



Speciality Coffee Association of Europe (Finnish Chapter)  
Victoria Nuottanen  
national coordinator  
[nc@scae.fi](mailto:nc@scae.fi)  
[www.scae.fi](http://www.scae.fi)

---

## Vuoden Barista 2012

Speciality Coffee Association of Europe (Finnish Chapter) ry järjestää Vuoden Barista 2012 -kilpailut, joiden finaali käydään Kauppakeskus Kluuvissa Helsingissä 4.2.2012. Kilpailu on avoin kaikille kahviloissa ja ravintoloissa työskenteleville alan ammattilaisille. Finaaliin valikoituu 13.1.2011 Paulig Instituutissa käytävän semifinaalin perusteella kuusi parasta baristaa. Semifinaalissa ovat tuomaroimassa Benjamin Andberg Helsingin Kahvipaahtimosta (päätuomari) tuomaroimassa Mia Nieminen Caffista makutuomari), Krister Kaattari, Pauligilta (makutuomari) ja Karoliina Mäkelä Vendorilta (tekniikkatuomari).

### Semifinalistit



**Kalle Freese** (Helsinki) työskentelee baristana helsinkiläisellä Kaffa Roasteryllä. Baristakokemusta hän on kartuttanut myös Johan&Nyströmillä. Kallen mielestä kahvin pitäisi maistua oikeasti hyvältä. Hänestä kahvi on maailman jännittävin ja monipuolin juoma, ja ihmisten pitäisi myös ymmärtää ja kokea se itse. Kalle on opiskellut Lontoossa Coffee Commonissa v. 2010, ja hän on mukana Nordic Coffee Culture –blogiprojektissa. Lisäksi hän on Suomen Erikoiskahviyhdistyksen baristamaajoukkueen jäsen. Vuoden Baristassa Kalle kilpaili myös 2011. Hän on osallistunut myös Brewers Cupiin 2011, Barista JAMiin 2011, Cup Tasting Championshipiin 2010 ja 2011.



**Ville Heinonen** (Halikko) työskentelee baristana salolaisessa Toisessa Kekissä, ja on saanut oppinsa helsinkiläisen Kaffecentralenin kurseilla. Kaksivuotisen baristauransa aikana Villelle on noussut tärkeäksi mm. Reilu kauppa ja luomu. Baristakisoista ei Villellä ole vielä kokemusta, mutta sen sijaan hän on kilpaillut Taitaja SM –kilpailuissa ravintolakokkien sarjassa.



**Vitali Larin** (Helsinki) työskentelee baristana espoolaisessa Caffi Sellossa, joka on hänen ensimmäinen baristan paikkansa. Ennen Caffissa työskentelyä baarimestarin koulutuksen hankkinut Vitali ei edes juonut kahvia, mutta on siirtynyt Caffé Lattesta ja muista pitkistä juomista espresson ja cappuccinon suuntaan. Vitali pitää erityisesti espresson yksilöllisyydestä ja omaperäisyydestä. Hän kilpaili Vuoden Barista –kisassa myös 2010 ja 2011 sekä Barista JAMissa 2011. Lisäksi hän on Suomen Erikoiskahviyhdistyksen baristamaajoukkueen jäsen.



**Sampo Latvakangas** (Kerava) työskentelee baristana helsinkiläisessä Kaffecentralenissa. Kuusitoistavuotias kisan juniori aloitti työt kahvin parissa 14-vuotiaana. Hän huomasi että suomalainen kahvi ei ollut hyvää, ja ajatteli perfektionistina, että olemassa täytyy olla jotain parempaa. Hän maistoi espressoa ja ymmärsi, että kahvi voi olla myös parempaa. Koulun TET-jakson Sampo suoritti helsinkiläisessä Kaffecentralenissa. Hän myös paahtaa kahvia kotona. Sampo kilpaili vuonna 2011 Brewers Cupissa ja Cup Tastingissa.



**Tuomas Paavola** (Helsinki) työskentelee baristana helsinkiläisessä Kahvila Sävyssä ja freelancerina. Aiemmin hän on työskennellyt myös helsinkiläisessä Kaffecentralenissa. Hän hakeutui vapaaehtoisesti kahvin pariin, ei niinkään riippuvuudesta vaan ennemminkin omasta tahdosta ja makuaistin sanelusta. Tuomaksen mukaan hyvistä raaka-aineista rakkaudella tehty kahvi on parhainta. Kahvin parissa työskentely on rikastuttanut Tuomaksen elämään monella tavalla – hän on maistellut kahveja maailman eri kolkilta, kerännyt työkokemusta eri tiskien takana ja hienoja asiakaskokemuksia monien tiskien edessä, ja siinä samalla tutustunut hienoihin ihmisiin. Hän haluaa kierrättää muillekin kaikkea sitä hyvää, mitä kuppi kahvia voi suoda. Tuomas on käynyt erinäisiä kahvialan kursseja ja suorittanut SCAE:n Basic Barista Certificationin, ja osallistunut vuonna 2011 Brewers Cupiin, Cup Tastingiin ja Barista JAMiin, ja vuonna 2009 Cup Tastingiin. Hän on myös Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueen jäsen.



**Kari Rinta-Rahko** (Espoo) on jo vuosia haaveillut kahvin parissa työskentelemisestä, mutta siirtyi alalle vasta vuonna 2011, ja työskentelee nyt espoolaisessa Caffi Sellossa. Kari haluaa tarjota ihmisille kahvinautintoja ja hyvää mieltä. Hyvä kahvikupillinen ei Karin mukaan vaadi kalliita laitteita, vaan oikean valmistustavan ja hyvät pavut.



