

Z veseljem vas obveščamo o uradnih rezultatih svetovnega prvenstva v pripravi koktajlov 2017 (WCC 2017), ki je potekalo v Kopenhagnu na Danskem 17. in 18. oktobra 2017.

WCC je edino neodvisno svetovno prvenstvo barmanov v pripravi koktajlov (65 držav, članic nacionalnih barmanskih združenj) – IBA- Internatioanl Bartenders Association- <http://iba-world.com/> , ki tekmujejo v 6-ih različnih kategorijah-tekmovaljih:

- Priprava Aperitivnih koktajlov-Before dinner kat. ( suhi, polsuhi, grenki)
- Priprava After dinner koktajlov ( sladki)
- Konkurenca dolgih mešanih pijač ( Long drink)
- Tekmovanje v pripravi koktajlov na osnovi penečih se vin
- Tekmovanje v pripravi fantazijskih pijač ( Fancy drink or Bartenders choice)
- Flair tekmovalje ( Atraktivna priprava koktajlov)

Zmagovalec vsake kategorije je nastopil v Super finalu za prestižni naslov »Barman leta 2017«, skupaj s svojo kreacijo.

Pregled vseh zmagovalcev in njihovih koktajlov:

**IBA – WCC, Svetovno prvenstvo Kopenhagen 2017-(WCC 2017) Uradni rezultati / Official results /:**

**Mario Hofferer – Avstrija - IBA barman leta-koktajl leta 2017 - zmagovalec v kategoriji Before dinner:**

**Rose Sissy: / Priprava k kozarcu za mešanje /**

- 3.5cl Finlandia Classic vodka
- 1cl Giffard Sangria sirup
- 2cl Schlumberger suho peneče se vino
- 1 Angostura bitter ( grenčica)
- 1 dash Zlato v prahu (užitno)

Kozarec: Libbey Vintage martini

Okrasitev: stebelna zelena, redkev, papaja, ananas



**Zmagovalec After dinner kategorija: Tommi Komljenovic – Švedska**

**Golden Lemon Pie / Priprava v ročnem mešalniku/**

- 2cl gin Slipsmith V.J.O.P.
- 3cl De Kuyper Butterscotch liker
- 1cl Giffard Limoncello liker
- 1.5cl Teisseire limonin sirup
- 2.5cl Sveži limonin sok
- 1 žlica limonine skute

Kozarec: koktejl Libbey 1924

Okras: biskvit, malina, zlati sprej ( užitno), bela in temna čokolada



## Zmagovalec v kategoriji Long drink: Tekovaje Long Damiano Pezzi - Danska

### Salty Samurai: / Priprava v ročnem mešalniku/

- 5cl Hibiki Japanese harmony viski
- 2cl Giffard Banane du Bresil like
- 5cl Monin karamel sirup
- 7cl Ponthier kokos sadni pire
- 4cl Ponthier sadni pire Sudachi ( eksotični citrus)
- 2.5cl jajčni beljak

Kozarec Libbey Winchester

Okrasitev: rezina limone, Nashi hruška, Šiso /Shiso/ list, slaščica Marshmallow



## Zmagovalec v kategoriji koktajl s penečim se vinom: Jan Teska - Češka republika

### Kopenhagen Beauty: / Priprava v ročnem mešalniku/

- 2cl Geranium Premium London Gin
- 2cl De Kuyper bezgov likerr
- 2cl Monin sirup iz maline
- 2cl Svež limetin sok
- 1,5cl jajčni beljak
- 7cl Schlumberger suho peneče se vino

Kozarec: Steklo: Libbey 1924 kupe

Okrasitev: Pomarančna lupinica, posušene maline, sveža meta



## Zmagovalec kategorija Barenders Choice ( fantazijska pijača): Rastislav Kuban - Slovaška republika

### Black tie: / Priprava v kozarcu za mešanje/

- 2.5cl Canadian Club viski
- 3cl Black Balsam Currant liker
- 0,5cl Luxardo Maraschino liker
- 0,5cl Monin Vanilija sirup
- 7gr zrna kava Arabika

Kozarec: Libbey Radiant dof.

