



© Enrico Serafino

Perlen im Piemont

Die Schaumweine von Enrico Serafino

Wir haben bereits im Juni 2020 den Bericht „Enrico Serafino – Aus Liebe zum Piemont“ ([Link](#)) über die beneidenswert wieder blühende Azienda Enrico Serafino und insbesondere deren raffinierten Barbaresco Sanavento und exklusiven Picotener (18.25/20 – 94/100) präsentiert. Das war und es bleibt Liebe auf den ersten Schluck. Nino Conta, der Präsident des Weinguts, hatte uns zusätzlich eine Flasche Oudeis 2016, Alta Langa D.O.C.G., Metodo Classico brut Millesimato zukommen lassen. Eine Einladung zu unserer heutigen Reise in die Welt der Schaumweine, die hier in Canale, 16 Kilometer von Neive entfernt, produziert werden.

Die Azienda

Seit 1878 produziert der Betrieb Enrico Serafino Weine ([Link](#)), die begeistern und die Atmosphäre der Langa, des Roero und des Monferrato ins Glas bringen. Die Azienda ist nach dem Gründer Enrico Serafino benannt. Er gilt als Pionier des Weinbaus im Piemont und legte einen hohen Masstab an die Qualität der regionalen Weine. Er war auch einer der Ersten, die ihre Erzeugnisse ins Ausland, auch ausserhalb Europas exportierten. Die eleganten



© Enrico Serafino

Werbeplakate des Weinguts waren von Paris über London bis New York und sogar in Hollywoodfilmen zu sehen. Die Firma gelangte im 20. Jahrhundert und bis 2015 in die Gruppo Campari und gehört heute, genauso wie die renommierte Azienda Vietti auch, zum US-Unternehmen Krause Holdings Inc ([Link](#)). Es zählt heute zu einem der modernsten Betriebe im Piemont und wird von Nico Conta geleitet. Nino Conta gilt als kompromissloser Winzer, der seine Reben in- und auswendig kennt und die volle Freiheit hat, nach seinem Pflichtbewusstsein, aber auch seiner Leidenschaft zu arbeiten. So gelingt es ihm, wie es Daniele Cernilli in seinem «Ultimativen Weinführer Italiens 2020» schreibt, «einen tiefgreifenden Wandel [zu] durch[laufen] und zu einem Qualitätsniveau zurück[zukehren], das dem einer prestigeträchtigen Vergangenheit entspricht. Und die Ergebnisse zeigen sich nicht nur im klassischen Sektbereich.»

Nach der Gründung des Barolo DOC im Jahr 1966 ([Link](#)) erwarb Enrico Serafino aufgrund der Bedeutung des Weinguts für die Geschichte dieser Weine die historischen Rechte zur Durchführung des gesamten Weinherstellungsprozesses in seinen Kellereien in Canale, d. h. ausserhalb der regulären Schutzzone. Das malerische Canale liegt in der Provinz Cuneo mit seinen knapp 6'000 Einwohnern und ist der grösste Marktort des Roero sowie die Hauptstadt des piemontesischen Pfirsichs.

Eine Besonderheit ist auch das Innere der Cantina Enrico Serafino. Es wurde von Giuseppe Caviola ([Link](#)), der auch bereits einmal den begehrten Gambero-Rosso-Titel „Winemaker of the Year“ gewann, als Cantina in der Cantina konzipiert und trägt den Namen „Cantina Maestra“. Der alte Weinkeller des Unternehmens ist der älteste in diesem Gebiet noch in Betrieb befindliche Keller und beherbergte nun bereits mehr als 140 Ernten.

Für den Erfolg des Hauses zeichnen neben Giuseppe „Beppe“ Caviola auch Paolo Giacosa und Lorenzo Barbero als Önologen verantwortlich.

Der handwerkliche Ansatz von Enrico Serafino

Die Kellerei besitzt 25 Hektar an Rebflächen, die sich auf Serralunga d'Alba (Briccolina, Meriame und Carpegna), Canale (San Defendente, Oesio, Valpone) und Alta Langa (Soprana, Pineta und Benso) verteilen. Weitere 45 Hektar werden unter der Aufsicht hauseigener Agronomen bewirtschaftet.

