



POROČILO IZ EVROPSKEGA PRVENSTVA BARMANOV – CIPER 2026

Ciper, 21. marec 2026

Dne 21. marca 2026 se je član Društva barmanov Slovenije (DBS), Lovro Vetrih, udeležil evropskega prvenstva barmanov, ki je potekalo v sklopu dogodka *10th Cyprus Bar Show* na Cipru. Tekmovanja se je udeležilo 25 tekmovalcev iz različnih evropskih držav, kar potrjuje visoko raven konkurence in raznolikost sodobnih barmanskih pristopov.

Tekmovalca je na dogodku spremljal predsednik Društva barmanov Slovenije, Rok Dobnikar kateri je na prvenstvu sodeloval v vlogi sodnika.

Lovro Vetrih se je predstavil v kategoriji LONG DRINK cocktailov, s svojim avtorskim cocktailom na osnovi citrusnih not in kombinacije ruma ter tekile ter osvojil **14. mesto**.

- 45 ml BUSH Rum Tropical Citrus
- 20 ml Sierra Tequila Reposado
- 10 ml Monin sirup rdeča grenivka
- 10 ml Paragon Rue Berry Cordial
- 25 ml svež limetin sok
- 50 ml soda

Garnish: dekorativna trava, lupina grenivke in limone

Metoda: shake



Cocktail je bil oblikovan kot osvežujoč in aromatičen long drink, v katerem se prepletajo citrusne, rahlo grenke in sadne note. Poseben poudarek je bil na ravnotežju med sladkostjo, kislino in grenkobo ter na pitnosti same pijače.

Naslov evropskega prvaka v kategoriji LONG DRING je osvojil predstavnik Nizozemske, drugo mesto je pripadlo Estoniji, tretje pa Islandiji. V kategoriji *Flair* je naslov prvaka osvojil predstavnik Poljske.

REZULTATI – zmagovalcev

1. mesto – Nizozemska

Jan Dirk Huijser van Reenen – “Yin & Yang”

Receptura:

- 4,0 cl Diplomatico Mantuano
- 1,5 cl Monin Cherry Blossom
- 1,0 cl svež limetin sok
- 2,5 cl Paragon Timur Berry Cordial
- 0,75 cl Bénédictine
- 6,0 cl Double Dutch Cucumber & Watermelon

Garnish: lovorjev list, jabolko, bananin list, pomaranča, užitni cvet

Metoda: shake



2. mesto – Estonija

Laur Ihermann – “Velvet Laurel”

Receptura:

5,0 cl Gin Mare

3,0 cl Monin Lychee sirup

2,0 cl acid mix (domača sestavina)

5,0 cl Perrier soda

Garnish: lovorjev list, rdeči kakav sprej, užitni cvet

Metoda: stir



3. mesto – Islandija

Róbert Aron Proppé – “Pillow Talk”

Receptura:

4,5 cl Gin Mare

3,0 cl Monin Passion Fruit

3,0 cl Monin Coconut sirup

14 cl Ros Solis Ginger Beer

Garnish: lupina grenivke, limetin list

Metoda: stir



OSTALI DOBITNIKI NAGRAD – CLASSIC

- Best Cocktail Award: Jan Lindgren (Finska)
- Cocktail Art Award: Mate Gabor Stenger (Madžarska)
- Best Technical Skill Award: Antonio Miñarro (Španija)
- Best Presentation Award: Jan Dirk Huijser van Reenen (Nizozemska)
- Best Knowledge Award: Róbert Aron Proppé (Islandija)
- Young Eagle Award: Róbert Aron Proppé (Islandija)

FLAIR KATEGORIJA

- 1.mesto: Kacper Smarz (Poljska)
- 2.mesto: Štěpán Šimánek (Češka)
- 3.mesto: Dušan Janjatović (Hrvaška)
- Najboljši koktajl Flair Cocktail: Štěpán Šimánek (Češka)
- Najboljša dekoracija: Kacper Smarz (Poljska)
- Showmanship Award (nagrada za nastop): Janis Theiss (Nemčija)

Tekmovanje je potekalo na izjemno visokem organizacijskem nivoju, z jasno določenimi kriteriji in profesionalnim pristopom. Udeležba je predstavljala odlično priložnost za mreženje, izmenjavo znanja ter spremljanje najnovejših trendov v barmanski industriji.

Doseženo **14. mesto** Lovra Vetriha v močni evropski konkurenci predstavlja pomemben uspeh ter dodatno potrjuje kakovost slovenskega barmanstva v mednarodnem prostoru.

Društvo barmanov Slovenije bo tudi v prihodnje spodbujalo udeležbo svojih članov na tovrstnih tekmovanjih, saj ta pomembno prispevajo k strokovnemu razvoju in prepoznavnosti Slovenije v svetu. Društvo barmanov Slovenije se iskreno zahvaljuje vsem sponzorjem, ki so omogočili udeležbo na evropskem prvenstvu. Njihova podpora pomembno prispeva k razvoju slovenskega barmanstva ter omogoča udeležbo naših članov na mednarodnih tekmovanjih.

Lovro Vetrih in Rok Dobnikar, 3.4.2026



Slovenske železnice

DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE Since 1967

Logos include: Martini, Coca-Cola, Monin, Bacardi, excelsior, SAVA Hotels & Resorts, FABBRI ARTS, STEYER, Pr. Fartku, BARMEDIA, MONIN, Fladenba, Gostilna Acman, VILA PREŠEREN, SCUREK, MARTINI, BACARDI, Gostilna Dobnikar, Bledtours, MONIN, PENZION KAP, TRTI ZVEZDICI, bleitours, excelsior, BARMEDIA, LUKANG, SAVA Hotels & Resorts, Gostilna Acman, Lake House Sebanj, MONIN, PULITO SOLUTIONS, SAVA Hotels & Resorts, LUKANG, SAVA Hotels & Resorts, BACARDI, Pr. Fartku, Fladenba, Gostilna Dobnikar, Gostilna Acman, Lake House Sebanj, Hotel Astoria Bled, BACARDI, SAVA Hotels & Resorts, MONIN, Pr. Fartku, Fladenba, Gostilna Dobnikar, Gostilna Acman, Lake House Sebanj, Hotel Astoria Bled, BACARDI, SAVA Hotels & Resorts, MONIN, Pr. Fartku, Fladenba, Gostilna Dobnikar, Gostilna Acman, Lake House Sebanj, Hotel Astoria Bled.