



Na nedavno završenom Nacionalnom takmičenju za najbolja vina i rakije "Srbija 2013", ocenjena su, a potom i publici predstavljena, reprezentativna vina i rakije, najbolje što Srbija trenutno ima. Od ukupno 87 prijavljenih uzoraka vina i 45 uzoraka rakije, zaslužene medalje je dobilo 34 belih, 36 crvenih vina i svih 45 rakija. U kategoriji šljivovica, šampionska titula pripala je rakiji od šljive "Prepečenica" iz 1994. godine, "Braće Tomašević" iz Prijepolja.

Vukosavu Tomaševiću, suvlasniku i menadžeru preduzeća "Braća Tomašević" pripala je čast i zadovoljstvo da šest rakija ovog preduzeća, koje su date na ocenjivanje i sve nagrađene, predstavi brojnoj publici na Festivalu srpskog vina i rakije održanom 18. i 19. oktobra u Hotelu Falkensteiner u Beogradu.

Iako preduzeće „Braća Tomašević“ postoji od 1989. godine, njegova osnovna delatnost je proizvodnja rakija od voća, koju braća Vukosav i Miloš zvanično i komercijalno proizvode od 2010. godine, a koja je višegeneracijski prisutna u njihovoj porodici.

-Proizvodnja rakije je porodična tradicija, i još je naš deda, a moj imenjak, trgovao i proizvodio rakiju krajem XIX veka. Mi smo nastavili tu tradiciju, a pre četiri godine i registrovali preduzeće, i krenuli sa proizvodnjom za tržište, -objašnjava gospodin Vukosav Tomašević.

U svom proizvodnom asortimanu ovo preduzeće ima osam voćnih rakija (šljiva, jabuka, dunja, kajsija, malina, viljamovka, divlja kruška i medovina), tri travarice (lincura, rakija od nane i travarica) i tri likera (od maline, višnje i oraha), ali kao i svaki pravi domaćin, gospodin Vukosav ne daje prednost ni jednoj, jer kaže da su sve njihove rakije vrhunskog kvaliteta, a stvar je izbora, odnosno raspoloženja, koja će rakija u tom trenutku kome da prija.

Za četiri godine prisustva na tržištu, njihove rakije su na takmičenjima nagrađivane, a na festivalima i manifestacijama posebno zapažene. Objasnjenje za to nalazi se u kvalitetnoj rakiji, proizvedenoj po pravilima koja se moraju poštovati. Pre svega, rakija se pravi od voća pune zrelosti i najboljeg kvaliteta. Deo voća za rakije iz ove destilerije je iz njihovog voćnjaka u selu Ivanja kod Prijepolja, gde se nalazi i proizvodnja.

-Jedan deo voća, šljivu i jabuku imamo iz sopstvene proizvodnje, deo voća kupujemo iz okoline Prijepolja (jabuku, divlju krušku, malinu), a ostalo voće nalazimo u centralnoj Srbiji: kajsiju kupujemo uvek kod dobrog domaćina Zorana Jelića iz sela Miokovci kod Čačka, dunju kod gazde Đure Avramovića iz Bresnice kod Mrčajevaca, viljamovku kod moje zemljakinje Dane Mrkšić iz okoline Vrnjačke Banje, dakle, to je nešto što je provereni kvalitet i gde je uspostavljena dobra poslovna saradnja i to lepo funkcioniše na obostrano zadovoljstvo - kaže gospodin Tomašević.

Osim posebno odabranog voća, preduslov dobroj rakiji je higijena, neophodna u svakom delu proizvodnje, zatim, kontrolisnoj fermentaciji, dobrim bakarnim kazanima. Važan je i momenat

dobrog čuvanja rakije. Za dobru šljivovicu kao i za ostale rakije koje idu u burad moraju se obezbediti optimalni uslovi, dobra hrastova burad, temperatura. Za belu rakiju koja se čuva u staklu i inox sudovima, moraju se takođe obezbediti potrebne mere. -Ako se sve to ispoštuje, i ako se to sve radi na ozbiljan način, onda se mora dobiti rakija visokog kvaliteta - tvrdi gospodin Tomašević i dodaje da se radi o proizvodnji na tradicionalan način, onakav na kakav se radilo od davnina, ali uz primenu modernih tehnoloških i naučnih dostignuća koje taj proces značajno unapređuju, kao što su novi materijali koji pomažu u svim fazama proizvodnje rakije, te razna enološka sredstva koja obezbeđuju kvalitetno vrenje, da se svi oni mirisi i ukusi, sve ono što je najbolje u voću sačuva i prenese u finalni proizvod.

Prošlogodišnja proizvodnja kretala se oko 6.000 litara, a ove godine će biti duplirana. Za sada, proizvedeno je 3.000 litara kajsijevače, deo voća je u fazi fermentacije, nešto tek dospeva, kao što je dunja.

Ali, bez obzira na osvojene nagrade kao posledice velikog znanja, truda uloženog u proizvodnju srpskog nacionalnog pića, te ozbiljnosti kojom se prilazi poslu, mestom rakije i proizvođača rakije u Srbiji gospodin Tomašević nije zadovoljan.

-Na žalost, država ne prepoznaje potencijal rakije, doduše ni vina, ali mislim da oni malo bolje prolaze nego rakijaši. Sve u svemu država vrlo malo čini na poboljšanje mesta rakije, koje nije dobro ni unutar zemlje a pogotovo ne u svetu. Da se ozbiljno radi, i da država stane iza proizvođača rakije, tvrdim da bi već u prvoj godini mogla imati devizni priliv od 700 do 800 miliona evra, a vrlo brzo bi to prešlo i milijardu evra. Žalosno je što to niko ne prepoznaje ili ne prepoznaje dovoljno. S druge strane unutar zemlje, ne primenjuje se Zakon o rakiji, koji je u suštini dobar. Zato je tržište preplavljeno rakijom lošeg kvaliteta i falš rakijom, a država dozvoljava promet ogromne količine rakije koja je lažno deklarirana. Takvi falsifikati koji se dobijaju razblaživanjem etil alkohola, ne sadrže ni trunke voća, ali se deklariraju kao voćne i prodaju po nižoj ceni od prave. Mi ne možemo da se takmičimo sa nekim ko pravi rakiju na taj način, jer dobra rakija od dunje ili kajsije košta 500 do 600 din košta litar dok je na grani. Treba 10 do 12 kg kvalitetnog voća po 40 i više dinara da bi se dobio jedan litar kvalitetnog pića.

Ovakvim ponašanjem država gubi ogroman prihod i šteta je nemerljiva. Svaka flaša koju prodam ja ili neko od pravih proizvođača rakije, ima markicu koju uredno plaćamo državi, i sve je lako proverljivo. Ipak, u opticaju su ogromne količine rakije koje su izvan svake kontrole, od kojih država nema nikakve koristi, a štete po zdravlje su nekada i pogubne – upozorio je gospodin Vukosav Tomašević.