

PORODIČNI PODRUM RADULOVIĆ

ДУКАТ®



Slovenska 51
Čitluk
Kruševac 37208
Srbija

Telefon: +381 37 3642 150
Fax: +381 37 3643 740

Prirodne voćne rakije Porodični podrum Radulović oformljen je krajem prošlog veka, 1991. godine, na periferiji Kruševca. Proizvodnja rakije od dunje je u to vreme skoro nepoznata i izazivala je sumnjičavost kod najvećeg broja poznavalaca proizvodnje rakije. Motiv za ulazak u ovu proizvodnju su velike količine dunja koje su gajene na plantažama u okolini Kruševca i bile namenjene uglavnom za proizvodnju sokova. Dukat rakija se proizvodi kombinacijom tradicionalne srpske tehnologije i kalvados tehnologije. Ekstra kvalitet Dukat-a postignut je očuvanjem četiri života ove rakije i to: u kvalitetnim plodovima, u kontrolisanim uslovima fermentacije, pri pečenju u bakarnom kazanu i dugogodišnjem odležavanju u drvenim buradima, a zatim kupažama (sedam) destilata različite starosti. Dukat dunjevača barik Posebno interesovanje i iznenađenje, i kod stručne javnosti, i kod potrošača, je izazvala barik (barrique) "Dukat" rakija, jer je protivno svim dotadašnjim saznanjima odležavala u drvenim buradima (i to od dve vrste drveta, pa naknadna kupaža) i imala je boju starog zlata. Kompatibilnost rakije od dunje sa drvetom je detaljno ispitivana i na kraju potvrđena petogodišnjim praćenjem starenja destilata. Pri tome je nesumnjivo i neopozivo dokazano da destilat dobija prefinjenu raskošnu aromu i intenzivan ukus na dunju. Voće koje se koristi za proizvodnju DUKAT dunjevače barik dolazi iz sopstvenih zasada (sa sopstvene plantaže) i sa plantaža jednog broja

kooperanata.Svi zasadi iz kojih se dobija najkvalitetnija dunja za proizvodnju DUKAT dunjevače barik nalaze se na nadmorskoj visini od preko 500 metara, u ekološki zdravom i čistom okruženju.U proizvodnji DUKAT prirodnih voćnih rakija vodi se računa i o najsitnijim detaljima.Dukat malinovača barikOd 2000. godine u Porodičnom podrumu Radulović je započeta eksperimentalna proizvodnja rakije od maline, pri čemu su dobijeni sjajni destilati.Najveći izazov je bila proizvodnja barik destilata starih više od pet godina, što nije viđeno na svetskom tržištu do pojave "Dukat" malinovače (januar 2008. godine).Od destilata maline u kombinaciji sa drvetom dobijena je rakija mirisa tipičnog za rakiju proizvedenu od malina (sorta Vilamet). Dobijeni miris je čist, smiren, intenzivan na sortu, somotastog profila, mirisna nadogradnja drvenog suda lepo inkorporirana sa primarnim mirisom ploda maline.Na ukusu puna, harmonična, zaokružena, sa blagom prijatnom sladunjavošću. Rezidualni deo ukusa raskošan, duge postojane perzistencije.Dukat divlja kruška barikProizvodnja rakije od divlje kruške je otpočela 2008. godine u Porodičnom podrumu Radulović, a postignut je vrhunski kvalitet, kao spoj tradicije, naučnih saznanja i dvadesetpetogodišnjeg iskustva u proizvodnji starih (barrique) voćnih rakija.Rakija od divlje kruške Dukat je posebnog kvaliteta. Proizvodi se od sakupljenih plodova pošto otpadnu u punoj zrelosti.Kruškovača Dukat je veoma intrigantnog, smirenog i dopadljivog mirisa, somotastog bukea. Ukus rakije je izrazite punoće, daleko veće nego što je ima rakija od viljamovke. Njena prijatna dozirana oporost, koja potiče od semenki ploda i pokazuje njenu prirodnost, zaostaje nakon gutanja, a njen završetak je smiren.DestilerijaTradicionalni standardni zidani bakarni kazan se, kroz vreme, pokazao kao najbolji za proizvodnju prirodnih voćnih rakija. DUKAT rakije se proizvode ovde, u ovom kazanu. Posle pažljivog izbora plodova, prve prerade i fermentacije, destilacija se obavlja na tradicionalan način.BarikPo završetku destilacije poluproizvod (destilat) ide na odležavanje u dve vrste drvenih buradi, nakon čega se radi kupaža. Barikiranje dunjevače i malinovače nije pre nas bilo poznato kao prihvatljiv tehnološki postupak.

Telefon: +381 11 22 74 427

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)