

# VIACIALDINI

## Bastianich, vini che si fanno ricordare

**Vigneti circondati da macchie boschive, terrazzati, in Friuli Venezia Giulia, l'azienda Bastianich rispetta il territorio, un leitmotiv per vini puliti, eleganti, di qualità.**

*di Michele Luongo*



Il Friuli Venezia Giulia, grazie alle caratteristiche geografiche tra pianura, colline e rilievi, e climatiche con ottime escursioni termiche create dai venti delle Alpi Giulie e dalla vicinanza del Mare Adriatico, e dell'importante impegno fatto di passione e professionalità dei produttori, è una regione che occupa un prestigioso ruolo nella produzione vitivinicola italiana.

In questa terra, con l'acquisto dei vigneti a Buttrio e a Cividale del Friuli, in una delle zone più vocate per la produzione dei vini, Bastianich come un richiamo a quella passione nata negli anni Settanta con gli incontri con le grandi famiglie produttrici e l'inserimento dei vini friulani nella carta vini dei vari ristoranti della famiglia Bastianich negli Stati Uniti, e come un ritrovare, riscoprire, un legame con la propria origine che nel 1997 nasce l'Azienda Bastianich.

Visitando l'azienda sia un immediato e positivo impatto, al di là della inevitabile immagine televisiva di Joe Bastianich, qui, si respira e si tocca con mano un ambiente conviviale fatto di semplicità, senza fronzoli, il Sales Manager Riccardo Isetti ci guida con assoluta trasparenza, il territorio comunica, vigneti coltivati con fatica e dedizione, nel rispetto dei ritmi della natura. Un meraviglioso esempio è il vigneto sulle colline di Buttrio e Premariacco, le vite si distendono come un anfiteatro, a doppio filare, una scelta che lascia le viti in competizione, il vigneto immerso nella natura, macchie boschive, fauna, con viti di 70 anni, e l'uomo in una magnifica felice armonia di habitat natural.

Una sostenibilità volta alla valorizzazione dei vigneti autoctoni come il Friulano, Ribolla Gialla, Refosco dal Peduncolo Rosso, Picolit, Pignolo e Schioppettino. Storia e cultura del territorio, massima cura in vigna, vendemmia manuale, selezione delle uve, è il filo conduttore della Azienda Bastianich, così in ogni calice troviamo vini che raccontano.

Tre classici bianchi Bastianich, il **"Pinot Grigio", Colli Orientali, 2016**, limpidezza naturale, equilibrato. Il **"Friulano", Colli Orientali, 2017**, in purezza, ha bella persistenza, morbidezza. "Sauvignon", Colli Orientali, 2018, sorprendente armonia, largo, si fa bere, fresco con retrogusto di note di pompelmo.

Ricerca per vini di qualità più che una filosofia, e in **"Vespa Bianco", IGT Venezia Giulia, 2016**, pieno, complessa unicità, equilibrato ed elegante, minerale per una verticale freschezza, longevo. Una ulteriore conferma con la linea "Solo", eleganza e persistenza **"Solo, Friulano Riserva, 2018**, e **"Solo, Pinot Bianco Riserva, 2017**,



**“Bastianich, Plus, 2015”**, IGT, Venezia Giulia, 100% Friulano, un solo vigneto, con viti di oltre 70, vendemmia tardiva, selezione di uve, vendemmia tardiva, uno straordinario limpido oro, di piacevole sapidità, acidità, con sentori erbacei e frutta matura, morbido ed elegante, equilibrio e persistenza, si sorseggia con piacere, è un vino che non si dimentica.

Due magnifici rossi lo **Schioppettino IGT, 2016**, fresco con un retrogusto speziato. E il **Refosco IGT, 2016** del Peduncolo Rosso, in purezza, deciso e persistente. Il **Vespa Rosso, IGT Venezia Giulia, 2014**, frutta matura, note balsamiche, retrogusto lungo, potenza ed eleganza. Un gran bel vino. E su questa scia che sorseggiamo il **Calabrone, IGT, 2013, Riserva**, prodotto con parte di grappoli sottoposti ad appassimento, frutta matura, note di cioccolato, spezie, un retrogusto ricco, lungo, austero, un vino elegante che va sorseggiato, ascoltato.

La passione fa crescere, fa guardare lontano e la famiglia Bastianich investe in Toscana, in Maremma, e crea l'azienda **La Mozza**, proprio per dare una impronta diversa del Morellino di Scansano, così la linea I Perazzi, dal nome degli alberi di pera che sono presenti nella tenuta, un assemblaggio di 85% Morellino e piccole percentuali di Syrah, Alicante, Colorino e Cilieggiolo, e il Morellino con I Perazzi ha tutta una sua personalità.

E l'Aragone è una vera sorpresa, assemblaggio toscano con varietà bordolesi, Syrah, Alicante e Carignan, è un vino che si fa ammirare, scoprire, nel calice è una sinfonia mediterranea.

Bastiniach un'azienda che rispetta il territorio, molta cura in vigna, e la neutralità dell'acciaio, quasi a voler sottolineare la naturale espressione dei vigneti, poi, solo brevi passaggi in barrique, ma una sola motivazione: vini puliti, eleganti, di qualità, vini con una propria personalità, vini che si fanno ricordare.

**Bastianich Wine**

via Darnazzacco 44/2

Gagliano 33043 - Cividale del Friuli - Udine

Tel +39 0432 700 943 - <https://bastianich.com/>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata  
(31/08/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)