

V R A N A C[®]

Tržište

Crnogorski Vranac je autohtona sorta koja je se već vekovima gaji u Crnoj Gori, u području koje se prostire od Skadarskog jezera, prema Jadranskom moru, na nadmorskoj visini do 500 metara. Danas je Vranac vodeća sorta u podgoričkom vinogorju i tu daje vrhunski kvalitet s veoma skladnim odnosom šećera i kiselina. Vranac proizvodi najznačajnija vinska kompanija u Crnoj Gori, „13. jul - Plantaže“ ad. Kompanija posluje u više proizvodnih delatnosti: proizvodnji grožđa i breskve, preradi i distribuciji vina i lozovih rakija, uzgoju ribe, ugostiteljstvu i maloprodaji. Svakako da je najvažniji segment kompanije povezan s grožđem i vinom. Iako se nalazi u maloj Crnoj Gori, ova kompanija poseduje najveći vinograd u jednom kompleksu u Jugoistočnoj Evropi i jedan od najvećih u svetu. Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad je tržišni lider u regionu Balkana, a njihovi proizvodi izvoze se u više od 20 zemalja sveta. Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad je danas najveći proizvođač vinskog i stonog grožđa na tržištu Crne Gore, s godišnjom proizvodnjom od oko 20 miliona kilograma. Na ukupnom tržištu vrhunskih vina u Srbiji i u Crnoj Gori „13. jul - Plantaže“ ad učestvuju sa 88 odsto, a na tržištu crnih vina sa 47,5 odsto. Na tržište se godišnje plasira oko 13 miliona boca.

Dostignuća

Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad u svetu je poznata po svojim proizvodima i ovlašćeni je korisnik oznake porekla za vina, kao i zaštite žiga za vina i rakije. Vrhunsko crno vino Vranac predstavlja robnu marku po kojoj je Crna Gora prepoznatljiva, a o kvalitetu proizvoda najbolje govore brojna priznanja i nagrade na domaćim i inostranim izložbama, sajmovima i vinogradarskim Olimpijadama. Još od prvog čokota i prvog litra proizvedenog vina „13. jul - Plantaže“ ad su nastojale da obezbede što bolji kvalitet svojih proizvoda. Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad i njihovi proizvodi imaju više od 500 medalja. Između ostalih, Vranac je odlikovan zlatnim medaljama s takmičenja Mond Selection iz Brisela, Rima, Madrida i Pariza, Ženeve, Lisabona, zlatnim

evropskim nagradama za kvalitet i komercijalni prestiž iz Ženeve, nagradom međunarodne zajednice iz Brisela – Oskar, pod nazivom I oni su obeležili 20. vek, kao i šampionskim titulama iz Ljubljane, Sarajeva, Novog Sada, Beograda. Vranac je 2006. godine osvojio srebrnu medalju na Mundusvini, najznačajnijem nemačkom ocenjivanju vina. Još 1991. godine grupa eksperata milanskog nedeljnika Il mondo svrstala je vino Vranac među 100 najboljih crnih vina Evrope.

Istorijat

Mnogi crnogorski mitovi i legende govore o vinu i grožđu. Prvi sačuvani pisani dokumenti su iz XIV veka i sadrže podatke o grožđu, vinu i vinogradarstvu. Nalaze su u arhivu u Kotoru. Ukazom kralja Nikole u XIX veku su značajno unapređeni i prošireni vinogradi Crne Gore. Tada je vinogradarstvo basena Skadarskog jezera postalo najznačajniji vid poljoprivredne proizvodnje. Vinogradarstvo je već tada važno za nauku, ali i za stil života.

Početkom pedesetih godina 20. veka formirana su prva mala poljoprivredna dobra, koja su 1963. godine integrisana u „Agrokombinat 13. jul“. U okviru njega stvorene su Plantaže, koje u podgoričkom vinogorju počinju organizovanu proizvodnju grožđa i vina. Besplodno i bezvodno Čemovsko polje pretvara se u jednu od najvećih bašti Balkana. Tokom proteklih četrdeset godina ono se stalno obogaćivalo novim sortama, uz stalno tehnološko unapređenje. Danas na površini od 2.200 hektara raste i rađa preko 9.500.000 čokota vinove loze s dominantnom autohtonom sortom Vranac.

