Beograd, 5. decembar 2023.

**Svetsko priznanje za Podrum Palić**

**IWSC trofej za najboljeg proizvođača destilata od voća na svetu - stigao na Palić.**

*IWSC – Club Oenologique i njihove sudije, na ovaj način su prepoznali i među žestokom konkurencijom, nagradili posvećenost najvišem kvalitetu, pristup kompanije i komunikaciju sa kupcima.*

Naša poznata destilerija **Podrum Palić 1896** je nedavno u Londonu, na prestižnom takmičenju u organizaciji najvećeg i najuticajnijeg udruženja u industriji, IWSC (International Wine & Spirits Competition) - osvojila trofej **najboljeg proizvođača destilata od voća za 2023. godinu**.

Ovo je prvi put da destilerija iz Srbije dobija ovako prestižnu nagradu, što je veliko priznanje kako za našu zemlju tako i za destileriju koja je, nakon samo četiri godine od temeljne rekonstrukcije i modernizacije, dospela na mapu sveta svojim kvalitetom.

Sudije su bile impresionirane kvalitetom proizvoda ali i poslovnom filozofijom, koja na pravi način tretira tradiciju i nasleđe – iskazano u kompanijskom sloganu *Trag jednog doba* i uspešno ih povezala sa modernizacijom proizvodnje i ciklusom ekspanzije, u potpuno zaokruženom procesu proizvodnje.

Prepoznata je želja i strategija *Podruma Palić* da se portfolio pažljivo gradi i proširuje osluškujući potrebe i očekivanja potrošača, čime se neguje i njihova lojalnost.

Zato danas portfolio destilerije *Podrum Palić 1896* pored linije premijum rakija Baraba, na tržištu predstavljaju i sve popularniji Sinner dry gin, Vinjak, Cherry Brandy, kao i gorki likeri Gorshtak i Botanic Garden Amaro.

Ova nagrada je kruna na kraju uspešne godine u kojoj je, nešto ranije i ceo portfolio premium rakija *Baraba*, osvojio ukupno 6 medalja na takmičenju, takođe u organizaciji IWSC. Baraba lozovača je sa impozantnih 99 poena osvojila *Outstanding gold* medalju kao i ukupni trofej - kao najbolja od najboljeg iz svoje kategorije.

— - - - -

**O Podrumu Palić**

*Podrum Palić 1896,* sa tradicijom dužom od 125 godina, nakon temeljne rekonstrukcije 2017. godine, postaje najsavremenija destilerija u ovom delu Evrope, koja se prostire na 11.000m2, opremljena sa dva savremena destilatora, vrhunskim hrastovim buradima i sudovima za odležavanje.

Tajnu uspeha, pored moderne opreme, čini pre svega tim posvećenih tehnologa, voćara, master blendera i podrumara na čelu sa vrhunskim stručnjakom Aleksandrom Runčevim, koji je zaslužan za velike uspehe *Podruma Palić* i prepoznatljiv kvalitet njegovih proizvoda.

**Podrum Palić u brojkama**

* Osnovan 1896.
* 127 godina tradicije
* 2017-2019. temeljna rekonstrukcija i modernizacija (pretvoren u destileriju)
* 120 ha sopstvenih voćnjaka
* Portfolio od 10 proizvoda i najavljena ekspanzija
* 11.000 m2 hale za proizvodnju i skladištenje
* 7 IWSC nagrada za proizvode u 2023.

**Kontakt za medije**

Borisav Lađarević

[borisav@metodstudio.com](mailto:borisav@metodstudio.com)

064/ 844 65 80

**FOTOGRAFIJE SA PRESS DOGAĐAJA -** LINK

<https://drive.google.com/drive/folders/1D_Wo-43b7RL1w1GgVppIqlPz17V7CEX4>

Eksterni linkovi:

<https://iwsc.net/news/spirits/podrum-palic-1896-awarded-iwscs-2023-fruit-spirits-producer-trophy>

<https://www.spiritstyle.rs/podrum-palic-trofej-za-najboljeg-proizvodaca-vocnih-destilata-u-2023-godini/>

<https://vino.rs/aktuelno/u-fokusu/item/4875-svetski-trijumf-destilerije-podrum-palic.html>