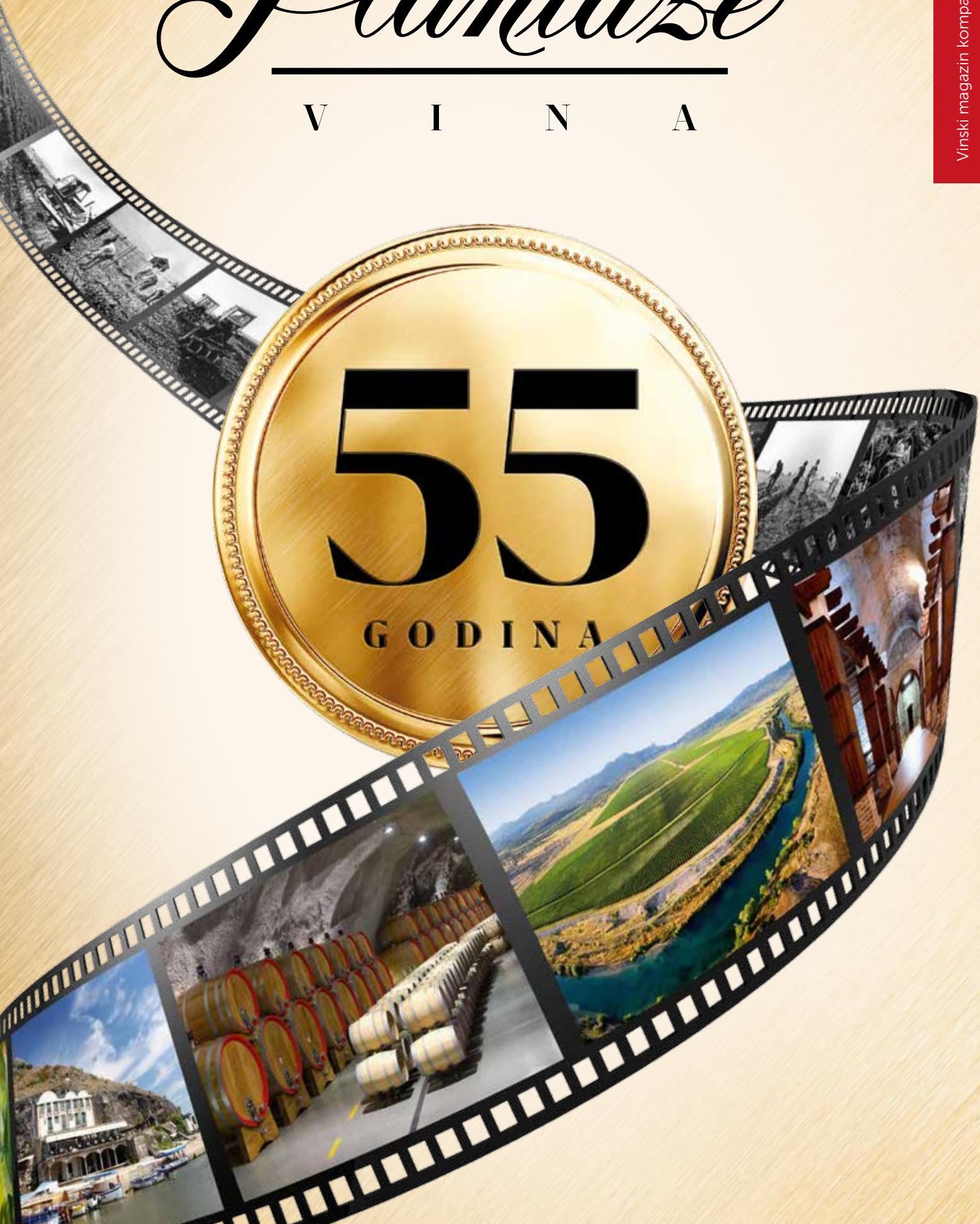


Plantaze

V I N A

55

GODINA



Plantaze

MUNDUS vini®
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

Decanter®

B THE BALKANS INTERNATIONAL
WINE COMPETITION



PONOSNI NA USPJEH PLANTAŽA

55 zlatnih godina Plantaža, jedan je od vodećih naslova u novom broju našeg vinskog magazina.

Ponosni smo na ovih 55 zlatnih godina, jer smo ostvarili viziju pregalaca i osnivača Plantaže i što smo danas nesumnjivo potvrđeni, izgrađen, jedinstven i najpoznatiji brend Crne Gore, jedan od poljoprivrednih i industrijskih lidera na svjetskom vinskom tržištu.

Ponosni smo jer imamo decenijama prvi poljoprivredni i drugi izvozni proizvod u Crnoj Gori.

Ponosni smo jer je Kompanija "13 Jul - Plantaže" sa svih aspekata i u absolutnom smislu zdrav privredni organizam, sa svim svojim poslovnim ciklusima, razvojnim, kreditnim, investicionim, proizvodnim i prodajnim aktivnostima, duboko osmišljen, planiran i usaglašen sa interesima vlasnika Kompanije.

Ponosni smo jer smo uspjeli da u svim ovim godinama, oko 700 porodica stalno zaposlenih radnika i oko 1.200 zaposlenih na povremenim poslovima žive od svojih primanja po osnovu svog rada u Kompaniji.

Ponosni smo jer su danas Plantaže poslovni gigant koji je preživio sve društvene turbulencije i sistemske transformacije.

Ponosni smo jer su Plantaže, u našim uslovima i u postojećoj privredno - poslovnoj zbilji, endemska pojava, posebnost koju treba bezrezervno štititi i podsticati.

Za divljenje je maltene sve što je vezano za našu kompaniju, od početnog sna njenih osnivača i njihove filmske, prosto nestvarne i inspirativne vizije i pregaljaštva u podizanju zasada najvećeg vinograda u Evropi, do današnje potvrde njene pozicioniranosti kao modernog lidera na svjetskom tržištu vina.

Pedeset pet godina uspješnog poslovanja Kompanije u teškim i snažno zaoštrenim konkurenčkim uslovima, sa uvijek pozitivnim poslovnim rezultatom, činjenice su koje dovoljno govore u prilog istinitosti teze da je vizija, u koju je nekad malo ko vjerovao, više puta potvrđena, a danas tako razvijena da predstavlja garant sigurne budućnosti, kako zaposlenih tako i Kompanije i ukupnog vinarstva i vinogradarstva u Crnoj Gori.

Srećan jubilej crnogorskom vinarstvu i vinogradarstvu i njegovom izuzetnom privrednom pregaljaštvu.

Verica Maraš,
Izvršna Direktorica,
Kompanije „13. Jul-Plantaže“



Plantaže vina 03

Vinski magazin kompanije
13. Jul – Plantaže

JUBILEJ 55 GODINA KOMPANIJE „13. JUL-PLANTAŽE”

- 05** OD KAMENA DO VINA
- 12** VINA KOJIMA SVIJET VJERUJE
- 16** SPEKTAKULARNI KONCERT GORANA BREGOVIĆA U VINOGRADU PLANTAŽA

VINSKI PUT

- 20** Vinski put 13. Jul – Plantaže – Put radi vina
DA SJEĆANJE ŽIVI

BERBA 2017.

- 22** PODGORICA VINSKI GRAD

VINSKI GLOBUS

- 24** Vina kojima svijet vjeruje
VRANAC – RIJEČ UNUTAR SVIH RJEČNIKA

AUTOHTONE SORTE

- 26** Međunarodna konferencija o vrancu
ISTORIJA ZAPISANA U LOZI CRNOGORSKIH SORTI

LIFESTYLE

- 34** VINO I MODA

NOVA VINA

- 36** REGINA JELENA SAVOJSKA
- 37** VAL ROSE
- 38** EPOHA

VINSKI TURIZAM

- 40** Restoran Jezero
CARSTVO DOBRIH ZALOGAJA I VRHUNSKIH VINA
- 42** Wine shop Vranjina
JEDINSTVENA VINA I AUTENTIČNI PROIZVODI

SLAGANJE VINA I HRANE

- 44** DIMLJENI LOSOS SA KREMOM OD AVOKADA
- 45** TRIONSKI STEK
- 46** BIFTEK SA KREMOM OD GRAŠKA

NOVO

- 48** Priča o maslinovom ulju
MEDITERANSKO TEČNO ZLATO

VINSKA KULTURA

- 50** VODIČ KROZ VINSKE ETIKETE
- 52** Dekantiranje
KAD VINA PRODIŠU

SASVIM LIČNO

- 56** LJEPOTA NEPONOVLJIVE SADAŠNOSTI

NEW
style



TRAG U VREMENU

Plantaze

55 zlatnih godina Plantaža

OD KAMENA DO VINA

Više od pola vijeka, kompanija „13. jul – Plantaže“ predstavlja jednog od najvećih i najznačajnijih proizvodača grožđa, vina i lozove rakije u Jugoistočnoj Evropi.



U Crnoj Gori, blagosloveno smještenoj negdje na pola puta između Grčke i Italije, vino se uzgajalo vjekovima. Burna istorijska sudbina ometala je ravnomjeran razvoj vinogradarstva, ali je ono istrajavalo, neodvojivo povezano sa kulturom, tradicijom i načinom života. U vrijeme prije vremena kada su Grci, Tračani, Iliri, rimske legije, Sloveni pohodili ove prostore, sve se mijenjalo, a konstanta su bili čokoti koji su odolijevали i samo mijenjali svoje domaćine. Svima su ovi čokoti davali bliskost sa božanstvima, kojima

su se klanjali i sa kojima su se kroz vino povezivali. Vjekovno trajanje vinove loze je odredilo i knjaza Nikolu Petrovića da u svojoj naredbi koju je izdao polovinom 19. vijeka kaže: „Da svaki vojnik iz mjesta gdje loza može rasti, zasadи по двје стотине чокота“. Ovdje se već prepoznaje jasna ideja da se vinogradarstvo u Crnoj Gori razvije na višem i ozbiljnijem nivou. Koliko je ova odluka bila promišljena, pokazuje činjenica da je već 1907. godine na izložbi vina u Londonu, Crnogorski Vranac osvojio prvu nagradu.

PLANTAŽE – KORJENI

Korijen današnjih Plantaža treba tražiti u prvim godinama nakon Drugog svjetskog rata, kada su nastale potpuno nove društvene i ekonomiske okolnosti. Masovna urbanizacija zemlje tražila je nove privredne modele i za proizvodnju vina, a veliki poljoprivredni kombinati počeli su da preuzimaju ulogu malih porodičnih gazdinstava.

1963 godine i formalno je formiran tadašnji poljoprivredno industrijski

ski kombinat, koji će 1965 postati Agrokombinat 13. jul. Gotovo нико у том trenutku nije mogao da predviđi kakva se perspektiva nalazi pred mладом firmom. Bio je to pionirski poduhvat u svakom smislu tih riječi.

Već na samim počecima istorije kombinata, pojavila se ideja koja će trajno odrediti sudbinu ne samo današnjih Plantaža, već i vinogradarstva u Crnoj Gori, pa i mnogo šire. Zamisao da se na pustom Ćemovskom polju može stvoriti nešto važno i veliko djelovala je nevjerojatno.

Početak savremene poljoprivredne proizvodnje i prekretnicu u razvoju

Iako ova ideja nije odmah naišla na razumijevanje društvene zajednice, na sreću, kao argument koristeći iskustvo stećeno na školovanju, Pajković je istarajao u ideji. Poslije oglednog perioda i rigoroznih provjera, projekat je dobio zeleno svjetlo i „ćemovska avantura“ je počela.

Ćemovsko polje vjekovima se mirno pružalo pored Podgorice, neuznemiravano od ljudi. Podgorička Opština prenijela je tada u vlasništvo Agrokombinata 4.500 hektara potpuno puste i besplodne zemlje, surovog zemljišta, na kome nikada nikome nije palo na pamet da nešto može rasti.

do 1973, uslijedio je period rigoroznih provjera od strane državnih institucija, a još dvije godine, sve do 1975. trajale su međunarodne kontrole i revizije koje je sprovodila renomirana organizacija FAO sa sjedištem u Rimu.

Napokon, 1976. godine Međunarodna banka za obnovu i razvoj iz Washingtona usvaja projekat i odlučuje da ga finansijski podrži, pa u proljeće 1977, punih 14 godina nakon osnivanja kombinata i prvih zamisli, počinje sadnja jednog od najvećih evropskih vinograda.

Na žaropeku – golom kamenu, u besplodnom divljem polju koje sunce



vinogradarstva i vinarstva označila je inicijativa Izvršnog vijeća tadašnje Vlade Crne Gore, na čijem je čelu bio Đoko Pajković, vizionar crnogorskog poljoprivrednog razvoja, o spajanju poljoprivrednih dobara – koja su početkom 60-tih godina formirana na području tadašnjeg Titograda, Danilovgrada i Virpazara, u Poljoprivredni kombinat koji će kasnije dobiti ime Agrokombinat "13. Jul". Njegova ideja je bila da bi na Ćemovskom polju, parčetu kamene pustinje nedaleko od Podgorice, trebalo posaditi vinograd.

Do 1971 godine trajao je pripremni period. Kraško polje, zasuto šljunkom i pijeskom, nije ulivalo veliko povjerenje stručnjacima iz Agencije Ujedinjenih nacija FAO, koji su predlagali da se na njemu, u najboljem slučaju, može gajiti stočna hrana. Upravo zbog toga, odlučeno je da se prvi ogledni vinogradi postave na najgorih pedeset hektara polja.

Od inicijalne odluke pa do završnih istraživanja i projekata proteklo je punih pet godina. Nakon toga, od 1971

grijе čak 2.500 sati godišnje, od 1977. do 1982. godine, zasađeno je čak 2.000 hektara vinograda i voćnjaka. Bio je to najveći vinogradarski poduhvat u Evropi tog vremena, vrijedan tadašnjih 62 miliona dolara.

Kroz vingrade Plantaža, na Ćemovskom Polju, prolazi korito tvrdoglavе rječice Cijevne, koja se tražeći svoj put ka Morači i moru probila kroz iskonske stijene i sačinila živopisni mali kanjon, što čini posebnu ljepotu ovog predivnog vinograda. Korito

Cijevne je istovremeno upečatljiv presjek podloge na kojoj leži vinograd Ćemovskog polja. Presjek zemljišta vinograda, koje mnoge vinarije u svijetu mogu da prikažu samo kao muzejski eksponat, ovdje se vidi potpuno prirodno.

Jedna stara crnogorska poslovica glasi: "Meso je najbolje uz kost, a loza uz kamen." A ovdje kamena stvarno ima...

Djeluje nevjerojatno, ali skoro čitav vinograd na Ćemovskom polju, čak 90%, bere se ručno. Tokom berbe, koja traje od avgusta do kraja septembra, ovdje je više od 2.000 berača! Ponekad to zaista djeluje kao scena iz nekog epskog filma.

I upravo na tom nestvarno lijepom i ujedno moćnom Ćemovskom polju uzgaja se sorta koja danas prestavlja ponos Crne Gore –Vranac.

Vranac je drevna crnogorska sorta i njeno pravo porijeklo je skriveno u dubinama istorije. Vranac je knjaz crnogorskog vina, neprikosnoveni vladar Ćemovskog polja i ujedno temelj crnogorskog vinarstva, a u njegovom okrilju rađaju se i druge autohtone sorte, kao što su kratošija, žižak i krstač... Međutim Vranac ubjedljivo dominira i osovina je oko koje se vrti cijelokupno vinogradarstvo i vinarstvo ne samo u Crnoj Gori nego i u regionu.

Ono što je danas, poslije najnovijih naučnih otkrića izvjesno, jeste da vranac potiče iz Crmnice i da je u veoma bliskom srodstvu sa kratošjom, pa čak i da postoji prvostepeni odnos između te dvije sorte. Dakle, u najbližoj mogućoj relaciji: roditelj-potomak. Crna Gora je kolijevka vinogradarstva na Balkanu, koje se bazira na porodici genetski povezanih sorti, što je karakteristično i u drugim čuvenim tradicionalnim regionima za gajenje vinove loze i proizvodnju vina. U Crnoj Gori ova porodica je uglavnom stvorena oko sorte kratošija i razaklijia. Ove

dvije sorte su u središtu crnogorskog vinogradarstva kao što su cabernet franc i pinot noir u središtu Bordoa i Burgundije, čuvenih vinogradarskih reona u Francuskoj. Kratošija je u središtu crnogorskog vinogradarstva, a istovremeno je najstarije ime za sortu vinove loze koja se u Italiji gaji pod imenom primitivo, kao zinfandel u Kaliforniji i tribidrag u Hrvatskoj.

Tako je bogastvo autohtonih sorti vinove loze nešto što obavezuje na očuvanje i promociju kao dio zajedničkog nasledja, ali i kao zalog budućnosti u kojoj crnogorska vina imaju posebno mjesto. Predvođena Vrancem ali i vima drugih autohtonih sorti Crne Gore kompanija 13. jul Plantaže sa ostalim crnogorskim proizvođačima prestavlja Crnu goru kao zemlju velikih vina koja se sve bolje pozicioniraju na vinskoj mapi Evrope i svijeta.

Treba napomenuti da su u tom vremenu osim veličanstvenog vinograda i moćnih autohtonih sorti, istovremeno Plantaže izgradile za ono vrijeme najsavremenije pogone za proizvodnju vina i drugih proizvoda. Skupocjena tehnologija i danas djeli impresivno, skoro kao prizor iz nekog futurističkog filma. Međutim, savremene tehničke inovacije nijesu udaljile Plantaže od tradicije iz koje su potekle. I dalje je u proizvodima Plantaže prepoznatljivo znanje i nasleđe starih majstora koji su vjekovima njegovali i prenosili sa koljena na koljeno drevne tajne vinogradarstva.

PLANTAŽE DANAS

Plantaže danas proizvode preko 40 različitih vina i četiri tipa lozove rakije od 26 vinskih sorti grožđa. Lidersku poziciju u regionu potvrđuje proizvodnja od oko 22 miliona kilograma vinskog i stonog grožđa, kao i plasman više od 17 miliona flaširanih proizvoda godišnje u preko 40 zemalja svijeta.

