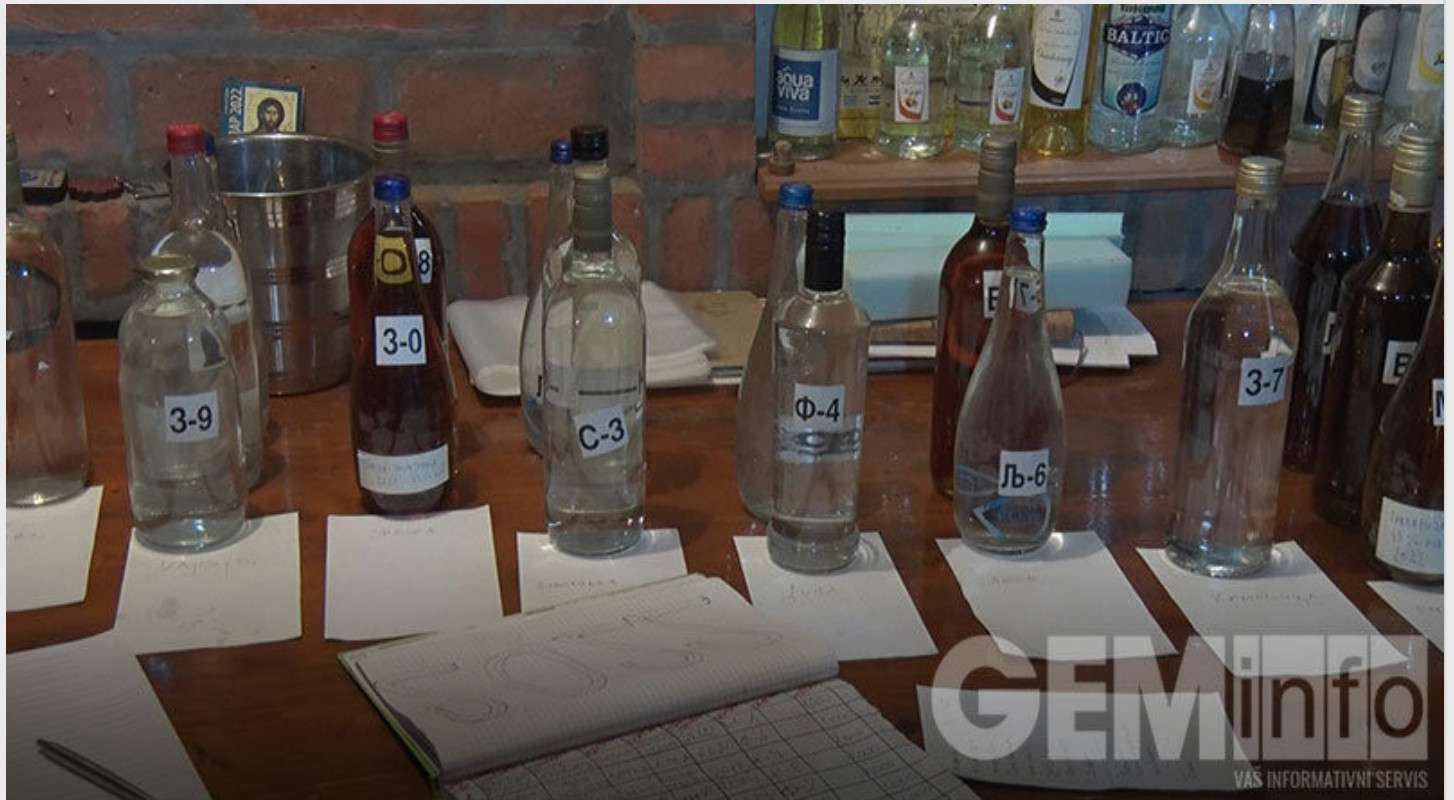


Treće regionalno ocenjivanje kvaliteta rakije u Lazarevcu



Po treći put, GO Lazarevac u saradnji sa udruženjem „Zeočki vinogradi“, organizovala je regionalno ocenjivanje kvaliteta rakije, voćnih rakija i likera. I ove godine kvalitet rakije ocenjivali su eminentni profesori sa Poljoprivrednog fakulteta. Rok za slanje uzoraka bio je 21. novembar a pristiglo je preko 60 uzoraka. Za najbolje proizvođače obezbeđene su i nagrade a ova manifestacija organizuje se u cilju omasovljenja voćarstva. Ovim povodom Podrum vina „Milojaš“ u Burovu posetio je predsednik opštine Bojan Stević sa svojim saradnicima.



Manifestacija ocenjivanja rakije nije takmičarskog karaktera, već dobra prilika da proizvođači provere kvalitet svojih proizvoda a organizuje se kako bi se voćarstvo podiglo na viši nivo, kaže predsednik opštine Bojan Stević koji je sa svojim saradnicima posetio Podrum vina „Milojaš“ u kojem je u toku ocenjivanje pristiglih uzoraka.



Bojan Stević

Ove godine oko 20 odsto više uzoraka pristiglo je na ocenjivanje. Pored rakije od šljive, koja je prepoznatljiv srpski brend, ove godine stigle su na ocenjivanje i rakije od voća. Najviše je pristiglo uzoraka iz naše opštine, ali i iz Topole, Subotice i drugih krajeva Srbije, kaže Vladan Milojević vlasnik Podrumske vina „Milojaš“ i domaćin ove manifestacije.



Vladan Milojević

Komisija sastavljena od tri člana, koju čine stručnjaci u ovoj oblasti, profesori sa Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu, ocenjivali su rakiju. Senzorno ocenjivanje kvaliteta jakih alkoholnih pića je odgovoran i težak posao. Da bi se ocenjivanje obavilo na zadovoljavajući način, moraju biti ispunjeni određeni specifični uslovi. Uzorci koji su poslani mogu dobiti maksimalnih 20 bodova a ocenjuje se boja, bistrina, tipičnost, ukus i miris, kaže profesor Aleksandar Petrović.



prof. Aleksandar Petrović

Pored rakije od šljive, koja se uvek prva ocenjuje, pred komisijom se našla i rakija od trešnje.

Za najbolje proizvođače i njihove rakije, obezbeđene su vredne nagrade koje će biti naknadno uručene kada bude organizovano predavanje za sve učesnike.