



# S predanostjo do častnega naslova

**D** Katja Ertl  
Fotografija: Tit Košir

a je bil tako rekoč rojen za gostilniškim pultom, se zasmeje, ko skuša iz spomina iztrgati trenutek, ki bil lahko bil odločilen za njegovo predanost vinskemu svetu. Pravzaprav se mu niti ni bilo treba posebej odločati. Pot do današnjih uspehov je prehodil po korakih – najprej z delom v družinski gostilni, nato pa na samostojni poti v vlogi sommeliera, lastnika vinoteke in vinskega trgovca.

Častni naslov najboljšega sommeliera Slovenije 2013, ki mu ga je na začetku februarja kot najboljšemu tekmovalcu podelilo Društvo Sommelier Slovenije, je le še dodatna potrditev njegove

vega poznavalskega znanja in izkaz neomajnega navdušenja nad iskanjem najboljših kombinacij med vinom in hrano. Znanje in veselje sta tudi najboljša popotnica za dobro uvrstitev za

svetovnem prvenstvu v Tokiu na Japonskem, kjer bo Čarman že v marcu zastopal Slovenijo. "Gostinstvo je bilo že od nekdaj del mene in nikoli nisem niti pomislil, da bi počel kaj drugega,"



Višji gostinski šoli na Bledu že z devetnajstimi leti začel obiskovati tečaj za sommeliera.

### *Slepa degustacija in nastop pred gosti odločila o zmagovalcu*

"Spajanje vina in hrane je nekaj, kar počnem že petnajst let in še danes neizmerno uživam ob tem, ko staršem kdaj priskočim na pomoč v strežbi in gostom pomagam z nasvetom pri izbiri vina." Okušanje vina pa je tesno vpeto v njegovo delo v vinoteki in vinski trgovini, kjer skupaj z gosti in kupci spoznava in sestavlja nove vinske kombinacije. Poznavanje vina in gastronomije ter komunikacijske veščine pri sporazumevanju z gosti so namreč ključne vrline sommelierjev in hkrati glavni pogoj za njegov uspeh na tekmovanju, ki je letos potekalo na dvorcu Zemonu v Vipavski dolini. Po izčrpnem teoretičnem delu in pisnem odgovarjanju na vprašanja iz vinske stroke so se tekmovalci morali izkazati še z veščinami strežbe. Trije najboljši, poleg končnega zmagovalca Čarmana sta se v drugi krog tekmovanja uvrstila še Gregor Kocjančič in Marko Zlatoper, so v večernem delu prireditve pred komisijo in obiskovalci nastopili še enkrat. Vsak je v samostojnem nastopu opravil degustacijo dveh belih in dveh rdečih vin, opravil prepoznavanje petih žganih pijač, popravil napake v vinskem listu, podal ustrezne predloge, dekantiral vino in k meniju s sedmimi krožniki poiskal ustrezne vinske kombinacije.

### *S prestižnim nazivom se ponaša le tristo izbrancev*

Prav tovrstni tekmovalni izzivi in večna želja po novem znanju so po Čarmanovih besedah najbolj navdihujoči v sommelierskem poklicu. "Več ko veš, bolj se zavedaš tega, koliko je še nepoznanega in neodkritega," o neomajni vedoželjnosti, ki ga vodi na sommelierski poti, razlaga Čarman. Prebiranje tujih strokovnih revij, obiskovanje vinskih sejmov in potovanja so pomembna vez z dogajanjem na svetovni vinski sceni. "Vinarstvo je panoga, ki se ves čas razvija, in zelo pomembno je, da spremljaš, kaj se dogaja v svetu. To je namreč edini način, da lahko razumeš panogo, vina in svoje goste." Prav ta-

kšno razmišljanje ga je pripeljalo do odločitve za študij na priznani londonski ustanovi Institute of Masters of Wine, kamor se je vpisal s ciljem, da pridobi najprestižnejši naslov v svetu vina - Master of Wine. Slednjega je v vseh šestdesetih letih, odkar poteka izobraževanje, pridobilo zgolj tristo posameznikov iz vsega sveta. "To je velik profesionalni in osebni izziv. Ko se imaš priložnost pogovarjati z nosilci tega naziva, šele dojameš, zakaj jih je tako malo. To so ljudje z ogromno teoretičnega in praktičnega znanja. Tako je pred mano zagotovo vsaj še pet let učenja in zavedam se, da obstaja možnost, tega naziva morda nikoli ne bom dosegel."

### *Slovenija mora postati sinonim za dobra vina*

Da velike besede o svetovni prepoznavnosti Slovenije kot vinske dežele velikokrat niso odsev realnega stanja in delujejo podobno kot zatiskanje oči pred resnico, na podlagi izkušenj s tujimi trgov priznava Čarman. "Večno dilemo o tem, ali je Slovenija uspešna in svetovno prepoznavna vinska država, lahko primerjamo z nogometno tekmo, v kateri, kljub dobri igri izgubimo z rezultatom 0:3. Kar pa, realno gledano, zagotovo ni in ne more biti dobro." Kljub uspešnemu preboju posameznih vinarjev na svetovni trg je prepričan, bomo kot celota v mednarodnem okolju lahko uspešni šele, ko bo tuji kupec pri pregledu vinske karte že ime države dojel kot zadostno garancijo za to, da je vino dobro in da se ga splača pokusiti. Ne le posamezni vinarji, tudi velike slovenske kleti so po Čarmanovih besedah v zadnjih petih dosegle ogromen preskok v kakovosti, a eno ključnih ovir pri tem, da bi postali dobra in prepoznavna vinska regija, predstavlja sivi trg. "Toleriranje prodaje na sivem trgu pod pretvezo, da s tem ščitimo domače vinarje, je velika napaka. Morda je prav sedaj, ko je večina vpletenih v vinski posel v krizi, pravi trenutek, da lahko izpeljemo nekatere ukrepe. Prvih nekaj let bi zagotovo bilo težkih, a na dolgi rok bi postavili stvari na svoje mesto," v potrebo po stalni usmerjenosti v prihodnost, pa naj bo to čez deset, dvajset ali petdeset let, verjame Čarman.

o družinskem ozadju spregovori Gašper Čarman, ki je predstavnik tretje generacije gostilničarjev iz Reteč pri Škofji Loki. Pred več kot pol stoletja so sloves o dobri vaški gostilni z odlično kulinariko začeli širiti že njegovi stari starši. Sredi devetdesetih, le nekaj let po tem, ko sta gostilno prevzela Vesna in Dušan Čarman, pa je Gostilna pri Danilu postala eno izmed stalnih zbirališč slovenskih ljubiteljev slow fooda. "S tem, ko smo začeli dvigovati nivo restavracije in dajati več poudarka vinski ponudbi, se je moje zanimanje za vino samo še stopnjevalo," pripoveduje Gašper, ki je vzporedno s šolanjem na