SVETOVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ

Macau-Kitajska, 19.–24. oktober 2026

POROČILO O UDELEŽBI NA 75. SVETOVNEM PRVENSTVU V MEŠANJU KOKTAJLOV – WCC 2026
Zgodovinski uspeh Slovenije – Anže Šmit osvojil odlično 3. mesto na svetu

Društvo barmanov Slovenije se je udeležilo 75. svetovnega prvenstva v mešanju koktajlov (IBA World Cocktail Championship – WCC 2026), ki je potekalo v Macau, enem izmed najpomembnejših azijskih središč kulture, turizma in gostinstva.
Na prvenstvu so se zbrali najboljši barmani iz kar 60 držav članic Mednarodne barmanske zveze (IBA). Slovenijo je zastopal Anže Šmit, ki je z izjemnim znanjem, ustvarjalnostjo, tehnično dovršenostjo in suverenim nastopom dosegel izjemen rezultat – **3. mesto na svetovnem prvenstvu**.
Gre za izjemen dosežek slovenskega barmanstva in enega največjih uspehov Slovenije v sodobni zgodovini tega prestižnega tekmovanja. Bronasti pokal je priznanje ne samo tekmovalcu, temveč tudi slovenskemu barmanskemu znanju, strokovnemu delu in dolgoletnemu razvoju naše stroke.

Potek tekmovanja in slovenska pot do svetovnega vrha

1. Uvodni del – Long Drink
V prvem delu prvenstva je 60 tekmovalcev nastopilo v šestih različnih kategorijah: Sparkling, After Dinner, Before Dinner, Tea Cocktail, Coffee Cocktail in Long Drink.
Anže Šmit je Slovenijo zastopal v kategoriji Long Drink, kjer se je pomeril z devetimi drugimi tekmovalci.
Pripravil je avtorski koktajl na osnovi viskija **Cutty Sark**, breskovega in mandljevega likerja **MONIN**, ki ga je nadgradil s kordialom iz češenj in curry listov, pasijonko, češnjevo sodo, čajem Milky Oolong in rdečim poprom.
Z izvirno kombinacijo sestavin, uravnoteženostjo okusov in premišljenim pristopom je dosegel uvrstitev med najboljših 12 tekmovalcev ter se tako uvrstil v četrtfinale.

2. Četrtfinale – Mixology Race in koktajl Shang
Četrtfinale je predstavljalo preizkus celovitega strokovnega znanja, spretnosti in prilagodljivosti. Tekmovalci so najprej opravili zahteven teoretični preizkus s 60 vprašanji s področja koktajlov in barmanstva. Sledil je Mixology Race, dinamično tekmovanje, ki je potekalo na ulicah Macaa in je vključevalo več praktičnih izzivov.
Tekmovalci so morali pokazati spretnost pri razporejanju steklenic, natančnem prostem točenju ter izbiri sadja. Na podlagi doseženih rezultatov so pridobili sredstva za nakup dodatnih sestavin na lokalnih tržnicah.
Osrednji izziv je bila priprava koktajla z uporabo kitajskega žganja Shang – baijiu.
Anže je pripravil koktajl, v katerem je združil žganje Shang, sok kalamansija in mandarine ter sirup, infuziran s timijanom in ingverjem. Pijačo je klarificiral s sojinim mlekom in zaključil s peno iz zelenega čaja in limonske trave.

Z uspešno izvedbo vseh nalog se je uvrstil med šest najboljših tekmovalcev na svetu in si zagotovil mesto v polfinalu.

3. Polfinale – sodobna miksologija in napredne tehnike
Polfinalni del je od tekmovalcev zahteval visoko raven tehničnega znanja, razumevanje sodobnih miksoloških postopkov in sposobnost ustvarjanja kompleksnih avtorskih koktajlov.
Naloga je bila priprava dveh različnih koktajlov z uporabo profesionalne opreme in naprednih tehnik moderne miksologije.
Prvi koktajl je temeljil na rumu Havana Club 3 YO, ki ga je Anže povezal s kordialom pomaranče in pasijonke ter pomarančnim bittersom. Mešanico je klarificiral in jo zaključil z zračno peno iz bazilike.
Drugi koktajl je zasnoval na kitajskem žganju baijiu, klarificiranem kislem soku grenivke, citronki, jabolčni kislini, Luxardo Bitter in medenem sirupu. Posebnost kreacije je bil aromatični mehurček s sivkino aromo.
Z obema kreacijama je pokazal izjemno razumevanje sodobne miksologije, natančnost pri delu in kreativnost ter se uvrstil v veliki finale med tri najboljše barmane prvenstva.

