

27.8.2003



Antinori-viikot Papà Giovannissa Vuosisataisia viiniperinteitä ja Toscanan tuoreutta

Ristorante Papà Giovanni jatkaa suosittuja teemaviikkojaan. Antinori-viikoilla 1.-21.9. voi todeta, miltä maistuu Antinorin perheen vuodesta 1385 lähtien hankkima kokemus viinien valmistamisessa sekä tuoreet ja runsaat toscanalaiset ruoat.

Michelangelo, Leonardo da Vinci, Dante, Pisan vino torni. Luoteisitalialainen Toscanan maakunta on kulttuuriperimänsä ansiosta maailmalla Italian arvostetuin. Syyskuussa Papà Giovannissa voi kokea maakunnan viinit ja ruoat, kun tarjolla on firenzeläisen Antinorin perheen osaamista.

Antinori on yksi Italian perinteikkäimmistä, mutta samalla edistyneisimmistä viinintuottajista. Perhe on viljellyt Toscanassa viinejä jo vuodesta 1385 lähtien, 26:ssa sukupolvessa, ja ollut 1900-luvun alkuvuosikymmeninä Italian kuningashuoneen hovituottaja.

Maailmalla Antinori on tunnettu erityisesti laadukkaista punaviinitarhoistaan, kuten Chiantista, Bolgherista, Montalcinosta ja Montepulcianosta, jotka tuottavat Toscanan maakunnan tähtiviinejä. Perheellä on myös viinitilat Apuliassa, Piemontessa ja Umbriassa.

Antinorilla on ollut myös päärooli Italian nostamisessa maailman viinimaiden kärkijoukkoon. 1960-luvulla suvun nykyinen päämies, Piero Antinori kehitti suosittu Tignanello-punaviinin huonon Chianti-satokauden jälkeen. Siitä lähtien Antinori ei ole myöskään ollut kovin kiinnostunut perinteisistä viiniluokituksista.

Laadukkaita käyttöviinejä ja muutaman pullon harvinaisuuksia

Osa Antinorin viineistä on hyvin vaikea saada Italian ulkopuolella, sillä niitä tuotetaan pieniä määriä. Papà Giovannissa tarjonta on kuitenkin poikkeuksellisen laaja, sillä ravintola on tehnyt yhteistyötä perheyrityksen kanssa vuodesta 1998 asti.

- Antinori haluaa olla esillä vain heidän imagolleen sopivissa paikoissa ja Papà he kokevat sellaiseksi, kertoo Papà Giovannin ravintolapäällikkö Pasi Tuominen.

Papà viinilistalla on normaalisti kahdeksan Antinorin viiniä, mutta teemaviikkojen ajaksi määrä tuplaantuu 16:een. Tarjonta sisältää koko skaalan harvinaisista huippuviineistä hyvälaatuisiin käyttöviineihin. Harvinaisimmat viinit myydään laseittain.

- Esimerkiksi Pian Delle Vigne 1997 -viiniä on magnumkokoisena Suomessa kuusi pulloa. Avaamme ne myyntiin perjantaina 12.9., Pasi Tuominen kertoo.

Papàssa on viikkojen aikana myynnissä myös Villa Antinori Bianco, josta runoilija Tommy Tabermann on sanonut, että ”jos olisin viini, olisin Villa Antinori Bianco”.

Erikoismenut ja oma á la carte -lista

Antinorin viinien lisäksi Papà Giovannissa on teemaviikkojen ajan tarjolla toscanalaisen ruokakulttuuriin herkkuja. Papà keittiömestari Petri Simonen on kehittänyt yhteistyössä Firenzessä sijaitsevan Antinorin ravintolan, Cantinetta Antinorin, kanssa kaksi erikoismenutä ja a la carte -listan. Chianti-menussa on viisi, Bolgheri-menussa seitsemän ruokalajia. A la carte -listalla annoksia on 21. Menuille on omat suositusviinininsä.

- Toscanalaisessa keittiössä korostuu tuoreus, raikkaus ja runsaus. Syksyn saapumisen myötä ihmisille alkaa maistua taas runsaampi ruoka, ja siihen toscanalainen keittiö sopii hyvin, kertoo keittiömestari Petri Simonen. Teemaviikkojen ruoat ovat hänen mukaansa kermaisia ja lihavoittoisia. Niissä käytetään myös Antinorin omaa Peppoli-oliiviöljyä samannimiseltä viinitilalta.

Lisätiedot: Ravintolapäällikkö Pasi Tuominen, puh. 040-764 1319

HOK on S-ryhmän suurin alueosuuskauppa ja toimii pääkaupunkiseudulla. Asiakasomistajia on yli 250.000 ja henkilökuntaa 3800. Päätoimialoja ovat vähittäiskauppa ja ravintolatoiminta. Kaikkiaan HOK:lla on 82 myymälää ja 83 ravintolaa. Vuoden 2002 liikevaihto oli 621 milj. euroa.

S-market • Prisma • Alepa

Ison Omenan ravintolamaailma • Jumbon ravintolamaailma • Chico's • Rosso • La Tour • Casa Largo • Amarillo • Papà Giovanni • Belge • Dubliner • Sports Academy • Coffee House • Olohuoneravintolat • Pickwick Pub • Ale Pub • Public Corner • Ctrl • System • ABC • www.hok.fi