

Barolo *en primeur*

Il Progetto di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e Fondazione CRC Donare ETS,
in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

***Barolo en Primeur sempre più solidale e innovativa:
da quest'anno tag anticontraffazione e spedizioni gratuite***

Quinta edizione al Castello di Grinzane Cavour in collegamento con Londra, New York e Hong Kong. In asta 15 barrique e 8 lotti comunali per un totale di quasi 4.000 litri di Barolo e Barbaresco. Novità 2025: spedizioni gratuite grazie a Fieramente s.r.l. e tag anticontraffazione realizzati da *Tesisquare S.p.A.* per garantire autenticità e tracciabilità. **Giulia Cenci firma l'etichetta d'artista.**

Grinzane Cavour, 3 ottobre 2025 – **Barolo en Primeur**, progetto di responsabilità sociale promosso da Fondazione CRC e Fondazione CRC Donare ETS con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, **torna venerdì 24 ottobre 2025 al Castello di Grinzane Cavour con la quinta edizione dell'asta benefica internazionale**, che lo scorso anno ha raccolto oltre 1 milione di euro, per un totale di 3 milioni e 404 mila euro in 4 anni, a sostegno di oltre 70 progetti sociali e culturali.

Sotto il martelletto di **Cristiano De Lorenzo**, direttore di **Christie's Italia**, saranno **battute 14 barrique di Barolo Gustava**, proveniente dalla storica vigna situata ai piedi del Castello di Grinzane Cavour e già vinificata all'epoca del Conte Camillo Benso. L'asta si svolgerà **in diretta con Londra e New York**, a conferma della proiezione internazionale del progetto. **La quindicesima barrique verrà battuta domenica 9 novembre durante l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** sempre al Castello di Grinzane Cavour, in collegamento live con **Hong Kong**. Le barrique portano la firma dell'enologo Donato Lanati, che ha parcellizzato la Vigna Gustava in base a esposizione, altitudine ed età delle viti, vinificando ogni porzione separatamente per esaltarne le caratteristiche e conferire a ciascuna una personalità unica. **Ogni barrique darà origine a 270 bottiglie di Barolo** e al termine dei 38 mesi minimi di invecchiamento previsti dal disciplinare del Consorzio, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, potranno essere consumate o immesse nel mercato. Ad attestare l'altissima qualità e l'eccellenza di questi vini è intervenuto **Antonio Galloni**, **CEO di Vinous** e critico enologico di fama internazionale, che ogni anno esprime un giudizio en primeur sulle barrique.

Accanto alle barrique, a catalogo sono presenti **8 lotti comunali di Barolo e Barbaresco, frutto delle donazioni di oltre 80 cantine del Consorzio**, riunite sotto il nome di 11 comuni simbolo della denominazione. **I lotti comprendono complessivamente 914 bottiglie, per un totale di circa 925 litri**, suddivisi tra formati standard, magnum, jeroboam e rehoboam. Il ricavato di 4 lotti sarà destinato a enti benefici scelti dagli acquirenti, mentre gli altri 4 andranno a sostenere la Scuola Enologica di Alba e altri progetti del territorio. In totale, tra barrique e lotti comunali, **Barolo en Primeur 2025 metterà all'asta 3.962,5 litri di Barolo e Barbaresco**, un patrimonio enologico che rappresenta l'eccellenza delle Langhe e la forza di un progetto che unisce grandi vini e solidarietà.

Aperta a chiunque voglia partecipare all'asta, sarà possibile effettuare offerte scritte o partecipare telefonicamente all'asta, scaricando gli appositi moduli dal sito www.fondazionecrcdonare.it

Novità di quest'anno, **Fieramente**, l'azienda di trasporto vino nata nel 2015 da un'idea di Alessio Piccardi, curerà la consegna delle bottiglie, abbinata ai lotti dell'asta di quest'anno, senza costi di spedizione per l'aggiudicatario, garantendo così un servizio globale e puntuale.

Altra novità 2025 riguarda la tutela dell'autenticità delle bottiglie provenienti dalla Vigna Gustava: in un contesto in cui la falsificazione di vino e alcolici genera perdite per **302 milioni di euro l'anno in Italia e 2,3 miliardi a livello europeo** (dati di **EU IPO** – l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale), **Barolo en Primeur** sceglie inoltre di dotare ogni sua bottiglia di un **tag NFC di certificazione digitale** che ne garantirà origine, tracciabilità e integrità, offrendo una protezione concreta contro la contraffazione. Il nuovo sistema, realizzato da **Tesisquare** attraverso il suo IoT Competence Center **Elision** in collaborazione con la PMI innovativa **Autentico Srl**, applicherà l'*Autentico NFC*, invisibile sotto l'etichetta e leggibile da qualsiasi smartphone, contenente un **codice univoco e crittografato**, impossibile da clonare, per certificare l'autenticità della bottiglia anche offline. Attraverso la scansione, si aprirà così una **scheda digitale** con tutte le informazioni di tracciabilità – vendemmia, barrique di provenienza, lotto – e si potrà accedere a contenuti esclusivi come le **note organolettiche di Donato Lanati**, il **giudizio en primeur di Antonio Galloni** e una **webcam live sulla Vigna Gustava e sul Castello di Grinzane Cavour**. Oltre alla tutela, il sistema consentirà di raccogliere **dati geolocalizzati** sulle scansioni, monitorando in tempo reale dove nel mondo le bottiglie verranno lette. La tecnologia sarà introdotta già con le **bottiglie di Barolo en Primeur 2023 – vendemmia 2022**, che entreranno ufficialmente in commercio a partire dal **2026**.

