

VRANAC®

PRO CORDE



Tržište

Trend konzumiranja vina u svijetu dobija sve veći značaj. Proizvodnja i potrošnja vina u razvijenim zemljama doživljava se i kao nauka i kao stil života. Sve se više pažnje poklanja povezanosti vina sa gastronomijom, turizmom i određenim životnim stilom.

Vranac Pro Corde spada u red najreprezentativnijih proizvoda kompanije "13. jul Plantaže" i jedan je od najvećih izvoznih proizvoda iz Crne Gore. Kompanija "13. jul Plantaže" najveći je proizvođač vinskog i stonog grožđa na tržištu Crne Gore s godišnjom proizvodnjom od oko 20 miliona kilograma.

Vranac Pro Corde je vrhunsko crnogorsko vino, strogo kontrolisanog porijekla. Vino je jedinstveno već u tehnološkom procesu proizvodnje, koji ga prirodnim putem dodatno obogaćuje sadržajem proantocijanidola i tanina. Proantocijanidoli su prirodni sastojci grožđa i imaju moć, vezujući slobodne radikale, blagotvorno djelovanja na čovjekov organizam.

Zbog specifičnosti proizvodnje, godišnje se proizvede oko milion i dvjesto hiljada litara Vranca Pro Corde. Ovo vrhunsko vino izvozi se na sva svjetska tržišta.

Samo u 2007. godini, kompanija "13. jul Plantaže" prodala je na tržište Bosne i Hercegovine preko 3.300.000 jedinica različitih proizvoda, od

čega 2.500.000, ili 74,5% pripada vinu Vranac i Vranac Pro Corde.

U planovima za 2008. godinu, planirano je povećanje prodaje za 10%, a potražnja za malim pakovanjima ovih vina, raste iz godine u godinu. Trenutno, tržišni udio malih pakovanja vina Vranac i Vranac Pro Corde, na cjelokupnom tržištu malih pakovanja vina u Bosni i Hercegovini, iznosi više od 86% u odnosu na ostale proizvođače.

Marketinška istraživanja u Bosni i Hercegovini pokazuju da su potrošači vrlo odani kompaniji "13. jul Plantaže" budući da proizvod poznaju više decenija. Potražnja za dobrim vinima je znatno porasla u odnosu na raniji period, uzimajući udio tržišta koji je pripadao jakim žestokim pićima.

Vranac Pro Corde tržišni je lider u Bosni i Hercegovini u kategoriji vrhunskih crnih vina.

Dostignuća

Kompanija "13. jul Plantaže" i njeni proizvodi imaju više od 500 medalja za kvalitet. Još 1991. godine grupa eksperata milanskog magazina "Il Mondo" svrstala je vino Vranac među 100 najboljih crnih vina Evrope.

Vranac Pro Corde osvojio je srebrnu medalju na 15. festivalu vina u Budimpešti. U 2008. godini nagrađen je Velikim šampionskim peharom za kvalitet vina u Novom Sadu, Zlatnu medalju u Splitu i trofej "Citadello" na prestižnoj internacionalnoj degustaciji vina održanoj u Bordeaux-u u Francuskoj, podržanoj od strane OIV-a (Officio International de la Vigne et du Vin).

Istorijat/ Povijest

Proizvodnja vina datira iz davnih vremena; po historijskim zapisima, u starom Egiptu su još oko 3500 godina prije n.e. bile poznate cjednice i filteri za vino. Brojna spominjanja vina u Starom zavjetu ukazuju na njegovo rano porijeklo i značaj. Smatra se da vještina spravljanja vina potiče iz Male Azije, odakle se zajedno sa vinogradarstvom postepeno širila u evropske zemlje oko Sredozemnog mora.

Smatra se da su u naše predjele lozu donijeli Rimljani, a da je značaj vina u hrišćanskim obredima

pomogao razvoju vina i vinogradarstva. Prvi pisani dokumenti koji govore o grožđu, vinogradarstvu i vinu, datirani iz 14. vijeka, sačuvani su u arhivu grada Kotora. Ukazom kralja Nikole u 19. vijeku značajno su prošireni i unaprijeđeni vinogradi Crne Gore. Tada je vinogradarstvo oko Skadarskog jezera postalo najznačajniji vid poljoprivredne proizvodnje. Vinogradarstvo je već tada važno za nauku, ali i za stil života.

