

# Muskat Krokan

## Tržište

Prema svetskim analizama, vino je sve više u modi i sve više pažnje se poklanja naučnom pristupu vinarstvu i vinogradarstvu. Nažalost, u Srbiji, koja ima dugu tradiciju vinarstva, vinograda ima sve manje, a potrošnja vina opada iz godine u godinu.

Prema podacima Republičkog zavoda za statistiku, 1990. godine vinovom lozom bilo je zasađeno više od 86.000 hektara, a u 2004. godini to je smanjeno na 65.000 hektara. Vinogradari čak procenjuju da u Srbiji nema više od 35.000 do 45.000 hektara.

Trenutno u ukupnoj proizvodnji vina u Srbiji, bela vina uzimaju 64 odsto, dok crna vina imaju proizvodnju od 36 odsto. Pored toga, stona vina učestvuju sa 65 odsto, kvalitetna vina sa 20 odsto, dok vrhunska vina sa samo 15 odsto. Vrhunsko suvo belo vino Muskat Krokan je vrsta vina, čiju je lozu grof Rohonci krajem XIX veka zasadio svuda po Evropi. Ova vinova loza opstala je jedino na Bisernom ostrvu kod Novog Bečaja. Pošto zahteva rastresitu, peskovitu i aluvijalnu podlogu sa dosta sunca, opstala je samo na rukavcu Tise, nastalom sredinom 18. veka, kada je tada brza i poplavna panonska lepotica na više mesta meliracionim radovima skraćena za 360 kilometara i usporena. Krajem veka bečki dvor odlučio je da zemljište u Turskom Bečaju (Novom Bečaju) proda trgovcima cincarske, jermenske i srpske narodnosti. Oko 650 jutara na adi otkupio je Pavle Hadžimihajlov, dok je imanje grofu Gedeonu Rohonciju u miraz donela Izabela, unuka Hadžimihajlova.

Godišnja proizvodnja vrhunskog belog vina Muskat Krokan sa zaštićenim geografskim poreklom je 50.000 do 70.000 flaša.

## Dostignuća

Potrošnja vina u Srbiji je u stalnom padu (u 2004. godini je iznosila tek tri-četiri litra godišnje po stanovniku). Preduzeće IBIS, koje je vlasnik proizvodnje Muskat Krokan još od 1996. godine, neprekidno se trudi da ljude u Srbiji edukuje i uveri da je vino mnogo zdraviji proizvod od ostalih i da tako da svoj doprinos povećanju potrošnje vina.

Na slikama levo i desno od ovog poglavlja može se videti kako je izgledala stara ambalaža, dok se na ostalim slikama nalazi moderno pakovanje, koje u potpunosti odgovara vrhunskom kvalitetu i kosmopolitskom duhu ovog jedinstvenog, elitnog proizvoda, nadaleko čuvenog vina – Muskat Krokan.

Preduzeće IBIS je 1996. godine otkupilo celokupnu proizvodnju vina Muskat Krokan i počelo je da stvara

danas poznati brend. Uvedena je nova ambalaža (staklena flaša i plutani zatvarač) i promenjena je etiketa. Vino je počelo da se prodaje u ekskluzivnim restoranima i hotelima, tako da je njegov plasman bio poluzatvorenog tipa.

S obzirom na to da je kvalitet ovog vina vrhunski, Muskat Krokan je brzo našao svoje mesto na tržištu. Visok kvalitet vina pratio je i dobar marketing, tako da je uspeh bio zagarantovan. Nekoliko godina kasnije, tačnije 1999. godine, vino je počelo da se izvozi u Republiku Srpsku, Crnu Goru, Švajcarsku... Međutim, o količinama koje su išle za izvoz moralo se voditi računa, jer je ograničena proizvodnja nametala ograničenja količina namenjenih za izvoz.

## Istorijat

O istoriji vina i vinove loze malo se zna. Neki podaci govore da je loza introdukovana iz Francuske, drugi da je stigla iz Alžira... Ono što se zna sa sigurnošću jeste da je grof Rohonci u XIX veku ovu čudesnu lozu zasadio na mnogim lokacijama u Evropi, ali je ona jedino opstala na Bisernom ostrvu kod Novog Bečaja. Ova loza je jedinstvena u svetu tj. autohtona je.

Pitoma, ponekad i lenja panonska reka Tisa umela je u prošlosti i da podivlja kod visokog vodostaja, poplavi i uništi trud seljaka na obalama, zapreti naseljima... Zato su polovinom osamnaestog veka preduzeti opsežni melioracioni radovi, utvrđivanje obala i ispravljanje toka reke. Tako je najveća okuka Tise prosecanjem novog korita u dužini od osam kilometara kod Novog Bečaja dovedena tik do varoških kuća. Panonska lepotica primorana je da napusti staro korito dugo 23 kilometra. Nastala je tako mrtvaja, kasnije plodna zemlja, koju će narod baš zbog toga nazvati Biserno ostrvo. Ovo područje je u početku bilo i bogato lovište u koje su dolazili lovci iz raznih krajeva, pa i iz Mađarske.

