



Prof. dr Ninoslava Nikićevića sa Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, zatekli smo na Novosadskom sajmu u svojstvu predsednika Komisije za ocenjivanje senzorskog kvaliteta jakih alkoholnih pića na 80-tom jubilarnom Međunarodnom poljoprivrednom sajmu, u kojoj su mu društvo pravili prof. dr Vele Tešović, Hemijski fakultet, Beograd, dipl. inž. Veroljub Urošević, Prokupac AD, Beograd, dipl. inž. Miodrag Cilić, Beograd, dipl. inž. Vlada Vučetić, Kruševac i sekretarica, dipl. inž. Zorka Garović iz Novog Sada.

Ove godine, i prof. dr Nikićević obeležava svojevrsan jubilej, 30 godina neprekidne saradnje sa Novosadskim sajmom, što ga stavlja na čelo stručnjaka za ocenjivanje sa najdužim stažom na ovoj prestižnoj sajamskoj manifestaciji. Prvo je 11 godina bio sekretar, pa 9 godina član komisije, od 2001. do 2005. godine povremeni, a od tada i stalni predsednik Komisije za ocenjivanje kvaliteta jakih pića, tako da je Novi Sad jedan od njegovih omiljenih mesta na kojima radi.

***Kako komentarišete ocenjivanje jakih alkoholnih pića, bilo je prvo pitanje za prof. dr Ninoslava Nikićevića?**

-Utisci su jako povoljni. Veoma smo zadovoljni velikim brojem lepih uzoraka, pogotovo bezbojnih šljivovica, što je i mene malo iznenadilo. Ono što me posebno raduje je da su od 48 pristiglih šljivovica sve od 40 do 45 volumnih *procenata*, tek jedna jedina je 48 volumnih procenata. To je veliki uspeh. Nigde u svetu vi nećete naći konjak (Cognac) preko 40, kalvados (Calvados) preko 42,43, te pravi škotski viski (*Scotch whisky*)

preko 43 volumnih procenata. Ja apelujem na proizvođače rakija i sve ljubitelje rakije, **nemojte proizvoditi i konzumirati jaka alkoholna pića preko 45 volumnih procenata, pogotovo nemojte na ovakve sajamske manifestacije slati uzorke preko 45 volumnih procenata.**

Iz principa neću da dam zlatnu medalju za uzorke koji su 48, 49, 50 i preko toga, jer se od tolikog alkohola ne može ni oseti miris, aroma, flair, bouquet, pogotovo kod starih uzoraka, koji su sazrevali određeni vremenski period u nekom drvenom sudu, najčešće hrastovom. Prema tome, ne valja piti, ne valja ni iz medicinskog aspekta piti tako jaka pića jer imaju loš uticaj i na centralni nervni sistem, na polne funkcije, želudac, jetru... Izuzetak su jedino šljivovice, dunjevače, lozovače i breskovače koje mogu da idu do 46. Sva ostala jaka alkoholna pića treba budu od 40 do 45volumnih *procenata*

Juče smo ocenjivali lozovače i bile je pet, šest prelepih lozovača sa po 50 volumnih procenata

i ja sam morao da ih razblažujem, da bih mogao da probam. Lozovača može i sa jednim stepenom više, 46, ali neka se to ispoštuje. Naši ljudi moraju polako da se privikavaju i menjaju te loše navike i da proizvode i konzumiraju i šalju na tržište uzorke koji neće biti sa velikom stepenažom.

***Utisak je da je srpska rakija napredovala čak i više nego vinarstvo?**

-Mislim da je tako. Ja ocenujem i kvalitet vina i dugo godina sam, i na Novosadskom sajmu i na još nekim sajamskim manifestacijama, u posebnoj Komisiji za ocenjivanje kvaliteta vina. Pored toga što edukujem studente, nastojim da kroz moje kurseve obuke, na Poljoprivrednom fakultetu u Zemunu, maksimalno edukujem proizvođače u Srbiji, u čemu sam gledajući i ocenjujući ovogodišnje uzorke, u dobroj meri i uspeo, jer mnogi od njih si bili moji đaci ili polaznici. Smatram da zemlja Srbija može svetu da podari mnogo više kvalitetnih, jakih alkoholnih pića, pre svega, voćnih rakija. Imamo prelepe šljive prepečenice, jabukovače, rakije viljamovke, prelepe rakije od dunja. Niko još u svetu nije zaštitio rakiju od dunja. Pojavljuju se rakije od ribizle, maline, kupine... Za mene je rakija od divlje kupine, posle šljivovice, najlepša rakija. Po mom mišljenju još uvek smo eko-sredina, mislim na celu Srbiju. I krivo mi je što još uvek na free shop-u ne mogu da nađem nešto „Made in Serbia“, jer nismo još ništa od tih rakija zaštitili, prvenstveno mislim na ova jaka alkoholna pića, na voćne i groždane rakije. Treba da zaštitimo tehnologiju, jer kada nju zaštitite, onda je lako zaštititi brendove.

***Voćarstvo se sve više populariše. Jabuka je u trendu, ali i druge voćne vrste. Kako to ocenjujete?**

-Veoma sam radostan ako se ta tendencija i nastavi. Nekada ocenjivači rakija od jabuke malo hoće da pogreše, u smislu da to mora da bude rakija tipa kalvados(Calvados). Jabukovače tipa kalvados razlikuju se od „obične“ jabukovače po tome, što se ovo čuveno alkoholno piće iz Francuske, proizvodi tako što se određene sorte jabuke, a ima ih 200, tehnološkom preradom prerađuju u vino, koje se zatim destiliše i dobije destilat koji minimum tri godine leži, sazreva, stoji ili stari, kako hoćete, u hrastovim buradima. I to je kalvados. U poslednjih desetak godina i mnogi naši proizvođači su počeli da proizvode jabukovače tipa kalvados. Međutim, jabukovače, mogu biti veoma lepe i ako se ne rade po kalvados postupku. Normalno da će uvek kalvados biti bolji, ali ... Kod jabukovače konkretno treba paziti samo na sortiment jabuke. U svakom slučaju ne treba ići na neke kategorije B,C, D kvaliteta nego na de lux i A kvalitet, mislim prvenstveno na Crveni Delišes, Jonagold, Jonathan... One sorte koje nisu baš najbolje, nisu „u vrhu“, treba izbegavati. Zaključak je da jabukovače, treba proizvoditi samo od vrhunskih sorti jabuka. Imali smo na ovom ocenjivanju zaista prelepih 9 ili 10 uzorka bezbojnih šljivovica (bezbojnih rakija bez uticaja bureta, tj. drveta). Nikada do sada, za mojih trideset godina koliko sam u ocenjivačkim komisijama, nisu bile bolje - zaključio je prof. dr Ninoslav Nikićević, a on je čovek, stručnjak, kome se u potpunosti može verovati.

Srbija je zemlja rakije, dobro zvuči, ali moramo se potruditi da tako i ostane. Kvalitet smo, po oceni stručnjaka postigli, sada nam treba priznanje sveta da je ona zaista naša i da nam pripada.



