

150 anni di bollicine

Lamberto Vallarino Gancia guarda alla tradizione ma pensa al futuro e allo sport

Umberto Torelli

Rappresenta la quinta generazione dei Gancia. Il suo ufficio si trova nello stesso stabilimento dove il trisavolo Carlo inventò nel 1865 il primo spumante italiano. Facendo proprio quel metodo champenoise che diventerà simbolo delle “bollicine” italiane. Lui è Lamberto Vallarino Gancia, 47 anni. Cosmopolita, perché ha studiato a Torino e si è

diplomato a Losanna. Qui ha cominciato a imparare francese e inglese, perfezionato a Londra. Poi il grande salto in California, a Davis, per diventare esperto enologo. Alla fine è stato più forte il richiamo di Canelli, ed è tornato per mettersi alla guida dell'azienda di famiglia. Assieme al fratello Massimiliano e al cugino Edoardo. Calcio, sci, pallavolo, pallacanestro solo alcuni



degli sport praticati. Ma nel cuore ha la motonautica, di cui è stato campione italiano ed europeo.

Partiamo da Canelli, che cosa rappresenta per lei?

«È la patria storica della nostra famiglia. Per questo, con mio fratello Massimiliano e nostro cugino Edoardo, abbiamo voluto recuperare il patrimonio dell'azienda. Riportando a nuovo splendore le cantine, aperte al pubblico e chiunque voglia scoprire la storia dello spumante e un pezzo del nostro Paese. Però vivo a Torino con la mia famiglia. Sono sposato da oltre vent'anni con Carola Bianco di San Secondo e abbiamo due figli, Vittorio di 19 anni e Carlo di

17. Loro rappresentano la sesta generazione».

Quale è stato il suo primo approccio in azienda?

«Come spesso accade nelle aziende familiari, ne ho respirato l'aria da subito. Fino da bambino, quando gli altri giocavano nei giardini, io giravo curioso per i reparti e seguivo affascinato la vendemmia. Poi è arrivato un approccio più consapevole, con le degustazioni dei prodotti e qualche incontro con la rete vendita».

Canelli. Lamberto Valvarino Gancia con un calice di Pinot di Pinot: «per affrontare la competizione dei paesi del nuovo mondo e superarli dobbiamo lavorare su qualità, territorio e indicazione geografica, ma sempre con un occhio di attenzione al prezzo» dice l'industriale piemontese





Canelli (Asti). Sopra, la cantina di invecchiamento. A destra, alcuni poster del Museo Gancia. Da sin. L'opera del pittore Leonetto Cappiello (1921), "L'Aperitif Centenaire" di Lucien Cayol, prodotto nel 1950. Studio Armando Testa (1963)

Parliamo dei suoi studi e dell'esperienza californiana?

«Mi sono laureato alla University of California a Davis nell'83 in Fermentation Science, con specializzazione in Enologia e pertanto sono riconosciuto per la legge italiana dottore enologo. Per me è stata un'esperienza istruttiva anche formativa e di vita in un mondo diverso dal nostro, ma estremamente stimolante».

E poi?

«Dopo la laurea insieme al





direttore tecnico mi sono occupato di enologia. Contribuendo, come faccio oggi, a sviluppare la qualità e l'impostazione dei prodotti che passano sotto il mio naso. Poi ho preso la valigia, per 15 anni ho girato l'Italia occupandomi di aspetti di vendita e commerciali per seguire il marketing. Infine tutta la gestione dell'azienda».

Come ha vissuto onere e onore di un cognome così prestigioso?

«Da sempre ho provato grande orgoglio nel portare un nome legato a un prodotto conosciuto. Ho cercato di rispettare questo nome e mi sono impegnato a fare il bene per lo sviluppo dell'azienda. Per questo ho voluto prepararmi studiando enologia, lingue, marketing, ma anche psicologia e rapporti umani, che reputo fondamentali per il successo di ogni azienda».

«Da sempre abbiamo legato il nostro marchio ai grandi eventi dello sport: dal moto-

Lamberto Vallarino Gancia in una posa informale nel suo studio. Tra i prodotti di punta dell'azienda spicca ancora oggi il Gancia Bianco, indovinato connubio tra dolce e amaro preparato secondo la formula originaria segreta, che comprende erbe come assenzio, genziana, cerea, arancio dolce e amaro, rabarbaro, cannella, sandalo, chiodi di garofano, noce moscata, corteccia di china, gli stessi ingredienti che stanno alla base anche del Vermouth Torino e del Vermouth Gancia Dry



Sport e Gancia, in quali rapporti sono?

