

Predstavniki Društva Sommelier Slovenije so 11. junija 2012 na slavnostni večerji v restavraciji JB v Ljubljani, podelili diplome 22 novim someljejem, ki so uspešno opravili tečaj prve stopnje.



V Društvu Sommelier Slovenije, ki edino polnopravno predstavlja Slovenijo v Mednarodnem someljejskem združenju (ASI), so zaključili že 20. tečaj prve stopnje in sinoči podelili diplome novim someljejem. Od leta 1993 do danes je osnovni tečaj uspešno zaključilo kar 692 someljejev. Na treh tečajih druge stopnje je bilo uspešnih 85 kandidatov, v letu 2009 pa je prvih 27 zaključilo tudi tretjo stopnjo.

Letošnje prvo strokovno izobraževanje je trajalo skoraj tri mesece (84 ur), program pa je bil kot vsa leta doslej povsem usklajen z zahtevami svetovnega združenja ASI in obsega več strokovnih področij povezanih s kulturo vina. Somelje 1. stopnje namreč pridobi širša osnovna znanja o vinorodnih deželah, vinskih sortah, vinogradništvu, pridelavi vina, degustaciji, strežbi, opisu vina ter drugih vrstah alkoholnih in brezalkoholnih pijač. Različne strokovne teme nadgrajujejo predavanja o primernem obnašanju in odnosu do gostov, kot posebnost tečaja pa velja omeniti možnost spoznavanja vloge, ki jo ima vino v slovenski zgodovini in kulturi nasploh.

Na preverjanju znanj so tečajniki morali najprej opraviti zahtevno pisno preverjanje, ki je vključevalo tudi opisni degustaciji dveh vin ter praktičnem delu izpita, kjer so potrdili degustacijsko znanje ter pokazali veščine strežbe. Ivan Peršolja, predsednik Društva Sommelier Slovenije, in Davorin Škarabot, podpredsednik društva, ki sta tečaj organizirala, sta izrazila zadovoljstvo nad udeležbo in zavzetostjo lepega števila mladih kandidatov, ki so večinoma tesno povezani z delovanjem v gostinstvu. Precej jih prihaja iz različnih gostinskih lokalov, kjer že delujejo someljeji, starši mnogih izmed njih pa so someljejski tečaj že opravili pred leti.

Društvo Sommelier Slovenije praznuje letos 20-letnico delovanja, zato so organizatorji na slovesno podelitev povabili tudi častno članico prof. dr. Slavico Šikovec. Ivan Peršolja ji je ob tej priložnosti izročil posebno priznanje za dolgoletno nesebično strokovno pomoč društvu.



Novi someljeji in someljejkje so postali: Rok Bohinc, Igor Dorner Radosavljevič, Andrej Erzetič, Dario Hvala, Stipan Jakovljevič, Nina Justin, Danijel Kmetec, Bojan Korsič, Aleš Kvartuh, Gaja Makovetska, Mateja Novoselec, Igor Petrič, Tomaž Primc, Rok Robežnik, Slađana Simić, Dejan Smuk, Sandra Štrucelj, Danijel Vasiloski, Martina Vatovec, Matej Velišček, Božidar Zajec in Jože Zorn.

Vsi so poleg diplome prejeli tudi tudi prepoznavno značko društva, komplet delovnega pribora in srebrno someljejsko posodico za okušanje vina (tastevin).

Ob čestitki novim someljejem se je predsednik Društva Sommelier Slovenije, zahvalil predavateljem, vodji in osebju restavracije JB, kolegom someljejem in slovenskim vinarjem, ki so prepoznali priložnost in s podporo tečaju promovirali svoja vina. Sodelovali so tudi ponudniki naravne mineralne vode.

V društvu Sommelier Slovenije bodo v letošnjem letu nadaljevali s programi izobraževanj. V kratkem bodo namreč razpisali tečaja za prvo in drugo stopnjo. Prav skrb za izobraževanje, ki predstavlja eno izmed osrednjih aktivnosti društva, je v minulih letih veliko pripomogla k dvigu vinske kulture v Sloveniji in s tem k uresničevanju dolgoročnih ciljev in prizadevanj društva.