Najveći dio proizvodnje vina odvija se u podrumu „Ćemovsko polje“,

Plantaže uspješna kompanija

- * Plantaže su kompanija koja u svom poslovanju konstantno ostvaruje profit,
- * Za poslednjih 10 godina, prihodi su bili preko 350 miliona eura, a profit Plantaže je u istom periodu, iznosio 35 miliona eura,
- * Vino Plantaže je godinama među vodećim crnogorskim izvoznim proizvodima, izvoz za poslednjih 10 godina prelazi cifru od 180 miliona eura,
- * Plantaže su jedina državna kompanija koja nije dobijala subvencije od države,
- * Plantaže su jedna od rijetkih kompanija koja je prebrodila ekonomsku krizu bez intervencije države,
- * Plantaže su kompanija koja godišnje uplaćuje državi oko 9 miliona eura,
- * Plantaže godišnje angažuju oko 1.500 zaposlenih i za njihova primaњa izdvajaju preko 12 miliona eura,
- * Izdvajanja Plantaže za državu i zaposlene stvara agregatnu tražnju oko 21 milion eura na godišnjem nivou,
- * Plantaže izuzetnu pažnju posvećuju društvenoj odgovornosti,
- * Plantaže su u poslednjih 10 godina investirale u razvojne projekte preko 40 miliona eura iz sopstvenih sredstava, bez ikakve pomoći i garancija države,
- * Plantaže su rijetka kompanija u Crnoj Gori sa organizovanom službom razvoja koja se bavi naučno-istraživačkim radom,
- * Plantaže su rijetka crnogorska kompanija, povezana sa razvojnim institutima iz Evrope i cijelog svijeta,
- * Plantaže su jedina crnogorska kompanija koja ima tržište u više od 40 zemalja svijeta,
- * Plantaže su jedina crnogorska kompanija koja 80% ukupnog prihoda ostvaruje od stranaca,
- * Plantaže su kompanija koja uvažava zahtjeve radnika i dalje ulaze u njihov standard, edukaciju, rješava egzistencijalna pitanja, daje pomoći i sl.
- * Plantaže su otvorena kompanija za nova znanja, nove tehnologije, nove kreacije i nova tržišta.





koji je opremljen najsavremenijom opremom i u kojem se primjenjuju najnovija tehnološka dostignuća.

Najstariji podrum Plantaža – „Lješkopolje“, renoviran je i pretvoren u podrum za odležavanje specijalnih serija vina, kao i za eksperimentalne vinifikacije. Tu se obavi oko 100 mikrovinifikacija godišnje.

Rekonstrukcijom i otvaranjem vinskog podruma Šipčanik 2007. godine, otvoreno je novo poglavlje istorije Plantaža, ali i nova dimenzija vina sa Ćemovskog polja. Stari vojni aerodrom pretvoren je u velelepnu riznicu vina, po principu francuskih šatoa, sa podrumom koji je smješten usred vinograda.

Podrum Šipčanik se nalazi na prosječnoj dubini od 30 metara ispod zemlje. U obliku je zavojitog tunela, dugog 356, prosječne širine 13,5 i visine 7 metara. Temperatura je konstantno između 17 i 19 stepeni, a vlažnost od 70 do 80 procenata. U impresivnom prostoru, na 7.000

metara kvadratnih, vino se njeguje u idealnim klimatskim i tehnološkim uslovima. U drvenim buradima odležava i stari dva miliona litara vina. Šipčanik je danas centar crnogorskog vinskog turizma, svojevrsni vinski hram nezaobilazan na mapi vinskih hodočasnika. Svakoga dana sve više ovih vinskih poštovalača posjećuje ovu riznicu i uživa u jedinstvenom ambijentu, u kojem pored vizuelnog doživljaja imaju priliku da spoznaju tajne slaganja vina i hrane u brojnim ponuđenim varijacijama.

Sve veću ulogu, u ukupnoj proizvodnji Plantaža, imaju proizvodnja ribe u ribnjacima Plantaža, maslinovog ulja, konzumnog grožđa, breskve, a maloprodajni objekti i restorani zaočružuju turističku ponudu Podgorice – vinske prijestonice.

Dijapazon stilova vina obuhvata raspon od pjenušavih do slatkih, od svježih i luktuznih, bijelih i crvenih, do snažnih, strukturnih vina koja su u stanju da odležavaju i da se razvijaju

godinama, pa i decenijama.

Od vranca, naše autohtone sorte, proizvodimo čak deset različitih vina. Poseban ponos Plantaža predstavlja Vranac Pro corde, vranac za srce – iz srca grožđa. Ovo vino je jedinstveno u svijetu po sadržini proantocijanidola, koji izuzetno blagotvorno djeluju na ljudski organizam.

Vinogradi Plantaža su pogodan teror i za internacionalne, svjetske sorte, kao što su kaberne, merlo, pti verdo, šardone, pino blan, malvazija i mnoge druge. Sve ove sorte pojedinačno i u kupažama daju vina koja ne ostavljaju ravnodušnim kako vinske uživače tako i najveće poznavaoce i ocjenjivače, koji vinima Plantaža nesebično dodjeljuju velike nagrade na svim svjetskim vinskim smotrama.

Vina Plantaža su osvojila više od 800 nagrada i priznanja na međunarodnim ocjenjivanjima, takmičenjima i sajmovima. Najuspješnija je bila 2017. godina, kada su osvojene 32 medalje na najprestižnijim svjetskim ocjenjiva-

Ostvareni izuzetni rezultati poslovanja u posljednjih 10 godina

- * Ubrano 210 mil. kg vinskog i stonog grožđa
- * Ubrano 31,5 mil. kg breskve
- * Proizvedeno 160 miliona flaša vina i rakija
- * Ostvareno 330 mil. € prihoda
- * Ostvareno 33 mil. € profita
- * 90 mil. € uplaćeno državi po osnovu poreza, doprinosa, pdv i akcize
- * 170 mil. € plaćeno dobavljačima
- * ostvareno 40 mil. € investicija



njima, a najsjajnije i najznačajnije istočarsko zlato, na Dekantera u Londonu, osvojilo je jedno posebno vino, Kaberne 2012. iz nove serije Stari podrum.

I u jubilarnoj 55-toj godini postojanja kompanija nastavlja sa velikim uspjesima. Nakon zlata koje je vino *Epocha* osvojilo na smotri "Mundus Vini", održanoj u njemačkom Nojštau- tu, zlatni kvalitet potvrdio je i dobar dio etiketa Plantaža, na vinskoj smotri "Vino Ljubljana 2018.". U međuvremenu su pristigle i nove nagrade - iz Sofije veliki Trofej za najbolje autohtono crveno vino za Vranac Premier iz 2009-te, kao i 8 prestižnih priznanja sa Dekantera 2018., što predstavlja kontinuitet osvajanja nagrada na ovom najznačajnijem svjetskom takmičenju.

Osvjene međunarodne nagrade i dobijena priznanja pokazuju da Crna Gora, predvođena kompanijom "13. jul Plantaže", jasno stavlja do znanja da je jedna od vodećih vinskih destinacija kako regiona, tako i Sjeverne.

Ono što je od krucijalnog značaja za kompaniju je to što Plantaže značajna sredstva investiraju u proizvodno-prerađivačke kapacitete. Poslednjih 10 godina uloženo je čak 40.000.000 eura. Sve ove investicije su pažljivo planirane i odgovor su kako na svojevrsne zahtjeve tržišta, tako i na istinsku potrebu da se sa optimizmom gleda na budućnost koja je nedostizna ukoliko ovih investicija nema.

Investicije za nabavku nove linije za flaširanje kapaciteta 10.000 flaša na sat, podizanje novih zasada od preko 20 hektara breskve i nektarne, 25 hektara maslina i 37 hektara vinograda, izgradnja nove hladnjače, regulisanje sistema za savremenii tehnološki tretman otpadnih voda izgradnja novog magacinskog prostora za skladištenje gotovih proizvoda i repromaterijala izgradnju kočila na bio masu, nova barik burad, rekonstrukcija restorana "Mareza", realizacija projekta "Vinsko selo", nabavka linije za preradu maslino-

vog ulja su definitivno realizovane i već, neke od njih planirane, investicije što je pokazatelj da kompanija "13.jul Plantaže" korača sigurnim i ubrzanim koracima ka budućnosti.

Sticajem okolnosti, u koje spade i specifično preplitanje istorije Kompanije sa biografijama i životima porodica njenih osnivača i vizionara, kao i kroz odnos, na tim temeljima decenijama inspirisanog i izgrađivanog rukovođećeg kadra, ostvaren je funkcionalan i harmoničan odnos između njenih ciljeva, interesa vlasnika i zaposlenih koji svi zajedno, u specifičnoj korporativnoj kulturi koju karakterišu lojalnost, posvećenost i optimizam, gledaju u svijetu budućnost crnogorskog vinarstva i vinogradarstva.

Vizionarskom odlukom od prije 55 godina započeta je jedna od najljepših i najdugovječnijih vinarskih priča u ovom dijelu Evrope. Plantaže odavno nijesu samo kompanija za proizvodnju vina: one su simbol sa kojim žive generacije.

55 zlatnih godina Plantaža

VINA KOJIMA SVIJET VJERUJE

Crnogorske Plantaže svoj veliki jubilej dočekuju zlatnim odličjima i međunarodnim priznanjima za svoja vina, novim premijum etiketama, povećanjem izvoza i snažnim razvojem vinskog turizma

Godina velikih uspjeha

Veliki rezultati i sakupljen gotovo pun neseser medalja sa eminentnih vinskih takmičenja širom svijeta, obilježili su 2017. godinu. To je bila godina vinarije 13. Jul – Plantaže! Svaki takmičarski uzorak, ma gdje poslat bio, vratio se u Podgoricu sa nedvosmislenom potvrdom kvaliteta. I tako su ljubitelji ovih crnogorskih nektara širom planete, mogli da odahnu. Ne zbog svog ukusa, koji je kao takav potpuno na mjestu, pošto za ljubav „treba imat' dušu“ (*a ne pečat nekog svjetskog žirija, koliko god on realno bio za strahopštovanje*), već zbog jednog posebnog osjećaja!

Iskreni navijači Plantaže širom svijeta su odahnuli zbog jednostavnih činjenica da su mnogo više u pravu, nego oni koji još uvijek imaju izvjesnu dozu rezerve.

Naklonost i kvalitet ne moraju nužno biti u sadejstvu. U vinu je taj slučaj vrlo čest, inače zasnovan na lepezi predrasuda, koje se pravdaju nametnutim ukusom. Ako na ovo dodamo i modu, čija pravila znaju dodatno da zakomplikuju život vrhunskim vini-ma, onda dobijamo surovi Bermudski trougao, čija su tjemena upravo:

Naklonost, kvalitet i trend. Ljubav prema određenom tipu vina („Pijem samo bijelo...“, „Mora biti skroz suvo...“, „Nije valja pjenušav...“), zatim besprekorno ispoštovana proizvodno naučna regulativa sa očuvanim karakteristikama podneblja u boci, uz pomenuti aktuelni trend (*primjer: insistiranje na nečemu što se zove „smart oak“*, odnosno vještina procjene tipa hrastovih sudova u kojima vino sazrijeva, kao i period tog sazrijevanja. Hrastovi sudovi vrlo često sopstvenim karakteristikama „preotmu“ suštinu vina) su pravo minsko polje za veliki broj vinarija. 13. Jul – Plantaže, na osnovu svog znanja, potencijala i iskustva, u tom Bermudskom Trouglu mogu komotno ljetovati. I to ne kažu samo oni koji ih na pet kontinenata, u više od četrdeset zemalja konzumiraju i vole, već i eminentni paneli, na zajedničkom zadatku lova na mane.

Globalno se zaista emotivna i kvalitativna komponenta ne moraju poklapati. Ali u ovom, konkretnom slučaju, imamo majstorski mozaik. Svaka kockica ovog plemenitog vinskog mozaika koji krasi Crnu Goru, stoji nepogrešivo na svom mjestu i na taj način doprinosi kvalitetu vina i prosperitetu vinske industrije. Ova vina

su umjetnost koja se pije. Prethodna, 2017. godina stoga u potpunosti ima pečat Plantaže. Zašto je to tako, odnosno šta je potvrda ove teze?

Kada ste gigant sa 2.300 hektara zasada u jednom komadu (najveći u Evropi) što predstavlja polovinu Luksemburga, i kada na više od dvije trećine njegujete autohtone (lokalne) sorte grožđa, onda ste hrabri, ludi ili u umjetničkim klijesztimima ove dvije osobine. Ako bi neko novi želio sa tolikog prostranstva da hara svjetskom scenom, „gadalo“ bi tom svijetu prihvatljive i poznate sorte. Samo oni koji vjeruju u sebe i odlično poznaju ono čime raspolažu, igraju na kartu: „Uživaće cijela planeta u vrancu i krstaču!“ Smjelo i vizionarski, ali ispostavilo se potpuno opravdano. Vina Plantaže su vrhunski tečni ambasadori svoje zemlje. I njima se vjeruje!

Snagu crnogorskih autohtonih sorti kroz brand Plantaže je svjetska javnost već duže godina upoznala, ali Plantaže su posljednjih godina smogle hrabrosti, znanja, iskustva i vizije, da izađu po prvi put na najveću svjetsku vinsku scenu sa internacionalnom sortom, sa ultra premium vinom Stari Podrum – Cabernet

Sauvignon. Dugo se godina pričalo da je cabernet sa Ćemovskog polja poseban, ali sve ove godine Plantaže nisu posvetile veliku pažnju ovoj sorti. Moramo priznati da je trebalo i dosta hrabrosti, ako uzmemo u obzir da je to najpopularnija sorta u svijetu i da je proizvodi najveći broj prestižnih svjetskih vinarija. I eto upravo crnogorski cabernet osvaja zlatnu medalju na najprestižnijem vinskom ocjenjivanju na svijetu - Decanter 2017! Plantaže po prvi put u svojoj istoriji osvajaju najviše priznanje na ovome takmičenju i svrstavaju se među najveća vina svijeta. To je bio onaj okidač, neophodan za lansiranje u orbitu svjetskih vinskih velikana. Najuticajniji svjetski stručnjaci, vinski kritičari i novinari, poput Džensis Robinson i magazina Wine Spectator imaju samo riječi poštovanja prema vinima Plantaza.

Nedugo poslije ovoga sjajnog rezultata opet taj cabernet, ali sada sa suptilnim merlotom sa Ćemovskog polja, sa etiketom Epoha, osvaja zlatnu medalju na velikom vinskom takmičenju Mundus Vine 2018. Tek što je izašlo na tržište Epoha osvaja veliku medalju, a iskreno i nije moglo u boljem trenutku! Priznanje stiže baš za vino koje je nastalo povodom proslave jubileja 55 godina Plantaže. Epoha svojim imenom upravo svjedoči o uspješnoj priči najveće crnogorske vinarije, koja je definitivno obilježila jednu epohu, odgovorila izazovima vremena i uspjela da se uspješno transformiše u modernu kompaniju. Kako su Plantaže ostavile i ostavljaju trag u vinskoj industrijii ovog dijela Evrope, tako je i Epoha, odmah po puštanju u prodaju ostavila zapaženi trag na vinskoj sceni. Upravo zato, Epoha se promoviše sloganom „Trag u vremenu!“

Dugo vremena je bilo među ljubiteljima vina i vinske javnosti prisutno mišljenje da Plantaže i Crna Gora nemaju dobra bijela vina. Sigurno da su ovome mišljenju bile krive i same Plantaže koje nisu posvetile

Londonski Dekanter nakon prošlogodišnjeg istorijskog uspjeha i osvojenog zlata u kontinuitetu visoko ocjenjuje vina Plantaže

Plantaže ponovo uspješne na Dekanteru

Na najvažnijem svjetskom vinskom ocjenjivanju Decanter World Wine Awards (DWWA) u Londonu, koje tradicionalno organizuje uticajni britanski časopis Decanter, Plantaže su 2017. godine osvojile istorijsku zlatnu medalju. Vino Stari podrum Cabernet Sauvignon 2012, od najvećih svjetskih autoriteta ocijenjeno je sa čak 95 od mogućih 100 poena!

Na ovom takmičenju učestvovalo je čak 17.250 vina iz cijelog svijeta. Stari podrum je ušao među svega 1.3% crvenih vina nagrađenih zlatnom medaljom što najbolje ilustruje veličinu postignutog uspjeha. Pored najsajnijeg odličja, Plantaže su osvojile i srebrnu medalju za Vranac Reserve 2011, kao i bronzane medalje za vina Vladika 2013, Pro Anima Pinot Blanc 2015, Chardonnay Barrique 2013 i Medun 2011.

Sva vina koja se pošalju na Dekanter degustiraju se „na slijepo“. Ocjenjivački žiri sastavljen od 219 vinskih eksperata, među kojima 65 sa titulom Master of wine i 19 Master somelijera, ocjenjivao je vina po izuzetno visokim kriterijuma, pa tako, čak i „preporuka vina“, kao najniže priznanje po rangu, u mnogome utiče na poboljšanje prodaje tog vina u svijetu, jer - Dekanteru se vjeruje. Ocjenjivanjem je predsjedavao čuveni Žerar Base *MW i MS – vodeći svjetski somelijer.

Kontinuitet nagrađivanja vina Plantaže ostvaren je i na ovogodišnjem takmičenju Dekantera, osvojanjem novih odličja. Sada su nagrađeni: Vranac Reserve 2011 – Srebro, Malvazija 2016 - Bronzana medalja, Vranac 2015 - Bronza, Epoha 2012 - Bronza, Premijer 2009 - Bronza, Pro Anima Pinot Blanc 2016 – Bronza, Vladika 2013 – Bronza i Pro Corde 2013 – Preporuka.



Trijumf Plantaže u Beču

Na ocjenjivanju vina u Beču "Austrian Wine Challenge 2017" (AWC), koji je na listi prestižnih globalnih vinskih dešavanja vina Plantaže osvojila su 4 zlatne i 3 srebrne medalje. Zlatne medalje osvojila su vina Vranac Reserve 2011, Vranac Pro Corde 2013, Stari Podrum Cabernet Sauvignon 2012 i Vranac Barrique 2012. Srebrna medalja dodeljena je vinima Luča 2016, Medun 2011 i Vladika 2013. Kompanija je ovom prilikom dobila i posebno priznanje – "Two star rating winery" za preko 537 ukupno osvojenih bodova. Ova značajna priznanja i medalje još jedna su u nizu potvrda kvaliteta milionskih serija premijum proizvoda Plantaže.

