

KATALOG NAJBOLJIH DEGUSTACIONIH CENTARA RAKIJSKOG TURIZMA SRBIJE

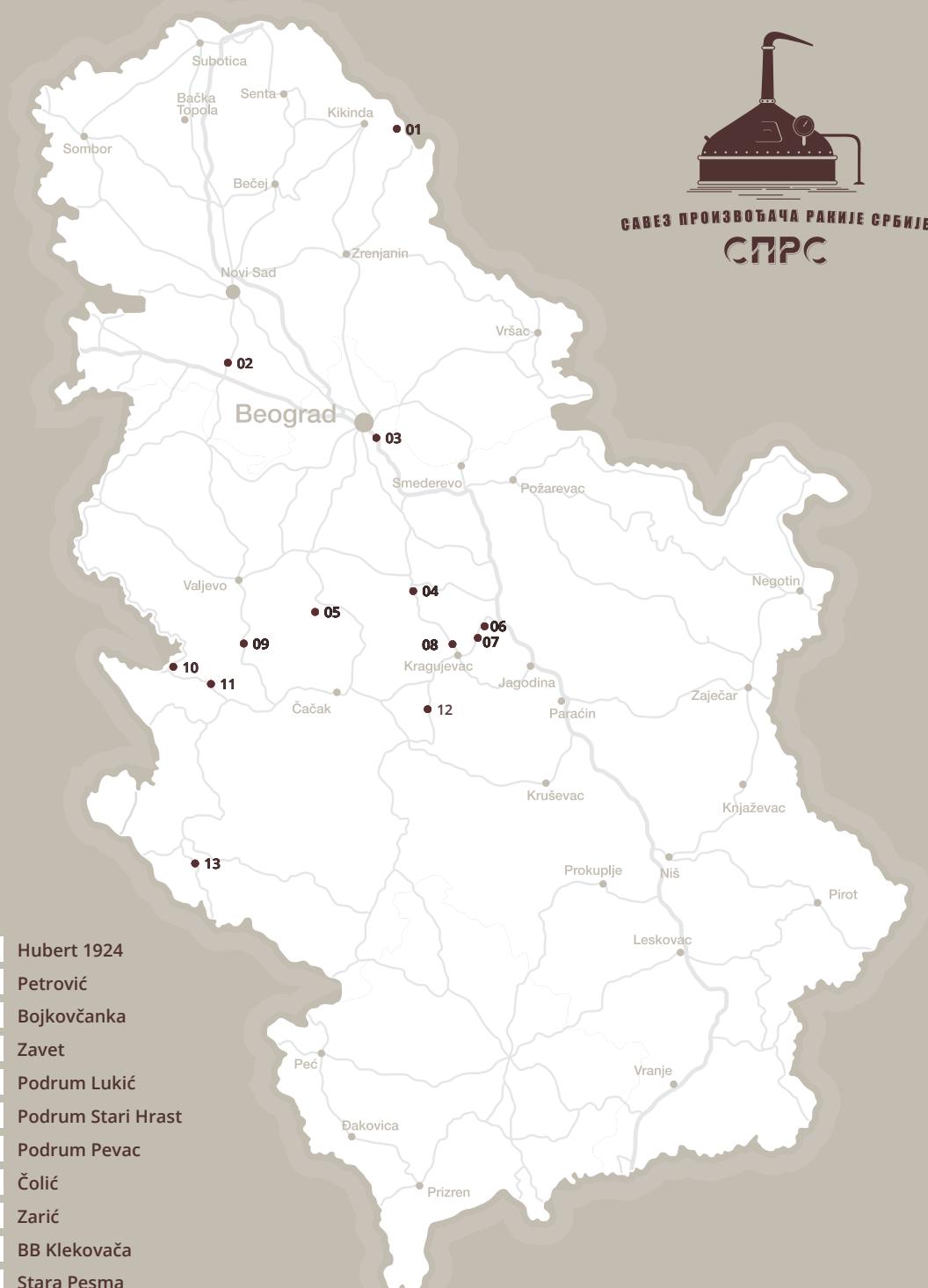
www.savezrakija.rs



САВЕЗ ПРОИЗВОДАЧА РАКИЈЕ СРБИЈЕ
СПРС



САВЕЗ ПРОИЗВОЂАЧА РАКИЈЕ СРБИЈЕ
СПРС



Katalog najboljih degustacionih centara rakijskog turizma Srbije izrađen je na osnovu projekta "Razvoj rakijskog turizma Vojvodine i Šumadije" čiji je nosilac Poljoprivredna stručna služba Bačka Topola d.o.o., a partner na projektu Savez proizvođača rakije Srbije.



