



Negovanje tradicije, prisutne u porodici decenijama unazad, unapređivanje njenih vrednosti, za dr Milana Plazinića, docenta na FTN u Čačku predstavlja izuzetnu čast, izazov i obavezu. Deda je započeo, otac održao, a dr Plazinić unapredio porodičnu proizvodnju, smeštenu u selo Premeća, na krajnjim obroncima planine Jelice, u čačanskoj opštini. Kormilo destilerije preuzeo je 1992. godine, i od tada svake godine iz nje izlaze šljivovica, kajsijevača, vilijamovka, dunjevača, višnjevača, jabukovača, kleka, travarica, orahovača, malinovac.

- Pre 25 godina sam odlučio da uđem u ozbiljniju proizvodnju. Unapredio sam klasičan način proizvodnje, koji se odnosi pre svega na higijenske uslove, vrenje i destilaciju, kao i posvećivanje pažnje faktorima koji mogu doprineti proizvodnji vrhunskog proizvoda, učiniti da dobro postane vrhunsko. Uspeli smo da za ovaj vremenski periodu razvijemo paletu proizvoda najtipičnijih voćnih rakija, počevši od šljivovice, proširili na likere, danas prepoznate na tržištu i na najvećim takmičenjima u zemlji, na Novosadskom sajmu, Sajmu šljive Osečina, Žestival-u Užice, Izboru najbolje rakije prepečenice Gornja Trepča, na kojima smo uspeli da dokažemo svoj kvalitet o čemu svedoče dobijena priznanja. I dalje radimo i trudimo se da napravimo još bolje proizvode od onih koje imamo - ističe dr Plazinić. Od šljiva Čačanske rodne, Čačanske lepotice, Stenleja i Dragačice, iz vlastitih zasada, na stablima starijim od domaćina, i otkupa iz sela čačanskog kraja, Plazinići godišnje prerade između 20 i 200 tona voća, od čega nastane od 2.000 do 17.000 litara rakije. Prirodne voćne rakije iz porodičnog podruma Plazinić godinama odležavaju u hrastovim buradima gde dobijaju prepoznatljivu aromu, miris i ukus. Na tržištu su najzastupljenije one koje osam godina sazrevanja u buradima od hrasta kitnjaka, mada ima i onih od petnaest, koje se nose na takmičenja i koje osvajaju priznanja. One dvadesetogodišnje čekaju pravi trenutak da se pojave na tržištu. Plazinić rakije mogu se naći u nekoliko čačanskih i beogradskih restorana. Najviše ih otkupljuju kompanije za reprezentaciju i ličnu upotrebu. Dr Plazinić se proizvodnjom jakih alkoholnih pića, oblasti u kojoj je takođe u međuvremenu „doktorirao“, bavi iz hobija. Po njegovom mišljenju, pristup poslu je presudan za rezultat onoga čime se neko bavi i koliko ko sebe unese u taj posao, takav će biti i uspeh. On se uvek trudi da ono što radi radi najbolje što može, a rezultati su vidljivi. Smatra takođe, da bi mesto rakije u Srbiji trebalo da bude na mnogo višem nivou nego što jeste.

- Nažalost, zbog nekih neozbiljnih proizvođača nismo tamo gde jesmo, mada u poslednjih 10 -15 godina o rakiji se sve više priče, takmičenja kojih ima dosta po Srbiji pokazuju njihov veoma visok kvalitet, i da to može da bude proizvod po kome će Srbija biti prepoznata u svetu. Treba malo država da pripomogne oko brendiranja, zaštite geografskog porekla, promocija u inostranstvu, nama kao pojedincima nedostopna, ali nadam se da će toga biti. Najvažnije je da imamo kvalitetan proizvod i zadovoljavajuće količine. Izveštaji o broju stabala šljiva u Srbiji, o

rodnosti, o godišnjoj proizvodnji, su različiti, ali ono što je tačno je da oko 80% šljive i dalje ide u rakiju. Ono što bi trebalo da se uradi i na višem nivou, da se poradi na novim ili poboljšanim starim sortama rakijskih šljiva da bi dobili kvalitet. Jer, u poslednjih 50 godina se radi na selekciji stonih sorata koje ne mogu da daju rakiju vrhunskog kvaliteta - objašnjava dr Milan Plazinić.