4. Veliki finale – boj za svetovni vrh
V velikem finalu so se pomerili predstavniki Slovenije, Finske in Španije.
Tekmovalci so imeli na voljo 45 minut za pripravo finalnega koktajla, nato pa je sledil sedemminutni nastop na glavnem tekmovalnem odru.
Anže je za finalni nastop pripravil avtorsko kreacijo, zasnovano na podobni ideji kot njegov uspešni uvodni Long Drink, vendar je tokrat osrednjo vlogo prevzelo kitajsko žganje baijiu.
Finalni nastop je zahteval veliko več kot samo pripravo kakovostnega koktajla. Pomembni so bili tehnična izvedba, organizacija dela, predstavitev zgodbe, komunikacija z žirijo in občinstvom ter suverenost na velikem odru.
Anže je s svojo izvedbo, profesionalnim pristopom in celostno predstavitvijo prepričal mednarodno strokovno žirijo ter osvojil izjemno **3. mesto na 75. svetovnem prvenstvu v mešanju koktajlov WCC 2026**.

Anžetov pristop, ustvarjalnost in profesionalnost
Posebno vrednost Anžetovemu nastopu daje tudi dejstvo, da je v četrtfinalu, polfinalu in velikem finalu resnično užival. Prav v teh odločilnih fazah prvenstva je lahko v polni meri pokazal svojo ustvarjalnost, osebnost in strokovno znanje.
Svoje ideje je lahko svobodno prelil v avtorske koktajle ter jih nadgradil z novimi tehnikami moderne miksologije, poglobljenim poznavanjem sestavin, razumevanjem okusov in arom ter inovativnimi postopki priprave. Vsaka njegova kreacija je predstavljala preplet znanja, raziskovanja, izkušenj in osebnega ustvarjalnega podpisa.
Njegov nastop je bil skozi celotno prvenstvo izjemno profesionalen, samozavesten in suveren. Od priprave koktajlov do predstavitve na glavnem odru je pokazal zbranost, tehnično dovršenost in sposobnost obvladovanja pritiska, ki ga prinaša tekmovanje na najvišji svetovni ravni.
Prav ta kombinacija strokovnosti, ustvarjalnosti, profesionalnega pristopa in iskrenega uživanja v svojem delu je Anžetu omogočila, da je na svetovnem prvenstvu pokazal vse, kar zna in zmore, ter Slovenijo popeljal na zmagovalni oder.

Pomen dosežka za slovensko barmanstvo
Osvojeno tretje mesto je izjemen mejnik za Društvo barmanov Slovenije in slovensko barmansko stroko.
V konkurenci 60 držav je Slovenija dokazala, da lahko tudi manjša država z omejenim številom aktivnih tekmovalcev doseže sam svetovni vrh. Rezultat potrjuje, da so znanje, predanost, ustvarjalnost in profesionalnost enakovredni pogoji za uspeh na največjih mednarodnih tekmovanjih.
Posebno vrednost dosežku daje tudi dejstvo, da sodobno svetovno prvenstvo zahteva izjemno široko strokovno znanje. Tekmovalec mora obvladati klasično barmanstvo, sodobne tehnike miksologije,

poznavanje sestavin, organizacijo dela, nastopanje in sposobnost hitrega prilagajanja nepredvidljivim izzivom.
Anžetov rezultat je zato pomembno sporočilo mladim generacijam barmanov in vsem, ki soustvarjajo slovensko gostinsko in barmansko stroko.

