



Jedna od najvećih ličnosti engleske književnosti XVIII veka, Samuel Johnson, je rekao: “Claret (slabije belo vino od crnog grožđa iz Bordoa) je piće za dečake, porto je za muškarce, ali onaj ko želi postati junak, mora piti rakije.”

Hteli mi to priznati ili ne, Srbija je zemlja rakije. S njom se nazdravlja, uz nju se slavi, s njom se leči. I to ne bilo kakvom, već onom od šljive, dunje, kruške takiše, kruške viljamovke, drenjine, trnjine, kajsije, breskve, vinogradske šeptelije, trešnje, višnje, dinje... Mada se početak proizvodnje rakije vezuje za XIII/XIV vek, u Srbiji je ta proizvodnja značajnije povećana tek u XIX veku, što nije sprečilo srpske domaćine da je dovedu do savršenstva. Kažu da je za to najveći krivac dobra zemlja na kojoj stablo šljive raste, ali ne manja zasluga je i dobrih starih recepata kojima se od vjkada pravi.

Jedan od majstora, koji koristi zdravo okruženje planine Vujan u kojem živi, zdrave plodove voća i stare recepte svojih predaka, jer je u njihovoj kući, kao i u celom Moravičkom okrugu, vazda bilo rakije, je Stanimir Cane Minić iz Gornje Trepča, sela četrnaest kilometara udaljenog od Čačka. Gospodin Minić se proizvodnjom rakije bavi od 1961. godine, prvo iz hobija, da bi 2005. registrovao Minićevu kuću rakije, koja s pravom nosi to ime. Tajna njegove proizvodnje je što koristi isključivo autohtone sorte voća otkupljenog od proverenih proizvođača sa okolnih planina i sa geografskim poreklom, što u proizvodnji i danas ugrađuje mnogo ljubavi, a tu je i destilerija za koju se moralo izdvojiti 30 hiljada evra kada su to bilo povelike pare, da se uveze iz Nemačke.

U šampionskoj Kući rakije Minića, epitetu koji je s pravom stekla osvojivši prestižne nagrade gde god da se pojavi na takmičenjima, trenutno ima tridesetak vrsta rakije ali, ona srpska, šljivovica koju proizvodi od kombinacije starih sorti šljiva - Požegače (Madžarke), Ranke, Trnovače i ostalih autohtonih vrsta, mu je najmilija i najtrofejnija. Za šljivovicu prepečenicu 45%v/v iz 1969. godine, na Kupu Vrnjačke Banje (održanom u okviru Business Samita - Uposlimo Srbiju od 24.-26. juna 2016.), na smotri najboljih rakija jugoistočne Evrope, osvojio je „ajkulu“ - veliku zlatnu medalju (ocena 19,20). Na istom takmičenju, gospodin Minić je osvojio i drugu „ajkulu“ - veliku zlatnu medalju (ocena 19,02), za rakiju od kruške - takiše, jačine 42%v/v iz 1994. godine. Termin „ajkula“, drugi je izraz za savršenstvo, koje je uveo najpoznatiji stručnjak za ocenjivanje rakije u ovom delu Evrope, profesor dr Ninoslav Nikićević, sa Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, koji je i ovoga puta Kući rakije Minića dodelio prestižna priznanja za kvalitet.

Zato što je najbolja, Cane rakiju posvećuje najboljima. Šljivovicu prepečenicu iz 1989. godine posvetio je svom unuku Nemanji, onu iz 1994. godine kumu godine Lazaru, a ovu iz 1969. godine novoizabranom gradonačelniku Čačka, Milanu Todoroviću, za koga kaže da ako bude

takav gradonačelnik kakva je ova njegova rakija, svima će procvetati ruže. Kvalitet njegovih rakija je potvrđen i na Novosadskom sajmu, Međunarodnom ocenjivanju vina i rakije u Topoli, na Sajmu šljiva u Osečini, Kragujevcu i svojoj rodnoj Trepči, a sve to potvrđeno je i na Institutu za voćarstvo u Čačku.

Ovaj domaćin otvorio je i jedinstven Muzej rakije, u kojem su arhivirane rakije od 1941. do danas. Praksu, da se iz svake godine sačuva 50 litara rakije, a dozvola da se svake godine „odvadi“ samo jedna flaša, poštuje kao zapovest. Godine proizvodnje koje su preskočene, aukcijski je dokupio, da bi kompletirao muzejski prostor, a najveću težinu za njega ima ona prva, jer je od majke, koja ju je pekla sama, jer joj je muž, otac Caneta Minića, bio u ratu.