



Cantine Lombardini: una eccellenza novellarese sulla vetta del mondo

Intervista a Chiara, Cecilia e Virginia Lombardini che insieme al papà Marco dirigono la storica azienda novellarese produttrice di vini frizzanti e spumanti.

di Rita Paparella

Chiara, Cecilia, Virginia, Marco, come i quattro elementi naturali che, secondo il filosofo greco del VI sec. A.C. Anassimene di Mileto, danno origine ad ogni sostanza di cui sia composta la materia, e che, secondo Empedocle, quando domina l'amore, fusi insieme, formano una sfera omogenea e priva di conflitti, lo **Sfero**.

Con la mamma Roberta, a fare da collante e supporto nonché creatrice dell'iconica etichetta del Campanone, le sorelle Lombardini ed il papà Marco, hanno portato Novellara sulla bocca e sul palato di tutto il mondo, attraverso la ricerca della qualità, la perseveranza, l'impegno, la fatica, che hanno trasferito nei prodotti della Cantina Lombardini, e in particolar modo nel pluripremiato **Campanone**.

Citiamo solo gli ultimi premi vinti da questa antica cantina novellarese, fondata nel 1925:

- Campanone: medaglia d'oro alla Melbourne International Wine Competition 2019
- Campanone: medaglia d'oro al concorso The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2019
- Campanone: medaglia d'oro al Concours International Gilbert e Gaillars 2019
- Signor Campanone: medaglia d'oro al Decanter World Wine Awards 2019
- Campanone: all'International Wine Challenge 2019.

Il Portico, periodico che mensilmente recapita gratuitamente l'attualità novellarese a casa di tutti i concittadini, non poteva non celebrare questi successi con un'intervista a Chiara, Cecilia e Virginia, che hanno risposto alle domande all'unisono, dimostrando la passione per quello che non è soltanto un mestiere, ma un atto d'amore verso la famiglia e la terra in cui sono nate.

Cosa significa per una famiglia che da 94 anni produce vini, arrivare ad essere sulla vetta del mondo?

Responsabilità, soprattutto nei confronti del papà che ha dedicato tutta la vita all'azienda. Siamo cresciute da piccoline tra cantina e bar (Roma, n.d.a), fondato dal bisnon-

no Angelo 100 anni fa. Si sono susseguite tre generazioni maschili, e questa è la prima generazione a maggioranza femminile.

Essere tre donne a dirigere l'Azienda, sotto le ali di vostro padre, rappresenta una difficoltà?

Su qualunque difficoltà prevale la soddisfazione nel vedere realizzati i nostri sogni, e quella negli occhi di nostro padre e nostra madre. Poi, sicuramente, l'essere donna impone tanto sacrificio. L'ambiente in cui agiamo è quasi completamente maschile, e, a volte, la donna ha una forza ed un carisma che l'uomo vive in maniera conflittuale.

Come disse Charlotte Whitton: "Le donne devono fare qualunque cosa due volte meglio degli uomini per venire giudicate brave la metà. Per fortuna non è difficile".

A nostro padre dobbiamo molto, ma, soprattutto a livello organizzativo, una donna può dare un grande contributo, a scapito, tuttavia, di un enorme sacrificio a livello personale e con molte rinunce.

Oggi Cantina Lombardini produce una trentina di vini, tra frizzanti e spumanti, e il 90% della produzione è immesso sul mercato italiano, mentre solo il 10% è destinato all'esportazione. Il veder riconoscere al proprio vino i premi più prestigiosi al mondo, avrà una ricaduta diretta in una crescita dell'export?

L'Azienda punta al mercato americano, in cui il numero di bottiglie di Lambrusco è già molto forte, grazie ai competitori che hanno fatto da apri pista e sono già presenti da 20 o 30 anni. Non sarà facile insinuarsi tra i concorrenti, ma gli investimenti fatti, successivi al terremoto, sono stati orientati alla produzione e a garantire qualità e longevità del prodotto, proprio perché miriamo ai mercati stranieri. La quota di vendite in Italia è sempre stata una questione di scelte, perché non eravamo pronti ad affacciarci al mercato estero. Intendevamo, prima, prepararci ad una capacità produttiva finalizzata all'esportazione. L'acquisto di nuovi macchinari ha consentito la crescita di produttivi-

tà, ma anche di vita del Lambrusco, che è un vino molto giovane, che andrebbe bevuto entro l'anno. In questa direzione, investendo sulla qualità e sul valore aggiunto della maggiore longevità, rispetto ai concorrenti, ci si è aperta la strada verso mercati esteri, con un nome e un bigliettino da visita dato dai numerosi premi ottenuti. Sapevamo di aver quasi saturato il mercato nazionale, essendo leader nella distribuzione. Mentre prima dovevamo cercare agenzie e professionisti che conoscessero i mercati, per avere un aiuto nel proporci, ora sono loro a cercarci, grazie alla visibilità ottenuta con i premi, soprattutto all'estero.

Il Lambrusco Reggiano è conosciuto all'estero solo da grandi intenditori e appassionati, o trova riscontri anche da parte dei comuni consumatori?

Negli ultimi 10 anni il Lambrusco ha avuto un aumento di qualità incredibile, che lo ha rivalutato anche all'estero, e con un rapporto qualità/prezzo eccellente. Negli ultimi 6-10 anni, tutte le associazioni (in particolare Enoteca Regionale Emilia Romagna, Consorzio per la Promozione dei Marchi Storici dei Vini Reggiani, Consorzio per la Promozione e la Tutela dei Vini Reggiani, Consorzio Marchio Storico di Lambruschi Modenesi, Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena), ci hanno aiutati ad avere maggiore visibilità in contesti e ambienti attinenti il mercato estero, in maniera più ampia del passato, con promozione, eventi, degustazioni, etc. Ad esempio con il Gambero Rosso Tour, con la Master Class tenuta dal nostro Export Manager a Chicago e New York. E poi la vera consacrazione è giunta con i premi, tra stupore e commozione, cercati ma non attesi. Nostro papà, Marco, enologo da 50 anni ed Amministratore Unico dell'Azienda, ha svolto un lavoro certosino di miglioramento del processo produttivo, per ottenere un prodotto elegante e di qualità. Anche nel momento di crisi, Cantina Lombardini non ha mai abbassato la qualità della materia prima e non ha mai risentito del momento di difficoltà, grazie ad una selezione oculata delle uve, dei mosti e dei vini. Abbiamo tantissimi conferitori, e poter scegliere, ogni anno, i raccolti, sulla base delle condizioni atmosferiche, selezionando le caratteristiche, che si diversificano annualmente e da zona a zona, sempre perseguendo la qualità, è un punto cardine per la buona riuscita del nostro vino. Il vantaggio di questo approccio è quello di poter mantenere sempre la qualità elevata, grazie alla selezione ed alle tecniche di pigiatura e vinificazione.

Quali sono le prossime sfide ad attendervi?

Prima di tutto, quella di Londra, il prossimo 4 Novembre 2019, in cui il Campanone riceverà la medaglia d'oro già vinta (The Champagne & Sparkling Wine World Championships), ma concorrerà al premio per il miglior Lambrusco e il miglior Bollicina Rossa del mondo 2019.

E dato che "essere superstitiosi è da ignoranti, ma non esserlo porta male" (cit. E. De Filippo), incrocio le dita e alzo tre bicchieri ben auguranti, uno per Chiara, uno per Cecilia e uno per Virginia.



Cantine Lombardini srl

Via Cavour 15 - 42017
Novellara (RE) - Italy
tel. +39 0522 654224
fax +39 0522 654545
info@lombardinivini.it

