

**Cartagena-Kolumbija, 21.–27. november 2025**

Na dogodku je sodelovalo 56 držav članic IBA, med njimi delegacije tekmovalcev, predsednikov društev, nacionalnih delegatov ter predstavnikov svetovnih sponzorjev in proizvajalcev pijač.

World Cocktail Competition zajema šest uradnih tekmovalnih kategorij, v katerih se vsaka država poteguje za najvišja mesta:

Vsaka udeleženka IBA nastopi samo v eni kategoriji, kar stopnjuje kakovost in konkurenčnost tekmovanja. Države razporejene po kategorijah:

After Dinner		Before Dinner		Oriental Fusion		Long Drink		Coffee Cocktail		FLAIR			
#	Country	#	Country	#	Country	#	Country	#	Country	#	Country	#	Country
1	Bolivia	1	Austria	1	Bulgaria	1	Argentina	1	Armenia	1	Argentina	15	Panama
2	Dominican Republic	2	Brazil	2	Cuba	2	Belize	2	Belgium	2	Brazil	16	Peru
3	Hong Kong	3	Colombia	3	Ecuador	3	Chile	3	Croatia	3	Chile	17	Poland
4	Hungary	4	Iceland	4	Greece	4	Cyprus	4	Czech Republic	4	Colombia	18	Portugal
5	Ireland	5	India	5	Italy	5	Estonia	5	Finland	5	Croatia	19	Puerto Rico
6	Ivory Coast	6	Portugal	6	Macau	6	France	6	Germany	6	Czech Republic	20	Russia
7	Japan	7	Puerto Rico	7	Mexico	7	North Macedonia	7	Peru	7	Ecuador	21	Spain
8	Latvia	8	Russia	8	Montenegro	8	Panama	8	Taiwan	8	Finland	22	Switzerland
9	Luxembourg	9	Slovakia	9	Slovenia	9	Poland	9	United Kingdom	9	Germany	23	United Kingdom
10	Netherlands			10	South Korea	10	Sweden	10	Uruguay	10	Hungary	24	United States
11	Norway			11	Spain	11		11	Venezuela	11	Japan	25	Uruguay
12	Serbia			12	Switzerland	12		12		12	Latvia	26	Venezuela
13	United States			13	Turkey	13		13		13	Macau		
				14						14	Mexico		

Slovenska delegacija DBS v Cartageni:

Letošnja delegacija Društva barmanov Slovenije je štela 5 članov:

- Rok Dobnikar, predsednik DBS, član mednarodne ocenjevalne komisije
- Jožef Fartek, slovenski tekmovalec v kategoriji Oriental Fusion Cocktail
- Tomaž Fartek, delegat DBS
- Mitja Acman, delegat DBS, tehnični sodelavec polfinala
- Bogdan Deželak, delegat DBS

Obvezna sestavina – letošnji svetovni sponzor

Kot vsako leto je IBA tudi tokrat posameznim državam dodelila obvezno pijačo/svetovnega sponzorja. Slovenija je morala v svojo kreacijo vključiti izdelek Suntory global spirits, kar je naš tekmovalec v celoti upošteval in uspešno umestil v svoj koktajl. Uporabil je japonski gin Roku! ROKU Gin je japonski craft gin iz slovite destilarne Suntory. Ime *ROKU* pomeni »šest« in predstavlja šest edinstvenih japonskih botanicals – sakura cvetove in liste, yuzu lupino, sencha in gyokuro čaj ter sansho poper. Gin je harmoničen, svež in eleganten, z izrazitimi cvetnimi in citrusnimi notami ter rahlo pikantnim zaključkom. Steklenica v šesterokotni obliki odraža japonsko estetiko. ROKU je odličen tako v klasičnih gin pijačah kot v modernih koktajlih.

Tekmovanje slovenskega predstavnika

V kategoriji Oriental Fusion *Cocktail* se je pomerilo 13 vrhunskih tekmovalcev. Jožef je svoj nastop izvedel profesionalno, umirjeno in tehnično zelo korektno.

Njegov koktajl »MYSTERIOUS CATTLEA«, navdihnjen s dovršenimi okusi Japonske je prepričal predvsem v estetiki, prav tako pa tudi v okusu. Po osnovni razvrstitvi se je uvrstil na odlično 5. mesto v svoji skupini, podobno kot lani, in ponovno za las zgrešil polfinale.

Okusna komponenta koktajla je posebej izstopala – med trinajstimi tekmovalci je dosegel četrto mesto v oceni okusa, kar potrjuje visoko raven njegove strokovne priprave. Jožef pa je za svoj izdelek prejel nagrado za najlepšo dekoracijo »cocktail art« na prvenstvu.

Potek polfinala in finala:

Prvi trije tekmovalci iz vsake kategorije so se pomerili v zahtevnem polfinalu, ki je tudi letos vključeval štiri izjemno zahtevne izzive:

Test okušanja – prepoznati 20 različnih pijač ali okusov

Test vonjav – določiti 15 arom

Teoretični test barmanstva – znanje o zgodovini IBA, tehniki mešanja, pridelavi žganih pijač, stekleničenju, pravilih postrežbe itd.

Market Challenge – na improvizirani tržnici sestaviti popolnoma novo kreacijo iz svežega sadja, lokalnih sestavin in sponzorskih pijač in uporabiti moderne tehnike priprave koktailov.

Sodniki so ocenjevali videz, okus, inovativnost, tehniko dela ter iznajdljivost pri pripravi izvirnih pijač.

Najboljši trije so se uvrstili v super finale, kjer je bila obvezna sestavina kolumbijska aguardiente ter izbrani kolumbijski rumi Santafe.

