

Barolo *en primeur*



FONDAZIONE CIRC
**Barolo
en primeur**
BENEFICA
ITY AUCTION
ALBA NEW YORK
LO DI GRINZANE CAVOU



...rique nr.2

CHRISTIE'S



Novità assoluta nel mondo del vino italiano: per la prima volta vengono messe a un'asta di beneficenza delle barrique di Barolo en primeur

Nessun altro nel Belpaese ci aveva mai pensato, mentre all'estero abbiamo alcuni esempi eclatanti, pensiamo alla Borgogna con la storica asta dell'Hospice de Beaune o la Auction Napa Valley in California. L'idea parte dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo**, che si relaziona con una rete di competenze e professionalità, a partire dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Langhe e Dogliani, il quale istituisce un comitato scientifico presieduto da Matteo Ascheri, presidente del Consorzio, e composto da Vincenzo Gerbi, professore emerito dell'Università di Torino, Vladimiro Rambaldi, amministratore unico dell'Agenzia di Pollenzo e con la collaborazione della ricercatrice Anna Schneider del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Ma gli attori non si fermano qui: grandi nomi dell'enologia come Donato Lanati, che ha seguito con il suo Laboratorio Enosis Meraviglia l'intero percorso tecnico, dalla maturazione delle uve alla vinificazione, al successivo affinamento. Protagonisti del mondo della critica internazionale come Antonio Galloni, amministratore delegato di Vinous, che si è occupato di redigere le recensioni delle quindici barrique, consegnate sotto forma di Nft (*Non fungible token*) ai rispettivi acquirenti. Un artista del calibro di Giuseppe Penone, pittore e scultore di fama internazionale ed esponente dell'arte povera, che nella sua lunga carriera ha esposto nelle più importanti mostre e musei di tutto il mondo, ha creato l'etichetta esclusiva per vestire le bottiglie di Barolo, che saranno imbottigliate nel 2024, come da disciplinare. E

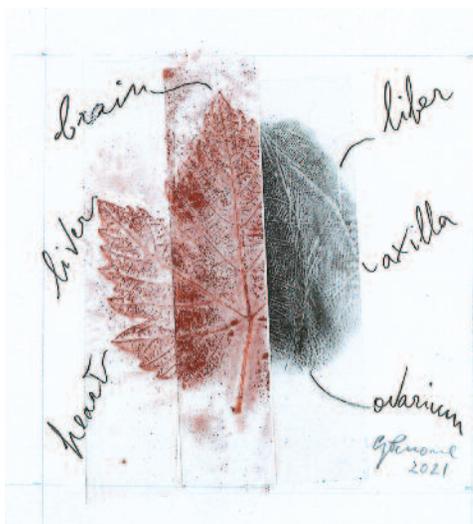
poi Fondazione Crc Donare di Cuneo, ente *non-profit* che opera per diffondere la cultura del dono sul territorio nazionale, che ha iniziato il suo lavoro proprio con quest'asta benefica.

Un lavoro di tessitura di relazioni e di sinergie che ha portato a raccogliere ben **seicentosessantamila euro** per progetti di beneficenza.

Il racconto del percorso e la degustazione

La prima puntata si è svolta a Fubine, nel Laboratorio Enosis Meraviglia, gioiello tecnologico di ricerca applicata fondato dall'enologo Donato Lanati. Una visita che ha evidenziato le peculiarità di questo centro all'avanguardia. Lanati ha spiegato a un gruppo ristretto di giornalisti il lavoro svolto a **Vigna Gustava**, la vigna acquistata nel 2019 dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo. Una vigna data in comodato d'uso alla scuola enologica di Alba per l'attività didattica, che ha collaborato operativamente con Lanati per segnare milleduecento viti storiche sui cinquanta anni d'età, che sono state vinificate in lotti. Infatti, 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. Da un lato la distinzione tra i ceppi storici e quelli più giovani. Dall'altra quella tra le microzone interne, dovuta al differente dialogo delle radici delle viti con i microorganismi, i microelementi e le sostanze organiche presenti nelle diverse porzioni di terreno. Vinificare in maniera separata queste uve





In apertura, la battuta d'asta; sopra e nella pagina a fianco, disegni di Giuseppe Penone; sotto, momento della battuta d'asta con collegamento da New York

ha permesso così di ottenere barrique dotate, ognuna, di una sua personalità. Mentre ci versavano il vino tratto dalle barrique, ci siamo immaginati la presenza di Camillo Benso conte di Cavour, legittimo proprietario della Vigna Gustava (il nome è un omaggio al marchese Gustavo, fratello del conte Camillo). Un'immagine che ci ha accompagnato nelle successive tappe di questo viaggio che segnerà i tempi.