Slovenska delegacija v Macau
Slovenija je bila na 75. svetovnem prvenstvu WCC 2026 v Macau prisotna z **desetčlansko delegacijo**, ki je s svojo udeležbo, strokovnim delom in podporo dostojno zastopala slovensko barmansko skupnost.
Delegacijo so sestavljali tekmovalec Anže Šmit, predsednik Društva barmanov Slovenije Rok Dobnikar, podpredsednik Mitja Acman, delegati Aleš Ogrin, Bogdan Deželak, Rok Smonkar ter ostali člani in navijači.
Posebej velja izpostaviti aktivno strokovno vlogo predsednika društva Roka Dobnikarja, ki je bil na prvenstvu imenovan tudi za člana mednarodne ocenjevalne komisije, pristojne za ocenjevanje okusa tekmovalnih koktajlov. S tem je Slovenija poleg tekmovalnega uspeha sodelovala tudi pri strokovnem vrednotenju najboljših svetovnih tekmovalnih kreacij.
Desetčlanska slovenska delegacija je tako predstavljala pomembno podporo našemu tekmovalcu, hkrati pa dokazala, da Slovenija na svetovnem barmanskem prizorišču ni prisotna zgolj kot tekmovalka, temveč tudi kot aktivna in strokovno uveljavljena članica mednarodne barmanske skupnosti.
Iz Macaa se vračamo z zgodovinskim 3. mestom, dragocenimi strokovnimi izkušnjami, novimi poznanstvi in še močnejšo motivacijo za nadaljnji razvoj slovenskega barmanstva.

Ob tej priložnosti se iskreno zahvaljujem vsem, ki so kakorkoli prispevali k pripravam, organizaciji poti, podpori tekmovalcu in uresničitvi tega izjemnega rezultata.
Posebno zahvalo namenjam našim sponzorjem in partnerjem Društva barmanov Slovenije, ki s svojim zaupanjem, podporo in sodelovanjem pomembno prispevajo k razvoju slovenskega barmanstva. Brez njihove pomoči zagotovo ne bi bilo mogoče uresničevati takšnih projektov, omogočati udeležbe na najpomembnejših mednarodnih tekmovanjih in dosegati rezultatov, na katere smo danes lahko upravičeno ponosni.
Svetovno prvenstvo WCC 2026 v Macau je ponovno pokazalo, kako barmanska skupnost združuje različne kulture, ustvarjalnost, strokovno znanje in mednarodno povezanost. Takšni dogodki niso pomembni samo zaradi tekmovalnih rezultatov, temveč tudi zaradi novih poznanstev, izmenjave izkušenj, prijateljstev in vezi, ki krepijo našo mednarodno barmansko skupnost.
Slovenija je bila tudi tokrat ponosno zastopana, naš tekmovalec pa je z osvojitvijo izjemnega 3. mesta dokazal, da se slovensko barmanstvo lahko enakovredno kosa z najboljšimi na svetu.
Posebno in iskreno se zahvaljujemo **Slovenskim železnicam**, **BarMedia – MONIN, Pulito Solutions-SCOTSMAN, Mabat-int d.o.o,** katerih podpora je pomembno prispevala k naši udeležbi na tem prestižnem svetovnem prvenstvu.
Velika zahvala gre tudi vsem ostalim sponzorjem, partnerjem in podpornikom, ki s svojim sodelovanjem, zaupanjem in podporo pomagajo soustvarjati zgodbo slovenskega barmanstva.
Kot predsednik Društva barmanov Slovenije se vam vsem iskreno zahvaljujem. Vaša podpora ni samoumevna in jo zelo cenimo. Verjamem, da bomo tudi v prihodnje skupaj ustvarjali nove priložnosti, dosegali pomembne rezultate in uspešno predstavljali Slovenijo na mednarodnem barmanskem prizorišču. Hvala, ker verjamete v nas, podpirate naše delo in ste del naše zgodbe!

Društvo barmanov Slovenije se ob tej priložnosti iskreno zahvaljuje Anžetu Šmitu za izjemno zastopanje Slovenije, njegov trud, predanost in profesionalen odnos skozi celotno prvenstvo.
Zahvala gre tudi vsem, ki so kakorkoli prispevali k pripravam, organizaciji poti, podpori tekmovalcu in uresničitvi tega izjemnega rezultata, ter partnerjem in sponzorjem DBS, brez katerih zagotovo nebi bilo takih uspehov in razvoja slovenskega barmanstva.

75.svetovno prvenstvo v Macau bo ostalo zapisano kot eno najpomembnejših poglavij v zgodovini slovenskega barmanstva.
Anže Šmit – 3. mesto na svetu!
To ni zgolj osebni uspeh tekmovalca, temveč dosežek celotne slovenske barmanske skupnosti in dokaz, da se lahko slovensko znanje, ustvarjalnost in profesionalnost enakovredno kosajo z najboljšimi na svetu.

