

**INFORMACIJA ZA JAVNOST**

## **Aktualni svetovni sommelierski prvak Paolo Basso na obisku v Sloveniji**

*Nova Gorica, Zemono, 28. julij 2015:* Društvo za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije je včeraj organiziralo strokovni obisk Paola Bassa, najboljšega sommelierja sveta. Paolo Basso dobro pozna Slovenijo in slovenska vina, v vlogi svetovnega prvaka pa je tokrat svoje veščine prvič predstavil tudi slovenski javnosti.

Paolo Basso je eden izmed petih sommelierjev, ki jim je uspelo hkrati osvojiti naslov evropskega (2010) in svetovnega prvaka (2013) ter eden redkih, ki se je kar osemkrat uvrstil v finale velikih mednarodnih sommelierskih tekmovanj. Odlikujejo ga široko poznavanje svetovnih vin in veščine mojstrskega spajanja vin z jedmi, v strokovni javnosti pa je poznan po izjemni natančnosti ter izpiljenem slogu izvedbe sommelierskih del.

Na obisku se je Paolo Basso največ časa zadržal v Brdih, kjer so poskrbeli za več degustacij in priložnosti spoznavanja vinskih posebnosti tega vinorodnega okoliša. Na dvorcu Zemono pa se je svetovni prvak obiskovalcem predstavil s svojimi veščinami. Opravil je javno degustacijo dveh vin in obiskovalcem prikazal zahteven postopek dekantacije vina. Izbrani vinarji so v nadaljevanju predstavili vina, ki so na vidnejših ocenjevanjih in tekmovanjih prejela najboljše ocene, za kulinarčno spremljavo pa je poskrbel Tomaž Kavčič z ekipo Gostilne pri Lojzetu. Predsednik Društva za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije, Ivan Peršolja, je Paolu Bassu ob tej priložnosti izročil tudi priznanje za pomemben prispevek k širjenju vinske kulture v Sloveniji.

Paolo Basso se je v pogovoru dotaknil najbolj razvitih vinskih trgov, pri tem izpostavil Anglijo, kot primer trga z izjemno razvito vinsko kulturo in izrazito tržno usmerjenostjo, ki navadno primanjkuje državam, ki se v vinskem svetu šele uveljavljajo. Velik izziv v tem trenutku mnogim sommelierjem in vinarjem predstavlja azijski trg, ki večinoma še spoznava vina in vinsko kulturo, vendar z izjemno hitrostjo. Ni naključje, da lahko prav tam srečamo največ vrhunskih restavracij, potrošnja pa večinoma sledi vzorom, kritikam in ocenam vinskih strokovnjakov Evrope in Amerike. V nadaljevanju je orisal situacijo med t. i. »novim« in »starim« vinskim svetom in opozoril na vedno bolj izrazito cenovno občutljivost, tistih, ki uživajo vina. Tudi zato za sommelierje, ki jih najbolj cenijo prav v Franciji in Japonskem, velik izziv predstavlja iskanje vinskih rešitev, ki lahko ob pravem trenutku zadovoljijo in povežejo izkušnjo prostora, tradicije, kulinarike ter želje in zmožnosti gostov. Prav s tem v zvezi je podal tudi dragocen nasvet glede spajanja vin s hrano: »Ozrite se po zgodovinskem izročilu prostora, kjer uživate hrano in vino ter ga spoštujete.«

V društvu za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije zaključujejo z izpitnimi preverjanji znanj na izobraževanjih za prvo in drugo stopnjo, jeseni bodo nadaljevali s pripravami na nov tečaj, in sicer prve stopnje, naslednjo pomlad pa načrtujejo izvedbo tečajev prve in tretje stopnje. Veliko pozornosti bodo še naprej namenjali tudi sodelovanju na različnih strokovnih in promocijskih prireditvah, kamor so poleg članov društva vabljeni tudi vsi tisti, ki jih ta tematika zanima in želijo nadgraditi svoje znanje.

