

**Kære Vin Ven****Hvad siger Tim Vollerslev og Rolf Madsen til Serbisk vin?**

**Under et 4-dages vinbesøg til Serbien i begyndelsen af juni, et land de herrer aldrig før havde besøgt, blev der drukket god vin, spist god mad samt åbnet øjne mht. hvad den serbiske vinindustri har at byde på.**

Således starter vi på nyhedsbrev 02, hvor vi også gerne vil dele de overvejelser vi gjorde før vi sprang ud som vinimportør af serbiske vine og startede Vinograd.dk.

**”Den største barriere vi regnede med at blive mødt med var konservatismen mod et ”nyt” vinland som Serbien.**

**Et land som de færreste forbandt med vin”**

Hvorledes kunne vi sikre, at vinene ville blive bedømt på potentialet alene og ikke en forhåndsindtaget mening omkring Serbien eller østeuropæiske vine generelt?

Smagninger og **helst blindsmagninger** er naturligvis den bedste løsning, præcis som da vi vandt ”Wine of the Year 2013” på Copenhagen Food Fair. Ingen forhåndsindtagede meninger, ingen påvirkning fra andre smagere stående omkring dig mht. et bestemt land,

**”kun vinen og dens potentiale”.**

Vi kan dog ikke dele vine ud til alle restauranter i Danmark, selv om der naturligvis er ubegrænset udbud efter gratis ydelser ☺. samtidig mistes kontrollen over hvordan vinen smages, hvem der smager eller - endnu værre - bliver givet væk uden at have været smagt overhovedet.

Vi havde mange sjove oplevelser på Copenhagen Food Fair præcis mht. konservatisme. Ja naturligvis blot indtil vinene blev smagt, men for nogle i vinlandskabet er og bliver en åben tilgang til vine fra nye lande lidt af en indbygget umulighed.

Der var kokken, der kunne skrive flere af de vigtigste restauranter i København på CV'et, men først smagte efter at en kendt kvindelig vinkyndig havde overtalt ham, som i øvrigt herefter smagte hele vores sortiment. Der var også hustruen, som var meget imod hendes mand smagte ikke franske



vine. Da han fandt kvaliteten fantastisk, ville han gerne smage andre vine, men da blev det for meget for den frankofile hustru, der trak manden væk.

Vi har også oplevet en Restauratør på Islands Brygge der mente at vores vine

**“Smagte af for meget”**

hvortil vi smilede og tænkte, at måske I kunne have stor hjælp af en kvalificeret Sommelier. Vi svarede pænt, at vin og mad skal parres, så hvis du serverer en fadlageret hvidvin som vores Trijumpf Barrique i stedet for vores Pinot Blanc til en let ret, ja så vil vinen dominere. Sommeliens ypperligste opgave er netop at sikre, at dette ikke sker.

Nå, men hvor fører denne indledning på Nyhedsbrev 02 hen? Jo, tilbage til **Tim Vollerslev<sup>1</sup> og Rolf Madsens<sup>2</sup> besøg i Serbien.**

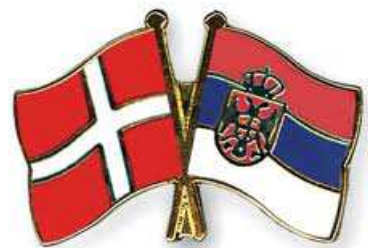
**Hvis den kompetence de besidder mht. til vine kunne sige god for Serbisk vin, så burde de fleste skeptiske personer være omvendt. Vi håber, at dette er begyndelsen på, at danskerne begynder at drikke mere Serbisk Vin😊**

Det blev i øvrigt til en overraskende tur for de to, med en række af interessante billeder som kan ses på [www.facebook.dk/vinograd.dk](http://www.facebook.dk/vinograd.dk) men også til nedenstående artikel, som blev bragt på [www.vinexpressen.dk](http://www.vinexpressen.dk).

God læsning og god sommer

Med de bedste hilsner

**Dragana Nilsson**



---

<sup>1</sup> Tim Vollerslev har med 25 år i branchen, og nuværende Vice President for Dansk Sommelier Forening og anmelder på flere tidsskrifter skabt sig selv et stort navn indenfor vinbranchen.

<sup>2</sup> Rolf Madsen har som vinanmelder på Berlingske samt redaktør på VinExpressen.dk, det uafhængige medie, skabt sit eget navn indenfor branchen over de sidste 12 år.



## Serbien – en forunderlig krydsning af Napa og Bordeaux



**SERBISK VIN .... det kan man sgu da ikke drikke? Jo for fanden!**  
*Vinexpressen har taget stropeturen til Serbien i kompagniskab med BTs udsendte for at tjekke de "nye" topproducenter ud.*

Det kan godt være, at vindistrikterne ligger på nogenlunde samme breddegrad som Bordeaux, men de klimatiske betingelser er helt anderledes. Kontinentalklimaet med kolde vintre og varme somre (hvor temperaturerne kan snige sig på op til 45 graders varme) er betingelserne for de serbiske huse.

De fleste producenter laver vin, der kan minde lidt om de Californiske, men vi har nu også fundet champagne-nær mousserende, rank pinot noir og bordeaux-inspireret vin, der performer fremragende.

*Vinexpressen har besøgt Serbiens topproducenter Radovanovic, Aleksandrovic og Marko Dulic fra Zvonko Bogdan, der selv mener, at hans vine er Serbiens svar på Ferrari*



## ZVONKO BOGDAN – DET BORDEAUX-INSPIREREDE VINHUS



Vi dropper ind hos Zvonko Bogdan 180 kilometer nord for Beograd. Her finder vi et af de mest arkitektonisk imponerende vinhuse, jeg er stødt på i lang tid. Bogdan er et samarbejde mellem to rigmandsfamilier, der for passionens skyld og forkærligheden til Bordeaux har kastet omkring 10 millioner euro ind på at lave Serbiens bedste vine.

*“We are the Ferrari of Serbian wine industry”, lyder det selvsikkert fra Marko Dulic, multimillionær og den ene af de to ejere*



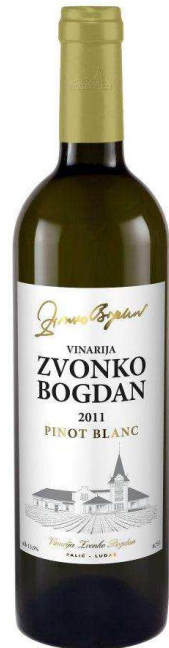


Da vi træder ind i vineriet, giver det klart associationer til de store Bordeaux-slottet, hvor alt udstyret er det rigtige, – og de konsulterende ønologer er tilmed fløjet ind fra Bordeaux.

Zvonko Bogdan laver hele 5 selektioner af druerne i vinmarkerne og kælderens. 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.

### ***Vi smager først ....***

deres Pinot Blanc 2011. Pinot Blanc bliver sjældent stor, men her er en rigtig flot en af slagsen, der overrasker os med masser af græs, stikkelsbær og en pikant syre i eftersmagen. Noget af det bedste, jeg længe har smagt på druen. (**102 kr. hos Vinograd.dk**)

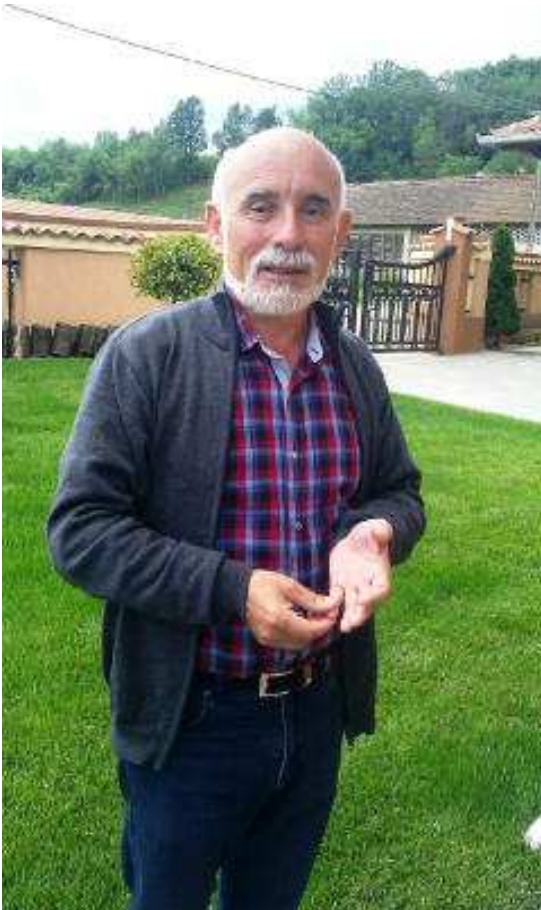


Vi hopper videre til en lækker fadlagret Sauvignon Blanc, som desværre ikke er i Danmark pt. for at ende med deres top vin Cuvee No. 1 i tre årgange.

BT's udsendte (Tim Volderslev), vågner i den grad op her. Det Bordeaux-inspirerede slår klart igennem. Efter lidt eksperimenteren i kældrene gennem de sidste par år, har Zvonko Bogdan fundet recepten. 2011 bliver konge.

2008 er også en god årgang, og denne vandt for nyligt sommelierenes konkurrence som Wine of The Year i Bella Centeret (Copenhagen Food Fair). Årgang 2010 er mere Elegant, rank og klassisk (**140 kr. hos Vinograd.dk**)



**RADOVANOVIC – HUSET MED DE GLIMRENDE HVIDVINE**

Herefter går turen til Radovanovic, som ligger i området Sumadija. Under kommunismen var Miodrag Radovanovic chef for kooperativet, men da styret brød sammen i starten i 90'erne, gik kooperativet ned med et brag, og han fik lov at lave sin egen vin. Radovanovic er en af de store stjerner, der på 20 år har bygget huset op fra grunden.

