

VRANAC®



Tržište

Crnogorski Vranac je autohtona sorta vinove loze, koja se već vijekovima gaji u Crnoj Gori. Područje na kome se dominantno prostire čini pojas od Skadarskog jezera prema Jadranskom moru, na nadmorskoj visini od 500 metara. Danas je Vranac vodeća sorta u podgoričkom vinogorju vrhunskog kvaliteta, te harmoničnog odnosa šećera i kiselina.

Vranac proizvodi "13. jul Plantaže" a.d., najznačajnija vinska kompanija u Crnoj Gori. Kompanija posluje u više djelatnosti: proizvodnji grožđa i breskve, preradi i distribuciji vina i lozovih rakija, uzgoju ribe, ugostiteljstvu i malopodaji. Najvažniji segment poslovanja kompanije, svakako je grožđe i vino. Ova kompanija posjeduje najveći vinograd u jednom kompleksu u jugoistočnoj Evropi i jedan je od najvećih u svijetu. Kompanija "13. jul Plantaže" je tržišni lider u regionu, a njihovi proizvodi se izvoze u više od 25 zemalja svijeta. Kompanija je, danas, najveći proizvođač vinskog i stonog grožđa u Crnoj Gori, sa godišnjom proizvodnjom od oko 20 miliona kilograma grožđa. Na tržište se godišnje plasira oko 15 miliona boca. Samo u 2007. godini, na tržište Bosne i Hercegovine plasirano je preko 3.300.000 jedinica različitih proizvoda, od čega 2.500.000, ili 74,5% pripada vinu

Vranac i Vranac Pro Corde.

Rezultati za 2008. godinu govore o povećanju 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 su im navedeni proizvodi poznati više decenija. Potražnja za dobrim vinima je znatno porasla u odnosu na raniji period, uzimajući udio tržišta koji je pripadao jakim žestokim pićima.

Danas je Vranac najprodavanije vino u Bosni i Hercegovini.

Dostignuća

Još od prvog čokota loze i prve litre proizvedenog vina „13. jul Plantaže“ su nastojale da obezbijede što bolji kvalitet svojih proizvoda. Danas je ova kompanija u svijetu poznata po svojim proizvodima i ovlašteni je korisnik oznake porijekla vina, kao i zaštitnog žiga za vina i rakije. Vrhunsko crno vino Vranac predstavlja robnu marku po kojoj je Crna Gora prepoznatljiva u međunarodnom okruženju. Kvalitet proizvoda najbolje potvrđuju brojna priznanja i nagrade na domaćim i inostranim izložbama, sajmovima i vinogradarskim Olimpijadama. Kompanija i njeni proizvodi imaju više od 500 medalja. Još 1991. godine grupa eksperata milanskog magazina „Il Mondo“ svrstala je vino Vranac među 100 najboljih crnih vina Evrope. Između ostalih, Vranac je odlikovan zlatnim medaljama s takmičenja Mond Selection održanih u Bruxelles-u, Rimu, Madridu, Parizu, Ženevi i Lisabonu. Takođe, posjeduje i zlatnu evropsku nagradu za kvalitet i komercijalni prestiž u Ženevi, kao i nagradu međunarodne zajednice iz Bruxelles-a "Oskar", pod nazivom "I oni su obilježili 20. vijek". Tu su i šampionske titule iz Ljubljane, Sarajeva, Novog Sada, Beograda. Vranac je

2006. godine osvojio srebrnu medalju na Mundusvini, najznačajnijem njemačkom ocjenjivanju vina. U 2008. godini osvojio je Veliki šampionski pehar 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

Mnogi crnogorski mitovi i legende govore o vinu i grožđu. Prvi sačuvani pisani dokumenti iz 14. vijeka sadrže podatke o grožđu, vinu i vinogradarstvu. Nalaze se u arhivu grada Kotora. Ukazom kralja Nikole u 19. vijeku značajno su unaprijeđeni 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. 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 pretvara



se u jednu od najvećih bašti Balkana. Tokom proteklih četrdeset 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.

