

Sokerihiiren suu makeaksi

Vuoden tarjoilija Maria Suihkonen nauttii pannacottaan parina lasillisen aurinkoa ja merituulta – zibibboa.

NIINA MALKIÄ KUVAUSJÄRJESTELYT KAISA NIEMINEN KUVA PÄIVI RISTELL

Olen jälkiruokaihminen. Ravintolassa tilaan toisinaan kaksi jälkiruokaa. Valitsen mielelläni uuden makuyhdistelmän, jota en ole aikaisemmin maistanut. Tai pannacotta, jos se on listalla. Simppeli pannacotta ja sille valittu viini ovat aterian kruunu.

Jälkiruokaviineistä suosikkini on sisilialaisen tuottajan Donnafugatan Kabir. Sisilian lähellä, Pantellerian tuliperäisellä ja tuulisella saarella kasvaneista Zibibborypäleistä tehdyssä viinissä maistuvat yhtä aikaa lämmin aurinko ja raikas merituuli. Tälle zibibbolle täydellinen pannacotta on maustettu sitruksilla. Voin herkutella yhdistelmällä muiden makeista viineistä pitävien herkkuystävieni kanssa myös ilman pääruokaa.

Olen aina pitänyt italialaisesta ruoasta. Harjoittelussa Toscanassa minuun teki vaikutuksen se, miten siellä käytettiin hyödyksi esimerkiksi peuranruhon kaikki osat. Pohjois-Italia on minulle tuttu, mutta etelässä en ole käynyt. Viinin kautta koen maisemat kuitenkin voimakkaasti.

Liian makeaa viiniä ei ole vielä tullut vastaan. Rakastan jopa jäätyneistä rypäleistä tehtyä todella makeaa eisweinia. Työkaverini kutsuvatkin minua syystä sokerihiireksi. Pidän myös hieman jäännössokeria sisältävistä rieslingeistä ja hillityistä gewürztraminereista. Erityisesti makea riesling on aivan älyttömän hyvä yhdistelmä grillattujen meriravunpyrstöjen kanssa.

Valmistuin viisi vuotta sitten kokiksi ja vuotta myöhemmin tarjoilijaksi. Viihdyin jo kokkiopintojen aikaan niin paljon salin puolella, että opettaja joutui patistelemaan minua keittiöön. Suunnitelmissani on jatkaa opintoja, mutta ensin on hyvä saada lisää työkokemusta. Haluan tietää jokaisesta viinistä jotain, kertoa niiden tarinoita ja tehdä asiakkaan illallisesta ikimuistoisen.”

Maria Suihkonen kisasi itsensä vuoden tarjoilijaksi 2013. Hän työskentelee talvikaudella ravintola Valkeassa Vaatimessa Levillä. Vuoden 2014 tarjoilija selviää 20. maaliskuuta. □



Tilausvalikoiman Donnafugata Kabir, 15,90 e/0,375 l, valmistetaan DOP-alkuperämerkitystä rypälestä, jota paikalliset kutsuvat Zibibboksi ja joka maailmalla tunnetaan nimellä Moscato di Pantelleria. Viinissä on nuorekas, kukkea ja sitrushedelmäinen makumaailma, mikä antaa vastapainoa sen makeudelle. Viinin makupariiksi sopivat myös kypsät kovot juustot ja viikunahilloke.

VANILJAINEN
PANNACOTTA RAIKASTUU
LIMETILLÄ JA
GREIPPISALAATILLA,
OHJE S. 78.

