

BAR

GENNAIO-FEBBRAIO /
JANUARY-FEBRUARY
2004

B U S I N E S S



INCHIESTA / REPORT

Birra: prospettive in chiaroscuro

BEER: A LIGHT AND DARK PERSPECTIVE

THE ITALIAN FORMULA ONE DRIVER IS AN OWNER, WITH THREE OTHER PARTNERS, OF THE PODERE CASTORANI COMPANY THAT PRODUCES AN EXCELLENT MONTEPULCIANO D'ABRUZZO. HE TALKS ABOUT HIS PASSION FOR WINE

TRULLI: RACE CARS AND WINE

TRULLI: BOLDI E VINO



IL PILOTA ITALIANO DI FORMULA UNO, PROPRIETARIO DELL'AZIENDA VITIVINICOLA PODERE CASTORANI, DOVE PRODUCE UN ECCELLENTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, RACCONTA LA SUA PASSIONE PER IL NETTARE DI BACCO

Jarno Trulli, campione delle quattro ruote e appassionato di vino. Anzi, produttore di vino, nella sua terra, l'Abruzzo. Ho raggiunto Trulli nella campagna inglese, nella sua casa a dieci minuti da Londra, dove vive da qualche tempo. Abbiamo parlato di motori e, soprattutto, di vino. Nel 2003 Trulli, con la sua Renault, è salito sul podio due volte, l'ultima

lo scorso agosto a Hockenheim, dove si è classificato terzo. Nel suo passato di pilota ci sono tre vittorie consecutive nel Campionato italiano di Karting, specialità dove nel 1991 è anche diventato campione del mondo. Successivamente ha trionfato a livello mondiale anche nella Formula 3 Termeny.

Fatta questa premessa sulla sua carriera, parliamo di vino. Trulli è proprietario dell'a-

zienda **Podere Castorani**. In un certo senso questa è un'attività di famiglia: il nonno si è sempre dedicato alle vigne. Ma è diventata un'attività importante per lui per altri motivi: "Sono testimonial dell'Abruzzo nel mondo - afferma con orgoglio - Mi sembrava una cosa buona rivalutare il Montepulciano d'Abruzzo che forse, a oggi, è stato un po' sottovalutato". Trulli guarda al futuro e, girando per il mondo, si è accorto che quello vitivinicolo è un settore in crescita. "L'Abruzzo si presta molto bene alla produzione del vino - spiega - L'interesse nei suoi confronti continua a crescere".

Vediamo dove nasce il suo vino. Tutto ruota attorno alla meravigliosa azienda che sorge sulle colline di Alanno, in provincia di Pescara: una campagna rigogliosa e incontaminata, vicino alla costiera adriatica.

"Podere Castorani" è un'azienda agricola le cui origini risalgono al 1793. Sul finire del 1800, le antiche mappe catastali custodite a Teramo la denominano come "Casino Casto-



rani", dal nome del proprietario.

Si trattava probabilmente di un originario "casino di caccia". Si susseguono passaggi di proprietà, espansione dei vigneti e anni di grande fortuna per quella cantina. Ma la divisione dei terreni tra molti eredi porta poi all'inevitabile declino. Sembrava fossero andate perse le tradizionali produzioni vitivinicole di un tempo.

Questo fino a qualche anno fa, quando le trame della storia si sono rianimate con la forte volontà di quattro amici: Trulli e tre soci hanno unito la passione per il buon vino con il desiderio di dare vita a un'azienda votata a una produzione di qualità, nel pieno rispetto degli antichi valori dei contadini abruzzesi. Ogni socio si occupa in prima persona delle diverse fasi: dalla coltivazione delle uve alla loro raccolta,

“ Tutta la superficie aziendale è coltivata con metodi di agricoltura biologica, senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici

dalla produzione del vino alla sua commercializzazione.

Oggi sono 30 ettari vitati a prevalenza di Montepulciano d'Abruzzo, con Trebbiano, Malvasia e una piccola superficie destinata al recupero di varietà di antichi vitigni locali. L'età media delle vigne va oltre i 25 anni, quindi risultano estremamente interessanti dal punto di vista enologico.

