



Adresa: Gornja Bukovica, Valjevo, Srbija, Zoran Milinković, je asocijacija na firmu Srpsko zvono, koja se bavi proizvodnjom rakije od šljiva i drugog voća.

Pre više od 350 godina porodica Milinković je naselila prostore sela Gornje Bukovice, u opštini Valjevo.

Zoran Milinković, vlasnik destilerije Srpsko Zvono, svoj život je vezao za proizvodnju rakije. Seća se on svog pradede Marka, dede Sava i oca Vladislava kako peku rakiju od šljiva uzbrane iz njihovog šljivika. Zoran Milinković je pre godinu dana odlučio da napravi iskorak u proizvodnji rakije i ono što je nasledio i naučio od svojih predaka, predstavi široj javnosti, da dobije oficijelnu potvrdu da ono što vekovima radi njegova porodica, i on čitavog života, zavrđuje pohvalu i priznanje.

Nije mnogo trebao da čeka na to. Priznanje je stiglo već na prvom predavljanju na Rakija festu 2010. godine u Osečini. Posle kratkog vremena na tržištu njegova rakija je našla mesto među 47 rakija, a Zoran Milinković među 17 najboljih proizvođača rakije u zemlji, prilikom ocenjivanje na Zekinom salašu, za projekat "Kuća najbolje srpske rakije", koji je pokrenuo vlasnik salaša, gospodin Branko Gligorić

Njegova „Mania“, liker od suve šljive, u kategoriji Specijalnih rakija i „Premijum“rakija od kupine, u kategoriji ostalih voćnih rakija, dobile su odličnih 17,23 i 17,63 boda i mesto među najkvalitenijim srpskim rakijama. Da je to ogromno priznanje potvrđuju autoriteti koji su se našli u žiriju za ocenu kvaliteta jakih alkoholnih pića, prof. Ninoslav Nikićević, prof. Vele Tešović i prof. Slobodan Jović, danas sigurno najvećih stričnjaka u ovoj oblasti.

Zoran Milinković nije mogao da sakrije svoje zadovoljstvo izborom među najbolje, ne zato što je sumnjao u kvalitet svoji proizvoda, već što je relativno mlad na tržištu. Tim povodom je rekao:

- Znanje pečenja rakije se u mojoj porodici od postojanja prenosi s kolena na koleno, iz vremena kada smo se naselili u okolini Valjeva, tačnije petnaestak kilometara od grada, u selo Gornja Bukovica. Moja porodica je pretežno proizvodila rakiju od šljive, a prošle godine smo ušli u proizvodnju rakije od voća, od maline, kupine i liker od suve šljive. Imam svoj šljivik i šljivovica je potpuno moj proizvod, od početka do kraja. Za ove druge rakije otkupljujem divlje kupine i mešam ih sa domaćim kupinama. Tako je i sa malinama. Za to nemam potrebne količine svog voća, pa moram da se dovijam na ovaj način, ali tačno znam od koga kupujem, to je veoma važno. Trudim se da kupujem od mojih seljana, ljudi koje poznajem i kojima verujem. Moje rakije su sve registrovane, imaju sertifikat geografskog porekla. Druga stvar je, da zapravo ni rakija od kupine, kao ni od maline, nije nešto novo u mojoj destileriji. Rakije od tog voća pravili su i moji preci, ali u količinama samo za domaću upotrebu. Ja sam izgleda izabrao pravi

trenutak da se sa njima pojavim na tržištu. Konzumenti jakih pića su prepoznali ne samo kvalitet već i pohvalili novi ukus, ukus koji je nedostajao, kada je u pitanju domaća proizvodnja rakije.

-Za sada nemam problema sa distribucijom, jer količina koju proizvedem, plasira se u veleprodaji, ali pre svega u nekoliko beograskih restorana, kao što su „Franš“, „Prešernova klet“, „Konoba“, Klub Kolarac“, Bajka Rusije“, „Znak pitanja“, nekoliko kafića, „Park“, „Grand Pleasure“, Rakija bar I, II i III“, i u nekim maloprodajnim objektima, gde ljudi zaista poznaju i cene dobru rakiju i ako smo ušli tamo i negde vaše ime postaje poznato. Planiramo da se razvijamo korak po korak, a ne naglo da povećamo proizvodnju količine pića, da bi zadržali kvalitet.

Namera nam je da se širimo i u kvalitetu i u kvantitetu, ali koliko, to najviše zavisi od tražnje. Zbog male kupovne moći ljudi danas se još ne može do kraja živeti od ovog posla, od proizvodnje rakije. Mi imamo iskustvo, ljudi znaju za nas, potražuju našu robu, međutim, ne ide to u velikim količinama. Velike su obaveze prema državi, veliki su izdaci, ali živimo i radimo u nadi da će biti bolje. Danas je neizvesnije vreme nego ikada. Pamtim da se pre četrdeset godina moglo živeti od ove proizvodnje, a mi očekujemo da će neke stvari da se postave na pravo mesto i da će moći normalno da se živi i od ove delatnosti.

Desna ruka i strateški menadžer Srpskog zvona, Katarina Vuković dodaje:

- Naš plan je da se osvoji tržište. Kranuli smo od Beograda, smatrajući ga epicentrom svih dešavanja, i prvo želimo da se stabilizujemo na tržištu Beograda, i da se nametnemo kvalitetom prvo na najvećem, pa posle da proširimo plasman i na druga tržišta Srbije. Ne smatramo ih manje važnim, ali Beograd je najveći. Mi očekujemo tri godine intenzivnog rada, osvajanja tržišta, formiranja imena na tržištu. Možemo se pohvaliti tradicijom proizvodnje rakije, od preko 100 godina, ali ne i prisustvom na tržištu. Mi smo u toj konkurenciji oko godinu dana i treba da prođe neko vreme da se izgradi ime i poverenje, pa je teško pričati o trendu nakon godinu dana iskustva. Ali verujemo u nju, uzdamo se da to može da bude dobra priča i da bude profitabilno za sve nas - uverena je Katarina Vuković.





