

La storia Lanati e il Barolo del conte Cavour A ottobre anche un'asta per beneficenza

Saranno battute 15 barriques in affinamento provenienti dalla vigna Gustava. Nel 2025, poi, verranno prodotte circa 4.500 bottiglie numerate

■ Torna il 28 ottobre l'asta benefica "Barolo en Primeur - Edizione 2022 (vendemmia 2021)": obiettivo, rilanciare l'iniziativa di responsabilità sociale promossa da Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo con Fondazione Crc Donare e **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. Per l'occasione, saranno battute 15 barriques di Barolo (in affinamento) provenienti dalla vigna Gustava di Camillo Benso Conte di Cavour e firmate dall'enoscienziato che il mondo ci invidia, l'alessandrino Donato Lanati.

Degustazione eseguita

Dopo la prima International Charity Auction del 2021, quando l'annata 2020 andò all'asta per 600mila euro (ai quali se ne aggiunsero altri 60mila), in autunno si bisserà mettendo in collegamento Alba con New-York.

Nell'attesa, il 7 giugno, nel suo Centro di ricerca applicata all'enologia Enosis Meraviglia di Fubine, Lanati ha guidato un'insolita degustazione tecnica su trenta campioni (15 vendemmia 2021 e 15 vendemmia 2020) provenienti da altrettante particelle del vigneto Gustava che, spiega lo 'scienziato del vino, «nella prima metà dell'Ottocento fu per Cavour banco di prova per avviare quel processo di specializzazione che sarebbe stato il nuovo modo di coltivare la vite».

Più precisamente, Lanati ha proposto la degustazione combinata delle due annate procedendo per ogni singola particella di vigneto. «Quando si parla di vita, anche in natura, mai si può definire statica la condizione di una specie, sia essa un albero, un fiore o un insetto - racconta - Le piante che compongono le diverse particelle di qualsivoglia vigneto so-



ENOSIS Donato Lanati durante la degustazione tecnica

lo apparentemente le possiamo connotare in una condizione di staticità. Infatti, la terra non è mai ferma: microrganismi, temperature, clima e acqua, piuttosto che siccità, determinano condizioni di continuo movimento e trasformazione. Partendo da questa consapevolezza, diventa com-

prendibile immaginare che, di anno in anno e a parità di lavorazione, gli stessi vitigno e terreno possano trasferire caratteristiche diverse alle uve».

«Emozionalità d'annata»

Ecco perché, secondo Lanati, «possiamo idealmente e concretamente parlare di "emo-



zionalità d'annata". Ne sono un esempio le due annate di Barolo en primeur messe a confronto. Il 2021 è stata un'annata più strutturata rispetto al 2020 che, dal suo canto, a distanza di nove mesi dalla degustazione del settembre 2021 denota maggiore eleganza. Inoltre, questa sperimentazione conferma che l'evoluzione del Nebbiolo sul terreno del Barolo è molto diversa da quella su altri areali. Posso dire che mi aspetto un'evoluzione già a partire dal profumo e dal colore, requisiti in grado di far scatenare i sensi che il vino deve soddisfare».

Tre anni e poi...

Le barriques verranno battute all'asta dal prestigiosissimo Castello di Grinzane Cavour in collegamento diretto con l'enologo Antonio Galloni (fon-

«Sono certo che il Conte stia già brindando affacciato a guardare la sua vigna Gustava...»

datore e Ad di Vinous) da New York: il ricavato andrà a sostenere progetti sociali a livello internazionale (i singoli aggiudicatari potranno decidere a chi devolvere l'offerta).

Non solo: nel 2025, quando il Barolo avrà completato l'invecchiamento, da ciascuna barriques verranno prodotte circa 300 bottiglie numerate e contrassegnate da un'etichetta unica, realizzata da un artista di fama internazionale.

«Questa originale iniziativa è unica nel suo genere per le valenze che la contraddistinguono - conclude Lanati - Parlo della componente di ricerca scientifica, di quella sociale-umanitaria e, ancora, di quella artistica e di valorizzazione di un territorio che ha reso il Piemonte enoico famoso in tutto il mondo. A piacermi, poi, è il concetto di energia circolare e rigenerante data dal legame tra vino e umanesimo. Sono certo che il Conte stia brindando compiaciuto affacciato sulla sua vigna Gustava...».

MARCELLO FEOLA