

Barolo en primeur: 15 progetti solidali per 15 barrique.

scritto da Federico Gallo | 28 Ottobre 2021



Nella splendida cornice del Castello di Grinzane Cavour, la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, in collaborazione con la Fondazione CRC Donare e con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, **si fa promotrice dell'evento "Barolo en primeur 2021", una gara di solidarietà internazionale.**

Tutto il ricavato andrà ad alcuni **enti benefici che operano nel campo della salute, della ricerca, delle arti e della cultura, dell'inclusione sociale e della salvaguardia del patrimonio culturale progetti.**

Delle 15 barrique, 14 saranno battute all'asta, grazie alla collaborazione di Christie's, in collegamento simultaneo con

New York, mentre la gara per l'ultimo progetto benefico si terrà il 14 novembre durante l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, sempre dal Castello di Grinzane Cavour e in live streaming con Hong Kong: il ricavato sarà donato all'ente benefico internazionale Mother's Choice che opera dal 1987 in favore dei bambini orfani e delle giovani donne in difficoltà.

I PROGETTI

Ciascuna barrique è dunque associata a un singolo progetto benefico -verranno tutti svelati il giorno dell'asta- ma alcuni sono stati presentati in anteprima:

- **Forum filantropico Est-Ovest (EWPF):** per l'educazione attraverso l'arte e la ricerca dell'uguaglianza di genere in Cina;
- **Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea:** per l'avvicinamento all'arte contemporanea e alla sostenibilità per bambini e famiglie;
- **Fondazione Augusto Rancilio:** per il restauro e la valorizzazione del Cantinone del 1600 di Villa Arconati, alle porte di Milano;
- **Parco Culturale Alta Langa:** per la promozione e il recupero dei saperi e del paesaggio dell'Alta Langa;
- **Associazione b612lab di Saluzzo:** progetto Thesaurus Monviso, che intende mettere a sistema l'impegno dei giovani in ambito socioculturale e ambientale nel territorio delle Valli del Monviso.

LE BARRIQUE

Il vino in affinamento nelle botti piccole è frutto di un **vigneto di quasi 4 ettari acquistato nel 2019 dalla Fondazione CRC, Vigna Gustava**, posto proprio sotto il Castello di Grinzane Cavour e parte di un territorio Patrimonio Unesco. Per la gestione del progetto sono state coinvolte importanti realtà:

- **Laboratorio ENOSIS Meraviglia di Donato Lanati** con l'incarico di guidare l'intero percorso tecnico, dalla maturazione delle uve alla vinificazione e al successivo affinamento;
- **Scuola Enologia di Alba e l'Istituto Superiore Umberto I**, fornendo un'importante occasione di formazione sul campo agli studenti;
- **Un apposito Comitato Scientifico**, presieduto da Matteo Ascheri, presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani per la definizione delle linee guida per la valorizzazione del vigneto e delle uve prodotte.

Nella vigna, suddivisa in quattro macro particelle in funzione dell'altitudine e dell'esposizione, **sono stati adottati due differenti criteri per la raccolta delle uve**: la distinzione tra i ceppi storici impiantati oltre 50 anni fa e quelli più giovani, e quella tra le microzone interne.

Vinificare in maniera separata queste uve, decisione frutto dell'esperienza di **Donato Lanati**, ha permesso così di ottenere **barrique dotate, ognuna, di una sua personalità**.

Proprio per valorizzarne l'unicità, **a ogni barrique sarà annesso un NFT (Non Fungible Tokens), certificato di autenticità digitale garantito tramite blockchain**, coniato da **Antonio Galloni**, critico enologico di fama mondiale e CEO di Vinous, che per tramite video illustra le singole caratteristiche e differenze delle 15 barrique.

Infine, le circa 300 bottiglie che si ricaveranno da ogni barrique a partire da gennaio 2024, saranno numerate e vestite da un'etichetta creata in esclusiva da **Giuseppe Penone**, protagonista dell'Arte povera e tra gli scultori più importanti e riconosciuti a livello mondiale.

Si tratta di un **progetto inedito per l'Italia** e che i promotori puntano ad ampliare e replicare nei prossimi anni,

magari coinvolgendo direttamente anche i produttori di Barolo,
ma sempre **mantenendo il fine ultimo di iniziativa di
responsabilità sociale.**