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 distribuisci 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