

# VRANAC®

PRO CORDE

## Tržište

Kultura vina u svetu dobija sve veći zamah. Proizvodnja i potrošnja vina u razvijenim zemljama doživljavaju se kao nauka i stil života. Sve više pažnje poklanja se povezanosti vina s gastronomijom, turizmom i određenim životnim stilom. Vranac Pro Corde je najprezentativniji proizvod kompanije „13. jul - Plantaže“ ad i jedan od najvećih izvoznih aduta Crne Gore. 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 Srbije i Crne Gore „13. jul - Plantaže“ ad učestvuje sa 88 odsto, a na tržištu crnih vina sa 47,5 odsto.

Vranac Pro Corde je vrhunsko crnogorsko vino, strogo kontrolisanog porekla. Ovo vino je jedinstveno već u tehnološkom procesu proizvodnje, koji ga prirodnim putem obogaćuje dodatnim sadržajem proantocijanidola i tanina iz semenke grožđa. Proantocijanidoli su prirodni sastojci grožđa i imaju moć, da vezujući slobodne radikale, blagotvorno deluju na čovekov organizam.

Zbog specifičnosti proizvodnje, godišnje se proizvede oko milion i dvesta hiljada litara Vranca Pro Corde. Ovo vrhunsko vino izvozi se na evropsko, američko i rusko tržište.

## Dostignuća

Analize tržišta pokazuju da je crnogorski Vranac najprodavanije vino u Srbiji i u Crnoj Gori, a da dobre rezultate prodaje ostvaruje i u Hrvatskoj i drugim državama nekadašnje Jugoslavije.

Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad i njeni proizvodi imaju više od 500 medalja. Vranac je 2006. godine osvojio srebrnu medalju na Mundusvini, najznačajnijem nemačkom ocenjivanju vina.

Vranac Pro Corde je dobitnik mnogih zlatnih medalja i priznanja na specijalizovanim sajmovima i izložbama i to je vino čiji je kvalitet poznat enolozima širom sveta. Pored mnoštva nagrada na Beogradskom i Novosadskom sajmu, Vranac Pro Corde je osvojio i srebrnu medalju na 15. festivalu vina u Budimpešti.

## Istorijat

Proizvodnja vina datira iz davnih vremena; po istorijskim zapisima, u starom Egiptu su još oko 3500 god. pre n. e. bile poznate cednice i filteri za vino. I brojna spominjanja vina u Starom zavetu ukazuju na njegovo rano poreklo i značaj. Smatra se da veština spravljanja vina potiče iz Male Azije, odakle se zajedno sa vinogradarstvom postepeno širila u evropske zemlje oko Sredozemnog mora.

Iako je spravljanje vina veoma staro, hiljadama godina, proizvodnja je bila vrlo primitivna. Ne-

ga vina je isto tako bila minimalna, pa je čuvanje predstavljalo veliku teškoću. Čovek tada nije poznao ni uzroke vrenja, ni uzroke kvarenja vina. U težnji da što duže očuva, čovek je nastojao da spravlja vino sa što više alkohola.

Tek sa razvojem prirodnih nauka počelo se s proučavanjem promena pri postanku vina. Pred kraj XIX veka, posle velikih Pasterovih otkrića i rada njegovih sledbenika, proizvodnja vina postavljena je na naučnu osnovu.

Vino je proizvod koji predstavlja vrlo složenu, nepostojanu tečnost podložnu stalnim promenama. Vina se međusobno razlikuju, zavisno od koje su sorte spravljena, uslova u kojima je grožđe sazrelo i koliko su stara.

Današnji potrošač traži dobro standardno vino, bez obzira na prirodne uslove i okolnosti u kojima je sazrelo grožđe i proizvedeno vino. Takvo vino može se proizvesti u velikim podrumima, opremljenim savremenom tehnikom, pod rukovodstvom stručnjaka koji dobro poznaju vinarstvo.

Smatra se da su u naše predele vino doneli Rimljani, a da je značaj vina u hrišćanskim obredima pomogao razvoj vinarstva i vinogradarstva.

Mnogi crnogorski mitovi i legende govore o vinu i grožđu. Prvi sačuvani pisani dokumenti su iz XIV veka i govore 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 važilo 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 9,5 miliona čo-

Plantaže



kota vinove loze s dominantnom autohtonom sortom Vranac.