Ma veniamo ai quindici campioni, tutti dell'annata 2020: sono molto diversi tra loro, com'è giusto che sia, ogni vigneto ha differenze al suo interno e anche Vigna Gustava non fa eccezione. Ad accomunarli nel bicchiere un bel rosso rubino molto brillante e luminoso, non eccessivamente carico di colore.

Il **campione** della prima barrique, proveniente da viti di circa cinquanta anni, è forse uno dei più facilmente leggibili (consideriamo che il vino andrà imbottigliato nel 2024, quindi tutti i prelievi da barrique sono ancora molto giovani, con un'evoluzione ancora tutta da scoprire),

con le tipiche note di viola, frutta a bacca rossa e spezie e un corpo armonioso, con una tannicità pur presente ma fine; si sviluppa ritmicamente con un'energia luminosa fino alla fine. Il **secondo** campione, anche questo proveniente da viti cinquantenni, offre un naso meno intenso, ma più profondo con frutto più scuro e cenni balsamici. In bocca i tannini sono più ruvidi del precedente, ma la densità è maggiore: impiegherà più tempo per esprimere le sue indubbe potenzialità, che sembrano adatte a un invecchiamento più prolungato. Il numero **tre** è un po' soverchiato dal legno in questo momento, non è semplice capirne l'evoluzione e sembra mancare di pienezza. Il **quarto** viene da una particella esposta a sud ovest, offre note leggere e lontane di frutta rossa e spezie, in bocca trova la sua espressione in una snellezza fine che muterà nel tempo. Nel **quinto** campione il naso è più decrittabile del precedente, con un bel frutto evidente e preciso, leggermente speziato. Il sorso è vivo, ancora un po' fasciato dal rovere, ma di bella pienezza. Più chiuso al naso il numero **sei** e anche più spigoloso in bocca: un vino che ha bisogno di tempo per mostrare la sua essenza. Cambio di registro per il campione **sette**, proveniente da una particella a sud: bouquet di profumi accattivanti, frutta rossa, un leggero tocco di buccia d'arancia e viola. Al palato è denso, fine, gradevolmente lungo, pur chiudendo un po' stretto. L'**otto** è un vino di carattere, dai profumi fini ma più scuri, sui sentori di prugna e ciliegia. Il sorso strutturato non è fluido, i tannini sono un po' ruvidi, ma la personalità è impressionante: capiremo meglio con il tempo. Tannini importanti e un po' spavaldi nel numero **nove**, un vino decisamente strutturato che comunque trova una sua bilanciatura al sorso. **Coup de coeur** per il numero **dieci**, per noi il migliore della batteria, pur essendo ancora un infante. Una cornucopia di profumi, dalla rosa al frutto scuro, dal pepe agli agrumi. All'intensità del naso corrisponde una profondità di



trama gustativa, densa e piacevole, pur con tannini ben presenti. Rosa e viola sono ben presenti nel calice numero **undici**, con un tocco mentolato. Armonico, fine e snello, si esprime con più immediatezza e colpisce per la lunga persistenza. Il Barolo successivo, il **dodicesimo**, stupisce un po' per delle note olfattive fuori dal coro: pepe, fungo, sentori di sottobosco, ciliegie sotto spirito, amarena. Al sorso è materico, la stoffa è densa e precisa, la persistenza è lunga. Più complicato il numero **tredici**, con note terrose e ferrose e una gioventù ancora troppa acerba per poterne delineare dei contorni armoniosi. Il **quattordicesimo** campione invece sembra essere un vino notevole, già fine ed elegante, polpa e materia di spessore, dinamico e vivo. Muta nel bicchiere, mostrando la sua stratificazione ben compattata dall'armonia. L'ultimo vino della serie, il numero **quindici**, è un Barolo molto profumato, di rosa, ciliegia sotto spirito, menta, buccia d'arancia, spezie. Il corpo è medio, innervato di

grazia ed eleganza, dai tannini marcati ma ben integrati e un finale di lunga persistenza.

