

manincor



09

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2009



S. 5

Handarbeit

Nachrichten aus Keller und Weinberg.
Notizie dalla cantina e dal vigneto.
News from the cellar and vineyards.

p. 8

Sostenibile

Natürlich nachhaltiger Weinbau.
Viticoltura naturalmente sostenibile.
Naturally sustainable winegrowing.

p. 15

Attitude

Erhebendes über den Blauburgunder.
La grandezza del Pinot Nero.
Uplifting attributes of Pinot Noir.



Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

La Rose de Manincor

Jung, frisch, knackig:
Die ersten 2008er sind da!
La Rose de Manincor
zum Beispiel. Und sonst?
Antworten ab Seite 5.

Giovani, freschi, sapidi:
ecco i primi del 2008!
La Rose de Manincor,
ad esempio. E poi?
Le risposte da pagina 5.

Young, fresh and crisp:
the first 2008 wines are already
available. For example La Rose
de Manincor. And what else?
Answers start on page 5.



Michael Graf Goëss-Enzenberg
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg



Liebe Manincor-Freunde,

wirklich Gutes braucht nur gewissenhafte Pflege und behutsame Begleitung durch die Zeiten um immer besser zu werden. Eventuell eine hauchdünne Kurskorrektur. Bei unserem Weingutsbericht war es nach fünf Jahren an der Zeit.

Helmuth Zozin, Weingutsdirektor seit April letzten Jahres, wird künftig im Weingutsbericht „Nachrichten aus Keller und Weinberg“ verfassen. Sie erfahren, was im abgelaufenen Weinjahr passiert ist, was das für die Weine bedeutet und auf welche Weine Sie sich im laufenden Jahr freuen können. Deshalb wird der Weingutsbericht umfangreicher und erscheint künftig schon im Frühjahr, dafür aber nur mehr einmal jährlich.

Weine aus Manincor erobern Schritt für Schritt einen Platz in den besten Restaurants und Vinotbeken der Welt; Englisch ist damit zur dritten wichtigen Sprache für uns geworden. In diesem Heft werden erstmals alle Artikel in voller Länge auch in Englisch gedruckt.

Es ist uns ein großes Anliegen, unseren Weingutsbericht so informativ und interessant wie möglich zu gestalten. Schön, wenn Sie mit uns der Meinung sind: Das ist gelungen.

Und wenn man schon das (Denk-) Werkzeug in die Hand nimmt liegt es nahe, auch ein weiteres Kommunikationsinstrument zu überarbeiten. In den nächsten Wochen wird unsere Homepage in neuem Gewand und mit verbesserten Serviceangeboten online gestellt (www.manincor.com).

Viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe unseres Weingutsberichts!

Cari amici di Manincor,

qualcosa di già eccellente per poter migliorare ulteriormente necessita solo di cure sapienti e di un accompagnamento costante e premuroso. E semmai, talora, di una lievissima correzione di rotta. Così anche per la newsletter della nostra tenuta è giunto dopo cinque anni il momento di un rinnovo editoriale.

Helmuth Zozin, dall'aprile 2008 nuovo direttore della tenuta, Vi informerà d'ora in poi con le "Notizie dalla cantina e dal vigneto". Conoscerete ciò che è avvenuto nell'anno passato, i suoi effetti sul vino e quali prodotti potrete gustare nell'anno in corso. La newsletter diventa in tal modo più completa e verrà pubblicata una volta all'anno, già in primavera.

I vini di Manincor stanno gradualmente conquistando un posto nei migliori ristoranti ed enoteche del mondo; per questo motivo l'inglese è divenuto ormai la terza lingua principale per noi. In questo numero tutti gli articoli saranno dunque pubblicati interamente in tre lingue.

Ci sta particolarmente a cuore l'idea di strutturare la rivista della nostra tenuta nel modo più informativo e interessante possibile e sarebbe bello se anche voi foste dello stesso parere: ce l'avremmo fatta.

E quando si mette in moto la riflessione sul cambiamento, diventa ovvio rielaborare anche un altro strumento di comunicazione: nelle prossime settimane il nostro sito avrà infatti una nuova veste e si presenteranno migliorati i servizi online (www.manincor.com).

Ecco dunque, cari amici, il nuovo numero della nostra rivista: vi auguriamo una piacevole lettura!