Proizvodnja vina Vranac Pro Corde počela je pre skoro dve decenije, 1988. godine. Vranac Pro Corde je proizvod naučne saradnje kompanije „13. jul - Plantaže“ ad i Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu, tj. dr Vladimira Kovača i njegovih saradnika. Naravno, moramo da spomenemo i doprinos direktora Francuskog nacionalnog instituta, Mišela Bourzea (Michael Bourzeix) i njegovih saradnika.

## Proizvodi/usluge

Vranac Pro Corde je vrhunsko crnogorsko vino, strogo kontrolisanog porekla. Ovo vino je tamne crvene boje, puno ekstraktivno. Proizvodi se od najosunčanijih biranih grozdova autohtone sorte vinove loze vranac. Na ukusu je bogato ugodnim i mekim taninom, koji je rezultat maceracije i



vinifikacije po tradicionalnom postupku proizvodnje i procesu zrenja ovog vina u tamnim i hladnim podrumima najmanje dve godine. Mirisa je tipično sortnog s ugodno razvijenim bukeom na borovnice, trešnje, crnu čokoladu, s tragovima šumskog voća. Vino je jako i harmonično, sadržaja alkohola 12,5 – 13 vol%, kao i u ukupnih kiselina 5,5 – 6,5 g/l. Vranac Pro Corde se na tržištu može naći u dva pakovanja: 0,187 l i 0,75 l.

Ovo vino je jedinstveno već u tehnološkom procesu proizvodnje, koji ga prirodnim putem obogaćuje dodatnim sadržajem proantocijanidola





i tanina iz semenke grožđa. Proantocijanidoli su prirodni sastojci grožđa 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.

O blagotvornom uticaju crnog vina na ljudski organizam oduvek se govori. Sve više je medicinskih istraživanja koja govore u prilog tome da je crno vino važan deo arsenala oružja u borbi protiv bolesti srca i krvnih sudova. Kada su stručnjaci s Harvarda 1992. godine uvrstili crno vino među osam proverenih načina zaštite od bolesti srca i krvnih sudova, mnoge države su ozbiljno shvatile ulogu umerenih količina alkoholnih pića u zaštiti zdravlja svog stanovništva. 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 nikada nisu pili vino.

Vranac Pro Corde, Vranac za srce, vrhunsko je vino s povećanim sadržajem proantocijanidola, koje pored srca i krvnih sudova blagotvorno deluje i na promene u želucu i smanjuje količinu

lošeg holesterola u krvi. Može se koristiti ne samo u profilaksi, već i kao terapijsko, lekovito sredstvo.

Istovremeno, Vranac Pro Corde je u organoleptičkom smislu sačuvao svu svoju lepotu, ljupkost, harmoničnost, temperament i bitnost. 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.

#### 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.

#### 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 - Plantaže“ ad organizuje vinske ture za svoje kupce i ima stalnu saradnju sa naučnim i stručnim ustanovama u zemlji i u svetu.

#### Vrednosti brenda

Kompanija „13. jul - Plantaže“ ad svojim potrošačima pruža ruku dugoročnog prijateljstva baziranog na visokom kvalitetu i povoljnoj ceni. Firma posluje pod međunarodnim standardima kvaliteta ISO 9001, I4001 i HACCP. Redovno se uvode novi proizvodi i prate se svetski tokovi u proizvodnji vina.

Specifičnost kompanije jeste i strategija bazirana na autohtonim vinskim 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.

Ako je priroda najdragocenije bogatstvo Crne Gore, odmah za njom su i njena istorija, tradicija i kultura, tu je usidrena i tajna podgoričkog vinogorja i tajna uspeha kompanije „13. jul - Plantaže“ 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](http://www.plantaze.com)



#### ONO ŠTO NISTE ZNALI

##### Vranac Pro Corde

- Vranac Pro Corde je dugo nosio naziv Pro Cordem (što bi moglo da se prevede kao usklik „U zdravlje srcu“), ali su potrošači tražili da promeni naziv, misleći da je u pitanju gramatička greška.
- Francuski paradoks je naziv za naučne studije koje su pokazale da je blagotvoran uticaj vina razlog zašto Francuzi i pored nezdrave ishrane imaju najmanji procenat srčanih oboljenja.
- U Francuskoj i Italiji, gde je najveća potrošnja vina po odrasloj osobi, smrtnost od infarkta miokarda je tri do pet puta manja u poređenju sa Škotskom i Irskom.