Ulazak u jubilarnu godinu sa velikim medaljama

MUNDUS VINE 2018 NJEMACA

Posljednja velika vijest stigla je iz Njemačke, gde je najnovije crveno vino u portfoliju Plantaže, Epoha iz berbe 2012, osvojilo veliku zlatnu medalju i to u konkurenciji od gotovo 7.000 vina iz svih djelova svijeta! Vrijednost ove medalje posebno dobija na značaju kada se zna da na Mundus Vini ocjenjivanju o medaljama odluke donose neka od najpozntijih degustatorskih imena svijeta, zbog čega zlatnih medalja nikada nema previše. Istovremeno, srebrno odliče za Plantaže ponijeli su "Pro Anima – Pinot blanc 2016", "Vranac 2015", te "Stari Podrum - kabernet souvinjon 2012" koji je prošle godine osvojio zlato na Decanteru!



dugo godina posebnu pažnju bijelim etiketama. Plantaže su donijele odluku da to promijene, i kroz novu strategiju i razvoj kako sortimenta tako i kvaliteta bijelih vina vrlo brzo su postigle veliki uspjeh. Vjerovanje u kvalitet bijelih sorti se isplatio. Bijela vina Plantaže su samo u 2017 godini uzela prestižna priznanja na najvećim vinskim ocjenjivanjima na svijetu i tako dokazale da je Crna Gora i zemlja velikih bijelih vina. Posebnu radost u sjajnom i složnom timu Plantaže izazvalo je poštovanje koje su svjetske sudije ukazale vinu iz edicije Pro Anima - Pinot Blanc, zatim Chardonnay Barrique, pa i više nego zavodljiva Luča, koja su osvojila veliki broj medalja. Pošto je dobro poznato da prolječni i ljetnji dijelovi godine nijesu baš najradosniji za crvena vina, Plantaže su ovim uspjesima bijelih vina (uz prošlogodišnju pobjedu pjenušavog vina Val u Sofiji, odnosno proglašenja za najbolje pjenušavo vino Balkana) objedinile titule. Sada su to vrhunska vina za sva godišnja doba, sve prilike, i sve ukuse, ma koliko oni zahtjevni bili. Naprsto je tako.

Međutim, ono što je najvažnije je da iza svih ovih uspjeha, стоји decenijski

planski rad i insistiranje na principima kvaliteta. Jer, dobro vino se ne pravi slučajno. Ako nemate vrhunске vinograde, ali i stručnjake, dobro vino možete da napravite jednom ili dva puta, i to ako imate sreće sa dobrom godinom i tehnički postupci budu ispravno spovedeni. Međutim, da biste stalno imali dobra vina, čiji će kvalitet tek neznatno varirati u različitim berbama, morate da imate savršene vinograde, na savršenom teroaru.

Plantaže imaju tu sreću da, zahvaljujući viziji osnivača kompanije, svoje vinograde rasprostiru na mjestu kao stvorenom za uzgoj vinove loze. Obilje sunca, topla mediteranska klima, škrto kameno tlo prepuno minerala i decenijsko iskustvo i znanje vinograda obezbjeđuju uslove u kojima vranc, kaberne sovinjon, šardone, merlo i druge sorte vinove loze rađaju grožđe prepuno šećera, ekstrakta i kiselina, sposobno da, gotovo u svakoj berbi, donese vina vrhunskog kvaliteta.

Izgraditi vinograde na Ćemovskom polju nije bilo lako, kao što nije bilo lako ni ubijediti odgovorne da jedan takav projekat uopšte započne. Ipak, zahvaljujući viziji i uporonosti,

Ljubljana potvrdila zlatni kvalitet vina Plantaža

Na vinskoj smotri "Vino Ljubljana 2018", Kompanija "13. Jul Plantaže" nastavljaju novim velikim uspjesima. Zlatni kvalitet je potvrdio dobar dio etiketa specijalnih rezervi i crvenih premium vina i to: *Vranac Reserve 2011, Premijer 2009, Vladika 2013 i Epoha 2012*, kao i *Crnogorska Malvazija 2016*. Velike nagrade ostvarene i na ovom ovim ocjenjivanju pokazale su da Crna Gora, predvođena kompanijom "13. Jul Plantaže", jasno stavlja do znanja da je jedna od vodećih vinskih destinacija kako regionala, tako i Svijeta.

Sofija tradicionalno mjesto uspjeha

Stari Podrum Cabernet Sauvignon 2012, Vladika 2013 i Vranac Barrique 2012 osvojili su zlatne medalje na VI međunarodnom ocjenjivanju vina *The Balkan International Wine Competition BIWC* u Sofiji! Ocenjivanje vina koje je održano u junu prošle godine proglašeno je najuspješnijim do sada jer je u takmičarskom dijelu bilo prijavljeno blizu 700 uzoraka iz svih zemalja Balkana. Osim zlatnih medalja, Plantažama su pripale i dvije srebrne medalje i to za vina Luča 2015 i Vranac Pro Corde 2013.

Na ovogodišnjem BIWC u Sofiji crnogorske Plantaže su osvojile, najvažnije priznanje, veliki Trofej za najbolje autohtono crveno vino, koje je osvojio Vranac Premier (2009)

Dinamičan razvoj vinskog turizma

Plantaže su postale vrijedna turistička destinacija, koja je u toku prošle godine primila veliki broj turista koji su uživali u vrhunskim vinima Plantaže, kao i u autentičnim crnogorskim specijalitetima. Prihodi od turizma, kao i od vina prodatih „na pragu“ su u značajnom porastu, a u Plantažama ističu da je ovo samo početak. Cilj je da se dosegne svjetski nivo, a Plantaže definitivno idu tim putem, prije svega jer je Crna Gora zemlja okrenuta turizmu, koja posjetiocima, pored morske obale, nudi i planinski turizam, gastronomiju i bogato istorijsko i kulturno nasljeđe. Uz sve to, ogroman potencijal leži upravo u promovisanju Crne Gore kao zemlje vrhunskih vina. Šipčanik, Stari podrum, nekoliko jedinstvenih restorana i Ćemovsko polje-najveći vinograd u Evropi, samo su neki od aduta kojima Plantaže raspolažu, a već se radi i na proširenju ponude koja bi trebalo da zadovolji sve zahtjevne prohtjeve i očekivanja vinskih turista. Kapitalni projekat „Vinsko selo“ obogatiće i proširiti postojeće kapacitete Vinskog puta, biće tu novih smještajnih objekata, a gosti će moći da uživaju u obilasku vinskog muzeja, specijalnih prodavnica u kojima će moći da flaširaju vino sami, degustiraju i kupe najbolje crnogorske domaće proizvode, te da uživaju u wellness & spa tretmanima na bazi grožđa, opuste se uz flašu vranca u ekskluzivnom restoranu na vrhu brda Šipčanik. U ponudi će biti i vožnja biciklima kroz vinograd, jahanje ili čak let balonom iznad najljepše vinske oaze na Balkanu.

na prostoru omeđanom Skadar- skim jezerom, rijekama Cijevnom i Moračom, kao i okolnim kamenitim brdima, nikao je jedan od najgrandioznijih vinograda na svijetu.

Teroar Ćemovskog polja još uvi- jek nije do kraja istražen, ali se za pojedine mikrolokalitete, poput Nikolj crkve i Ćemovskog polja, već sada zna da na njima rađa grožđe jedinstvanih karakteristika, koje se pretače u najbolje boce crnogorskog vina. Baš od biranog grožđa s tih pozicija, nastala su, sada već čuvena i zlatna vina iz linije Stari podrum, kao i Epoha.

Nova prodajna i marketing strategija Plantaže

Cjelokupna priča o razvoju i uspjehu kome svjedočimo posljednjih godina, dobila je na zamahu dolas- kom **Veselina Đurišića**, na mjesto direktora prodaje i marketinga, koji je inače ovogodišnji laureat prestižne nagrade „Najuspješniji menadžer u agrobiznisu“, osvojenoj na međunarodnom sajmu u Novom Sadu On je od samog početka stavio do znanja da ima ideju da od Plantaže napravi još moderniju i dinamičniju kompaniju, spremnu

da se uhvati u koštač sa izazovima sve zahtjevnijeg tržišta. Rezultati su vidljivi, pa je najveća crnogorska vinarija sprovela potpuno novu marketing strategiju koja je povećala prodaju, povećala izvoz i otvorila nova svjetska tržišta, sprovela planski pristup brendiranju, razvila nove linije vina sa akcentom na premium segment, sprovela adekvatnu edukaciju, razvila vinski turizam... Đurišić kaže da su vizija, znanje, ljubav, ljudi i timski rad, najvažniji za uspjeh Plantaže.

„Mi imamo živu tradiciju i lojalne ljude koji danas ovdje rade, a mnogima od njih su i njihovi očevi i majke stvarali kompaniju od samih početaka. Oni sigurno prema Plantažama imaju neki drugačiji odnos i zato smatram da je ovo i jedan od osnovnih razloga zašto su Plantaže i dalje uspješna kompanija. Plantaže su regionalni lider, posebno kada je u pitanju prodaja vrhunskih vina sa geografskom oznakom porijekla. Povratkom 2014 godine u matičnu kompaniju sam zaključio da su se Plantaže malo uspavale kao veliki vinski gigant, i da možda nisu baš u nekim tržišnim segmentima odgovorile na adekvatan način. Bili smo svjedoci u

čitavom regionu posljednjih desetak godina da se dešavaju strahovite promjene u vinskom svijetu koje je malo ko mogao očekivati. Došlo je do dinamičnog razvoja vinske kulture i pojavljivanja ogromnog broja novih vinarija sa velikim brojem etiketa u regionu, a uvoz vina se u regionu takođe povećavao. Zaista je nastala jedna kopleksna i konkurentski surova vinska borba u veoma kratkom periodu. Bilo je logično da i Plantaže moraju napraviti iskorak više i potvrditi svoj ugled kao višedjecenijskog lidera u proizvodnji vrhunskih vina sa geografskim porijeklom. Ono što je bilo dobro svakako je to što su vinoigradi bili u odličnoj kondiciji, a u podrumima smo imali odlična vina. Samo je trebalo napraviti „lijepu ruku“ što smatram da je bio i jedan od mojih zadataka koji sam eto kroz lansiranje novih proizvoda, prije svega u premium segmentu, i uspio. Sve te etikete, kojima smo dali novi izgled, i napravili ih sa nekim sortama koje nisu bile do sada u prvom planu u Plantažama, su eto pokazale najprestižnije svjetske rezultate, što me posebno raduje, pošto je posljednjih godina bilo dosta teškog rada, a često puta u nekim specifičnim i neadekvatnim uslovima.“

Ono što me posebno raduje je konstantno povećanje prodaje, tako da možemo reći da nam sva strateška tržišta rastu. Da nije došlo 2017 godine do gubljenja ruskog tržišta zbog nekih specifičnih razloga mislim da bi Plantaže već ove godine zabilježile svoj istoriski uspjeh kada je prodaja gotovih proizvoda u pitanju. Ali svakako za nas je ogroman uspjeh da smo 2017. godinu završili sa većim prihodima i to bez ovako značajnog tržišta, a u šta je malo ko mogao vjerovati.

Posebno sam zadovoljan i sa razvojem projekta Vinski turizam koji sam mojim dolaskom mnogo agresivnije pokrenuo i koji svake godine pokazuje sve bolje rezultate, i tako pozicionira i crnogorska vina i Crnu Goru na sve prestižnije vinsko mjesto i turističku destinaciju.



JUBILEJ 55 GODINA KOMPANIJE „13. JUL PLANTAŽE”

SPEKTAKULARNI KONCERT GORANA BREGOVIĆA U VINOGRADU PLANTAŽA

Povodom velikog jubileja 55 godina kompanije, „13. Jul-Plantaže“ organizuju veliki muzički spektakl. Biće to koncert Gorana Bregovića i simfonijskog orkestra pod naslovom „Tri pisma iz Sarajeva“. Koncert će se održati 13. juna u vinogradu na Ćemovskom polju.

Ovo je svojevrsni spektakl, jer se događa u vinogradu, a to su uradila samo još dva svjetska umjetnika i to Sting i Bočeli. Očekuje se da ovaj koncert po svim producijskim i tehničkim efektima prevaziđe pretходne. Jer spektakl, pored vrhunskih izvođača, svjetskih umjetnika, kojih će na sceni biti preko 70, čine i tribine sa 4.000 sjedećih mjesta, veličanstvena bina, ozvučenje i rasvjeta, a ukupan glamurozni efekat će dodatno biti ostvaren činjenicom da se sve ovo, postavlja iznad



Goran Bregović i Verica Maraš



Ovom prilikom Bregović je Plantažama poklonio umjetničku sliku slike Ane Petrović, koja je tematski inspirisana vinogradima.



Za svjetsku zvijezdu svjetsko vino, vino koje je u Londonu uzelo prvu zlatnu medalju na Dekanteru koju je Crna Gora osvojila – uzvratio je Đurišić.

Bregović najviše uživa u Vrancu Pro corde

Tokom degustacije, koju su Plantaže upriličile za značajnog gosta, kojom prilikom su u vinskom stilu slagali vino i hranu, kao veliki ljubitelj vina, Bregović je otkrio da najviše voli Pro Corde. Kako rastete pijete prvo koka kolu, pa pivo, pa u nekim godinama počnete da pijete vino. To vam je kao neki put od pelena do pantalona. Nekako je prirodno da birate što pijete. Ja sad pijem samo vino. Isključivo tražim Pro Corde i u Njujorku, i u Francuskoj ali i širom svijeta.”-zaključuje Bregović.

čokota, u sred vinograda Ćemovsko Polje.

U Podgorici je, u posjetu Plantaža- ma i obilazak lokacije predviđene za održavanje Koncerta boravio ovaj svjetski umjetnik sa svojim timom. Nakon što je posjetio lokaciju za koncert Bregović kaže: “Danas sam video to čudo neviđeno, taj vinograd, Ćemovsko Polje i ako postoji ambijent u koji možete da smjestite tako nešto, kao što je muzički spektakl, to je ambijent vinograda Plantaža.”

U ime kompanije Plantaže Bregovića je primio **Veselin Đurišić**, direktor prodaje i marketinga, koji je najavio ovaj veličanstveni dogadjaj kazavši da će taj spektakl u punom svjetlu obasjati veliki jubilej 55 godina kompanije “13 jul Plantaže”.

“Zadovoljstvo nam je da ugostimo u Šipčaniku i našoj kompaniji svjetsku zvijezdu kakva je Goran Bregović. Ove godine slavimo 55 godina postojanja. Raduje nas da su u svim ovim vremenima Plantaže opstale

i predstavljaju jedan od najvećih brendova Crne Gore. Kad smo riješili da pravimo ovu priču nije bilo lako osmislići program. Došli smo na ideju da dođemo do Gorana Bregovića, jer je to čovjek koji je prolazio kroz svoju karijeru one iste godine koje su i Plantaže prolazile od teškoća do uspješnog poslovanja. I sami znate da su te godine, kada je Ćemovsko polje završeno i kada je počelo da se eksplorise na pravi način, bile kraj '70ih i početak '80ih, a dobro znamo i da tada počela karijera



Bregovića. Zahvaljujem se Goranu što se odazvao našem pozivu i želim dobrodošlicu u Plantažama – kazao je Veselin Đurišić.

Ovom prilikom Bregović je Plantažama poklonio umjetničku sliku slikařke Ane Petrović, koja je tematski inspirisana vinogradima.

“Za svjetsku zvijezdu svjetsko vino, vino koje je u Londonu uzelo prvu zlatnu medalju na Dekanteru koju je Crna Gora osvojila” – uzvratio je Đurišić poklonom od Plantaža.

Album „Tri pisma iz Sarajeva“

Muzički projekat „Tri pisma iz Sarajeva“ je inspirisan trima religijama – Hrišćanstvom, Islamom, Judaizmom i različitim načinima na koji se svira violina u svakoj od tih kultura – klasičnim, orientalnim i klezmerskim. Spajajući ove potpuno različite muzičke tradicije u cjelinu „Tri pisma iz Sarajeva“ šalju poruku mira, uzajamnog razumijevanja i predstavljaju kulturne razlike kao nešto što bi trebalo da cijenimo, umjesto da se sa njima borimo.

O uspjehu albuma govori činjenica da se već našao na prvom mjestu

najprodavanijih CD-ova u world music kategoriji na teritoriji SAD-a! On je takođe među prvih 100 najprodavanijih albuma na popularnom digitalnom servisu iTunes. Ovaj album čini 11 pjesama na kojima je Bregović sarađivao s mnogobrojnim umjetnicima iz više država, predstavljajući različite kulture i religije. Tu se između ostalih pjevača i instrumentalista pojavljuju svjetski poznati Rašid Taa (Rachid Taha) iz Alžира, Asaf Avidan iz Izraela i Bebe iz Španije.

Bregović o novom albumu „Tri pisma iz Sarajeva“ koji će biti izveden na velikom koncertu na Čemovskom Polju kaže da je to bila porudžbina od crkve iz Francuske u kojoj su sahranjeni francuski kraljevi. „Poručili su mi da pišem violinistički koncert-koncert za violinu i smifonijski orkestar. Krenuo sam sa dvije metafore – od Sarajeva koje mi tokom stvaranja nije bilo važno kao mjesto mog rođenja, već isključivo kao metafora za naše vrijeme, i ono što smo mi bili u Sarajevu devedesetih godina, to sada gledamo u svijetu. Vidimo komšije koje su bile dobre danas, sjutra možda pucaju jedni u druge, samo zato što su različitih vjera. Onda sam tražio metaforu koja pravi muziku. Ja sam počeo u

muzičkoj školi da učim violinu. Volina je lijepa metafora, i ona se svira u tri osnovna manira: hrišćanskom, onako kako smo navikli, klezmer kako sviraju jevreji, i oprijentalno, kako sviraju muslimani na Orijentu. I ja sam pisao taj koncert za violinu i simponijski orkestar u formi tri pisma. Ta tri pisma ću vam svirati ovdje, na Čemovskom polju. Na koncertu će biti i solisti iz Tunisa, Tel Aviva, Izraela, Beograda, i simponijski orkestar. Mislim da je naivno vjerovati da malo muzičko djelo mijenja svijet. Ali, svako od nas mijenja svijet, time što prođe kroz njega u životu. Bilo da ste novinar ili neko ko je napravio cipele, policajac na ulici, ja koji sam pisao muziku, to su neka mala svjetla koja osvjetljavaju svijet. ‘Tri pisma’ je kao neka mala poruka u boci koja je baćena u okenu i možda je neko pronađe.” zaključuje Bregović.

Ovom muzičko-scenskom spektaklu će prisustvovati prijatelji Plantaže iz cijelog svijeta, a poznato je da Plantaže svoja vina izvoze u preko 40 zemalja. Očekuju se gosti iz Kine, Indije, Švajcarske, SAD, Kanade, kao i zemalja regiona od kojih je najveći broj iz Srbije i BiH, kao značajnih izvoznih destinacija.

Plantaze



MUZIČKI SPEKTAKL U ČAST JUBILEJA

Goran Bregović

VINOGRADIMA

Tri pisma iz Sarajeva

Koncert za klasičnu,
klezmer i orijentalnu violinu

Solisti:
Gershon Leizeron / Tel Aviv
Zied Zouavi / Tunis
Mirjana Nešković / Beograd

13.06.2018. / 20:30^h
Ćemovsko polje, Podgorica

www.plantaze.com

f 13JulPlantaze



Vinski put 13. Jul – Plantaže – Put radi vina

DA SJEĆANJE ŽIVI

Efekti turizma se kod konzumenata mijere vremenom sjećanja. Kada sjećanja ostaju vječno zapisana u svijesti, onda je samo nebo granica. Ovo su Plantaže, kreatori sjećanja za vječnost...

