



SVETOVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ

Madeira, Portugalska 31.oktober-4.november 2024



Društvo barmanov se redno udeležuje svetovnih barmanskih tekmovanj. Letošnje tekmovanje je potekalo na Madeiri. Madeira je portugalski otok sredi oceana, na poti proti Ameriki, ki je od Lizbone oddaljen tisoč kilometrov, in skupaj z manjšim otokom Porto Santo ter še nekaj drugimi nenaseljenimi otočki meri 741 km². Z Madeire izhaja znano sladko vino Madeira. Danes je glavni vir zaslužka na otoku turizem, saj je klima blaga. Madeira ima tudi bogat botanični vrt. Glavno mesto je Funchal, v katerem živi skoraj polovica, v njegovem širšem poselitvenem območju pa velika večina vsega prebivalstva Madeire.

Dogodka so se udeležili tekmovalci, predsedniki društev, sponzorji in predstavniki proizvajalcev pijač iz 67 držav sveta, članic mednarodne barmanske organizacije IBA (International Bartenders Association).

World Cocktail Competition-WCC, je svetovno prvenstvo v pripravi koktajlov, katerega se udeležijo barmanska društva, pridruženi člani IBA, ki se pomerijo v 6. različnih tekmovanjih (vsaki članici se določi ena skupina). Letos so se pomerili v naslednjih skupinah:

- Aperitivni koktajl-before dinner cocktail
- Sladek koktajl-After dinner cocktail
- Dolga mešana barska pijača-Long drink cocktail
- Koktajl s penečim se vinom-Sparkling cocktail
- Orientalski okus koktajla-Oriental Fusion Cocktail

(Skupina koktajlov Oriental Fusion je način, kako se približati azijskim žganim pijačam in izdelkom, mešanim z drugimi svetovno znanimi izdelki (sestavlinami). Oriental Fusion je nova kategorija koktajlov, ki jo navdihujejo orientalski izdelki v kombinaciji z ostalimi pijačami. Prevladujejo tipični orientalski okusi, kot so na primer Umami, Yuzu, Ingver, orientalske jagode,...!

- Atraktivno mešanje-Flairtending

Letošnja delegacija Društva barmanov Slovenija-DBS za svetovno prvenstvo je štela 6 članov.

- Rok Dobnikar, predsednik DBS, član mednarodne ocenjevalne komisije na WCC
- Benjamin Škafar, tekmovalec v kategoriji aperitivni koktajl-before dinner cocktail
- Aleš Ogrin, delegat DBS
- Mitja Acman, delegat DBS
- Bogdan Deželak, delegat DBS
- Nika Semenchenko, delegat DBS

IBA vsako leto dodeli državi članici pijačo, enega izmed svetovnih sponzorjev - proizvajalcev pijač, katero mora barman obvezno vključiti v lastno kreacijo pri pripravi koktajla. Slovenija je morala obvezno uporabiti pijačo proizvajalca Campari Group. Naš tekmovalec je uporabil Montelobos mezcal. Benjamin nas je zastopal v kategoriji before dinner koktajlih. V tej skupini se je pomerilo 12 tekmovalcev. Svoje delo je korektno opravil, uvrstil se je na četrto mesto v svoji skupini in za las zgrešil uvrstitev v polfinale. Samo predstavitev na odru je izpeljal zelo profesionalno in brez treme. Pri

samem delu koktajla pa je naredil nekaj napak, katere so ga stale polfinala. Sam okus koktajla je bil dober saj se je med dvanajstimi tekmovalci povzpел na četrto mesto.

prvi trije uvrščeni tekmovalci iz vsake skupine so se nato pomerili v polfinalu.

