

DESTILERIJA KOLAREVIĆ - Kaluđerka rakija vrhunska rakija od kruške



Pilota Mihaila Petrovića 24, Vlakča
Kragujevac 34323
Srbija

Telefon: +381 65 26 46 846

Destilerija Kolarević iz sela Vlakča u opštini Kragujevac proizvodi rakiju od kruške.

Vrhunska rakija Kaluđerka se pravi od ručno branih autohtonih plodova sortnog voća i predstavlja autentični proizvod, koji nije rezultat usiljene masovne

proizvodnje, već ograničene serije rakije od kruške Kaluđerka. Sadržaj:

Gde se nalazi

Rakija Kaluđerka

Ambalaža

Nagrade i medalje

Kako poručiti Rakija je jedan od artefakata narodne kulture putem koje možemo

saznati mnogo o običajima i zajednici podneblja u kojem nastaje. Kaluđerka rakija je

značajna po novosti oblika sorte i po svojoj aromi, odnosno po onome što sadrži.

Kud i kamo kompleksnija, kud i kamo prostija od svega aktuelog u ponudi. Ona

zastupa jednu tezu, na mnogo načina govori o jednoj zemlji i brani jednu

estetiku. Gde se nalazi Destilerija Kolarević se nalazi podno planine Rudnik, u selu

Vlakča u opštini Kragujevac, koje je bilo doskorašnji geografski centar Srbije. Ovde

se nalazi 364 starih stabala, koja su verovali ili ne, formirani u porodičnim

voćnjacima krajem XIX veka. U selu Vlakča se može naići na predivne pejzaže, čist

vazduh, bistru izvorsku vodu i posebno aromatično voće. Kaluđerka rakija Kaluđerka

rakija se pravi od 100% organski gajenih plodova kruške Kaluđerke, ručno branih u

ekološki čistoj sredini u srcu Šumadije. Ova gotovo zaboravljena sorta kruške, koja

je poreklom iz Francuske, odavno se odomaćila na našim prostorima. Proizvodnja u destileriji je zasnovana na starim, organskim, neprskanim, ručno branim plodovima. Ceo proces proizvodnje je pod uticajem snažnog fizičkog rada. Svaka boca koja napusti domaćinstvo je ispunjena i opremljena ručno. U zavisnosti od roda prosečna godišnja proizvodnja destilerije Kolarević se kreće do 1000 litara. Rakija Kaluđerka ima lepo izraženu, sortnu, tipičnost u mirisu i ukusu. Svež upadljiv i ubedljiv miris, da čak i prazna čaša miriše na zreo plod. Ova suva rakija ima ukus kruške sa primesama smokve, ali mineralni profil, kristalno čist i osvežavajući karakter. Izuzetno prirodna, prijatna i suptilna rakija, koja ima blag, ali dugotrajan naknadni ukus. Sasvim dovoljno da traži još jedan gutljaj, jer Kaluđerka rakija podseća na ranu mladost na selu. Ambalaža Kaluđerka rakija se puni u flaše modela Flute od 700 ml, koju je 90-godina osmislila Srpska fabrika stakla u Paraćinu. Pakovanje za ovu rakiju dobilo je mnoge nagrade, a 2013. godine uvršteno je u selekciju Favourite Designers of the Year 2013. U toku septembra meseca 2023. godine Kaluđerka rakija se našla na izložbi u Parizu u Centre Culturel de Serbie, kao deo prezentacije vintige kolekcije paraćinskog stakla. Nagrade i medalje Kaluđerka rakija je učestvovala na mnogobrojnim međunarodnim takmičenjima i festivalima gde je osvojila brojne nagrade i medalje: Drugo mesto - XVIII Međunarodni Nikoljdanski festival u Senti 2012. godine Bronza - VI Palinka Unnep, Kceli, Mađarska 2013. godine Zlatna medalja - 82. Međunarodni poljoprivredni sajam Novi Sad 2015. godine Velika zlatna - Vojvođansko Blind-Taste ocenjivanje 2015. godine Srebrna medalja - 84. Međunarodni poljoprivredni sajam Novi Sad 2017. godine Srebrna medalja - I međunarodni festival "Rakija i rakijaši" u Pančevu 2018. godine Srebrna medalja - Žestival Užice 2019. godine Najbolja rakija i šampion grupe (pobednik kategorije) u konkurenciji 65 rakija od kruške - III. Međunarodni festival "Rakija i Rakijaši" 2020. godine Zlatna medalja - Festival Šumadijska rakija, Kragujevac 2020. godine Zlatna medalja - XVIII Međunarodno ocenjivanje vina i rakije "Oplenac fest" 2021. godine Zlatna Voždova povelja Rača 2021. godine Zlatna medalja - Wine Vision by Open Balkan 2022. godine Najbolja rakija šampion grupe i velika zlatna medalja u kategorije kruške - III Šumadijski festival rakije 2022. godine

Kako poručiti Kaluđerka rakija se može poručiti direktno od proizvođača

Destilerije Kolarević iz sela Vlakča, kod Kragujevca, na broj telefona: +381 65 26 46
846

[Pošalji e-mail](#)