«Da sempre abbiamo legato il nostro marchio ai grandi eventi dello sport: dal moto-

Gancia: Doc da cinque generazioni

Nel 1850 Carlo Gancia tornò in Italia dalla Francia e diede inizio alla storia della famiglia “Fratelli Gancia”. Aveva studiato le tecniche di lavorazione del metodo classico champenoise. L’esperimento che diede il via al successo, arrivò nel 1865 anno ufficiale del primo Spumante italiano. Da allora la famiglia Gancia ha influenzato non solo la storia di Canelli e delle sue terre, ma anche la cultura del bere in Italia e nel mondo. Oggi è possibile ammirare le Cantine storiche e l’Infernot, adibito a museo dove sono conservati anche gli attestati Reali e dello Stato Pontificio, di cui Casa Gancia era fornitore ufficiale nei primi del ‘900. Oggi è la V Generazione di cui fanno parte Lamberto, Edoardo e Massimiliano a gestire l’azienda. Loro hanno voluto onorare la memoria del trisnonno ribattezzando con il suo nome una stella del firmamento. È l’unica azienda di queste dimensioni rimasta totalmente italiana e di proprietà della stessa famiglia. Leader nel mercato degli spumanti con tre grandi brand: la marca Gancia con il suo punto di forza nell’area degli spumanti aromatici. L’originale “Pinot di Pinot”, lo spumante più venduto in Italia e leader nei secchi da vitigno. E infine la marca Conte di Cavour, proprietà di Gancia Spa. Con la V generazione è nata anche la linea Cantine Gancia, vini spumanti di alta gamma destinati al canale tradizionale. Prodotti in cui la ricerca e l’innovazione si coniuga con la tradizione della cantina piemontese.

Ai primi posti in Italia nel settore degli spumanti, l’azienda è oggi guidata dalla quinta generazione rappresentata (da sin.) da Edoardo, Massimiliano e Lamberto



cross, con il grande team Gancia di Ostorero e Cavallero, al giro d’Italia. Il pugilato con il mondiale di Loris Stecca e la Formula Uno con la Benetton Nannini e Boutsen. La coppa del mondo di sci a Sansicario. L’Offshore con il team che ha vinto il campionato del mondo, europeo ed italiano. E il mondo del calcio con la Juventus. Questo perché in famiglia siamo appassionati e praticanti di sport. Li reputiamo un valido strumento per promuovere il nostro marchio e trasmetterne un’immagine dinamica, giovane e in movimento».

E lei è un uomo sportivo? Anche in discipline agonistiche?

«Indubbiamente. Sono sempre attratto dallo sport e continuo a pra-

ticare diverse discipline. Gioco a calcio come centravanti nella Nazionale dei maestri del vino, vado spesso a sciare e sono anche testatore di attrezzature per alcune riviste tecniche. Ma pratico anche tennis, pallavolo, pallacanestro e ho partecipato a rally storici in auto e prova di supercar in circuito. A livello agonistico ho corso in Offshore per 4 anni, vincendo il campionato italiano ed europeo nel 1987».

Come vede la globalizzazione?

«Una sfida stimolante, portare il nostro nome all’estero. Internazionalizzare l’azienda, con vini e prodotti di qualità. Ogni mercato del mondo ha le sue caratteristiche, vogliamo capire queste differenze



e rispondere con prodotti creati ad hoc. L'unico denominatore che non deve cambiare mai è la qualità. Perché mettiamo il nome Gancia a garanzia del prodotto».

Cosa le piace fare nel tempo libero?

«Stare con la mia famiglia, leggere, soprattutto libri di psicologia e marketing, che mi tornano utili in azienda. E, ovviamente, fare sport. Durante l'inverno andiamo a sciare a Courmayeur. D'estate preferiamo il mare o viaggi all'estero. Quando stiamo in città, non mancano occasioni per trascorrere tempo con gli amici, andare al cinema, a vedere mostre e inaugurazioni».

Qual è il segreto del suo successo?

«Credo molto nel lavoro di squadra, non solo con mio fratello Massimiliano e mio cugino Edoardo, con cui guidiamo diverse mansioni l'azienda di famiglia. Ma anche con i nostri collaboratori. Per questo diventano fondamentali valori come il rispetto delle persone e la capacità di saper ascoltare. Da considerare anche leadership e tenacia, altri due ingredienti di capitale importanza. Essendo nel nostro caso un'attività di famiglia, il rispetto del valore del nome e del marchio devono essere sempre la guida di tutto».

Nei suoi viaggi di lavoro e svago con quali criteri sceglie gli alberghi e le location?



«Seguo due criteri. Il primo è pragmatico. Spesso li scelgo perché li conosco, essendo nostri clienti. Il secondo invece riguarda location e qualità dei servizi. Se devo citarne alcuni, direi: il Principe di Savoia a Milano. Per la sua bellezza, la storia e il rapporto di amicizia e la gentilezza del personale che vi lavora. Il Golden Palace a Torino, per l'amicizia che mi lega con la famiglia proprietaria e poi perché è un bellissimo albergo. E a Venezia l'hotel Danieli: unico per la bellezza storica e poi conosco il barman Aibes che ogni volta mi prepara dei cocktail fantastici».



1. la cantina di vinificazione con botti in acciaio a temperatura controllata sia in fermentazione sia in conservazione. 2. Lamberto Vallarino Gancia è stato campione europeo di off-shore nel 1987. 3. da sin. Edoardo, Lamberto e Massimiliano nella barricaia dove sono presenti barriques provenienti da diversi tipi di legno (noce, frassino, castagno, gelso, rovere, ciliegio), che conferiscono al vino i suoi profumi e ne armonizzano le caratteristiche organolettiche