

## DALLA VIGNA STORICA DI GRINZANE CAVOUR UN BAROLO DI GRANDE VALORE

Il progetto promosso dalla Fondazione CRC coinvolge la Scuola Enologica di Alba, il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Centro Enosis Meraviglia di Donato Lanati

Prende avvio, con la vendemmia 2020, un nuovo progetto promosso dalla **Fondazione CRC** in collaborazione con la **Scuola Enologica di Alba** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. L'iniziativa progettuale dà seguito all'acquisizione, da parte della Fondazione CRC, della prestigiosa vigna "Cascina Gustava" a Grinzane Cavour, situata sotto il Castello sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, da sempre utilizzata dalla Scuola Enologica di Alba per la formazione sul campo degli studenti.

Grazie a questa iniziativa verrà prodotto **un Barolo unico**, proveniente da questi vitigni storici. Il prossimo autunno le *barriques* e i *tonneaux* dentro a cui verrà fatto invecchiare il vino saranno vendute all'asta *en primeur* e il **ricavato della vendita sarà destinato a iniziative con finalità sociale**. Il vino completerà poi l'invecchiamento in cantina e sarà consegnato agli acquirenti a conclusione del processo di produzione.

Nelle scorse settimane la Scuola Enologica ha consegnato alla Fondazione CRC una parte delle uve vendemmiate, provenienti da ceppi tra i 30 e i 70 anni di età presenti in vigna: in totale sono stati vinificati 65 quintali di uve, in parte dovuti in base agli accordi di comodato, in parte acquistati dalla Fondazione CRC. Il raccolto è stato vinificato in modo differenziato: in questo modo sarà possibile ottenere Barolo con diverse caratteristiche, seppur appartenenti allo stesso vigneto.

Nella realizzazione dell'iniziativa è stato coinvolto il **Laboratorio Enosis Meraviglia di Donato Lanati** – enologo di fama internazionale, "padre" di alcune delle migliori etichette presenti sul mercato mondiale – al quale la Fondazione CRC ha affidato l'incarico di guidare l'intero percorso produttivo, dalla maturazione delle uve, alla vinificazione e al successivo affinamento in bottiglia. Il dottor Lanati e il suo staff hanno anche avviato una collaborazione con la Scuola Enologica finalizzata a promuovere attività didattiche innovative. Per l'ideazione, il supporto e il monitoraggio del progetto è stato istituito, ad ottobre 2019, un **Comitato Scientifico di Indirizzo** che definisce le linee guida per la valorizzazione del vigneto e delle uve



## FONDAZIONE CRC

prodotte. Il Comitato è presieduto da **Matteo Ascheri**, Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, e costituito da **Vincenzo Gerbi**, professore emerito dell'Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, **Vladimiro Rambaldi**, Amministratore unico dell'Agenzia di Pollenzo S.p.A., e **Anna Schneider**, professoressa presso l'Università di Torino.

**Franco Drocco** è stato coinvolto come Segretario del Comitato.

*“Con questa operazione unica nel suo genere Fondazione CRC realizza un prodotto di altissima qualità, offre nuove occasioni di alta formazione per i giovani studenti e genera importanti ricadute sociali per il territorio”* commenta **Giandomenico Genta**, presidente della Fondazione CRC. *“È una grande emozione pensare che le uve siano già nei tini e abbia così preso avvio il lungo percorso che porterà alla nascita di un Barolo di grande valore sotto molteplici aspetti”.*

*“La vendita del vino en primeur – ovvero prima dell’imbottigliamento e della commercializzazione – è una pratica già molto diffusa per i vini francesi di grande prestigio e può diventare uno strumento importante per accrescere il valore del nostro prodotto”,* dichiara **Matteo Ascheri**, presidente del Consorzio Barolo Barbaresco. *“In questo senso, il progetto del Barolo di Cascina Gustava ha non solo una grande importanza storica e sociale, ma è anche fortemente significativo per il nostro settore.”*

*“Il progetto rappresenta un’iniziativa di alto valore scientifico, educativo e umano, in grado di coniugare diversi aspetti: la valorizzazione del territorio viticolo, di cui il vigneto è il vero protagonista, la ricerca con la didattica sul campo e, infine, la finalità sociale”* aggiunge **Donato Lanati**. *“Grazie alla conoscenza e al patrimonio di informazioni che verranno raccolte, catalogate e, poi, studiate, sarà possibile valorizzare le potenzialità del vigneto storico di Grinzane. La pianta di vite è un traduttore di energia ambientale, salute della terra e andamento delle stagioni di uno specifico anno; partendo dalla commistione di queste componenti racchiuse nell’acino, vero e proprio scrigno di informazioni, affronteremo un proficuo lavoro di squadra, certamente foriero di stimolati esplorazioni e di rinnovata cultura. Dalla terra all’acino, dalla cantina al calice, lavoreremo per far sì che il vino esprima, emozionando, i sapori e i profumi del suo territorio, anche grazie alla collaborazione con la Scuola Enologica”.*

### LA COLLABORAZIONE CON IL CENTRO ENOSIS MERAVIGLIA

Con gli studenti del VI anno della Scuola Enologica di Alba, il vigneto storico di Grinzane Cavour è stato suddiviso in particelle, a seconda delle diverse esposizioni, altitudini e dei tipi di terreno; tutti elementi che determinano l'espressione dei variegati profumi e degli specifici sapori caratterizzanti del vigneto stesso.



## FONDAZIONE CRC

Con questa filosofia, verrà impostato uno specifico Percorso Didattico nell'ambito del Corso di Enologia, affinché gli studi e la cultura scientifica, teorica e pratica possano raccordarsi con il mercato, la cui domanda muove consumi, lavoro ed economia. In particolare, il Percorso Didattico affronterà argomenti innovativi, incentrati sui fattori che influenzano la maturità dell'uva Nebbiolo, lo studio dei precursori d'aroma e la dissoluzione degli antociani durante la maturazione, riservando ampi approfondimenti all'evoluzione degli aminoacidi durante la maturazione dei lieviti.