Dear Manincor friends,

Things that are intrinsically good require just conscientious care over time to become consistently better. Perhaps just a small course correction, an up-to-the-minute makeover. After five years this point has been reached with our newsletter.

Helmuth Zozin, estate manager since last April, will in future write a section in our newsletter entitled "News from the cellar and vineyard". He will tell readers what has gone on during the recent wine-growing season, what it all means for the wines and reveal which wines we can all look forward to in the current year. As a result our newsletter will in future be more comprehensive and will appear in spring, though only once a year.

Wines from Manincor are gradually taking their place on the lists of the world's top restaurants and wine merchants and we have responded by becoming more cosmopolitan. For us English has become the third most important language. Consequently all articles in this edition are appearing for the first time in their full length in English.

We are at pains to make our newsletter as informative and as interesting as possible. It would be a source of great pleasure for us if you agreed that we have succeeded.

In this context we are also revamping another communications instrument, namely our homepage which in a few weeks' time will go on-line with a new look and improved range of services. (www.manincor.com)

We wish you an enjoyable read!



Weinbergsbegehung

Kräuter, Gräser, Blumen und Waldstreifen gehören zur Biodiversität und helfen dabei, unsere Weinberge vital und natürlich gesund zu erhalten. Was wie ein gemütlicher Plausch an einem heiteren Herbstnachmittag wirkt, ist in Wahrheit eine anspruchsvolle Aufgabe und Michael Graf Goëss-Enzenberg ist häufig selber mit dabei. Periodische Kontrollgänge im Weinberg und dabei Sensibilität für noch so kleine Veränderungen sind wichtig, um einen Jahrgang gut einschätzen und begleiten zu können.

Ispezione dei vigneti

Erbe aromatiche, fiori, erba e tratti di bosco fanno parte della biodiversità e ci aiutano a mantenere vivo e sano in modo naturale il vigneto. Pare una simpatica chiacchierata in un luminoso pomeriggio d'autunno, in realtà è un compito impegnativo a cui spesso è presente lo stesso Michael Conte Goëss-Enzenberg. Per poter ben valutare un'annata e seguirla sapientemente, sono importanti controlli periodici nei vigneti e la sensibilità anche per le piccole variazioni.

Vineyard walk

Herbage, grass, flowers interspersed with strips of woodland form part of the area's biodiversity and contribute towards keeping our vineyards vigorous and naturally healthy. It might look like a pleasant, cosy chat on a fine autumn afternoon though in reality it is a demanding job and Michael Count Goëss-Enzenberg is often personally involved hands-on. Periodic inspections in the vineyard with an eye for and sensitivity towards even the tiniest changes are important in order to form an impression of the growing season and to support the vines.



/// Handarbeit

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick: Das Weinjahr
2007/08

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Nach einem überaus milden Winter sah es bis Mitte März nach einem ähnlich frühen Jahr wie 2007 aus. Das Frühjahr verlief dann aber nass und kühl und die Vegetation wurde deutlich eingebremst.

Regen und nahezu tropische Temperaturen im Mai und Juni waren dann der Hauptgrund für den enormen Krankheitsdruck durch Peronospora. Unsere Nerven wurden dabei einigermaßen strapaziert und das Vertrauen in die selbstheilenden Naturkräfte der Biodynamie mehrmals auf die Probe gestellt. Wir blieben aber konsequent bei unserer Linie der Stärkung des Immunsystems der Reben. Mit biodynamischen Präparaten und Tees, vor allem mit Ackerschachtel und Kamille wurden die Abwehrkräfte der Reben gestärkt. Krankheiten traten zwar auf, aber schlussendlich erholten sich alle unsere Reben gut und brachten reife, geschmacksintensive Trauben. Mengemäßig mussten wir Einbußen hinnehmen, aber das qualitative Resultat kann das mehr als kompensieren.

Unsere besten Weißweinlagen in Terlan hat Ende Juni starker Hagel schlag heimgesucht. Trotz des großen Mengenverlusts (50% und mehr) hatten die Reben aber genügend Zeit sich qualitativ zu erholen.

Das regnerische Tropenwetter setzte sich im Juli und in der ersten Augusthälfte fort. Dann stabilisierte sich das Wetter und ging ab Anfang September in einen goldenen Herbst über.

Am 16. September wurde mit der Weißburgunder-Lese in Terlan begonnen, die letzten Trauben Cabernet Sauvignon auf Manincor wurden am 24. Oktober gelesen.