O destileriji

DESTILERIJA HUBERT 1924

📍 Vuka Karadžića 12,
Banatsko Veliko Selo, Kikinda

www.hubert1924.com
e-mail: knezevic@hubert1924.com
telefon: +381 230 306 444

Posle odlaska Turaka, prema naredbi carice Marije Terezije 1763. godine, od ovih krajeva koji su bili opustošeni osnovana su tri sela koja se u navedenom izvoru pojavljuju kao: Seul Tur, Šarlvil i Sent Hubert. Objekat u kome se danas nalazi destilerija sagrađen je 1901. godine, a pogon za proizvodnju rakije 1924. godine. Otuda i naziv destilerije Hubert 1924.

Destilerija Hubert 1924 je porodična destilerija koja je osnovana 2007. godine. Ova destilerija poseduje 15 hektara sopstvenih voćnjaka, gde se ručno skupljaju plodovi voća, zatim transportuju od voćnjaka do destilerije gde se vrši pranje, otkoštavanje i pasiranje voća. Fermentacija se odvija u strogo kontrolisanim uslovima, a potom se radi dvostruka i trostruka destilacija u bakarnim kazanima (prepek). Rakije od šljive, dunje i jabuke u ovoj destileriji odležavaju minimum tri godine u hrastovim buradima, dok rakije od kajsije i viljamovke odležavaju minimum tri godine u inox posudama.

Degustacija

Asortiman destilerije Hubert 1924 čine rakija dunja, dunja barrique, kajsija, viljamovka, šljiva barrique, jabuka, jabuka barrique, kao i Hubertovi likeri Frau Višnja, Frau Malina, zatim Hubertov bitter Gorštak, Pink Gin i Dry Gin.

U okviru destilerije Hubert 1924 posetioci mogu obići proizvodni pogon, podrum gde odležava rakija i posetiti degustacionu salu kapaciteta od 20 mesta. U sastav ponude ulazi i degustacija rakija i likera uz bogatu gastronomsku trpezu.



Lokalitet



U blizini destilerije nalazi se jezero Laguna, Narodni muzej Kikinda u kojem su izložene originalne kosti mamuta starog 500.000 godina, Ulica generala Drapšina u Kikindi koja je izabrana za 22. najlepšu ulicu na svetu, Trg srpskih dobrovoljaca u Kikindi gde je najveće zimsko stanište sova ušara na svetu i muzej Terra u kom se nalazi više od 1200 skulptura od gline velikog formata.



O destileriji

DESTILERIJA PETROVIĆ

📍 Svetozara Markovića 20, Ruma

www.rakija-astoria.com

e-mail: a_storia@yahoo.com

telefon: +381 22 477 111

Destilerija Petrović osnovana je 2011. godine u Rumi sa jasnom vizijom: stvaranje brenda „A'storia“ – vrhunske voćne rakije koja će postati sinonim za najkvalitetnije rakije proizvedene u zanatskom tipu proizvodnje. U ovoj destileriji odlučili su se za proizvodnju rakija sa izraženom prirodnom aromom koje su proizvedene na tradicionalan način – destilacijom na bakarnom kazanu uz obaveznu redestilaciju (prepecanje). Destilerija Petrović proizvodi rakije i likere isključivo od voća sa područja Rume i bliže okoline. U svom assortimanu destilerija nudi rakije od dunje, viljamovke, jabuke, šljive, kajsije i lozovaču, a od likera zeleni orah, višnju, kajsiju, dunju, jagodu i medicu.

Degustacija

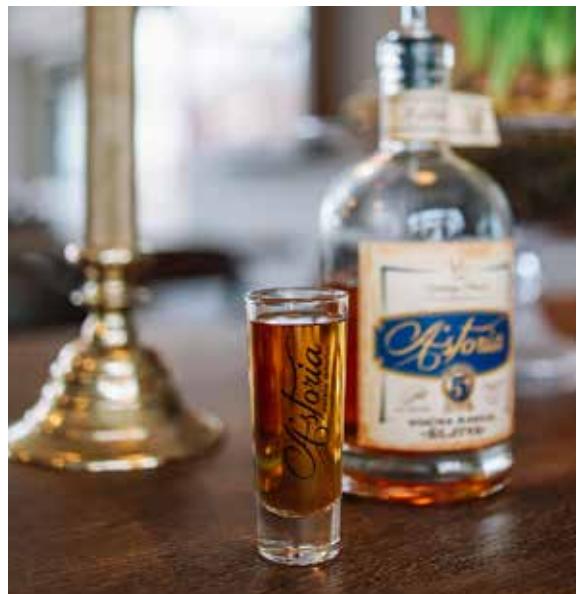
U okviru destilerije 2016. godine za posetioce je otvorena Kuća za odmor „Vila A'storia“, a od 2021. godine i degustaciona sala. Kapacitet mesta u degustacionoj sali jeste 50.

Gostima su na raspolaganju tri nivoa ponude za degustaciju:

STANDARD – degustacija rakija i likera, kafa, sok i voda

PREMIUM – degustacija rakija i likera, kafa, sok, voda, kao i zakuska od domaćih sremskih proizvoda

LUX – degustacija rakija i likera, kafa, sok, voda i tradicionalna sremska jela za ručak.