**Joona Suominen** (Turku) työskentelee baristana turkulaisessa Café Artissa. Hän alkoi juoda vakavissaan kahvia viisi vuotta sitten. Kahvinkeitto - kuten Joona itse sanoo – on hänelle ensisijaisesti kutsumus ja mielenkiinnon kohde eikä niinkään työ. Hän on pitänyt seminaarin kofeiinin psykofarmakologiasta, tehnyt regressiomallin Anfimin jauhatusnopeuden ja karkeuden yhteydestä ja kirjoittanut artikkelin huonon kahvin minää palvelevista funktioista. Joonan nimi komeilee [www.ristretto.fi](http://www.ristretto.fi) -foorumien eniten kirjoittaneiden TOP10-listalla, ja hän on ollut suomalaisen baristamestarin valmentajana World Barista Championshipissä v. 2011. Oma kahvipensaskin on tullut istutettua. Hänen "kahviutopiensa" olisi kehittää Suomeen joustava kahvikulttuuri, joka arvostaisi omia perinteitään, eikä jatkuvasti lainaisi muilta mailta. Vuoden Baristassa Joona kilpailee nyt kolmatta kertaa, ja mestaruuden hän on napannut jo kertaalleen 2010, ja kilpaili sen johdosta World Barista Championshipissä 2010. Latte Artissa 2010 ja Brewers Cupissa 2011 Joona on myös ollut mukana. Suomen Erikoiskahviyhdistyksen baristamaajoukkueen jäsenenä hän osallistui, Nordic Barista Cupiin 2010.



**Antti Suomela** (Vihti) toimii Meiran baristakouluttajana. Hänellä on kokin ja baarimestarin koulutus. Antti työskennellyt 11 vuotta ravintola-alalla, joista viimeiset kaksi vuotta kahvin parissa – mitä tulee jatkamaan ainakin niin kauan, kunnes edes puolesta Suomen kahviloita saa kunnollista kahvia. Vuoden Baristassa Antti kilpaili myös 2011. Hän on myös Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueen jäsen.



**Milla Vainikainen** (Helsinki) työskentelee baristana Johan&Nyströmin Helsingin toimipisteessä. Aiemmin hän on toiminut baristana myös Kaakaopuussa ja Kaffecentralenissa. Hän on työskennellyt myös länsinaapurissamme Johan&Nyströmillä ja nykyisen Ruotsin barostamestarin kanssa Drop Coffeella. Milla aloitti uransa suklaakahvilassa viitisen vuotta sitten, mutta kahvipuoli vei sittemmin mukanaan, ja viimeiset puolitoista vuotta hän on työskennellyt yksinomaan kahvin parissa. Kesällä 2011 hän lähti töihin Ruotsiin Johan & Nyströmille, ja sai siellä uutta oppia ovista ja ikkunoista. Millan kahvitietämys kasvoi kaksisataa prosenttia, samoin makutuntemus ja ohessa jopa kielitaito. Hän seuraa ahkerasti alan bloggeja ja tekee kahvireissuja Skandinaviaan. Milla osallistui Barista JAMiin 2011, ja on Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueen jäsen.



**Hermanni Vanha-Jaakkola** (Helsinki) työskentelee helsinkiläisessä Fratello Torrefazionessa. Hän suoritti vain kolmentoista vuoden ikäisenä Pirkanmaan avoimessa ammattikorkeakoulussa ensimmäisen baristakurssinsa, ja jatkoi myöhemmin Mokkaestareiden kursseilla. Hän on työskennellyt Tampereella koulun merkeissä Wayne's Coffee Siperiassa ja Mokkaestareilla. Baristan töissä hän vietti myös viime kesän Cafe Aquamarinissa, ja aloitti helsinkiläisessä Fratello Torrefazionessa baristana loppuvuodesta 2011.



**Mikko Virtaperko** (Salo) työskentelee yrittäjäbaristana salolaisessa Toisessa Keksissä. Mikon mottona on "Elämä lyhyt, kahvi hyvää!" Hänen mukaansa kahvi on olennainen osa suomalaista arkea, ja mitä enemmän kahvia maistaa, sen vaikeammaksi sen tekeminen menee. Mikon mielestä täydellistä kahvia ei olekaan, mutta kahvia tehdessä voi pyrkiä aina parempaan.

## Kilpailusuoritus

Finaali käydään kansainvälisin säännöin. Kullakin kilpailijalla on 15 minuuttia aikaa valmistaa 4 espressoja, 4 cappuccinoa ja 4 omalla reseptillä valmistettua kahvijuomaa. Lisäksi heillä on 15 minuutin valmistautumisaika ennen suoritusta ja 15 minuutin siivousaika suorituksen jälkeen.

Juoman koostumuksen, ulkonäön ja maun lisäksi tuomarit arvioivat baristan tekniikkaa, työskentelyä, siisteyttä ja esiintymistaitoa. Kahvijuomien tulee olla hyvin valmistettuja, hyvän makuisia ja tasalaatuisia. Baristan on kyettävä valmistamaan monipuolisia tuotteita, hallittava työvälineensä ja oltava hyvä asiakaspalvelija.

## Vuoden Baristan edustusvuosi

Vuoden Barista lähtee edustamaan Suomea Wienissä 12.-15.6.2012 järjestettävään World Barista Championship –kilpailuun, ja liittyy Suomen Erikoiskahviyhdistyksen baristamaajoukkueeseen, jonka tulevia haasteita on mm. Nordic Barista Cup 2012, joka järjestetään Kööpenhaminassa.



Vuoden Barista 2012 –kilpailun sponsorit ja yhteistyökumppanit

Paulig



KAFFA ROASTERY

caffi®

Vendor



Kaffecentralen