Nadlijetanje nepreglednih čokota koji okružuju aerodrom Golubovci na Ćemovskom polju, prijatna vožnja prikladnim turističkim vozom kroz vinograd koji se prostire na više od 23 kvadratna kilometra, ukusi na nепcima koji ostaju nakon konzumacije impresivne palete vina Plantaže na gotovo svim mogućim punktovima, monumentalni hodnik ex aerodroma a sada podruma Šipčanik, pa ponos kompanije – Stari podrum Lješko Polje, uz topot plemenitih konja u kojnjicom centru Vranac i očaravajuću raskoš tištine Skadarskog jezera, jedinstvenog rezervata netaknute prirode, sa pripadajućim epilogom: filigranski preciznim uklapanjem vina Plantaže i najbolje moguće crnogorske hrane na terasi hotela Jezero... Ovo su samo fragmenti vinskog turizma koje Plantaže pružaju gostima, vodeći se sloganom – **Vaša sjećanja su naš zadatak!**

Vinska turistička sezona traje tokom cijele godine, ali zbog svih onih putnika namjernika koji tokom ljeta uživaju u čarima Crne Gore, od Lima i Žabljaka, pa do Boke i Primorja, ukazujemo na ono što Plantaže, koje su i mnogo više od vinarije – nude. Svake godine su tu i neki noviteti, zbog velikog broja putnika – povratnika. Zainteresovani za ovu vrstu



turizma uvijek su u mogućnosti da samostalno ili uz pomoć stručnih vodiča Plantaža (visit@plantaze.com, www.plantaze.com) kreiraju sebi sa-držajno, suštinski i cjenovno, veliki broj kombinacija za uživanje. Samo jedan dolazak i samo jedan dan sva-kako da nijesu dovoljan vremenski okvir za spoznaju onoga što Plantaže decenijama uspješno, na radost lju-

bitelja vina širom svijeta, rade. Veći broj dolazaka, kao i više posvećenih dana, naravno da predstavljaju bazu za nezaboravnu matricu sjećanja... Plantaže rado dočekuju goste, pošto ljubav i pažnja samo kao povratne kategorije dobijaju puni smisao.

Za one koji imaju baš malo vreme-na, odnosno žure svojim domovima

nakon uživanja na crnogorskom moru, opremljen je i u stijenu uko-pan impresivan Wine Shop Vranjina, u neposrednoj blizini restorana Jezero. Ovaj objekat posjeduje najveći izbor vina Plantaže, od aktuelne vinske palete, preko posebnih pakovanja, pa do nekih istinski vrijednih rariteta koji se namjenski jedino na tom mjestu mogu kupiti. Vranjina je prodavnica materijalizovanog sjeća-nja, vinska antikvarnica i enološka juvelirnica.

Na koji god segment vinske turističke ponude Plantaže padne izbor, bićete oduševljeni. Desetine hiljada ljudi je do sada uživalo u brižljivo osmišljenim turama. Jedini čovek koji nikada nije kročio u ovu fabriku sjećanja je – nezadovoljni turista. I neće...

U posljednje četiri godine, posjeta domaćih i inostranih gostiju vinskom podrumu Šipčanik je učetvorostručena. Prihod od posjeta u okviru programa "Vinski put" u porastu je za 48% u odnosu na 2016-u godinu.



Novi programi

Za naredni period planirani su novi programi: specijalna ponuda za timove zaposlenih u kompanijama u okviru koje će zaposleni imati cijelodnevni edukativni izlet - od posjete vinogradu, preko degustacija u vinskim podrumima, do večere u restoranu Jezero; aktivno učešće posjetilaca u berbi i drugim poslovima u vinogradu; specijalni avanturistički programi u saradnji sa agencijama saradnicima (obilazak vinograda kvadovima, kabrioletima, jahanje konja..), a planirani su i VIP programi posjete koji će pored obilaska vinograda i degustaciјe hrane i vina u podrumu uključiti i specijalne performanse od nastupa poznatih bendova, preko plesova igračkih trupa, a sve u jedinstvenom ambijentu vinskog hrama...



PODGORICA VINSKI GRAD

Povodom završetka berbe grožđa na Ćemovskom polju, kompanija „13. Jul–Plantaže“ je organizovala prigodnu manifestaciju «Dani berbe 2017» u Glavnom gradu, i zajedno sa sugrađanima obilježila kraj još jedne uspješne berbe.

Manifestaciju su organizovale Plantaže, u saradnji sa Glavnim gradom i Turističkom organizacijom Podgorice.

Gradonačelnik **Slavoljub Stijepović**, povodom manifestacije „Dani berbe 2017“ je kazao: „Mi smo mala, ali država velikih vina. O vinu i o Crnoj Gori govori se vjekovima, još od rimskih vremena, a Podgorica je glavni grad koji ima najveći vinograd u Evropi. To je naš brend.“.

„Dane berbe 2017“ pratio je kulturno-umjetnički program, koji se odvijao na tri lokacije: Učesnici muzičkog



Izvršna direktorica Plantaže Verica Maraš u društvu gradonačelnika Podgorice Slavoljuba Stijepovića i direktorice TOP Tanje Popović

dijela programa na Trgu Nezavisnosti bili su Komnen Vuković (Pinkova zvjezdica), gitarski duo Nikčević - Bulatović, Klapa Alata, Žuti Serhatlić sa orkestrom i Kud Aluminijum.

Na bini koja se nalazila u Bokeškoj ulici nastupili su: Kvartet Unique, DJ Audio Storm - Ognjen Vuković, DJ

Niggor i Bend Crveno i Crno, dok su u Hercegovačkoj ulici za muzički dio programa bili zaduženi: Goca Tržan, bend Apsolutno romantično i bend No Ordinary Balkan Sound iz Sarajeva. Manifestaciju je uveličala posebno kreirana vinska povorka, kao i brojni animatori i prateći nagradni programi.

- * Podgorica je glavni grad sa najvećim vinogradom u svijetu u jednom kompleksu, površine 2310 ha.
- * Podgorica je jedini grad na svijetu gdje uspijeva autohton crnogorska sorta krstač, što je svrstava u atraktivne vinske destinacije.
- * Zahvaljujući Vinskom putu Plantaža, Podgorica je postala značajna turistička destinacija, a vinski podrum Šipčanik najveća atrakcija Podgorice.
- * U podrumu Šipčanik, kojim gazduju Plantaže, a koji se nalazi u srcu Podgorice, organizovan je niz prestižnih događaja koji imaju promotivni značaj za Podgoricu. Neke, od brojnih, su revije poznatih modnih kreatora, kokteli ambasada, posjete važnih ličnosti iz svijeta politike, muzike, filma, zatim vinske večere najveće na svijetu, kada je riječ o jednom vinskому podrumu.
- * Plantaže godišnje angažuju 1.500 radnika za njihova primanja izdvaja preko 12 miliona eura, a većina zaposlenih živi u Podgorici.



Voditelji programa glumici Žana Gardašević i Slobodan Marunović



BERBA 2017. DALA VINA ZA PAMĆENJE



Dušan Kankaraš, direktor vinogradarsko-voćarske proizvodnje Kompanije 13. Jul – Plantaže

Kompanija 13. Jul – Plantaže je u proizvodnoj 2016/2017 godini, ukupno ubrala 14.189.255 kg vinskog grožđa crnih i bijelih sorti, što je nešto manje od planiranog prinosa. Smanjenje prinosa nastalo je zbog specifičnih vremenskih uslova.

Prema riječima Dušana Kankaraša, direktora vinogradarsko-voćarske proizvodnje kompanije 13. Jul – Plantaže, ova godina spadala je među izazovnije imajući u vidu ekstremne vremenske uslove koji su je pratili (kasni mrazevi, visoke temperature, suša i vjetar).

„Uslijed ovih razloga količina ubranog grožđa je bila umanjena u odnosu na planiranu, ali sirovina je bila izuzetnog kvaliteta, tj. ova godina je po kvalitetu jedna od boljih. U berbi vinskog grožđa bilo je angažovano oko 600 sezonskih radnika i tri kombajna koji su brali površinu od 2.078,85 hektara. Na osnovu uzorkovanja i procjene kvaliteta ubranog grožđa, sa sigurnošću se može reći da je iz berbe 2017. dobijena sirovina za velika vina, ili kako se u vinarstvu kaže - vina za pamćenje.“ – zaključuje Kankaraš

Na Čemovskom polju nalazi se najveći vinograd u jednom kompleksu u Evropi, a posao berbe grožđa spada u najveće evropske vinogradarske poslove.





Vina kojima svijet vjeruje

VRANAC – RIJEČ UNUTAR SVIH RJEČNIKA

Restorani su se na cijelom Balkanu decenijama dijelili na one koji imaju vina Plantaža i one slabije snabdjevene. Plantaže su kvalitativna tačka razdvajanja, od samih svojih početaka. A to ne može slučajno da se desi. To se zasludi i na tome se radi! Nije u pitanju letnji hit sa rokom trajanja u nivou dugotrajnog mlijeka, nego ozbiljan album koji ostaje pokoljenjima i u kome se uvijek otkrije nešto novo, nešto uzbudljivo...

Lijepa je ljepša od nedovoljno lijepa. Veliki je veći od manjeg... Komplikacije oko objašnjavanja bilo čega, rješavaju se poređenjem. Stariji od vajkada tvrde da čovjek vrijedi za onoliko ljudi, koliko jezika govori. Kada je u pitanju jako ozbiljan intelektualac, onda se njegova obraćanja na velikom broju jezika mogu smatrati istinskim podvigom. Ako je tuta-muta sportista, koji i na svom jeziku jedva odmuka dvjesta riječi, onda i nije neki poduhvat da taj „fond“ prevede na još neki, naročito ako je srođan („Pa svakako da smo igrali našu igru...“ „Nametnuli smo svoj ritam...“ „Moji saigrači i ja...“ i slično). Kada neki muzičar ili muzičarka izbací kompletan album, to je onda posao, da ne kažemo potencijalna umjetnost.

Danas nam manje više pompeznog navljuju i serviraju jednu pjesmu, koja inače nije prava pjesma nego nasilno skarabudžen tekst sa semplovima, koji uzgred dobije etiketu – projekat!? O čemu se ovdje radi?

Da bi shvatili veličinu i značaj giganta kao što su 13. Jul – Plantaže, neophodan nam je ovakav uvod. Ogomorna je kladioničarska kvota na dogadjaj, odnosno recipročnu vjerovatnoću postojanja čovjeka koji bi uopšte bio u stanju da na svim jezicima zemalja u kojima se piju Plantaže tečno naruči svoje omiljeno, crnogorsko vino. Preko četrdeset zemalja, bato! Uz to, ne postoji zemlja u koju ide samo jedna etiketa. Milioni boca... Širom svijeta! Pošto po pravilu carinu prelazi čitava lepeza proizvoda,

onda to znači da se izvozi intelektualac, a ne tuta – muta. Taj izvoz nije muzički projektić, nego ozbiljan album. Uvijek i svugdje. I ta vina lijepo govore. Cijeli svijet ih voli, cijeli svijet ih razumije... Svijet im vjeruje!

E pa kad ste tako veliki, omiljeni i moćni, uz činjenicu da veličinu iz godine u godinu dodatno „podizete“, omiljenost ne zloupotrebljavate, već njegujete, a moć koristite isključivo za podizanje zadovoljstva ionako prezadovoljnih potrošača na svim meridijanim, onda je to stvarno – nešto. I to nešto baš veliko! A sve što je veliko, priznaćemo, u stanju je i da postavlja svoja pravila. U stanju je da briše stereotipe i predrasude. Svesni smo toga da je za sve nas (Kako se



to obično kaže, na ovim prostorima) ovdje put obično naopak. Prvo platimo putarinu, pa tek onda na put i zagazimo. Prvo se proslavljam na polju, pa nam onda ta spoljna slava bude gorivo „za unutra“. Ali ako si baš onako lijepo veliki, onda za tebe to uopšte ne mora da važi. I ne važi!

Za Plantaže postoje Crna Gora (matrica) i izvoz. Izvoz je, jednostavno rečeno, plasman sjajnih vina Plantaže u sve ostale zemlje poznatog Univerzuma. I nije bilo potrebno da se ta vina prvo veličaju, laskavo ocjenjuju i dovlače trofeje spolja, ne bi li se naknadnom pameću zavoljela u Crnoj Gori. Kada si – Plantaže i kada radiš svoj posao od srca, perfektno i sa svim smislim ovog svijeta, onda je logično da će te prvo zavoljeti najrođeniji. Ima tih vina svugdje, kako rekosmo, ali

su svoje prve prave, odane navijače, našla prije svega u Crnoj Gori, Srbiji i Bosni. Restorani su se na cijelom Balkanu decenijama dijelili na one koji imaju vina Plantaže i one slabije snabdjevene. Plantaže su kvalitativna tačka razdvajanja, od samih svojih početaka. A to ne može slučajno da se desi. To se zasluži i na tome se radi! Nije u pitanju letnji hit sa rokom trajanja u nivou dugotrajnog mljeka, nego ozbiljan album koji ostaje pokoljenjima i u kome se uvijek otkrije nešto novo, nešto uzbudljivo...

Trud se uvijek nagradi. Ovako ili onako, ali se nagradi. Veći trud – veća nagrada. Kosmos ima svoje zakone... Na osnovu tih kosmičkih zakona, Plantaže se u posljednjih nekoliko mjeseci usisale pregršt najsajnijih medalja poput najmodernijeg usisi-

vača. To su oni usisivači kojima nam maltretiraju porodice na spektakularnim kućnim demonstracijama („Gle filter! Čist...“). Uzbudljiv dio je to što su u pitanju nova premijum vina iz edicija Stari Podrum i Pro Anima, ali još više sve zaposlene u Plantažama ponosom ispunjavaju priznanja za prekaljene vinske etikete – veterane, uz koje su mnogi roditelji, pa i koljena prije, proslavljali svoje mature, diplome, vjenčanja... Lijepo je kada se pokaže i dokaže da su i bijela vina Plantaže vrhunska. Lijepo je to kad priznanja dobijaju svi mogući vranci. A najljepše je od svega to što se čestito ime – Vranac ulogovalo u sve moguće rječnike. Nema puno naših riječi (ako ih uopšte i ima) koje su prihvaćene širom pet kontinenata. Riječi koje su neprevodive, a obavezne. Zato je sve ovo važno... I zato – Vranac!

Decanter Balkan & Mediterranean Wine Tasting

Na smotri vina sa Balkana i Mediterana u ekskluzivnom prostoru Landmark hotela u Londonu svoja vina prezentovalo je 50 vinarija iz 17 najpoznatijih vinskih regija Balkana i Mediterana. Pored velikog broja čuvenih vinarija italijanske Toskane, Sicilije i Pulje i čarobne francuske Provanse, te velikih imena Španije, Turske, Grčke i Libana, Crna Gora je po ko zna koji put pokazala da itekako ima šta da ponudi svijetu i da zaista jeste mala zemlja velikih vina. Rame uz rame sa samom vinskom elitom starog svijeta našla su se vina Plantaže različitim stilova od autohtonih i internacionalnih sorti. Bila su tu vina nezaobilaznog krstača i vranca, ali i caberent sauvignona. Sivi Val 2012 izazvao je oduševljenje londonske publike koja je poznata kao odličan poznavaoč i potrošač pjenušavih vina, autohtoni Krstač iz berbe 2015 svojom unikatnom istorijom i geografijom divljenje, a Vranac 2013 iz klasične linije još jednom potvrdio da je pobjednik u best buy kategoriji. Stari podrum caberent sauvignon 2012 koga je vijest o zlatnoj medalji sa DWWA ocjenjivanja zatekla baš na ovoj smotri izazivao je stalnu gužvu na štandu Plantaže, potvrđujući još jednom koliko je autentičnost i originalan karakter podneblja važan u svijetu vina.

Veselin Đurišić, direktor prodaje i marketinga
i Milan Milutinović, direktor izvoza
na Sajmu u Londonu





Medunarodna konferencija o vrancu

ISTORIJA ZAPISANA U LOZI CRNOGORSKIH SORTI

Konferencijska sala hotela Centre Ville u Podgorici, podrum Šipčanik, Stari podrum u Lješkopolju, ali i gotovo neotkriveni dijelovi Crne Gore, bili su pozornica jedne od najsadržajnijih i najveobuhvatnijih akcija otkrivanja i objelodanjivanja istorijskih kori-jena pojedinih sorti, ne samo ovog dijela Balkana već u svjetskim okvirima.

Izuzetan broj vrhunskih stručnjaka širom svijeta odazvao se pozivu kompanije 13. Jul – Plantaže da pruži svoj doprinos Prvoj internacionalnoj konferenciji o vranju i drugim crnogorskim autohtonim sortama vinove loze koja se održala u glavnom gradu Crne Gore. Daleko važnija od samih rezultata istraživanja koja su radili eksperti iz Crne Gore, Italije i Španije na zajedničkim projektima, bila je iskazana sinergija među učesnicima Konferencije, bilo da su iz Albanije, Hrvatske, Francuske, Španije, Italije, Srbije, Grčke, Kanade, Makedonije ili da je riječ o domaćim naučnicima.

Tokom dva dana održano je čak 28 vrhunskih prezentacija iz oblasti bioinformatike, genetike vinove loze, vinogradarstva, vinarstva, a prisutni su kao na dlanu dobili pregled gotovo svih autohtonih i drugih sorti zemalja iz kojih su došli učesnici Konferencije. Posebno je bilo zanimljivo slušati o gotovo nepoznatim i drevnim sortama Kavkaskog regiona gdje je praktično vinska priča prije nekih osam milenijuma nastala, ili manje poznatim lozama Albanije, Grčke i Centralne Evrope, pa i zaviriti

preko plota u Dalmatinske vinograde koji takođe kriju veliki broj autohtonih loza.

Naučni skup od epohalnog značaja

”Prva Međunarodna Konferencija o Vrancu i drugim crnogorskim autohtonim sortama vinove loze” održana je u periodu od 20. do 22. novembra 2017. godine u Podgorici. Konferenciju je organizovala kompanija 13. Jul – Plantaže u saradnji sa Crnogorskom Akademijom Nauka i Umjetnosti (CANU), Ministarstvom nauke i Ministarstvom poljoprivrede i ruralnog razvoja Crne Gore, a uz podršku Nacionalnog udruženja vinogradara i vinara Crne Gore, Univerziteta Donja Gorica, Biotehničkog fakulteta i Nacionalne turističke organizacije Crne Gore.

U prisustvu velikog broja predavača, inostranih i domaćih stručnjaka, naučnih eksperata sa polja genetike, genomike i bioinformatike vinove loze, ljudi iz crnogorske privrede, ovaj naučni skup koji ima epohalan značaj, ne samo za Plantaže već i dalji razvoj naučne i ekonomске misli u oblasti vinogradarstva i vinarstva Crne Gore, sve-





Verica Maraš: Za Plantaže je ovaj projekat od posebnog značaja, jer otvara novo poglavlje o vinskom turizmu Crne Gore. Ne zaboravimo da se turizam ne može graditi samo na suncu i moru i mora ga pratiti autentična gastronomска, enološka i kulturna ponuda. Ova priča o istoriji vina u Crnoj Gori podiže neizmjerno atraktivnost naše turističke ponude i stvara osnove za novi marketing crnogorskih vina.

