

Barolo *en primeur*

Progetto della Fondazione CRC e della Fondazione CRC Donare,
in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Castello di Grinzane Cavour, 30 ottobre 2021

BAROLO EN PRIMEUR

Una grande gara di beneficenza per progetti di utilità sociale

CUNEO, 22 LUGLIO 2021

Sabato 30 ottobre 2021 è una data destinata a rimanere impressa nella memoria dei filantropi e dei cultori del vino: avrà luogo “**Barolo en Primeur**” una gara di beneficenza a sostegno di progetti di utilità sociale sia in Italia che all’estero, a cui saranno abbinate 15 barrique ancora in affinamento.

Questo evento, unico in Italia, è organizzato dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo**, insieme alla Fondazione CRC Donare e in collaborazione con il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. Le barrique, ottenute da uve di nebbiolo da Barolo, saranno donate a favore dei maggiori sostenitori dei previsti progetti non-profit: una grande gara di beneficenza, sotto forma di asta, nella scenografica location del **Castello di Grinzane**, realizzata in collaborazione con **Christie’s** e in collegamento simultaneo con New York, dove sarà presente **Antonio Galloni**, il critico enologico di fama mondiale e CEO di Vinous.

Da ogni barrique si ricaveranno circa 300 bottiglie, che saranno numerate e contrassegnate da un’etichetta creata ad hoc dall’artista italiano di fama internazionale **Giuseppe Penone**. La recensione di **Antonio Galloni** sarà coniata come un NFT e annessa ad ogni barrique. 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.

*“L’idea nasce dalla volontà di valorizzare la storica vigna **Gustava**, situata sulle colline di Grinzane e a suo tempo appartenuta a Camillo Benso Conte di Cavour. Una tenuta - commenta **Ezio Raviola**, vice presidente della **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo** - acquisita dalla Fondazione nel 2019, nell’ambito di un’operazione a favore del territorio della provincia di Cuneo. Questa vigna - prosegue il vice presidente - ci dà oggi la possibilità di portare il nome del Barolo nel mondo, con un*

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: +39 334 1992054 - federico.manzoni@theroundtable.it

+39 347 3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Barolo *en primeur*

evento benefico dedicato a istituzioni, manager illuminati, imprese orientate all'investimento sociale, fondazioni corporate internazionali e collezionisti".

*"Si tratta di un evento storico per il Barolo, ma allo stesso tempo è un segnale per tutto il settore enologico italiano, già da tempo impegnato nel proporre le proprie eccellenze, ma per la prima volta in questa esclusiva modalità" - commenta **Matteo Ascheri**, presidente del **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**.*

*"Ogni singola barrique esprime le proprie caratteristiche uniche, in quanto la vigna è stata suddivisa in particelle vinificate separatamente" spiega infine **Donato Lanati**, uno degli enologi italiani più conosciuti nel mondo che firma il **Barolo Gustava**. Proprio Lanati, con il suo centro di ricerche applicate **Enosis Meraviglia**, sta realizzando un progetto di formazione e valorizzazione di questo vigneto storico con la **Scuola Enologica di Alba**, grazie al sostegno della Fondazione.*

*"L'evento offre ai collezionisti un'opportunità senza precedenti di poter partecipare ad un'iniziativa filantropica di grande rilevanza e beneficiare di una barrique di un Barolo dell'annata 2020, ottenuto da una specifica particella all'interno di un vigneto storico" - aggiunge **Antonio Galloni**. "Gli offerenti dovrebbero essere incoraggiati dalla rarità dei vini, dalle opere d'arte appositamente commissionate e dalle cause di beneficenza. Tutto ciò concorre a rendere questa iniziativa davvero speciale."*