

# 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.**