

Domani si presenta il progetto di vinificazione di 4 ettari della storica Vigna Gustava a cui ha lavorato il celebre enologo Donato Lanati

“Camminare tra i filari del conte di Cavour ha fatto vibrare anche me”

IL COLLOQUIO

ROBERTO FIORI
GRINZANE CAVOUR

«Entrare nel vigneto di Cavour, immaginare che tra quei filari ci ha camminato il conte Camillo Benso agli albori del Barolo, mi ha fatto vibrare». Dall'Italia alla Georgia, passando per la Svizzera e il Cile, l'enologo-scienziato Donato Lanati di vigneti ne ha visitati e curati davvero tanti. «Eppure - dice - questo progetto mi ha letteralmente conquistato, mi ha fatto assaporare il piacere di fare qualcosa di nuovo in un mondo del vino dove si rischia ormai di dare tutto per scontato».

Il progetto di cui parla Lanati verrà presentato domani, ufficialmente e inevitabilmente

al castello di Grinzane Cavour. Si tratta della vinificazione dei quattro ettari della storica vigna Gustava, ai piedi del maniero, da cui si sono ottenute 15 barrique da collezione che saranno protagoniste di «Barolo en primeur 2021», un evento benefico promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, in collaborazione con la Fondazione CRC Donare e con il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. L'asta, realizzata in collaborazione con Christie's, è in programma per il 30 ottobre nelle sale del castello e in collegamento simultaneo da New York.

A Lanati e al suo Laboratorio Enosis Meraviglia è stato affidato l'incarico di guidare l'intero percorso tecnico, dalla maturazione delle uve alla vinificazione e al successivo affinamento. «Il vino, questa vol-

ta, è un punto di partenza per dar vita a un proposito più ampio e stimolante, un meccanismo in grado di sostenere progetti sociali di varia natura e per comunicare in modo diverso un territorio già molto blasonato» sottolinea Lanati.

Il suo lavoro è stato certosino. «L'unico punto di riferimento è stata la ricerca della massima qualità - spiega -. Nella vigna, suddivisa in quattro macro particelle in funzione dell'altitudine e dell'esposizione, abbiamo adottato 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 nelle diverse porzioni di terreno». Vinificare in ma-





L'enologo Donato Lanati mentre analizza in vigna un grappolo d'uva

DONATO LANATI
ENOLOGO
SCIENZIATO



La vite deve essere trattata come una penna ottica che legge territorio e microterritorio

Abbiamo ottenuto un vino di grande eleganza racchiuso in 15 barrique destinate a un evento benefico

niera separata queste uve, ha permesso di ottenere barrique dotate, ognuna, di una sua personalità. «La vite deve essere trattata come una penna ottica che legge territorio e microterritorio: la pianta è estremamente sensibile e raccoglie nell'acino l'energia del sole e del terreno, traducendole nella qualità che poi arriva nel bicchiere. Ho portato a fondo questa ricerca, indagando il concetto di longevità e identità». Il risultato? «Abbiamo ottenuto un vino di grande eleganza, dotato di un cromatismo luminoso eccezionale, non concentrato ma con una luce che conquista. I primi assaggi hanno

convinto i degustatori e sono certo che l'asta riserverà sorprese. Mi auguro che collezionisti e ristoratori non si lascino sfuggire questa occasione, perché oltre a un grande Barolo, si potranno comprare un pezzo di storia facendo beneficenza». Le bottiglie, vestite da un'etichetta creata in esclusiva dall'artista Giuseppe Penone, saranno consegnate dopo il periodo obbligatorio di affinamento, a partire da gennaio 2024. «Io - conclude Lanati - mi impegno a seguire tutto il processo fino in fondo, consegnandole personalmente agli acquirenti». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA