

ANNIVERSARI La Gialdi Vini festeggia i 60 anni. Storia di un imprenditore e di tanti coltivatori

Feliciano, i Sassi Grossi e la carica dei 401 (vignaioli)

Dal 1984 la ditta inizia a produrre i propri vini lasciando i vigneti nelle mani dei piccoli produttori. Un milione di chili d'uva l'anno. In cantina c'è un «mago».

di CLAUDIO MÉSONIAT

Resto convinto che noi ticinesi non abbiamo un grande senso imprenditoriale. Non so perché; forse perché da un paio di generazioni c'è troppo impiego statale e parastatale nonché bancario e finanziario sul nostro piccolo territorio e così...chi ha voglia di metterci sudore e soldi e buttarsi in investimenti rischiosi, prego s'accomodi... Le eccezioni confermano la regola (il recente exploit di Cattaneo a Rivera ne è una macroscopica). Nel campo della produzione vinicola le eccezioni sono più numerose che in altri. E tra queste merita decisamente di essere segnalato il caso di Feliciano Gialdi.

Felix qui potuit

Me ne offre lo spunto la conferenza stampa cui la Gialdi Vini SA mi ha invitato qualche giorno fa per la festosa occasione del 60esimo anniversario di esistenza della ditta. Colloquio cui è seguita la visita delle cantine a Mendrisio e un pranzo all'Osteria di Seseglio inaffiato dai migliori vini della casa.

Felix qui potuit partecipare all'evento, direte voi. Confermo, ma non tanto per i cibi e per le bevande: tutto eccellente, per carità, soprattutto potendo degustare il vino in compagnia di chi l'ha vegliato e coccolato per mesi, dai vigneti alle barriques (insieme a Feliciano, l'enologo Fredi De Martin). Quello che più mi ha colpito, però, è la bellezza dell'impresa.

"Fino alla pensione, qui comando io"

Siamo nel 1953 e il padre di Feliciano acquista cinque altre ditte nel settore costituendo un'azienda di importazione e distribuzione di vini di una certa entità. Alcuni attuali produttori vinicoli in Ticino sono stati per anni solo commercianti, che mettevano a frutto i cosiddetti «contingenti», ossia i quantitativi d'importazione di vino autorizzati per ciascun operatore. «Fin che



vado in pensione qui comando io, poi farai quello che vuoi», ripeteva Guglielmo Gialdi al figlio Feliciano, entrato in ditta nel 1965. E così fu.

Arriva Feliciano e cambia rotta: si produce

Afferrate le redini dell'azienda di famiglia Feliciano, spinto e sostenuto da Remo Storni (ancora oggi prezioso amministratore e ispiratore della Gialdi SA), decise il passo che avrebbe impresso un svolta all'impresa (per la quale oggi il commercio di vini importati rappresenta una piccola fetta del fatturato, il 20%): rilevando un'azienda vinicola situata nelle Tre Valli, la Roberti Foc, la Gialdi diventa una cantina che produce vini propri.

Era il 1984 e la produzione della piccola ditta di Bodio si aggirava sulle 15-20mila bottiglie l'anno. Un'altra cifra può rendere l'idea del cammino fatto in 29 anni: oggi con le uve di quella regione - il «triangolo d'oro» tra Giornico, Biasca e i primi Comuni della valle di Blenio - la Gialdi produce circa 400mila bottiglie.

Nell'88 si associa il marchio di Guido Brivio, che dal 2001 verrà controllato dalla Gialdi. Nuovi importanti investimenti: per vinificare le uve sopracenerine di Gialdi e quelle, provenienti dal Mendrisiot-

to, di Brivio, si attrezzano al meglio le due cantine, a Bodio e a Mendrisio (quest'ultima recentemente ancora ampliata). Nel 2006 viene acquisito il marchio Zamberlani.

Si compra l'uva, ma non i vigneti

Ma non sono i più sofisticati impianti e neppure le costose barriques (circa 1800 nelle due cantine) a fare il vino. Sono viticoltori ed enologi. E' qui che Feliciano Gialdi fa gli «investimenti» più azzeccati. Incominciamo dai vigneti.

E facciamo anticipando una domanda che certamente anche il lettore curioso di cose enoiche si sarà già posto: perché Gialdi non ha fatto l'ultimo passo del produttore, quello che gli consente di seguire il percorso vitivinicolo dalla barbatella alla bottiglia? Perché, come altri colleghi ticinesi, non ha comprato o impiantato vigneti?

