



CANTINE D'AUTORE

Manincor: l'impegno biodinamico del conte Enzenberg

La mano e il cuore – “Man-in-cor” – compaiono nello stemma visibile sulla facciata di questa splendida tenuta eretta nel 1608 da Hieronymus Manincor, che grazie ai servigi resi all'Impero asburgico ottenne il titolo nobiliare e alcuni terreni sul Lago di Caldaro. La nipote di Hieronymus sposò nel 1662 un antenato dell'attuale conte Enzenberg, la cui famiglia – documentata in Alto Adige fin dal Cinquecento e attiva in campo vitivinicolo dal XVII secolo – ha acquistato la tenuta nel 1978. «Si tratta di un'azienda a carattere familiare» spiega il direttore e *winemaker* Helmuth Zozin, presente a Manincor dal 2008. «Per diverso tempo è stata socia di cooperative a Caldaro e Terlano, conferendovi le proprie uve. Nel 1991 però il conte Michael Goëss-Enzenberg, dopo aver rilevato la tenuta dallo zio, decise di vinificare e imbottigliare in proprio e cinque anni dopo, nel 1996, nacque il *brand* Manincor».

Nella pagina a fianco, la bottaia dell'azienda. A destra, il conte Michael Goëss-Enzenberg (a sinistra) insieme con Helmuth Zozin.





Manincor
San Giuseppe
al Lago 4
39052
Caldaro (BZ)
manincor.com

Estensione:
50 ettari vitati

**Produzione
annua:**
350.000
bottiglie
(10-15.000
di Lagrein)



A sinistra, uno scorcio della tenuta, costruita agli inizi del Seicento. Nella pagina a fianco, una bottiglia di Lagrein Rubatsch.

Tale decisione comportò anche la costruzione di una nuova cantina, ideata partendo dal presupposto di salvaguardare il più possibile l'integrità del paesaggio: progettata dagli architetti Walter Angonese (di Caldaro) e Rainer Köberl (di Innsbruck) e inaugurata nel 2004, la struttura si sviluppa interamente al di sotto del vigneto, arrivando a una profondità di 18 metri e adattandosi perfettamente alla conformazione del terreno, in modo da risultare pressoché invisibile all'esterno. La raccolta e la pigiatura delle uve avvengono tramite un sistema "a caduta", che sfrutta la forza di gravità anche per convogliare i mosti nei grandi tini di fermentazione.

Alla ricerca dell'equilibrio e dell'eleganza

I vigneti di Manincor sono distribuiti fra Terlano, con 12 ettari coltivati solo a uve bianche, e Caldaro, nella zona adiacente alla tenuta, dove vengono allevati principalmente vitigni rossi sia autoctoni, come Schiava e Lagrein, sia internazionali, come Merlot e Cabernet Sauvignon. Dieci ettari situati in collina ospitano vigne coltivate a Pinot Nero e Pinot Bianco. Il sistema di allevamento prevalente è il guyot doppio; la tradizionale pergola viene utilizzata per i 2,7 ettari destinati al vitigno Schiava. L'azienda segue i principi dell'agricol-



tura biologica e biodinamica: il lavoro svolto in vigna è pertanto finalizzato a ottenere un prodotto il più naturale possibile, oltre che una elevata qualità delle uve, anche tramite l'abbassamento delle rese. Manincor propone tre linee di vini – Mano, Cuore e Corona – per un totale di 16 etichette. Alla linea Cuore appartiene il Lagrein Rubatsch, che è il nome di una delle due vigne da cui provengono due terzi delle sue uve: 1,5 ettari collocati su una collina di Terlano esposta a sud-ovest, a 250 metri di altitudine. Il rimanente terzo delle uve giunge invece dal podere Seehof, nei pressi del Lago di Caldaro. «Si tratta di un vino fine e delicato, mai troppo rustico, sebbene il Lagrein tenda a essere vigoroso, tannico ed esuberante. La nostra filosofia è improntata alla ricerca dell'eleganza e dell'equilibrio: non vogliamo stupire con la forza e "i muscoli", ma aspiriamo a un'ottima bevibilità partendo innanzitutto da una perfetta maturazione dell'uva in vigna, senza esagerare con le gradazioni zuccherine e alcoliche. La vendemmia viene effettuata solo nelle prime ore del mattino, affinché i grappoli mantengano una temperatura fresca nelle successive fasi di lavorazione». Fra le altre etichette, Il Conte (un rosso ottenuto da uve Lagrein, Cabernet Sauvignon e Merlot) e, tra i bianchi, Sophie, un blend di Chardonnay, Viognier e Sauvignon dedicato alla contessa Sophie, moglie di Michael Goëss-Enzenberg.

IL CLUB E LE ROSE IN VIGNA

«La nascita del marchio Manincor ha portato alla creazione del nostro punto vendita, destinato anche all'ospitalità. Inoltre è possibile iscriversi al Manincor Club e partecipare così a numerose iniziative riservate ai tesserati, che vanno dalle degustazioni di annate più vecchie – incluse particolari sessioni verticali – a eventi esclusivi» spiega Helmuth Zozin. I vini della tenuta si possono degustare tutti i giorni, da lunedì a sabato. Su prenotazione vengono organizzate visite in cantina e nelle vigne, dove sono coltivate anche varie specie di erbe e fiori tra cui malva, artemisia, salvia selvatica, trifoglio, violetta e molte altre. In ogni vigna inoltre

crece almeno un cespuglio di rose, prezioso fiore "sentinella" perché rivela per primo i sintomi di eventuali malattie o parassiti che possono colpire le viti.

