

ENRICO SERAFINO PRESENTA IL PROGETTO PER L'OTTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE DELLA VARIETÀ
PINOT MEUNIER AL CATALOGO VITICOLO PIEMONTESE

Il 4 dicembre 2023, nella sede storica di Enrico Serafino a Canale, è stato ufficialmente presentato il **“Progetto sperimentale Enrico Serafino per l'ottenimento dell'iscrizione della varietà Pinot Meunier al catalogo viticolo regionale del Piemonte”** alla presenza dell'Assessore regionale **Marco Protopapa** e dell'Istituto di Istruzione Superiore di Stato Umberto I di Alba rappresentato dalla dirigente scolastica **Antonella Germini**. Sono anche intervenuti il Dott. Andrea Cellino, funzionario regionale, il Professor Emanuele Fenocchio e il Dott. Gianni Malerba.

<<Il Pinot Meunier è una delle varietà più utilizzate per la produzione di spumanti metodo classico a livello mondiale ma attualmente vietata in Piemonte. - Afferma Nico Conta, presidente della Enrico Serafino - Anche alla luce dello sviluppo della denominazione Alta Langa docg, riservata esclusivamente al metodo classico, ci sembra importante dare alla nostra regione un'ulteriore opportunità di sviluppo.>>

Si tratta di un progetto di lungo periodo, fortemente voluto da **Kyle Krause**, proprietario di Enrico Serafino, da sempre impegnato nella comunità locale. Infatti, l'investimento sarà interamente sostenuto dall'azienda che si farà anche carico di tutte le attività, dalla progettazione del vigneto sperimentale sino al risultato finale che sarà poi disponibile per tutti i viticoltori piemontesi.

In questo percorso **Enrico Serafino** ha coinvolto la **Regione Piemonte**, titolare delle competenze per quanto riguarda il catalogo viticolo, e **l'Istituto di Istruzione Superiore di Stato Umberto I di Alba**, quale ente certificato di ricerca per la conduzione delle microvinificazioni sperimentali.

Durante l'incontro, mosso dal desiderio di dare, insieme ai funzionari presenti, un aiuto concreto, l'Assessore regionale **Marco Protopapa** ha sottolineato come la Enrico Serafino ha avuto il coraggio di osare dichiarando: *<<Siamo abituati a stare tranquilli, a stare comodi perché sembra la via migliore. Ma questa non è la filosofia dell'azienda che ha nuove idee e azzardi, che è innovativa e vuole vedere se si può aprire una nuova strada. La Regione condivide questa visione di miglioramento continuo>>*.

Il progetto si sposa bene con la filosofia dell'Istituto Enologico e la dirigente scolastica Antonella **Germini** si dichiara orgogliosa della sua mission: *<<emancipare i vignaioli da quel secolare empirismo che è nemico di ogni progresso>>* di cui una delle espressioni più evidenti è l'attività di ricerca applicata.

Nel suo intervento tecnico il Dott. **Cellino** ha spiegato l'iter burocratico per l'iscrizione di un nuovo vitigno al catalogo viticolo regionale. Questo si compone della raccolta dei dati sperimentali per almeno tre campagne agrarie, seguita dalla validazione anche attraverso il tavolo vitivinicolo regionale. Al termine di questa prima fase potrà avvenire l'iscrizione “in osservazione” che da inizio all'impianto di vigneti in scala maggiore, comunque, sempre soggetti a valutazione scientifico-sperimentale.

La sperimentazione

Il Dott. Malerba ha descritto i primi passi del processo raccontando che nel corso del **2023** sono stati individuati due siti, uno ad Alba a 150 m s.l.m con esposizione a est, e uno a Cerretto Langhe a 520 m s.l.m. con esposizione a ovest, entrambi già piantati a Pinot Nero. Il primo, localizzato nei vigneti dell'Istituto Enologico, fa parte degli impianti sperimentali degli inizi degli anni 90 per il progetto Alta Langa; il secondo è di proprietà della Enrico Serafino ed è iscritto alla docg Alta Langa.

