



„Podrum pića TIM“, destilerija za proizvodnju rakije vlasnika Nikole Tanasijevića, u selu Ramača, 25 km od Kragujevca, na obroncima planine Rudnik, bavi se proizvodnjom autentične šumadijske rakije. Ovde se mladost i zrelost poštaju i dopunjaju, stvarajući novu vrednost, potvrđenu u tamanom osećaju kvaliteta nekog poznavaca - laika ili profesionalanog somelijera plemenitih destilata.

Tri generacije danas rade na proizvodnji „Dara visova“, rakijama od šljiva, brendu ove destilerije. Porodična tradicija pečenja rakije, kao i u svakom seoskom domaćinstvu ovog kraja, ima dugu istoriju. U ovom domaćinstvu, proizvodnjom se bave starac, njegov otac i kao najmlađi, njihov zet, koji je 2013-te registrovao Destileriju i počeo proizvodnju „rakija za tržiste“, na osnovu starih znanja i uz nove tehnologije. Reklo bi se idealan spoj iskustva i modernog, odnosno prakse i nauke olicene u Nikoli Tanasijeviću, tehnologu za kvalitet vode za piće, posvećenom „od sada na dalje“ proizvodnji srpske šljivovice.

Na tri i po hektara i nadmorskoj visini od 550 metara, nalaze se šljivici ove rakijske kuće. U njemu su zastupljene Čačanska lepotica i Čačanska rodna (Institut za voćarstvo Čačak), Stenlej (Stanley) i autohtona Crvena Ranka poznata i kao darosavka, šumadinka, crvenjača, ranošljiva, šarošljiva, naša najstarija, najznačajnija i najrasprostranjenija rakijska sorta šljive.

- U Bogom danim uslovima, kakva je Šumadija, najpovoljnijim za proizvodnju šljiva, dobija se dobra sirovina i to mora da da dobru rakiju. Kad kažem dobru, mislim na njen kvalitet, pa tek onda kolичine. Upravo u kvalitetu, koji određuje prirođan, čist i izražen miris voća, vidim budućnost ovog našeg pića - kaže Nikola Tanasijević, koji se već pobrinuo ko će da ga nasledi.

Godišnja produkcija se za sada kreće oko 5.000 litara, koja će se, sa stasavanjem sada još mladih zasada, povećavati. Rakije „Dar visova“ mogu se naći u Rakija marketima u Kragujevcu, Beogradu, Novom Sadu...

Probali su je i stranci, prepoznali da je posebna, ali naš sagovornik smatra da je još rano, da rakije treba da odleži, da se naprave zalihe. Jer, ovo je mlada destilerija i najstarijom rakijom od 15 godina, a izreka „što starija to bolja“ definitivno je vezana za ovo jako alkoholno piće. Da se ljudi sve više interesuju i razumeju u ovo priče, znaju šta hoće da piju i cene kvalitet, primećuju i kreatori ove priče.

Otkud „Dar visova“?

- Šljivici destilerije smešteni su na obroncima planine Rudnik koji se zovu Ramački visovi (813 mnv). Svake godine ubiramo šljive, darove prirode, i od njih stvaramo nešto posebno - kaže Nikola Tanasijević.

Destilerija „Dar visova“ je na jednom od prvih pojavljivanja na rakijskoj sceni skrenula

pozornost uspehom šljivovice prepečenice, proglašenom za najkvalitetniju rakiju na Danima rakije u Šapcu 2014. godine. Kvalitet je sada oličen u Zlatnoj 15-tici, rakiji od šljive, kupaža Crvene ranke i Čačanske rodne (50 : 50%), koja je odležavala u drvenim buradima zapremine od 690 do 740 litara, 15 godina. Na burićima jedna duga je od hrasta, druga od drveta bagrema, kombinacije koja joj daje specifičnu aroma i izdvaja od drugih rakija.