

VINARIJA RAKČEVIĆ



Smokovci bb
Cetinje 81250
Crna Gora

Telefon: +382 67 565 320

U Riječkoj nahiji na 15 km od Cetinja, između brda i crnogorskih horizonata, smešteno je selo Smokovci, gdje je svoje mesto našla Vinarija Rakčević. U podrumu familijarne kuće Rakčevića, starom preko 110 godina, napravili smo omanju vinariju u pradjedovskoj kući. Pod otvorenim nebom, svježim vazduhom i plodnim zemljištem stvaraju se vina Rakčević, za sve one odmjerenih i istančanih ukusa. Ljubav prema vinu, tradicija i uživanje u vinogradarstvu i vinarstvu, koja u mojoj familiji traje vjekovima, pretočena je u kombinaciju te tradicije i modernih tehnologija i napravljena je vinarija sa ograničenim kapacitetom, trudeći se da nam je na prvom mestu ljubav prema vinu i kvalitet. Sadržaj:

Gde se nalazi

Vina Rakčević

Vino Pečalbar

Vino Depeša

Vino Smokovac

Poseta vinariji Gde se nalazi? Vinarija i konoba Rakčević se nalazi u selu Smokovci.

Od Budve i Bečića udaljena je samo 45 km i idealna je za jednodnevni izlet, jer nudi potpunu tišinu i odmor za dušu, uz vrhunska vina i ukusne domaće

specijalitete. Ukoliko dolazite iz pravca Budve, do vinarije vodi glavni put od Budve do Rijeke Crnojevića iz pravca Cetinja. Prođe se kružni tok na ulazu u Cetinje prema Podgorici, a poslije 5 km sa desne strane je isključenje za Rijeku Crnojevića.

Putokazi Vinarije Rakčević postoje na samoj magistrali, pa sve do same

vinarije. Vinarija Rakčević je udaljena od Podgorice samo 25 km, pa ukoliko dolazite

iz pravca Podgorice, postoji skretanje za vinariju sa lijeve strane u mjestu Donji Ulići. Takođe i iz tog pravca postoji putokaz na samoj magistrali za vinariju. Obnovili smo vinograde, rekonstruisali konobu, koja služi ujedno i za degustacionu salu i krenuli smo da pratimo snove. Ideja nam nije ulaganje za povratak novca, ovo je ulaganje u sve snove koje smo imali i imamo, ulaganje u budućnost naše dece. Kad se radi sa toliko ljubavi, a čini mi se i posvećenosti, rezultat mora doći, prije ili kasnije. A naš rezultat je da uživamo u svakom danu, da pratimo snove, da pratimo korake naših duša, a da dragi ljudi koji dolaze da obiđu naš mali raj uživaju u pogledima i ukusima.

Vina Rakčević Vinarija Rakčević za sad proizvodi oko 4000 flaša, crvenog vina, pretočenog u 3 etikete: Pečalbar, Depeša i Smokovac. Sve tri etikete nose svoju priču. Ono što bih naglasio je, da smo već u početku naše priče dobili jednu veliku satisfakciju, a to je šampionsko postolje na sajmu vina Montevino 2018. Pečalbar i Smokovac su bili apsolutni šampioni prestižnog sajma vina. Takođe, Pečalbar je dobio zlatnu medalju na Novosadskom sajmu 2019 i 2021 godine. Trudimo se da izaberemo najkvalitetniju sirovinu, a onda uz našu ljubav i stručnost našeg enologa Andona Krstevskog, pravimo vina za dušu. Što se tiče same sirovine i tehnologije proizvodnje, po našem mišljenju jako su bitne obje stvari, jedna bez druge ne mogu da idu ako želite da napravite kvalitetno vino. Volimo da kažemo da je vino priča sa tri tačke, bez prekida, i iz dana u dan, siguran sam, svaki vinar razmišlja šta još treba uraditi da bi se unaprijedili i kvalitet grožđa i sama proizvodnja vina. Što se tiče marketinga, vodim se jednom konstatacijom bivšeg premijera Italije, Silvija Berlusconi. Naime, kada su ga pitali za marketing rekao je, "da ostanem na bogatstvu od 2 eura, jedan euro bih dao za reklamu". Za sad vina Rakčević se prodaju na crnogorskom tržištu, u odabranim restoranima, hotelima i vinotekama. Ideja nam je da svojim kvalitetom malim, ali sigurnim koracima probijamo tržište i u regionu. Suština dobrog vina je kompleksna tema. Ono što bih naglasio, od vinograda pa do čaše, potrebna su tri fakulteta, znaci znanje je osnov, edukacija, posvećenost, ljubav, ljubav, ljubav.

Vino Pečalbar Pečalbar je suvo crveno vino. Kupaža Vranca, koji mu daje snagu, punoću i temperamentnost i Cabernet Sauvignon-a, koji mu daje kontrolisan buke, jake i izražene tanine, arome ribizle, šljive... Ovo pitko crveno vino dobilo je ime po

priči mog pradjeda Nika Jokova, koji je pošao na pečalbu u Ameriku i zarađujući u rudnicima, slao novac kako bi se sagradila današnja familijarna kuća. Vino Depeša Depeša je suvo crveno vino. Kupaža (50% - 50%) napravljena u samoj fermentaciji od sorti Vranac i Cabernet Sauvignon-a. Vino je dobilo je ime po "depesi" (brzom pismu), koje je moj pradjed poslao svom ocu, moleći ga da mu pošalje novac da bi se vratio u Crnu Goru iz Amerike, kako bi učestvovao u ratovima u kojima je Crna Gora učestvovala. Vino Smokovac Smokovac je suvo crveno vino, napravljeno od autohtone sorte Vranac. Dobilo je ime po prezimenu naše familije, koje je nosila u prošlosti. Poseta vinariji Vinarija Rakčević, koja se nalazi u selu Smokovci, usred cetinjskog krša, prima najavljene posete svakog dana, a moguće su i najavljene privatne degustacije. U konobi, staroj oko 110 godina, možete degustirati nagrađivana sjajna crvena vina Rakčević. Posete možete najaviti na broj telefona: +382 67 565 320 (viber i wapp). Planovi su nam da u bliskoj budućnosti krenemo sa mini etno pričom. Pošto se selo Smokovci nalazi u blizini Skadarskog jezera, u planu su da se aktiviraju stare staze za šetnju, jahanje, kao i razne druge ideje koje se tiču netaknute prirode, lijepog pogleda i samog boravka kod nas, na domaćoj hrani i odmora uz cvrkut ptica i "slušanja" tišine.