

27 Luglio 2020

OFENA - Quello del vignaiolo non è un mestiere che si è scelto, eppure giorno dopo giorno se ne è innamorato profondamente. **Riccardo Gentile** produce ogni anno 15 mila bottiglie, coltivando due ettari dislocati nella zona della valle del Tirino, a Ofena (L'Aquila), il forno d'Abruzzo.

Dal suo progetto, Particella, vengono fuori tre vini: Pecorino Igt, Rosso Igt e Cerasuolo Igt. Ciascuno identificato dal numero della particella, appunto, indicata nella mappa catastale. La sua storia però racconta di quantitativi ben più elevati.

Tutto comincia nel 1997, quando Riccardo, all'epoca 19enne, riceve dal padre **Bruno** una vera e propria missione.

“Mio nonno era commerciante d'uva. Mio padre - racconta il vignaiolo a *Virtù Quotidiane* - è sempre stato appassionato di vigna. Era professore perito agrario e per hobby ha sempre coltivato uva”. Il primo imbottigliamento della famiglia Gentile risale al 1994 e riguarda il Cerasuolo. “All'epoca si chiamava Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, mentre il rosso era Montepulciano d'Abruzzo Rubino - dice -. Nel 1995 abbiamo cominciato a fare anche Trebbiano e siamo andati avanti con due vitigni almeno fino al 2005, quando abbiamo iniziato la produzione del Pecorino”.

Nel 1997, papà Bruno intesta a Riccardo l'azienda che contava su 4 ettari di vigna e il giovane inizia la vera avventura professionale. “Io e mio padre ci dividevamo i compiti. Lui più concentrato sulla vigna, io su cantina e amministrazione. Ci siamo messi sulla scia di Cataldi Madonna, per imparare e capire gli aspetti commerciali oltre che tecnici e valorizzare il territorio come lui faceva da anni”.

La crescita dei vini Gentile è paragonabile a quella di un enfant prodige. In pochissimi anni raggiunge 100 mila bottiglie prodotte.

“Eravamo focalizzati sul canale Horeca in tutta la regione, nelle principali città italiane e anche all'estero. Amavo avere un rapporto diretto con la clientela e questo funzionava parecchio nelle vendite”. Crescono anche gli ettari che arrivano a otto di un unico corpo e due disseminati in altre aree. Quei due ettari da cui nascerà successivamente il progetto Particella.





L'amore per questo mestiere cresce giorno per giorno. "Ho sempre amato la cantina - continua -. Entravo lì alle 4,30 della mattina, mettevo la musica e facevo i miei travasi. Era la mia isola felice".

L'ascesa procede spedita fino al 2009. È un anno spartiacque per Riccardo. Il terremoto lo porta a fare tanti investimenti. In termini grafici, commerciali e ovviamente tecnici. Si affida all'enologo **Riccardo Brighigna**. "Fu una scelta coraggiosa con investimenti importanti - confessa - che mi ha regalato ottimi riconoscimenti, in termini commerciali, ma anche di critica con numerosi premi".

È il salto qualitativo per Gentile, che attira l'attenzione qualche anno dopo, nel 2014, di **Adolfo De Cecco**, rampollo della famiglia che guida il colosso della pasta, desideroso di cominciare il suo percorso nel mondo del vino. "Adolfo, che oggi è un amico - dice Riccardo - era entrato in contatto con un superenologo di Bordeaux, **Thomas Duroux**. Organizzò una degustazione scientifica alla cieca dei vini d'Abruzzo. Lui indicò due bottiglie, dicendo 'il vino buono si fa in questa zona'. Erano il Vecchie Vigne della mia linea e il Tonì di Cataldi

Madonna". De Cecco presenta la sua offerta per acquistare l'azienda di Gentile. Il passaggio avviene ufficialmente nel 2017 con Riccardo che lascia per sé il marchio e i due ettari con i quali oggi produce Particella.

"Faccio solo Igt - spiega - perché non condivido i disciplinari delle Doc abruzzesi e in questo modo posso essere più libero. Faccio fermentazione spontanea, non chiarifico e non filtro. La vinificazione è tutta in acciaio. Ho scelto una strada che mi convince pienamente".

