Enrico Serafino erhielt 2019 die VIVA-Zertifizierung. Dabei handelt es sich um eine Zertifizierung des italienischen Ministeriums für Umwelt, Land und Meer, mit der die Nachhaltigkeitsleistungen bewertet werden sollen. In diesen werden alle Elemente vom CO₂-Fussabdruck bis zum Wasserverbrauch, von Pestiziden bis zur sozialen Verantwortung des Unternehmens abgedeckt. Der handwerkliche Ansatz von Enrico Serafino ist über den gesamten Weinherstellungsprozess verteilt.

Die Ernte per Handlese und in kleinen Kisten beginnt mit dem Erreichen der perfekten Traubenreife. Nach Ankunft in der Kellerei erfolgt eine erste Temperaturkontrolle und gegebenenfalls eine sofortige Kühlung, um die Qualität nicht zu beeinträchtigen. Die Weinherstellung bei Enrico Serafino hat sich bereits früh das Prinzip der Schwerkraft zu Nutze gemacht. Zunächst werden daher im Erdgeschoss die Trauben ausgewählt und verarbeitet. In einem zweiten Schritt werden dann die Rotweine im ersten Untergeschoss in Eichenfässern verfeinert. Zum Schluss werden die guten Tropfen dann im zweiten Untergeschoss in Ruhe direkt in den Flaschen gereift. Auf diese Weise werden die Beeren, ihre Säfte und die Weine so schonend wie möglich behandelt und man erspart sich nicht nur umfangreiche Pumparbeiten.

Eine Ehre, die die handwerklichen Ideen und die bereits seit Langem bestehenden Prinzipien des Hauses über den gesamten Weinherstellungsprozess zum Wohle der Menschen und der Umwelt nicht nur zielt, sondern auch auszeichnet.

Die jährliche Weinproduktion beläuft sich auf 350'000 Flaschen, davon ein Drittel an Alta Langa ([Link](#)).

Oudeis, Alta Langa D.O.C.G., Metodo Classico brut Millesimato ist das erste Erzeugnis der Reihe Alta Langa D.O.C.G., das gemäss «VIVA» zertifiziert worden ist.



©[Enrico Serafino](#)



Kyle Krause und Nico Conta präsentieren den Alta Langa ZERO 140 Monate 2005

©[Enrico Serafino](#)

Die Reise der Alta Langa D.O.C.G.

Wer meint, dass die italienischen Spumante ausschliesslich aus Erzeugnissen der Appellationen Franciacorta und Prosecco bestünden, irrt sich ganz schön. Die erste Flasche aus der lombardischen Region wurde 1961 produziert, die DOC Franciacorta wurde auch erst 1967 beschlossen. Wenngleich Prosecco bereits in der Antike existierte, wurde er als Weinsorte erst vor etwa zehn Jahren definiert. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass ein Dichter, Valeriano Canati, 1754 den Begriff «Prosecco» zum ersten Mal verwendet hat. In seinem Gedicht «Il Roccolo Ditirambo» schreibt er unter dem Pseudonym Aurelian Acani: «... und jetzt will mir den Mund benetzen mit diesem apfelaromatischen Prosecco». Eines ist sicher, der Begriff kommt vom Dorf Prosecco oberhalb von Triest. Er ist aber auch der Name einer Rebsorte, die nun Glera genannt werden muss. Und zwar seit dem 1. Januar 2010, seit die DOC-Bezeichnung klar, verständlich, geografisch und «technisch» nachvollziehbar definiert wurde. Was zwar einen qualitativen Quantensprung ermöglicht hat, im vorliegenden Bericht ist dies aber nicht das Thema. Weitere D.O.C.G. wie Oltrepò Pavese – die stillen Weine gehören zu einer DOC – und Trentodoc gehen auf die Jahre 1870 und 1902 zurück.

Anhand der Website ([Link](#)) des Konsortiums der Appellation nimmt man zur Kenntnis, dass die D.O.C.G. Alta Langa Piemonte ([Link](#)) ihre Wurzeln im Jahr 800 findet. Die erste klassische italienische Methode wird im Piemont geboren. Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts begannen die Grafen von Sambuy unter dem Einfluss ihrer geografischen und kulturellen Nähe zu Frankreich und dessen Weinproduktion, im Piemont bestimmte französische Rebsorten – insbesondere Pinot Noir und Chardonnay – anzubauen, um Schaumweine nach dem Vorbild der Champagne herzustellen.