Lokalitet

Prilikom kopanja podruma u Destileriji Petrović na dubini od oko 4 metra pronađene su kosti pećinskog medveda (*Ursus Deningeri*) stare između 100.000 i 150.000 godina. Deo kostiju, koje nije zadržao rumski muzej, vraćene su i izložene u posebnoj vitrini u degustacionoj sali.

U blizini destilerije nalazi se još i Fruška Gora, Banja Vrdnik, brojni manastiri, Borovačko Jezero.



O destileriji

DESTILERIJA BOJKOVČANKA

📍 Žikice Jovanovića Španca 4,
Vrčin, Avala

www.quburich.rs
e-mail: office@quburich.rs
telefon: +381 11 40 68 605

Davne 1985. godine u Valjevskoj Mionici, selo Popadići, na obroncima brda Bojkovac, nastala je jedna vizija koja će u budućnosti promeniti imidž srpskih rakija. Tada zamišljena kao alkoholno piće svetskog nivoa, krenulo se sa proizvodnjom i planiranjem odležavanja za buduće vreme. Tajna recepture jedinstvene rakije BOJKOVČANKA leži u odabiru starih, autohtonih sorti šljive koje daju izuzetan kvalitet i jedinstvenu aromu šljivovice. Do dana današnjeg receptura pravljenja vrhunske rakije je identična i nju tehnolog ove destilerije pažljivo čuva i prati. Više od 500 nagrada za kvalitet za 37 godina postojanja destilerije je jedinstven pečat kvaliteta. Asortiman ove destilerije je široke lepeze i obuhvata rakije od šljive stare 5 i 10 godina koje su odležavale u hrastovim buradima; rakije od dunje stare 5 godine, odležavane u dudovim, bagremovim i hrastovim buradima; rakije od kajsije stare 3 godine, odležavane u hrastovim buradima; kao i lozovača od muscat hamburg konzumnog grožđa; kruška od sorte Abata Fetel; Viljamovka i rakija od višnje.

Degustacija

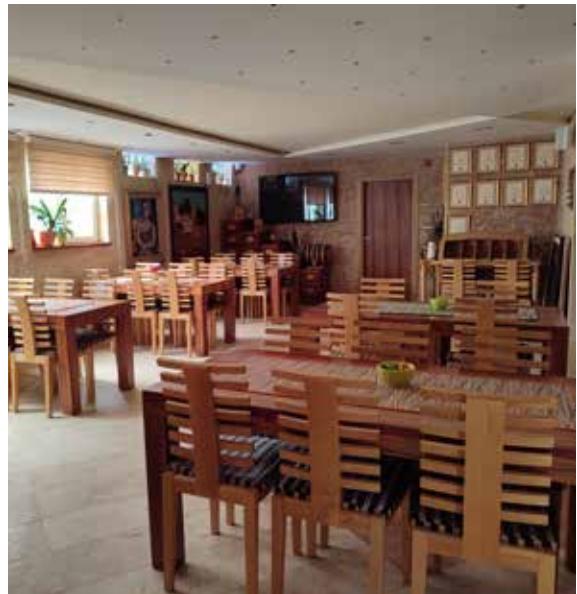
U celini okružena prirodom, na Avali, ušuškana u cveću, ova destilerija koja je prema utiscima gostiju pravo iznenađenje, podeljena je u tri celine:

Muzej srpske šljivovice

Kačara sa degustacionim delom
(kapacitet 30 osoba)

Sala za degustaciju

(kapacitet 30 osoba)



U zavisnosti od zahteva gostiju ponuda za degustaciju podeljena je u više nivoa:

- samo degustacija rakije
- degustacija rakije uz meze
(domaća pršuta, kobasica i slanina, domaći sir, pita od sira, kajmak i ajvar na kriškama baget hleba, pita od jabuka i domaći sok od zove).



Lokalitet

Posebna atrakcija u okviru ove destilerije jeste Muzej gde se nalaze jako vredni i jedinstveni eksponati od kojih su 2 upisana u Ginisovu knjigu rekorda (najveća „ručno duvana“ boca slobodne forme i najveća srpska tradicionalna kapa „šajkača“).

U blizini destilerije nalazi se i Avalska Toranj koji je svakako atrakcija koju gosti rado obilaze.



DESTILERIJA ZAVET

O destileriji

📍 Selo Čumić, Kragujevac

www.rakijezavet.com

e-mail: office@rakijezavet.com
telefon: + 381 69 239 28 38

U ovoj destileriji voće proizvedeno na sopstvenoj plantaži prerađuju u voćne rakije. Rakije se proizvode dvostrukom destilacijom na bakarnom kazanu zapremine 500 litara. Burad u kojima se godinama čuvaju, neguju i oplemenjuju „Zavet“ rakije su od hrasta kitnjaka. Isparljive komponente hrasta i komponente rakija formiraju karakterističan buke ovih rakija.

