

Mitä viiniä saisi olla?
Edmund Liew voitti
Vuoden Nuori Sommelier
-kilpailun ensimmäisenä
ulkomaalaisena koskaan.



"Sommelier on aina myyntimies"

Vuoden nuoreksi sommelieriksi valittu Edmund Liew tuntee viinit, mutta yhtä tärkeää on tajuta asiakkaan toiveet.

Malesian Kajangista maailmalle ponnistanut Edmund Liew voitti maaliskuussa Vuoden Nuori Sommelier -kilpailun ensimmäisenä ulkomaalaisena koskaan. Sitä ennen ahkera mies on koulunut Aasian huippuravintoloita ja napsinut voittoja aasialaisissa sommelier-kilpailuisa.

– En uskaltanut odottaa voittoa täällä Suomessa, sillä aiempien vuosien tilastojen valossa näytti siltä, että hyvistä kisasuorituksistaan huolimatta ulkomaiset sommelierit eivät ikinä päässeet finaaliin asti. Siksi jo finaalipaikka oli minulle voitto, hymyilee 29-vuotias Liew.

Liew työskentelee kolmatta vuotta hel-

sinkiläisessä Ravintola Sinnessä ja tuntee viininsä läpikotaisin. Vankka tietämys ei kuitenkaan vielä riitä. Taitava sommelier osaa lähestyä asiakasta, lukea tämän ajatuksia ja sopivasti haastaakin niitä.

– Tärkeintä tässä työssä on muistaa, että pöydässä asiakkaiden edessä sommelier on aina myyntimies. On ammattitaitoa tulkita, millainen lähestymistapa viiniin toimii kullekin asiakkaalle. Moni haluaa kuulla tarinoita ja viiniin liittyviä hauskoja anekdootteja puhtaasti teknisten faktojen sijaan.

Myös viinilista on pidettävä mielenkiintoisena, kattavana ja ajan tasalla.

– Viinilistahan edustaa sommelieria jo ennen kuin hän ilmestyy pöytään, Liew sanoo.

Arkisin iso osa työajasta kuluukin listan ylläpitoon ja muihin paperitöihin. Silloin Liew linnoittautuu toimistoonsa – toisin kuin viikonloppuisin, jolloin pulloja ava-

taan ja tarjoillaan hiki hatussa.

– Ravintola-ala on raskas ja työpaikat vaihtuvat tiuhaan, mutta neuvoisin aloittelevia sommeliereja pysymään vähintään kaksi vuotta samassa paikassa. Ensimmäinen vuosi menee pitkälti ravintolaan ja sen toimintatapoihin sopeutuessa. Vasta toisena vuonna alkaa olla oikeasti annettavaa ravintolalle.

VAPAA-AJALLA Liew valitsee viinin päivästä, tilanteesta, mielialasta ja ravintolan henkilökunnasta riippuen.

– Jos en tunne ravintolan sommelieria entuudestaan, turvaudun tuttuihin suosikkeihini. Mutta mikäli viinimestari on tuttu, haluan hänen tarjoavan viiniä, joka yllättää minut täysin.

Liew kehuu vuolaasti suomalaisten sommelierien osaamista sekä intohimoista otetta työhön.

– Suomi on muutenkin opettanut minulle huimasti: täällä olen sisäistänyt sesonki-ajattelun ja menujen rakentamisen kunkin kasvukauden tarjonnasta. Aasiassahan kaikkia raaka-aineita saa 365 päivänä vuodessa.

Sesongit näkyvät myös viinivalinnoissa. Nyt kysellään roseeviinin perään.

– Suomalaiset ovat muutenkin innokkaita kyselymään. Monet aasialaiset sen sijaan suhtautuvat sommeliereihin skeptisesti, sillä he pelkäävät meidän kauppaavan heille sen kalleimman pullon, Liew nauraa.

Suomalaisia hän pitää kokeilunhaluisina ja ehdotuksille avoimina.

– Viini-intoilun keskellä on silti hyvä muistaa, että kolme neljästä illastajasta tulee Sinneen ruokamme vuoksi. Siksi listalla on oltava viinejä ja viinipaketteja, jotka säestävät täydellisesti pohjoismaiseen keittotaitoon perustuvia herkkujamme.

Tällaisia ovat esimerkiksi saksalaiset Riesling- ja Scheurebe-rypäleistä tehdyt valkoviinit. Ne sopivat Liewin mukaan haastavammillekin – suolaisille, sokerisille, marinoiduille, säilötyille ja kitkerän voimakkailla – mauille.

ENTÄ MITÄ mestarisommelier itse suosii tähän vuodenaikaan?

– Saksassa viihtyvä Scheurebe on kiehtova lajike. Risteyttämällä Silvaneriksi luulemansa tuntemattoman villikönnökyksen ja klassikkorypäle Rieslingin vuonna 1916 tohtori **Georg Scheu** halusi tehdä huippuversion Silvanerista, mutta tulikin loihtineeksi huippurieslingin. Juuri nyt nautin aromaattisista, raikkaan sitruksisista ja miellyttävän mausteisista Scheurebe-viineistä.

SANNA PÖYRY

Edmund Liew kehuu suomalaisten sommelierien osaamista.



FAKTAT

1 Edmund Liew valittiin 2012 sekä Malesian että Kaakkois-Aasian parhaaksi sommelieriksi.

2 Edustaa Suomea 23. elokuuta Liechtensteinissa kansainvälisessä nuorten sommelierien kilpailussa.

3 Vuoden Nuori Sommelier -kilpailussa arvioidaan viiniteorian hallintaa erillisellä kokeella, juomien tunnistamista ja yhdistämistä eri ruokiin sekä tarjoilutaitoja. Kilpailuun voivat ottaa osaa kaikki alle 30-vuotiaat tai kilpailuvuonna 30 täyttävät sommelierit, jotka saavat vähintään puolet palkastaan ravintolatyöstä.