Daleke 1781. i 1782. godine austrijska vlast rešila je da rasproda sve banatske spahiluke, spahiluk Turski Bečej (današnji Novi Bečej) kupio je na licitaciji cincarin i trgovac Pavle Hadžimihajlov. Uz posed njemu i članovima

porodice pripala je i nasledna plemićka titula. On je imao tri unuke, a jedna od njih, Izabela, udala se za sina pukovnika austrijske vojske Lipota Rohoncija, i u miraz mu je donela oko 650 katastarskih jutara na Bisernom ostrvu.

Lipot Rohonci bio je napredan poljoprivrednik, ali je umro rano, i slavu porodice Rohonci proneće njegov sin Gedeon, koji je imao titulu grofa. On je u Turskom Bečaju podigao veliku porodičnu kuću, a na Bisernom ostrvu velelepno letnjikovac i ekonomske zgrade oko kojih je niklo pravo malo naselje za njegove radnike i njihove porodice.

Zemljište na Bisernom ostrvu, koje se nalazilo u posedu Rohoncijevih, bilo je najbolje i najplodnije. Sunce se ovde najduže zadržavalo, jer je ogledalo žive i mrtve Tise produžavalo njegov dar i duže trajalo.

Sa svojih 650 jutara zemljišta grof Rohonci izvezio je u Nemačku i Rusiju probrano i lepo upakovano voće kao cenjene proizvode sa svojim prepoznatljivim znakom. Ipak, slavu su mu donele dinje koje je nazvao tiski biser. Ovog povrća u Evropi nije bilo, uspevale su samo na njegovom imanju na Bisernom ostrvu.

Ipak, najveće delo grofa Rohoncija je čuveno grožđe muskat krokan – biser Bisernog ostrva. Krokan je žućkaste boje, a nazivaju ga damskim vinom jer je uživanje u njegovom jedinstvenom ukusu i aromi zaista fantastično. Vino sadrži 10 do 12 procenata alkohola i smatra se pićem bogataša, skupo je, a grozd se teško održava, naročito u vreme berbe. Sorta je osetljiva na bolesti. Ovo retko i izuzetno vino Musakt Krokan grof





Rohonci slao je na poklon svojim prijateljima na razne dvorove, poznatim političarima, bogatašima, ali su količine uvek bile male, tako da se vodilo računa da svi budu zadovoljni. Obično je slao po jedan karton ove božanske tekućine, što je bio znak pažnje i poštovanja, ali i prestiža, s obzirom na to da je vrednost boce u današnjoj vrednosti bila oko 1.000 evra.

Zanimljiva je i priča kako je došlo do nastanka loze i vina:

Bila je topla ravničarska noć, ogromne njive i vinogradi, koji su se prostirali u nedogled mirno su spavali. Čuli su se samo cvrčci i blagi vetar koji se motao oko čokota i sena tek požnjevenog žita. U tom beskraju, na granici između šuma i njiva, iz jedne kuće dolazio je tračak svetlosti. To su grof Rohonci i grof Mikloš među buradima vina igrali poker. Dva bonvivana pokušavali su da nadmudre jedan drugog. Takmičenje je počelo još u ranoj mladosti: ko će se bolje oženiti i veći miraz sa ženom dobiti, ko će bolje njive i voća uzgajati, ko će bolje konje i kola imati... Do tada je mnogo veći uspeh imao grof Rohonci koji je sa svojim voćem osvajao nagrade u Parizu, a jelo ga je najpoznatije plemstvo Evrope, pa čak i sami carevi.

Grof Mikloš je te noći vodio igru i onako usput rekao je da je uzgajao lozu vrhunskog merlota i da će ga u kvalitetu vina i sorte nadmašiti. Grof Rohonci mu na to obeća dva konja vrana na poklon, ako do sledeće godine ne zasadi kvalitetniju lozu od njegove. Od tada je prošlo mnogo burnih dana i noći u Pešti, Beču, Parizu...

A na jednom delu imanja zvanom Biserno ostrvo rasla je nova vrsta loze...

Sledeće jeseni u burad je iscedena dragocena tečnost jedinstvenog vina u celoj Evropi zvanog Krokana.

Grofu Rohonciju ostaroše vranici, a nama u nasleđe vino...

Grof Rohonci je posebnu pažnju posvećivao buradima za vino i presi, čak je izgrađena i pruga uskog koloseka kojom se vino transportovalo do stanice u Bečeju. Grof je bio ljubitelj novca, žena, karata, lova – plejboj u svom vremenu,

pa je jednom, kaže legenda, iste noći izgubio i povratio i imanje i suprugu Izabelu!

