



www.topsrbija.com

Na tek završenom Gegula sajmu vina i rakije održanom u okviru četvrtog BUSSINESS SUMMIT 2015. - Uposlimo Srbiju, od 26.-28.juna u hotelu "Breza" u Vrnjačkoj Banji, Šampionski pehar za rakiju pripao je kompaniji "BMB DELTA" iz Jablanice kod Gradiške (Republika Srpska). Od sedam poslatih uzoraka, ova kompanija je osvojila čak pet "ajkula" - Velikih zlatnih medalja sa ocenom iznad 19,00 i dve Velike zlatne medalje.

Po kategorijama je to izgledalo ovako: u kategoriji dunjevača: (uzorak iz 2013. god, 42% v/v) -18,90 (VZM) i (uzorak iz 2010.god, 42% v/v) - 19,25 (VZM); u kategoriji, rakija vilijamovka: (uzorak 2013.god 42% v/v) - 19,05 (VZM); u kategoriji jabukovača: (uzorak 2011. god 42%v/v) - 19,10 (VZM); u kategoriji šljivovica prepečenica: (uzorak 2013. god 42% v/v) - 18,90 (VZM) i (uzorak 2007. god 42 v/v) - 19,30 (VZM); Apsolutni šampion 2015. godinu, time i najvišu ocenu dobila je TRAVARICA "KOZARSKI BISER"- (uzorak 2009. god. 42%v/v) - 19,70 (VMZ).

Branko Mijatović, dip.ing.maš., suvlasnik je kompanije "BMB Delta" Jablanica, Gradiška, koja se bavi proizvodnjom voća, voćnih rakija, i ima u planu proizvodnju prirodnih voćnih sokova. U sklopu destilerije je krajem marta ove godine instalirana solarna mini elektrana snage 50 kW, s ciljem da se iskoriste obnovljivi izvori energije, čime će se obezbediti besplatna energija za rad skladišnih kapaciteta, prva u tom kraju. Ovo priznanje nije prvo u kolekciji "BMB Delta". Na International wine & spirit competition (IWSC 2013) u Londonu za šljivovicu su dobili bronzanu medalju, a ove godine za dunju i šljivovicu takođe bronzanu medalju.

- To je više nego ogroman uspeh kada se pojavite na pobjedničkoj večeri u Londonu, sa najvećim, najboljim proizvođačima viskija, konjaka, likera, ostalih vrsta alkoholnih pića, čije su destilerije stare nekoliko stotina godina i kada budete u društvu tih ljudi shvatite kolika je to obaveza -objasnio je gospodin Mijatović.

Međutim, kada se dobije jedno ovakvo priznanje, sve uloženo ima smisla?!

- Svako priznanje, pogotovo ono koje dolazi od proizvođača, koje nije ničim opterećeno osim kvalitetom, i kada se pri tom uključi struka i nauka, je sasvim posebno priznanje koje budi jedinstven osećaj - prokomentarisao je gospodin Mijatović, dodavši da su voćne rakije "Kozarski biser" spoj tradicije i iskustva, nauke i znanja, uz puno ljubavi i truda. Te rakije sigurno ne bi bile takve da nije prirodnog okruženja u Potkozarskom kraju, na potezu između Kozare i Prosare, poznatom voćarskom kraju. Hiljade hektara plantaža što manjih, što većih, proizvođača kruške vilijamovke isključivo visokog kvaliteta, kao i zasadi šljive, jabuke raznih vrsta, skoncentrisani su na ovom prostoru. Kompanija "BMB Delta" u svom sastavu ima 15 ha kruške, jabuke, šljive i nekih specifičnih sorti, od kojih se proizvode šljivovice, vilijamovke, kalvados i klasična jabukovača, travarica na bazi jabuke.

Intenzivnom proizvodnjom rakija, ova kompanija je počela da se bavi 2007. godine, i tek ovih

dana planira zvanični početak prodaje na tržištu. "BMB Delta" trenutno proizvodi 30.000 litara raznih rakija, sa odležavanjem u hrastovim buradima od 2-5 ili 6 godina, u zavisnosti od vrste rakije, jer svaka vrsta ima svoje vreme potrebno da postigne vrhunac u kvalitetu. Cilj proizvodnje rakije za gospodina Mijatovića je postizanje vrhunskog kvaliteta i kontinuiteta, kako bi mogli ispoštovati svoje konzumente, nastupanje na određenim manifestacijama, i ocenjivanjima kvaliteta.

Gde se mogu naći i kupiti rakije "Kozarski biser"?

- Za početak u našem okruženju, imamo neke razgovore i u Srbiji, a potencijalno tržište je i Švedska, Češka... Smatram da se na spoljna, pogotovo evropska tržišta, moramo skoncentrisati na određen lanac restorana i hotela, jer za sve ostalo imamo male količine, i ako želimo da zadržimo kvalitet (a želimo), mora se ići na ograničene količine. Sledeći korak "BMB Delta" će napraviti u pravcu proizvodnje voćnih sokova, za početak jabuke i kruške u litarskim i džambo pakovanjima. U planu je i organizacija Dana berbe i Dana naše kompanije (u drugoj polovini septembra), na kojima ćemo okupiti naše prijatelje, poslovne partnere i ostale, koji će moći da obiđu zasade voća i destileriju, kao i da probaju sve rakije, u izvornom obliku, i uvere se da je to čime se mi predstavljamo na tržištu identično onome što se nalazi u našim podrumima - rekao je na kraju razgovora Branko Mijatović.