

## Rapport fra den Internasjonale finalen i Jeune Sommelier i Adelaide Australia september 2015

Etter trettito timer med fly, kom vi fram Adelaide i Australia, hvor konkurransen ble holdt. Jeg og min kjæreste Vibeke ble plukket opp på flyplassen og kjørt til hotellet, midt i sentrum av Adelaide. På rommet ble vi møtt av en velkomstgave, en flaske vin samt informasjon om programmet de kommende dagene.

«Get-togetheren» på Restaurant Cliche var første gang jeg møtte de andre konkurrentene. Alle var litt nervøse de første minuttene, men det tok ikke lang tid før man nesten ikke hørte hverandre på grunn av all praten rundt bordet. Utrolig hyggelige konkurrenter som jeg ble veldig godt kjent med i løpet av oppholdet. Med oss den kvelden var også vinmakeren Charles Melton, som hadde med seg utrolig mange gode viner fra gården sin.

Så kom første konkurranse dag! Stå opp tidlig, gjøre seg klar med nypussede sko, nystrøket skjorte og drueklasen festet i dressjakka. Vi ble trukket ut i grupper på tre, som videre fikk hver sin stasjon med oppgaver. Første oppgave var å sette opp 3-retters meny med drikke til, aperitiff, samt cocktails som forslag til aperitiffen. Neste oppgave var dekantering av vin. Siste oppgave var korrekt servering av Champagne.

Etter at alle gruppene var ferdige, gikk turen med buss til Penfolds Magill Estate, som var den første Penfolds-gården. Der fikk vi full omvisning etterfulgt av lunsj og god drikke.

Andre dag med konkurranse startet med en tung teoriprøve, som omfattet alt fra druesynonymer, vinifikasjon, årganger, etc. Etter at teorien var avsluttet ble vi tatt inn én og én for blindsmaking av vin. Vi hadde tjue minutter på fire ulike viner. Alle skulle analyseres og beskrives så godt som mulig.

To timer etter smakingen ble alle konkurrenten samlet inn i salen foran scenen hvor finalen skulle holdes. Der fikk vi vite hvem som hadde gått videre til finalen. I finalen deltok Heidi fra Finland, Mattia fra Australia og Mathias fra England. I finalen måtte de dekantere en rødvin, snakke om vin og mat i kombinasjon, lage en Bloody Mary, blindsmake vin og brennevin og rette et vinkart med innlagte feil.

Vinneren Mathias Camilleri ble annonsert under Awards Dinner i Mortlock Library, et stort bibliotek med en stor fin gallasal, hvor vi spiste og hygget oss med 6-retters middag, god drikke og godt selskap.

Dagen før hjemreise var det arrangert en stor Galla Dinner på Hotel Intercontinental, hvor vi fikk tatt farvel til de vi hadde blitt kjent med på turen.

Dette har vært min største opplevelse som faglært servitør og utdannet sommelier. En unik opplevelse som jeg ikke ville vært foruten. En unik mulighet som har gitt meg mengder av ny faglig påfyll og mange nye bekjenskaper fra hele verden med den samme glødene interessen for faget som meg selv.

Tusen takk til Chaine des Rotisseurs Norge og Australia som ga meg denne muligheten.

Vil samtidig ønske neste års norske deltaker lykke til, og jeg stiller gjerne opp med gode råd og tips om det skulle være ønskelig.

Adrian Breiby  
Servitør og sommelier  
To Rom og Kjøkken  
Trondheim