

**Stara Sokolova Dunja**  
**Стара Соколова Дуня (айва) (Выводимый)**

**Страна:** Сербия

**Производитель:** Stara Sokolova

**Тип:** ракия (плодовый дистиллят)

**Крепость:** 40%Об

**Особенность:** двойная дистилляция в закрытых чанах из хромированной стали

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** интенсивный, присутствуют яркие тона айвы, меда, воска и белых цветов

**Вкус:** мягкий и невероятно долгий, очаровывает сочными фруктовыми тонами айвы и восхитительной сладостью

**Температура подачи:** 12-16 °C

**Гастрономия:** подается в качестве дижестива, сопровождая с традиционной сербской и русской мясной кухней. Так же хорошо сочетается с умеренно сладкими десертами, фруктовыми салатами



**Stara Sokolova Vijamovka**  
**Стара Соколова Вильямовка (груша) (Выводимый)**

**Страна:** Сербия

**Производитель:** Stara Sokolova

**Тип:** ракия (плодовый дистиллят)

**Крепость:** 40%Об

**Особенность:** двойная дистилляция в закрытых чанах из меди

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** нотки спелой груши

**Вкус:** составлен из мягких, сочных грушевых нот. Послевкусие приятное и долгое.

**Температура подачи:** 12-16 °C

**Гастрономия:** подается в качестве аперитива или дижестива. Так же хорошо считается с традиционной сербской и русской кухней



**Stara Sokolova Plum Brandy**  
**Стара Соколова Плам Бренди (слива)**

**Страна:** Сербия

**Производитель:** Stara Sokolova

**Тип:** ракия (плодовый дистиллят)

**Крепость:** 40%Об

**Особенность:** двойная дистилляция в закрытых чанах из меди

**Выдержка:** 7 лет

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** нотки спелой сливы, чернослива, ванили подчеркиваются легкими специями и сухофруктами

**Вкус:** фруктовая основа, составленная из мягких, сочных сливовых нот, украшена фейерверком растительных оттенков. В долгом послевкусии остается легкая горчинка.

**Температура подачи:** 12-16 °C

**Гастрономия:** подается в качестве аперитива или дижестива. Так же хорошо считается с традиционной сербской и русской кухней, а также с мясными блюдами.



## Soko Vinjak Сóко Виньяк

**Страна:** Сербия

**Производитель:** Stara Sokolova

**Тип:** виноградный дистиллят

**Крепость:** 40%Об

**Особенность:** двойная дистилляция в закрытых чанах из меди

**Выдержка:** 5 лет

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** пряные тона переплетаются с оттенками ванили и фруктов

**Вкус:** мягкий, обладает богатством и приятной насыщенностью, обволакивая нотами фруктов и ванили

**Температура подачи:** 12-16 °C

**Гастрономия:** Бренди можно употреблять как аперитив или дижестив, использовать как ингредиент для создания коктейлей

Уже два века семья Богдановичей из села Костойевичи известна в Сербии своими крепкими плодовыми напитками. Название "Стара Соколова" было позаимствовано от названия старого средневекового города-крепости Сокол, располагавшегося около водораздела реки Дрина. Изготовление ракии здесь всегда имело первостепенное значение для благосостояния любой семьи. Это была не только гордость хозяев, но и денежные сбережения на будущее. Выдержанная ракия с годами только увеличивала свою ценность. На протяжении семи поколений в сотрудничестве с ведущими специалистами в области изготовления фруктовой водки, семья Богдановичей оттачивала свое мастерство и применяемые в работе методы. Сегодня их цеха оснащены по последнему слову техники и способны обрабатывать более 250 тонн фруктов в год. Фрукты не только выращивают в собственных садах семьи, но и закупают по всей Сербии. При изготовлении напитков в хозяйстве используется метод контролируемой двойной дистилляции в полностью закрытых котлах из хромированной стали для того, чтобы защитить фрукты от окисления и гниения и добиться утонченного вкуса и свежего аромата. С 1994 года ракии "Стара Соколова" 8 лет подряд побеждали на выставке "Нови Саде" в Сербии, после чего перестали принимать в ней участие, чтобы дать возможность проявить себя другим производителям.

"Наша концепция — высокое качество в ограниченных количествах", — говорит директор "Stara Sokolova" Раде Богданович. При поддержке всей своей семьи (сына, дочери, жены) он смог вывести компанию на международный рынок. США, Канада, Австралия, Германия, Австрия, Франция, Швеция, Россия были покорены высоким качеством ракии "Стара Соколова", которая уже давно стала символом Сербии и подается в элитных ресторанах мира наряду с шотландскими виски и французскими коньяками. Но, несмотря на уже достигнутую высоту, компании еще есть чем удивить мир. В маленьких бочках в подвалах хозяйства ждет своего часа настоящее сокровище — столетняя ракия.

Традиционно сербы употребляют свою ракию из необычной формы рюмок, которые называются «чокань». И при чем не «залпом», а по капельке, заедая ее блюдами традиционной кухни, чаще всего какими-либо мясными продуктами.



Рис. Национальная рюмка- чокань