



Nova Gorica, Zemono, 28. julij 2015: Društvo za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije je včeraj organiziralo strokovni obisk Paola Basso, 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 kulinarično 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

Aktualni svetovni sommelierski prvak Paolo Basso na obisku v Sloveniji

Prispeval Administrator
Torek, 28 Julij 2015 20:19



[TUKAJ](#)