

DESTILERIJA MITIĆ

RISTOVAC, VRANJE



VRSTE RAKIJA:
šljivovica Zlatna lula



godina osnivanja: 2010
vlasnik: Slobodan Mitić
adresa: Žikice Jovanovića Španca 4/7, Vranje
tel: 017/422 514; 017/50564
faks: 017/741 3984
mob: 063/876 1101
mail: cobimitic@yahoo.com

Ristovac je selo u Pčinjskom okrugu, 10 km južno od Vranja, koje ima 98 domaćinstava sa 342 stanovnika. Ristovac se nalazi u blizini sela Davidovac u kome se nalaze obnovljene srpska i turska carinarnica, na nekadašnjoj granici Srbije i Turske. Porodica Mitić u selu Ristovac preko sto godina proizvodi rakiju, komercijalna proizvodnja je započeta pre tri godine, a sama destilerija je osnovana 2010. Sa sopstvenog voćnjaka pod šljivama od 2,5 ha, kao i u saradnji sa voćarima iz Blaca, Prokuplja i Lebana, Slobodan Mitić godišnje proizvede oko 5000 l rakije.

Naravno, Slobodan planira da poveća proizvodnju, jer kapacitet sudova je trenutno oko 60.000 l, što u plastičnim buradima, što u drvenim i to hrastovim i bagremovim.

Sama rakija pod brendom Zlatna lula je jačine 48% v/v, pakuje se u boce od jednog litra. Rakija se proizvodi na tradicionalan način, pa je i sam naziv rakije potekao od lule na lampeku. Plasman rakije je uglavnom na području Južne Srbije.

Porodično imanje od 3 hektara, registrovano je kao poljoprivredno gazdinstvo i na 2,5 hektara zasađeno je oko 1200 sadnica šljiva i 200 sadnica jabuke. Destilacija rakije se nekada vršila u dva mala bakarna kazana zapremine od po 120 litara, a gotov destilat se smeštao u drvenu burad zapremine 100 litara. Sagrađen je proizvodni pogon – destilerija i osposobljen je podrum za smeštaj i sazrevanje rakije. Danas, rakija se proizvodi u bakarnim kazanima zapremine od po 350 litara, od plodova koji su u punoj zrelosti, na tradicionalni način, bez veštačkih dodataka i aroma, i čuva se u drvenim, hrastovim i bagremovim buradima zapremine 200 litara. Trenutno se proizvodi voćna rakija od šljive pod nazivom Zlatna lula, odličnog kvaliteta i arome, harmoničnog ukusa, u originalnom litarskom pakovanju, jačine 48%.

Tradicijska proizvodnja rakije u porodici Mitić datira 100 godina unazad. Slobodanov praded, gazda Mita, jedini je u Ristovcu i okolini imao zidani kazan u svom vlasništvu, pa su ljudi iz okoline dovozili šljive, jabuke i kajsije i u tom kazanu su pekli rakiju. Nakon završetka sezone pečenja rakije, gazda

Mita je skidao lulu sa kazana, odlagao je u podrum i govorio ukućanima: "Deco, zlatna je ovo lula, čuvala nas je u najtežim vremenima, čuvajte i vi nju kada dodju bolji dani". Taj amanet se u porodici Mitić čuva do današnjih dana, kroz tri generacije.

