

UMETNOST PRETOČENA U ČAŠU

Poznati novosadski tehnolog Vladislav Slavnić, svojim pićima vrhunskog kvaliteta uspeo je da zainteresuje i elitnu evropsku klijentelu. Iz njegove pecare, pod obroncima Fruške gore, nastaje sedam vrsta rakija: šljivovica, loza, vilijamovka, kajsija i dunja. Posebno mesto zauzimaju kalvados i kastrum koji se ne prodaju pre odležanih 15 godina u specijalnim buradima. Ako ostane vremena, ovoj lepezi pića, priključe se medovina, hamburger i probus. Ova trojka priprema se sa velikom pažnjom jer je namenjena lepšem polu.

Primenjujući ono što je naučio na poljoprivrednom fakultetu u Zemunu, Vladislav je uspeo da osvoji veliki broj ljudi koji ne žale da plate za kvalitet. Njegovi klijenti su mahom vlasnici jakih firmi koji žele da poslovnim partnerima poklone 100% kvalitet i jedinstvenost ostavljajući tako vrlo impresivan utisak. Naravno tu su i vrsni poznavaoči "dobre čašice" koji Slavnićeve proizvode tretiraju kao melem. Cene belih rakija kreću se od 20, pa do nekih 130 evra, koliko košta kastrum, mada cena varira u zavisnosti od godine proizvodnje. Vešti prodavači u Srbiji ali i izvan granica, kalvados i kastrum preprodaju i po cenama od 400 evra!

ne sanduka, Za izradu velikog sanduka, po narudžbini sa 12 boca pića, potrebno je od 4 do 6 meseci. Cene variraju u zavisnosti od veličine, kompleksnosti izrade, vrste drveta kao i dodatno utrošenih materijala.

Zbog sve veće tendencije interesovanja za kvalitetom Vladislavljevih pića u planu je blago povećanje proizvodnje i izvoz u Evropu. Zadržavajući dosadašnje postignute kvalitete iskreno se nadamo da će ova ekskluzivna pića pronaći svoje mesto u ekskluzivnim restoranima i rafovima širom Evrope sa duغو iščekivanim i ponosno praćenim natpisom, *made in Serbia*.



Po uzoru na renesansne slikare

Vladislav je u poslednjih petnaest godina napisao i tri rukopisne knjige. Ove knjige su kaligrafski prepisi i heraldički su oslikane tempera bojama koje sadrže, po uzoru na neke renesansne slikare i Vladislavljevu krv. One su ukoričene kožom ili drvetom a kopče su najčistijeg srebra, takođe ručne izrade. Sadržaj knjiga čine prepisi na ćirilicom i staroslovenskom pismu najznačajnijih i manje poznatih dokumenta i mapa iz srpske nacionalne istorije, skoro kompletan kosovski opus epskih narodnih pesama, znatan deo lirske poezije, rodoslov dinastije Nemanjića, Njegošev "Gorski vijenac" i sva četiri jevanđeljska pevanja, po Mateju, Marku, Luki i Jovanu.

I šta reći posle svega ovoga... Znamo šta bi vam rekao ovaj skromni čovek koji se trudi da sačuva tradiciju: "U zdravlje i živeći!" I to je zaista dovoljno kada su u pitanju ovakva pića.

Ručno rađena ambalaža - umetnost za sebe

Ambalažu u koju se odlažu proizvodi čine italijanske keramičke boce ili boce od duvanog stakla. Tu su i one posebno peskirane sa neizbežnim grbom Vrdnika koji je svaki ponaosob oslikala Slavnićeva ruka. Svaka boca je zalivena prirodnim pčelinjim voskom i dodatno se pakuje u kutije od kože ili plute na kojima se pojavljuje i utisnuti ili reljefni logo firme, po želji kupca.

Za one sa većim prohtevima tu su i specijalni sanduci izrađeni od orahovine, hrastovine, parene bukovine ili ružinog drveta, ukrašeni srebrnim i zlatnim vezom tehnikom ukucavanja. Sanduk može da nosi u sebi i do kilogram ovih plemenitih materijala. Unutrašnjost je ispunjena svilom i kožom a tu su i plišani jastučići koji čuvaju umetnikove mezimice. Ručni rad rezbarenja predstavlja vrhunac izrade sanduka koji mogu da sadrže jednu ili 12 boca.

Za sanduke treba vremena ali i inspiracije, tako da se kratko zadržavaju kod stvaraoca i brzo nalaze one koji će ih uneti u svoj ili dom dragih prijatelja. Materijali se pažljivo biraju u zavisnosti od vrste i veliči-



Vladislav Slavnić

Slavnić je svoju veštinu usavršavao godinama ali ne može knjiga baš svemu da nas nauči. Ljubav i poseban osećaj za kvalitet pića prenosi se "sa kolena na koleno". Sve je počeo još deda Lazar, nastao njegov sin Đorđe, a sada je red na unuka Vladislava. Njegova pića su doputovala na svaki kontinent, bez neke posebne reklame, sem one najbitnije "od usta do usta". Odnedavno je dostupan i web sajt na kojem se posetioci mogu informisati ili ostaviti svoje utiske.

Kontakt:

Vladislav Slavnić
Tel: 021 / 6 616 - 493
Info@vs-exclusive.com
www.vs-exclusive.com