



INFORMACIJA ZA JAVNOST

Gašper Čarman ponovno najboljši sommelier Slovenije

Nova Gorica, 1. december 2015 – V prijetnem ambientu dvorca Zemono v Vipavski dolini so predstavniki Društva Sommelier Slovenije sinoči uspešno zaključili tekmovanje »Najboljši sommelier Slovenije 2015« in podelili nagrade najboljšim. Zmagal je Gašper Čarman iz Škofje Loke, ki bo za Slovenijo nastopil na svetovnem prvenstvu v Argentini.

V društvu Sommelier Slovenije, ki predstavlja Slovenijo v Mednarodnem sommelierskem združenju (*ASI – Asociacion de la Sommelerie Internationale*), so po letu 2013 ponovno izbrali najboljšega sommelierja Slovenije. Gašper Čarman, ki je zmagal na izboru leta 2013 in Slovenijo zastopal na svetovnem prvenstvu v Tokyu, si je sinoči ponovno prislužil priložnost, da nastopi na svetovnem prvenstvu, ki bo med 15. in 19. aprilom 2016 potekalo v mestu Mendoza v Argentini.

Na državno tekmovanje so se lahko prijavili le kandidati, ki so uspešno opravili izobraževanje po predpisanih programih in opravljajo sommeliersko delo. Včeraj dopoldan so se na Zemonu zbrali polfinalisti letošnjega državnega prvenstva: **David Alaimo (Ošterija Žogica v Solkanu), Gašper Čarman (Trgovina in bar eVino v Ljubljani), Igor Dorner Radosavljevič (Restavracija Valvas'or v Ljubljani) in Martin Gruzovin (prodajnik za Vinsko klet Guerila, Planina)**. Najprej so v 90 minutah opravili zahtevno pisno preverjanje znanja, ki je v 72 vprašanjih zaobjelo znanja s področja vinogradništva, vinarstva in sommelierske stroke. Sledila je opisna degustacija dveh vin in test spajanja vina in hrane, v praktičnem delu tekmovanja pa so morali pokazati veščine strežbe z dekantiranjem vina. Tekmovalci so se tako že v prvem delu tekmovanja seznanili z načinom preverjanja znanj, ki je programsko usklajen z zahtevami svetovnega združenja ASI in enoten za največja tovrstna tekmovanja ter si tako pridobili dragocene strokovne izkušnje.

Trije najboljši, Gašper Čarman, Igor Dorner Radosavljevič in Martin Gruzovin, so se pred komisijo in obiskovalci ponovno predstavili v večernem delu prireditve. Vsak je v samostojnem nastopu opravil degustacijo dveh slovenskih belih in dveh tujih rdečih vin ter prepoznavanje petih žganih pijač, definiranje napak v vinskem listu, podal ustrezne predloge za spajanje hrane in vina ter prikazal dekantacijo in strežbo vina. Tekmovanje je spremljalo več komisij in sicer komisija za degustacijo, za spajanje vina in hrane, za popravke v vinskem listu, za strežbo ter znanje tujega jezika in splošno razgledanost. Žiriji, ki je vodila strokovni del tekmovanja je predsedoval **Davorin Škarabot**, podpredsednik društva Sommelier Slovenije. Med tremi finalisti se je z izjemno tesnim izidom po skupni oceni komisije najbolje izkazal **Gašper Čarman** in tako že drugič osvojil naziv najboljšega sommelierja.

Tekmovalni del se je zaključil s posebnim izzivom in sicer izborom **najboljšega sommelierja v točenju penine iz magnum steklenice** – to je prav tako postal **Gašper Čarman**.

Ob čestitkah vsem tekmovalcem in novemu državnemu prvaku se je **Ivan Peršolja, predsednik društva Sommelier Slovenije**, zahvalil ekipi sommelierjev, ki so pripomogli k uspešni uresnitvi zahtevnega strokovnega tekmovanja, vsem obiskovalcem, sponzorjem, še posebej pa Tomažu Kavčiču za prijazno gostoljubje in kulinarična doživetja v dvorcu Zemono.

V društvu Sommelier Slovenije z zadovoljstvom ugotavljajo, da se zanimanje za sommelierska znanja v zadnjih letih vidno veča. Tako so v letošnjem letu uspešno izpeljali in zaključili tečaj prve in druge stopnje, že v začetku prihodnjega leta pa organizirajo tečaj prve stopnje. Hkrati pa se v društvu pripravljajo na nove tečaje druge in tretje stopnje.

Pomemben prispevek pa je k dvigovanju kulture uživanja vin v Sloveniji doprinesel tudi letošnji obisk aktualnega svetovnega sommelierskega prvaka, Paola Bassa.

Društvo Sommelier Slovenije je prostovoljno, samostojno in nepridobitno združenje, ki si prizadeva za razvoj pivske kulture - kot dela osebne človeške kulture, kot dela kulture naroda ter kot dela kulture bivanja človeka v naravnem okolju. Društvo si prizadeva za promocijo zmernega, kulturnega in zdravju neškodljivega uživanja vina in drugih pijač ob ustreznih priložnostih, v izbranem okolju, ob pravilni prehrani in na pravilen način, za dvig kakovosti izdelkov, ki služijo prehrani človeka, s posebnim poudarkom na kakovosti vina in drugih pijač. Društvo se bori proti alkoholizmu in vsem oblikam zlorabe vina in drugih pijač zoper zdravje, si prizadeva za humane medčloveške odnose in take razmere v družbi, ki nudijo pogoje za človeka vredno življenje. Društvo, ki je nastalo leta 1992, je od leta 1994 aktiven član svetovne sommelierske organizacije ASI, ki je bila ustanovljena leta 1969 v francoskem Reimsu. Trenutno je vanjo včlanjenih že skoraj 50 držav.

Več informacij: Ivan Peršolja, predsednik Društva Sommelier Slovenije, m 041 644 274, ivan.persolja@siol.net