Kot predsednik Društva barmanov Slovenije sem na Anžetov dosežek izjemno ponosen. Tretje mesto na svetovnem prvenstvu ni samo velik osebni uspeh Anžeta, ampak tudi pomemben mejnik za naše društvo in celotno slovensko barmansko skupnost.
Še posebej me veseli, da smo lahko Slovenijo v Macau predstavili tako na tekmovalnem kot tudi na strokovnem področju. Takšni trenutki potrjujejo, da se trud, predanost, znanje in vztrajnost obrestujejo, ne glede na to, kako majhna je država, iz katere prihajamo.
Anžetu se iskreno zahvaljujem za odlično zastopanje Slovenije, za njegov profesionalen pristop in za ponos, ki nam ga je s svojim nastopom in dosežkom prinesel.
Hvala tudi vsem članom slovenske delegacije, navijačem, podpornikom in partnerjem, ki so bili del te zgodbe.
Na ta uspeh sem kot predsednik društva in kot del slovenske barmanske zgodbe resnično ponosen. Verjamem, da je to pomemben korak za prihodnost slovenskega barmanstva in spodbuda vsem, ki prihajajo za nami.

Iskrene čestitke, Anže!

Vsi zmagovalci in dobitniki priznanj:

BARNAM LETA: Gabriel Ramon Mari - Španija

Zmagovalci po skupinah:

- Before dinner: Gatis Melbardis - Latvija
- Long drink: Muyi Yang - Tajvan
- Coffee cocktail: Gabriel Ramon Mari - Španija
- After dinner: Felipe Castro – Čile
- Sparkling: Tuomas Hamalainen – Finska
- Tea cocktail: Vuk Maleš - Srbija
- Flair: Denis Trifanovs – Latvija

Strokovno delo »best technique«: Georges Albert – Luksemburg
Nagrada za najboljši dizajn »cocktail art«: Yousuke Abe – Japonska
Nagrada za najboljšo predstavitev »best presentation«: David Berfner – Švedska
Nagrada za najboljšega mladega barmana »eagle award«: Angelo Stalin Sanchez – Ekvador
Nagrada za »Amazing mixology race«: Tuomas Hamalainen – Finska
Nagrada za tehnološki iziv »tehnology challenge«: Tuomas Hamalainen – Finska
Nagrada za najboljše znanje »knowlwdge skills«: Richaed Marie – Francija

Nagrada za najboljši koktail v fleru »best fler cocktail«: Guillermo Andeade – Čile
Nagrada za najboljši dekoracijo fler »art deco fler«: Denis Trifanovs – Latvija
Nagrada za »showmanship award« Denis Trifanovs – Latvija
Nagrada za »big move« fler: Michael Moreni – Britanija

Poročilo sestavil
Rok Dobnikar Kranj, 4.11.2026

WCC classic 2026
kategorija LONG DRINK
MACAU,Kitajska
ANŽE ŠMID
DBS, Slovenija

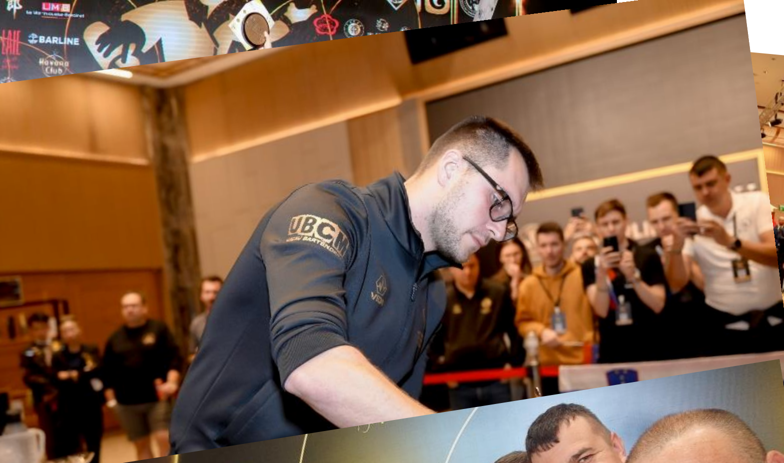


SARK & SPARK
/priprava v ročnem mešalniku/
4cl Cutty Sark Whisky
1,5cl MONIN Peach Liqueur
1cl MONIN Amaretto Liqueur
2cl Homemade Cherry & Curry Leaf Cordial*
2,5cl LBV Ambient Passion Fruit pire
8cl Schweppes Cherry Pepper Soda
Dekoracija: Pomaranča, sveži list curryja, koktajl češnja, suhi koren lotosa, liofilizirana vrtnica












