

SUOMEN SOMMELIERIT RY - TASTINGIN PITÄJIÄ (YHDISTYKSEN JÄSENIÄ)

Anna Sukava (Helsinki)



anna@hannahwines.fi

p. +358 503 800 737

WSET Diploma Viiniasiantuntija / Sommelière

Kattava kokemus viineistä kokonaisuudessaan (sekä klassikot että trendit).

Järjestän myös erilaisia workshoppeja joissa viini / viinitasting on yhdistettynä erilaisiin aktiviteetteihin.

Yhteistyössä arvostettujen keittiömestareiden kanssa järjestän myös yksityisiä illallisia ym aktiviteetteja, joihin voi helposti yhdistää juoman ja ruoan.

Pitkä työkokemus sommelièrena ravintoloista Sveitsissä ja Suomessa.

Hotel Kämp

Ravintola Vinkeli

Ravintola Finnjavel / Ultima

Anniina Schreiner – viiniasiantuntija



anniina@wineandbeyond.fi

p. +358 41 505 6531

Pidän viinitastingeja erikokoisille seurueille, yksityishenkilöille ja yrityksille.

Pidän myös etäviinitastingeja verkossa. Nautin, kun saan tastingeissa tuoda esille viinien taustoja ja tarinoita. Viini on hieno ja kiehtova juoma, mutta usein vielä kiehtovampia ovat tarinat viinien takana. Viinien maailmassa parasta on sen monipuolisuus ja pidänkin tastingeja laajasti eri teemoilla. Usein myös vuodenaika vaikuttaa toivottuun teemaan. Mikä viinimaa tai viinityyli olisi sinun toiveenasi? Tutustu myös viiniblogiini nimeltään: WineandBeyond.fi.

Koulutustausta: WSET 3 Advanced, French Wine Scholar, Champagne MOOC, Capstone California Level 1, Kauppamatkustuksen maisteri.

Anu Luukko (Tampere)



anu@uppalankartano.fi

p: 0503558033

www.facebook.com/uppalankartano |

www.instagram.com/uppalankartano

Koulutus: Turun ammatti-instituutti Viinimestari koulutus, Restonomi Pirkanmaan AMK, Tradenomi Seinäjoen AMK, Ylioppilas

”Pidän tastingeja yrityksille ja yksityishenkilöille Seinäjoen alueella, ensisijaisesti ravintola Uppalan Kartanossa. Tastingeissani tutustutaan rennolla otteella yleisesti viinin valmistukseen, viinin maisteluun ja erihin eri rypälelajikkeiden kesken. Teemoja voivat olla esim. punaviinit, valkoviinit, kuohuviinit jne.

Maistelun lopussa on mahdollista paneutua ruoan ja viinin yhdistämiseen erikseen ostettavan makulautasen kera. Sopii aloittelijoille ja harrastajille”.

Anu Schuoler (Mänttä)



anu.schuoler@finventura.fi tai

info@vuorenmaja.fi

P +358 50 65048

"Pyöritan omaa eurooppalaisiin viineihin erikoistunutta Viinitupa Vuorenmajaa Mäntässä ja olen pitänyt tastingejä viinituvalla lähinnä oman maahantuontimme viineistä jo vuodesta 2015.

Olen koulutukseltani opistotason hotelli- ja ravintolaesimies (Fellmanni-instituutti) ja ravintolatyökokemuksen olen pääasiassa hankkinut saksankielisessä Euroopassa. Olen myös Suomen ja Sveitsin kaksoiskansalainen, kun Sveitsissä ehdin vaikuttaa lähes 15 vuotta. Menneenä talvena opiskelin WSET3.

Erikoisosaamista löytyy Saksan ja Alppimaiden viinien parista, ehkä erikoisuutena juuri tuo Sveitsi. Mutta viimeistään tuon WSET koulutuksen myötä sydäntä lähellä ovat myös Italian, Ranskan ja Espanjan viinit, joita on tarkoitus opiskella vielä syvemmin. Tastingit onnistuvat suomeksi, englanniksi ja saksaksi".

Henriikka Ström (Helsinki)



p. +358 50 4387658

"Olen vetänyt tastingeja jo vuodesta 2005, 2007 valmistuin restonomiksi ja täysiaikaisesti olen tukkumyynyt viinejä 11/2007 alkaen. Olen erikoistunut vetämään tastingin keskittyen nimenomaan aistienvärisen arviointiin. Mieluiten ensikertalaisille tai ryhmille, joissa hyvin eritasoisia maistajia. Teemaksi käy melkein mikä tahansa, mutta parhaiten soveltuu punaviinit esim. Italia-teemalla".

Martin Nordell, aka Dr Bubbles (Turku)



info@viinikaverit.fi

Diploma in Wines and Spirit 2016

Master of Wine opiskelija

Master Level Certificate in Champagne

Kauppätieteiden tohtori

Työkokemus; 2 vuotta Sommelierina eri ravintoloissa, 8 vuotta viinikouluttajana ja tasting-pitäjänä (keskimäärin 50-60 tilaisuutta/vuosi), 4 vuotta viinien maahantuoja.