čano je otvorila u srcu vinograda, u podrumu Šipčanik, izvršna direktorica Plantaže, Verica Maraš. Nakon srdačne dobrodošlice izvršna direktorica je istakla:

“Posebno mi je zadovoljstvo što upravo u Šipčaniku, vinskem hramu, koji je i hram crnogorskog vinskog turizma, a danas i hram nauke, otvaram ovaj eminentni naučni skup. Ovo je pravo mjesto gdje ćemo pred međunarodnom i domaćom javnošću pokazati rezultate ovog, za Plantaže i Crnu Goru, epohalnog projekta o diverzitetu crnogorske vinove loze. Projekat je rezultat dugogodišnjeg rada Plantaže i njenog Sektora za razvoj i nauku na čelu sa dr Vesnom Maraš i saradnje sa vodećim svjetskim naučnim centrima u Španiji i Kanadi. Koristim priliku da se iskreno zahvalim profesoru Zapateru i njegovim saradnicima na postignutim rezultatima i saradnji, a svakako i profesoru Miodragu Grbiću, sa Univerziteta Western Ontario iz Kanade.

Ovo opsežno i sveobuhvatno istraživanje koje je analiziralo više od 500 uzoraka starih vinovih loza i do više od 300 godina starosti, samo primjenom novih genomskih tehnologija moglo je da utvrdi pedigree, roditelje, genetsku povezanost naših sorti i da pokaže jednu ogromnu tradiciju i vjekovnu starost vinogradarstva i vinarstva u Crnoj Gori. Ova istraživanja pomjeraju granice i svrstavaju crnogorsko vinogradarstvo i vinarstvo rame uz rame sa najpoznatijim tradicionalnim vinskim regionima u svijetu koje imaju sličnu strukturu pedigreea sorti vinove loze kao Crna Gora. Rezultati koji će biti iznijeti na ovom

eminentnom skupu, uz učešće naučnika iz 17 država pokazaće šta su prednosti i posebnosti crnogorskog vinogradarstva i kako crnogorski diverzitet vinove loze može dati prilog evropskom i svjetskom assortimanu novih vina”.

Razvoj ekonomije znanja

Za Plantaže ovaj projekat, istakla je izvršna direktorica Verica Maraš, je od posebnog značaja, jer otvara novo poglavlje o vinskom turizmu Crne Gore. “Ne zaboravimo da se turizam ne može graditi samo na suncu i moru i moga prati autentična gastronomска, enološka i kulturna ponuda. Ova priča o istoriji vina u Crnoj Gori podiže neizmjerno atraktivnost naše turistike ponude i stvara osnove za novi marketing crnogorskih vina. Ovi rezultati i stvaranje kolekcije novootkrivenih sorti vinove loze u Plantažama predstavlja resurs i kamen temeljac za proizvodnju novih vina i obezbjeđuje razvoj i kompetitivnost Plantaže na tržištu za decenije koje dolaze. Znamo da je 21. vijek - vijek ekonomije znanja i vijek privrede bazirane na biologiji i DNK. Stoga ovaj poduhvat stvara osnovu za razvoj ekonomije znanja u Crnoj Gori baziran na autohtonim resursima. Međutim, ovo je tek početak razvoja projekata koji su proizašli iz ovog epohalnog istraživanja, jer plani-

ramo da podržimo projekat utvrđivanja veze korišćenjem sekvenciranja genoma između osnove crnogorskog vinogradarstva, kratkošije i sorti poznatih kao primitivo u Italiji i zinfandel u Kaliforniji. Planiramo da pošaljemo crnogorske istraživače da ovladaju ovim tehnologijama i da se obrazuju u Španiji i da tehnologija znanja zaživi i implementira se ovdje u Crnoj Gori koristeći sopstvene resurse. Planiramo da radimo istraživanje i na našim autohtonim kvascima koji mogu dati novi pristup tipizaciji i proizvodnji vina. Dakle, budućnost je pred nama i mi kao firma ambiciozno krećemo u nove projekte sada na čvrstim osnovama koje je donio ovaj projekat i rezultati koje će imati prilike da čujete na ovom eminentnom i istorijskom skupu za Crnu Goru i za crnogorsko vinogradarstvo u vinarstvo.

Kompanija 13. Jul – Plantaže je i ovim čvrstim iskorakom u polje nauke pokazala da je duboko vizionarski pođuhvat koji iz generacije u generaciju preko pola vijeka u Crnoj Gori gaji vinovu lozu, proizvodi i njeguje velika vina na bazi autohtonih sorti.

Plantaže su dale Podgorici i Crnoj Gori prestižnu vinsku destinaciju koju zajedno valorizujemo i široku paletu



vrhunskih proizvoda koji predstavljaju u svijetu, kako mi to često sa ponosom kažemo otvorenu crnogorsku dušu pretočenu u vino”, istakla je Verica Maraš.

Genomske tehnologije su nosilac razvoja

Prisutnima su se obratili Potpredsednik Crnogorske Akademije Nauka i Umjetnosti, Akademik Đordje Borozan, Generalna direktorka Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja Danijela Stolica, generalni direktor Ministarstva nauke Darko Petrušić i predstavnik Ambasade Španije u Srbiji, Makedoniji i Crnoj Gori, šef Ekonomskog i trgovinskog odeljenja, g-din Javier Álvarez.

Konferencija je obuhvata rad u nekoliko sekcija: “Genetski diverzitet vinove loze – razumijevanje crnogorskih sorti”, “Sorte vinove loze u vinogradarskim regionima”, “Sorte vinove loze Balkanskog poluostrva” i “Karakteristike i kvalitet grožđa i vina sorte vranac”, unutar kojih je održano 28 prezentacija od strane učesnika iz 17 zemalja: Španije, Italije, Francuske, Kanade, Njemačke, Belgije, Slovenije, Švajcarske, Velike Britanije, Gruzije, Grčke, Albanije, Hrvatske, Srbije, Makedonije i Crne Gore.

U uvodnom izlaganju profesor dr. Miodrag Grbić, profesor genomike na Univerzitetu Western Ontario u Kanadi i gostujući profesor na Univerzitetu u La Rioji, Španiji istakao je značaj savremenih genomske tehnologije u privredi i naglasio da istraživanje genetskog diverziteta vinove loze u Crnoj Gori predstavlja istorijski moment korišćenja genomske tehnologije i sekvenciranja genoma u našoj zemlji. Genomske tehnologije su nosilac razvoja ekonomije, privrede i tehnologije u 21. veku i prvi korak predstavlja ne samo spektakularan naučni

rezultat već korak ka širem korišćenju ovih tehnologija i obrazovanja stručnjaka za razvoj tehnologija baziranih na znanju. Bez ovih tehnologija jednostavno ova otkrića nijesu bila moguća i na osnovu ovih rezultata Crna Gora sa svojim autohtonim sortama je obezbijedila značajno mjesto na svjetskoj vinskoj mapi formirajući bazu za Vinski turizam i ekonomiju baziranu na autohtonoj poljoprivredi.

Kratošija – najstarije ime za zinfandel

Profesorica dr Vesna Maraš, direktorka razvoja u Plantažama je upoznala prisutne sa značajem autohtonih sorti vinove loze kako za crnogorsko vinogradarstvo i vinarstvo tako i za kompaniju 13. Jul – Plantaže koja svoju proizvodnju bazira na autohtonim sortama. Prof. Maraš navela je i značajne i brojne projekte i aktivnosti kompanije 13. Jul – Plantaže koji su rađeni na identifikaciji, karakterizaciji i unaprijeđenju crnogorskih autohtonih sorti ističući zašto je “Crna Gora mala zemlja, ali zemlja velikih vina”. Velikih, zato što postoji bogatstvo sortimenta i genetskog nasljedja – sorte vinove loze u našoj zemlji koje u našim uslovima ispoljavaju svoje najbolje osobine i daju po kvalitetu velika i moćna vina. Predstavljeni su brojni literaturni izvori o istoriji naših sorti, njihovom širenju i prisutnosti na vinogradarskim terenima širom Crne Gore. Predstavljeni su najstariji podaci o gajenju kratošije u Crnoj Gori koji datiraju još iz 15 vijeka (Budvanski statut) pa sve do današnjih dana. Predstavljen je i put širenja vranca koji se iz Crmnice širio kako našom zemljom tako i u zemljama regionala uključujući i ostale crnogorske sorte.

Svi dostupni podaci, istakla je prof. Maraš, uključujući i rezultati posljednjih genetičkih istraživanja potvrđuju da je kratošija definitivno najstarije ime za sortu zinfandel



Svi dostupni podaci, istakla je prof. Vesna Maraš, uključujući i rezultate posljednjih genetičkih istraživanja, potvrđuju da je kratošija definitivno najstarije ime za sortu zinfandel koja je po pisanju akademika Ulićevića još 1959. identična sa zinfandelom i koja je prenesena iz Crne Gore u Kaliforniju.

koja je po pisanju akademika Ulićevića još 1959 identična sa zinfandelom i koja je prenesena iz Crne Gore u Kaliforniju. Vjekovno gajenje kratošije (zinfandela) na terenima Crne Gore potvrđuje i veliko prisustvo ove sorte na svim vinogradarskim terenima Crne Gore u prošlosti a i danas, velika heterogenost njene populacije u okviru koje je definisano čak 17 biotipova. Takođe, prisutnost njenih brojnih potomaka (21) su pokazatelji da je Crna Gora zemlja porijekla ove sorte odakle se kasnije širila u region i ostale djelove svijeta.

Otkriveni roditelji vranca

Prof. Maraš je predstavila rezultate rada na klonskoj selekciji autohtonih crnogorskih sorti vinove loze, prije svega vranca i informisala naučnu i stručnu javnost o sedam selekcionisanih i priznatih klonova sorte vranac.

U prvoj sekciji „Genetski diverzitet vinove loze – razumijevanje crnogorskih sorti“ najveća pažnja je bila posvećena genetskom diverzitetu i značaju autohtonih sorti vinove loze u Crnoj Gori. Posebno je interesantno bilo izlaganje profesora dr Jose Miquel Zapatera, direktora

Instituta za vinovu lozu i vino u La Riohi, na temu “Istorijska zapisana u genomu vinove loze – slučaj sorte vinove loze u Crnoj Gori” u okviru kojeg je prisutne upoznao sa rezultatima rada na zajedničkom projektu „Genetski diverzitet vinove loze u Crnoj Gori“. O značaju divlje vinove loze i rezultatima rada na divljoj lozi u Crnoj Gori govorio je prof. dr Rafael Ocete sa Univerziteta u Saragosi. O važnosti starih autohtonih sorti, kao i značaju istraživanja genoma vinove loze kao alata u određivanju pedigree sorti, govorili su prof. dr Erica Maul, koordinatorka grupe za genetske resurse vinove loze na Julius Kuhn Institutu u Njemačkoj i dr. Stephan Rombaust, sa Univerziteta u Gentu, Belgija.

U drugoj sekciji “Sorte vinove loze u vinogradarskim regionima”, posvećenoj sortama vinove loze u vinogradarskim zemljama Evrope, prezentacije su održali najeminentnija imena iz svijeta vinogradarstva i vinarstva i genetike i genomike vinove loze. Interesantno je bilo slušati o gotovo nepoznatim i drevnim sortama Kavkaskog regiona odakle vinska priča prije nekih osam milenijuma počinje, a zatim autohtonih sortama Italije,



Francuske, Španije i naročito Centralne Evrope o čemu je govorio dr José Vouillamoz, jedan od vodećih svjetskih stručnjaka u oblasti genetike vinove loze i ko-autor više puta nagradivane knjige *Wine Grapes*, svojevrsne biblije vinskog svijeta.

U trećoj sekciji „Sorte vinove loze Balkanskog poluostrva“ akcenat bio na sorte vinove loze Balkanskog poluostrva, sa sjajnim referatima predstavljene su genetske veze i roditeljstvo zapadno Balkanskih sorti vinove loze i genetski diverzitet vinove loze u Grčkoj, Albaniji, Srbiji, Makedoniji.

Posljednja, četvrta sekcija „Karakteristike i kvalitet grožđa i vina sorte vranac“ je predstavila sortu vranac, karakteristike grožđa i vina ove sorte kao i pozicioniranje ove sorte u genetskom odnosima crnogorskih sorti. Genetsko porijeklo i genomska diverzitet sorte vranac predstavio

loze u gajenih i divljih populacija u Crnoj Gori, uključujući i njihovu pedigree analizu sa definisanjem značaja autohtonih sorti u crnogorskem vinogradarstvu. Ovo istraživanje germplazme vinove loze u Crnoj Gori uključilo je najšire uzorkovanje starih čokota vinove loze u našoj zemlji i genotipizaciju koristeći najnoviju tehnologiju sekvenciranja genoma. Obilježeni su i uzeti uzorci - listovi sa više od 500 čokota sa različitim lokaliteta Crne Gore. Rezultati istraživanja su potvrdili da se crnogorsko vinogradarstvo bazira na porodici genetski povezanih sorti što je karakteristično i u drugim čuvenim tradicionalnim regionima za gajenje vinove loze i proizvodnju vina. U Crnoj Gori ova porodica je uglavnom stvorena oko sorti kratošija i razaklja. Ove dvije sorte su u središtu crnogorskog vinogradarstva kao što su cabernet franc i pinot noir u središtu Bordoa i Burgundije, čuvenih vinogradarskih regiona u Fancuskoj. Genetskom analizom utvrđeno je postojanje 63 nova

Najstarija sorta koja se gajila u Crnoj Gori je kratošija, koja ima 21 potomak u Crnoj Gori, a rezultati su pokazali da je otac sorte vranac. U okviru projekta pronađen je i drugi roditelj sorte vranac, rijetka sorta duljenga, zastupljena samo u kolepcionom zasadu.

je dr Javier Ibanjez iz španskog instituta za vinovu lozu i vino (ICVV) unutar kojeg su predstavljeni roditelji vranca - otac je kratošija, a majka duljenga. Prof. dr Maraš je u svom izlaganju opisala dugotrajan i zahtjevan postupak dobijanja sedam selekcionisanih, priznatih (2014) i patentiranih klonova (2017) sorte vranac. Rad na ovom projektu je omogućio i proizvodnju prvih sertifikovanih kalemova ove sorte na području regiona. Predstavljene su i senzorne i enološke karakteristike vina klonova vranca od strane prof. Tatjane Košmerl sa Biotehničkog fakulteta u Ljubljani. O karakteristikama grožđa i vina sorte Vranac referat je izložio enolog Bojan Gašović, direktor prerade u kompaniji 13. Jul – Plantaže“. Sekcija je završena referatom mr Dominika Delteila, koji je prezentovao poziciju i mogućnosti vina Vranac na međunarodnom vinskom tržištu.

Genetski diverzitet vinove loze u Crnoj Gori

Najveću pažnju na konferenciji su izazvali rezultati rada na projektu „Genetski diverzitet vinove loze u Crnoj Gori“. Rezultati o porijeklu crnogorskih sorti, njihovom nastanku, pedigree, utvrđivanju srodstva, roditeljima sorte vranac i drugih autohtonih sorti, te vezi sa drugim internacionalnim sortama. To je do sada najobuhvatnije istraživanja ikada rađeno na autohtonim sortama u Crnoj Gori, koji je kompanija Plantaže realizovala u saradnji sa Institutom za vinovu lozu i vino (ICVV) iz La Riohe, Španija. U okviru ovog projekta odradena je genetička karakterizacija postojećeg diverziteta vinove

genotipa vinove loze u crnoj Gori. Najstarija sorta koja se gajila u Crnoj Gori je kratošija, koja ima 21 potomak u Crnoj Gori, a rezultati su pokazali da je otac sorte vranac. U okviru projekta pronađen je i drugi roditelj sorte vranac, rijetka sorta duljenga, zastupljena samo u kolepcionom zasadu.

Ispitivanje diverziteta crnogorske germplazme vinove loze doprinosi kompletnjem upoznavanju, valorizaciji i još boljoj komercijalizaciji crnogorskih sorti vinove loze uz snažnije promovisanje i pozicioniranje Crne Gore kao značajne i kvalitetne vinske destinacije.

Kompaniji Plantaže je bilo izuzetno zadovoljstvo što je organizovala ovu međunarodnu konferenciju iz vinogradarsko-vinarske oblasti, prvu u novijoj istoriji Crne Gore na kojoj su predstavljeni rezultati rada na crnogorskim sortama vinove loze. Na najbolji mogući način predstavljeno je koliko je bogatstvo crnogorskog autohtonog sortimenta vinove loze, što nas sve obavezuje na njegovo očuvanje i promociju kao dio zajedničkog nasljeđa, ali i kao zalog budućnosti u kojoj crnogorska vina imaju posebno mjesto.

Predvođena vrancem ali i vinima drugih autohtonih sorti Crne Gore kompanija 13. Jul – Plantaze“ sa ostalim crnogorskim proizvođacima predstavlja Crnu Goru kao zemlju velikih vina koja se sve bolje pozicioniraju na vinskoj mapi Evrope i svijeta!

GRBIĆ: Crna Gora na svjetskoj mapi vinskih regiona

Istraživanje o genetskom diverzitetu vinove loze u Crnoj Gori, koje je sprovedeno u prethodnih pet godina, svrstava Crnu Goru rame uz rame sa najpoznatijim svjetskim vinogorjima i stavlja je na svjetsku mapu vinskih regiona kao specifično, autohtono područje sa unikatnim vinima - naveo je profesor genomike i molekularne biologije na Univerzitetu Western Ontario u Kanadi i gostujući profesor na Univerzitetu u La Riohi u Španiji Miodrag Grbić, koji je bio dio tima koji je učestvovao u ovom istraživačkom poduhvatu.



- Po svojim potencijalima Crna Gora može i mora na osnovu svega što smo otkrili da bude centar jedne specifične autohtone proizvodnje vina, veoma interesantne i konkurentne i meka za vinski turizam poznavalaca vina - kazao je Grbić Pobjedi.

On je naveo da je projekat „Genetski diverzitet vinove loze u Crnoj Gori“ prvi put u istoriji naše zemlje istražio genetski diverzitet u oblasti biljnog svijeta, u ovom slučaju vinove loze, koristeći najnovije genomske tehnike bazirane na sekvenci DNK.

- Naime, uzorci su uzimani sa starih čokota koji su bili starosti između 50 i 300 godina uključujući i uzorak vinove loze iz Manastira Sveti Vasilije Ostroški, koji po pisanim podacima potiče iz 1672. godine. Analizirano je više od 500 čokota, što predstavlja najopsežnije i najšire istraživanje takve vrste obavljeno kod nas - kazao je Grbić. Rezultati su, kako je naveo, višestruko nadmašili njegova očekivanja.