Nel calendario ufficiale è confermato invece "**Exclusive Tasting – Barolo en primeur**", un percorso di degustazioni unico nel suo genere, che si terrà nella settimana che precede l'asta. Durante questi appuntamenti, prenotabili sul sito della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, appassionati e collezionisti avranno l'opportunità di assaggiare in anteprima assoluta i vini dei lotti comunali protagonisti dell'asta solidale gestita da Christie's.

"Dalla nascita di Barolo en Primeur nel 2021 a oggi, abbiamo raccolto oltre 3,4 milioni di euro, sostenendo più di 70 progetti sociali e culturali in provincia di Cuneo, in Italia e nel mondo: solo nell'ultima edizione abbiamo superato la soglia di un milione di euro – dichiara Giuliano Viglione, Presidente di Fondazione CRC Donare ETS. – Questi numeri raccontano l'impatto concreto di un format che sostiene il settore non profit: chi partecipa contribuisce a generare valore sociale, sul nostro territorio e oltre i suoi confini. Barolo en Primeur dimostra che il vino può essere un motore di solidarietà duraturo, capace di unire comunità distanti tra loro, imprese e collezionisti. È un impegno che cresce anno dopo anno, radicando un modello di filantropia territoriale che, partendo dalle Langhe, ha la forza di parlare al mondo".

«Barolo e Barbaresco sono ambasciatori internazionali di qualità, storia e cultura, simboli di un territorio che ha saputo conquistare il mondo grazie al lavoro delle nostre famiglie e delle nostre cantine – afferma Sergio Germano, Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. – In un contesto

geopolitico complesso, segnato da incertezze economiche e dinamiche globali che influenzano anche il settore del vino, il meccanismo en primeur si conferma uno strumento anticiclico e strategico: non solo permette di stabilizzare la domanda di fine wines di origine controllata, ma crea relazioni solide tra produttori, collezionisti e mercati, rafforzando la reputazione delle Langhe come luogo di eccellenza e affidabilità. Portare il nome di Barolo e Barbaresco su palcoscenici come Londra, New York, e Hong Kong significa dare visibilità internazionale a un modello che rappresenta l'eccellenza italiana nel mondo".

Come da tradizione, **Barolo en Primeur unisce al vino e alla solidarietà anche l'arte, trasformando ogni bottiglia in un vero e proprio pezzo da collezione.** Per l'edizione 2025, **l'etichetta d'artista porta la firma di Giulia Cenci** (Cortona, 1988), una delle voci più interessanti della scena artistica contemporanea internazionale, vincitrice del Baloise Art Prize ad Art Basel 2019 e del Premio Cairo 2021, finalista del Future Generation Art Prize e del MAXXI BVLGARI PRIZE.

L'opera, intitolata *self-devouring figure* (2025), è un disegno a matita che rappresenta un autoritratto ibrido, in cui il volto dell'artista è parzialmente coperto da un fiore. L'immagine lascia volutamente in sospeso la percezione: non è chiaro se il fiore venga mangiato, se la figura si stia nutrendo di esso oppure se ne costituisca un'estensione organica. Questa ambiguità mette in discussione i confini tra identità, nutrimento e metamorfosi, creando un parallelo con i valori di dono e trasformazione che sono al cuore di Barolo en Primeur. Giulia Cenci vive e lavora in Toscana e ha esposto in prestigiose sedi internazionali, tra cui Fondazione Palazzo Strozzi di Firenze, High Line Art di New York, Massimo De Carlo di Parigi, Museo Novecento di Firenze, MUDAM di Lussemburgo, Museo Blanes di Montevideo, oltre a essere stata selezionata per la 59ª Biennale di Venezia. Le sue opere riflettono sull'impatto dell'attività umana e sulle relazioni tra elementi naturali, industriali e corpi, costruendo ambienti immersivi e scenari in cui categorie come specie e identità vengono continuamente messe in discussione.

Fondazione CRC - Via Roma n. 17 - 12100 Cuneo
Ufficio Comunicazione Fondazione CRC: +39 0171 452771/777
comunicazione@fondazionecrc.it - www.fondazionecrc.it

Ufficio Stampa Esterno:
Federico Manzoni: +39 334 1992054 - federico.manzoni@theroundtable.it
Emanuela Capitanio: +39 347 4319334 - emanuela.capitanio@theroundtable.it