Prof. dr Ninoslav Nikićević na Gegula sajmu rakije i vina 2014

PONEDELJAK, 30 JUN 2014 07:26
RAKIJE

DR NIKIĆEVIĆ U DRUŠTVU POBEDNIKA, BRAČNOG PARA MINIĆ IZ DONJE TREPČE

Uz III Business Summit-Uposli Srbiju koji je od 27.-29. juna održan u Vrnjačkoj Banji, organizovan je i Gegula sajam rakije i vina u okviru kojeg je vršeno i ocenjivanje uzoraka.

Uigran ocenjivački dvojac, prof. dr Ninoslav Nikićević i dipl ing. Ivan Urošević, imao je pred sobom 51 uzorak i oko 4 sata posvećenog rada. Svi uzorci bili su šifrovani, a time nepristrasno ocenjivanje na najvišem nivou, zagarantovano. Među uzorcima bio je jedna votka, 13 šljivovica, 3 dunjevače, 3 kajsijevače, nekoliko viljamovki, mednih rakija odnosno medica, kako se pravilno kaže (a ne medovača), 4 lozovače, dva voćna vina, 3-4 Rose-a, 7-8 belih vina i 8-9 crvenih vina.
Senzorno ocenjivanje osnovnih parametara kvaliteta: bistrina, boja, tipičnost, miris i ukus ostavilo je, prema rečima prof. Nikićevića, veoma pozitivan utisak, vezano za kvalitet voćnih rakija. Što se tiče kvaliteta vina, od ponuđenih uzoraka bila su dva vrlo korektna bela vina, i dva-tri crvena. Zaključak je da kvalitet vina nije bio na nivo voćnih rakija, što ima veze sa tim što je ovo Raški tj. rakijski kraj, u kojem su vina manje zastupljena, mada je rakija bilo i iz južne Srbije, centralne Šumadije, Crne Gore, Republike Srpske.
Među rakijama, najviše je bilo šljivovih rakija, koje su bile i najkvalitetnije. Pobednička šljivovica je dobila ocenu 19,12 a proizveo ju je čoveka koji je navikao na visoke ocene svojih rakija, Stanimir Cane Minić iz Donje Trepče.
Prof. Nikićević je ukratko objasnio sistem ocenjivanja, kako se uglavnom svuda u svetu

ocenjuju jaka alkoholna pića, sabiranjem ocena osnovnih parametara (bistrine, boje, tipičnosti, mirisa i ukusa): ako uzorak ne dođe do 14.00 nema medalje, što znači da nema kvaliteta; od 14.01-20.00 ima kvalitete. Od 14.01-16.00 je bronzana medalja, od 16.01-18.00 je srebrna medalja, uz napomenu da se razlikuju uzorci do 17.50, i oni od 17.50 -18.00 tj. veliko srebro; od 18.01-18.49 zlatna medalja, i od 18.50- 20.00 je veliko zlato.
-Već godinama govorim da bi zlatna medalja trebalo da bude od 18.01-18.99 a od 19.00-20.00 veliko zlato. Pošto je ovako kako je, uzorci koji dođu do 19.00 i preko 19.00 već se godinama smatraju „ajkulama“ u smilsu izuzetno visokog kvaliteta. U Srbiji nema mnogo takvih rakija, mada se mnogi hvale da baš oni imaju najbolju rakiju.
Veoma sam zadovoljan sa kvalitetom kajsijevača i kvalitetom dunjevača. Manje sa jabukovačama, jer dve nisu bile na nivou. Ono što me raduje da proizvođači tzv. voćnih rakija tzv. delikatesnih kao što kajsija, viljamovka i dunja nisu koristili veštačke arome, nije bilo dodatka rafinade, nije bilo mnogo dodatak glicerina, tzv. bonifikatora. Bilo je čistih, prirodnih aroma, što znači poštenih proizvođača, i to me veoma raduje, naglasio je prof. Nikićević.
Kao uvek kada razgovarate sa autoritetom takvog formata kakav je dr Ninoslav Nikićević, iskoristite priliku da postavite i neka pitanja koja dotiču neke šire teme.
Dr Ninoslav Nikičević od 2008. godine drži kurseve na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu, kroz koje je do sada prošlo 420-430 ljudi, što uliva optimizam i nadu da se više ulaže u obrazovanje i obuku za proizvodnju rakije. Ta „armija“ obučenih ljudi spemna je da edukuje druge. Međutim, naš sagovornik smatra da od tih 400 poštenih proizvođača ima mnogo veći broj onih koji rakiju koja treba 10 godina da bude u buretu hoće da „naprave“ za 3-4 meseca.
-Ne može se rakija „praviti“, muvati sa aromam, šećerom, sa karamelom, što nije ni po zakonu dozvoljeno, već proizvoditi pošteno, jasan je naš sagovornik i dodaje:
-Nedostaje nam dugogodišnja bolja organizovanost da prođemo na evropskom tržištu. Ako je ikome krivo što nas tamo nema i što nema Made in Serbia u Duty-free shop-ovima, to je meni krivo. Ali, država mora na to da misli. Ja sam spreman da budem lokomotiva voza zaštite, ali prvo mora da se „sredi cveće u svojoj bašti“, da se popišu šljivici, dunjici, stabla kajsije, šljiva, da se vidi kolika je starost tih stabala, ko su vlasnici, i da se počne sa organizovanom zaštitom, prvenstveno zaštitom geografskog porekla.
Važno je, kada se peče rakija u kazanu ili aparatu, kako je pravilnije reći, treba da se gleda prvo svoja (poštena) ličnost, zatim svoja deca, otac, majka i srpska trobojka. Ko tako gleda, neće pomisliti na veštačku aromu, na šećer ili rafinadu tj. rafinisani alkohol, jer ta rakija će možda sutra otići do nekog Japanca, Engleza, Amerikanca, Španca i treba da reprezentuje ne samo njega nego i njegovu zemlju. To je jedan dugotrajan proces a mislim da smo se u poslednjih 20, čak 30 godina udaljili sa tog puta alkoholnog poštenja i sada treba da mu se polako vraćamo. Prirodno je da svako hoće da zaradi, ali prvo treba da bude čist obraz.
Naša lokalna pića morala bi da se nađu u prezentu svake firme, opštine, da strancu ponudimo srpsku šljivu prepečenicu, dunjevaču, lozovaču, srpsko piće tipa konjaka, kao što je vinjak. Međutim, isto tako, nikada ne treba neka rakije od voća da bude skuplja od srpske šljivove prepečenice, jer to je naš ponos, a Srbija postojbina Šljivovice. To svi u svetu znaju, ali mi ništa nismo uradili da to papirološki sredimo, nismo zaštitili tehnologiju, odnosno geografsko poreklo kao što su Francuzi zaštitili njihov armagnac, calvados, cognac, kao što su Meksikanci zaštitili tekilu, ili Škoti i tehnologiju i geografsko poreklo whisky, ili Japanci sake – sa žaljenjem je konstatovao prof. dr Ninoslav Nikićević. On je iskoristio priliku i da se zahvali organizatorima na upriličenju ovakvog ocenjivanja, i izrazio nadu da će ovaj primer dobre prakse da preraste u tradiciju.