

# NALEW

**TOMASZ SIKORSKI**

Nalewkę z żurawiny niby każdy może sobie zrobić sam, ale żeby z takim produktem wystartować na zagraniczne rynki, trzeba zacząć od dobrego marketingu. I tu Kozubowie okazują się mistrzami. Wszystkie firmowe materiały mają przedwojenny sznyt. Nazwa firmy to Z. Kozuba i Synowie, strona www niczym stare kino z Adolfem Dymszą, firmowe płyty CD wyglądają jak te z patefonu, zaś właściciele biznesu wystylizowani są na partnerów Henryka Kwinto z filmu „Vabank”.

– *To wszystko zapewne kosztuje, ale czy działa?* – pytam **Macieja Kozubę**, odpowiedzialnego w rodzinnej firmie za marketing.

– *Intryguje. To było bardzo przemyślane rozwiązanie. Doszliśmy do wniosku, że sama marka robi za nas sporą część roboty i przyciągnie potencjalnych klientów.*

– *Nasza marka z założenia jest rodzinna, a właśnie w dwudziestolecie w Polsce pojawiła się rodzinna przedsiębiorczość* – wyjaśnia Kozuba.

Po kampanii w branżowym serwisie internetowym Kozubowie są już rozpoznawani na rynku. Prowadzą zaawansowane negocjacje z firmami z Francji, Wielkiej Brytanii i Włoch. Docelowo za granicę ma płynąć 70-80% alkoholu produkowanego w Nidzicy. Tyle że eksport czegoś, co nazywa się nalewka, to nie taka łatwa sprawa. Nazwa typowo polskiego produktu nie ma nawet odpowiednika w innych językach, jedynie w łacinie występuje *tinctura*, czyli określenie na medyczną wersję tego alkoholu.

Ich pomysłem było stworzenie czegoś zupełnie unikatowego, co mogłoby zaskoczyć smakoszy nawet najbardziej wykwinnych alkoholi.

– *Wpisaliśmy się w ogónoeuropejski trend, który dotarł również do Polski i postawiliśmy na produkt w 100% naturalny* – mówi Maciej Kozuba.

Naturalny to znaczy, że półdzikie owoce są krojone lub nacinane ręcznie. Kozubowie często sami zabierają się za robotę. Gdy obróbka owoców jest skończona, ładują one w zbiorniku nazywanym maceratorem. Tu zalewa się je spirytusem z wodą, potem miesza z syropem cukrowym. To, co powstanie, zlewa się do zbiornika. Leżakowanie trwa od ośmiu miesięcy do trzech lat. Zgodnie z tradycją produkt finalny powinien mieć 30-40% alkoholu, a nalewka korzenna – na-