- Kada smo počeli projekat 2013. godine, očekivao sam znajući geološku istoriju ovih predjela da ćemo sigurno pronaći jedan broj nepoznatih sorti vinove loze. Mislio sam ako pronađemo deset do 15 to će biti fantastično. Na naše veliko iznenađenje, pronašli smo 63 do sada za nauku nepoznata genotipa, što znači 63 sorte vinove loze. Za jednu zemlju, koja je u prečniku 150 kilometara, ovo je nevjerojatno - nagnasio je Grbić.

On dodaje da je to bio samo početak jer genomske tehnike omogućuju da se utvrdi i genetska povezanost i pedigree ovih sorti.

- Utvrđeno je da je najčešća sorta bila kratošija od vinskih sorti i razaklja od stonih sorti. Ove dvije sorte su baza crnogorskog pedigree vinove loze jer su se ukrštale sa drugim sor-

tama i davale nove sorte - objasnio je Grbić.

Prema njegovim riječima, utvrđeno je da je kratošija otac vranca, a majka mu je jedna malo poznata crnogorska sorta pod nazivom duljenga.

- Sa druge strane, razaklja je roditelj mnogih nepoznatih sorti uključujući i lozu iz Manastira Sveti Vasilije Ostroški gdje naši naučni podaci podržavaju legendu da je ova loza iznikla iz sjemena i da joj je drugi roditelj sorta koju smo pronašli neposredno ispod manastira, takođe nepoznata za nauku, koja se zove volovnik ili kosoranka -izjavio je Grbić.

On navodi da je ovakav sastav pedigreea, gdje su osnovne sorte baza roditeljstva i proizvode različite sorte u jednom vinogradarskom predjelu, karakteristika jednog vjekovnog tradicionalnog vinogradarstva kao što je slučaj u Francuskoj, u Burgundiji i Bordou.

- Ovo istraživanje svrstava Crnu Goru rame uz rame sa najpoznatijim svjetskim vinogorjima i stavlja je na svjetsku mapu vinskih regiona kao specifično, autohtono područje sa unikatnim vinima. Na kraju, ovo istraživanje je spasilo ove stare loze od nestajanja, koje im je neminovno prijetilo kao rezultat starosti, bolesti i modernizacije poljoprivrede - istakao je Grbić.

On je ocijenio da je ovaj projekat od kapitalnog i istorijskog značaja za vinarstvo i poljoprivredu Crne Gore. Smatra da rezultati ovog projekta stavljuju crnogorska vina na svjetsku scenu i korišćenjem najsavremenijih genomskih tehnologija ovi rezultati mijenjaju kompletno sliku o crnogorskem vinarstvu.

- Bez ovih tehnika jednostavno nije bilo moguće valorizovati ovo blago koje postoji u Crnoj Gori, utvrditi nove sorte, determinisati njihov pedigree i u zadnji čas spasiti ga od nestajanja - tvrdi Grbić.



VINO I MODA

Uz Ajfelov toranj, kao prve asocijacije na Francusku obično se pomenu parfemi, sirevi ili skupi automobili, ali gotovo bez izuzetka najistaknutije pozicije zauzimaju – vino i visoka moda. Jer zaista, ta zemlja je njihova postojbina i njihova prijestonica, u njoj se postavljaju vinski i modni standardi...

Tako je pjenušavo vino – vino koje sadrži ugljen dioksid zatravljen u boci, a šampanjac je samo i isključivo pjenušavo vino proizvedeno u francuskoj regiji Šampanji. Dakle, nije svako pjenušavo vino šampanjac, ali svaki šampanjac jeste pjenušavo vino. U francuskom Bordou su 1858. godine odlučili da barik bure (barrique) mora imati zapreminu od tačno 225 litara. Franuski paradoks je termin koji objašnjava ljekovita svojstva vina... Slično tome, francuski je i termin visoka moda (haute couture), koji u širem smislu označava kreiranje i izradu po mjeri ženske odjeće visokog kvaliteta. Manje je poznato da je ovaj termin danas zaštićen i da za modne kuće postoje veoma strogi uslovi za uspostavljanje "haute couture": centralni studio mora biti smješten Parizu, mora imati minimalno 20 zaposlenih sa punim radnim vremenom, a kolekcija mora biti prezentovana u Parizu dva puta godišnje; Dizajner mora kreirati 50 različitih modela od kojih svi moraju biti unikati; Uslovi se provjeravaju svake godine...

Vino i moda su neraskidivi partneri novog vremena. Odjevni predmeti boje vina periodično postaju hit sezone, a modni savjeti bez korišćenja vinskih termina – šturi. Pa tako, recimo, mršavijim djevojkama pristaju svjetlijе boje, a za njih su idealne haljine boje šampanjca. Ili, kao što opojni, aromatični burgundac omamljuje ljubitelje vina, tako je i njegova bordo nijansa osvojila poklonike mode. To je boja koja asocira na strast i nježni dodir pliša... Za poseban utisak dovoljno je da imate kaput, čizme ili tamnocrveni ruž i lak na noktima...

I za kraj objašnjavanja ove "veze", pomenimo da su australijski naučnici predvođeni dr Gerijem Kasom, u saradnji sa umjetnicom Donom Frenklin, uspjeli da proizvedu jedinstveni „micro be“ materijal i uvedu revoluciju u proizvodnju tkanina. Kombinujući umjetnost, nauku i znanje, uz malo inventivnosti, oni su proizveli acetobakteriju, koja vino pretvara u sirče. Ova tečnost se tada preliva na model, gdje sama formira oblik, skuplja se i suši. Na taj način se dobija unikatna vinska haljina bez ijednog šava!



Plantaže na New York Fahion Week-u

Crnogorska modna dizajnerka Sanja Bobar predstavila je 2016. godine svoje kolekcije na Nedjelji mode u Njujorku, našavši se u društvu više od 80 kreatora iz prestižnih kuća kao što su DNKY, Michael Kors, Ralph Lauren, Sherri Hill, Vera Wang i drugi. Ova velika aktivnost crnogorske modne kreativnosti, realizovana je uz podršku kompanije 13. Jul – Plantaže koja je prepoznala sofisticiranu povezanost modnog i vinskog biznisa i iskoristila priliku da se predstavi na vodećem planetarnom modnom događaju i dodatno se pozicionira na američkom tržištu.

Nakon promotivnog filma i degustacije vina na samoj reviji, promocija vina Plantaže nastavljena je u restoranu "Battery gardens" na Menhetnu. Izvoz Plantaže u SAD bilježi konstantan rast, koji trenutno dostiže 400.000 dolara godišnje, a tržište pokrivaju preko distributera 8 najvećih država SAD. Vina Plantaže su dio ponude jednog od najvećih distributera u SAD "Southern wine and spirits".

Prema riječima **Veselina Đurišića**, direktora prodaje i marketinga, Plantaže već više od 30 godina izvoze na tržiste SAD.

"Posebno smo zadovoljni što smo nastup na tržištu SAD zaokružili na svjetski prestižnoj Njujorškoj nedjelji mode, gdje se crnogorski već afirmisani brend Plantaže, povezao sa bandom u velikom usponu kakva je crnogorska modna scena oličena u značajnoj modnoj autorki kakva je Sanja Bobar".

Promociji je prisustvovao i Zoran Janković, generalni konzul Crne Gore, sa crnogorskim diplomatama, kao i izabrani predstavnici distributera i eminentnih restorana iz Njujorka, čiji su vlasnici u velikom broju ljudi sa ex YU prostora, pa samim tim veoma bliski Plantažama i svemu onome što ovaj brend predstavlja.

Plantaže Fashion Week Montenegro 2017.

Crnogorska nedjelja mode 2017. godine održana je sredinom novembra pod pokroviteljstvom vinarije Plantaže, a

završno veče realizovano je u vinskom podrumu Šipčanik.

Veče je otvorila Sanja Bobar kolekcijom za proljeće-ljeto 2018. Uz taktove pjesme Tine Tarner „Golden eye“ iz serijala o Džejmsu Bondu izlazile su male i velike Bond devojke u svećanim haljinama sa dosta ručnog rada.

Posebni aplauz dobile su tri najmlađe manekenke koje su izlazile jedna za drugom u lepršavim haljinama pastelnih i bijele boje. Ručno rađeni cvjetovi, prozirne tkanine, pripojene uz tijelo ili lepršave i mnogo detalja pratili su i haljine odraslih dama. Od boja su preovladavale crvena i plava.

Verica Rakočević - Kuzmančević premijerno je predstavila kolekciju za proljeće-ljeto 2018. kojom je i zatvoreno ovo izdanje Crnogorske nedjelje mode. Kolekcija je namijenjena ženama sa karakterom, a kreacije su bile spoj starinskog i modernog. Svaka od njih nosila je priču i poruku. Prikazane su bajkovite oslikane haljine sa džepovima i kaputi pastelnih boja, kao i plišane pantalone i majice. Verica Rakočević - Kuzmančević globalnoj erotizaciji suprotstavila je romantiku i na kraju, uz pjesmu „Queen“-a „Show must go on“ ispraćena sa piste uz dug aplauz.

Nakon revija i muzike, upriličena je degustacija crvenog vina Epoha. Direktor prerade grožđa i proizvodnje vina i jakih pića 13. Jul – Plantaže. Bojan Gašović kazao je da su vino i moda uvijek bili dobar spoj, jer imaju tu mogućnost da bez puno priče i objašnjenja spajaju ljude različitih kultura, nacija i običaja.

– Mi se u „Plantažama“ uvijek trudimo da imamo vina koja će imati jedinstven i prepoznatljiv stil i u kojima će se godinama uživati u svim metropolama širom svijeta. Slogan novog vina „Epoha“ je „Trag u vremenu.“ Tu je „Epoha“ kao period zbog kojeg rastemo i razvijamo se na vinskoj sceni uspješno, diktirajući trendove na ovim prostorima, prateći i parirajući svjetskim brendovima – rekao je Gašović.

NEW STYLE

*Paleta proizvoda kompanije
Plantaže obogoćena je sa još
dva vrhunska vina!*

REGINA Jelena Savojska

Vino "Regina Jelena Savojska" je nastalo od autohtone crvene francuske sorte Cabernet Sauvignon, koja se već desetinama godina gaji u vinogradima podgoričkog vinogorja. Porijeklom iz Bordoa sorta se odlično adaptirala na uslove tla i klime u vinogradu na Ćemovskom polju. Cabernet Sauvignon karakteriše grozd male ili srednje veličine, sitnih okruglih bobica, debele pokožice crno-plave boje. Riječ je o poznoj sorti koja daje vina zatvorene rubin boje, puna i harmonična, pogodna za odležavanje u drvetu i dobra u kupažama.

Vino je svjetlo roze boje, sa narandžastim prelivom. Otmjenog mirisa bijelog cvijeća, citrusnog voća i zrele jagode. Na ukusu sočno, osvježavajuće mineralno, svilenkasto, punog tijela, sa slatkom voćnom završnicom.

Servira se na temperaturi 10-12 °C u vitkoj čaši u obliku tulipana.

Ovo vino je izuzetno kao aperitiv, a odlično se uparuje sa salatama, pastama, morskim plodovima kao i jelima na bazi crvenog mesa. Može se upariti i sa dezertima, voćnim salatama.





Bojan Gašović,
direktor prerade grožđa
i proizvodnje jakih pića,
Kompanije "13. Jul – Plantaže"

Rose Val osvježio paletu pjenušavih vina Plantaža

ROSE VAL

Osjećajući svjetske tržišne tendencije i pomjerenje ukusa domaće publike koju karakterišu sve iztančanija nepca za egzotične vinske okuse, Plantaže su predstavili novo pjenušavo vino Rose Val koje je kupaža sorti Cabernet sauvignon i Grenache, sa Ćemovskog polja.

Ovaj pjenušavac je proizведен klasičnom (šampanjskom) metodom naknadne (sekundarne) fermentacije u boci. Osnovno vino za proizvodnju pjenušavog vina odležava u inox sudovima na finom talogu 9 mjeseci. Po završetku sekundarne fermentacije pjenušavo vino odležava na kvascu 4 godine, a nakon degažiranja još 3 mjeseca kako bi se vino harmonizovalo.

Karakteristike ovog pjenušavog vina su da je svjetlo ružičaste boje sa bakarnim odsjajem. Na ukusu izrazito voćno, sa dominantnim aromama jagode i maline. Dobro izbalansirano svježe i kremasto, sa dugom završnicom, sočno i sa naglašenom sitnim i dugim perlanjem.



EPOHA 2012

Novo crveno vino u premium segmentu Plantaža je crvena kupaža kaberne sovinjona i merloa pod nazivom **Epoha** iz berbe 2012. Prema riječima Bojana Gašovića, direktora prerade grožđa i proizvodnje jakih pića, kompanije 13. Jul – Plantaže ovo vino je kreirano kao kupaža moćnog i snažnog kaberne sovinjona i elegantnog merloa sa posebno vođenih parcela mikrolokaliteta Šipčanik na Čemovskom polju.

Prinos u vinogradu je oko 7 tona po hektaru i kompletna berba se obavljena ručno tokom septembra kada grožđe dostigne svoju punu fenolnu zrelost. Prerada je obavljena u starom podrumu Lješkopolje uz primjenu najsavremeni- je tehnologije. Kontrolišana fermentacija sa maceracijom traje oko dvije nedjelje nakon čega vino odlazi u bačve na sazrijevanje naredne četiri godine tokom kojih dolazi do polimerizacije polifenolnih jedinjena i sazrijevanja vina. Po punjenju u boce odležava još godinu dana prije izlaska na tržište.

“Vino je intenzivne rubin crvene boje. Miris je slojvit, vočni sa naznakama slatkog korijena te nagovještajem kafe i čokolade. Ukus je pun i kompleksan sa zrelim i sočnim taninima. Dominira zrelo tamno voće protkano najfinijim tonovima crne čokolade i kafe. “- zaključuje Gašović.

Slaganje sa hranom:

Epoha 2012 je odličan partner za crvena mesa, gulaš od divljači, zrele sireve i pašte sa punijim pikantnim sosevima.



CRNA GORA ZEMLJA VINA

DOBRO DOŠLI NA VINSKI PUT

Otkrijte
najstariji podrum
Plantaža u kome
odležavaju
specijalne serije
vina.



Plantaze

STARI PODRUM

Degustirajte
vina od autohtonih
sorti u autentičnoj
riznici dugoj 356
metara u kojoj
odležava preko
dva miliona
litara vina.



ĆEMOVSKO POLJE

Obidite moćni
vinograd Ćemovsko
polje, jedan od
najljepših i najvećih
u Evropi, površine
2.300 hektara sa
11.5 miliona
čokota.



ŠIPČANIK

Doživite
harmoniju ukusa
u jedinstvenom
ambijentu na obali
Skadarskog
jezera.

RESTORAN JEZERO

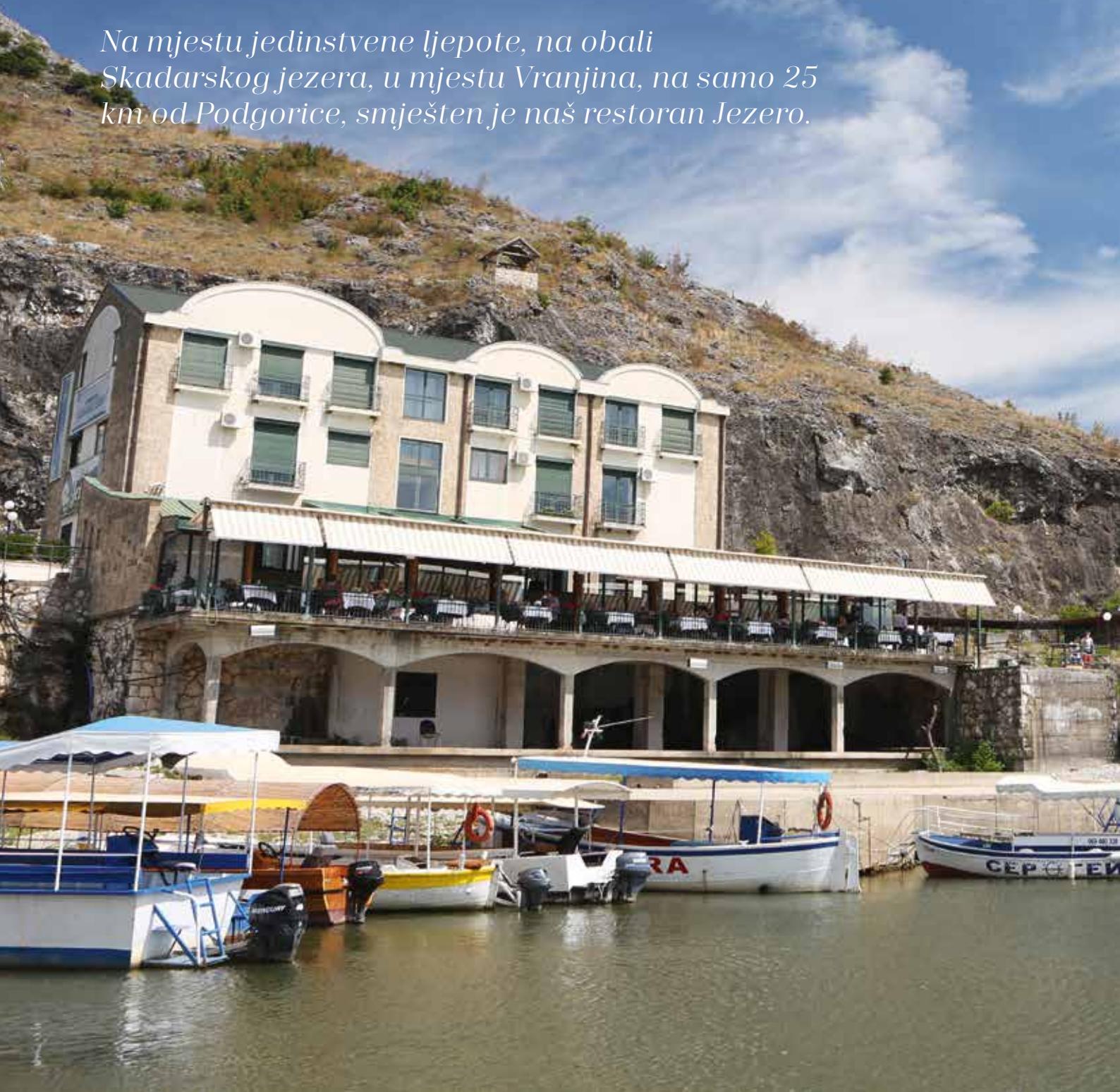


Kontakt za zakazivanje posjeta:
+ 382 20 444 125 | + 382 67 099 099
visit@plantaze.com | www.plantaze.com

Restoran Jezero

CARSTVO DOBRIH ZALOGAJA I VRHUNSKIH VINA

Na mjestu jedinstvene ljepote, na obali Skadarskog jezera, u mjestu Vranjina, na samo 25 km od Podgorice, smješten je naš restoran Jezero.



