Vranjska rakija najbolja na jugu

U fokusu - Sreda 11.09.2013 - 09:09

Slobodan Mitić, tridestpetogodišnji proizvođač šljivovice iz Vranja, poznat je po svojoj rakiji "Zlatnoj Luli" širom Srbije.



Za samo četiri godine, od kako je rešio da krene sa proizvodnjom rakije, koja je porodična tradicija, stigao je do prve zlatne medalje i proglašenja za najbolju voćnu rakiju u južnoj Srbiji, na festivalu višnje koji je održan u selu Petrovac kod Leskovca, od 4. do 6. jula.

Uručenje nagrade bilo je početkom septembra u zgradi SO Leskovac od strane Vesne Đorđević iz Leskovca, predsednice organizacionog odbora festivala, a u prisustvu zvaničnika iz Privredne komore i lokalne vlasti.

- Ovo je priznanje za naš porodični rad, za opredeljenje da nastavimo tamo gde je stao pokojni deda Sreten, svojevremeno poznat po proizvodnji prvoklasnoj rakiji u Ristovcu i okolini.

Drago nam je i što smo nagradu dobili u konkurenciji 28 proizvođača, a jedino smo bili mi iz Vranja. Svi ostali su bili iz Jablaničkog okruga – kaže Slobodan.

Ovaj vredan mlad čovek prepoznao je svoju budućnost, svoj biznis koji će mu omogućiti da radi ono što voli, da pristojno zarađuje za porodicu.

- Svesni smo da se prvih 10-tak godina ulaže u proizvodnju, da nema velike zarade, ali da je to zalog za budućnost.

Svaki višak zarađenog novca ide na osavremenjivanje proizvodnje. Edukacija je stalna kada je kvalitet u pitanju – ističe Slobodan.

Uskoro kreće pečenje nove ture rakije, šljive su nabavljene iz Blaca i okoline Vranja.

- Ništa ne prepuštamo slučaju, iako je šljiva ove godine dobro rodila i cena je pristupačna, naše opredeljenje je da ne prekidamo saradnju sa stalnim, proverenim dobavljačima iz Blaca iako smo mogli da nabavimo dosta šljive iz našeg kraja.

Imamo i svoje voćnjake, koji su mladi, ali koji su poneli oko 10 tona. Cilj je da kroz vreme 70 odsto šljiva bude iz naših voćnjaka, a ostatak od dobavljača – navodi Slobodan.

Radi se puno, voćnjaci traže pažnju tokom cele godine, nabavka šljiva i pravljenje rakije traje od sredine avgusta do kraja novembra. Tada se radi se od jutra do mraka.

- Šljiva je najzahvalnija srpska voćka, za njenu blagodet smo se opredelili – kaže Slobodan.

I ove godine slede nova ulaganja, sve će biti po propisima, jer je destilerija Mitić licencirana i drži se svih zakonskim mera potrebnih za vrhunsku proizvodnju.

- Napravićemo odgovarajuću presu za odvajanje koštica, Naredne godine nameravamo da sagradimo manju sušaru za šljive. Želimo da proizvodnju proširimo na suve šljive, ne u velikim količinma jer ćemo ići na vrhunski kvalitet – navodi preduzimljivi Slobodan.

Rakija “Zlatna Lula” nastala je od najboljih srpskih rakijskih sorti, koje u rejonu Blaca i Prokuplja, kao i okolini Vranja daju najkvalitetniji plod. Šljive se skupljaju krajem leta - početkom jeseni i stavljaju na previranje u kace.

Destilacija se vrši odmah po previranju, a rakija smešta u drvenu burad....

- “Zlatna Lula” je proizvedena na tradicionalni način, bez upotrebe hemijskih sredstava u proizvodnji šljive i aditiva u proizvodnji same rakije.

Čuva se u drvenim buradima koja je dodatno oplemenjuju. Zlatna Lula je u potpunosti prirodni proizvod – navodi Slobodan, istučići da posebne tajne u njenoj proizvodnji nema.

OK RADIO