Nach seinem Önologiestudium ging Carlo Gancia ein paar Jahre lang nach Reims, um die Geheimnisse der Champagnerherstellung zu ergründen. Zurück in der Heimat gründeten 1848 er und sein Bruder Edoardo ein kleines Unternehmen, in dem sie den ersten italienischen Schaumwein nach der „Méthode champenoise“ herstellten. In der Überzeugung, dass das piemontesische Terroir für den Anbau und die Herstellung von Schaumweinträumen optimal sei, begann Gancia dann 1850 eine Zeit der Arbeit und des Experimentierens, indem er Pinot Noir und Chardonnay vor allem im Gebiet von Canelli anbaute und damit den Weg für viele andere Erzeuger in diesem Gebiet ebnete. 1865 wurde der erste offizielle italienische Spumante produziert. Bei Enrico Serafino begann die Produktion im Jahr 1878 in denselben unterirdischen Kellern, die auch heute für den Alta Langa D.O.C.G. genutzt werden.

1990 rief das Konsortium historischer piemontesischer Häuser das Projekt "Traditionelle Methode" ins Leben, mit dem Ziel, die besten Gebiete für Pinot Noir und Chardonnay im Piemont zu ermitteln. Bei den Untersuchungen wurden die am besten geeigneten Gebiete in den hohen Hügeln der Alta Langa ermittelt. Das Ergebnis ist die selektive D.O.C.G. Alta Langa, deren Regeln mit keiner anderen Bezeichnung für Schaumwein vergleichbar sind. Diese Vorschriften betreffen die Mindesthöhe der Weinberge, mindestens 250 Meter über dem Meeresspiegel, die obligatorisch manuelle Weinlese in kleinen Kistchen sowie die Mindestdauer der Reifung auf der Hefe, die unabhängig vom Weintyp nicht weniger als 30 Monate betragen darf.



Enrico Serafino ist die älteste Weinkellerei des Roero-Gebiets und eine der ersten historischen im Piemont, die Cuvées nach der klassischen Methode herstellten, die damals Asti Champagne und Champagne Regina Brut hiessen. © [Enrico Serafino](#)

Die Azienda Enrico Serafino ist derzeit der am meisten ausgezeichnete

Hersteller der Appellation. Dieser Ruf beruht auf den kontrollierten Weinbergen, dem grossen handwerklichen Know-how in der Appellation, den verfügbaren Reserveweinen, der Entscheidung, beim Liqueur d'expédition auf Spirituosen zu verzichten, und der langen Gärung der Weine in der Flasche.

Die Verkostung

Wir bewerten die vier Alta Langa Schaumweine, die uns die Azienda zur Verfügung gestellt hat.

Zero Riserva Blanc de Noirs pas dosé Millesimato 2015, Alta Langa DOCG

100 % Pinot Noir. 72 Monate langer Ausbau auf der Feinhefe. 12.5 % Vol. Alk.. Méthode champenoise. Die Rebstöcke sind ca. 25 Jahre alt und wachsen in drei kalk- und lehmhaltigen Parzellen auf einer Höhe von 450 bis 550 m. ü. M.

Kurzinfo des Produzenten: «L'Icona dell'Alta Langa», die Ikone der Alta Langa.

Anhaltende, feine Perlage, die einen ansprechenden Teppich bildet. Verführerische, aufgeschlossene und komplexe Nase mit eleganten und ausgereiften Düften nach Lindenblüten, Zitrus, weissen Früchten, darunter Pfirsich, etwas Blütenhonig und Brotkruste auf einer mineralischen Grundlage. Einladend und vielversprechend, hat ganz klar von den günstigen Wetterbedingungen des Jahres profitiert. Saftiger, frischer, vollmundiger, knackiger Gaumen mit einer sehr guten Struktur und Schmelz. Die Perlage füllt den Mund, erfrischt ihn, hebt die sehr gut integrierte Säure hervor, während die Frucht schön ineinander verwoben ist, sich aber doch etwas zurückhaltend zeigt. Hat sich vier Tage lang schön verkosten lassen, bereitet viel Spass und zeigt das Können des Produzenten sehr gut. Rundum delikater und weiterhin lagerfähig, es eilt nicht, dieses durchaus gelungene Erzeugnis zu geniessen. Köstlich subtiler und salziger Abgang. **17.75-18/20** (92-93/100).



In Deutschland kostet dieser Wein €34.90 bei [Belvini](#), €35.- bei [xtra Wine](#), €37.60 bei [Superiore](#), €35.- bei [xtra Wine](#). In der Schweiz kostet er CHF 39.90 bei [Divino](#).

