



Sommelierska selekcija 2017



Tekmovanje Sommelierska selekcija 2017 je potekalo v torek, 7. marca 2017, na sedežu Zavoda SloVino. Za naklonjenost 29-članske sommelierske zasedbe, ki je delo opravljala v dveh komisijah, se je potegovalo 58 vinarjev, ki so prijavili 173 različnih vin.

Vinski svetovalci izbirajo vina, ki se idealno družijo s posameznimi sklopi jedi. Pokušnja in izbira vin je »slepa«, ocenjevalci ne poznajo nobenih podatkov o vinu. Njihova naloga je izbrati vina, ki jih priporočajo k špargljevim – zelenjavnim jedem, k jedem iz govedine in divjačine, in vina k ribjim jedem v akciji »Sommelierska selekcija«. Izberejo tudi vina posamezne sorte, ki so najboljši spremljevalec kulinariki. Le najboljše ocenjena vina sommelierskega izbora, ki obenem zadostijo merilom iz strogega pravilnika, lahko sodelujejo v akciji »Sommelierska selekcija«. Ta sommeliersko izbrana vina se lahko označujejo s posebnimi označbami – znamko na steklenici. Označena vina širšemu krogu močno olajšajo izbiro idealnega vina k posamezni jedi in navajajo konzumente na premišljeno, kulturno, umirjeno in kakovostno prehranjevanje.

Špargelj vina, vina k špargljevim in zelenjavnim jedem – Sommelierska Selekcija 2017:

Sauvignon, 2016, suho, Vino Kušter, Štajerska Slovenija
Sauvignon, 2016, suho, Vino Greif, Štajerska Slovenija
Pinela, 2016, suho, Vino Marc, Vipavka dolina
Šauvignon, 2016, suho, Falot, Štajerska Slovenija
Sauvignon, 2015, suho, Hiša vin Emينو, Štajerska Slovenija
Laški rizling, 2016, suho, Vino Gaube, Štajerska Slovenija
Zelen, 2015, suho, Vidus, Vinarstvo Trošt, Vipavska dolina
Sauvignon & sivi pinot, 2016, suho, P&F Jeruzalem, Štajerska Slovenija
Sauvignon, 2016, suho, Vino Vračko, Štajerska Slovenija
Šauvignon, 2016, suho, Zlati grič, Štajerska Slovenija
Beli pinot, 2015, suho, Valter Sirk, Goriška Brda

Vina k ribjim jedem – Sommelierska Selekcija 2017:

Malvazija, 2016, suho, Vina Bordon, Slovenska Istra
Sivi pinot, 2015, suho, Gönc Winery, Štajerska Slovenija

Chardonnay, 2015, suho, Vino Wine Simčič Karol, Igor in Marjan, Goriška Brda
Malvazija, 2015, suho, Vina Zaro, Slovenska Istra

Vina k jedem iz govedine in divjačine – Sommelierska Selekcija 2017:

Merlot, 2007, suho, Brič, Slovenska Istra
Teranton, 2011, suho, Vinakras, Kras
Merlot, 2013, suho, Vina Berce, Vipavska dolina
Merlot Capo d'Istria, 2011, suho, Vinakoper, Slovenska Istra
Modra frankinja Prestige, 2011, suho, Kmečka zadruga Krško, Bizeljsko Sremič
Cabernet sauvignon, 2015, suho, Vinarstvo Čebtron, Vipavska dolina
Rdeča zvrst Tressa rdeče, 2015, suho, Vina Sveti Martin, Vipavska dolina

Goban, vina h gobjim jedem – Sommelierska Selekcija 2017:

Modra frankinja Modri Zajc, 2011, suho, Vina Zajc, Dolenjska
Rdeča zvrst Virus 3, 2013, suho, Vina Sosolič, Goriška Brda
Modra frankinja Eminent, 2015, suho, Hiša vin Emينو, Štajerska Slovenija



THE SOMMELIERS SELECTION 2017

The Sommeliers Selection wine competition 2017 took place on Tuesday, 7 March 2017 at the headquarters of the SloVino Institute. 58 winemakers with 173 different registered wines competed before the 29 members of the Sommeliers Group, who carried out the work in two commissions. Wine consultants choose wines that ideally match with separate sets of dishes. The tasting and choice of wines matching separate sets of dishes are "blind"; the judges do not have any information on the wines. During the "Sommeliers Selection" campaign, their task is to choose wines recommended for asparagus vegetable dishes or wines that go with beef and venison dishes and fish dishes. They choose a wine of each variety that is the best match for the cuisine. Only the best-rated wines of the Sommeliers Selection, which at the same time meet the criteria set out in the strict rules, can participate in the Sommeliers Selection campaign. These sommeliers-selected wines may be given special brands & designations in the form of branded bottles. Branded wines make it considerably easier for the public to choose an ideal wine that would match a particular dish, and they refer consumers to a carefully chosen, traditional and quality nutrition.