Nel mese di giugno 2023 sono state innestate gemme di **Pinot Meunier**, clone **Entav 865**, provenienti da un vivaio francese specializzato nelle selezioni della Champagne.

Il Professor Emanuele Fenocchio spiega che a partire dalla **primavera 2024** le due tesi saranno oggetto di verifiche e confronti dal punto di vista di: fenologie, caratteristiche agronomiche di fertilità e peso dei grappoli, produzione per ceppo e maturazione delle uve.

Nelle successive tre vendemmie si svolgeranno le rispettive microvinificazioni sperimentali. Queste ultime verranno effettuate dall'Istituto Umberto I per la valutazione delle caratteristiche enologiche. I dati rilevati saranno poi sottoposti, presumibilmente ad inizio 2027, al Tavolo Vitivinicolo Regionale per la validazione e per la prima iscrizione ufficiale come vitigno in osservazione e successivamente per quella definitiva.

Il Pinot Meunier

Questo vitigno è oggetto di molte attenzioni nella zona della Champagne, anche a causa della sua reazione positiva al cambiamento climatico in termini di qualità delle uve. In questa denominazione la superficie ha ormai raggiunto lo Chardonnay con circa **10.600 ha**. In Italia è poco presente (50 ha circa) poiché autorizzato solo nella Provincia di Trento e in Lombardia. Nelle altre regioni è vietato, non essendo mai stato eseguito l'iter tecnico-scientifico per la verifica dei comportamenti agronomici ed enologici sui territori.

La sua caratteristica fenotipica più evidente è l'estrema presenza di **peli bianchi** sugli apici e foglie che sembrano impolverate di farina da cui il nome Pinot del **mugnaio**.

Le fenologie non si discostano tanto dal genitore Pinot nero ma il leggero **ritardo** sul germogliamento e l'abbondante peluria lo rendono più resistente alle gelate primaverili che sono uno degli effetti del cambiamento climatico.

Dal punto di vista organolettico, come spiega l'enologo Paolo Giacosa, il Meunier si caratterizza per un **quadro aromatico** molto ricco nei toni degli agrumi e in particolare del **bergamotto** e talvolta dei frutti rossi. Un aspetto molto interessante è dato dallo spessore **materico** dei suoi vini che conferiscono alle cuvée un'intrigante consistenza fatta di sostanza e succosità.

Enrico Serafino: uno sguardo rivolto al futuro

La cantina, **produttrice di metodo classico dal 1878**, ha sempre avuto uno spirito pionieristico e innovatore, come dimostra la sua partecipazione nel lontano **1994** al progetto sperimentale **Alta Langa**. Oggi, dopo anni di successi della docg, è giunto il momento di rinnovare questa filosofia di approccio che rifugge la **semplificazione**, da sempre il più grande nemico dell'eccellenza.

Enrico Serafino ha fatto proprio lo spirito della **ricerca della complessità** applicandolo costantemente nel corso della sua storia: non solo si è fatta promotrice di molte innovazioni che vanno dal primo Pas Dosé della denominazione, lo Zero 2004, sino alla prima cuvée ad Affinamento Estremo, lo Zero 140 annata 2005, ma ha rivolto lo sguardo al miglioramento continuo con una visione di insieme invece che focalizzarsi su un unico elemento. Di qui la scelta di operare su **oltre 50 parcelle** in **41 vigneti** di **16 comuni** differenti. La distanza tra le parcelle è di **58 km** nella direttrice Est-Ovest e **28 km** in quella Nord-sud con una differenza altimetrica di **400 metri**. Questa variabilità permette di ottenere uve diverse tra loro ma sempre complementari per la definizione ed esaltazione delle proprie nove cuvée Metodo Classico, esclusivamente Alta Langa docg, attualmente disponibili sul mercato.

È proprio da questa ricerca della complessità che ha preso avvio il progetto Pinot Meunier.