Die nächsten drei Schaumweine sind aus dem Jahrgang 2017, dessen Wetterbedingungen auf der Website des Weinguts mit folgenden Worten beschrieben werden:

«Das Anbaujahr 2017 wird mit seinen Frostschäden im April und dem sehr heißen und trockenen Klima in Erinnerung bleiben. Aus diesem Grund waren die Bedingungen für den Pflanzenschutz perfekt. Im September sanken die Temperaturen merklich, mit erheblichen Unterschieden zwischen Tag und Nacht. Diese Situation begünstigte insbesondere das polyphenolische Profil der Rotweintruben mit einem mittellangen Vegetationszyklus. Das Jahr 2017 kann sicherlich als eines der frühesten Jahre mit gesunden und komplexen Trauben in Erinnerung bleiben.»



Propàgo Blanc de Blancs extra brut Millesimato 2017, Alta Langa DOCG

100 % Chardonnay. 36 Monate langer Ausbau im Tank auf der Feinhefe. 12.5 % Vol. Alkohol, 3 g/l Restzucker. Méthode champenoise.

Die in drei Phasen angepflanzten Rebstöcke sind 10 bis 25 Jahre alt und wachsen in vier kalk- und lehmhaltigen Parzellen auf einer Höhe von 400 bis 450 m. ü. M.

Kurzinfo des Produzenten: Die Alta Langa von Enrico Serafino sind von Pinot Noir getrieben und dieser ist der erste 100%ige Chardonnay. Wir haben den Namen PROPAGO, das lateinische Wort für Pflanzenknospe, gewählt, um den Unterschied zu markieren.

PROPAGO ist ein unerwarteter Chardonnay, der der typischen Breite eine knusprige Textur hinzufügt, die von einer ungewöhnlichen Weinbergshöhe herrührt.

Feine, anhaltende Perlage, die einen delikaten, homogenen Teppich an der Oberfläche bildet, sehr inspirierend. Was sich auch im frischen, ausgewogenen, einladenden und finessenreichen Bouquet bestätigt. Es strömen breite und präzise Düfte nach Lindenblüten, weissen Blumen, Zitrus, Hefenoten und Brotkruste sowie mineralischen Ansätzen aus dem Glas, diese Nase beweist, dass grosses Kino nicht nur in der Appellation Franciacorta entsteht, das ist wie ein Film von Michelangelo Antonioni, zugänglich und doch rätselhaft, stimmig und sehr visuell. Man spaziert mal in einem Zitronenhain, mal auf einer Wiese im Frühling. Vollmundiger, erfrischender und harmonischer Gaumen mit einer sehr guten, trockenen Struktur, rundum komplex und geschmackvoll, geschliffen und lebhaft, knusprig und sehr sauber vinifiziert. Anhaltender, mineralischer Abgang. Macht richtig Spass. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €28.90 bei [Superiore](#). Bei [Belvini](#) ist der Jahrgang 2016 erhältlich.



Oudeis Rosé de Saignée 2017, Alta Langa DOCG

100 % Pinot Noir. 36 Monate langer Ausbau auf der Feinhefe im Tank. 12.5 % Vol. Alkohol, 7 g/l Restzucker. Méthode champenoise.

Die in vier Phasen angepflanzten Rebstöcke sind 15 bis 25 Jahre alt und wachsen in vier kalk- und lehmhaltigen Parzellen auf einer Höhe von 300 bis 550 m. ü. M.

Kurzinfo des Produzenten: «La Storia in Rosa». OUDEIS leitet sich von dem griechischen Wort "Odysseus" ab und bedeutet "niemand". Die Komplexität eines Weins wird von niemandem verursacht, nur das Terroir ist sein Vater. Daran will Enrico Serafino erinnern, indem er mit dem Namen seiner klassischen Methode beginnt.