Okrasitev: Grenivka, timijan



## Zmagovalec Flair tekmovanje ( Atraktivna priprava koktajla: Chun-Shen Chen - Tajvan

### Hygge Inspiration: / Priprava v ročnem mešalniku/

- 4cl Jim Beam White viski
- 3cl De Kuyper Sour Rhubarb liker
- 1cl Monin sirup iz kumare
- 0,5cl Monin ananasov sirup

Kozarec: Libbey Hobstar kupe

Okrasitev: limonina in pomarančna lupinica



IBA je neprofitna organizacija, ki jo sestavlja 65 držav-članic nacionalnih barmanskih združenj iz celega sveta. Ustanovljena je bila v angleškem mestecu Torquay, 24. februarja 1951.

Društvo barmanov Slovenije (DBS), - <http://www.dbs-slo.com/> je v svetovno zvezo vstopila leta 1967.

Letos mineva 50 let od začetka druženja slovenskih barmanov. Najprej smo bili organizirani kot Sekcija barmanov Jugoslavije SBY s sedežem v Ljubljani, ki je v takratni Jugoslaviji delovala v okviru Jugo-hotelov s sedežem v Zagrebu. Po zakonski ukinitvi Jugo-hotelov pa smo se slovenski barmani v 70-tih letih na novo organizirali in registrirali pod imenom Društvo barmanov Slovenije - DBS; od takrat smo pod tem imenom tudi člani IBA.

Uspehi naših članov in članic na tekmovanjih in svetovnih prvenstvih so čudoviti in zavidanja vredni. Tako po rezultatih, znanju in tovarištvu prekašamo marsikatero večje turistične dežele in destinacije, v katerih so se mešane barske pijače uživale in okušale že mnogo pred rojstvom našega društva. DBS, je letos na svetovnem prvenstvu v kategoriji After dinner koktajl zastopal Tomaž Fartek. Svoj nastop je korektno opravil, tudi predstavite koktajla mu ni delala preglavic. Pri oceni za koktajl pa je prisoten človeški faktor, kar pomeni da je skupna ocena pogojena oziroma odvisna od mnogih dejavnikov, na katere, pa posameznik ne more vplivati. Moda in trendi izgledov, okusov in arom koktajlov se na letni ravni mnogokrat spreminjajo, temu poskušamo slediti, jih prenašati na naše kolege, tako, da na uspehe naših barmanov lahko računamo tudi v prihodnje.

### IBA – WCC, Svetovno prvenstvo Kopenhagen 2017 kategorija Barenders Choice (fantazijska pijača): Tomaž Fartek-DBA Slovenija

#### Mozart Symphony /Priprava v ročnem mešalniku /

- 3,0 cl Mozart čokoladna vodka
- 2,0 cl karamel sirup – Monin
- 1,0 cl vanilj liker – De Kuyper
- 0,5 cl Blue curacao liker – Monin
- 3,0 cl Ananas sok – Fructal
- 1,0 cl limetin sok

Kozarec: HOBSTAR coupe 25 cl \* 8,25 Oz No 929799

Okras: koktajl češnja, sveža meta, pomarančna lupinica, strok vanilje



Smo pa slovenski barmani naredili in dobili svoj nacionalni koktajl, **Green Capital®/Zelena Prestolnica®**/ posvečen mestu Ljubljani - zeleni prestolnici Evrope v letu 2016. Ste se kdaj spraševali, kakšen je koktajl zelenega mesta? Vse, kar vam lahko povem, je zelena mešanica čudovitih okusov, ki vsebujejo ravno pravo količino slovenske vodke, breskovega likerja, modrega curacao, pomarančnega in limoninega soka. Za svežo in bogato vsebino poskrbi slovenska penina, okus jagode, z ostrino črnega mletega popra in sveže mete, pa dodajo ravno pravšnje mero iskrivosti in gostoljubnosti, da ko boste enkrat poskusili ta poseben koktajl, vas bo za vedno spominjal na Ljubljano!

### Se vidimo na naslednjem svetovnem prvenstvu v mešanju koktajlov 2018, v Talinu v Estoniji!

Koktajl s penečim se vinom

#### DBS Slovenija – Pripravil Aleš Ogrin Green Capital®/Zelena Prestolnica® / Priprava v ročnem mešalniku/

- 0,5 cl Blue curacao liqueur
- 1,0 cl Fructal Slovenia vodka
- 2,0 cl Fructal Belle de Your-breskov liker
- 0,5 cl limonin sok
- 4,0 cl Fructal pomarančni nektar
- 8,0 cl Suho peneče se vino

Okras: jagoda, grobo mleti črni poper, sveža meta

Pripravil predsednik društva barmanov Slovenije  
Aleš Ogrin