Proizvod

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. vijeka. Kompanija "13. jul Plantaže" duže od 45 godina gaji lozu vranac na Čemovskom polju. Ta se ravnicu, unijedrena između planinskih visova, stapa sa Skadarskim jezerom. Čemovsko polje je do 70-ih godina prošlog vijeka bila pustara, koja danas, izuzetnim rodom vranca, predstavlja simbol trijumfa čovjeka nad kršnom zemljom. Zajedno sa vinovom lozom sazrijeva i poljoprivredni gigant "13. jul Plantaže". Vinogradi su podignuti na plitkim, skeletnim zemljištima, osunčani sa preko 2.500 sati sunca godišnje, daju odličan kvalitet grožđa koje se uz savremenu tehnologiju pretiće u vrhunsko vino.

Vranac je vrhunsko crno vino, intezivne 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 cijenjenim. Mirisom i ukusom podsjeća 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 sazrijevanja. Sadržaj 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 od 25-30 g/l. Crnogorski Vranac nalazi se u kategoriji suhog vina s ostatkom rezidualnog šećera od oko 2g/l.

Vranac se radi u više varijanti, a "13. jul Plantaže" se najviše diče sljedećim proizvodima: Crnogorski Vranac-vrhunsko vino, Crnogorski Vranac-kvalitetno vino, Vranac Pro Corde-vrhunsko vino, Vranac specijalne rezerve-vrhunsko vino i Vranac barrique-vrhunsko vino. U svih pet proizvoda dominantna sorta grožđa je Vranac.

Crnogorski vranac-vrhunsko vino je temperamentno vino, intezivne crveno rubin boje s nijansama ljubičastog, s visokim sadržajem ekstrakta i alkohola. Servira se na temperaturama od 16-18°C. Preporučuje se uz pršut, crvena mesa, divljač, jako začinjena jela i uz masne sireve.

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

Vranac Pro Corde je vrhunsko vino tamne crvene boje, puno, ekstraktivno. Njegov ukus je jače taninski, ali harmoničan, lako travnat s primjesama šumskog voća. 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. Servira se na temperaturi od 17-19°C.

Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, jače začinjena i masnija, uz svu divljač, kao i uz sve masne sireve jače izraženog mirisa.

Vranac-specijalne rezerve je vrhunsko suho vino, tamno crvene boje sa ljubičastim nijansama. Ekstraktivno je, punog ukusa, blago taninskog. Vinskog je mirisa sa jedva primjetnom primjesom na šumsko voće. Iz posebno dobrih godina odvaja se manja količina vina koje se čuva na tamnom mjestu na stalnoj temperaturi od 15°C, gdje stari u specijalnim posudama. Zatim se puni u boce u kojima leži još najmanje jednu godinu. Preporučuje se da se flaša otvara bar pola sata prije upotrebe uz

lagano prelivanje u dekantere. Tek tada najbolje osobine ovog vina dolaze do izražaja. Vino se servira na temperaturi od 18 do 20°C. Može se koristiti tokom cijelog obroka. Posebno se preporučuje uz dobre sireve i sve vrste kolača.

Vranac barrique je vrhunsko suho vino, tamno crvene boje sa purpurnim nijansama. Prisutne su arome zrele maline i slatke brusnice. Izražena je i aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse karamela i dima. Ovo vino je odležavalo godinu dana u barik posudama od hrastovine, a nakon toga u flašama u strogo kontrolisanim uslovima. Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, začinjena i masnija, uz suhu divljač, pršut, kao i uz sve masne sireve. Servira se na temperaturi od 18-20°C.

Vranac Premijer je vrhunsko suho vino, tamno rubin crvene boje, odabrana kupaža najboljih rezervi vranca. To je puno, ekstraktivno vino, mirisom i ukusom podsjeća na crnu ribizlu i suhu šljivu sa tonovima vanile koji u ustima ostavljaju ukus punoće i topline. Odležavanjem, razvilo je dodatnu kompleksnost i eleganciju. Prije služenja na temperaturi od 18-20°C vino je potrebno dekantirati bar pola sata ranije, kako bi njegove najbolje osobine došle do punog izražaja. Najbolje se slaže uz pikantne sireve i deserte od čokolade i oraha.

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 sudovima, 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 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 ovih predivnih vina.

Vrijednosti robne marke

Kompanija "13. jul Plantaže" svojim potrošačima pruža ruku dugoročnog prijateljstva baziranu 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 vinskim sortama, Vrancu i Krstaču. Ta vina su oznaka prepoznatljivosti i simbol duge tradicije vinogradarstva na crnogorskim 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". Ova 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

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