Početak pedesetih godina 20. vijeka 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 sedamdesetih godina pretvara se u jednu od najvećih bašti Balkana. Tokom proteklih četrdeset i pet godina ono se stalno obogaćivalo novim sortama, uz stalno tehnološko unapređenje. Danas na površini od 2.250 hektara raste i rađa preko 10.000.000 čokota vinove loze s dominantnom autohtonom sortom Vranac.

Proizvodnja vina Vranac Pro Corde počela je 1988. godine. Vranac Pro Corde je proizvod naučne saradnje kompanije "13. jul Plantaže", Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu i Nacionalnog francuskog instituta za vina u Narbon-u.

Proizvod

Vranac Pro Corde je puno ekstraktivno vrhunsko vino tamne crvene boje. Proizvodi se od najosunčanijih biranih grozdova autohtone sorte vinove loze vranac. Proces zrenja ovog vina je najmanje dvije godine. Njegov ukus je jače taninski, ali harmoničan, lako travnat s primjesama šumskog voća. Mirisa je tipično sortnog, sa ugodno razvijenim bukeom na borovnice, trešnje, crnu čokoladu. Vino je jako i harmonično, sadržaja alkohola 12,5-13%, kao i ukupnih kiselina 5,5-6,5%. Posebnim tehnološkim procesom povećana je koncentracija proantocijanidola koji su prirodni sastojci grožđa, a koji imaju moć da, vezujući slobodne radikale, blagotvorno djeluju na čovjekov organizam. Vranac Pro Corde ima, ne samo prehrambenu, nego i





farmakološku vrijednost, ukoliko je svakodnevno u umjerenim količinama sastavni dio obroka.

Vranac Pro Corde, Vranac za srce, vrhunsko je vino koje zbog povećanog sadržaja proantocijanidola, pored svog djelovanja na srce i krvne sudove, blagotvorno djeluje i na promjene u želucu, kao i na smanjenje lošeg kolesterola u krvi. Može se koristiti, ne samo u profilaksi, već i kao terapijsko, ljekovito sredstvo.

Vranac Pro Corde je u organoleptičkom smislu sačuvao svu svoju ljepotu, ljupkost, harmoničnost. 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.

Nedavni razvoj

Uvedene su nove tehnologije, proširen je prodajni asortiman, osavremenjena je oprema. Napravljen je novi podzemni podrum za starenje i odležavanje vina u barik i drugim drvenim posudama, kao i u bocama, ukupnog kapaciteta 2.000.000 litara. Vrijednost investicija u posljednjih pet godina iznosile su preko 30 miliona eura.

Promocija

U svojim promotivnim kampanjama Vranac se uvijek trudio da zadrži mediteranski duh Crne Gore, zemlje planina i mora, zemlje divlje ljepote. "13. jul Plantaže" organizuje vinske ture za svoje

kupce, pod nazivom "Vinski put". Provodeći svoje goste kroz impozantan vinograd, kompanija "13. jul Plantaže" pokazuje svoje prerađivačke kapacitete sa najsavremenijom opremom za proizvodnju vina, restorane sa svježom ribom iz svojih ribnjaka, završavajući jedinstven doživljaj u jednom od svoja tri impresivna podruma za čuvanje vina, gdje se gosti posebnim programom i degustacijom upoznaju sa magijom predivnih vina.

Vrijednosti robne marke

Kompanija "13. jul Plantaže" svojim potrošačima pruža ruku dugoročnog prijateljstva baziranog na visokom kvalitetu svojih proizvoda. Firma posluje pod međunarodnim standardima kvaliteta ISO 9001, 14001 i HACCP. Redovno se uvode novi proizvodi i prate se svjetski 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 simbol duge tradicije vinogradarstva na ovim prostorima. Potvrdu ispravnosti fokusa na autohtone sorte daju i mnoga svjetska istraživanja koja naglašavaju ulogu originalnih vinskih sorti u sadašnjim i budućim trendovima na tržištu vina.

Priroda je najdragocijenije bogatstvo kraja, a slijede i njena historija, tradicija i kultura. Tu je usidrena i tajna podgoričkog vinogorja i tajna uspjeha kompanije "13. jul Plantaže". Kompanija

nikad nije težila da bude stereotip romantike i lažne sreće. Ona je stvorila otok i središte plodne zemlje na Čemovskom polju, osvojila prostore egzistencijalne sigurnosti i nataložila slojevite uzore znanja i umijeća.

www.plantaze.com



JESTE LI ZNALI...

Vranac Pro Corde

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