Vigna Gustava e il Castello di Grinzane Cavour

Il nostro racconto prosegue con la visita in vigna. Par quasi che da quaggiù, dove l'ombra allunga le sue turrite forme, il castello sia più imponente che mai. D'altronde, nel panorama langhetto, Grinzane Cavour s'impone come la porta d'ingresso alle colline del Barolo. Sembra proprio di vederlo camminare tra le vigne, il conte Camillo. Il primo "ritratto" di Vigna Gustava è del 1783, contenuta nella mappa del territorio di Grinzane Cavour. A metà Ottocento divenne di proprietà di Camillo Benso conte di Cavour e del fratello marchese Gustavo. La vigna, impiantata a partire dagli anni Settanta, si estende su quattro ettari, con una pendenza del venticinque per cento a un'altitudine di circa duecentotrenta metri, con esposizione sud ovest

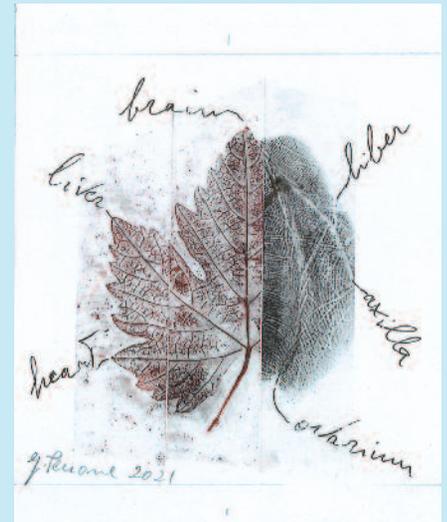


FOTO DI BRUNO MURIALDO

La vigna Cascina Gustava e il Castello di Grinzane Cavour



su terreni prevalentemente marnosi. Alcuni ceppi, dicevamo, sono sui cinquant'anni; una parte del vigneto andrà estirpato a fine vendemmia 2021. Quando la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo la acquistò, due anni fa, pensò a come valorizzarla e oggi possiamo dire che da questa vigna è nata l'opportunità di portare il nome del Barolo nel mondo, attraverso un'inedita edizione limitata a sostegno di enti *non-profit* e a favore di progetti nel campo della salute, della ricerca, delle arti e della cultura, dell'inclusione sociale e della salvaguardia del patrimonio culturale italiano. Delle quindici barrique, otto sono nate già collegate a un progetto di solidarietà, per le altre sette invece, sono stati gli acquirenti a definire i progetti di beneficenza relativi.

L'asta di Barolo *en primeur*

L'atmosfera è abbastanza febbrile. In fondo alla sala sono schierate le **quindici barrique**. Il personale è disposto anche ai lati della sala con il telefono in mano, pronto a intervenire con le offerte telefoniche. Si sente scorrere l'energia in sala non appena il bravissimo direttore di Christie's Italia, Cristiano De Lorenzo, appare sul podio con il suo martelletto. Il collegamento con New York, do-

ve è presente il critico enologico Antonio Galloni, è già stato attivato. Ora ogni offerente lascia scandire il tempo dal direttore dell'orchestra, il banditore. Si parte con il primo lotto, la barrique numero quattordici, per arrivare via via alla numero uno, ognuna con una **base d'asta di quindicimila euro**. Le offerte si susseguono con una rapidità incredibile. De Lorenzo, perfetto *physique du rôle*, gestisce il "passo" delle offerte e dei rilanci, tenendo alta l'attenzione, con energia, professionalità e un pizzico di umorismo per stemperare la tensione. Dal canto nostro, seguiamo il ping pong che avviene in sala dal nostro posto di osservazione, fino al momento in cui, raggiunta l'offerta più alta, si arriva all'aggiudicazione sancita dal colpo del martelletto. Il ritmo prosegue serrato, interrotto ogni tanto dal collegamento con New York, che però non si aggiudicherà nessuna barrique. La quattordici viene "battuta" a trentamila euro, anche la tredicesima, e anche le altre fino alla sesta che raggiunge i quarantamila euro, poi ancora trentamila per la quinta e la quarta, ma si alza per la terza a trentacinquemila, riabbassandosi per la seconda a trentamila. La barrique numero uno raggiunge la cifra più alta, ben **cinquantamila euro**. All'ultimo momento viene aggiunto anche il tonneau (seicento bottiglie), che viene "battuto" a centoquarantamila euro.

