

LAMMIDIA, IL VINO NATURALE SCARAMANTICO CHE PORTA L'ABRUZZO ALL'ESTERO

9 Giugno 2022

di **Giorgia Roca**



VILLA CELIERA – Prima ancora dell’assaggio, l’azienda vinicola Lammidia rimane impressa per il marchio e per il nome. Il primo è rappresentato dall’impronta delle mani sovrapposte di chi accarezza la vite, se ne prende cura e poi pesta l’uva, chicco per chicco.

Davide Gentile e **Marco Giuliani**, entrambi pescaresi di 39 anni, dal 2010 sono a capo di questa piccola realtà che si sta sviluppando e facendo apprezzare all’estero.

Il nome – inoltre – deriva dalla parola invidia in dialetto pescarese, il malocchio, quello che la tradizione popolare dice di riuscire ad eliminare con un breve rito, tramandato di generazione in generazione nella notte di Natale.

È stata la nonna di Davide a metterci del suo nella buona riuscita del vino, dalla prima fermentazione che non è avvenuta fin quando – raccontano i titolari – non ha compiuto quei

gesti antichi.

Quest'anno hanno ottenuto la certificazione bio, a supporto del loro claim 100% uva sana e basta, senza alcun lievito e solfito.

L'amicizia tra Davide e Marco nasce da quando avevano appena tre anni e si sono uniti professionalmente, dopo aver studiato ed essersi specializzati in altri settori. Marco è rappresentante di materiali per l'edilizia e Davide è ingegnere gestionale con un passato da consulente internazionale per aziende di Chicago, Dubai e Londra.

Hanno cominciato ad incontrare produttori e ad appassionarsi al vino; Davide ha lasciato Milano, dove viveva, ed è tornato a Pescara.

Una prima cantina è a Villa Celiera (Pescara), accanto a quella che è stata la casa di suo padre, e circondata da quattro ettari e mezzo di Cabernet, Maiolica, Selvatico, Trebbiano, Pinot nero, Pecorino e Riesling.

Qui i volumi di produzione sono minori e consentono ancora una vera e propria lavorazione manuale, in particolare per la piccola vigna sperimentale ad alberello.

Una seconda cantina è a Pescara, dove si occupano dello stoccaggio e affinamento con un'attrezzatura tecnologica più elevata.

L'anno scorso hanno acquistato un ettaro di terreno ad Ofena (L'Aquila), zona dove vorrebbero espandersi nel futuro, sia per il microclima che per le dimensioni di terreni che si trovano.

Non si rivolgono ad agronomi, né ad enologi: "Abbiamo fatto nostro il motto 'learning by doing' tramite tanti esperimenti e micro vinificazioni, sino ad arrivare a produrre trenta etichette all'anno per settanta mila bottiglie", rivela Davide Gentile a *Virtù Quotidiane*.

L'apprendimento comincia dall'assaggio, dunque è considerato prioritario l'investimento sulla formazione che segue l'incontro con altri produttori stranieri, "per prima cosa siamo consumatori e guardiamo alle aziende migliori di noi per crescere, e la nostra idea è sempre quella di reinvestire e comprare nuove attrezzature", prosegue Davide.

Lammidia ha da sempre partecipato a numerose fiere di vino naturale e, ad oggi, esporta circa il 95% all'estero in quaranta paesi tra cui Islanda, Filippine, Stati Uniti e Malesia.

Il primo tentativo di vinificazione risale al 2010, dopo aver preso spunti dai viaggi in Europa,

ma la prima annata ufficiale è stata nel 2014 affittando dei terreni, acquistati poi nel 2016 per essere impiantati da Pecorino, Pinot nero, Trebbiano e Cabernet. Si aggiungeranno in seguito il Pulsar, Savagnin della regione francese del Giura, e un clone particolare di Montepulciano.

Il lavoro viene portato avanti dai titolari, tre collaboratori fissi e una squadra di terzisti a supporto dei trattamenti.

In Abruzzo si possono acquistare vini Lammidia da Don Gennaro, storica insegna di Pescara, e naturalmente online.

I prossimi appuntamenti in agenda dovrebbero riguardare le fiere di Madrid, di Vienna il 19 maggio e di Stoccolma.

In uscita sei nuovi vini, il sidro e il vermouth, dal nome botanical wine, in formato 0,2 raggruppati in box da dodici pezzi da degustare ad ogni occasione.

LE FOTO

