



Iz želje da zadrži što tešnju vezu sa rodnim krajem, beogradski advokat, gospodin Zvonko Lukić, uz veliku podršku svoje supruge Slađane, koja je sa snažnim identitetom pripadnosti patrijarhalnim vrednostima potkrepljenim zdravom energijom stanovnika Kosova, iz kojeg je došla na razmeđu milenijuma, odlučio je da od viševjekovnog porodičnog poseda napravi održivo poljoprivredno gazdinstvo modernog imidža.

PG „Podrum Lukić“ se bavi proizvodnjom vina i rakije. Destilerija i vinarija se nalaze u selu Babajić, između Ljiga i Banje Vrujci, 80 km od Beograda. Porodica Lukić je u posedu imanja preko 300 godina, što je prava retkost za Srbe, prinuđene na stalne migracije tokom svoje istorije. Gazdinstvo je kompleks od 40 ha: 10 ha pod voćem, 3 ha pod vinogradima, optimalna granica da bi mogao da se zadrži kvalitet, primarni princip kojim se ovo gazdinstvo vodi u proizvodnji vina i rakija. Od vinskih etiketa na tržištu su trenutno četiri: Chardonnay, Pinot Noir, Tajna - Tamjanika bela i Rose - Pinot Noir. U pripremi je Pinot Grigio koji će ove, ili sledeće berbe dati prva vina. Namera porodice je da podigne još jedan hektar zasada autohtonog Prokupca, čime bi paleta lokalnih vina, na zahtev turista, bila dopunjena.

Na samom početku stvaranja savremenog gazdinstva, zamisao je bila da se destilerija bazira na jednoj vrsti rakije, a sve ostale u količinama potrebnim za sopstvene potrebe. To se vrlo brzo pokazalo neodrživim, pre svega zbog zahteva tržišta. Međutim, DEKADA je bila i ostala perjanica „Podruma Lukić“, koja se, kao najnagrađivanije jako alkoholno piće, nalazi u luksuznom pakovanju (francuskog proizvođača), namenjena za izuzetne prilike i poklone. Plan proizvodnje isključivo rakija u luksuznom pakovanju se takođe nije ostvario, jer HoReCa uvažava kvalitet sadržaja, a ne ambalaže. Za komercijalne rakije odabrana je ambalaža Fabrike stakla Paraćin.

Trenutno se u „Podrumu Lukić“ proizvodi osam vrsta rakija sa planom proširenje asortimana za još jedan proizvod. Centralno mesto zauzima DEKADA, vrhunska rakija u vrhunskoj ambalaži, destilat autohtonih vrsta šljiva Požegače i Ranke. Gospođa Lukić sa žaljenjem kaže da je mali voćnjak ponajbolje šljive na svetu - Požegače, na izdisaju zbog bolesti šarke, koja dovodi do njenog sušenja i brige više za porodicu. Specifičnost DEKADE proizilazi iz njenog boravka u hrastovim buradima, sa nekoliko duga dudovog drveta, što joj daje poseban šmek. Odlikuje je i starost. Na tržištu se nalazi DEKADA proizvedena 1997. do 2000. U ponudi su i komercijalnije šljive, minimum pet godina stare kupaže Požegače, Ranke, Čačanske rodne i Čačanske leptice; kajsijevače, dunjevače (od autohtone Leskovačke dunje) odležale dve godine u hrastovim buradima (tzv. dunje barrique); ponos porodice je i jabukovača od starih zasada jabuka Kožara, posađane na međama, i koje jedne godine prerode, druge ih „ubije“ mraz, grad, pa tek svake treće - četvrte dostignu tehnološku zrelost; rakija od kruške

vilijamovke; naravno loza.

Sve prisutniji trend vinskog, odnosno rakijskog turizma, PG „Podrum Lukić“ je isprovocirao da pre dve godine uđe i u agro-turističku priču. Prema rečima gospođe Lukić, bio je to logičan sled u nastojanju iskorišćenja postojećih resursa. Naime, porodično imanje je do pre dvadesetak godina zauzimalo 20 hektara, kada je gospodin Zvonko Lukić, ne želeći da domaćinstvo zamre, započeo njegovo širenje. Kada je njegov otac 2007. godine umro, on sa svojom suprugom preuzima kormilo, tada već na 40 hektara imanja, sa objektima u staromoravskom stilu, koje je vekovima dodavala svaka sledeća generacija i prepoznala put razvoja u komercijalizaciji PG. Od pre dve godine „Podrum Lukić“ turistima pruža usluge vinskih i rakijskih tura, u završnoj fazi je osposobljavanje četiri apartmana, sa ukupno 10 ležaja. Uglavnom dolaze turisti u tranzitu, privatne i grupne ture turista istih profesija (pravnik, lekara...), namerni da obiđu malo turistički ekploatisana, skrivena mesta Srbije. Najvljene su ture stranih turista.

Brigu o imanju vodi Slađana Lukić, koja u šali kaže da se dobro udala, ali i da su Lukići odabrali dobru snaju koja je unapredila domaćinstvo. Njena desna ruka je Snežana Bosanac, tehnolog, domaćica i konsultant u isto vreme. Punu podršku i pomoć pružaju im dr Miloš Lukić sa Instituta za stočarstvo i njegova supruga, brat i snaja gospodina Lukića. U toku berbe angažuju i do 20 sezonaca.

- Na ovom imanju je živela izuzetno vredna, klasična srpska porodica, koja je svega imala dovoljno, ali se i svime bavila: držali su sve vrste životinja, imali razvijenu ratarsku i povrtarsku proizvodnju. Godine 2004., kada sam kao snaja došla u kuću, moj suprug i ja smo shvatili da nam put od Beograda do Babajića u trajanju od 45min neće predstavljati problem, i prepustili smo se zahtevima tržišta u onolikom obimu u kojem bi mogli da zadržimo kvalitet. „Podrum Lukić“ smo registrovali pre 11 godina sa namerom da uspostavimo održivu proizvodnju, ali još „pomažemo“. Planova ima, naslednika takođe. Posla je mnogo, a gazdinstvo poseduje i šume. Hrast - medunac koristimo za burad koju kasnije koristimo u proizvodnji. Interna šala je da sve umemo da napravimo osim buradi i flaša, ali kako je naš tim složan i umešan, svi su izgledi da ćemo i time ovladati - zaključuje gospođa Lukić.



