

PODELILI TUDI PRVE DIPLOME IZ POZNAVANJA ŽGANIH PIJAČ

Nova šola in blagovna znamka na področju sommelierskega izobraževanja »Sommelier Master« je bila ustanovljena pred dvema letoma. V njej so svoja znanja in izkušnje iz ekonomije, gostinstva, pedagoškega dela in poznavanja vina ter žganih pijač povezali mag. Špela Filipič (sommelier 1), Aleksander Bohinc (sommelier 3), Majda Debevc (WSET 3 in WSET certifikat iz poznavanja žganih pijač) in Edvard Kužner (sommelier 3, vinski vitez). Zaenkrat v Sommelier Master izvajajo 30-urni tečaj Sommelier začetnik ter daljše, 80-urno izobraževanje Sommelier 1. stopnje, v prihodnjem letu naj bi začeli izvajati tudi Sommelier 2. stopnje. Zaradi povpraševanja so pripravili in v svoj program vključili še 72-urno izobraževanje s področja poznavanja žganih pijač, ki se imenuje »Spirit academy professional by Majda Debevc«. Obe izobraževanji udeleženci zaključijo z opravljanjem preizkusa znanja.

Maja je bil za Sommelier Master še posebej slavnosten, saj so v Cekinovem gradu v Ljubljani svečano podelili ne le diplome drugi generaciji izobraževanja Sommelier 1. stopnje, ampak tudi prvi generaciji izobraževanja s področja žganih pijač. Vsakdo je prejel



Naziv Sommelier Master 1. stopnje so pridobili: Katrin Berginc, David Bingo, Aljaž Cestnik, Nina Dakič, Dejan Djekić, Marijan Fot, Jurij Jurjevec, Martin Jurjevec, Deana Klokočovnik, Matic Kriter, Rok Logar, Nuša Medved, Nikola Nikodijević, Mitja Pišek, Maja Popovič, Kaja Sajovic, Jani Selak, Timotej Stanonik, Nika Švigelj, Emin Tiganj, Alja Zupanc in Janez Žagar.

diplomo in značko, ob tem pa je Aleksander Bohinc med drugim izpostavil: »Želimo, da je naša šola aktualna, da ponudi nova znanja in nove pristope. Kajti tudi na področju sommeliertva se stvari razvijajo, gredo naprej, še posebej glede priporočanja vina k hrani.« Zadovoljstva in iskrenosti ob

zaključenem izobraževanju prve generacije s področja žganih pijač pa ni skrivala predavateljica Majda Debevc: »S Spirit akademijo, izobraževanjem, ki je v slovenskem prostoru edinstveno, se mi je uresničila življenjska želja, da končno naredimo celovit pregled tudi nad težkimi alkoholi oziroma žganimi pijačami. Nisem verjela, da se ga bo udeležilo toliko ljudi in ponosna sem, da smo jim lahko ponudili zares sodoben, po mojih lastnih izkušnjah zasnovan izobraževalni program. Časi se namreč spreminjajo – kdo bi si pred dvajsetimi leti mislil, da bo danes cela Slovenija norela za gini?!« Debevcova je sicer tudi prejemnica certifikata »Irish Whiskey Academy« in častnega naziva »The Keeper of the quaich«, ki ga po strogih merilih podeljuje Združenje škotskih proizvajalcev viskija. Diplome za sommelierra 1. stopnje je prejelo 22 udeležencev, od katerih jih precej dela v gostinski dejavnosti. Kar 21 pa jih je prejelo diplomu iz poznavanja žganih pijač. Po podelitvi se je druženje nadaljevalo ob kulinarčni in vinski pogostitvi, ki jo je pripravil Borbona catering.



Diplomo in značko »Spirit academy professional by Majda Debevc« so prejeli: Branko Arh, Tanja Bivic, Blažka Januš Gedrih, Samo Kenda, Jernej Korenčič, Janez Košir, Viktor Kure, Marko Mrdjenović, Nikola Pajović, Sara Pegam, Matej Pezdirc, Mitja Pišek, Peter Pustovrh, Marjan Smrtnik, Luka Šetina, Iztok Šorli, Grega Šuklje, Anže Tomšič, Igor Zgonc, Simon Zgonc in Andrej Žučko.

Urša Cvilak