Proizvodnja voća i rakije u porodici Mijailović ima dugu tradiciju. Počeci proizvodnje vezuju se za 19. vek gde je u popisu spahiskih prihoda sela Čumić 1831. godine zabeleženo da je Mijailo Mijailović plaćao porez na kazan, kljuk i vino. Kasnije njegov unuk Milan, u to vreme školovan, nosilac dva ordena, kupovinom zemljišta, proširio je zasade pod voćem, uglavnom šljivom, i stvorio osnovu za današnju proizvodnju. Osnivanjem porodičnog preduzeća 1991. godine postavljene su osnove današnje proizvodnje i prerade. Izgradnjom pogona za proizvodnju i pakovanje rakije i podizanjem plantaže voća na 20 hektara, stvoren je uslov da se proizvodnja rakije destilerije Zavet snabdeva sirovinom iz sopstvenih voćnjaka.

Asortiman destilerije Zavet čine rakije „Zavet 190“ - rakija od šljive stara 15 godina, limitirana serija napravljena povodom 190 godina tradicije proizvodnje, Zavet 10 i Zavet 5 – od tradicionalnih sorti šljiva iz porodičnog voćnja-

ka, Zavet dunja, kajsija, vilijamovka, travarica i medovača. Od 2019. godine destilerija Zavet proizvodi rakiju sa geografskom oznakom „Šumadijska šljivovica“. Za ovu rakiju je karakteristično da se proizvodi od šljiva gajenih u Šumadijskom okrugu, da se koriste tri sorte šljiva čiji redestilati moraju da odleže u hrastovom buretu minimalno 18 meseci.



Degustacija

Svim ljubiteljima rakije omogućena je poseta destileriji Zavet. U degustacionoj sali, kapaciteta 40 mesta, služi se osam različitih rakija. Prva je rakija dobrodošlice, šest rakija se služe uz hranu koja je pažljivo odabrana kako bi se na pravi način istakli aromatski kompleksi rakija i osma rakija koja se uparuje sa cigarom. Degustaciju rakija prati edukativna i zanimljiva priča o rakijama koju vodi tehnolog destilerije.



Lokalitet

U blizini se nalazi Protina škola u Čumiću, najstarija škola u Srbiji, stara 230 godina. Spomen park „Kragujevački oktobar“- Šumarice, kulturno-istorijski kompleks „Milošev venac“, jedinstveni vojno industrijski i arhitektonski kompleks „Knežev arsenal“. Hram svetog Đorđa - mauzolej dinastije Karađorđevića u Topoli, Karađorđev grad, kuća Kralja Petra I, Vinogradareva kuća, vila na Oplencu.





O destileriji

PODRUM LUKIĆ

📍 Godevačka 49, Babajić, Ljig

www.podrumlukic.rs

e-mail: office@podrumlukic.rs

telefon: +381 11 268 51 96

Podrum Lukić, destilerija i vinarija, nalazi se u selu Babajić između Ljiga i banje Vrujci, udaljena na samo 80km od Beograda. Tradicija proizvodnje rakije na domaćinstvu porodice Lukić duža je od jednog veka. Lukići su duže od 300 godina naseljeni u ovoj oblasti i preci su se trudili da svojim potomcima prenesu znanja, sve veće i veće imanje i očuvane objekte. Od 40 hektara zemlje u kompleksu, 10 hektara nalazi se pod zasadima voća, a 3 hektara pod vinogradima. Sirovina koja se koristi za proizvodnju rakija i vina prvenstveno se dobija iz sopstvenih voćnjaka i vinograda.

Asortiman proizvoda Podruma Lukić čini osam vrsta rakija (Dekada, šljiva, dunja, dunja barrique, kajsija, kruška, loza i jabuka) i pet vrsta vina (Pinot Noir, Chardonnay, Tamjanika, Pinot Grigio i Rose). Ponos Podruma Lukić svakako je rakija DEKADA, stara šljivova prepečenica napravljena od destilata starih srpskih sorti šljiva Ranke i Požegače.

Degustacija

Posetioci na imanju porodice Lukić imaju priliku da vide i oseću duh istorije ukomponovan sa savremenim životom i proizvodnjom. Gost ima priliku da obiđe voćnjake, vinograde, proizvodni deo i da uživa u degustaciji rakija i vina u staroj magazi i kačari ili u novom degustaciono-smeštajnom objektu koji je izgrađen u tradicionalnom „moravskom“ stilu arhitekture.

Uz degustaciju rakija i vina služi se i hrana proizvedena na imanju Lukića i od lokalnih proizvođača. Kapacitet gostiju za obilazak destilerije i degustaciju je 50 osoba.



Lokalitet



U neposrednoj blizini Podruma Lukić nalaze se planine Rajac, Rudnik, Ravna Gora i Divčibare, kao i veliki broj istorijskih znamenitosti. Banja Vrujci udaljena je na samo 4km od Podruma Lukić, Rodna kuća vojvode Živojima Mišića na 13km, Muzej kamena i čaja na 12km, Ribnička pećina na 12km, a udaljenost od autoputa Miloš Veliki je 5km.



