



Predstavniki Društva Sommelier Slovenije so v sodelovanju s Krkinim obmorskim centrom Talaso Strunjan sinoči uspešno zaključili tekmovanje »Najboljši sommelier Slovenije 2010« in podelili nagrade najboljšim. Zmagal je Jure Tomič iz Brežic, ki bo Slovenijo zastopal tudi na evropskem in svetovnem prvenstvu sommelierjev, prvič pa so se tekmovanja udeležile tudi sommelierke.

V društvu Sommelier Slovenije, ki predstavlja Slovenijo v Mednarodnem sommelierskem združenju (ASI), so na včerajšnjem tekmovanju po letu 2007 ponovno izbrali najboljšega sommelierja Slovenije. V dopoldanskem času so se v Strunjanu zbrali štirje polfinalisti: Rok Kerin (Restavracija Grad Otočec), Robert Dokler iz Celja, Rok Jenič (Lifeclass, Portorož), Jure Tomič (Ošterija Debeluh v Brežicah) ter prvič v zgodovini tekmovanja tudi dve polfinalistki: Slađana Juroš (Oštarija Žogica v Solkanu) in Metka Mavrič (Hotel Venko v Brdih).



Tekmovalci so že v prvem delu tekmovanja spoznali način preverjanja znanj, ki je programsko usklajen z zahtevami svetovnega združenja ASI in enoten za največja tovrstna tekmovanja ter si tako pridobili dragocene strokovne izkušnje. Najprej so opravili zahtevno pisno preverjanje znanja, opisno degustacijo dveh vin ter test spajanja vina in hrane, v praktičnem delu tekmovanja pa so morali pokazati še veščine strežbe. Trije najboljši, Rok Kerin, Jure Tomič in Robert Dokler, so se pred komisijami in obiskovalci prireditve ponovno predstavili v večernem delu prireditve. Opravili so degustacijo dveh slovenskih in dveh tujih vin ter prepoznavanje petih žganih pijač, popravljali vinski list, svetovali pri spajanju hrane in vina ter prikazali veščine dekantacije in strežbe. Strokovna žirija, ki jo je vodil podpredsednik

Jure Tomič je najboljši sommelier Slovenije 2010

Prispeval Lavra Peršolja
Sreda, 17 November 2010 01:00

društva Davorin Škarabot, je pri kandidatih ocenjevala tudi sposobnosti komunikacije, znanje tujega jezika ter splošno razgledanost. Med finalisti se je najbolje izkazal Jure Tomič iz Brežic, ki bo Slovenijo predstavljal tudi na evropskem in svetovnem prvenstvu sommelierjev. Metka Mavrič iz Brd pa je prejela posebno priznanje za točenje penine iz magnum steklenice.

Ob čestitki novemu državnemu prvaku, sommelierju Juretu Tomiču, se je Ivan Peršolja, predsednik Društva Sommelier Slovenije, zahvalil sodelujočim in obiskovalcem, Marjanu Černetu iz družbe Terme Krka in Gregorju Kocjančiču ter ostalemu osebju centra Talaso Strunjan, vodji in članom strokovne žirije, kolegom sommelierjem ter številnim slovenskim vinarjem, ki so prepoznali priložnost in na tekmovanju promovirali svoja vina.

Tekmovanju je sledil kulinarčni večer s predavanjem enologa Tilna Praprotnika z naslovom »Domet zorjenih rdečih vin primorske vinorodne dežele v svetu« in posebnim kulinarčnim doživetjem, ki sta ga pripravila chef Talasa Strunjan Brane Eršeg in sommelier Gregor Kocjančič.

V društvu Sommelier Slovenije bodo nadaljevali s programi izobraževanj, in sicer s tečajem prve stopnje, ki je predviden v začetku naslednjega leta. Prvi tečaj je namenjen vsem, ki si želijo znanj o različnih področjih, povezanih s kulturo pitja. Različne strokovne teme nadgrajujejo predavanja o primernem obnašanju in odnosu do gostov, kot posebnost tečaja pa velja poudariti priložnost spoznavanja vloge, ki jo ima vino v slovenski zgodovini in svetovni kulturi nasploh. V Društvu Sommelier Slovenije ugotavljajo, da se vinska kultura v Sloveniji zaznavno dviga, s tem pa se uresničujejo dolgoročni cilji in vsa dosedanja prizadevanja društva.

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 nastal 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
ivan.persolja@siol.net, m 041 644 274