<< Alla fine della sperimentazione potremo capire se le caratteristiche di questa varietà, che sembrano ideali per unirsi a quelle del Pinot Nero dell'Alta Langa, confermeranno questa attitudine. – Conclude Nico Conta, Presidente della cantina. - Ora si tratta di attuarla per verificare sul campo.>>

La visione di Enrico Serafino

L'Alta Langa è una denominazione che gode di ottima salute, lo dimostrano i successi di mercato e i riconoscimenti qualitativi che la denominazione e anche la Enrico Serafino ricevono dalla critica nazionale e internazionale.

Sin dall'inizio, per Enrico Serafino, la forza della denominazione risiede nell'idea e nel metodo indicato dai padri fondatori tra il 1990 e il 2002. L'**idea** era di creare uno spumante di eccellenza che raccogliesse l'eredità del primo spumante italiano attraverso la **sperimentazione** scientifica, creando un percorso unico all'interno del panorama vinicolo mondiale.

Per metterlo in atto ci si è affidati a uomini di scienza ed esperienza che hanno creato una docg completamente nuova. Il Professor Lorenzo Corino dell'Istituto di Viticoltura di Asti, il Professor Georges Hardy della Station Oenotechnique de Champagne, l'agronomo Dott. Gianni Malerba insieme ad un piccolo gruppo di viticoltori e produttori eroici e visionari, hanno studiato, sperimentato e verificato una serie di ipotesi nate dall'osservazione delle grandi denominazioni mondiali del Metodo Classico.

Questo percorso ci ha consegnato molte domande camuffate da risposte.

Ad esempio, il minimo altimetrico di 250 metri s.l.m che nessuna altra denominazione di Metodo Classico al mondo richiede. Questa sembra una risposta invece pone una domanda: possiamo considerare l'altimetria come possibile risposta al cambiamento climatico? Questo è un esempio di "guardo il dito ma non la luna". Guardare il dito significa fossilizzarsi sul numero. Guardare la luna significa considerarlo come un punto di partenza che insieme ad altri elementi (esposizione, composizione del terreno, età geologica dei suoli, ecc.) ci permette di reagire all'aumento delle temperature e all'estremizzazione degli eventi climatici.

Considerare la sola altitudine dei vigneti è una semplificazione. Solo il complesso di elementi validati sperimentalmente può portare alla scelta migliore tenendo conto che per comprendere appieno i risultati di una pratica strutturale si richiedono molti anni di ricerca. Oltre al fatto che ciò che è eccellente oggi non lo sarà necessariamente domani.

Di qui la scelta, in Enrico Serafino, di non operare su un unico vigneto da 35 ettari, bensì su **oltre 50 parcelle** in **41 vigneti** di **16 comuni** differenti. La distanza tra le parcelle è di **58 km** nella direttrice Est-Ovest e **28 km** in quella Nord-sud con una differenza altimetrica di **400 metri**.

In Enrico Serafino abbiamo fatto nostro lo spirito della **ricerca della complessità** applicandolo costantemente nel corso della nostra storia, non solo nel vigneto ma anche in cantina. Partendo da una decisione irremovibile, quella di produrre spumanti esclusivamente Alta Langa, ci siamo fatti promotori di molte innovazioni che vanno dal primo Pas Dosé della denominazione, lo Zero 2004, sino alla prima cuvée ad Affinamento Estremo, lo Zero 140 annata 2005, rivolgendo lo sguardo al miglioramento continuo. Ad oggi le Cuvée in assortimento sono otto e nel 2024 vedrà la luce la nona proposta.

Il futuro che vediamo per l'Alta Langa è fatto di grandi opportunità purché continuiamo a mantenerci fedeli all'idea e al metodo originario della denominazione che si basa sulla continua sperimentazione e rifugge dalla semplificazione. Solo in questo modo terremo la barra dritta verso l'eccellenza che è un concetto dinamico e pertanto non può essere mai raggiunta ma va costantemente perseguita.

Il nostro progetto Pinot Meunier riflette questa filosofia e avrà ricadute positive su tutti i produttori.

La via è guardare alla luna.