Un po' stupiti dalla velocità della raccolta fondi per i progetti di filantropia, dalla generosità dei partecipanti e dal ritmo concitato con cui è avvenuto tutto, ci giriamo verso Camillo Benso conte di Cavour, che sorride compiaciuto.

In totale sono stati raccolti seicentomila euro, ai quali vanno aggiunti i sessantamila della quindicesima barrique, "battuta" successivamente durante l'Asta del Tartufo d'Alba, quindi con una media di **centoventinove euro** a bottiglia.

Con Barolo *en Primeur* i soldi raccolti sono stati devoluti a diciassette differenti enti benefici: Mother's Choice Foundation; la Fondazione Adas di Cuneo per

In questa pagina e in quella a fianco, immagini della degustazione



l'assistenza domiciliare ai sofferenti (il progetto è stato supportato da Agc Flat Glass Italia di Cuneo); il Castello di Racconigi con la donazione di Intesa Sanpaolo; l'Associazione Parco Culturale Alta Langa onlus per la Banca del fare, grazie all'offerta di Fondazione Cassa di Risparmio di Torino e di Aurelio Cavallo; il Coordinamento provinciale della Protezione Civile di Cuneo, con il progetto Pass - a supporto dei presidi sanitari territoriali nei luoghi colpiti da emergenze o calamità naturali - che ha ottenuto la donazione da parte della Fondazione Compagnia San Paolo, benefattrice anche dell'Associazione b612lab di Saluzzo per un progetto di partecipazione attiva dei giovani in ambito socio-culturale e ambientale; l'ente statunitense East West Philanthropy Forum per il progetto China-Italy Philanthropy Forum, sostenuto da un donatore dell'Estremo Oriente che desidera rimanere anonimo; il progetto "Terzo Tempo" su arte contemporanea e movimento della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo grazie all'offerta dell'azienda Asja Ambiente; la Fondazione Augusto Rancilio, per il progetto di ristrutturazione delle cantine di Villa Arconati sostenuto da Palladium Group di Milano; Opera Barolo, per la ristrutturazione di Palazzo Barolo,

grazie alla donazione di una famiglia torinese; il progetto "Arte e natura" del Castello di Rivoli per avvicinare bambini e famiglie all'arte contemporanea e alla sostenibilità, sostenuto da Ceresio Investors; la Fondazione Ricerca Molinette Onlus, supportata dall'azienda Bonifiche Ferraresi. Banca di Cambiano ha sostenuto, con la sua donazione, la Fondazione Azienda Ospedaliera Santa Croce e Carle di Cuneo Onlus; Francesca Lavazza l'Associazione Donatrici Italiane Sangue Cordone Ombelicale sezione Piemonte OdV; la famiglia Costamagna la ristrutturazione del Museo Civico Adriani di Cherasco, infine la Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra Onlus e il Centro di Prima accoglienza Albese Onlus hanno ricevuto le offerte di un donatore anonimo. Un progetto articolato e importante, ha chiaramente dimostrato che quando un territorio si muove compatto con una fitta rete di sinergie, nel nome di uno dei vini italiani più blasonati a livello internazionale, i risultati arrivano. L'appuntamento con la seconda edizione di Barolo *en primeur*, la grande gara di solidarietà, è per **sabato 29 ottobre 2022**. Probabilmente ci saranno delle novità, ed è possibile che alcuni produttori metteranno dei loro Barolo in beneficenza.

Vecchia pianta di nebbiolo



FOTO DI ALESSANDRA PIUBELLO



FOTO DI ALESSANDRA PIUBELLO