Feine, anhaltende, generöse Perlage, die einen delikaten Teppich bildet. Was für eine knackige Nase! Sie zeigt sich delikate, animierend, komplex, intensiv, braucht allerdings Luft und verfügt über alle Trumpfkarten, um auch anspruchsvolle Champagner-Liebhaber zu verführen. Es strömen reife Düfte nach Himbeeren, Erdbeeren, Zuckerwatte wie auf dem Jahrmarkt, Johannisbeeren, roten Blumen, Viennoiseries (dt. Feingebäck), und mineralischen Elementen aus dem Glas. Es gibt viel mitzunehmen, viel zu genießen und viel, um sich zu entspannen. Das funkelt und es setzt sich

im Gaumen fort. Dieser ist sehr frisch, saftig, geschmackvoll, die Perlage füllt den Mund, das Ganze ist lebhaft, wiederum knackig, die Säure ebenfalls, vielschichtig und komplex, mit der Nase in perfekter Harmonie, elegant, und er liefert nicht zuletzt sehr viel Genuss. Bis zum breiten, delikaten Abgang, der voll auf rote Früchte setzt. Ein genialer Wein, wie man ihn gerne jeden Tag hätte. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €26.50 bei [Superiore](#). Bei [Belvini](#) ist der Jahrgang 2016 erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 28.92 bei [Tannico](#).



Oudeis Brut 2017, «La Storia dell'Alta Langa », Alta Langa DOCG

85 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay. 36 Monate langer Ausbau auf der Feinhefe im Tank. 12.5 % Vol. Alkohol, 6 g/l Restzucker. Méthode champenoise.

Die in sechs Phasen angepflanzten Rebstöcke sind 15 bis 25 Jahre alt und wachsen in 14 kalk- und lehmhaltigen Parzellen auf einer Höhe von 300 bis 550 m. ü. M.

Wieder eine sehr animierende, anhaltende und feine Perlage, die die letzten Hürden zwischen den Schaumweinen von Enrico Serafino und den anspruchsvollen Weinliebhabern bricht. Einladende, komplexe, tiefe, elegante Nase mit intensiven, raffinierten Düften nach Zitrus, gelben Blumen, etwas Mandeln, etwas Gebäck, Kräutern und insbesondere Salbei, etwas Würze und Hefe, mineralischen Komponenten. Sehr harmonisch und am Gaumen im gleichen, aromatischen Register, das macht einfach Spass. Die Perlage zeigt sich knackig, elegant, erfrischend im Mund, dieser ist voll, saftig, lagerfähig und öffnet uns alle Fenster auf die Landschaft der Rotweine der Azienda. Ein grosses, vielschichtiges Versprechen. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €20.50 bei [xtraWine](#). Bei [Superiore](#) und [Belvini](#) ist der Jahrgang 2016 erhältlich.



Zum Abschluss möchten wir die Liebeserklärung der Gründer der Azienda für ihre grossartige Region veröffentlichen. Die Sprache, die Wörter sind so gut ausgewählt, dass sie edle Gefühle für das Piemont erwecken und zeigen, dass weit über das Weinanbaugebiet die Region eine authentische Goldgrube ist, eine kulturelle Goldgrube nicht nur für Feinschmecker, sondern übergreifend für Liebhaber der tiefsinnigen Seiten des Lebens.

Attitudine piemontese (dt. Piemontesische Einstellung)

Wenn man im Piemont ist, egal ob man sein ganzes Leben dort verbracht hat oder zum ersten Mal einen Fuss in die Stadt setzt, ist es unmöglich, die besondere Art und Weise, wie die Menschen Dinge tun, nicht zu bemerken. Die Region scheint eine ganz eigene Einstellung zu haben.

Diese Haltung ist im Wesentlichen auf die grosse Armut zurückzuführen, die das Piemont bis Mitte des 20. Jahrhunderts erlebte. Die meisten Familien waren arm, und es fehlte ihnen selbst am Nötigsten. Angesichts dieser Situation und mit dem Ziel, ihren Lebensstandard zu verbessern, investierten die Piemonteser in all ihre Aktivitäten ein Gut, über das sie in grossen Mengen verfügten: Zeit. Sie verbanden dies stets mit einem tiefen Respekt vor der Natur und der Liebe zum Detail.

Die piemontesische Einstellung ist also das Ergebnis der Weisheit ganzer Generationen, die daran gearbeitet haben, das Beste aus den natürlichen Gegebenheiten der Region zu machen.

Seit 1878 hat Enrico Serafino seine Vision mit der gleichen Einstellung verwirklicht und unsere Kellerei hat einen spürbaren Beitrag zur Entwicklung der territorialen Weinidentität geleistet, die im Laufe der Zeit zu einer echten kulturellen Tradition geworden ist. Alle Weine von Enrico Serafino sind Ausdruck der piemontesischen Einstellung: Zeit, Eleganz, Komplexität und Handwerkskunst.

©Serafino

Autor: Jean François Guyard
24. September 2021

Lektorat: Carsten M. Stammen

Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.