Sechs Wochen Lese für 200.000 kg Trauben und für nahezu ebenso viele Flaschen Wein – auf 50 Hektar ein dezenter Ertrag. Aber: Wir haben jede einzelne Traube in die Hand genommen und jede faule oder unreife Beere ausgezupft. Nur so war es möglich, perfekte Trauben in den Keller zu bringen. Unser Ziel, Trauben mit ei-

Notizie dalla cantina e dal vigneto

Retrospettiva: l'annata
2007/08

Di **Helmuth Zozin**,
Direttore della tenuta Manincor

Dopo un inverno oltremodo mite, fino a metà marzo la stagione sembrava precoce come nel 2007, ma la primavera si è presentata umida e fredda e la fase vegetativa ha subito una netta battuta d'arresto.

Pioggia e temperature quasi tropicali in maggio e giugno sono state il motivo principe dell'enorme diffusione della peronospora. Il nostro sistema nervoso è stato messo a dura prova proprio come la nostra fiducia nelle forze naturali autorigeneranti della biodinamica. Ma siamo rimasti coerenti alla nostra linea di rafforzamento del sistema immunitario delle viti. Con preparati e infusi biodinamici, soprattutto di equiseto e camomilla, sono state sostenute le autodifese delle viti. Le malattie sono in effetti comparse, ma alla fine tutte le nostre viti sono tornate in perfetta salute e hanno prodotto uve mature dal sapore intenso. Abbiamo dovuto registrare qualche calo nelle quantità, più che compensato però dalla qualità.

I nostri migliori vigneti di uve bianche a Terlan sono stati colpiti da una forte grandinata a fine giugno; malgrado l'imponente perdita in quantità (oltre il 50%) le viti hanno avuto tempo sufficiente per riprendersi sul piano della qualità.

Anche in luglio e nella prima metà di agosto il clima si è mantenuto piovoso, poi è diventato meno perturbato per trasformarsi infine dall'inizio di settembre in un bell'autunno dorato.

Il 16 settembre la vendemmia ha avuto inizio con il Pinot Bianco a Terlan mentre le ultime uve di Cabernet Sauvignon a Manincor sono state raccolte il 24 ottobre.

Sei settimane di vendemmia per 200.000 kg di uve e quasi altrettante bottiglie di vino: un risultato discreto per 50 ettari. Ma noi abbiamo preso in mano ogni grappolo e separato ogni acino non maturo o compromesso; solo così è stato possibile conferire alla cantina uve perfette. Sembra sempre più a portata di mano il nostro obiettivo di ottenere uve con un rapporto equili-

News from the cellar and vineyards

A review of the winegrowing
season 2007–2008

By **Helmuth Zozin**,
Manincor estate manager

The 2007–2008 winter was once again extremely mild and in mid March the growing season promised to begin early, similar to 2007. Thereafter, however, the spring turned wet and cool and this slowed down the vegetation considerably.

May and June were wet with tropical warmth. This was the main factor leading to heavy attacks of downy mildew. Our nerves were almost at breaking point but still we stuck consistently to our policy of fortifying the vine's immune system and succeeded, using biodynamic preparations and teas, especially common horsetail and camomile. Diseases appeared but in the end all our vines recovered well and yielded ripe and intensely-flavoured grapes. Although quantities were down, this was more than compensated for by the excellent quality.

Our best white wine sites in Terlan were hit by heavy hail in late June. As this damage (50% and more) occurred relatively early on in the season the vines had plenty of time to recover.

The rainy, tropical-like weather continued through July and into the first half of August after which the weather stabilised and from early September the autumn gave way to an Indian summer.

The Pinot Blanc harvest began at Terlan on 16th September and the last grapes in the Manincor estate were picked on 24th October.

A harvest lasting six weeks to obtain 200,000 kilos of grapes and almost as many bottles of wine. This is hardly an abundant yield from 50 hectares of vineyard. However, during picking each grape cluster was examined and every mouldy or unripe berry was removed by hand. There was no other way to ensure only healthy grapes in perfect condition found their way into the winery.

Our objective of producing grapes with a well-balanced ratio between physiological ripeness and sugar con-

nem ausgeglichenen Verhältnis zwischen physiologischer und Zuckerreife zu erhalten, scheint immer greifbarer zu werden. 2008 steht für wirkliche Aromareife mit einer Harmonie in Alkohol und Säurewerten.

