

Novi slovenski someljeji

Prispeval Administrator
Sobota, 24 Maj 2014 08:57

Predstavniki Društva za razvoj pивske kulture Sommelier Slovenije so sinoči na slavnostni večerji v restavraciji JB v Ljubljani, podelili diplome 26 novim someljejem, ki so uspešno opravili tečaj prve stopnje.



V Društvu Sommelier Slovenije, so uspešno zaključili 22. tečaj prve stopnje s podelitvijo diplom

Novi slovenski someljeji

Prispeval Administrator
Sobota, 24 Maj 2014 08:57

novim someljejem. Od leta 1993 do danes je osnovni tečaj uspešno zaključilo kar 759 someljejev. Na štirih tečajih druge stopnje je bilo uspešnih 113 kandidatov, v letu 2009 pa je prvih 27 zaključilo tudi tretjo stopnjo. Ta teden so bila v Ljubljani zaključena predavanja za tečaj tretje stopnje, sledila bodo izpitna preverjanja znanja, v jeseni pa napovedujemo podelitev diplom novim sommelierjem tretje stopnje.

Letos mineva 20 let odkar je bilo Društvo za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije na skupščini v Kaliforniji sprejeto v polnopravno članstvo Mednarodnega someljejskega združenja (ASI), kjer zastopa Slovenijo. Predsednik društva, Ivan Peršolja, izraža zadovoljstvo nad dosedanjo vidno vlogo naših sommelierjev na tekmovanjih in v različnih komisijah. Podpredsednik društva, Davorin Škarabot, je tako že drugi mandat član mednarodne didaktične komisije. To v praksi pomeni, da Slovenija sodeluje pri kreaciji in nadgradnji programov delovanja in izobraževanja članic združenja ASI.



Program in vsebina strokovnega izobraževanja Društva za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije je povsem usklajena z zahtevami svetovnega združenja ASI in obsega več strokovnih področij povezanih s kulturo vina. Od sredine meseca januarja do začetka marca smo na tečaju prve stopnje v 70 urah obdelali obsežno tematiko o slovenskih in pomembnejših svetovnih vinorodnih deželah, vinskih sortah, vinogradništvu, pridelavi vina, degustaciji, opisu in strežbi vina ter drugih alkoholnih in brezalkoholnih pijač. Različne strokovne teme so nadgradila 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.

Kandidati so izpite opravljali do sredine meseca maja. Na preverjanju znanj so morali najprej opraviti zahtevno pisno preverjanje, ki je vključevalo tudi opisni degustaciji dveh vin. Na praktičnem delu izpita so potrdili degustacijsko znanje ter pokazali veščine strežbe. Zelo raznolika struktura udeležencev je delovala kot odličen tim, saj je z resnim pristopom in zavzetostjo pokazala veliko zanimanja za nova znanja. Veliko je bilo mladih kandidatov, ki so večinoma tesno povezani z delovanjem v gostinstvu, kjer že delujejo someljeji, starši mnogih izmed njih pa so someljejski tečaj že opravili pred leti.

Novi someljeji in someljejke so postali: Nina Bavčer, Tea Čebtron, Teja Erzetič, Peter Habjan, Simon Jensterle Kavka, Kole Kostadinov, Lucija Košir, David Lesar, Tereza Mačus, Matjaž Majdič, Metka Matkovič, Alenka Novak, Jernej Nučič, Samo Pelcl, Simon Pribac, Blaž Primc, Jakob Primc, Robert Prušek, Luka Retar, Meta Retar, Neja Rupnik, Mateja Skomina, Matevž Slokar, Borislav Stanojlovič, Špela Štokelj in Jožica Uhan.

Vsi so poleg diplome prejeli 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, kolegom someljejem in slovenskim vinarjem, ki so prepoznali priložnost in s podporo tečaju promovirali svoja vina. Svečanost se je nadaljevala z imenitno didaktično večerjo, ki jo je posebej za to priložnost kreiral chef Janez Bratovž s svojo ekipo.

V društvu za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije bodo v nadaljevanju letošnjega leta nadaljevali s pripravami na nove tečaje. Veliko pozornosti namenjajo 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. Stalen dvig vinske kulture v Sloveniji pomeni uresničevanje dolgoročnih ciljev in prizadevanj društva. Zadovoljstvo in znanje someljejev je dodatna motivacija in konkurenčna prednost za dvig kakovosti storitev, kar je osnova za uspešnost poslovanja v tej težki gospodarski situaciji.

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

Novi slovenski someljeji

Prispeval Administrator
Sobota, 24 Maj 2014 08:57

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.

□

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