



Blagotvorni uticaj umereno kontinentalne klime, sa velikim oscilacijama dnevnih i noćnih temperatura, povoljnom nadomorskom visinom Tare i Povlena, iskoristili su Bajnobaštani, i od njega načinili voćarski raj.

Na nešto višoj nadorskoj visini, ali na južnim padinama Tare, u selu Pepelj, protežu se i voćnjaci Ilića, porodice koja je prepoznala voće karakterističnog mirisa i jedinstvenog ukusa i od njega počela da proizvodi rakije. U ovoj porodici je sabrana tradicija duža od jednog veka, načinjen niz od sedam generacija proizvođača rakije. Na profesionalne osnove ovu proizvodnju postavio je gospodin Vladimir Ilić 2004. godine, i zato što poziva na radost i pesmu, dao joj je ime „Stara pesma“.

Gospodin Ilić, sadašnji čuvar porodičnog nasleđa i nastavljač širenja voćnih zasada, danas se diče rakijom pitkijom i aromatičnijom od drugih. U asortimanu voćnih rakija iz ove destilerije nalaze se šljivovice, rakije od kleke, vilijemovke, dunje, kajsije, travarice...

- Jedan od dragulja destilerije „Stara pesma“ je rakija od kleke, o kojoj se ispreda mit da ju je prvi u kraju proizveo upravo jedan od starih Ilića, koja je vremenom postala odlikom ovog kraja - kaže gospodin Milan Ćuk, predstavnik „Stare pesme“ za Vojvodinu, naglašavajući da se rakija proizvodi na tradicionalan način u aparatima za jednostruku destilaciju, uz primenu savremenih saznanja iz oblasti proizvodnje voćnih rakija. U malim bakarnim kazanima, najboljim za pečenje rakije, najviše se radi šljiva oplemenjena bobicama kleke. U drugim delovima Srbije, pa i u Vojvodini, klevovača nije toliko popularna, ali ko želi da otkrije njene čari samo treba da se obrati na pravu adresu. Nedavno se na tržištu pojavila i dvanaest godina stara šljivovica, najveći ponos ove destilerije, za koju gospodin Ćuk odgovorno tvrdi da je jedna od najboljih sa ovog područja, da je u nju ugrađeno mnogo truda i znanja, ali da se isplatilo. Godišnja produkcija rakija „Stara pesma“, zbog potražnje konstantno raste, kao i zasadi voća. Iskusni rakijaši se trude se da je na zalihama uvek imaju dovoljno i da na tržište plasiraju samo zrele, u buradima odležale rakije. U bogatom asortimanu ove destilerije se zato uvek mogu naći rakije stare pet, sedam i više godina.

Iako se primećuje lagan rast prodaje na domaćem tržištu, rakije „Stara pesma“ se uglavnom izvoze u Australiju, Austriju, Holandiju, Kinu. Stranci rado posećuju Bajinu Baštu. Pored prirodnih lepota ovog kraja komplementarnoj viziji zemaljskog raja, splavarenja Drinom, vanrednih uslova za ekstremne sportove, jedna od ponuda je poseta destilerijama, između ostalog i „Staroj pesmi“, što na strance neretko ostavlja najjači utisak. - Srbija je poznata po odličnim rakijama i stranci žele da ih probaju. U ponudi zato imamo paletu prirodnih rakija, domaćih rakija - sa medom, malinom i dr., kojima možemo da se pohvalimo i za koje smo sigurno da će im se, ako baš ne sve, bar neke dopasti. Srbija je od toga još davno mogla da

napravi brend. Zbog kvaliteta na kojem se danas u Srbiji sve više insistira, i sa porastom broja ozbiljnih proizvođača vrhunskih rakija na tržištu, mislim da ni danas za to nije kasno - smatra gospodin Milan Ćuk.