SLOVENIA



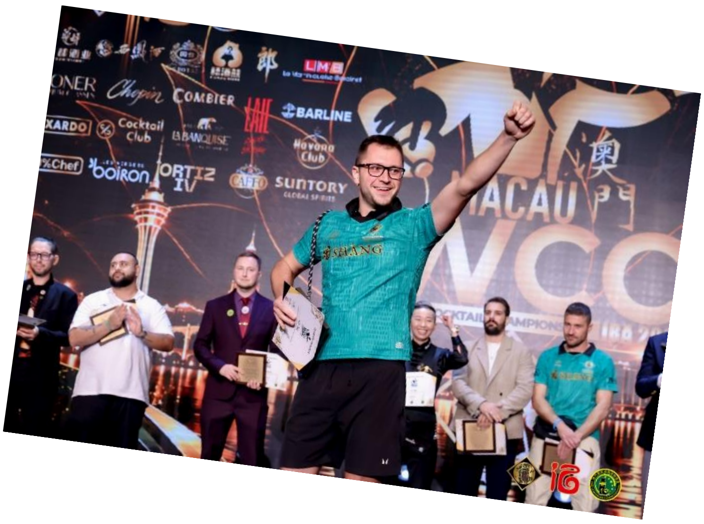







CAMPARI
MONIN
LUXARDO
BARLINE
SUNTORY
MACAU




Chopin
COMBIER
BARLINE
SUNTORY
MACAU

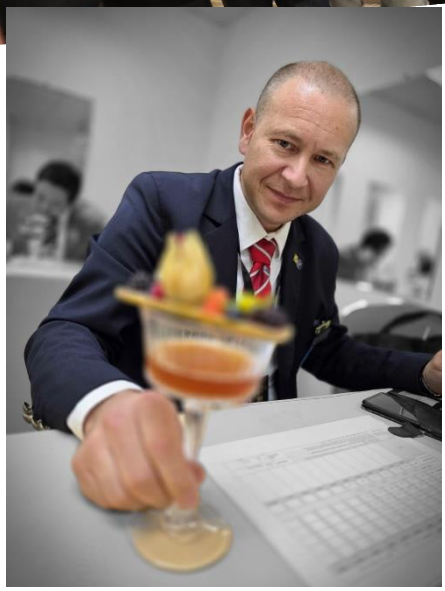







22. 10. 2026 13:34








20. 10. 2026 19:59


汾酒国际
FENJIU INTERNATIONAL
CAMPARI
Havana Club
Polot 1882
boiron
ORTIZ IV
LMB
La Martiniquaise Bardinet
BARLINE
MONIN


LUXA
SUNTOR


LUX


GO Out
VIDA
Chopin
RCR
LA BANQUISE
VOLARE
NONINO
1927
DD
Pisco Chile
Rentokil Initial
FABBRI
汾酒国际
FENJIU INTERNATIONAL
CAMPARI
LMB
La Martiniquaise Bardinet
BARLINE
CAFFO
LUXARDO
SUNTORY
GLOBAL SPIRITS
Havana Club
Polot 1882
boiron
ORTIZ IV
BOTTEGA
LAIE
100%Chef
100%Barman
COMBIER
Cocktail Club
MACALLAN
VALDESPINO


Slovenske železnice
DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE
Since
1967
THREE CENTS
BOMBAY SAPPHIRE
MARTINI
BACARDÍ
Coca-Cola
excelsior
DAL 1954 IL CAFFE' DI TRIESTE
SAVA HOTELS & RESORTS
SAVA HOTELI BLED
FABBRI
ARTS
sladice
STEYER
Pr`Fartku
BARMEDIA
MONIN
Radenska
MAYER PENZION
HOTEL KOMPAS BLED
HOTEL LOVEC BLED
Občina Bled
ALP
MABAT INT' d.o.o.
Gostilna Acman
gostilna Dobnikar
Enostavno prava izbira!
VILA PREŠEREN
ŠČUREK
BLED
PENZION KAPS
www.penzion-kaps.si
PET ZVEZDIC
bledtours
potovalno izletniški center
LIMBAY GIN
Scotsman
PULITO SOLUTIONS
HOTEL LUKANC
Hotel Astoria Bled
LAKE HOUSE SEBANC
MACAU
WCC
WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP
IBA 2026