

Een wijn perfin

Door: Jan van Riel; uit: Perfinpost nr. 119, november 2016)

Fratelli Gancia & C^{ia} Provveditori della real casa Canelli

Perfin : F.G. / & C. (meervoudige perforator) gebruiksperiode van 1913 t/m 1973



Gefrankeerd met L1,25 een juiste frankering voor Duitsland

Treinstempel: Moretta- Alessandria (2) d.d. 17.1.28 en aangekomen op 20.1.28.

Oprichter Carlo Gancia studeerde farmacie en chemie in Turijn, hij was gefascineerd hoe zijn vader met druiven omging en er wijn van maakte. Hij ging werken bij Dettoni & C. een van de oudste destilleerderijen in Turijn. In die periode bedacht hij een recept om likeurwijn "Vermouth" te maken door Muscatdruiven toe te voegen aan de wijn. Hij verhuisde naar Reims om daar de fijne kneepjes van de Champagne methode te leren.



In 1830 begon de Canelli wijn de buitenlandse markt te veroveren vooral in Frankrijk. In 1850 verhuisde hij naar Chivasso om daar samen met zijn broer Edward verder te experimenteren met de muscatdruiven. Ze begonnen dat jaar onder de naam Fratelli Gancia. Samen met Arnaldo Stucchi gingen ze Moscato wijnstokken planten. In 1865 kwam de eerste Italiaanse Spumante Metodo Classico op de markt. In 1880 werd de naam gewijzigd in Fratelli Ganci & Cìà. Carlo trouwde met Marietta Barbero en ze kregen vijf kinderen. Toen Carlo in 1897 overleed volgde zijn zoon Camillo hem op.

In 1916 werden de wijngaarden door de ziekte "phylloxera" (druifluis) getroffen en alle planten moesten gerooid worden. Nieuwe Moscat planten werden uit Amerika gehaald, hiermee werd de eerste Italiaanse Vermouth, de "Gancia White" gemaakt.

In 1924 werd Gancia de officiële leverancier van de Heilige Apostolische Paleizen en in 1937 ook van het Koninklijk Huis.

Vanaf april 2012 is de nieuwe CEO Segio Fava en sinds juli 2013 bezit de Russische tycoon Rustam Tariko 95 % van de aandelen van het bedrijf.