Tutta la superficie aziendale è coltivata con metodi di agricoltura biologica, senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici, ma ricorrendo a fertilizzanti organici. "Dalla vendemmia 2000 abbiamo iniziato a scegliere i vigneti meglio esposti e più vecchi per produrre un vino di alta qualità - afferma il socio enologo Luca Patricelli - La produzione di "Podere Castorani" per il 2003 si attesta sulle 30mila bottiglie di Montepulciano

d'Abruzzo Doc "classico", a cui si aggiungono circa 5mila bottiglie di vino ottenuto da uve surmature e appassite di Montepulciano d'Abruzzo affinato a lungo in piccole botti (non è ancora disponibile sul mercato).

Dalla vendemmia 2003 si aggiungono 2 nuovi prodotti: un Montepulciano d'Abruzzo giovane di grande struttura e concentrazione non affinato in legno (60mila bottiglie circa) e un bianco, anch'esso giovane, basato sui varietali autoctoni Trebbiano d'Abruzzo, Malvasia Nostrana e Passerina (40mila bottiglie circa) disponibili sul mercato da aprile 2004". L'azienda ricerca l'equilibrio e l'eleganza dei vini, che devono avere una grande piacevolezza, accompagnata da note leggere, non invadenti, speziate nei vini soggetti a invecchiamento in legno. Questi ultimi hanno una grande longevità.

Il nome Trulli non si leggerà mai su queste bottiglie? "Per il momento - afferma il pilota - preferisco continuare con Podere Castorani. C'è una bella storia alle spalle di questa azienda: è appartenuta a un medico, l'inventore dell'operazione alla cataratta, che è stata poi messa in pratica in Francia. I francesi ne vanno orgogliosi, ma l'invenzione è nostra".

I quattro soci hanno progetti ambiziosi. "Quest'anno inizieremo a costruire una grande cantina, che vogliamo diventi la più bella d'Abruzzo - dice Trulli - Questo passo è indispensabile per accogliere anche i nostri clienti stranieri. I nostri vini sono conosciuti negli Stati Uniti, in particolare a New York. Ma siamo presenti anche in Canada, Svizzera, Austria, Germania e Inghilterra".

I vini di Podere Castorani non subiscono alcun tipo di trattamento di filtrazione e/o stabilizzazione e possono quindi presentare un eventuale deposito in bottiglia durante l'invecchiamento. Si consiglia quindi di decantarli prima di servirli. ■

met up with **Jarno Trulli** at his house in the English countryside ten minutes from London. We talked about cars and wine. Trulli has won numerous victories as a race car driver. Trulli is also an owner of **Podere Castorani**, which is practically a family business. "It seemed like a good thing to bring new value to the Montepulciano d'Abruzzo that has been a bit undervalued until now" says Trulli. Located on the hills of Alanno in the province of Pescara, the "Podere



Castorani" commercial farm dates back to 1793. However, the division of land among many inheritors lead to its inevitable decline until a few years ago when Trulli and three partners decided to create a company that produces quality wine while respecting the old-fashioned values of Abruzzo farming. Today there are 30 hectares of vineyards planted mainly with Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano and Malvasia grapes, plus a small area for recuperating various old local vines. All of the company's vineyards are cultivated using organic farming.

"In 2003, Podere Castorani produced 30,000 bottles of Montepulciano d'Abruzzo DOC "Classico" and 5,000 bottles made from overly ripe and withered Montepulciano d'Abruzzo grapes - says partner enologist Luca Patricelli - Starting with the 2003 harvest there will be a new young Montepulciano d'Abruzzo with great structure (about 60,000 bottles) and a young white made with native Abruzzo, Malvasia Nostrana and Passerina grapes (about 40,000 bottles)".

The company's wines are characterised by balance and elegance, light and spicy notes in the wines aged in wood, and a great longevity. It should be noted that since Podere Castorani wines do not undergo any type of filtration deposits may develop in the bottle during ageing, therefore it is advisable to decant them before serving. ■