Mitska predstava doprinela je brendovanju Krokana, pa je i nakon posleratne nacionalizacije Krokana bio rado služen za stolom Josipa Broza i njegovih najuvaženijih gostiju.

### Proizvodi/usluge

Vrhunsko belo vino sa zaštićenim geografskim poreklom, Muskat Krokana, napravljeno je od autohtone sorte muskat krokana koja uspeva isključivo na Bisernom ostrvu kod Novog Bečeja, u banatsko-potiskom vinogorju u Vojvodini, na severu Srbije. Vino je jačine 11,5 odsto alkohola. Pakovano je u jedinstvenu, originalno dizajniranu bocu 0,75 litara s plutanim čepom.

Sorta je podložna bolestima, osetljiva prema sivoj plesni i niskim temperaturama, zahteva svakodnevnu negu i ne postoji perspektiva da se sorta proširi i masovnije gaji. List je srednje veličine, petodelan, s oštrim zupcima, bobice su okruglaste, mase do grama, žuto-zele- ne boje, prepoznatljivog ukusa i mirisa. Peskovita podloga je nezamenjiva i na ži- vom pesku može se gajiti i nekalempljena. Vino u širi sadrži 18 do 20 odsto šećera, sadržaj ukupnih kiselina varira od šest do sedam grama po litru, a vino sadrži gotovo upola manje i šećera i kiselina.

### Najnoviji poduhvati

Kako je brend nastajao, došlo je do pojave plagijata na tržištu. To je bio prvi znak da je brend stvoren. Pošto je moralo zaštititi potrošače od plagijata i zadržati imidž i renome vina, preduzeće IBIS napravilo je zaokret i uvelo neke novine na tržište. Stara staklena flaša zamenjena je novom (po reakciji konzumenata – boljom), a plutani zatvarač uvezen je iz Italije i na njemu je odštampan znak IBIS, koji je garantovao originalnost proizvoda. Etiketa je, takođe, promenjena i prilagođena novom ruhu uz zlatotisak Muskat Krokana.

Preduzeće IBIS je 2000. godine registrovalo proizvod Muskat Krokana kod Zavoda za intelektualnu svojinu pod rednim brojem 45331, tako da je brend Muskat Krokana i zvanično počeo da živi.

Ljubitelji ovog vrhunskog belog vina su u vrlo kratkom roku bili obavešteni o ovim promenama i zaštitili originala, i renome Krokana je očuvan.

Naravno, to nije bilo sve. Za svoje verne konzumente Krokana je dobio i luksuzno pakovanje, tako da je ovo prestižno vino postalo nezaobilazni poklon pri svakom važnijem susretu, slavlju ili poslovnom sastanku.

### Promocija

S obzirom na visoki kvalitet vina koji je posledica brižljive selekcije grožđa, Muskat Krokana ima ekskluzivnu i ograničenu proizvodnju. Visoka cena koja prati kvalitet ne nalaže potrebu za velikim reklamnim kampanjama. Ovo vino namenjeno je znalcima i sladokuscima, pravim poznavocima i istinskim ljubiteljima, među kojima su i poznati državnici, diplomate i umetnici. Potražnja vina je takva da druga vrsta promocije osim plasmana u vrhunskim restoranima i hotelima nije potrebna. Za Krokana je dovoljna word of mouth među pravim uživaocima ovog vina, čiji se krug neprestano širi. To je jedina prava strategija u marketingu proizvoda vrhunskog kvaliteta.

### Vrednosti brenda

Genetičko poreklo sorte nije proučeno. Osim u ampelografskim kolekcijama ne gaji se u proizvodne svrhe tako da bi centar sadašnje proizvodnje bio u severnom Banatu, odnosno u lokalitetu Biserno ostrvo kraj Bečeja. Zbog toga je vino Krokana jedinstveno u Evropi. Zasađeno je krajem 19. veka na zemljištu od 15 hektara na mestu gde je reka Tisa promenila tok, zvanom Biserno ostrvo. Krokana je vrhunsko belo vino za zaštićenim geografskim poreklom iz Banatsko-Potiskog vinogorja.

Punoća i svežina vina koja se oseća već pri prvoj kapljici i aromatizovan muskatni miris koji se širi iz čaše opravdavaju slavu ovog bisera Bisernog ostrva.

[www.krokana.co.yu](http://www.krokana.co.yu)

### ONO ŠTO NISTE ZNALI

#### Krokana

- Krokana vino nije moglo da se nađe u slobodnoj prodaji.
- Tito i De Gol bili su obožavaoci Krokana.
- Putin je prilikom posete Srbiji pio Krokana vino.
- Vino Krokana pilo se još na dvoru Marije Terezije.

