Barolo en Primeur 2024: arte e solidarietà si incontrano nel Castello di Grinzane

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Ottobre 2024

Il 25 ottobre si rinnova l'appuntamento con Barolo en Primeur al Castello di Grinzane Cavour, un evento di beneficenza che celebra il Barolo con aste internazionali e degustazioni esclusive. L'edizione 2024 sosterrà la Scuola Enologica di Alba e altri progetti sociali, con l'arte di Susan Philipsz ad arricchire le etichette.

Il 25 ottobre segnerà il ritorno di "Barolo en Primeur", giunto alla sua quarta edizione, un evento che non solo celebra due tra i più prestigiosi vini italiani, ma che porta con sé un forte impatto sociale. L'asta internazionale di beneficenza, tenuta dal direttore di Christie's Italia, Cristiano De Lorenzo, si svolgerà al Castello di Grinzane

Cavour, con collegamenti in diretta da New York e Londra per accogliere offerte trasatlantiche. Chiunque potrà unirsi virtualmente dal 2 ottobre attraverso il sito ufficiale per le pre-offerte, culminando in un'ulteriore asta il 10 novembre durante l'Asta Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, questa volta in connessione con Hong Kong.

Da quando è stata lanciata nel 2021 dalla Fondazione Cassa Risparmio di Cuneo, la Fondazione CRC Donare ETS e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, l'iniziativa ha raccolto oltre 2,37 milioni di euro. Questi fondi hanno supportato lo sviluppo di 55 progetti sociali in Italia e all'estero, aiutando ospedali, fondazioni artistiche, cooperative sociali e molto altro. Quest'anno, parte del ricavato sarà destinato anche alla Scuola Enologica di Alba, sostenendo così l'istruzione e il futuro delle nuove generazioni.

L'asta vedrà in palio 15 barrique di Barolo e 1.229 bottiglie di Barolo e Barbaresco, con vini donati da oltre 80 produttori. Le barrique, in particolare, hanno una storia affascinante: sono state vinificate separatamente dal rinomato enologo Donato Lanati, che ha curato ogni fase di produzione basandosi su criteri di altitudine, esposizione e età delle viti per conferire a ogni barrique un carattere unico. Dopo almeno 38 mesi di invecchiamento, ogni barrique produrrà 270 bottiglie, che potranno essere acquistate per il consumo personale, collezionismo o inserimento nel mercato secondario.

Lotti comunali

Insieme alle barrique, a Barolo en primeur **sono protagonisti i 10 lotti comunali**: più di **80 cantine del Consorzio**, tra cui spiccano alcune tra i nomi più celebri del territorio, hanno scelto di donare al progetto **1.229 bottiglie di Barolo e Barbaresco divise tra 938 bottiglie da 0,75 litri, 243 magnum e 48 doppie magnum, per un totale di 1.212 litri.**Le donazioni sono raccolte all'interno di lotto denominati con il cappello

del Comune di provenienza, ognuno con una base d'asta differente in base alle quantità e ai vini proposti.

La settimana dell'asta, il Consorzio propone inoltre un'esperienza unica: **da sabato 19 al venerdì 25 ottobre, aprirà infatti le porte di 41 sue cantine per "Barolo en primeur exclusive tasting**", l'evento riservato a gruppi molto ristretti di wine lovers che permette di **assaggiare en primeur i vini dell'annata 2023** e arrivare così preparati all'asta del 25 ottobre. Si tratta di un'esperienza a tutto tondo, che permette di scoprire di persona alcune delle più celebri cantine al mondo e immergersi nel clima unico che si respira nelle Langhe a ottobre, poco dopo la vendemmia, nel pieno dei lavori dell'annata e del foliage autunnale.

"80 cantine del Consorzio che hanno aderito a Barolo en primeur è un risultato straordinario che mostra lo spirito di squadra che vogliamo portare avanti" **afferma Sergio Germano, presidente del Consorzio.** "I lotti comunali rappresentano un enorme valore aggiunto, perché portano con sé la riconoscibilità di alcuni brand già famosi in tutto il mondo e al contempo rafforzano altri che meritano di essere valorizzati. Inoltre, la scelta di dare ai lotti il nome dei 12 Comuni di provenienza stringe ancora di più il profondo legame dell'asta con le Langhe: Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, La Morra, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Barbaresco, Novello, Verduno, Treiso, Alba e Neive sono i luoghi dove tutti noi viviamo e lavoriamo e il fatto che questi nomi risuonino in un evento internazionale è anche un modo per far scoprire all'estero il valore delle differenze che ci rendono un territorio così ricco".

Susan Philipsz firma l'etichetta d'artista con "Broken Token"

Le etichette di Barolo en primeur portano ogni anno la firma di un grande artista che dona la propria arte per le etichette

messe all’asta, aggiungendo così valore artistico e unicità alle bottiglie. Quest’anno è **Susan Philipsz a creare l’etichetta d’artista con l’opera d’arte “Broken Token”**. Un gettone spezzato a metà è il soggetto ritratto che riprende la tradizione anglosassone per cui le mamme che lasciavano all’orfanotrofio i bambini di cui non potevano occuparsi nascondessero nelle fasce dei piccoli la metà di un gettone, tenendo l’altra per sé, per poter in futuro riconoscere il figlio ricomponendole.

Nata nel 1965 a Glasgow, Susan Philipsz ha ricevuto il Turner Prize nel 2010 e nel 2014 è stata insignita del titolo di Ufficiale dell’Ordine dell’Impero Britannico per il suo contributo all’arte. Dalla metà degli anni novanta, le sue opere sono state esposte nei più importanti musei e gallerie del mondo. Celebri, inoltre, le sue installazioni sonore, che hanno codificato il suono come scultura invisibile.

Punti chiave:

- Il “Barolo en Primeur 2024” si terrà il 25 ottobre al Castello di Grinzane Cavour con partecipazione globale tramite collegamenti da New York, Londra e Hong Kong.
- L’evento benefico sostiene la Scuola Enologica di Alba e altri progetti sociali, raccogliendo fondi tramite un’asta di barrique e bottiglie di Barolo e Barbaresco.
- L’artista Susan Philipsz ha creato l’etichetta “Broken Token” per le bottiglie dell’asta, unendo arte e vino in un gesto di solidarietà.