Proizvodi/usluge

Crnogorsko vino Vranac je moćno i snažno vino juga, proizvedeno od autohtone sorte vinove loze vranac koja se gaji u dolini Skadarskog jezera još od 14. veka. Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad duže od 40 godina gaji vranac na Čemovskom polju. To je ravnicu unedrena između planinskih visova koja se stapa sa Skadarskim jezerom. Čemovsko polje je do 70-ih godina prošlog veka bilo pustara da bi ga orodila loza vranac i danas ono bilo simbol trijumfa čoveka nad pustom. Zajedno s vinovom lozom sazrevao je i poljoprivredni gigant „13. jul - Plantaže“ ad. Vinogradi su podignuti na plitkim, skeletnim zemljištima, osunčani su sa preko 2.500 sati sunca godišnje, daju odličan kvalitet grožđa koje se uz savremenu tehnologiju pretaje u vrhunsko vino.

Vranac je vrhunsko crno vino, intenzivne rubin crvene boje. Ukus je pun, karakterističan i lagano taninski. To je temperamentno vino južnjačkog tipa, s visokim sadržajem alkohola i ekstrakta, što ga čini vrlo prepoznatljivim i visoko cenjenim. Mirisom i ukusom podseća na zrele višnje i šumsko voće s tonovima vanile koji u ustima ostavljaju ukus punoće i topline. Prijatne je oporosti koja mu daje mogućnost odležavanja i sazrevanja. Sadržaja alkohola u Vranac vinima kreće se od 12 do 13,5 vol % i pratećih prirodnih voćnih kiselina od 5,5 do 6,5 g/l. Sadržaj ekstrakta je oko 25 – 30 g/l. Crnogorski Vranac nalazi se u kategoriji suvog vina s ostatkom rezidualnog šećera od oko 2 g/l.

Vranac se pravi u više varijanti, a „13. jul - Plantaže“ ad se najviše diče sledećim proizvodima: Crnogorski Vranac – vrhunsko vino, Crnogorski Vranac – kvalitetno vino, Vranac Pro Corde – vrhunsko vino i Vranac Specijalne rezerve – vrhunsko vino. U sva četiri proizvoda dominantna sorta grožđa je Vranac, a prateće sorte su Kratošija i Cabernet Sauvignon.

Crnogorski Vranac – vrhunsko vino je temperamentno vino, intenzivne rubin crvene boje s nijansama ljubičastog, s visokim sadržajem ekstrakta i alkohola. Servira se na temperaturi od 16 do 18°C. Preporučuje se za piće uz njevuški pršut, crvena mesa, divljač, jako začinjena jela i uz masne sireve.

Crnogorski Vranac – kvalitetno vino je harmonično crno vino, intenzivne rubin crvene boje, s nešto nižim sadržajem alkohola i ekstrakta u odnosu na vrhunski Vranac. Servira se na temperaturi od 16 do 18°C. Preporučuje se uz lagano dimljena mesa, divljač, jaka začinjena jela s crvenim mesom i uz jela s roštilja.

Vranac Pro Corde je vrhunsko vino tamne





crvene boje, puno ekstraktivno. Njegov ukus je jače taninski, ali harmoničan, lako travnat s primesama šumskog voća. Posebnim tehnološkim postupkom povećana je koncentracija proantocijanidola koji su prirodni sastojci grožđa, a koji imaju moć da, vezujući slobodne radikale, blagotvorno deluju na čovekov organizam. Vranac Pro Corde ima, ne samo prehrambenu, nego i farmakološku vrednost, ukoliko je svakodnevno u umerenim količinama sastavni deo obroka. Servira se na temperaturi od 17 do 19°C. Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, jače začinjena i masnija, uz svu divljač, uz pršut, kao i uz sve masne sireve jače izraženog mirisa.