Od jula 2005. godine kada su podgoričke **Plantaže** prvi put otvorile vrata restorana za posjetioce, postao je omiljeno mjesto za predah brojnim turistima, ali i domaćim gostima, koji ovdje dolaze da u autentičnom ambijentu jednog od najljepših nacionalnih parkova Crne Gore uživaju u dobrom zalogaju, vrhunskim vinima i čarobnom pogledu. Danas, dvanaest godina kasnije, restoran je renoviran i u novom ruhu dočekuje svoje goste. Autentični vinski zidovi vam bez greške govore da ste došli na mjesto gdje se vino podrazumjeva.

Topli dani čine ga idealnim mjestom za odmor i opuštanje, što zbog pogleda na najveće jezero na Balkanu i predjele oko Virpazara, to i zbog svježine koja dolazi sa jezera i čini vaš boravak izuzetno prijatnim.

Ambijent restorana Jezero dekorisan je nijansama tirkizne boje okolnih planina i samog jezera, sa pogledom na tvrdjavu Lesendro, te istorijski poznatim lokalitetom kao Njegoševa rana, koji se nalazi u neposrednoj blizini. Prirodne atrakcije u okruženju resotorana samo su uvod u hedonistički doživljaj koji vas ovdje čeka.

Svakog dana ovdje se traži mjesto više jer restoran Jezero postavlja nove standard kada je vinska kultura u pitanju, a neki od razloga su svakako i novi specijaliteti koje tim iz kuhinje redovno kreira. Bogata priroda i kultura oblasti ogleda se u kulinarstvu i tradicionalnim jelima sa jezerskom ribom. Ono po čemu je restoran Jezero prepoznat među domaćim, a sada sve više i među inozstranim gostima su ovdašnji specijaliteti od krapa, ukljeve i jegulje. Osim toga, blizina mora omogućava da na meniju uvijek budu i svježi morski plodovi i najplemenitije vrste jadranskih riba, koje se spremaju po želji gosta.

Novina od prošle godine jeste i ponuda doručka sa kojom nastavljamo i

dalje, od tradicionalnog crnogorskog do novih vrsta sendviča. Ovdje vas niko neće čudno gledati ako uz doručak naručite čašu pjenušavog Vala ili Rosea jer se zna da je svaki obrok idealna prilika za druženje sa vinom, za njegovo upoznavanje i otkrivanje.

Za sve vinoljupce ovo je pravo mjesto, pošto bogata vinska karta sadrži sva vina i rakije koje Plantaže proizvode, uključujući i bogatu ponudu vina na čašu i izbor posebnih berbi, koje se mogu pronaći samo u restoranima Plantaža. Da, čak i Stari podrum ovdje možete probati na čašu, ali poručiti i magnum bocu iz serije vina Stari podrum!

Cjelovit hedonistički doživljaj restorana upotpunjue sklad dobro uparene hrane i vina. Za slaganje vina i hrane francuzi koriste riječ "marriage" – "vjenčanje", a to je upravo segment kojem se ovdje poklanja posebna pažnja. Kada u ovakovom ambijentu na pravi način sljubite hranu i vino, a osoblje restorana je obučeno da vam pomogne u odabiru, onda dobijate uživanje svim čulima, eksploziju ukusa, ukrštanje senzibiliteta, variranje nijansi još mnogo toga.

Salata sa pohovanom hobotnicom u kombinaciji sa bjelim pinoom Pro Anima, zaista je pravi užitak za nepca. Zatim, karpačo od bifteka uz Crnogorski Rose, ali i burger na naš način i Vladika samo su neke od dobitnih kombinacija koje ovom prilikom preporučujemo. Nećemo sve otkriti! Ostavljamo prostor za istraživanje i neprestani uživanje u traganju za vašim omiljenim kombinacijama.

Na kraju, skrećemo pažnju i na dezerte, a među njima posebno na palačinke u sosu od crvenog vina. Koliko je važno dobro slaganje vina i hrane, isto toliko su važna i iskustva sa osobama sa kojima to vino i hranu dijelite. Samo ljudi taj događaj mogu učiniti nezaboravnim. Restoran Jez-

ro je u ovu sezonu ušao sa namjera-ma i željama da vam svaki dolazak ovdje ostane u takvom sjećanju. Jezero je mjesto dobrog ukusa i pravi izbor za sve one u potrazi za eno-gastro avanturom.



Wine shop Vranjina

JEDINSTVENA VINA I AUTENTIČNI PROIZVODI



Na lijevoj strani magistralnog puta od Podgorice prema Baru, na samoj obali Skadarskog jezera, u srcu Nacionalnog parka Crne Gore, u kamenoj stijeni smještena je vinska prodavnica Plantaža, osmišljena kao svojevrsna riznica, aktualnih, ali i nekih starih i rijetkih etiketa vina koja možete pronaći samo ovdje.

Na osamdeset kvadratnih metara, ukopanih u obliku tunela u stijenu koja se nadvija nad obalom Skadarskog jezera, u novom ruhu, poslije dvanaest godina od otvaranja, renovinirana je i ponovo otvorena jedinstvena prodavnica vina Plantaža.

Pored standardnih etiketa vina Plantaža ovdje će se moći kupiti i male i velike vertikale nekih od premijum vina, kao što je to vertikala vina Vranac Reserve ili Vranac Barrique. Magnum boce zlatne berbe iz linije Starog podruma pravi su raritet i ekskluzivno će biti dostupne u vinotekama i restoranima Plantaža.

Ovo je jedinstveno mjesto u Crnoj Gori, ali i u regionu gdje će ovakva selekcija vina biti dostupna.

Pored vertikala i posebnih pakovanja aktualnih vina, u Wine Shopu biće izložene i dostupne za kupovinu po prvi put i ograničene posebne etikete vina namjenjene isključivo ljubiteljima vina Plantaža koje ne mogu da se kupe

ni u jednoj drugoj prodavnici. Tako magnum pakovanja u obliku čuvene crnogorske Oke ili velike boce od tri litra posebno probranog Vranca zadovoljiće potrebe i najprobirljivijih uživaoca vina. Vina u posebnim pakovanjima biće dostupna u prodavnci tokom čitave godine.

Sa željom da se vina Plantaža učine dostupnim svakom kupcu i ljubitelju vina od ove godine u Wine Shopu moguće je i degustirati veliki broj vina koja su u ponudi u samoj vinoteci. Stručno obućeno osoblje provešće svakog kupca i zainteresovanog turistu, bio ljubitelj ili profesionalac, kroz portfolij vina Plantaža uz edukaciju i objašnjenje nastanka svakog od ovih vina, od vinograda kroz proces proizvodnje do odležavanja kao i kroz najbolje sljubljivanje sa hranom.

Pored vina, u Wine Shopu se nalazi i cijelokupan assortiman rakija od grožđa i breskve kao i ekstra djevičansko hladno cijedeno maslinovo ulje sa Ćemovskog polja. Uz probranu ponudu suvenira iz Crne Gore, posebno brendiranih Plantaže vinskih čaša te drugog vinskog aksesoara kao i malih pakovanja vina ovdje ćete pronaći sve što je potrebno da ovo vinsko podneblje doživite na pravi način. Prodavnica vina otvorena je svakog dana u nedjelji od 9-20h od juna do novembra. U zimskom periodu, novembar – april radno vrijeme je od 9-16h.



novi vinski restoran u gradu



Put Radomira Ivanovića 2, +382 68 108 777, +382 20 687 770, @restoran13jul

DIMLJENI LOSOS SA KREMOM OD AVOKADA

Potrebne namirnice za jednu osobu:

DIMLJENI LOSOS – 75gr

AVOKADO – 15 gr

MASCARPONE SIR – 10 gr

JAGODE – 10 gr

SVJEŽI KRASTAVAC – 7 gr

SOK OD LIMETE – 3 ml

Način pripreme:

Očistiti određenu količinu avokada i staviti u blender, dodati sok od limete, svježi mascarpone sir i blendati 20-tak sekundi dok ne dobijemo masu kremaste strukture. Na odgovarajući tanjur staviti kremu od avokada zatim filete dimljenog lososa i dekorisati sa jagodama i krastavcem.

Odlike jela:

Glavna odlika ovog jela jeste elegancija ukusa koji se sinhronizovano nižu jedan za drugim. Dimljeni ukus lososa koji se veže sa blago kiselkastom kremom od avokada i završava sa slašcu od jagode sigurno vas neće ostaviti ravnodušnim. Idealna kombinacija da sebi priuštite eleganciju ukusa za bilo koji dio dana.

Slaganje sa vinom:

Masnoća i dimast karakter ribe odlično se sljubljuju sa barikiranim tonovima i kiselinama u vinu.



TRIONSKI STEK

Potrebne namirnice za jednu osobu:

PILEĆI FILE – 140 gr
GAMBORI (ARGENTINSKI) – 150 gr (3 komada – neočišćena)
SO – 2 gr
BIBER – 1 gr
GRAŠAK – 30 gr
NEUTRALNA PAVLAKA – 10 ml
ŠAFRAN – 1 gr
ULJE – 10 ml
PALENTA – 20 gr

Način pripreme:

Pileći file očistiti od masnoće i žilica, i blago zasjeći po sredini. Pileći file obraditi sa tučkom za meso a zatim ga napuniti sa očišćenim gamborima. Urolovani stek začiniti sa solju i staviti da se prži na vreloj masnoći sa obje strane po 5 minuta. Palentu skuvati u začinjenoj vodi, grašak skuvati sa začinima, a zatim ga procijediti i blendati dok ne dobijemo kremastu strukturu. Neutralnu pavlaku staviti na grejno tijelo da proključa, a zatim dodati šafran i začiniti. Na odgovarajući topao tanjur staviti pire od graška zatim pripremljenu palentu i pored dodati gotovi stek. Preliti sa sosom od šafrana.

Odlike jela:

Prefinjeno jelo koje odiše ukusima sredozemlja. U najkvalitetnije kormade pilećeg mesa smjelo ušuškani najkvalitetniji gambori, okupani sosom od šafrana. Uživanje se upravo popelo na veći nivo. Šafran omiljeni začin Feničana i starih Rimljana, najviše uzgajan u Iranu i Španiji, vješt smo pripitomili ovo crveno zlato i uparili sa nesvakidašnjom kombinacijom mesa i morskih plodova.

Slaganje sa vinom:

Kremasta struktura jela i ukus gambora odlično se slažu sa mineralnošću i kiselinama u vinu. Šafran iz jela i voćnost vina stvaraju prijatan doživljaj na nepcu.



BIFTEK SA KREMOM OD GRAŠKA



Potrebne namirnice za jednu osobu:

JUNEĆI BIFTEK – 130 gr

PALENTA – 30 gr

GRAŠAK – 50 gr

MENTA-5 gr

SO – 2 gr

BIBER – 1 gr

ULJE – 10 ml

JAGODA – 15 gr

ŠEĆER – 5 gr

Način pripreme:

Grašak skuvati u začinjenoj vodi. Kada je gotov procijediti ga i dodati mentu, blendati do kremaste strukture. Palentu skuvati i oblikovati u odgovarajućoj formi. Biftek opeći na vreloj masnoći po 2 minuta sa obije strane. Jagode isitniti i pomiješati sa šećerom, a zatim blago prokuvati dok jagoda ne "uvene", a zatim izblendati sos. Sve servirati na topлом tanjiru.

Odlike jela:

Najsačuvaniji mišić govedeg mesa pažljivo obrađen i serviran uz pire od graška koji odiše svježinom mente, a sve se zaokružuje sa slašću jagode. Nakon ovako kvalitetne kombinacije vaše čulo ukusa će biti zadovoljno.

Slaganje sa vinom:

Struktura jela i vina se idelano slažu. UKUS mesa se prožima kroz voćno-začinski ukus vina zaokružen, a sve zaokruženo svježinom i sočnim taninima koji nadograđuju doživljaj.

Plantaze

NOVI UKUS MEDITERANA



MEDITERANSKO TEČNO ZLATO

Priča o maslinovom ulju

Maslina u svom plodu nosi koncentrisane sve blagodeti i ljepotu Mediterana, ona povezuje kulturne raznolikosti i simbolizuje način života stanovnika Sredozemlja. Ta blagorodna zimzelena biljka, njen plod i dragocjeno ulje smatraju se univerzalno prepoznatljivim simbolom mediteranske kuhinje i, zapravo, čitave male filozofije ishrane, otpornosti i zdravlja ljudi koji žive pokraj mora. Njeno specifično isprepleteno stablo, kao i duguljasti, elipsasti i mesnati listovi su prepoznatljivi na prvi pogled, a još prije sam plod – zelena maslinka koja, kada potpuno sazri, postaje tamno plava, odnosno crna. Evolucija je htjela da u tome jednom plodu bude objedinjeno gotovo sve i zrno masline je izuzetno bogato bjelančevinama, saponinima, vitaminima A, D i E, te masnim kiselinama među kojima se posebno izdvaja oleinska, koja je dokazani antioksidans.

Iako nikada nije precizno utvrđeno i postoje razne teorije, procjenjuje se da se masline uzgajaju a ulje ove biljke proizvodi možda i već čitavih 5.000 godina, te da su se prve organizovane plantaže nalazile na Kritu. Maslinovo drvo je izuzetno izdržljivo i otporno čak i na uslove velikih vrućina i premalo vode za mnoge druge biljke, ali nikako ne podnosi hladnoću. Istovremeno je veoma dugovječna, tako da po Italiji i grčkim ostrvima još ima stabala čija se starost procjenjuje i na 2000 godina, što bi značilo da su se još Heleni u zori civilizacije kakvu danas poznajemo igrali pod njihovim krošnjama. Ipak, najstarije stablo u Evropi i jedno od najstarijih na svijetu nalazi se u Crnoj Gori. Čuvena barska stara maslina zasađena je prije ravno 2242 godine, a čak i dan danas daje plodove!

Za najfinije maslinovo ulje smatra se ono koje nosi oznaku „extra-virgin olive oil“, koje dolazi iz „djevičanske proizvodnje“, što znači da se masline cijede isključivo fizičkim pritiskom, bez zagrijavanja i upotrebe hemijskih procesa, a ovakvo ulje ne smije sadržati više od 0,8 posto kiselosti. UKUS MU JE APSOLUTNO SUPERIORAN U ODНОСУ NA OSTALA MASLINOVA ULJA I NAJVİŞE SE KORISTI KAO BITAN STONI DODATAK SVJEŽOJ ILI VEĆ SKUVANOJ HRANI. DRUGU KLASU PREDSTAVLJA „virgin olive oil“, koje se spravlja na potpuno isti način ali je nešto kiselije (do 1,5%), dok se ulja sa oznakama „pure olive oil“ i „olive oil“ dobijaju miješanjem djevičanskog i rafinisanog maslinovog ulja, što za posljedicu ima kiselost i do dva procenta i nedostatak snažnije arume i ukusa. NARAVNO, TU JE JOŠ I „olive pomace oil“, koje se dobija izvlačenjem dodatnog ulja iz mesa maslinki pomoću hemijskih procesa i topote. OVAKO DOBITENO ULJE SE NE SMATRA JESTIVIM SAMO PO SEBI, NEGOT SE KORISTI ZA KUVANJE I PEČENJE.

U praktično svim zemljama Sredozemlja, maslinovo ulje je odvajkada glavno ulje za pripremanje hrane. Ekstradjevičansko ulje se uglavnom koristi kao preliv ili jedna od komponenti kompleksnijih prelivova za salate, te kao dodatak jelima koja se služe hladna, s obzirom da u kombinaciji sa toplotom značajno gube snagu svog opojnog ukusa. Osim tipičnog prelivova za salate, hladno cijedeno maslinovo ulje se koristi u brojnim receptima za pripremu povrća, odnomo jela koja sadrže paradajz, patlidžan, luk, krompir, blitvu... a možda i još bolje ide kao dio aromatične marinade za ribu i morske plodove. Takođe, itekako može da unese novu živost u pri-



premanje mesa, pogotovo junetine i piletine, a brusketi sa pršutom, jajima, čeri paradajzom, bosiljkom i, naravno, maslinovim uljem su nezaboravan doručak. Ono što, vjerovatno, većina ljudi ne zna jeste da kreativniji kuvari maslinovo ulje s ogromnim uspjehom koriste čak i za spremanje slatkiša! Naročito dobro se snašlo u kolačima od čokolade, a čokoladni mus sa maslinovim uljem je nadaleko čuvena poslastica za prave slado-kusce; baš kao i limunov kolač sa dodatkom ruzmarina i maslina.

Crnogorske Plantaže posjeduju blizu 10.000 stabala masline, najviše sorte leccino, a zatim istarske bjelice, arbequina i maurina. Maslinici na pozicijama Čemovskog polja i Pavlovina, sađeni su od 2006. do 2012. godine, a ove godine Planataže od svojih maslina na tržiste puštaju svoje prvo ulje. Pažljivom njegom i isključivo ručnom berbom, uz najsavremeniju preradu na presama za hladno cijeđenje, dobijeno je zlatno – zeleno ulje raskošnog mirisa i skladnog, pikantnog plemenitog ukusa u ograničenom tiražu od samo 2.140 boca za premine od pola litre. Stručnjaci ga ocjenjuju najvišim ocjenama, a interesovanje je toliko da je kompletna proizvodnja već unaprijed plasirana. Ova količina повеćavaće se vremenom, kako stabla budu jačala i dostizala svoj puni rod i kako budu pristizale nove površine pod maslinicima. Tako će Crna Gora, domovina najstarije maslina na svijetu, ponovo zauzeti mjesto koje joj pripada u svijetu maslinarstva, zaokružujući svoju autentičnu vinsko – gastronomsku priču.