In conferenza stampa la risposta è stata chiara. «I buoni terreni vignificabili di una certa ampiezza in Ticino non sono più molti. Ma la vera ragione per noi è un'altra: da anni abbiamo stabilito con i nostri viticoltori dei rapporti che in un certo senso ci fanno sentire, noi come loro, parte della stessa impresa. Noi garantiamo l'acquisto delle uve ai giusti prezzi, loro seguono le nostre

esigenze nella cura delle viti».

Un esercito di viticoltori che "fa parte" della ditta

Approfondendo, si viene a sapere che i viticoltori che conferiscono alla Gialdi-Brivio sono la bellezza di 400 (ovvero all'incirca il 15% dei vignaioli ticinesi), 280 dei quali nel Sopraceneri e 120 nel Mendrisiotto. Per un totale di un milione di chili d'uva. Di che gareggiare con le altre due «cantine sociali» sul territorio, Matasci e Mendrisio (l'unica, quest'ultima, «cantina sociale» in senso proprio, con struttura cooperativa). Con trasparenza, Gialdi fa il calcolo: «ogni 8 dicembre noi versiamo supergii quattro milioni di franchi ai nostri viticoltori». Ma andiamo più a fondo. Non sarebbe certo possibile seguire una simile moltitudine di piccoli produttori durante le varie e complicate fasi della coltivazione in vigna. E' Fredi De Martin a spiegare la soluzione che nel corso degli anni si è imposta come più accorta: «con circa ottodici di loro, che vivono di viticoltura, abbiamo un rapporto privilegiato, nel senso che seguiamo insieme tutte le fasi viticole, adattando e sperimentando, a partire dalle nostre esigenze di qualità. Gli altri, in vari modi, fanno riferimento a questi professionisti».



Feliciano Gialdi

Giornico: le uve di questo vigneto finiranno nel «Sassi Grossi»?

"Quell'enologo di genio deve tornare dall'Australia"

Quanto ai segreti della cantina, è proprio De Martin l'uomo che ha dato un contributo importante al successo della Gialdi a partire dal 2001, anno in cui Feliciano richiamò l'enologo in Ticino dall'Australia. Tutti i colleghi gli riconoscono un fiuto e una creatività che certamente non sono estranei alla fama di prodotti plurimedagliati e costanti nel loro alto livello di qualità. Pensiamo -per rimanere alle etichette più note- al Sassi Grossi, al Giornico Oro, al Trentasei (un vino maturato per tre anni nelle barriques, ma che i trentasei mesi nei legni, a dimostrazione della perizia cantiniera dell'enologo, non li tradisce affatto).

Per incantare il cliente ci vuole psicologia

Negli ultimi anni la passione per il vino ha contagiato una delle due figlie di Feliciano, Raffaella, che dai territori apparentemente lontani della psicologia, studiata e praticata, è approdata lei pure tra vigneti e cantine. Ma se è vero com'è vero che alla fine la bottiglia va venduta al cliente, in un'epoca come la nostra anche la qualità va raccontata con immagini e parole, con eventi e pubblicità. Ecco dunque la psicologia al servizio del marketing.

"E adesso fate vedere la vostra stoffa"

Ultimo capitolo: il futuro dell'azienda. Qui va detto che l'imprenditore Gialdi si distingue per un tocco di rara saggezza. Con atteggiamento calco su quello paterno ha comunicato, al termine dell'incontro con la stampa, che intende lasciare presto libero campo ai suoi più stretti collaboratori. Che siano o non siano...di famiglia. Saranno dunque loro, Fredi e Raffaella (senza dimenticare l'abile e fedele amministratore Luca Ferrari), a prendere in mano tra qualche anno le redini della Gialdi Vini SA (anche a livello di proprietà). E Feliciano li seguirà dalla pensione, promette, senza imporsi con pretese da «padre nobile».

Gd+ card

50%

di ribasso

sul biglietto di andata e ritorno

non cumulabile con altre riduzioni



Via Ceresio 36 - 6977 Ruvigliana
Tel. 091 971 31 71 / www.montebre.ch



La carta vantaggi per gli abbonati del Giornale del Popolo

50%

di ribasso sulla risalita



Via della Scuole - 6902 Lugano-Paradiso
Tel. 091 985 28 28 / www.montesansalvatore.ch

25%

di ribasso sul biglietto ordinario di andata e ritorno per tutto il nucleo familiare

Offerta valida per i titolari della Gd+Card, i familiari e le persone conviventi, non applicabile su biglietti a tariffa speciale e per corse semplici.

Monte Generoso
1704 m s/m

Via Lüera 1 - 6825 Capolago
Tel. 091 630 51 11 / www.montegeneroso.ch

GIORNALEDELPOPOLO