ŠIBENSKI LIST
BROJ 2124
18. RUJNA 2004.

SUSRET U KONOBI MILJENKO PERKOVIĆ IZ ČISTE VELIKE PROSLAVIO SE PROIZVODNJOM RAKIJA

TUĐMANOV KUHAR MEŠTAR OD RAKIJE

Ante Pancirov

Počeo sam s proizvodnjom rakije viljamovke isključivo za obitelj i prijatelje, a kako je piće postalo popularno, uvidio sam komercijalne mogućnosti i počeo masovno proizvoditi rakije

Nekidan je naša ekipa u uobičajenom obilasku šibenske stare gradske jezgre u jednoj konobi nabasala na Miljenka Perkovića iz Čiste velike, koji je odavno napustio rodni kraj, a nakon dugogodišnje uspješne kuharske karijere upustio se u obiteljski biznis i proizvodi rakiju. Iako se time bavi nepune tri godine, kapacitet punionice «Perković» popeo se već na impozantnih 20 tisuća litara proizvedenih od 120 tisuća tona voća, a njegove rakije prodaju se po cijeloj Hrvatskoj. Zahvaljujući planski biranoj ambalaži i odabiru najboljih sorti koje uz svaku bocu imaju i mini prospekt na kojem se nalazi priča o svakoj sorti na nekoliko jezika, rakije su brzo našle put do kupaca, ponajviše turista koji jako cijene autohtoni proizvod koji ne doživljavaju samo kao piće, već zbog atraktivnog pakovanja i kao suvenir.

– Počeo sam s proizvodnjom rakije viljamovke na svom imanju u Sloveniji, u blizini granice s Hrvatskom i za početak proizvodio isključivo za obitelj i prijatelje. No, s vremenom je to piće postalo veoma popularno jer imam puno prijatelja i poznanika koji su me izreklamirali nadaleko pa sam uvidio komercijalne mogućnosti svog proizvoda i tako s vremenom započeo masovnu proizvodnju – ispovijeda nam Perković uz čašicu babića. Razgovarali smo u ugodnom ambijentu konobe Dalmatino iznad Medulića odakle dopire klapska pjesma. Pohvaliti će se kako nisu samo rakije njegova strast jer u vinogradima na granici sadi i grožđe od kojega proizvodi zeleni vinonac, sovignon i chardonnay, ali vinogradarstvom se bavi samo iz hobija. Prava proizvodnja je u izradi rakija medovače, borovnice, brinjevca, travarice, smokovače, eliksira, a kako mu je želja vratiti se korijenima, uskoro počinje s izradom tri autohtone dalmatinske rakije i likera cherry i to po recepturi otprije tisuću godina. Perković uskoro počinje proizvoditi seriju rakija s etiketama hrvatskih izumitelja, a travarica od trava sa šibenskog područja nositi će naziv Fausta Vrančića. Zanimljive su i ambalaže u kojima rakije dolaze, a među njima se posebno ističu kutije – prozori s pakovanjima od tri, odnosno pet boca.

– Ove s tri dobre su za mititi liječnike opće prakse i veterinare, a ove veće i skuplje za specijaliste – šali se inventivni Perković čiji se proizvodi najčešće tretiraju kao izvozni proizvod jer se prodaju u duty free shopovima i uglavnom strancima koji ih nose doma. Prosjek cijena iznosi oko sto kuna za najmanje boce s nekoliko decilitara žestoke kapljice ali ima i skupljih verzija, posebno boca koje dolaze u posebnim, prigodnim pakovanjima. Ovaj proizvođač u svojoj biografiji ima još jedan zanimljivi detalj. Naime, sedam godina bio je šef kuhinje restorana u osiguranju prvog hrvatskog predsjednika Franje Tuđmana, ali o tom razdoblju ne voli govoriti.

– Tuđman kao ličnost nakon smrti je postao kontroverzna i što god ja rekao o tom razdoblju i svom odnosu prema Tuđmanu, danas će se iskriviti. Kao profesionalac i biznismen, ne želim da zbog svoga stava o Tuđmanu izgubim niti jednu mušteriju i zato ne želim uopće o njemu govoriti – kaže rakijaš i napominje da će viljamovka ove godine biti posebno dobra. Kruške procvale u bocama u kojima će izrasti, posebno su lijepe ove godine, kaže Perković koji očekuje odličnu berbu.

VILSON POLIĆ

M. Perković s prigodnim pakovanjem svoje rakije