

# KLAUDIO JURČIĆ – TREĆI PUT ZAREDOM!

Priradio MIHOVIL VINSKI

OVOGODIŠNJI, 14. PO REDU NACIONALNI ŠAMPIONAT PEHARNIKA ODVIJAO SE U MEĐIMURJU, A NOVI PRVAK JE STARI PRVAK, UPOSLEN, INAČE, U OPATIJSKOM RESTORANU BEVANDA, POVREMENO I ČLAN DEGUSTACIJSKE KOMISIJE POTROŠAČKOG PUTOKAZA REVIJE SVIJET U ČAŠI

**N**ovi naš državni prvak u sommelijerstvu je **Klaudio Jurčić**, uposlen u opatijskom restoranu Bevanda. Ovo mu je treći šampionski naslov zaredom. Drugo mjesto na nedavno održanom prvenstvu pripalo je **Filipu Saviću**, dok je treće mjesto zauzela **Alena Bročilović**. Prvoplasirani Jurčić dobio je od Hrvatskog sommelier kluba za pobjedu 5000 kuna, Savić kao drugi primio je 2000, a Alena Bročilović 1000 kuna.

Nacionalno prvenstvo sommeliera odvijalo se ove godine u Svetom Martinu na Muri u Međimurju, organizator je bio dakako Hrvatski sommelier klub, a suorganizator Spa & Golf Resort Sveti Martin. Takmičenje je priređeno u Spa Golfer Hotelu.



Novi stari sommelijerski prvak Hrvatske Klaudio Jurčić, s diplomom šampiona 2010



Sudionici 14. državnog prvenstva sommeliera ispred hotela Spa Golfer u Svetom Martinu na Muri, gdje je prvenstvo održano. U prvom planu je prvak Jurčić, a sasvim desno, na zidicu, jedan je od prvih sommelijerskih šampiona Hrvatske i sada voditelj edukacije pri HSK-a Sandi Paris

U četvrtfinalnom natjecanju sudjelovalo je 25 natjecatelja: Siniša Lasan, Zagreb, Jelena Šimić, Zagreb, Stefano Mužina, Pula, Dragan Ružić, Pula, Filip Savić, Pula, Alena Bročilović, Fabijan Šantić, Marko Šram, Šibenik, Damjan Paripović, Umag, Dragana Franković, Labin, Ester Miletić, Raša, Edi Brčić, Tar, Željko Mazalović, Nova Vas, Dario Krklec, Zagreb, Luka Travarević, Sibinj, Lucija Matijević, Rijeka, Karlo Gjurasek, Zagreb, Aileen Orlić, Pula, Klaudio Jurčić, Rijeka, Dalibor Gorički, Poreč, Irena Karan, Mali Lošinj, Danijel Škerla, Pula, Tomislav Sokač, Umag, Miroslav Ivičić,

Zagreb i Krunoslav Gagula, Zagreb.

Kao i uvijek, počelo se pismenim dijelom ispita u trajanju od sat i pol. Potom su natjecatelji trebali prepoznati i opisati dva vina – jedno bijelo i jedno crveno, te pokazati praktična znanja kroz posluživanje gostiju za stolom. U polufinale se plasiralo osam natjecatelja, pred koje je postavljen zadatak da sljube jela s određenim vinima, te da opišu jedno bijelo vino, da odaberu pravu čašu za određeno vino i da u kušanju naslijepo prepoznaju četiri jaka alkoholna pića.

Među trima finalistima ostali su Alena Bročilović, Filip Savić i Klaudio Jurčić. Oni su pak trebali pokazati umijeće u otvaranju pjenušca, predlaganju vina uz zadani menu, dekantiranju, prepoznavanju vina i alkoholnih pića, ispravljanju grešaka na vinskoj karti, posluživanju cigara, istakanju boce magnuma i ophođenju s gostima za stolom. Gostimanekeni za stolom bili su mlada pjevačka zvijezda, **Carla Belovari** i kuhar i TV voditelj **Stéphan Macchi**. 🍷

**HRVATSKI SOMMELIER KLUB – HSK**

U posljednje vrijeme dosta često dobivamo upite o tome gdje se i kada organiziraju tečajevi za sommeliera. Evo nekoliko riječi o Hrvatskom sommelier klubu (HSK), koji može meritorno pružiti odgovore na ta pitanja.

HSK je neprofitna udruga građana što djeluje u Hrvatskoj od 1993., a među utemeljiteljima bio je i **Željko Suhadolnik** glavni urednik revije **Svijet u čaši**. HSK je član Svjetskog udruženja sommeliera ASI (L'Association de la Sommellerie Internationale) od 1994. godine. Inicijator osnutka HSK-a i prvi predsjednik HSK-a, dok je sjedište bilo u Zagrebu, bio je **Nino Dusper**, sadašnji je predsjednik **Veljko Ostojić**, a sjedište je u Puli.

Glavna zadaća HSK je napredak profesije sommeliera, produbljivanje svijesti o kulturi hrane i pića, edukacija profesionalaca i građanstva. To razumijeva i promociju hrvatskog vinarstva, kao i prezentaciju Hrvatske u što boljem turističkom, ugostiteljskom i vinarskom svjetlu u svijetu.

