

Prisvindende dansk frugtvin på vej ud i verden

Cold Hand Winery, der producerer kvalitetsfrugtvin baseret udelukkende på nordiske frugter og bær, satser stærkt på at bringe dansk frugtvin ud i verden – og de er rigtig godt på vej. Ordrer i Holland og Tyskland og stor interesse fra USA åbner for alvor op for det internationale eventyr.

Foto: Cold Hand Winery

Tekst: Mette Toft Christensen, Agro Business Park

» Med halvdelen af Danmarks Michelin-restauranter som kunder har Cold Hand Winery allerede bevist sit værd herhjemme. Nu skal udlandet for alvor indtages, og i den forbindelse er direktør og ejer Jens Skovgaard Pedersen rigtig glad for samarbejdet med Enterprise Europe Network.

Via Enterprise Europe Networks matchmakeingevents "Danish Drinks for Distribution", som er blevet afholdt i forbindelse med Food Festival i Aarhus i 2015 og 2017, har Jens fået skabt kontakt til nye kunder.

I 2015 mødte han fx hollandske Ciderwinkel (importør af cider, specialøl og - nu også - frugtvin fra hele Europa), som siden maj 2017 har lagt to ordrer hos Cold Hand Winery – ordrer, der ret hurtigt har fået ben at gå på trods af, at Cold Hand Winerys produkter ligger i den højere ende af prisskalaen for frugtvin.

I september 2017 mødtes Jens så med tyske Nur Gutes til "Danish Drinks for Distribution". De har allerede afgivet den første ordre, og Jens forventer herefter en årlig stigning i eksportomsætningen på kr. 100.000, udelukkende baseret på aftalen med Nur Gutes.

Samtidig har efteråret budt på en tur til New York, hvor Jens har mødtes med flere amerikanske Michelin-restauranter, der har vist stor interesse.

- Det går virkelig godt! Jeg er rigtig glad for samarbejdet med Enterprise Europe Network. Det er effektivt, giver synlighed og helt konkrete resultater på bundlinjen, siger Jens Skovgaard Pedersen.



Cold Hand Winery

fra Randers-egnen producerer frugtvin baseret på nordiske æbler og bær. De har bl.a. produceret Danmarks første æbleisvin. Virksomheden er etableret i 2010 af Jens Skovgaard Pedersen, der sidenhen er gået i partnerskab med Flemming Villebro, som driver egen frugtplantage på Fyn.

Læs mere på:
www.coldhandwinery.dk

Med de store ordrer, der løbende kommer i hus, har Cold Hand Winery fået ekstra travlt i produktionen. Derfor har vineriet de sidste par år kunne ansætte én ny medarbejder om året, og den stigning forventes at fortsætte.

Det særlige navn

En lille kuriositet omkring Cold Hand Winery er, at vineriet faktisk har fået sit navn efter den metode, der bruges til at producere frugtvinen - cryo-koncentration - hvor frugterne presses umiddelbart efter høst, og mosten nedfrysnes. Herefter optøes isblokkene stille og roligt, og resultatet er en sirupsagtig væske med højt koncentreret æblesmag. Arbejdet med de frosne mostblokke giver iskolde hænder – deraf navnet Cold Hand Winery.