O destileriji

PODRUM STARI HRAST

📍 Žirovnica, Srbija

www.podrumstarihrast.rs

e-mail: podrumstarihrast@gmail.com

telefon: +381 34 863 103

Podrum „Stari Hrast“ svoj početak beleži 2008. godine u vreme kada rastu ideje o stvaranju nove „vinske Srbije“ i kada se pojavljuju sada već velika imena vinskog sveta. Vizija Podruma je bila i ostala – biti porodična vinarija sa sopstvenim zasadima i kapacitetima kojima se može upravljati u krugu porodice, uz angažovanje vodećih stručnjaka iz polja proizvodnje vina i rakija.

Podrum nosi naziv po 200 godina starom hrastu koji se nalazi u samom vinogradu i koji pamte najstariji stanovnici ovog kraja, a koji je prava atrakcija i pruža nezaboravan doživljaj za turiste.

U Podrumu Stari Hrast su posebno ponosni na činjenicu da su svi proizvodi dobijeni isključivo i samo od proizvoda iz sopstvenih zasada, ručno branih, gde se posebna pažnja obraća na to da berba bude kada je voće i grožđe u optimalnom ciklusu biološke zrelosti. Trenutno je pod zasadima 15 hektara voća, dok je pod zasadima vinove loze 12 hektara. Prerada voća i grožđa sa visoravni iznad sela Žirovnica koju zapljuškuju ruže vetrova sa okolnih šumadijskih brda vrše se u prostorijama Podruma Stari Hrast. Godišnja proizvodnja je 30.000 litara vina i rakija. Asortiman ovog Podruma čine rakije od šljive, viljamovke, kajsije i dunje.

Degustacija

U sklopu proizvodnog pogona nalazi se degustaciona sala sa kapacitetom do 50 osoba. U ponudi je obilazak podrumskih prostorija i upoznavanje sa procesom proizvodnje, poseta vinogradima i voćnjacima degustacija vina i rakija na otvorenom ispod Starog Hrasta uz vinograd.

U zavinosti od želje i raspoloživog vremena u ponudi Podruma Stari Hrast su tri vrste degustacije:

BASIC degustacija (*maksimalan broj ljudi 50, trajanje 60 - 90 minuta*)

PRO degustacija (*maksimalan broj ljudi 40, trajanje 90 - 120 minuta*)

PREMIUM degustacija (*maksimalan broj ljudi 20, trajanje 120 - 180 minuta*)



Lokalitet

U neposrednoj blizini nalaze se brojni turistički lokaliteti, kulturno-istorijske i verske znamenitosti, prirodne ambijentalne celine, arheološka nalazišta i mnogo toga.



O destileriji

PODRUM PEVAC

📍 Železnička 4,
selo Cvetojevac, Kragujevac

www.podrumpevac.rs
e-mail: office@podrumpevac.rs

Destilerija Pevac postala je simbol očuvanja tradicije i implementiranja najsavremenije tehnologije koja rezultira prefinjenim ukusima rakija vrhunskog kvaliteta. Svoju istoriju podrum Pevac počeo je da ispisuje 2008. godine, a svakodnevno je upotpunjue snagom vizije i pretače u najfinije arome i ukuse rakija kojima je teško reći ne. Proizvodni pogon nalazi se nadomak Kragujevca, u malom ušuškanom selu Cvetojevac. Pažljivim procesom destilacije na najsavremenijoj destilacionoj koloni od 1000 litara koju pokreće automatizovani parni kotao, stvara se rafinirani kompleks arome rakija koje donose lagan i prepoznatljiv ukus uživanja.

Podrum Pevac iznudio je rakije autentičnih ukusa dunje, kruške, šljive, maline, kajsije i loze, a ono po čemu se izdvaja su edicija dve specijalne rakije „Desetka“ – šljiva Ranka odležala 10 godina u hrastovom buretu i rakija od dunje „Zlatni Pevac“ sa jestivim 23 karatnim listićima zlata. Dizajn posebno osmišljenih boca i pakovanja sastavni je deo kreiranja brenda koji se prepoznaće na prvi ukus.

Degustacija

U okviru podruma Pevac nalazi se degustaciona sala sa kapacitetom do 50 sedećih mesta i prijemni salon za kratke degustacije do sat vremena sa 30 sedećih mesta. U okviru ponude gostu su na raspolaganju više opcija:

- obilazak vinarije i destilerije sa stručnim predavanjem
- obilazak vinarije i destilerije sa stručnim predavanjem i degustacija 10 vrsti rakija
- obilazak vinarije i destilerije sa stručnim predavanjem, degustacija 10 vrsti rakija, jednog vina ili craft piva, kao i šumadijsko meze
- obilazak vinarije i destilerije sa stručnim predavanjem, degustacija 10 vrsti rakija, jednog vina ili craft piva, kao i šumadijsko meze i ručak

Podrum Pevac jeste jedina destilerija koja sadrži punjač za električne automobile i koja u procesu proizvodnje koristi solarnu elektranu od 30kW – green energy.



