L’eccellenza paga sempre, in pista come in cantina

scritto da Claudia Meo | 28 Novembre 2022



Erano gli anni del debutto in Formula 1, e in particolare il 1998, quando Jarno Trulli decide di seguire un sogno e cimentarsi nella produzione di vino in Abruzzo, terra che per lui parlava e parla ancor oggi di tradizione e famiglia.
Il sogno prende corpo nell’acquisto di una tenuta e di una casa padronale che risale al 1793, **su una collina a 330 metri slm tra il Monte Morrone e la Majella**, allora un’estensione di 32 ettari, oggi circa 100; a dare grande sprint al progetto, l’immagine personale di Jarno, già molto conosciuto e apprezzato nell’ambiente della Formula 1 e oltre: un personal branding, quello di Jarno Trulli, che ha contribuito a valorizzare il suo approccio imprenditoriale, subito improntato all’eccellenza e alla professionalità, sua e del team coinvolto nel progetto.

Jarno, cosa significa eccellenza per una persona che sa mettersi quotidianamente in gioco, assumendo anche rischi importanti?

Negli anni in cui sono stato impegnato nel campionato mondiale di Formula 1 essere impeccabili per me ha significato aspettarsi sempre il massimo, provando sempre a raggiungere il risultato, senza farsi condizionare dalla paura di non farcela: questo implica certo anche la possibilità di sbagliare, ma chi non sbaglia è colui che non prova. **Ho cercato, anzi abbiamo cercato, con il mio socio Lucio Cavuto, di portare questo concept in azienda** e devo dire che oggi la nostra è un'azienda dinamica e la sua storia lo dimostra: un progetto nato per puro piacere di farlo si è trasformato in un'azienda di successo, ma soprattutto un'azienda dinamica. Difficilmente diciamo "no" di fronte a una nuova sfida.

In cosa avete voluto distinguervi dal punto di vista enologico?

Ci siamo differenziati da quello che era lo standard del momento e, mentre tutti abbandonavano le vasche in cemento, noi **abbiamo progettato l'intera cantina per vinificare in cemento;** questo tipo di vinificazione ci permette di valorizzare come desideriamo il nostro Montepulciano, che nasce, già in termini di uve, con ottime caratteristiche, grazie alla ventilazione e all'escursione termica delle nostre vigne. **Il nostro prodotto è in grande ascesa e siamo molto soddisfatti.**
Oggi ci sentiamo inoltre pionieri sotto un altro aspetto: insieme ad altri produttori stiamo lavorando a un progetto di riconoscimento della DOCG CASAURIA: crediamo molto nella potenzialità di questo territorio e ciò è sufficiente a darci la carica e affrontare la macchina burocratica italiana.

Quali opportunità vedi legate all'enoturismo in Abruzzo?

Noi crediamo molto nelle potenzialità della nostra terra. La ricchezza del vino non può essere misurata soltanto nel bicchiere. Desideriamo far vivere un'emozione che è legata anche al territorio che ci circonda: e qui a casa nostra abbiamo molto da offrire, dalla vicinanza al mare a un

ambiente naturale che invita a praticare sport. Da maggio 2021 in Podere Castorani disponiamo anche di 9 stanze extra-lusso nella parte nuova dell'azienda, destinate all'accoglienza; il culmine del progetto sarà poi la ristrutturazione dell'antica villa padronale.

C'è un ricordo della tua esperienza in Formula 1 legato al vino, che vuoi condividere con noi?

Ce ne sono molti, spesso legati ai miei viaggi, ma forse il più caro, in un periodo antecedente all'essere produttore, è quello di una serata a Los Angeles con il team Prost, quando, a tavola con dirigenti e colleghi piloti, decidemmo di ordinare un vino italiano piuttosto che francese. Tutti gradirono la mia scelta. Sebbene non lo ricordi con certezza, **tra quelli disponibili scelsi un Amarone: ne ero un grande appassionato e quando avevo la possibilità di scegliere, optavo sempre per un Amarone**. Le mie etichette Jarno rosso, Dieci Inverni e Jarno bianco hanno risentito di questa mia passione. Abbiamo allestito una fruttaia, un locale che utilizziamo in Castorani appunto per l'appassimento delle uve 100% Montepulciano.

Jarno, immaginando di parlare alle nuove generazioni che si affacciano professionalmente al mondo del vino, qual è il segreto per centrare l'obiettivo?

Credere in qualcosa e farlo fino in fondo: l'eccellenza paga sempre.