U prvi plan svojih aktivnosti HSK stavlja edukaciju, što je rezultiralo organizacijom sada već velikog broja tečajeva i treninga u različitim dijelovima Hrvatske. Predavači su naši stručnjaci, kao i gosti iz inozemstva. Edukacija je podijeljena u tri pravca: za ljude u profesiji (radi se na verifikaciji Programa pri Ministarstvu znanosti, obrazovanja i sporta), za ljude van profesije te na kratke intenzivne treninge dogradnje i usavršavanja znanja. Gotova je i skripta koju su sačinili predavači Programa HSK-a i koja predstavlja prvi udžbenik takve vrste u Hrvatskoj. Međunarodno udruženje sommeliera ASI izdalo je knjigu *Sommelier, profesija budućnosti*, kao prvi svjetski univerzalni udžbenik za sommeliere, ona je objavljena na talijanskom, engleskom, grčkom, rumunjskom, španjolskom, njemačkom i japanskom jeziku, HSK se pobrinuo i za hrvatski prijevod. Voditelj edukacije pri HSK-u je **Sandi Paris**.

Raspored tečajeva prve i druge razine za **jesen 2010.** potražite na: [www.sommelier.hr](http://www.sommelier.hr) ■

**DRŽAVNO PRVENSTVO BARMENA****ROČE U SINGAPURU**

Pobjednik na državnom prvenstvu barmena održanome u Umagu mladi je barmen **Dalibor Roče** iz Pule. On će otputovati kao predstavnik Hrvatske u studenom u Singapore, na Svjetsko prvenstvo barmena.

Uoči državnog prvenstva održana su u organizaciji Hrvatske udruge barmena regijska natjecanja barmena, jedno od njih bilo u Iovranskom je hotelu Park. Tamo se devet kandidata iz Primorsko-goranske i Istarske županije natjecalo se u pripremi dugog koktela na bazi votke (u pripremi koktela moralo se koristiti najmanje 0,3 količine votke). Inače, na tom natjecanju u Lovranu nastupili su i mladi barmeni, a njihov je rad posebno pozorno pratio potpredsjednik Hrvatske udruge barmena Josip Dijan. Pobjednik je bio **Alen Mravić** iz Raba, drugo mjesto osvojila je **Snježana Brković** iz opatijskog hotela Adriatic, a treće **Robert Zuliani** iz Rapca. Najboljim stručnim radom ocijenjen je rad **Dragane Franković**, također iz Rapca. ■

*Maja Kobil*

**GASTRONAUTI - PLOVIDBA DELICIJAMA**

Priredio BRUNO SUŠANJ

**PROF. KARIN MIMICA IZ OPATIJE INICIJATOR JE I DUŠA VRLO ETABLIRANIH PROJEKATA KOJI SU TIJEKOM PROTEKLIH GODINA I TE KAKO POMOGLI AFIRMACIJI HRVATSKE ENO-GASTRONOMIJE. SVE JE POČELO 1995. IZDAVANJEM VODIČA 100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA. NAJNOVIJE IZDANJE, ZA 2010., PROMOVIRANO JE OVIH DANA NA TRSATU PONAD RIJEKE**

Iz godine u godinu, unatrag desetljeće i pola, tka se u Hrvatskoj sasvim posebna, lijepa eno-gastro priča. I za stolom, i na stručnim skupovima, i u edicijama koje se tiskaju. Projekt što ga je osmislila i vodi prof. **Karin Mimica**, koja je i sama radila kao novinar specijaliziran za gastronomiju i turizam, nedvojbeno daje rezultata. Korijeni ideje, na neki način, potječu iz Njemačke. Tamo je 1992. godine osnovan Hrvatski gospodarski forum, kroz koji su hrvatski gospodarstvenici na radu u Njemačkoj željeli pomoći Lijepoj našoj u stvaranju prepoznatljivog identiteta i u inozemstvu. U to vrijeme u nas nije postojao nijedan sličan projekt, pa je 1995. godine Karin Mimica osmislila i upustila se, kao voditeljica, u realizaciju projekta - *100 vodećih hrvatskih restorana*.

Osnovna je ideja bila provesti istraživanje tržišta i ustanoviti koji restorani najbolje zadovoljavaju potrebe gostiju, te istaknuti one najbolje i najuspješnije, kako bi se i drugi objekti motivirali da krenu njihovim stopama. Prve je godine obuhvaćeno oko 700 restorana, a onda se iz godine u godinu njihov broj povećavao, i debelo premašio brojku 2000. Danas ih je u vodiču *100 vodećih hrvatskih restorana* već 2500. Valja napomenuti da uključivanje restorana nije nikada ničim bilo uvjetovano, pa dakle ni financijski, tako da se titula i objavljivanje u vodiču koji prati ocjenjivanje ni na koji način nije moglo kupiti. Akcija se provodi u suradnji s Hrvatskom udrugom restoratera. **Najnovije izdanje, za 2010., promovirano je nedavno prigodnom svečanosti na Trsatu ponad Rijeke.**

- Hrvatska je gastronomija godinama lutala, kao da je negirala svoje postojanje, pripisujući drugim narodima specijalitete koje je kroz povijest, kao uostalom i sve druge zemlje u svijetu, prihvaćala, ali i prilagođavala svojim navikama i svom podneblju. Sasvim nepotrebno dovela se u podređenu poziciju prema gastronomiji drugih zemalja, i turisti, gosti bivali su lišeni osjećaj i zadovoljstva da uživaju u jelima