Lokalitet

U blizini destilerije nalaze se Knežev Arsenal – vojno industrijski i arhitektonski kompleks, Milošev venac, Spomen park „Kragujevački oktobar“, brojni manastiri i crkve, jezero Bubanj, Šumaričko jezero, Grošničko jezero.



DESTILERIJA ČOLIĆ

O destileriji

📍 Selo Kutlovo, Kragujevac

www.destilerijacolic.rs
e-mail: office@destilerijacolic.rs
telefon: +381 34 595 222

Porodica Čolić poreklom je iz sela Vlakča, zaseoka Zmajevac, i znak firme asocira na vezu sa prošlošću i očuvanjem tradicije proizvodnje kvalitetne rakije. Imala rakija odslikava želju naslednika da istrajnim radom na postizanju i očuvanju kvaliteta budu DOSTOJNI naslednici i čuvari tradicije predaka.

Spojem tradicije i moderne tehnologije destilerija Čolić nastoji da očuva i napredi staru srpsku tradiciju proizvodnje kvalitetnih voćnih rakija. Locirana u reonu gde priroda voću daruje sve ono što je potrebno za tu proizvodnju, destilerija Čolić primenom savremenih

tehnoloških dostignuća ima za cilj da taj kvalitet iz voća sačuva i pretoči u svoje proizvode. Dobijeni destilati odlaze u podrum gde nakon višegodišnjeg odležavanja u kontrolisanim uslovima dobijaju prepoznatljiv kvalitet. Odležavanje se vrši u hrastovim burićima koji

destilatima predaju plemenitu aromu hrasta i taninskih materija, što dovodi do zaokružene arome i ukusa u krajnjim proizvodima. Savremen dizajn i izgled ambalaže imaju za cilj da se uspostavi prvi kontakt sa ljubiteljima dobre kapljice, a njena prepoznat-

ljivost da im pomogne da joj se opet vrate.

U svom assortimanu destilerija Čolić ima DOSTOJNE rakije od šljive, jabuke, dunje, kajsije, kruške Viljamovke i rakiju od jabuke sa medom.



Degustacija

U okviru destilerije Čolić nalazi se i degustaciona sala sa 36 mesta, a u ponudi je degustacija DOSTOJNIH rakija i ketering u dogовору са посетиоцима.

Lokalitet

Borački krš, Gružansko jezero





O destileriji

DESTILERIJA ZARIĆ

📍 Maksima Markovića 42,
Kosjerić

www.destilerijazaric.com
e-mail: info@destilerijazaric.com
telefon: +381 11 840 9604

Uprkos voćarskoj tradiciji kosjeričkog kraja, različite okolnosti su uticale na to da stari „Povlen“ izgubi svoj sjaj. Rešeni da na najbolji način iskoriste potencijal ovog voćarskog kraja i tradiciju u pravljenju najkvalitetnije rakije, porodica Zarić je punom parom radila na modernizaciji i obnavljanju postojećih pogona za preradu i destilaciju voća. Posvećenost i želja da se u savremenom dobu na najbolji način spoje vrhunska tehnologija, savremena nauka, iskustvo i stara srpska tradicija, omogućili su da stari „Povlen“ zablista kao nova destilerija Zarić.

Rakije destilerije Zarić izdvajaju se, pre svega, kvalitetom, zaštićenom ambalažom i karakterističnim imenima. U assortimanu ove destilerije nalaze se Kraljica – šljivovica, Nostalgija – dunjevača, Magija – kajsijevača, Nirvana – viljamovka, Opsesija – malinovača, Medena – šljivovica sa dodatkom meda, Travaklijia – šljivovica sa lekovitim travama i Koketa – liker od višanja.

Degustacija

U krugu pogona destilerije Zarić nalazi se i degustaciona sala kapaciteta 60 mesta. Posetiocima se nude tri varijante za posetu i svaka uključuje obilazak destilerije i upoznavanje gostiju, od strane stručnog lica – tehnologa, sa procesom proizvodnje. Obilazak traje 30-45 minuta, a nakon toga na raspolaganju su tri opcije:

- degustacija 7 rakija + liker
- degustacija 7 rakija + liker uz tipično srpsko meze (punomasni sir, kajmak, čvarci, paprika u pavlaci, svinjski i goveđi pršut, suvi vrat, kulen), sezonsku salatu i kafu
- konzumacija rakija uz tipično srpsko meze, sezonsku salatu, jagnjeće i/ili praseće pečenje iz furune ili jagnjetina pod parom us salatu, kolači i kafa.

Po potrebi, angažovanje akustične muzike i mogućnost noćenja u hotelu Olimpik u Kosjeriću ili u nekom od seoskih domaćinstava u okolini.