*Eritysosaaminen; Champagne, Franciacorta, Rose-viinit
Kielet; suomi, ruotsi, englanti*

Mika Videman, Baga&Bastardos Oy

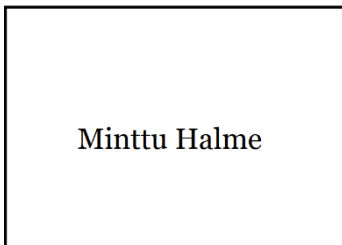


mika.videman1@gmail.com
p. +358 40 5449627

"Voin pitää viinitastigejä Portugalilaisista huippuviineistä (niistä joita edustamme). Olen suorittanut WSET:n kurssit Diplomaan asti ja Diplomakin olen käynyt mutta en läpäissyt tasting tenttiä

Olemme yhtiökumppanini kanssa harrastaneet Portugalilaisia viinejä 25 vuotta ja tuoneet niitä maahan vuodesta 2010. Edustamme mm. Quinta do Vale Meaota, Luis Patoa, Pelladaa, Secret Spottia, Maroteiraa, Bageirasia."

Minttu Halme (Tampere)



minttumarianne.halme@gmail.com
p. 0407487650

*Viinimestari - Turun ammatti-instituutti, ravintola-akatemia 2013
WSET level 3 Award in wines - Wine school Perho pro 2019*

Netta Laurenne (Helsinki)



netta@tasteimports.fi

*Koulutus: Viinimestari, Viinintuottaja, WSET3, WSET Diploma student.
Erikoisosaaminen: Uuden aallon espanjalaiset viinit ja Galicia.*

*Työkokemus: Viinien maahantuoja- ja agentuuri, konsultoiva sommelier, viiniluonnoitsija, ravintolatyö.
Asiantuntijaluentojen lisäksi järjestän viihteellisiä viininmaisteluja rennompiin tilaisuuksiin.*

Tarja Mattsson, Tampereen Vinoteque Oy:stä (Tampere)



tsmwine@gmail.com

"Pidän tastingejä Vinoteekissa Tampereella. Ensi kosketukseni viinimaailmaan ovat Finnairilla saamani viinikoulutukset ja aika ajoin päivityksiä niihin.

Olin 10 vuotta mukana Finnairin viinipanelissa valitsemassa pääasiassa kaukolentojen businessluokan viinejä, mutta myös Euroopan busineksen ja turistiluokan, sekä loungejen viinejä.

Olen järjestänyt Viinikoulu Essi Avellan MW Tampereella, Vinoteekissa, vuodesta 2007. Olen osallistunut yli 100: n Essin viinikouluun. 2010 suoritin WSET 3 tason koulutuksen. Toimin myös Bernard-Massard lähettäläänä Suomessa. Olen myös osallistunut Champagnessa French Wine Society'n Master Level koulutukseen. Koulutus kesti viikon. Lisäksi monia Grand Champagne Helsinki Master Classeja.

Sanoisinkin, että samppanja ja muut kuohuviinit ovat lähinnä sydäntäni".

Timo Lemettinen (Itävalta)



timo.lemettinen@phnet.fi

p. +4369917993345

"Olen ollut intohimoinen viini-ihminen yli 30 vuotta. Aloitin työni lahdessa Ravintola Tillikasta 1984. Syvemmälle viinimaailmaan pääsin Helsingissä ravintola Bakers familyssä 195-1997, Syventävää kokemusta olen saanut ravintolapäällikkönä Ravintola Lokissa (Lahti) 2002-2006 tuona aikana maahantoimme ranskalaisia ja italialaisia viinejä ravintolaamme. Olen myöhemmin toiminut lehtorina Lahden ammattikorkeakoulussa opettaen luonnollisesti mm. viineistä. 2006-2015. Nyt toimin hovimestarina Wiener rathauskellerissä (Itävalta) 2016-.

Muodollisen koulutuksen viinin saloihin olen aloittanut Jouni Mykkäsen johdolla WSET 3 tasolla. 2004. Syventävät opintoni suoritin Itävallassa, Wienin maatalousyliopistossa viinitieteen kandidaattin tutkinnon muodossa (Bachelareat Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft BOKU Wien (180 ECTS), 2016

Erityisintohimoni on aina ollut viinin ja ruoan yhdistäminen. Ylipäänsä sensoriikka ja kokonaisvaltainen aistiminen. Opintojen kautta tunnen syvällisesti viinikemiaa. Edelelleen vahvuuksiani ovat makeat viinit, sillä tein harjoitteluni Weinlaubenhof Kracherilla. Viinimaista tunnen parhaiten Itävaltallan, Ranskan, Italian ja Etelä-afrikan. Pidän taistingejä mielelläni suomeksi, englanniksi tai saksaksi".

Tomi Naarvala (Helsinki), wineserver.fi



tomi.naarvala@wineserver.fi

p. +358 50 483 6097

Koulutus: WSET Diploma, Viinimestari, Baarimestarin erikoisammattitutkinto, French Wine Scholar, Italian Wine Scholar, Spanish Wine Scholar, Master of Wine opiskelija.

Erikoisala: Viinin maistaminen ja arviointi, Samppanja, Espanja, Italia, Kalifornia

Työkokemus: Viinikouluttaja (WSET, Wine Scholar Guild, California Wines Institute)