

# 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

**IL 25 OTTOBRE TORNA BAROLO EN PRIMEUR, LA GARA  
INTERNAZIONALE DI SOLIDARIETÀ CHE IN TRE ANNI  
HA RACCOLTO 2,377 MILIONI €**

**Quarta edizione al Castello di Grinzane Cavour in collegamento live con Londra e New York e in diretta online. In asta 24 lotti a cui sono associate 15 barrique e 1.229 bottiglie di Barolo e Barbaresco. La quindicesima barrique sarà battuta all'Asta Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in diretta con Hong Kong. Il Consorzio con gli esclusive tasting apre le porte di 41 cantine per degustazioni en primeur. Susan Philipsz firma l'etichetta d'artista.**

*Grinzane Cavour, 2 ottobre 2024* – A cosa abbinare il Barolo e il Barbaresco? Probabilmente la risposta più semplice è uno dei tanti piatti che hanno fatto la fortuna delle Langhe. Sì, ma non solo. Il prossimo **venerdì 25 ottobre**, il Barolo e il Barbaresco verranno sì abbinati, ma a dei progetti benefici: torna **Barolo en primeur con la quarta edizione della gara internazionale di solidarietà**, che quest'anno mette **all'asta 15 barrique di Barolo e 1.229 bottiglie di Barolo e Barbaresco** donate da oltre **80 produttori del Consorzio** per sostenere **progetti benefici in Italia e all'estero**.

Battuta dal martelletto del direttore di Christie's Italia Cristiano De Lorenzo, l'asta si terrà presso il **Castello di Grinzane Cavour e in diretta con New York e Londra**, da dove arriveranno le offerte americane e inglesi. Aperta a chiunque voglia iscriversi, **si potranno fare offerte anche online a partire dal 2 ottobre** sul sito <https://theauctioncollective.com/auctions/barolo-en-primeur-2024/>. La **quindicesima barrique** verrà battuta invece domenica 10 novembre durante **l'Asta Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collegamento con Hong Kong**.

Avviata nel 2021, l'iniziativa è realizzata da **Fondazione Cassa Risparmio di Cuneo con Fondazione CRC Donare ETS e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, che nelle prime tre edizioni hanno raccolto **oltre 2,37 milioni di €** accrescendo di anno in anno i numeri: 666 mila € nel 2021, 834 mila € nel 2022 e 877 mila € nel 2023. Questi fondi hanno e stanno finanziando lo sviluppo di ben **55 progetti sociali italiani ed esteri**, andando a creare così **un unicum nel panorama italiano della solidarietà**. Tra le attività sostenute ci sono ospedali, fondazioni d'arte, cooperative sociali, enti per donne in difficoltà, progetti di integrazione, restauro di opere d'arte ed edifici storici e altro ancora. Per il terzo anno, i proventi dei lotti comunali andranno a finanziare la Scuola Enologica di Alba e ad altri enti locali, promuovendo così sempre più il futuro delle nuove generazioni e quindi del territorio.

# Barolo *en primeur*

Questo progetto di finanza sociale abbina la solidarietà al fattore d'investimento: le barrique associate ai lotti di beneficenza sono infatti frutto del lavoro del celebre **enologo Donato Lanati, che le ha vinificate in maniera separata** per dare a ognuna la propria personalità unica, frutto della parcellizzazione della vigna in base all'esposizione, all'altitudine e all'età delle viti. Al termine dei 38 mesi minimi di invecchiamento a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, come richiesto dal disciplinare di produzione del Consorzio, da ogni barrique si riceveranno **270 bottiglie di Barolo da consumare, da tenere per collezionismo, inserire nella carta di un ristorante o immettere nel mercato secondario**. Un Barolo strettamente legato al luogo dove si tiene l'asta, il Castello di Grinzane, in quanto alle sue pendici nasce e cresce il nebbiolo di **Vigna Gustava**, che - dopo il necessario periodo di invecchiamento - diventerà il Barolo Gustava.