Lokalitet

Ukoliko ostajete u Kosjeriću obavezno posetiti Taorska vrela, vodopad Veliki Skakavac, crkvu brvnaru Svetog Đorđa, Stari han, brdo Grad ili prošetati po Divčibarama.



DESTILERIJA BB KLEKOVAČA

O destileriji

📍 Carice Milice 5, Bajina Bašta

www.bbklekovaca.rs

e-mail: marketing@bbklekovaca.rs

telefon: +381 31 866 404

BB Klekovača je najstarija postojeća srpska destilerija čuvena upravo po klekovači (šljivovici sa dodatkom lekovitih bobica kleke), autentičnoj i tradicionalnoj rakiji Bajine Bašte i planine Tare, koja se u tom kraju proizvodi vekovima. Sa nepokolebljivom verom u snagu ovog podneblja i poštovanjem nemerljive tradicije proizvodnje rakije u ovom kraju, BB Klekovača svaki svoj korak usklađuje sa istorijskim i geografskim poreklom i uvek sa jasnom vizijom i misijom – a to je proizvodnja vrhunske autentične rakije od najboljeg voća i autohtonih sorti šljiva zapadne Srbije.

Destilerija BB Klekovača proizvodi 22 različite rakije za koje se prethodno obavlja veoma stroga selekcija najboljeg voća iz zapadne Srbije, dok su klekovača i šljivovica zasnovane isključivo na autohtonim regionalnim sortama šljiva – trnovači i požegači. Sve rakije se proizvode dvostrukom destilacijom u bakaranim kazanima koji se lože drvetom. U podrumu stalno odležava oko 200.000 litara vrhunskih rakija, od čega polovina u buradima od srpskog hrasta sa Goča.

Godina 1865. je najznačajnija u istoriji proizvodnje rakije na Tari, u okolini Bajine Bašte i uopšte u Podrinju. Te godine je počeo nagli procvat gajenja, sušenja

šljive, odnosno upečatljiv porast proizvodnje rakije u čitavoj toj oblasti. U skladu sa ovom tradicijom destilerija BB Klekovača u okviru svoje linije „Tradicionalnih rakija“ proizvodi pet rakija zasnovanih na šljivovicama: „BB Klekovaču“ šljivovu prepečenicu sa dodatkom bobica kleke, tri „Drinske“ šljivovice i sjajnu „BB Travaricu“ šljivovu prepečenicu sa dodatkom 16 lekovitih biljaka sa Tare.



Degustacija

U okviru destilerije BB Klekovača nalaze se i dve degustacione sale kapaciteta 20 do 50 mesta, opremljene najmodernijom audio-video opremom. Tokom posete gosti se mogu odlučiti i za neku od specijalnih degustacija (3/4/6 premium rakija po izboru), a za prethodno najavljenе grupe organizuju se različite vrste programa i vikendom. Uz sve to, destilerija poseduje i smeštajne kapacitete za 18 osoba, sa jednom četvorokrevetnom, 5 moderno opremljenih dvokrevetnih soba i jednim četvorokrevetnim apartmanom.



Lokalitet

U blizini destilerije nalazi se čuvena Kućica na Drini, jezero Perućac, jezero Zaovine, planina Tara, vidikovac Banjska stena, manastir Rača.



O destileriji

DESTILERIJA STARA PESMA

📍 Pilica 36, Bajina Bašta

www.starapesma.com

e-mail: office@starapesma.com

telefon: +381 31 858 234

Pre više vekova u jednom od najlepših sela, selu Pepelj, smeštenom na obroncima planinske lepotice Tare, doselili su se Ilići. Uvidevši prirodne pogodnosti za gajenje voća – južne padine obasjane sunčevim zracima, blizinu šume i studenu vodu sa izvora zvanog Zmajeva voda koje su voću davale specifičnu aromu, Ilići su pravili piće koje se služilo samo u retkim prilikama i odabranim gostima. Savršen buke piću davala su burad napravljena od stoljetnih hrastova. Generacije potomaka nastavile su na istim padinama tradiciju podizanja voćnjaka, pravljenja buradi i pečenja rakije. Rakija kao rakija – skoro ista, a ipak različita, pa se uvek govorilo kako je Ilića rakija pitkija, raspevanija i aromatičnija od drugih. Generacije su vredno radile, radovale se životu uz piće i pesmu, pa tako i nastade rakija „Stara pesma“ – na radost i ponos sadašnjih i budućih generacija. U svom assortimanu destilerija Tim nudi rakije „Stara Pesma“ od šljive odležavane u hrastovim buradima 5, 7 ili 12 godina, kajsije, dunje, jabuke, viljamovke, maline, zatim klekovaču, travaricu, orahovaču, dunju-med i šljivu-med.



Degustacija

U mestu Pilica, u okviru imanja porodice Ilić, pored jednog dela porodičnog voćnjaka nalazi se i degustaciona sala „Stara Pesma“ čiji je kapacitet do 60 mesta. Poseta ovom degustacionom centru podrazumeva obilazak destilerije i podruma, upoznavanje sa načinom proizvodnje, kao i degustaciju rakija „Stara Pesma“.