**Več informacij:**

Ivan Peršolja, predsednik društva Sommelier Slovenije, m 041 644 274, [ivan.persolja@siol.net](mailto:ivan.persolja@siol.net)

<http://www.sommelier-assoc.si/>

FB: [Sommelier Slovenije - Društvo za razvoj pivske kulture](#)

**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 someljejske organizacije ASI, ki je bila ustanovljena leta 1969 v francoskem Reimsu. Trenutno je vanjo včlanjenih že več kot 50 držav.



## **INFORMACIJA ZA JAVNOST**

### **Paolo Basso – Best Sommelier of the World – Tokyo 2013**



Rojen: 31. oktober 1966, Besnate, Italija

Državljanstvo: Švice in Italije

Bivališče: Lugano, Švica

Izobrazba: Hotel Management School v Sondalu (Italija)  
Swiss Sommelier Association School (Švica)

Trenutna zaposlitev: Paolo Basso Wine, Lugano (lastnik)

#### **Uspehi:**

- 1997: najboljši sommelier Švice
- 2000: drugi na svetovnem prvenstvu v Montréalu
- 2004: drugi na prvenstvu Evrope v Reimsu
- 2006: drugi na prvenstvu Evrope v Reimsu
- 2007: drugi na svetovnem prvenstvu ASI na Rodosu
- 2008: drugi na prvenstvu Evrope ASI v Reimsu
- 2010: drugi na svetovnem prvenstvu ASI v Santiagu
- 2010: najboljši sommelier Evrope (Trophée Ruinart) ASI v Reimsu
- 2013: najboljši sommelier sveta ASI v Tokiu
- 2014: imenovanje Sommelier of the Year, Comitato Grandi Cru d'Italia

Paolo Basso, priznani italijansko-švicarski sommelier, je izjemna osebnost. Rojen je bil v Italiji, kjer je prva gostinska znanja pridobil v hotelirski šoli v Sondalu v Valtellini (Lombardija). Izpopolnjeval se je v več hotelih in restavracijah v Švici. Vino ga je vedno bolj privlačilo, zato se je odločil za izobraževalni program švicarske sommelierske organizacije (ASI). Od 1995 je bil sommelier in Chef sommelier v več restavracijah z eno in dvema Michelinovimi zvezdicami.

Dolga leta se je udeleževal mednarodnih tekmovanj, kjer se je redno uvrščal pod sam vrh. Uspehi so mu dali nove spodbude za nadaljevanje poti proti vrhu. Velik uspeh je dosegel z osvojitvijo prvaka Evrope. Ob izjemnem znanju in izkušnjah je z veliko mero vztrajnosti dosegel življenjski strokovni uspeh na zadnjem svetovnem prvenstvu sommelierjev, leta 2013 v Tokiu, ko je pred več kot 4000 navdušenimi gledalci prepričljivo zmagal. Med kolegi in vinskimi navdušenci gotovo ni bilo človeka, ki mu tega uspeha ne bi od srca privoščil.

Veliko strokovno priznanje je dobil koncem leta 2014 z imenovanjem za prvega nefrancoskega glavnega sommelierja družbe Air France, saj je postal glavni selektor vin v premijskih razredih te priznane letalske družbe.

Ustanovil je tudi lastno družbo Paolo Basso Wine, kjer uresničuje svoje načrte in ambicije. Pogosto nastopa kot predavatelj (Changins School of wine, Worldsom Sommelier Academy of Bordeaux...), svetovalec (hotelska veriga Kempinski) in ocenjevalec (Decanter World Wine Awards), redno sodeluje pri urejanju strokovnih publikacij in prispevkov s področja vin ter svoja znanja deli številnim udeležencem strokovnih seminarjev in gastronomskih dogodkov. Zadnja leta je uspel uresničiti tudi veliko željo, saj je pridelal lastno vino, ki ga je po hčerki poimenoval *Rosso di Chiara*. S tem je pokazal svojo človeško plat, saj mu je družina dolga leta odrekala in priprav zvesto stala ob strani in ga vseskozi podpirala.

Paolo Basso tekoče govori angleško, francosko in italijansko.

Več informacij: <http://www.paolobasso.ch>