



©Enrico Serafino

ENRICO SERAFINO

Aus Liebe zum Piemont!

Seit 1878 produziert der Betrieb Enrico Serafino Weine ([Link](#)), die begeistern und die Atmosphäre der Langhe, des Roero und des Monferrato ins Glas packen. Die Azienda ist nach dem Gründer Enrico Serafino benannt. Er gilt als Pionier des Weinbaus im Piemont und legte ein hohes Mass an die Qualität der regionalen Weine. Er war auch einer der Ersten, der seine Erzeugnisse ins Ausland, auch ausserhalb Europas exportierte. Die eleganten Werbeplakate des Weinguts waren von Paris über London bis in New York und sogar in Hollywood-filmen 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, zu dem US-Unternehmen Krause Holdings Inc ([Link](#)). Es zählt heute zu einem der modernsten Betriebe im Piemont und wird durch Nico Conta geleitet.



©Enrico Serafino

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 6000 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 durch 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 sich neben Giuseppe „Beppe“ Caviola auch Paolo Giacosa und Lorenzo Barbero als Önologen verantwortlich.



©Enrico Serafino

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. Es handelt sich um eine Zertifizierung des italienischen Ministeriums für Umwelt, Land und Meer, mit der die Nachhaltigkeitsleistungen bewertet werden sollen. Dabei 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 ziert sondern auch auszeichnet.

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



©Enrico Serafino

Die Verkostung

Etwas zur Nebbiolo-Traube

Historisch erwähnt wurde der, so wird stark vermutet, auch aus dem Piemont stammende Nebbiolo bereits in Schriften aus dem 13. und 14. Jahrhundert, der Anbau geht aber wohl bis auf die Antike zurück. Der Name leitet sich vom italienischen Wort „nebbia“ ab und bedeutet Nebel. In der Tat gibt es im Piemont insbesondere im Herbst vor der Ernte viel Nebel. Man spielt dann an auf den weissen Belag auf den Trauben. Dieser bildet sich bei der Reife. Nebbiolo zählt zu den langsamst reifenden Trauben. Wenn es vor der Erntezeit zu feucht wird, so erhöht sich der Wasseranteil in der Traube und das schadet der Qualität.

Die Nebbiolo-Trauben von Enrico Serafino aus dem Gebiet Barolo, das sich auf 11 Gemeinden verteilt, stammen aus Serralunga, Monforte und La Morra. Im Appellationsgebiet Barbaresco, das sich aus vier Gemeinden zusammensetzt, kommen sie aus Barbaresco, Neive und Alba.

Besonderer Wert wird bei den Nebbiolos von Enrico Serafino darauf gelegt, dass die Weine das jeweilige Terroir wiederspiegeln. Es wird daher parzellenweise produziert um das Mikroklima der Parzelle einzufangen. Das Ergebnis sind komplexe, jedoch zugängliche Produkte, die Freude bereiten und hohen Genuss versprechen.

Die Weine

Oudeis 2016, Alta Langa D.O.C.G., Metodo Classico brut Millesimato

Der Name OUDEIS stammt etymologisch aus dem Griechischen und kommt von "Odysseus". Übersetzt bedeutet das „Niemand“. Hintergrund dieser schon untertreibenden Namensgebung - frei nach dem Spruch „Nobody is perfect“ aus den alten Terence Hill-Filmen - vertritt das Unternehmen mit ihrem Wein die Auffassung, dass letztendlich das Terroir einen wahrhaft komplexen Wein ausmacht und ohne dieses auch der beste Önologe nichts Gutes zu leisten imstande ist. Wir denken die Önologen haben hier ganze Arbeit geleistet und haben deren Werk sehr genossen.

Die seit 1999, der Erstaufgabe des Schaumweins, handgeernteten Trauben kommen aus sechs ausgewählten Lagen verschiedener Provenienz mit Kalk- und Lehmböden, die von Ost, West, Nordwest bis Südost reichen und im Durchschnitt auf 400 Meter Höhe liegen. Der Most wird in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur vergoren und sechs Monate auf Hefe mit Bâtonnage gelagert. Hergestellt wird der „Niemand“ dann nach der traditionellen Methode der Flaschengärung mit einer mindestens 36-monatigen Reifung auf der Hefe. Der nach dem Degorgieren hinzugefügte „Liqueur d'expédition“, d.h. die Dosage, wird nach einer hauseigenen geheimen Formel zubereitet und verhilft zu einem Restzuckergehalt von 6 g pro Liter.

Der Wein ist daher durchaus ein gutes Resultat zwischen der Komplexität des Terroir und der langen Gärung der „Alta Langa“.

Trauben: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay.

Alkohol: 12.5%, Restzucker: 6g/L

Delikat cremige Perlage die sich allerdings etwas rasch im Glas abbaute. Zitronengelbe Farbe mit goldenen Reflexen. An der Nase zarte Lindenblüten, Zitrone, reifer roter Apfel, etwas Pfirsich, noch etwas unreife Nektarinen, ein Hauch von Akazienhonig, Brioche und frisch gebackene Hefeschnecken (schwäbisch „Schnecken nudeln“), schöne Mineralität, wie nach einem sommerlichen Platzregen auf einen schönen Steingarten. Am Gaumen kam Anfangs kam tatsächlich der Gedanke an Champagner auf. Geradlinig, trocken, elegante lebhaft Säure, zumindest am Anfang eine schöne Frische, Brioche, überreife Zitrone, etwas reife rote Johannisbeere, rote reife Äpfel, zarte Holunder- und Pfirsichnoten, leckere und stützende Mineralität. Sehr süffig. Innerhalb kurzer Zeit im Glas ein Hochgenuss, lässt man ihn etwas stehen sackt er leider etwas ab. Langer harmonischer Abgang mit zarten Noten von roter Johannisbeere und rotem Apfel eingebettet in einer wunderbaren Mineralität. **17.25/20** (90/100). James Suckling gab 91/100 Punkte, die wir wegen der sich schnell verfliegenden Perlage leider nicht voll mittragen können.

Passt wunderbar als Aperitif, zu Nussgebäck, Rauchlachs, Kaviar, gegrilltem Pulpo, Vitello Tonato, Geflügel, zu Falafel mit Salat oder einfach als Genuss zu feldfrischen reifen Erdbeeren.

In Deutschland kostet dieser Wein € 19.36 bei [xtraWine](#). Könnte ggf. in Bälde erhältlich sein bei [drinksco.de](#) für € 19.36. Das Weingut hat noch keinen Importeur in der Schweiz.

Barbaresco Sanavento 2016 D.O.C.G.

Dieser harmonisch, elegante Barbaresco besticht durch eine feine Säure und samtige Tannine.

2016 erfuhr eine späte Kälte und so wurde es ein Weinjahr mit einer der am längsten andauernden vegetativen Zyklen, begleitet von viel Regen. Die Verzögerungen wurden jedoch im August und im September wieder aufgeholt und es konnte trotz aller Ängste noch eine volle Reife erreicht werden. Eine besonders grosse Erntemenge entschädigte dann für die erlittenen Ängste.

Auf Lehm und Kalkstein in Süd- und Südwestlagen gewachsen werden die ca. 8000 kg pro Hektar an Trauben jährlich handgeerntet. Die Trauben werden auf dem Rütteltisch von Hand entrappt und mit Kohlensäure-Schnee gekühlt, um eine Oxidation zu vermeiden sowie den Einsatz von Schwefel zu minimieren. Dann werden die Beeren sanft gequetscht, der Most wird gekühlt, wandert in Edelstahlfässer und wird bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Maischegärung erfolgt über 20 Tage lang in der Délestage ([Link](#)) und zusätzlich per getauchtem Tressterhut. Die anschliessende Reifung erfolgt während 20 Monaten in Eichenfässern zu 2500 bis 4000 Liter.



Der Jahrgang 2013 wurde mit vielen Preisen überhäuft, darunter die begehrten 3 Bicchieri von Gambero Rosso. Trauben: 100% Nebbiolo. Alkohol: 14%.

Rubinrot mit violetten Reflexen. An der Nase unterbreitet sich ein Bouquet von reifen schwarzen Kirschen, Himbeeren, Walderdbeeren und betörenden Backpflaumen. Veilchen, süsse Lakritze, Vanille, 70%-ige Schokolade, Zimt, ein Hauch von Muskatnuss, dunkle feine Brotkruste sowie feine Hefetöne erfüllen die Sinne. Am Gaumen wirkt er fein, frisch, samtig, mit fast vollem Körper und gutem Druck. Hohe Säure und noch zu bändigende Tannine, aber bereits sehr gut ausbalanciert. Saftige schwarze Kirschen und Holunder-Konfitüre gepaart mit süsslichen Teernoten und einem angenehmen Salzgehalt runden das komplexe und interessante Gesamtbild ab. Langer bekömmlicher fruchtbetonter und mineralischer Abgang. Lange lagerfähig. **17.5/20** (91/100).