Modra frankinja, 2011, suho, Dolc 1834, Bela krajina
Zweigelt, 2015, suho, Vina Bračko, Štajerska Slovenija
Modra frankinja Pullus, 2015, suho, Ptujška klet vinarstvo, Štajerska Slovenija

Sommelier selection 2017 – laški rizling:

Laški rizling Terase, 2015, polsuho, VINO Greif, Štajerska Slovenija
Laški rizling, 2016, suho, Vinogradi Horvat, Štajerska Slovenija

Sommelier selection 2017 – sauvignon:

Sauvignon, 2016, suho, VINO Kušter, Štajerska Slovenija
Sauvignon Pullus, 2016, suho, Ptujška klet vinarstvo, Štajerska Slovenija

Sommelier selection 2017 – rumeni muškata:

Rumeni muškata, 2016, polsladko, VINO Valdhuber Čeh, Štajerska Slovenija
Rumeni muškata, 2016, polsladko, Vina Senekovič, Štajerska Slovenija

Sommelier selection 2017 – bela zvrst:

Bela zvrst White Star, 2015, suho, VINO Kupljen – Jeruzalem Svetinje, Štajerska Slovenija

Sommelier selection Best of White 2017, najboljša bela vina:

Sauvignon, 2016, suho, VINO Kušter, Štajerska Slovenija

Sommelier selection Best of Red 2017, najboljša rdeča vina:

Teran ptp Prestige, 2014, suho, Vinakras, Kras

Sommelier selection Best of Rosé 2017, najboljša rosé vina:

Rosé, 2016, suho, Posestvo Štokelj, Vipavska dolina

Sommelier selection Best of Old Vintages 2017, najboljša arhivska vina:

Sauvignon arhivsko vino, 1971, polsladko, Ptujška klet vinarstvo, Štajerska Slovenija

Sommelier selection Best of Sweet 2017, najboljša slajša vina:

Šipon Rapsodia Saporum, suhi jagodni izbor, 2011, sladko, Vinogradništvo Cvitanič, Štajerska Slovenija
Renski rizling jagodni izbor, 2000, sladko, Vinogradništvo Kaloh, Štajerska Slovenija
Traminec Gala, Palovo ledeno vino, 2008, sladko, Vinogradništvo Mlaker, Štajerska Slovenija
Renski rizling izbor, 2015, sladko, Vinogradništvo Kaloh, Štajerska Slovenija
Sivi pinot, 2016, polsladko, Vina Avos, Štajerska Slovenija
Šipon, 2015, polsladko, Vinogradništvo družina Kos, Štajerska Slovenija
Sauvignon Meranovo, jagodni izbor, 2007, sladko, UM, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Štajerska Slovenija

Sommelier selection Best of Sparkling 2017, najboljša peneča vina pridelana po klasični metodi:

Penina Rosé, 2014, zelo suho, VINO Valdhuber, Štajerska Slovenija
Penina No. 1, brut, Istenič, Bizeljsko Sremič
Zlata radgonska penina, 2007, brut nature, Radgonske gorice, Štajerska Slovenija
Penina Diona brut nature, 2010, brut nature, Hiša vina Doppler, Štajerska Slovenija

Predsednika komisij sta bila Janez Verboten in Dejan Baier.

Člani komisij:

Alojz Cedula, Bogomir Remih, Bojan Lončarič, Boruž Godec, Boštjan Plot, Branko Žlof, Bruno Windisch, Danilo Štumberger, Dušan Jovanovič, Dušan Kalanj, Dušan Kelbič, Gorazd Šifrer, Gregor Mulec, Igor Šuštaršič, Janez Malovrh, Jože Lugarič, Krešimir Dobranič, Marko Zabavnik, Matjaž Kovačič, Milan Pobrnik, Peter Rataj, prof. dr. Leon Repovž, Rajko Hojs, Robert Puklavac, Tatjana Kušar, Vanja Mramor, Zlatko Šparakl.