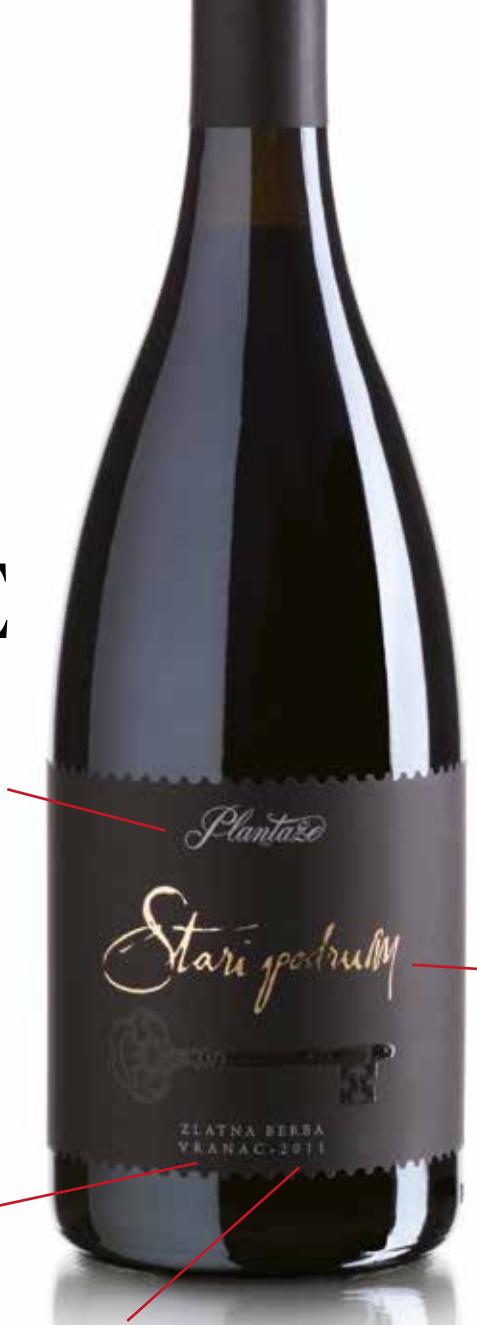
VODIČ KROZ VINSKE ETIKETE

Ime vinarije

Na svim bocama istaknuto je ime vinarije koja ga je proizvela. U Njemačkoj je to najčešće ime i prezime vinara ili rodonačelnika vinarske porodice, u nekim djelovima Francuske tradicionalno imena vinarija sadrže reč *Chateau* (dvorac) ili *Domaine* (gazdinstvo), dok su u vinarijama Novog Svijeta, osim prezimena, česti izmaštani nazivi ili imena lokaliteta (*Stags Leap*, *Clody Bay*, *Fat Bastard...*).

Sorta vinove loze

Isticanje imena sorte povezano je sa tradicijom regiona u kom se vino proizvodi. Na primer, u Burgundiji ili dolini Rone ime sorte se ne ističe, jer je sortiment podređen francuskom shvatanju teroara, koji je tamo važniji za karakter vina. Sa druge strane, imena sorti se ističu u Njemačkoj, nekim delovima Italije, čak i Francuske; zatim u Španiji, Novoj Evropi i svim vinskim zemljama Novog Svijeta.



Ime vina

Neke etikete imaju samo naziv vinarije i sorte, dok su mnogim vinima, pogotovo onima koja pripadaju premijum segmentu, data konkretna imena. Na primjer, španska vinarija *Vega Sicilia* pravi vina *Unico* i *Valbuena*, a crnogorske Plantaže *Vladiku* i *Stari podrum*.

Godina berbe

Osim u izuzetnim slučajevima – kao na nekim pojačanim vinima poput porta ili šampanjcima sa oznakom NV, na kojima berba nije istaknuta zbog specifičnosti u proizvodnji – godina u kojoj je grožđe ubrano i prerađeno nalazi se istaknuta na etiketama svih kvalitetnih vina. Nemaju je uglavnom masovna, jefitina generička vina, koja ne nose kvalitet koji zavisi od klime u različitim godinama. Istaknuta godina berbe pomaže nam da se snađemo i odredimo prema vinu, posebno ako znamo kakva je berba bila. Na našem podneblju, na primjer, posebno se cijene 2011. i 2012. godina, dok se za 2014. kaže da je bila slabija i teška. U svijetu, reputacija određene berbe veoma utiče na tražnju i cijenu vina iz poznatih regija.

Pisani tragovi upućuju na podatak da je, prva staklena vinska boca sa etiketom na kojoj je bilo istaknuto ime vina prodata u Londonu, u restoranu **The Pontacs head**, negdje oko 1660. godine. Bio je to legendarni **Chateau Haut Brion**, koji se u to vrijeme našao i u podrumima engleskog kralja Čarlsa Drugog, o čemu postoji uredna evidencija u dvorskim knjigama iz onoga doba. Ipak, arheolozi su uspjeli da dešifruju čak i natpise na amforam iz starog Egipta, na kojima stoje podaci o vinima koja su u njima ležala – čak i ime vinara! To znači da su vinari i vinopije od samih početaka imali potrebu na da obilježe kvalitet i karakteristike određenih vina, te da su ih itekako međusobno razlikovali. Danas, u moru vina iz svih krajeva svijeta, bilo bi nemoguće snaći se bez jasnih informacija na etiketama vinskih boca. Sa druge strane, u tom mnoštvu podataka i brendova, ponekad je teško snaći se. Zato donosimo mali vodič za lakše snalaženje u šumi vinskih etiketa.



Oznaka kvaliteta i zaštićenog geografskog porijekla

Ime regije vezano je za zaštićeno geografsko porijeklo i kvalitet vina. Vinogradi i vina napravljena od grožđa u njima ubranog moraju ispuniti zakonska pravila za određenu regiju kako bi mogla ponijeti neku od oznaka koje garantuju da se u boci nalaze kvalitetno ili vrhunsko vino sa zaštićenim geografskim porijeklom.

Ime regije
Regija je važna kao ključan faktor koji utiče na stil nekog vina. Vinska regija određena je, prije svega, faktorima teroara, odnosno, podneblja i njegove klime, sastava zemljišta, geografskog položaja i lokalne vinarske tradicije. Iz tog razloga, vranac nigde na svijetu ne može da bude unikatan kao u crnogorskom teritoriju, kao što sorta *syrah* najkarakterinija vina daje u sjevernoj Roni. Svaka sorta na određenom podneblju daje vina različih karakteristika, pa će tako šardone iz sjevernijih regija biti hrskav, svjež, citrusan i mineralan, dok će onaj iz južnih vinogorja imati karakter tropskog voća i viši alkohol.

Opis vina

Nije obavezan na boci, a ponegdje, kod masovnih vina inferiornog kvaliteta nije ni ni dozvoljeno isticati ga. Kod kvalitetnih vina, vinari vole da kupcu koji želi da se informiše daju više detalja o vinu, njegovim karakteristikama, načinu čuvanja i služenja.

Procenat alkohola

Uvijek je istaknut na boci, informiše potrošača o jačini vina. Neke sorte prirodno daju vina višeg, a neke nižeg alkohola. U dobrim godinama, sa puno sunca, procenti alkohola u vinima su viši, a u kišovitim i hladnjim niži. Slično je i sa odnosom sjever-jug. Vina iz toplijeg podneblja, prirodno imaju više alkohola.

Zapremina boce

Najviše vinskih boca na svijetu zaprema tri četrtvine litre, odnosno 0,75 l vina. Postoje i veća pakovanja, dupla, trodubla i veća, koja sva imaju svoja imena i u koja se najčešće pakuju posebno vrijedna vina, dostažna dužeg čuvanja u kolekcijama.

Sadržaj sulfita

Savremena proizvodnja vina nezamisliva je bez razumne upotrebe sumpor dioksida, odnosno sulfita, koji se u vinarstvu koristi vjekovima. Ta supstanca čuva vino od oksidacije i kvarenja, a njegovo prisustvo najčešće je istaknuto na etiketi.

Dekantiranje KAD VINA PRODIŠU

Zbog čega, kako i koja vina presipamo u dekanter?



Jedna od danas nezaobilaznih aktivnosti prilikom pravilnog servisa određenih crvenih vina je i dekantiranje. Isprrva korišteno isključivo kako bi se odležala vina odvojila od plemenitog taloga, danas se sve češće koristi kako bi se mlada crvena vina aerizovala, odnosno, kako bi "prodisala" i otvorila se. Da li ćemo vino dekantirati i na koji način, zavisi od samog sadržaja boce. Nije isto da li je u njoj mlado i kompleksno ili osjetljivo, dugo odležalo vino u kom ima sedimenta.

Većina dostupnih vina servira se direktno iz boce, jer su takva kakva su u tom momentu i najbolja za konzumaciju, međutim, postoje i vina kojima je potrebno dekantiranje, odnosno presipanje u drugu posudu pre samog servisa. To se radi ili zbog aerizacije, odnosno kontakta sa vazduhom ili zbog odvajanja vina od taloga - u zavisnosti od toga kakvom i koliko starom bocom raspolažemo. Nije isto da li je to mlado i kompleksno ili osjetljivo, dugo odležalo vino u kom ima sedimenta.

U prvom slučaju, vino se iz flaše presipa u dekanter kako bi došlo u kontakt sa vazduhom i naglo prošlo kroz proces makrooksigenacije, a što će mu pomoći da se brzo razvije, osloboди skrivene aromе i postane manje zatvoreno, čak i da umekša donekle samu strukturu, pošto tokom izlaganja vazduhu dolazi i do polimerizacije tanina. Ova praksa uobičajena je kada imamo bocu mlađeg, kompleksnog ili robustnijeg crvenog vina koje je u kondiciji. Takvim vinima, dekantiranje će pomoći da se "otvore" i postanu pogodnija za piće za kratko vrijeme.

U drugom slučaju, vina dekantiramo ih prije svega kako bismo ih oslobođili sedimenta, odnosno taloga. Logično, tada dekantiramo vina koja su dugo odležavala, a podrazumijeva se da su to boce sa visokokvalitetnim sadržajem. I ovaj put, u pitanju su najčešće crvena vina, a uobičajeno je

dekantirati i neke tipove porta. Dekantirati mlada vina kako bi se aerizovala traži presipanje u drugu posudu kako bi vino došlo u kontakt sa kiseonikom. Ipak, taj proces donekle je standardizovan u smislu postupaka koji se primjenjuju, pogotovo u ugostiteljstvu. Dekanteri namijenjeni aerizaciji vina imaju najčešće veoma široko tijelo u osnovi – kako bi što veća površina vina bila u kontaktu sa vazduhom, i dugačak uzani vrat.

U slučaju da dekantiramo vino koje je dugo odležavalo, pristup se potpuno mijenja. Makrooksigenacija koja pomaže mladim vinima u

Od boca do karafe

Zanimljivo je da dekanteri, pogotovo u danas popularnom obliku, nisu dugo u upotrebi. Kao prvi dekanter koristile su se tradicionalne karafe, pljoske i olbe. Zapravo između prvih boca za vino i tih sudova i nije bilo neke velike razlike, jer su se na početku i jedne i druge posude koristile prije svega kako bi se vino transportovalo iz bureta do stola i iz tog suda i služilo. U XVIII vijeku međutim, posude u koje se vino samo sipa i koje stoje na stolu počinju oblikom značajno da se diferenciraju od transportnih, proizvođačkih boca, koje počinju da se prave tako da budu prije svega funkcionalne, a ne lijepa na oko. Tada karafe dobijaju poznati izduženi oblik kako bi lakše ležale u ruci, izrađuju se od skupog stakla, sa rezbarijama i ukrasima i polako dobijaju i prepoznatljivi prsten na grliću, kao i stoper, odnosno stakleni čep. Dekantere modernih oblika, širokog, a niskog tijela i visokog elegantnog vrata industrija plasira tek u drugoj polovini XX vijeka, da bi oni potom bili prihvaćeni i popularizovani kroz vinsku i ugostiteljsku kulturu prije svega u Francuskoj, a zatim u cijelom svijetu. Proizvođači stakla i kristala danas nude široku paletu funkcionalnih i elegantnih posuda za dekantiranje.

kondiciji, može za kratko vrijeme potpuno da uništi osjetljiva odležala vina, koliko god da su ona kvalitetna. Takva vina su nerijetko već u boci na samoj granici da potpuno oksidiraju, tananih, prefinjenih aroma i naglo izlaganje kiseoniku može da izazove njihovo propadanje u roku od par destina minuta.



Iz toga razloga, dekantiranje takvih vina vrši se sa dekanterima znatno manjeg tijela, ili češće u tradicionalnim karafama – posudama koje imaju malo tijelo i kratak vrat i u kojima vino ima minimalan kontakt sa vazduhom. Takve boce neophodno je pažljivo donositi do stola kako se talog ne bi uzburkao i potpuno zamutio vino. Ovoga puta, tokom dekantiranja kapica se sa boce vina skida cijela, a vino dekantiramo iznad svjetlosti svijeće. Naime, nakon što se pažljivo urade svi uobičajeni postupci oko otvaranja boce, upali se svijeća na stolu. Onaj koji vino presipa, bocu mora da drži tako da kroz grlić boce posmatra plamen. Kada nakupljeni sediment u vinu bude krenuo prema karafi to će se kroz grlić lijepo vidjeti zahvaljujući svjetlosti svijeće. Tog momenta, dekantiranje se prekida, talog ostaje u boci, a čisto vino u karafi. Ako dekanter koji ste koristili ima stakleni zatvarač, takozvani stoper, obavezno ga iskoristite i zatvorite posudu. Vino treba poslužiti odmah nakon ovog postupka, jer odležala vina mogu da izgube mnogo stajanjem nakon presipanja.

Najčešća pitanja i dileme vezane za ove postupke odnose se na to da li uopšte dekantirati vina i koliko bi ona trebalo da odstojte u dekanteru prije same konzumacije. Generalno gledano, što je vino mlađe i robusnije, potrebno mu je više vremena u dekanteru, a kako vrijeme od godine dober odmiče, proces dekantiranja će biti kraći. Pojedinim vinima prija i nekoliko sati u dekanteru, dok će nekim biti dovoljno pola sata, što zavisi od njihove kondicije.

Od vina iz portfolija Plantaža, neophodno je dekantirati sva tri vina iz serije Satri podrum, kojima ni par sati u dekanteru neće naškoditi. Svoje karakteristike poslije dekantiranja poboljšaće i Vladika, Vranac Reserve, Vranac Barrique i Vranac Pro Corde. Dekantirati možete i Cabernet sauvignon, Merlot i Vranac – neće im smetati.

NEW
style

Plantaze

KARAKTER
KOJI SE
PREPOZNAJE



Šta je meni vino...

LJEPOTA NEPONOVLJIVE SADAŠNJOSTI

piše: Vesna Dedić

Nekada su govorili da je u vinu istina. Oni koji su ga pili i to govorili živjeli su u nekim bezbrižnijim vremenima. Danas je uživanje u vinu više od istine... Dokaz da je moguće uživati, a ne osjećati grižu savjesti, smijati se uprkos problemima, trošiti vrijeme iako ga najčešće nemamo za sebe, imati nadu za sjutrašnji dan iako je onaj na izmaku bio sunovrat nadanja, gledati nekog u oči umjesto u ekran mobilnog telefona, šaputati „živjeli“ posle svakog gutljaja i razmišljati o moru, ljubavi i naručiti parče sira iz ulja umjesto buđenja za sjutrašnji dan.

Nekada davno, valjda posljedne decenije kada se Podgorica zvala Titograd, ja nisam pila vino, ali sam svakoga dana gledala istu sliku: moja

mama dočekuje tatu na vratima, ljube se i onda svi sjedamo za trpezarijski sto na kojem se puši šerpa, a pored tatinog tanjira stoji flaša „vranca“ i čaša.

Onog trenutka kada bi tata ispio gutljaj vina znali smo svi da je sigurno sa nama i da ni u glavi više nije na poslu.

Mnogo godina i decenija kasnije i ja sam kupila sebi prvi litarski „Vranac“. Ne znam zašto, ali poželjela sam da - kada uveče operem šerpe iz kojih su se pušila jela, naravno ni nalik onima koja je moja mama kuvala, kada prostrem veš ni približno na beogradskom vazduhu mirisan kao onaj sušen na vjetru sa Ćemovskog polja, kada uspavam dijete ni

približno poslušno kao što sam bila ja, Titova pionirka - naspem čašu „crnog“ vina i sebi u glavi, umjesto umorne domaćice, majke i radnice državne firme, napravim osjećaj da je život sazdan od lijepih trenutaka koje umiješ sama sebi da napraviš.

Vino nikada nije pametno pitи na prazan stomak i na prazno srce. Naročito ne crnogorsko, i naročito ne neko iz „Plantaža“. Svako koje sam probala imalo je ukus i širilo je toplinu samo ako sam bila radosna, voljena i spokojna.

Vino ne trpi brigu. Zato valjda i jeste vjekovima piće bogova i gospode. Primetićete da oni koji piju vino naručuju orkestru najljepše pjesme, najdivnije plešu i skoro pa



nikada se ne bahate. Ako „balkan“ na turskom znači krv i med, onda je uživanje u vinu ona medna strana Balkana...

Vino je za samoću, ali ne za usamljenošću. Vino je i za onaj čarobni trenutak kada spustiš pogled uz svjetlost koja se probija kroz čašu iz nečijeg oka. Vino je za onu ponoć kada ustaneš za punim stolom prijatelja i kažeš „Živjeli 100 godina! Ovako! I ništa da ne mijenjam!“

U svim mojim romanima prisutna su vina „Plantaže“, moje junakinje se uz ukus Cabernet sauvignona i Pro Corde vranca i zaljubljuju, ali i otmeno podnose odlazak onog koji vas iznevjeri uvijek onoliko koliko ste mu i vjerovali.

Žena koja pati uz „žestinu“ umije da bude prizor za žaljenje, dok je žena sa čašom „Luče“ lijepa i gospodstvena čak i ostavljena.

Lično, nikada nisam sebi dozvolila da pijem vino kada patim. Iz principa. Nekako, vino je za ljepotu, za grijeh, za iskušenje, za strast, za oproštaj, a ne za bijes, kajanje i grižu savjesti koja prati svaku patnju.

Vino je za radost i zato ne pijem vino ni dok pišem jer teško je sve to sa noćima i praznom bjelinom. Ali, svaku posljednju tačku na Roman zalila sam vinom i pamtim... „Ničiju“ uz vino „Vladika“, „Sjeti se naše ljubavi“ uz „Stari podrum“, „Zauvijek u srcu“ uz „Pro Corde“...

Ne volim da čuvam vina. Volim da ih otvaram i poklanjam. Postoji samo jedna flaša, velika od nekoliko litara koju sam dobila na prvoj beogradskoj promociji svog romana od „Plantaže“. Nju čuvam, i znam za koji trenutak. To ne mogu da napišem ili izgovorim, da zlo ne čuje. I želim ne samo da mi se desi taj trenutak, već i da imam sa kim da ga podijelim. Stalno ponavljam da je uspjeh veličanstven samo kada imaš sa kim da ga proslaviš.

I važna napomena: uz vino nikada ne razmišljajte o prošlosti i zaustavite misli ako krenu da planiraju budućnost.

Vino je uvijek za sada i zato popijte čašu vina prije nego što vam pobegne ljepota neponovljive sadašnjosti.



Plantaze

VINA KOJIMA SVIJET VJERUJE

SAD
KINA
JAPAN
AUSTRALIJA
FRANCUSKA
ITALIJA
ŠVAJCARSKA
AUSTRIJA
NJEMAČKA
POLJSKA
SRBIJA
HRVATSKA
BOSNA



NEW
style

INSPIRIŠE...



Plantaze