



Godine 1985. osnovana je u mirnom okruženju naselja Zuce, podno Avale, destilerija Bojkovčanka. Ime je dobila po brdu Bojkovac kod Valjevske Mionice, rodnom mestu osnivača, gospodina Zorana Simića. Današnji vlasnik, gospodin Miroslav D. Kuburić 2009. nastavlja putem prethodnika, sa proizvodnjom top premium rakija od šljiva van konkurencije.

Rakije Bojkovčanka su sinonim za vrhunski kvalitet, a tajna leži možda u specifičnom načinu prizvodnje, prirodnim putem i četiri vrste šljiva, od toga dve autohtone. Marija Lukić iz destilerije Bojkovčanka kaže da su trenutno u ponudi osam različitih vrsta rakija, a ono po čemu je destilerija Bojkovčanka prepoznatljiva je deset godina stara rakija od šljive. Premium šljiva Bojkovčanka je vrhunska srpska šljivovica prepečenica jedinstvenog i kompleksnog ukusa u koju su upretene ljubav i desetogodišnja posvećenost, koja je pre nego što je izašla na tržiste, deset godina sakupljala najbolje iz drvenog bureta. Premium dunja Bojkovčanka, takođe deset godina stara, proizvedena je od probranih plodova autohtonih sorti dunje. Nakon postupka dvostrukе destilacije ova dunjevača odležava u drvenim sudovima. Intenzivna boja ćilibara i izražen voćni ukus dunje poziva čula na uživanje. Zlatna šljiva Bojkovčanka je proizvedena na tradicionalan način, pet godina negovana u drvenim sudovima. Mističnost koju nosi u sebi ne krije se samo u 41% alkohola, po čemu je jedinstvena na tržistu, nego i u zlatno žutoj boji i karakterističnom voćnom mirisu autohtonih srpskih sorti šljiva. - Ovu paletu dopunjaju rakije od višnje, od domaće loze, kajsije... Najprodavanija rakija iz ove destilerije su šljivovica i dunjevača premium. Za njih su interesovanja podeljena u zavisnosti od pola i da li je kupuju za sebe ili za poklon. Naravno da je jači pol prednost daje šljivovici, ali rado kupuju dunjevaču damama za poklon. Nežniji, odnosno lepsi pol preferira dunjevaču, ali šljivovicu iz serije premium smatraju najprikladnjim poklonom - objašnjava gospođica Lukić.

Rakija Bojkovčanka se nalazi na više od 100 prodajnih mesta u Srbiji i inostranstvu (Nemačkoj i Australiji).

- Proizvodnja rakija vrhunskog kvaliteta nije sprinterska disciplina već maraton, jer i ako pobedite, treba odbaniti titulu - poručuju domaćini. Vodeći se tim načelom osim sadržaja, velika pažnja posvećena je i samoj boci (uvoz iz Italije), etiketama, kompletном nastupu. To su dokazali i na 85. Međunarodnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu na kojem su osvojili tri zlatne medalje: za premium šljivovicu i dunjevaču i lozovaču, jednu srebrnu medalju za rakiju od kajsije i pehar za kvalitet svih predstavljenih proizvoda. U okviru destilerije Bojkovčanka otvoren je i Muzej razvoja rakije. Izloženi su ekspozitori starih, bakarnih i drvenih kazana, detalji bitni za destileriju, interesantne flaše od kojih su neke „završile“ kod nekadašnjeg francuskog predsednika Šarla de Gola, predsednika V. Putina, Bil Gejsa, pa čak i na svemirskoj stanici „Mir“.

