



BASTIANICH

CIVIDALE DEL FRIULI (UDINE)

Il successo di Joe Bastianich come ristoratore e titolare di un'azienda vinicola nasce dalla sua capacità di realizzare un progetto. Dopo un anno trascorso in Italia, in full immersion nella cultura del cibo e del vino locali, è rientrato a New York ed ha inaugurato il suo primo ristorante, "Becco", nel 1993, presentando un'innovativa carta dei vini a prezzo fisso, che lo ha aiutato ad attirare l'attenzione sulla varietà e qualità del vino italiano. E' stata poi la volta di "Babbo", nel Greenwich Village, assieme allo Chef Mario Batali.

"Babbo" è la mecca a 3-stelle della cucina italiana del 21esimo secolo e vanta una carta vini con oltre 2000 selezioni. Da New York a Los Angeles, sono poi seguiti altri ristoranti di successo, tra i quali "Esca" e "Del Posto".

Durante il suo soggiorno in Italia, Joe ha saputo riconoscere la vocazione vitivinicola delle dolci colline del Friuli Venezia Giulia, e si è persuaso che i vini bianchi di questa regione potessero competere con i migliori al mondo. Nel 1997, dopo avere individuato il terreno ideale, ha iniziato a produrre vini di livello mondiale in una regione ancora sconosciuta. Sull'onda dei successi ottenuti dai vini friulani, Joe ha poi voluto esplorare il potenziale di quelli prodotti nel sud della Maremma toscana. La seconda azienda, "La Mozza", è nata nel 2000. In meno di 10 anni entrambe le cantine hanno portato alla ribalta due aree vinicole sempre più autorevoli nella produzione di vini esclusivi e acclamati.

Lidia Matticchio Bastianich è nata a Pola, nella penisola istriana. La sua città, sulla costa nord-orientale dell'Adriatico, ha fatto parte, in passato, dell'Impero Austro-Ungarico, quindi dell'Italia e ora della Croazia. Lidia ha aperto il suo primo ristorante nel 1971, nel Queens di New York. Dopo un decennio di successi ha inaugurato il ristorante "Felidia", sulla 58ma Est di Manhattan. Il menu propone molte ricette dell'Istria e del Friuli Venezia Giulia, elaborate dalla stessa Lidia con l'intento di enfatizzare le qualità enogastronomiche di questi territori.

Dal 1981, "Felidia" è uno dei ristoranti a cui sono state assegnate le 3-stelle dal New York Times, includendolo tra i migliori ristoranti italiani di New York. Lidia ha continuato a mietere successi aggiudicandosi 2 premi della James Beard Foundation, pubblicando 5 libri di ricette, realizzando 4 serie di trasmissioni sulla cucina per la televisione pubblica e aprendo i ristoranti a Pittsburgh e Kansas City.

Più di recente, assieme al figlio Joe e allo Chef Mario Batali, ha inaugurato il ristorante "Del Posto", che ha ricevuto 2-stelle dalla guida Michelin, 3-stelle dal New York Times. Lidia ha viaggiato e degustato per anni in tutta Italia, scoprendo e poi offrendo ai propri clienti i migliori vini italiani, si attesta come una delle principali artefici della rapida diffusione del vino italiano di qualità negli Stati Uniti. Il vino è da sempre parte integrante della sua esperienza gastronomica.

La regione Friuli Venezia Giulia giace nell'estremo lembo nord-orientale della penisola italiana. Il suo centro si colloca a Udine, a circa 90 minuti a nord-est di Venezia.

L'azienda Bastianich, fondata nel 1997, è costituita da 28 ettari di vigneto. Tutti i vigneti si trovano nei Colli Orientali del Friuli, in due distinte zone ricadenti nella zona a DOC. Il primo vigneto che si stende sulle colline di Buttrio e Premariacco, è influenzato dal calore proveniente dal mare ed è celebre per la produzione di vini corposi e strutturati. Il secondo vigneto, che si trova sulle colline di Cividale del Friuli, è influenzato dalla

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



bora, il vento freddo proveniente dal nord, che, nelle notti più rigide, produce vini di maggior intensità aromatica. Entrambe le aree presentano terreni simili, la cosiddetta ponca, un'alternanza di strati di marna e di arenaria friabile, che conferisce ai vini la loro tipica struttura minerale.

L'obiettivo della cantina Bastianich è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando vini unici che narrino del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi per compostità, struttura ed equilibrio.

Vespa Bianco e Vespa Rosso sono stati così battezzati per la costante presenza delle vespe, attratte dai grappoli maturi. Questi uvaggi sono realizzati in una zona conosciuta per i suoi monovitigni. L'attenzione si sposta così dalla vite al terroir, ossia all'insieme dei fattori ambientali e antropici.

Il Calabrone riserva è un uvaggio rosso realizzato solo con le migliori vendemmie e con uve parzialmente appassite, diraspate a mano. Viene messo in commercio 5 anni dopo la vendemmia.

Varietà autoctone come il Friulano (precedentemente conosciuto come Tocai Friulano), non vengono assemblate con altre varietà a sottolineare l'unicità.

Il posto d'onore spetta al Tocai Plus, un vino particolarmente complesso fatto con uve della vendemmia tardiva e uve appassite, tutte provenienti da un unico vigneto con viti di 60 anni.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it