Vranac – specijalne rezerve je vrhunsko suvo vino, tamno crvene boje sa ljubičastim nijansama. Ekstraktivno je, punog ukusa, blago taninskog. Vinskog je mirisa s jedva приметnom primesom na šumsko voće. Iz posebno dobrih godina odvaja se manja količina vina koje se čuva na tamnom mestu na stalnoj temperaturi od 15°C, gde stari u specijalnim sudovima. Zatim se puni u boce u kojima mora da odleži bar još godinu dana. Preporučuje se da se flaša otvori bar pola sata pre upotrebe uz lagano prelivanje u dekantere. Tek tada najbolje osobine ovog vina dolaze do izražaja. Ovo vino se servira na temperaturi od 18 do 20°C. Može se koristiti tokom celog obroka, ali se najviše preporučuje uz dobre sireve i sve vrste kolača.

Najnoviji poduhvati

Uvedene su nove tehnologije, proširen je proizvodni asortiman, osavremenjena je oprema. U Vinskom podrumu nabavljena je nova linija za flaširanje, kao i oprema kojom se kontrolišu procesi u primarnoj preradi. Ugrađen je novi i rekonstruisan postojeći sistem za navodnjavanje. Vrednost investicija u poslednjih pet godina iznosila je oko 25 miliona evra.

„13. jul - Plantaze“ ad uvek rade na novim proizvodima. Aktualna su vina iz barik sudova.

Promocija

U svojim promotivnim kampanjama Vranac se uvek trudio da zadrži mediteranski duh Crne Gore, zemlje planina i mora, zemlje divlje lepote. Pored sredstava javnog informisanja, „13. jul - Plantaze“ ad organizuje vinske ture za svoje kupce i ima stalnu saradnju s naučnim i stručnim ustanovama u zemlji i u svetu.

Vrednosti brenda

Kompanija „13. jul - Plantaze“ ad svojim potrošačima pružaju ruku dugoročnog prijateljstva baziranog na visokom kvalitetu i povoljnoj ceni. Firma posluje pod međunarodnim standardima kvaliteta ISO 9001, I 4001 i HACCP. Redovno se uvode novi proizvodi i prate se svetski tokovi u proizvodnji vina.

Specifičnost kompanije jeste i strategija bazirana na autohtonim vinskih sortama, Vrancu i Krstaču. Ta vina su oznaka prepoznatljivosti



Crne Gore i simbole duge tradicije vinogradarstva na ovim prostorima. Potvrdu ispravnosti fokusa na autohtone sorte daju i mnoga svetska istraživanja koja naglašavaju ulogu originalnih vinskih sorti u sadašnjim i budućim trendovima na tržištu vina.

Priroda je najdragocenije bogatstvo Crne Gore, a slede i njena istorija, tradicija i kultura, a tu je usidrena i tajna podgoričkog vinogorja i tajna uspeha kompanije „13. jul - Plantaze“ ad. Ova kompanija nikad nije težila da bude stereotip romantike i lažne sreće. Ona je stvorila ostrvo i središte plodne zemlje na Čemovskom polju, osvojila prostore egzistencijalne sigurnosti i nataložila slojevite uzore vitalnih žarišta znanja i umeća.

www.plantaze.com

ONO ŠTO NISTE ZNALI

Vranac

- Danska studija iz 1995. godine, u kojoj je u toku 12 godina ispitano 13.000 muškaraca i žena od 30 do 70 godina, pokazala je da su oni koji su pili crno vino imali 50 odsto manji rizik od srčanih bolesti u odnosu na one koji ga nikada nisu pili.
- Hranljive materije (u 100 g vina) : vitamin A, vitamin D3, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, natrij, kalijum, kalcijum, fosfor, magnezijum, govođe, fruktoza, glicerol, etanol, ekstraktivne materije.
- Simon Patrik, vrhunski degustator vina iz Velike Britanije, procenio je Vranac kao svetsko vino sa odličnom perspektivom.
- Stara narodna izreka kaže:Vino je od hleba starije, od krvi crvenije, od ruže pitomije.