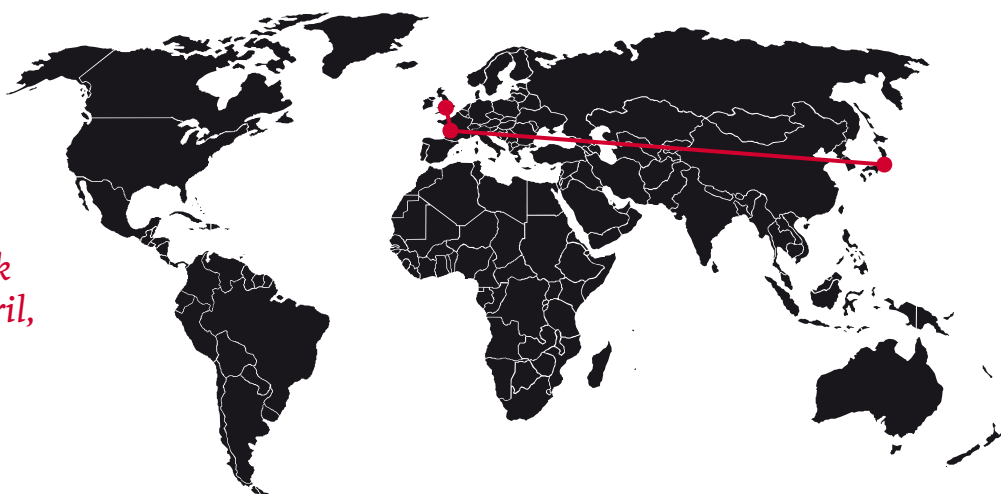


NA POTI

Gašper Čarman, direktor in lastnik podjetja eVino, je za H.O.M.E. razkril, kje po svetu so ga v zadnjem času vodile poslovne in zasebne poti.



Marec 2013 - Tokio, Japonska

Naslov: Restavracija Sushiko, Toko Building 1F, 7-7-14 Ginza, Chuo City, Tokio, ginza-sushikou.style.coocan.jp

»Marca sem sodeloval na svetovnem prvenstvu sommelierjev v Tokiu in prvič obiskal Japonsko. 'Neverjetno' je beseda, ki najbolje opiše doživetje. Z ženo sva obiskala tudi nekaj izjemnih restavracij, kjer sem naučil več, kot mi lahko ponudi marsikatero izobraževanje. Japonci so rojeni gostitelji in njihov perfekcionizem je presegel vsa moja dotedanja kulinarčna doživetja.«

April 2013 - Bordeaux, Francija

Naslov: Vinska klet Château Lassègue, Saint Hippolyte - 33330 Saint-Émilion, www.chateau-lassegue.com

»Vsako leto, v začetku aprila, poteka tako imenovani teden En Primeur, ki združi vinske trgovce, sommelierje in vinske kritike z vsega sveta. To je priložnost, da poskusimo vzorce zadnjega letnika večine tamkajšnjih klet, ki pa na prodajne police pridejo šele leto in pol po tem dogodku. S Pierrom Selanom, lastnikom in glavnim enologom v Château Lassègue, čigar vina bi postavil v sam vrh svetovne vinske scene, lahko ure in ure govoriva o vinu.«

Junij 2013 - London, Velika Britanija

Naslov: Restavracija China Tang at The Dorchester, 53 Park Lane, Mayfair, London, www.chinatanglondon.co.uk

»Obisk Londona je po navadi povezan z mojim izobraževanjem o vinih. Že skoraj desetletje ga obiskujem večkrat na leto in priznati moram, da me vsakič znova prepriča. Obožujem angleške navade, bonton, tradicijo ter sproščenost – njihova 'after-work' druženja. V Londonu obvezno obiščem restavracijo China Tang, kjer je sommelier moj dober prijatelj Igor Sotrič, ki velja za enega najboljših londonskih sommelierjev.«

DOŽIVETJE

Ribja tržnica v Tokiu



OKUŠANJE

Vinska klet posesti Château Lassègue v Bordeauxu.



DRUŽENJE

Restavracija China Tang v Londonu.



GAŠPER ČARMAN, DIREKTOR IN LASTNIK PODJETJA EVINO, SOMMELIER IN NOSILEC NAZIVA NAJBOLJŠI SOMMELIER SLOVENIJE 2013

Gašper najraje potuje v dežele, kjer raste vinska trta, saj s tem bogati znanje o vinih in poslovne stike. Te dežele so pozitivne, lepe, z obilo dobre hrane. Največkrat potuje z ženo Tjašo, ki njegove kulinarčne izlete dopolni z zgodovinskimi in kulturno-umetniškimi predlogi. Ljubiteljem vina priporoča, da se na potovanjih pogovorijo s sommelierjem lokalne restavracije, ki jim bo svetoval, katero vinsko klet obiskati in kaj poskusiti.