Tam so morali tekmovalci opraviti test okušanja(okusiti so moral 20 različnih okusov in pijač), vonjav(prepoznati so moral 15 različnih vonjav), test znanja o barmenstvu(vedeti je moral podatke o zgodovini IBA, barmanski opremi, kako pridelujejo različne pijače,..) in opraviti market challenge. Polfinalistom so na sami tržnici pripravili na stotine različnega eksotičnega sadja in sponzorske pijače. Tekmovalci so morali v določenem času sestaviti, pripraviti novo lastno kreacijo in uporabiti nove tehnike mešanja pijač. Sodniki so ocenjevali sam izgled, okus koktajla, iznajdljivost tekmovalca, poznavanje in uporabo različnih tehnik pri pripravi lastne kreacije. Prvi trije polfinalisti so si zagotovili še nastop v super finalu. Tam pa so morali zopet pripraviti novo lastno kreacijo in obvezno uporabiti Madeira vino.

Kljub temu, da se Benjaminu ni uspelo uvrstiti v nadaljnji krog, smo z njegovim nastopom zadovoljni. Odlično je opravil svojo nalogo in se s koktajlom FARMER'S EVENING RITUAL prebil do četrtega mesta v svoji skupini, kar je vrhunski uspeh in potrditev za dobro strokovno delo v društvu, popotnica za naslednje leto in lepa promocija za Slovenijo.

Sam sem bil prisoten v ocenjevalni komisiji za okus. Ocenjeval sem long-drink kategorijo in koktajle pri fler tekmovalcu. Vsak koktajl je imel svojo zgodbo in vsak posebej je bil na svoj način dober. Žal pa na tekmovalcu lahko zmaga le eden.

Vsi zmagovalci in dobitniki priznanj:

BARNAM LETA: Frederic Ma - Macau

Zmagovalci po skupinah:

- Before dinner: Gohar Gasparyan - Armenija
- Long drink: Linards Grundmans - Latvija
- Sparkling: Alex Sanchez - Ekvador
- After dinner: Erik Tammeleht - Estonija
- Oriental Fusion: Boban Lazarević - Srbija
- Flair: ROMAN ZAPATA - Argentina

Strokovno delo: Satoshi Kusan - Japonska

Nagrada za najboljši dizajn: Imelda Ng – Hong Kong

Nagrada za najboljšo znanje: Erik Tammeleht - Estonija

Nagrada za najboljšo senzorično znanje: Alex Sanchez - Ekvador

Nagrada za market challenge: Frederic Ma - Macau

Nagrada za najboljši/najtežji fler trik: Michael Moreni - Italija

Nagrada za najboljši koktajl med flerovci: John Marquez - Švica

Nagrada za IBA showman leta: Nico Välimäki - Finska

WCC classic 2024

kategorija BEFORE DINNER

Madeira, Portugalska

BENJAMIN ŠKAFAR

DBS, Slovenija



FARMER'S EVENING RITUAL

/priprava v kozarcu za mešanje/

3 cl Montelobos Mezcal

1 cl Roku gin

1,5 cl Campari bitter

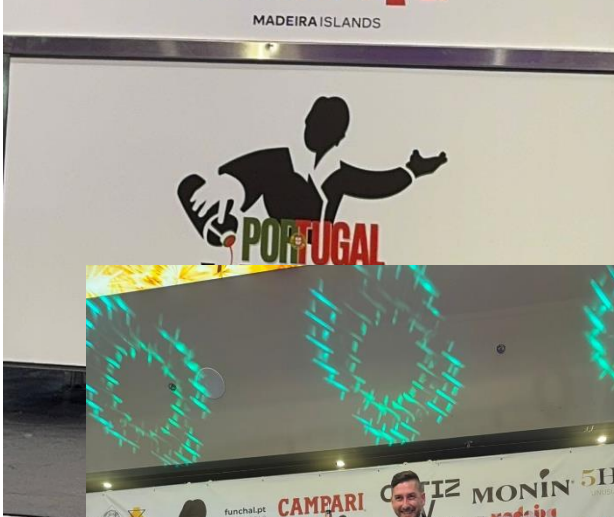
0,75cl Del Professore Dry vermut

1 cl Paragon Labdanum Monin

limonina lupina (iztisnjena eterična olja)

Okrasitev: limonina lupina, svež timijan











Poročilo sestavlja:
Rok Dobnikar, predsednik DBS