Lokalitet

U blizini destilerije Tim i degustacione sale „Stara Pesma“ nalaze se brojne turističke atrakcije zapadne Srbije: na samo 7km nalazi se Kućica na Drini, Manastir Rača udaljen je 11km, Tvrđava Solotnik 8km, memorijalni kompleks Kadinjača 17km, jezero Perućac 21km, jezero Zaovine 35km, Vidikovac Banjska stena 34km i crkva Živonosni Istočnik Presvete Bogorodice na 7km.





O destileriji

DESTILERIJA ALEKSIĆ PRVI

📍 Minusanska 1, Guberevac, Knić
www.gruzanskanit.com
e-mail: office@gruzanskanit.com
telefon: +381 34 518 288

Na dugoj tradiciji proizvodnje rakije u gružanskom kraju 2006. godine zasnovan je moderan pogon za proizvodnju jakih alkoholnih pića „Aleksić Prvi“ doo. Destilerija Aleksić Prvi nalazi se u jednom od najpoznatijih voćarskih regiona koji poseduje izuzetne prirodne pogodnosti za proizvodnju voća. U srcu Šumadije, na obroncima planine Kotlenik, u selu Guberevac, destilerija poseduje sopstvene zasade voća na površini od 12 hektara gde su se zadržale stare autohtone sorte šljiva Crvena ranka, Požegača i dugačka Ranica. Upravo ove sorte šljiva daju mirisnu notu koju poseduje rakija Gružanska NIT.

Destilerija Aleksić Prvi zadržala je tradicionalan način proizvodnje rakije. Poseduju četiri bakarna kazana od po 500 litara u kojima se peče rakija i posle prve destilacije destilat se prebacuje u cisternu gde odležava oko 60 dana. Nakon toga se ponovo vraća u kazan i vrši se redestilacija, u narodu poznata kao „prepek“. Nakon odvajanja prvenca od patočnog dela, destilat se spušta u podrum a odležavanje. Pored njihove prepoznatljive rakije od šljive Gružanska NIT, ova destilerija u svom assortimanu nudi i rakije od kruške viljamovke, dunje i rakiju od kruške sa dodatkom meda – medovinu.

Degustacija

U okviru domaćinstva porodice Aleksić posetioci mogu posetiti i degustacionu salu sa kapacitetom do 50 mesta.

U okviru ponude destilerija Aleksić Prvi nudi:

- obilazak destilerije, degustaciju rakija i gružansko meze
- obilazak destilerije, degustaciju rakija i gružanski ručak



Lokalitet

U blizini destilerije posetioci mogu obići Gružansko jezero, Vrnjačku Banju, Manastir Žiču.



O destileriji

RAKIJSKI PODRUM OGNJENA

📍 Ivanje bb, Prijepolje

www.ognjena.rs

e-mail: braca.tomasevic@hotmail.rs

telefon: +381 33 716 141

Na imanju dede Vukosava, na putu ka Jadranu, u komšiluku Belog anđela, na obali bistrog Lima, 120 godina dugu tradiciju proizvodnje rakije nastavlja četvrta generacija porodice Tomašević. Od najkvalitetnijih plodova voća, kontrolisanim vrenjem i dvostrukom destilacijom (prepekom) u bakarnim kazanima, dobija se najbolji dar i najoriginalniji ukus Srbije. Prirodne rakije, proizvedene na tradicionalan način, po receptu predaka – rakije Ognjena spadaju u sam vrh kvaliteta.

U svom assortimanu porodica Tomašević nudi rakije od šljive, jabuke, dunje, kajsije, viljamovke, divlje kruške, maline, kupine i loze; specijalne rakije - medovina, travarica, lincura, nanovača, kantarion i likere od maline, kupine, višnje, oraha i drenjka.

Degustacija

U destileriji Ognjena očekuje Vas stogodišnji rakijski podrum sa degustacionom salom za 40 gostiju i natkrivena terasa za 70 posetilaca, drvo, kamen i cigla, autentični ambijent gde susret sa najboljim rakijama i likerima odiše toplinom i neponovljivim uzbudjenjem.

Ovde Vas očekuje jedinstvena gastronomска ponuda, jela i mezetluci polimskog, mileševskog i zlatarskog kraja, od mezeta „rakijska daska“ do tradicionalnog etno obroka, posne trpeze i specijaliteta od ribe iz Lima, uz mogućnost zabave sa muzikom.



Lokalitet

U blizini rakijskog podruma Ognjena nalazi se Manastir Mileševa, mogućnost raftinga Limom, planina Zlatar...



Projekat: Razvoj rakijskog turizma Vojvodine i Šumadije
Nosilac: Poljoprivredna stručna služba Bačka Topola d.o.o.
Partner projekta: Savez proizvođača rakije Srbije.



САВЕЗ ПРОИЗВОЂАЧА РАНИЈЕ СРБИЈЕ

СПРС