*“It started in 1992 as a hobby with only 2000 bottles.*

*Today we make 200.000.”*

Huset har udskiftet de lokale druer fra kommunisttiden med Chardonnay, Sauvignon Blanc og Cabernet Sauvignon, i erkendelsen af, at de serbiske sorter ikke gav en god nok kvalitet.

Han har de senere år forsøgt sig med de lokale specialiteter igen, men kvaliteten er ikke på højde med de franske klassikere. Trods varmen i området, viser husets vine en relativt kølig stil, hvilket blandt andet skyldes, at bladene får lov at skygge for druerne. Samtidigt høster man forholdsvis tidligt. Aroma-profilen er henad Californien, mens smagsprofilen er anelse rankere, hvilket peger i en mere Bordeauxsk retning.

***Vi smager først ....***

deres top-Chardonnay Selektion 2010, der besidder de typiske toner af citrus og ananas. I baggrunden finder vi strejf af træ og et lille eksotisk præg af blandt andet papaya. Superlækker vin med en knivskarp syrefriskhed og et mineralsk præg. Produceret fra kun 3 hektarer af Radovanovic's vinmarker. (120 kr. hos **Vinograd.dk**).





Ligeså imponerende er deres top-rødvin "Radovanovic Reserva" 2009 lavet på 100 % Cabernet Sauvignon. Produceret fra kun 2 hektarer af Radovanovic's vinmarker.

Udover et let kirsebærpræg og en pæn portion fad, finder vi en rigtig flot struktur med bløde, men saftige og faste tanniner. Radovanovic går i øvrigt for at være Serbiens Cabernet Sauvignon konge (**146 kr. hos Vinograd.dk**)



### ALEKSANDROVIC – HUSET MED SUBLIM PINOT NOIR



Videre til Boizidar Aleksandrovic 80 kilometer syd for Beograd. Tidligere havde man nogle få hektarer med vinstokke. Som alle andre leverede man under kommunismen til kooperativet, der hældte al vin i et stort blandingskar, så karakteren blev fuldstændig udvandet. I dag har Aleksandrovic opbygget et stort foretagende med 72 ha.

*"We are 300 meters above sea level and close to the mountains, where we have a fast circulation of the air"*

*citat Boizidar Aleksandrovic*

Den hurtige cirkulation af luften afkøler husets vinmarker, og der er relativt store temperaturudsving mellem dag og nat, hvilket gør deres vinmarker velegnede til dyrkning af Pinot Noir. Det er først og fremmest dem, der fanger vores interesse.

**Vi smager først ....**

deres mousserende Pinot Noir Trijumpf 2009, som ligger 2 år på bundfald (sur lie). Man har haft konsulentbistand fra champagne (Pierre Yves) og det smages. Trijumpf er meget champagne-nær med et let ristet og nøddeagtigt strejf samt æblekerne. En vin, der snildt kunne forveksles med den ægte vare (**211 kr. hos Vinograd.dk**)



Også deres Trijumpf Pinot Noir 2009 er et stop værd. Den emmer af peber, kirsebær og en bagkant af ymer samt et lille strejf af ristet eg. En delikat og koldklimatisk vin med en let stenet bærfrugt (kirsebærsten). Rank med fin elegance og frugtsødme. Der er i øvrigt brugt 30% ny eg (**150 kr. hos Vinograd.dk**)

Boizidar er mest stolt af topvinen Rodoslov, der er lidt af et monster. Den minder meget om en purung super-sangiovese, men er desværre ikke i Danmark pt., men Dragana fra Vinograd.dk lover den er at finde i kælderen når danskerne kender mere til Serbien som vinland.

**Vinograd.dk konkluderer:**

Baseret på turen, feedback, samt ovenstående artikel, at Serbisk vin bestemt er værd at drikke, er kommet for at blive og for at fortsætte den udvikling der blev sat i gang med Jugoslaviens opløsning i 1992.

Dette nyhedsbrev skrives under en vintur til Serbien, hvor vi smager nye vine fra andre prisvindende vingårde og kan blot konstatere, at vi er med på en fantastisk bølge. Vi håber at kunne præsentere flere vingårde i vores sortiment til efteråret.

Det kan her yderligere nævnes, at Serbisk vin på den internationale scene i år til dato har vundet mere end 40 medaljer og modtaget mere end 20 anbefalinger. Betyder det så at Serbisk vin er blevet enormt kommerciel, NEJ på ingen måde, de Serbiske vinbønder ønsker blot anerkendelse på den internationale scene, efter mere end 10 års embargo. 80-90 % af Serbisk vin bliver stadigvæk solgt og konsumeret på Balkan hvorfor vi naturligvis er glade for at kunne tilbyde en del her i Danmark.