



## MAT- OG VINTUR TIL SERBIA

Bli med på en spennende tur til et nytt og uoppdaget område når det gjelder mat og vin. Det skjer en stille revolusjon i landet når det gjelder vinproduksjon, stadig større deler av verden har fått opp øynene for vin herfra. Og kortreist mat er ikke en ny trend her, det er en ubrutt tradisjon som lever i beste velgående og som stadig videreutvikles.

Programmet er fullt av gode opplevelser for ganen, i tillegg til vakkert landskap, spennende historie og et særdeles gjestfritt folk.

Turen tar oss til den «norskeste» byen på Balkan, Gornji Milanovac, hvor vi selvsagt skal besøke det norske vennskapshuset, der vi også inntar middag. Vi besøker også byen Vrnjačka Banja, en koselig by med mange spennende vingårder i nærområdet. Produksjonen av rakija står veldig sterkt på Balkan, så vi tilbringer en dag på landsbygda hvor vi får delta i hele prosessen med å produsere plommebrennevin og får en rekke historier rundt dette.

---

### MER OM TUREN

Dato: 11. – 16.10.2023

Pris: NOK 8.950 – enkeltromstillegg: NOK 1.900

Prisen inkluderer:

Fem overnattinger i dobbeltrom på firestjerners hoteller

Besøk på vingårder med matservering og vinsmaking

Middag alle 5 dager og lunsj i 4 dager

All landtransport i Serbia

Norsk serbisktalende reiseleder under hele turen

*Begrenset antall plasser! Turen gjennomføres ved minst 12 deltakere.*

*NB: Flyreise er ikke inkludert, men vi er gjerne behjelpelige med billettbestilling.*

## PROGRAM

Onsdag 11.10.	Fra flyplassen drar vi direkte til Gornji Milanovac for innkvartering på IG Hotel ( <a href="https://ighotel.rs/">https://ighotel.rs/</a> ) Middag på en god restaurant i byen
Torsdag 12.10.	Besøk i Topola og Vinarija Aleksandrović Her får vi en omvisning i dette praktfulle anlegget, for deretter å smake på noen av deres anerkjente viner kombinert med en utsøkt lunsj. Vi besøker det gamle kongelige mausoléet, innvendig dekorert med over 3000 kvadratmeter mosaikk. Middag og omvisning på Det Norske Huset
Fredag 13.10.	Besøk i landsbyen Jablanica hvor vi får en innføring i produksjon av rakija. Her blir det kulturinnslag og lunsj. Om kvelden middag på Restoran Lunjevica
Lørdag 14.10.	Avreise til Vrnjačka Banja for innkvartering på Hotel Fontana ( <a href="https://fontanavrjackabanja.com/">https://fontanavrjackabanja.com/</a> ) Besøk i vinkjelleren Grabak for vinsmaking og lunsj Middag på hotellet om kvelden.
Søndag 15.10.	Besøk på Vinarija Stemina med lunsj og vinsmaking. Middag på en god restaurant i byen.
Mandag 16.10.	Formiddagen fri til egne aktiviteter Avreise til flyplassen for hjemreise

*Mindre endringer i programmet kan forekomme. Programmet er basert på Norwegians direkteruter til/fra Beograd.*

*Ta kontakt for påmelding og ytterligere informasjon på [olav@balkanmood.com](mailto:olav@balkanmood.com), eller telefon 930 66 424.*



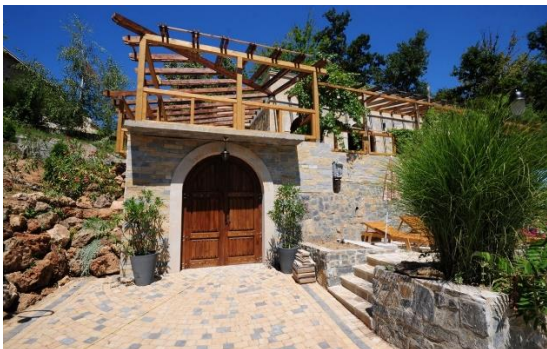
## LITT OM NOEN AV PROGRAMPOSTENE



Vinarija Aleksandrović er en av pionerene blant den nye bølgen av høykvalitets vinprodusenter i Serbia. Med fransk kjellermester har de bygget et internasjonalt renommé for sine viner, og eksporterer til en rekke land.



Vinarija Stemina eies og drives av den energiske og karismatiske damen, Mina. Dette er en boutique-kjeller med årlig produksjon på ca 30.000 flasker, fordelt på fire vintyper. Deres vin er tilgjengelig på Vinmonopolet og har falt i god smak på det norske markedet.



Vinarija Grabak ligger nydelig til rett i utkanten av byen Vrnjačka Banja. De har vunnet flere priser for sine viner, som består både av internasjonale druesorter, men også sorter som man kun finner på Balkan.



Restaurant Lunjevica er en bortgjemt liten perle av et spisested. Her blir lokale råvarer foredlet etter alle kunstens regler. Menyen er tradisjonsmat, men forberedt på nye og spennende måter. Hele stedet er bygget i gammel, tradisjonell stil og har en svært hyggelig atmosfære.



St. Georgskirken i Oplenac er bygget som et mausoleum for Karadžević-dynastiet, og 28 av kongefamilens medlemmer ligger gravlagt her, hvorav 6 tidligere konger. Både kirken og krypten er dekorert med mosaikk og er en av landets desidert største attraksjoner.