



Nova Gorica, 1. februar 2013 – V prijetnem ambientu dvorca Zemono v Vipavski dolini so predstavniki Društva Sommelier Slovenije sinoči uspešno zaključili tekmovanje »Najboljši sommelier Slovenije 2013« in podelili nagrade najboljšim. Zmagal je Gašper Čarman iz Reteč pri Škofji Loki, ki bo za Slovenijo že marca nastopil na svetovnem prvenstvu v Tokiu na Japonskem.

V društvu Sommelier Slovenije, ki predstavlja Slovenijo v Mednarodnem sommelierskem združenju (*ASI – Asociacion de la Sommelerie Internationale*), so po letu 2010 ponovno izbrali najboljšega sommelierja Slovenije. Doslej je Slovenijo na mednarodnih tekmovanjih predstavljal Jure Tomič iz Ošterije Debeluh v Brežicah.



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), Rok Jenič (samostojni podjetnik), Gregor Kocjančič (Terme Krka – Talaso Strunjan) in Marko Zlatoper (Hotel Casinò Venko v Goriških Brdih).**

Najprej so v 90 minutah opravili zahtevno pisno preverjanje znanja. Sledila je opisna degustacija dveh vin in test spajanja vina in hrane, v praktičnem delu tekmovanja pa so morali pokazati veščine strežbe. 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, Gregor Kocjančič in Marko Zlatoper, so se pred komisijo in obiskovalci ponovno predstavili v večernem delu prireditve. Vsak je v samostojnem nastopu opravil degustacijo dveh belih (slovensko in tuje) in dveh rdečih (slovensko in tuje) vin ter prepoznavanje petih žganih pijač, popravil napake 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 Škarobot,

podpredsednik društva Sommelier Slovenije. Med tremi finalisti se je z izjemno tesnim izidom

Gašper Čarman – najboljši sommelier Slovenije 2013

Prispeval Lavra Peršolja

Sobota, 02 Februar 2013 10:40

po skupni oceni komisije najbolje izkazal

Gašper Čarman, ki bo v marcu predstavljal Slovenijo na svetovnem tekmovanju sommelierjev v Tokiu na Japonskem.