



DEGUSTAZIONE

Serena Wines approda al Golfo di Trieste



di **Paolo Valente** pubblicato il 21 dicembre 2023

Oltre 140 anni di storia e non sentirli grazie alle nuove generazioni che si spingono sempre verso qualcosa di nuovo, qualcosa che possa migliorare o rendere particolari i vini realizzati. Questo è un po' lo spirito di **Serena Wines 1881**, azienda a conduzione familiare guidata oggi da **Luca Serena**, quinta generazione, che vanta una lunga storia e una tradizione secolare nella produzione di vino. Il gruppo veneto con sede a **Conegliano (TV)** che detiene numerosi marchi (specifici per ogni segmento di mercato che copre) produce oltre 28 milioni di bottiglie da 0,75 l (oltre a circa 10 milioni nel formato 0,20 l); l'export pesa per circa il 53% del fatturato e si posiziona tra i primi cinque produttori di Prosecco Doc.



Il fiore all'occhiello della produzione è rappresentato dal brand **“Ville d’Arfanta”**, una tenuta acquisita da *Giorgio e Gerardo Serena* nel 1999 e oggi divenuta anche punto di ospitalità con quattro camere che trovano spazio in due case coloniche circondate da quattro ettari di vigneto ad **Arfanta di Tarzo**, nella zona nordorientale della Docg. Villa d’Arfanta è anche il punto di partenza per tour enogastronomici alla scoperta del territorio e dei vini di Serena Wines. Afferma **Luca Serena**: *“La Tenuta Ville d’Arfanta, vero e proprio gioiello nella splendida cornice delle colline patrimonio Unesco, racchiude la nostra storia di famiglia e per questo offre un’occasione unica per conoscere da vicino l’azienda e la sua filosofia”*. Ville d’Arfanta è anche un marchio che vuole celebrare l’unicità di questo territorio dalla tradizione vitivinicola centenaria.



Conegliano Prosecco Superiore Docg Extra Brut, Glera in purezza e residuo zuccherino 4 gr/l. Elegante e dal perlage fine e persistente, presenta una buona verticalità guidata dall’altrettanto elegante sapidità. Sentori di frutta tropicale e di fiori ritornano piacevoli anche nella persistenza. Il Gruppo Serena si è anche contraddistinto per aver prodotto il primo *Prosecco DOC Trieste* affinato sott’acqua. *Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut* è un blend di Glera 85% e Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Con un residuo zuccherino tra gli 8 e i 10 gr/l apre con note floreali e di frutta a pasta gialla. Ottima sapidità e persistenza sviluppata sulla nota fresca.



Audace è il nome del progetto, e del vino che ne è scaturito, che prevede l'immersione e la sosta delle bottiglie per cinque mesi nelle acque prospicienti il molo Audace, nel Golfo di Trieste, a 20 metri di profondità. Luca Serena ne ricorda la genesi: *“Il progetto Audace, oltre a dimostrare quanto crediamo in questa innovativa benché antica modalità di affinamento, nasce prima di tutto dal legame mio e della mia famiglia con Trieste e il Friuli. Da sempre nutro una grande passione per la città di Trieste, di cui mi affascina non solo la storia di seconda capitale dell'impero asburgico ma anche quel brio, quell'atmosfera frizzante che si respira a bordo mare”*.



Collaborano a questo progetto, di cui hanno condiviso con entusiasmo lo spirito, **Elena Parovel** e il fratello **Euro** che nei loro vigneti del Carso coltivano le uve Glera. Lo scorso mese di ottobre ha visto concretizzarsi la riemersione delle 6000 bottiglie del millesimo 2022; le bottiglie sono state estratte dopo aver riposato in condizioni favorevoli nelle acque marine dove la temperatura è costante e la luce è pressoché assente. Grazie poi alla pressione dell'acqua che compensa, almeno parzialmente quella all'interno delle bottiglie, si ottiene una riduzione della quantità di aria che interagisce con il vino. Altro effetto è quello prodotto dalle onde del mare che, con un movimento costante leggero e ondulatorio, culla le bottiglie favorendone una particolare evoluzione. *Prosecco Doc Trieste Extra Brut Millesimato 2022 Audace*, Glera 100% e residuo zuccherino 6 gr/l. Perlage particolarmente fine e sorso dalla spiccata mineralità e sapidità. Fiori bianchi e frutta a pasta bianca donano sia all'olfatto che al gusto piacevoli ritorni freschi.

<https://www.jamesmagazine.it/news/serena-wines-approda-al-golfo-trieste/>