

Sama viini syötäväksi ja juotavaksi

Minkälaisen makuelämyksen tarjoaa *Mangiare di vino*, saman viinin syöminen ja juominen?

**Sen voi kokea Papà Giovannin
BAVA-VIIKOILLA 30.8.-19.9.**

Piemontelainen Bavan viinitalo tunnetaan maailmalla laatuviinien tuottajana, joka pyrkii tekemään viineistään mahdollisimman helposti lähestyttäviä. Perhe on valmistanut viiniä vuodesta 1911 ja yhdistänyt aina perinteisiin viljelymenetelmiin alan viimeisintä tekniikkaa. Näin viinejä on voitu kehittää juuri haluttuun suuntaan.

Toinen tapa tehdä Bava-viinejä helposti lähestyttäväksi on ollut perheen rekisteröimä tuotemerkki *Mangiare di Vino*, joka merkitsee saman viinin syömistä ja juomista. *Mangiare di Vinoa* on järjestetty ravintoloissa ympäri maailmaa, muun muassa Singaporessa ja Malesiassa. Papà Giovannissa se pidetään 30.8.-19.9. Bava-teemaviikoilla.

Viini vahvistuu kuumennettaessa

Mangiare di Vino on osa ikäikaista perinnettä: viinitiloilla on aina ollut tapana juoda aterialla samaa viiniä, jota on käytetty myös ruoan valmistuksessa.

- Niin myös meidänkin perheessämme, kertoo Bavan viinitalon johtaja **Roberto Bava**.

Hänen mukaansa *Mangiare di Vinon* ideana on tarjota uudenlaisia ja omintakeisiakin makuelämyksiä.

- Siinä voi kokea italialaisen illallisen kaikki osa-alueet ja samalla ottaa askeleen syvemmälle viinin ja ruoan yhdistämiseen.

Roberto Bavan mukaan makuelämykset syntyvät viinin ja ruoan yhteispelistä, joka muistuttaa parhaimmillaan "avioliittoa".

- Viinin omat aromit usein vahvistuvat kuumennettaessa, mutta osana ruoka-annosta ne sekoittuvat raaka-aineisiin ja muodostavat uusia makuyhdistelmiä. Usein jokin havaittavissa oleva aromi tai maku säilyy kuitenkin ruoka-annokseen asti. Kun raaka-aineena käytettyä viiniä maistaa lasista, on hämmästyttävää löytää samoja elementtejä molemmista, Roberto Bava kuvailee.

Piemontelaisissa ruoissa ranskalaisia vaikutteita

Papà Giovannissa *Mangiare di Vino* koostuu kahdesta erikoismenusta, Menu Castelnuovosta (40 €) ja Menu Coccinatosta (48 €). Niihin Roberto Bava ja Papà Giovannin keittiömestari **Petri Simonen** ovat suunnitelleet annoksia perinteisistä piemontelaisista raaka-aineista, kuten vasikasta ja ankasta.

- Menuista on luotu kokonaisuuksia, jotka toimivat sekä ruoan että viinien tasolla. Ne etenevät kevyistä mauista voimakkaampiin, Petri Simonen kertoo. Menuissa näkyy Simosen mukaan myös selkeästi ranskalaisen keittiön vaikutus piemontelaiseen ruokakulttuuriin, erityisesti ankanmaksan ja sienien käytössä.

- Maakunnalle on tyypillistä myös se, ettei ole vain yhtä ainoaa pääruokaa, vaan se koostuu useasta erillisestä ruokalajista.

Ruokien valmistuksessa käytetään luonnollisesti Bavan omia viinejä, jotka vaihtelevat ruokalajien mukaan. Tämän lisäksi asiakas voi tilata "viinipaketin" (18 € ja 23 €), joka sisältää menuissa käytetyt viinit.

Samasta viinistä useita vuosikertoja

Bava-viikkojen aikana Papà Giovannissa on myös voimassa erityinen Bava-viinilista, jolla on sekä viinitalon "käyntikortteina" tunnettuja Barbera-punaviinejä että harvinaisen valikoima huippuviinejä - kuten *Barolo Contrabasso* ja *Piano Alto* - eri vuosikerroilta. Yksi viinilistan suunnittelijoista, viiniagentti Petri Viglione kertoo, että eri vuosikertojen maistaminen antaa mahdollisuuden havainnoida sekä niiden välisiä eroja että sitä, miten eri vuosina vallinneet ilmasto-olosuhteet ovat vaikuttaneet lopputulokseen.

- Piemonten viineissä eroja on vuosikertojen välillä todella paljon. Sadonkorjuuaika on maakunnassa vasta lokakuun puolenvälin jälkeen, minkä vuoksi rypäleet ovat käyneet läpi monenlaisia sääolosuhteita.

Lisätiedot:
Liikeideapöytäkirja
Anne Immonen,
Papà Giovanni,
puh. (09) 622 60 111
anne.immonen@sok.fi

