Centar za ruralni razvoj „Terra Gens“ i NVO „VITIS“ iz Novog Sada, organizuju Prvi Blind Test ocenjivanja domaće rakije pod nazivom „Koji domaćin peče najbolju rakiju?“. Ideja je potekla od gospodina Zorana Simića, koji se ovoga puta našao i u ulozi predsednika, i Bobana Vukovića, kao potpredsednika Organizacionog odbora Prvog Blind Test ocenjivanja.

Ocenjivanje će se obaviti u novosadskom restoranu „Fontana“ 14. i 15. marta 2015. godine, bez prisustva publike. Ocenjivačku komisiju predvodiće provereni eksperti. Kao predsednik se potpisuje prof. dr Ninislav Nikićević, a članovi su dr Vele Tešović, mr Ivan Urošević, i inženjeri Veroljub Urošević i Ljubiša Stanković.

Na ovu temu razgovor vodimo sa Bobanom Vukovićem.

*Šta znači Blind Test?

-U bukvalnom prevodu to je - proba na slepo. Zamiljšeno je da prispeli uzorci, razvrstani po kategorijama, pred ekspertski žiri, budu izneti u identičnim flašama, sa brojem šifre, pod kojom su zavedeni. Samo će jedno lice imati pristup informaciji, šta se pod određenom šifrom nalazi (npr. šljiva, jačina i godina proizvodnje). Članovi ocenjivačke komisije neće ni na koji način moći doći do poverljivih informacija.

*Ko ima prava učešća?

-Pravo učešća imaju svi proizvođači rakija, a naglasak je na neregistrovanim proizvođačima. Do 9. marta pristiglo je 83 uzorka iz Srbije i Republike Srpske, od kojih 90% potiče od neregistrovanih proizvođača. Do vikenda, kada počinje ocenjivanje, očekujemo da će broj uzoraka preći 100.

*Kakve su propozicije?

-Svaki učesnik treba da donese tri flaše od svakog uzorka, radi dalje promocije njihovog proizvoda. Jedna flaša poslužiće za uzorkovanje i analizu provedenu od strane komisije. Po jedna flaša svake od nagrađenih rakija biće izložena na posebnoj polici u Galeriji vina „Medijana“ (Kisačka 42), i u restoranu „Fontana“ (Nikole Pašića 27), u Novom Sadu, gde će posetioci po želji moći da uspostave konktakt sa proizvođačem određene rakije.

*Koji je osnovni cilj ovog ocenjivanja?

-Isključivo kvalitet. Veliki broj proizvođača dobre srpske rakije širom Srbije, nema dovoljno prostora gde bi mogli da provere kvalitet, pokažu i distribuiraju svoj proizvod. Upravo ovo ocenjivanje će svim učesnicima dati pravu, objektivnu sliku vrednosti njihovog proizvoda, a nagrađenima će obezbediti besplatnu reklamu, time što će biti izložene najbolje ocenjene rakije, i na taj način uticati na brže povezivanje između proizvođača i potrošača. Napravili smo i korak dalje, jer planiramo povezivanje proizvođača sa proizvođačima staklene ambalaže, dizajnerima etiketa, ali i sa vrhunskim stručnjacima, profesorima u ovoj oblasti. Zato će na završnoj

svečanosti, na kojoj će biti upriličena dodela diploma, 27. marta u restoranu „Fontana“, osim stručne komisije gost-predavač biti i prof. dr Zoran Keserović, koji će održati predavanje na temu proizvodnje voća i njegovog značaja za proizvodnju rakije i odgovarati na pitanja učesnika. Učesnici će takođe moći od članova ocenjivačke komisije da traže sugestije kako bi poboljšali kvalitet svojih rakija.

*Krajnji cilj ove manifestacije?!!

-Cilj nam je, pre svega, da Srbiju povedemo na put prepoznatljivosti po šljivovici. Poznato je da nema kuće koja ne peče rakiju, posebno u Šumadiji. Još davne 1938. godine Kraljevina Jugoslavija je na Poljoprivrednom sajmu u Milanu, Evropi i svetu predstavila svoja dva autohtona proizvoda – šljivovicu i suvu šljivu, koje ni do dana današnjeg Srbija nije zaštitila. Voleo bih da, kao što se Francuska prepoznaje po konjaku, Srbija prepozna po šljivovici - rekao je gospodin Vuković i dodao, da je ideja da se proizvođači motivišu, da im se pruži potrebna edukacija, usavršavanje, povezivanje, prostor za reklamu, i sva druga potrebna pomoć, kako bi se srpska ljuta, domaćinska rakija, često nazivana lekovitom, izborila za mesto koje joj pripada.