



Prof. dr Ninoslav Nikićević, redovni profesor na Katedri za tehnologiju konzervisanja i vrenja Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, sa doktorskom disertacijom pod nazivom: "Izučavanje važnijih aromatičnih sastojaka šljive požegače i rakije šljivovice", i napisanom jedinstvenom „Alkoholnom biblijom“ na 1.460 stranica, bez sumnje je najveći ekspert u domenu jakih alkoholnih pića kod nas. Ovoga puta, sreli smo ga u Vrnjačkoj Banji, gde je predsedavao ocenjivačkoj komisiji na trećem Kupu Vrnjačke Banje, održanom krajem juna u okviru Business Samit-a „Uposlimo Srbiju“ uz Gegula sajam rakije i vina. Svako druženje sa prof. dr Nikićevićem je „zlata vredno“ jer obrazlažući dodeljene ocene, uvek održi i malo predavanje o jakim alkoholnim pićima, u kojima i oni najiskusniji, mogu da čuju nešto korisno i novo.

Prof. dr Nikićević nije krio zadovoljstvo kvalitetom rakija koje organizator, Milan i Marija Jovičić i Etno centar Gegula, uspevaju da okupe. Ove godine je pristiglo 42 uzorka rakije, a samo dva uzoraka vina (Vinarije Čoka plus doo, Subotica). I ovoga puta, grupacija šljivovica je bila najzastupljenija. Kvalitet šljivovica je poslednjih deset godina značajno skočio i održava se, što se objašnjava pojavom istih proizvođača, ali ima i novih, koji se takođe trude da održe kvalitet omiljenog nacionalnog pića, ali i zaštićenog srpskog brenda. Na ovom takmičenju ih je bilo 20. U konkurenciji su se našle i dve kajsijevače (jedna zlatna, jedna velika zlatna medalja), kojima je profesor bio vrlo zadovoljan i napomenuo, da se poslednjih deset-petnaest godina uglavnom u kajsijevače dodaje aroma, ali da su u ovoj konkurenciji bile „lepe i prirodne“, bez arome i dodaka šećera.

Posle šljivovica su najzastupljenije bile dunjevače. Profesor Nikićević je rekao da je bilo vrlo lepih dunja i naglasio da dunja trpi hrastovo bure, da su primarni sastojci ovog voća kompatibilni sa taninima drveta, te da to treba umeti izbalansirati, naglasivši da je leskovačka dunja, žuta i obla, daleko nadrasla vranjansku.

Bilo je i šest kruškovača, od čega dve vilijamovke, koje su daleko odskočile od kruškovača. Bile su dve rakije od divlje kruške, od kojih jedna vrlo korektna (45%, 2015., (ocena 18,30), zlatna medalja), i dve vilijamovke, jedna iz 1994., ((ocena 18,55) velika zlatna medalja) i druga (42%v/v 2013., (ocena 18,70) velika zlatna medalja), ŠAMPION GRUPE. U konkurenciji se našla i jedna kruška u drvetu (obojena), međutim, kruška nije kompatibilna sa drvetom. Ono što treba da ide u bure je destilat šljive, kajsije, dunje, lozovače, komovice i jabukovače tipa kalvados.

Profesor je bio prijatno iznenađen interesantnim likerom od crnog gloaga (25%v/v, (ocena 18,65), velika zlatna medalja), ali isto toliko razočaran likerom sa dodatkom sremuša (55%v/v, (ocena 16,40), srebrna medalja).

Izdvojio je i jedan opalescentan uzorak šljivovice i preporučio proizodačima koji imaju želju da se takmiče da obrate pažnju na uzorke koje šalju, da ih ne razblažuju par dana pred slanje na ocenjivanje jer destilat treba da se stabilizuje, harmonizuje. Preporučuje da se to uradi najmanje od dve nedelje do dva meseca pre slanje, dodavanjem destilovane vode, poštujući protokol, između ostalog da temperatura destilovane vode koja se dodaje bude slična temperaturi destilata koji se razblažuje.

Od ostalih kategorija bila je zapažena jedna rakija od divlje trešnje, koja sama po sebi nema neki potencijal za miris, nikada ne ide u bure i odlična je za travaricu. „Jedan neutralno čist miris koji može da se „kljuka“ sa raznim travama“.

Profesor Nikićević je istako da je do pre par godina, najozbiljnije bilo ocenjivanje na Poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, koje je imalo i do 190 uzoraka. Nekoliko poslednjih godina je taj broj drastično opao, da bi ove godine bilo 100 uzoraka uz vrlo dobar kvalitet. Primat broja uzoraka za šljivu poslednjih godina je preuzela je Gornja Trepča, gde se u danu oceni preko 100 uzoraka šljivovice, dok se u Osečini trenutno održava najjače ocenjivanje rakija u Srbiji, koje skupi i preko 150 uzoraka.

Kup Vrnjačke Banje smatra takmičenjem sa velikim potencijalom iz razloga što se dešava u prelepoj kraljevskoj banji, i što svi rado vole da dođu, ne samo na takmičenje već i na odmor. Druga prednost ovog Kupa je sam organizator, Milan Jovičić, takođe proizodač rakije, koji snagom svoga autoriteta svake godine okuplja sve veći broj proizodača, iz zemlje i regiona. Prof. Nikićević predlaže uvođenje stručnog dela i da bi bio voljan da održi jedno predavanje, jer su svi proizodači željni nešto da nauče. Iako je to za sada u povoju, voleo bi da o svakom uzorku da svoje stručno mišljenje, i to dok je pod šifrom, kako ne bi doveo u nezgodnu situaciju proizodača rakije „koja se nije pokazala kao dobra“. Kruna takvog druženja bila bi međusobna degustacija, gde bi svaki proizodač mogao da proba sve druge rakije koje su se našle u konkurenciji.