

# Vini da star: la passione di Jarno Trulli

trulli-mixerplanet-img-5bcdc370

L'ex pilota di Formula 1, classe 1974, ha corso dal 1997 al 2011 per Renault, Toyota, Jordan e Lotus. Jarno Trulli produce vino dal 1999.

## **Come è nata la tua passione per il vino?**

«Merito di mio nonno che produceva vino, venduto localmente. Quando la mia carriera sportiva mi ha portato a viaggiare per il mondo, nella ristorazione italiana dei Paesi dove gareggiavo ritrovavo quello che mi mancava dell'Italia. Così ho iniziato ad appassionarmi alla buona cucina e ai buoni vini, in quanto ambasciatori della nostra qualità di vita».

## **Quando hai acquistato il terreno e dove?**

«Nel 1999, nel comune di Alanno, un angolo d'Abruzzo vocato alla produzione di uve pregiate. La proprietà rilevata è riconosciuta da centinaia di anni come uno dei migliori siti per la produzione di uve di qualità».

## **Il punto di forza della tua azienda agricola?**

«Incastonata tra le grandi montagne d'Abruzzo, è molto esposta ai venti provenienti da Ovest, che influenzano notevolmente la qualità della produzione. L'aria costantemente asciutta consente infatti alle viti di portare alla perfetta maturazione i grappoli senza problemi di infezioni».

## **Il vino per te è ....**

«Territorio, persone, cultura. Dietro una bottiglia di vino ci sono lavoro, attenzione e passione. Ma sono le peculiarità del territorio a determinare ogni singola tipicità».

## **Che varietà produci?**

«Protagonista è il Montepulciano d'Abruzzo, interpretato in diverse etichette. La stessa varietà viene utilizzata per la produzione del Cerasuolo, il nostro rosato. Mentre tra i bianchi produciamo Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina: tutti vitigni autoctoni».

**Dove distribuisce il vino?**

«Nostro mercato principale è il Nord America, in particolare il Quebec. Buoni risultati li otteniamo anche negli Stati Uniti, soprattutto a New York».

**Quanto è utile la comunicazione sui social network?**

«È importante, ma il vino resta un'esperienza da vivere: non la si può "postare" o "twittare" ».

**Prossime sfide in ambito vinicolo?**

«La spumantizzazione (metodo classico) del Passerina: contiamo di presentarlo al prossimo Vinitaly, dopo 18 mesi di affinamento sulle fecce».

[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](#)