*"Barolo en primeur si conferma un veicolo fondamentale per promuovere il nostro territorio e le sue tante eccellenze" commenta Mauro Gola, Presidente di Fondazione CRC. "Un'iniziativa unica nel panorama nazionale che, grazie al Barolo prodotto dalla Vigna Gustava e alla collaborazione sempre più forte con il territorio e con il mondo dei produttori, riesce a combinare solidarietà e valorizzazione".*

*"Quando nel 2021 abbiamo dato il via a Barolo en primeur, eravamo consapevoli si trattasse di una scommessa, perché in Italia non esisteva un evento simile" interviene Giuliano Viglione, Presidente di Fondazione Donare ETS. "Dopo tre anni possiamo dire di averla vinta: gli oltre 2,3 milioni raccolti a sostegno di 55 progetti lo testimoniano e ci spronano a continuare su questa strada, forti del supporto corale che l'intera comunità sta offrendo e dell'ampia partecipazione di donatori, che contiamo possa crescere ulteriormente in questa edizione".*

## I Lotti Comunali

Insieme alle barrique, a Barolo en primeur **sono protagonisti i 10 lotti comunali**: più di **80 cantine del Consorzio**, tra cui spiccano alcune tra i nomi più celebri del territorio, hanno scelto di donare al progetto **1.229 bottiglie di Barolo e Barbaresco divise tra 938 bottiglie da 0,75 litri, 243 magnum e 48 doppie magnum, per un totale di 1.212 litri**. Le donazioni sono raccolte all'interno di lotto denominati con il cappello del Comune di provenienza, ognuno con una base d'asta differente in base alle quantità e ai vini proposti.

La settimana dell'asta, il Consorzio propone inoltre un'esperienza unica: **da sabato 19 al venerdì 25 ottobre, aprirà infatti le porte di 41 sue cantine per "Barolo en primeur exclusive tasting"**, l'evento riservato a gruppi molto ristretti di wine lovers che permette di **assaggiare en primeur i vini dell'annata 2023** e arrivare così preparati all'asta del 25 ottobre. Si tratta di un'esperienza a tutto tondo, che permette di scoprire di persona alcune delle più celebri cantine al mondo e immergersi nel clima unico che si respira nelle Langhe a ottobre, poco dopo la vendemmia, nel pieno dei lavori dell'annata e del foliage autunnale.

<https://www.fieradeltartufo.org/barolo-en-primeur-esclusive-tasting/>

*"80 cantine del Consorzio che hanno aderito a Barolo en primeur è un risultato straordinario che mostra lo spirito di squadra che vogliamo portare avanti" afferma Sergio Germano, presidente del Consorzio. "I lotti*

# Barolo *en primeur*

*comunali rappresentano un enorme valore aggiunto, perché portano con sé la riconoscibilità di alcuni brand già famosi in tutto il mondo e al contempo rafforzano altri che meritano di essere valorizzati. Inoltre, la scelta di dare ai lotti il nome dei 12 Comuni di provenienza stringe ancora di più il profondo legame dell'asta con le Langhe: Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, La Morra, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Barbaresco, Novello, Verduno, Treiso, Alba e Neive sono i luoghi dove tutti noi viviamo e lavoriamo e il fatto che questi nomi risuonino in un evento internazionale è anche un modo per far scoprire all'estero il valore delle differenze che ci rendono un territorio così ricco".*

## **Susan Philipsz firma l'etichetta d'artista con "Broken Token"**

Le etichette di Barolo en primeur portano ogni anno la firma di un grande artista che dona la propria arte per le etichette messe all'asta, aggiungendo così valore artistico e unicità alle bottiglie. Quest'anno è **Susan Philipsz a creare l'etichetta d'artista con l'opera d'arte "Broken Token"**. Un gettone spezzato a metà è il soggetto ritratto che riprende la tradizione anglosassone per cui le mamme che lasciavano all'orfanotrofio i bambini di cui non potevano occuparsi nascondessero nelle fasce dei piccoli la metà di un gettone, tenendo l'altra per sé, per poter in futuro riconoscere il figlio ricomponendole.

Nata nel 1965 a Glasgow, Susan Philipsz ha ricevuto il Turner Prize nel 2010 e nel 2014 è stata insignita del titolo di Ufficiale dell'Ordine dell'Impero Britannico per il suo contributo all'arte. Dalla metà degli anni novanta, le sue opere sono state esposte nei più importanti musei e gallerie del mondo. Celebri, inoltre, le sue installazioni sonore, che hanno codificato il suono come scultura invisibile.

**Fondazione CRC** - Via Roma n. 17 - 12100 Cuneo

**Ufficio Comunicazione Fondazione CRC:** +39 0171 452771/777

[comunicazione@fondazionecrc.it](mailto:comunicazione@fondazionecrc.it) - [www.fondazionecrc.it](http://www.fondazionecrc.it)

**Ufficio Stampa Esterno:**

Federico Manzoni: +39 334 1992054 - [federico.manzoni@theroundtable.it](mailto:federico.manzoni@theroundtable.it)

Emanuela Capitanio: +39 347 4319334 - [emanuela.capitanio@theroundtable.it](mailto:emanuela.capitanio@theroundtable.it)