

VIGNA GUSTAVA A GRINZANE

## IL BAROLO DIVENTA SOLIDALE ASTA BENEFICA: CHI ACQUISTA LA BARRIQUE AIUTA UN PROGETTO



La storia del Barolo si snoda attraverso le vigne che hanno reso note le Langhe nel mondo. E ora si affaccia una nuova protagonista: la vigna storica Gustava (menzione geografica aggiuntiva ufficiale della denominazione Barolo). In questo vigneto di quasi 4 ettari, parte del Patrimonio Unesco e su cui al tramonto si proietta l'ombra del Castello di Grinzane Cavour, sono state prodotte le uve di nebbiolo da Barolo per vinificare le 15 barrique da collezione che saranno protagoniste di 'Barolo en primeur 2021', un evento benefico promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo con la Fondazione CRC Donare e il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Ciascuna barrique, ancora in affinamento, è associata a un progetto no-profit nel campo della salute, della ricerca, delle arti e della cultura, dell'inclusione sociale e della salvaguardia del patrimonio culturale. Il 30 ottobre chi farà l'offerta più generosa a sostegno di questi progetti no-profit (base d'asta di 30.000 euro) diventerà proprietario/titolare della relativa barrique abbinata, da cui saranno poi ottenute circa 300 bottiglie di Barolo Gustava 2020 numerate e "vestite" da un'etichetta creata in esclusiva dallo scultore Giuseppe Penone. Le bottiglie saranno consegnate dopo il periodo obbligatorio di affinamento, a partire da gennaio 2024.

In questo progetto è coinvolto il Laboratorio Enosis Meraviglia di Donato Lanati, al quale è stato affidato l'incarico di guidare il percorso, dalla maturazione delle uve alla vinificazione e all'affinamento. Il progetto ha l'intento di valorizzare gli elementi che compongono il vigneto storico Gustava. La conseguenza di questa eterogeneità è che le 15 barrique di "Barolo en primeur" hanno ognuna caratteristiche diverse dalle altre. 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, dovuta al differente dialogo delle radici delle viti con i microorganismi, i microelementi e le sostanze organiche presenti nel terreno. Vinificare in maniera separata queste uve ha permesso così di ottenere barrique dotate, ognuna, di una propria 'personalità'. L'asta di beneficenza si svolgerà dunque nel Castello di Grinzane, realizzata in collaborazione con Christie's e in collegamento simultaneo da New York.