Prispevek DBS v strokovnem delu tekmovanja

Predsednik Društva barmanov Slovenije, Rok Dobnikar, je bil tudi letos povabljen v mednarodno ocenjevalno komisijo, kjer je ocenjeval kategorijo Before Dinner Cocktail in flairtending tekmovanje. Podpredsednik Mitja Acman pa je pomagal pri pripravi polfinalnega tekmovanja.

Vsak koktajl je nosil svojo zgodbo, lokalni navdih in osebni stil barmana. Čeprav je bilo veliko izjemnih pijač pa je zmagovalec lahko le eden.

Zaključek in ocena slovenskega nastopa

Čeprav se Jožef tudi letos ni prebil v naslednji krog, smo lahko izjemno ponosni na njegov nastop. Pokazal je visok nivo znanja, eleganco nastopa, profesionalnost in izkušnje.

Skupno 5. mesto in pa nagrada za »cocktail art«, v močni kategoriji *Oriental Fusion Cocktail* je velik uspeh, hkrati pa promocija Slovenije na svetovni ravni, potrditev dobrega strokovnega dela v Društvu barmanov Slovenije, dragocena izkušnja za prihodnja tekmovanja in motivacija za mlajše člane društva.

Letos nas je Jožef zastopal s koktajlom »MYSTERIOUS CATTLEYA«, ki je bil po oceni okusa eden najboljših v kategoriji. Prepričani smo, da se bomo prihodnje leto, z dodatnimi izkušnjami in popravki pri malenkostih, lahko borili za najvišja mesta.

Besede našega tekmovalca Jožefa Fartka

Udeležba na svetovnem prvenstvu je bila zame izjemna čast in neprecenljiva življenjska izkušnja. Že sama pot v Kolumbijo in prihod na prizorišče sta me navdihnili, saj sem imel priložnost spoznati tekmovalce iz celega sveta, njihove različne stile, kulturo in pristop k ustvarjanju koktajlov. Vzdušje je bilo profesionalno, a hkrati zelo povezovalno – čutilo se je, da vsi delimo isto strast.

Tekmovanje je bilo intenzivno, zahtevno in dobro organizirano. Priprave na nastop so bile velik izziv, saj sem želel pokazati najboljše iz Slovenije in hkrati ustvariti nekaj, kar me osebno predstavlja.

Ponosen sem, da mi je uspelo ohraniti, fokus in svojo identiteto na tekmovalnem odru.

Z velikim ponosom lahko povem, da sem na prvenstvu prejel nagrado za Cocktail Art, kar mi pomeni ogromno. Nagrada je potrditev, da je moja kreativnost opažena tudi na svetovni ravni, in dodatna motivacija, za naprej.

Ta izkušnja mi je dala veliko novih znanj, idej ter mednarodnih poznanstev, ki mi bodo nedvomno koristila pri nadaljnjem delu in tekmovanjih. Hvaležen sem za podporo domače ekipe DRUŠTVA BARMANOV SLOVENIJE ter za priložnost, da sem lahko zastopal Slovenijo na tako visokem nivoju.

Vsi zmagovalci in dobitniki priznanj:

BARNAM LETA: Pierre Munier - Francija

Zmagovalci po skupinah:

- Before dinner: Stefan Egger - Avstrija
- Long drink: Laur Ihermann - Estonija
- Coffee cocktail: Sam Chatterji – Velika Britanija
- After dinner: Darren Geraghty - Irska
- Oriental Fusion: Simone Stocco - Italija
- Flair: Denis Trifanovs - Latvija

Strokovno delo: Zoran Budimirović - Srbija

Nagrada za najboljši dizajn »cocktail art«: Jožef Fartek - Slovenija

Nagrada za najboljše znanje: Pierre Munier - Francija

Nagrada za najboljše senzorično znanje: Jim Hwan Kim – Južna Korjeja

Nagrada za market challenge: Jose Valentin – Porto Riko

Nagrada za IBA showman leta: Alex de Leo - Nemčija

WCC classic 2025

kategorija ORIENTAL FUSION

Cartagena, Kolumbija

JOŽEF FARTEK

DBS, Slovenija



MYSTERIOUS CATTLEYA

/priprava v kozarcu za mešanje/

4,5cl Roku gin

2cl liči liker, Monin

1cl sirup vrtnica, Monin

1cl ingverjev koncentrat, Monin

3cl svež sok grenivke

2cl infuzija hibiskusa, zelenega čaja, vode in sol - domača sestavina

Dekoracija/Okrasitev: grenivkina lupina (iztisnjena eterična olja);

Dekorativna trava, lotusova korenina, cvet orhideje, grenivkina lupinica



Svetovno prvenstvo WCC 2025 v Kolumbiji je znova pokazalo, kako barmanska skupnost združuje kulturo, ustvarjalnost in globalno povezanost. Dogodek je bil izjemna priložnost za predstavitev strokovnosti, predanosti in inovativnosti najboljših barmanov z vsega sveta, hkrati pa je okrepil mednarodna prijateljstva ter vezi, ki oblikujejo našo skupnost.

Slovenija je bila tudi letos ponosno zastopana, naši predstavniki pa so dokazali, da se slovensko barmanstvo z odliko kosa z najboljšimi na svetovni ravni.

Iskrena zahvala gre našemu sponzorju **Slovenske železnice**, ki so s svojo podporo omogočile našo udeležbo na tem uglednem svetovnem tekmovanju. Velika zahvala tudi **BarMedia–Monin** ter vsem ostalim partnerjem, ki so prispevali k uspešni izvedbi tega projekta.

Iskreno se vam zahvaljujemo za zaupanje in sodelovanje!















Poročilo sestavil
Rok Dobnikar

Kranj, 5.12.2025