

Viinitalo Bavan soinnukkaat viinit tulevat nyt myös Heino Juomien asiakkaiden nautittaviksi. Mitä jos tarjoaisit musiikillisen pikkujouluillan Bass Tuban tai Pianoalton kera?



Piemontelaisia sointuja – ja raikkaita ideoita

Roberto, Giulio ja Paolo Bava ovat yhdessä isänsä **Pieron** kanssa kehittäneet perinteisestä piemontelaisesta perheyrittäjästä viinitalon, jota johdetaan nykyaikaisilla metodeilla – ja raikkailla ideoilla.

Cantine Bavan viinitalo perustettiin vuonna 1911, mutta perhe on omistanut viiniviljelmää Cocconaton kylässä jo 1600-luvulta asti.

Bavan perheen filosofia viinin valmistamisessa on tuottaa viinejä, jotka ilmaisevat oman alueensa luonnetta ja kulttuuria. Siksi viineissä käytetään alueen alkuperäisiä rypälajikkeita ja etiketeissä maailmankuulua italialaista muotoilua.

Vuosia kestänyt huolellinen tutkimustyö ja kokeilu niin viinitarhoissa kuin kellarissa ovat antaneet Bavan perheelle arvokasta kokemusta ja myös etulinja-aseman viimeaikaisessa *Barbera*-viinin laadullisessa läpimurrossa.

RAIKAS KUIN METSÄSTYTORVI, RIKAS KUIN KONTRABASSO...

Erikoishuomio tyyliasioihin ja kulttuuriin saivat Bavat löytämään tunneyhteyden makujen ja sointujen välillä. Vuosien ajan alueella pidettiin samanaikaisesti konsertteja ja viininmaistajaisia. Näin Bavan perhe huomasi, että jousisoittimilla ja punaviineillä – sekä puhallinsoittimilla ja valkoviineillä oli jotain samankaltaisuutta.

Raikas ja hedelmäinen *Gavi di Gavi* on kuin metsästystorvi; rikas ja persoonallinen *Barolo* muistuttaa kontrabassoa.

Bava Winery on ollut edustettuna Suomessa jo vuosia, mutta lopullista läpimurtoa se ei markkinoillamme ole vielä tehnyt.

– Meillä Heinossa onkin haaste nostaa Bava omassa kategoriassaan kuluttajien tietoisuuteen, Heino Juomien toimitusjohtaja **Kaj Kekki** sanoo.

Bava Winery täydentää loistavasti Heino Juomien Italian valikoimaa ja sopii täyd-

lisesti Gajan, Sassicain, San Pellegrinon ja muiden merkittävien italialaisten edustusten joukkoon.

– Niin tuotteiden laatu kuin perheyrittäjiys ovat arvoja, joita haemme yhteistyökumppaneiltamme. Lisäksi Roberto Bavan sitoutuminen yhteistyöhömmö on täysin poikkeuksellista luokkaa, Kaj Kekki kertoo.

PIEMONTEN PERINTEISISTÄ RYPÄLEISTÄ MENESTYSVIINEJÄ

Viinitalon erikoisasiantuntemus ja kokemus osoittavat, miten useimmista perinteisistä, paikallisista rypäleistä (Esimerkiksi Nebbiolo, Barbera ja Ruché,) voidaan valmistaa heti menestyksen saavuttavia korkealaatuisia viinejä.

Uusien ideoiden ja perinteiden yhteen sovittaminen on johtanut myös upean piemontelaisen ”supervalvoviinin”, *Alteserren* luomiseen.

Alteserre on Piemontessa ”uuden” ja nopeasti ”perinteiseksi” tulevan Chardonnay-rypäleen ja paikallisten valkoisten rypälajikkeiden sekoitus.

Yrityksen tämän päivän lippulaiva-viini on *Stradivario*. Tämä ”grand vin” tulee perheen omistamalta historialliselta viinitarhalta, arvossa pidetyltä ”classico”-alueelta. Viini on kypsytetty ranskalaisissa tammitynnyreissä. Stradivario on saatavilla parhaissa ravintoloissa ja viinimyymälöissä ympäri maailman.

Tämän viinin antama kokemus sekä viime vuosien tutkimustyö johtivat uuden sukupolven Barbera-viineihin kuuluvan *Arbestin* luomiseen. Viini ilmaisee pitkäikäisyyttä ja kansainvälistä makua, mutta säilyttää alkuperäisen piemontelaisen luonteensa.

Barolo on kaikkein tunnetuin piemontelainen viini kansainvälisellä asteikolla. Bavan *Barolo* on vakiinnuttanut maineensa tyylikkyytensä ja koostumuksensa ansiosta.

Lähde: www.bava.it

