at sætte pris på jeres støtte, gives der **50 % rabat** i juni måned, på de 2 vine nævnt herunder, hvis der henvises til dette nyhedsbrev og der selv afhentes og betales i butikken (så længe lager haves).

Hvidvinen:**Vinarija Kovacevic's noter:**

Vinen er lys gylden og grønne krystaller ses glimtende. Duften er meget veludviklet og harmoniseret. Dens komplekse bouquet bringer en duft af modne druer. Dens fylde og syrlighed gør denne vin frisk og meget let drikkelig. Harmonien af duft og smag opnås bedst muligt hvis den serveres kølig og ved en temperatur på mellem 10-12 °C.

Druer:

100 % Rajnski Riesling

Passer til:

Du vil opnå en fantastisk gastronomisk oplevelse hvis du drikker denne vin til stegt hav og flod fisk eller kaviar, kylling, kalkun, eller ost.

Men bestemt også det rette valg hvis man blot ønsker at nyde et glas efter arbejde.

DKK 84,00,- (før nyhedsbrevs rabat)

Rosévinen:**Vinarija Kovacevic's noter:**

Når den drikkes ved 10-12° C, vil du blive begejstret over de milde jordbær og vildrose duften og samtidig fremstår den frisk og tør.

Druer:

100 % Carbernet Sauvignon

Passer til:

Du vil opnå en gastronomisk oplevelse hvis du drikker denne vin med forskellige hors-d'œuvres som skinke og pølse. Den går også godt med forskellige typer pasta, gryderet, grillet kylling og kalkun samt hvide oste.

Men bestemt også det rette valg hvis man blot ønsker at nyde et glas efter arbejde.

DKK 84,00,- (før nyhedsbrevs rabat)

**CUVEE NO. 1 2010 ER ANKOMMET:**

På Vinarija Zvonko Bogdan fokuserer de enormt på kvalitet, så druerne er deres hoved prioritet. Høsten i 2009 var så ringe, at de ikke ønskede at produce Cuvee No 1. dette år. Vi har derfor måtte vente til 2010 for at kunne prøve næste årgang. Vi har været så heldige at få en sending, da der kun er blevet produceret lidt over 5000 flasker.

Cuvee No. 1 2010, er lavet på samme druesorter som den der vandt "Wine of the Year 2013"; Merlot, Cabernet Franc og Frankovka (serbisk for Lemberger) og lageret 2 år på franske egetræsfade.

2010 er på samme højde som 2008, fantastisk smag, rank og mere bordeaux karakteristisk end 2008 og med en smule mindre fad smag. Under en fornyeligt afholdt vin tur til Serbien med Tim Volderslev og Rolf Madsen, som næste nyhedsbrev kommer til at handle om, vurderede de begge at 2010 var en bedre og mere balanceret årgang.

Etiketten er igen udført af en lokal kunster der bor i Palic, og som hovedsagligt sælger sin værker til Vinarija Zvonko Bogdan.

Vinen sælges i butikken, Amagerbrogade 7, eller fra Webshoppen og stadig til halvpris af sammenlignelige Bordeaux vine (kr. 140,-)

*Vinarija Zvonko Bogdan*

Ifølge vores kvalitetsfilosofi har vinmarkerne den højeste prioritet. Ud over den mineralske effekt og en kontrolleret udbyttmængde per vinstok, er den manuelle og meget strenge udvælgelse af de rigtige vindruer på sorteringsbåndet grundlaget for en vin af signifikant kvalitet som denne Cuvee. Denne harmoniske Cuvee er sammensat af traditionelle røde druer som Merlot, Cabernet Franc og Frankovka. Efter 2 års modning på små egetræsfade, viser denne Cuvee en elegant og mild smag af modne kirsebær samt en uforglemmelig rund og fyldig smag.

Går perfekt til rødt kød og vildt men bør iltes før servering som bør ske ved en temperatur på 18 °C.

Importeret af:
Vinograd.dk
Copenhagen, Denmark

Produceret af:
Vinarija Zvonko Bogdan
Palic-Ludas, Serbien
Indeholder Sulfitter.



**VINOGRAD.DK'S PARTNER VINDER MEDALJER:**

På dette års "Decanter World Wine Awards" i London, modtog Vinograd.dk's partnere igen medaljer. Det blev til 2 sølv samt 5 bronze medaljer. Vinograd.dk ønsker tillykke med medaljerne og er samtidig glad for bekræftelsen på kvaliteten vi tilbyder.

Decanter World Wine Awards 2013**Aleksandrovic Trijumb Barrique 2009***Oplenac, Nišava-south Morava, Serbia***Aleksandrović Regent Reserve 2008***Oplenac, Nišava-south Morava, Serbia***Aleksandrovic Rodoslov Reserve 2006***Oplenac, Nišava-south Morava, Serbia***Podrum Radovanović Cabernet Sauvignon Reserve 2009***Sumadijsko Velikomoravski, Serbia***Radovanović Chardonnay Selekcija 2011***Sumadijsko Velikomoravski, Serbia***Vinarija Zvonko Bogdan Pinot Blanc 2012***Subotica-horgoš, Serbia***Zvonko Bogdan Cuvée No.1 2010***Subotica-horgoš, Serbia***VINOGRAD.DK TILBYDER VINSMAGNINGER:**

Hvorfor ikke prøve en palette af Vinograd.dk's serbiske vine? Vinograd.dk's sortiment består på nuværende tidspunkt af:

2 Method Traditionelle (på henholdsvis Chardonnay og Pinot Noir)

2 Rosé (på henholdsvis Cabernet Sauvignon og Muscat Hamburg)

5 Hvidvine (på henholdsvis Chardonnay, Riesling Pinot Blanc, samt blandinger af Chardonnay, Riesling og Sauvignon Blanc)

5 Rødvine (på henholdsvis Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Frankovka, samt blandinger af Cabernet Sauvignon, Merlot, Frankovka samt Cabernet Franc)

Der er druer til enhver smag, så alle kan overraskes.

Vi holder vinsmagning både hos jer, men også i egen vinkælder hvis antallet af gæster ikke overstiger 6 personer.

Kontakt os for at aftale nærmere via info@vinograd.dk