Passt sehr gut zu Reh, Hirsch, Funghi porcini con crema di polenta, Trüffelrisotto, einer schönen italienischen Wurstplatte und gut gereiftem Hartkäse.

Erhältlich in Deutschland bei [Italvinus](#) für € 33.50, bei [Hispavinus](#) für € 33.90. Das Weingut hat noch keinen Importeur in der Schweiz



©[Enrico Serafino](#)

Picotener 2018, Langhe D.O.C Nebbiolo

PICOTENER, das ist der "vergessene Nebbiolo", einer der drei repräsentativen „Biotypen“ des Nebbiolo. Die anderen zwei heissen Lampia und Michet. Es handelt sich um eine alte Untersorte, die ursprünglich aus dem Aostatal stammt und die aufgrund geringer Erträge und vegetativer Vitalität nur schwer zu handeln ist. Aus diesem Grund wurde sie auch nur selten angepflanzt. Schade eigentlich, denn das Resultat spricht für sich und daher handelt es sich bei dem Picotener um eine Rarität, die - wenn man den Jahrgang 2018 überhaupt noch irgendwo bekommt - man sich nicht entgehen lassen sollte! Der an Polyphenolen ([Link](#)) reiche PICOTENER überrascht mit einer intensiven Farbe und einem elegant würzigen Aroma. In seinem Referenzwerk „Native wine grapes of Italy“ schreibt Ian d'Agata, wie er seine ursprünglich negative Meinung dank Aldo Vajra, einem Winzer aus der Gemeinde Barolo, der Rebstöcke aus den Picotener Klonen 415 und 423 kultivierte, revidierte.



Handgeerntet, Sandiger und lehmiger Boden. Nur 6'500 kg Ertrag per Hektar. Die Trauben werden von Hand sortiert und mit Kohlensäure-Schnee gekühlt, um Oxidation zu vermeiden sowie den Einsatz von Schwefel zu minimieren. Nach dem Abbeeren werden die Beeren ein zweites Mal von Hand sortiert. Ein Teil der Beeren wird der Ganzfruchtgärung unterzogen und der andere Teil sanft gequetscht. Die Gärung erfolgt in Edelstahlfässern. Die Maischegärung erfolgt über mindestens 18 Tage mittels Délestage sowie mit getauchtem Tresterhut. Die Reifung über 12 Monate erfolgt sodann in Eichenfässern mittlerer Grösse (2500-4000 Liter).

Trauben: 100% Nebbiolo. Alkohol: 14.5%

Tiefes und leuchtendes Rubinrot. An der Nase elegant und komplex entfaltet sich ein wahres Feuerwerk von Aromen schwarzer Kirschen, dunklen Pflaumen, reifen Himbeeren, gefolgt von frischen reifen Erdbeeren und etwas Minze. Veilchen strecken den Kopf ganz weit raus. 60%-ige Schokolade und etwas Earl Grey Tee, sowie ein Hauch von Zimtblättern betören die Sinne. Das ist grosses Kino! Am Gaumen frisch, samtig, mit einer hohen Säure und kitzelnd präsenten Tanninen. Schwarze reife Kirschen bilden einen verführerischen Fruchteppich. Fast voll wohlentwickelter Körper. Er ist noch jung, offenbart aber bereits Aromen von reifer Eiche, von der Traumlederjacke und geheimnisvoll nach Erde und nach Unterholz. Er braucht noch etwas Entwicklung, ist aber bereits jetzt eine Wucht. Langer faszinierender von schwarzen Kirschen begleiteter feiner und mineralischer Abgang. Das ist der Stoff aus dem die Träume sind und natürlich - wenn zu bekommen - wieder ein Muss für meinen Man Cave. Der Wein ist sehr lange lagerfähig. **18.25/20** (94/100).

Passt zu Taglierini mit Ragout, Steinpilzrisotto, einer ausgezeichneten Salami, Lammkotelett, mediterranen vegetarischen Speisen sowie mittelreifem Käse.

Leider ist der Jahrgang 2018 nur schwer zu finden.

**Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
13. Juni 2020**

Lektorat + Layout: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

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.