



**OBITELJSKI  
BUSINESS**

Milinko i Dražen Perković svoje napitke krste prema najvećim imenima hrvatske inovativne misli: Getaldiću, Vrančiću, Vučetiću, Penkali, Lupisu, Mohorovičiću, Tesli i Schwartzu

# Povratak rakije u elitno društvo

Obitelj Perković ubraja se u elitni krug malih proizvođača koji svojim rakijama ukazuju na pravu, plemenitu prirodu voćnih destilata. Jer samo one rakije koje sadrže opčinjavajuću esenciju mirisa i okusa voća iz kojeg se rađaju mogu tom plemenitom piću vratiti njegov izvorni samostanski dignitet

piše **RENÈ BAKALOVIĆ** snimio **BORIS ŠTAJDUHAR**

**S**tandardna je postava na policama hrvatskih kafića par lozovača-travarica velikog industrijskog proizvođača. Taj se tandem zgotavlja od otpada iz prethodnog mešetarenja u izradi lošeg vina. U desetljećima svog vrlo uspješnog postojanja pretvorio se u važnu odrednicu nacionalnog

identiteta i usput napravio golemo zlo: prije svega za narodno zdravlje. Potom i za opći svjetonazor: što uopće reći o puku koji se sustavno drogira takvim destilatom do žaliti ga, a proizvođače takvih nedjela izložiti barem djelovanju drakonskih poreza.

Iz raspale Jugoslavije Hrvati su izišli s osobito poraznim skorom.

Slovinci su već uzdigli novi kult viljamovke i mudro obnavljali stare samostanske tekovine, prije svega brinovec i slivovku iz Pleterja. Srbi su očuvali nekoliko vrhunskih proizvoda: šabačka šljivovica Ekselencija destilirala se od otkoštenih i oguljenih šljiva, što je bitno reduciralo metilni alkohol. Kult vrhunskih klekovača održao



je status legendarnih proizvoda BB (Bajina Bašta).

Kod nas je puk godinama gotovo fatalistički pristajao na pljačku u aranžmanu moćnih, velikih i bešćutnih industrijskih proizvođača trećerazredne zatupljujuće rakije, koji su po potrebi bili kadri lobirati i ishoditi sebi sklone zakone i normative.

Sada, međutim, niz malih proizvođača ukazuje na pravu, plemenitu prirodu voćnih destilata. One, naime, moraju u pravom alkemijskom duhu odavati opčinjavajuću delikatnu esenciju mirisa i okusa voća iz kojeg se rađaju. Nekoliko je poznatih vinara počelo proizvoditi vrhunske rakije: primjerice Tomac s kontinentalnog dijela Hrvatske. Kozlović iz Istre još je ambicioznije pokušao tržištu ponuditi sortnu muškatnu lozovaču, no na tom su mu se putu ispriječili birokratski hirovi. Vujnović s Hvara stekao je ime serijom proizvoda, osobito glasovitom Mirtom potentom, na prestižnom dijelu tržišta. Zatrovano tržište potrebno je liječiti šok-terapijom: dobre voćne i groždane rakije po definiciji ne mogu biti jeftine. Mogu se proizvoditi isključivo od dobrih sirovina. Zahtijevaju pomnu preradu i još pažljivije odležavanje. Najbolje talijanske grappe s razlogom su skuplje od razvikanih francuskih konjaka. Najbolji austrijski voćni destilati služe se uz prave ugostiteljske obrede i sukladno tome skupo naplaćuju. Već i njihovo ime ukazuje na izuzetno porijeklo: Himbergeist, duh maline. Upravo je *geist* pojam koji ukazuje na dvojnost destilata u pojavnom, materijalnom smislu i na njegovu duhovnu komponentu, upravo kao i naziv spirit, koji se u Hrvata srozao na proskribirani pojam špirit.

Pretencioznost novih proizvođača ambicioznih voćnih destilata danas ne samo da je dobro došla, ona je i nužna za veliki zaokret. Obitelj Perković iz Samobora svoje voćne rakije i likere puni u kristalne i porculanske boce, slaže ih u poklon kutije od paljenog drva i posebno štavljene kože. Svoje napitke Perković krste prema najvećim imenima hrvatske inovativne misli, poimence rogačicu po Marinu Getaldiću, travaricu po Faustu Vrančiću, smokovaču po Josipu Vučetiću, viljamovku po Slavoljubu Penkali, rakiju od višnje ma-



raske, tzv. Morlačku krv, po Ivanu Lupisu, borovnicu po Andriji Mohorovičiću, medovaču po Nikoli Tesli i orahovaču po Davidu Schwartzu. Ovdje nije riječ ni o kakvom bogohuljenju. Perković su svjesni velike civilizacijske tradicije koja je iznjedrila voćne destilate. Pozivaju se na povijesne činjenice: primjerice kako je "prva uporaba destilacijskih uređaja bila za dobivanje parfema, mirisa i destilaciju aromatičnih biljaka, na što ukazuju crteži u antičkom hramu egipatske prijestolnice."

**P**otom kako su "grčki filozofi i liječnici, Aristotel i Hipokrit, opisivali destilaciju još prije nove ere, a Kinezi su već u sedmom stoljeću destilirali aromatične biljke i proizvodili neku vrstu ruma. Perković su proučili srednjovjekovni procvat proizvodnje rakije od grožđa koja se naziva različitim imenima: lozova voda, vatrena voda, voda života u Italiji i Francuskoj. Nju su u početku proizvodili alkemičari i apotekari, jer se rakija sve do 15. stoljeća smatrala lijekom, pripisivane su joj razne nadnaravne moći kao pomlađivanje ili produlja-

**VILJAMOVKA**  
Ekskluzivni proizvod poznat po tome što su kruške koje se nalaze u boci izrasle na stablu i u tim bocama, za razliku od nekih talijanskih viljamovki na kojima se dno boce lijepi naknadno

vanje života. Razni ratovi i epidemije zaraznih bolesti išli su na ruku proizvodnji rakije, pa se njezina potrošnja širi u narodu.

Iz naše povijesti postoje pisani podaci iz 5. stoljeća koji pokazuju da su stari Slaveni proizvodili opojno piće medovinu i da su s tom navikom došli na Balkanski poluotok u 7. stoljeću, gdje su zatekli običaje starosjedilaca i svoje običaje dopunjavali njihovim. Germani sa sjevera bili su opčinjeni svojstvom proklijalog sjemena žitarica koje omogućuje da se škrob pretvori u šećer, a šećer u alkohol i viski u konačnici. Slaveni su na temelju tog čuda prirode i nadnaravnih sila pekli žitne votke.

Ova su velika iskustva u samim temeljima civilizacijskog razvoja.

Duh alkemičara ukazuje se u svom veličanstvenom izdanju, upravo onako kako ga je vidio Jung: preobrazba materije ne služi samo zato da bi se njome polučila samo ovozemaljska dobra. Promicanjem materijalnih mijena preobražava se i sam duh stvaratelja stremeći ka bogomdanim visinama. Stvaralački zanos velikih drevnih destilatora poticali su upravo plemeniti napici kon-

