Vini da star: a tu per tu con Joe Bastianich

bastianich-mixerplanet-img-0e857382

Noto ristoratore e celebre personaggio televisivo, Joe Bastianich è anche un affermato produttore di vino. Italo-americano con salde radici friuliane, proprio in Friuli ha fondato l'Azienda Agricola Bastianich, apripista ad altre cantine tra cui una in Maremma, una in La Morra e una in Argentina. Ha da poco aperto il ristorante L'Orsone a Cividale del Friuli.

Quando ti sei avvicinato alle vigne?
«Nel 1997, a Buttrio, nei Colli Orientali del Friuli. Iniziai a produrre l'anno successivo».

Il vino per te cosa rappresenta?
«Cultura perché aiuta a conoscere se stessi e la propria sensibilità».

Il fiore all'occhiello dell'azienda Bastianich?
«Tutti i miei vini sono, per me, dei figli. Ho una predilezione, però, per il Vespa Bianco, composto per 45% da Chardonnay, per 45% da Sauvignon e per un 10% da Picolit. Il risultato è un equilibrio di note minerali e agrumi, che col tempo si trasformano in una più densa sensazione di fiori selvatici, miele di trifoglio e pera matura».

Dove distribuisci il vino?
«Siamo presenti in 25 Paesi, ma la parte del leone sono Stati Uniti e Italia. E siamo in continua crescita: solo l'anno scorso abbiamo conquistato dodici nuovi mercati».

È utile promuovere la propria azienda sui social network?
«Sì: incrementa dialogo e cultura intorno al vino».

Come presentare al meglio i tuoi vini?
«Trasmettendo la passione che sta dietro al prodotto».

Vini da star: un'opportunità per bar, enoteche e ristoranti

Vini da star: a tu per tu con Joe Bastianich

Vini da star: la passione di Jarno Trulli

Vini da star: non solo calcio per Andrea Pirlo