Vorschau: Der Jahrgang 2008.

Ein außerordentlich schwieriges – vor allem aber spannendes – Jahr liegt hinter uns, und wir haben enorm viel dazugelernt. Insgesamt haben wir um ein Viertel weniger Menge als erwartet; die Qualitäten sind jedoch vielversprechend. Anfang März kamen die ersten 2008er in die Flasche.

Goldmuskateller, La Rose de Manincor und *Kalterersee* sind durchwegs fruchtbetont und feingliedrig. Sie entsprechen damit vollkommen der Manincor-Stilistik: ausdrucksstark und mit Terroirbezug. Alle anderen Weine liegen hingegen noch für längere Zeit in den Holzfässern auf der Feinhefe und entwickeln sich gut.

Réserve della Contessa, Sophie und der neue *Sauvignon Blanc* sollten im Juni in die Flasche kommen, um dann im Laufe des Herbstes für den Verkauf freigegeben zu werden. Alle drei sind aromaintensiv, ausgesprochen mineralisch und haben nach dem biologischen Säureabbau immer noch eine ansprechende knackige Säure.

Bei den Rotweinen scheint der *Pinot Noir* die interessanteste Sorte des Jahres zu sein: Selten liegen dichte Struktur und absolute Finesse derart nah beisammen. Aber auch *Cabernet Franc, Lagrein* und *Merlot* verkosten sich zurzeit außerordentlich gut. Allen Rotweinen sind die besonders feinen Tannine gemein.

Hier und Jetzt. In den Verkauf kommen dieses Jahr die Rotweine des Jahrganges 2006 und 2007. Der 2006er ist kein großer Jahrgang aber mit einladender Finesse; Trinkfreude und spielerische Eleganz sind sein Markenzeichen. Im Juni dieses Jahres wird *Cassiano 2006* für den Verkauf freigegeben, *Réserve del Conte 2006* bereitet bereits seit letztem Jahr Vergnügen.

Der Jahrgang 2007 hingegen ist ein sogenannter „großer Jahrgang“ mit vielschichtigen, dichten Weinen, die sich erst langsam öffnen und zu harmonischer Komplexität entwickeln. *Mason* und *Lagrein* im April, *Réserve del Conte* im Juni, *Mason di Mason* im Herbst, *Cassiano* und *Castel Campan* erst 2010. Die Rotweine des Jahrganges 2007 gehören sicher mit zum Besten, was Manincor je hervor gebracht hat. ❖❖❖

brato tra maturazione aromatico-fenolica e maturazione zuccherina. Il 2008 è stato all'insegna di una vera pienezza di aromi con una buona armonia tra alcol e acidi.

Previsioni per l'annata 2008.

Abbiamo ormai alle spalle un anno estremamente difficile, e altrettanto stimolante, da cui abbiamo imparato molto. Abbiamo vendemmiato un quarto meno del quantitativo programmato, ma la qualità di tutte le uve è molto promettente. Agli inizi di marzo abbiamo imbottigliato i primi vini del 2008.

Moscato Giallo, La Rose de Manincor e *Lago di Caldaro* si presentano equilibrati e con decise note fruttate, esprimendo appieno lo stile di Manincor: di carattere e legato al territorio. Tutti gli altri vini riposano ancora nelle botti di legno su lieviti fini e sembrano svilupparsi bene.

In giugno si imbottiglieranno *Réserve della Contessa, Sophie* e il nuovo *Sauvignon Blanc*, che saranno poi disponibili per la vendita in autunno; sono tutti e tre aromatici, con marcate note minerali e l'acidità dopo la sua correzione biologica si presenta ancora sapida.

Tra i rossi è il *Pinot Noir* ad esprimersi come il più interessante dell'anno: è raro trovare un tale connubio tra struttura marcata e grande raffinatezza. Ma anche *Cabernet Franc, Lagrein* e *Merlot* si annunciano straordinariamente buoni. Tutti i vini rossi sono accomunati da tannini particolarmente delicati.

Qui e ora. Quest'anno proponiamo alla vendita i rossi 2006 e 2007; la prima non è stata una grande annata, ma sobria e piacevolmente raffinata, di ottima beva e vivace eleganza. In giugno sarà disponibile il *Cassiano 2006* mentre il *Réserve del Conte 2006* già dall'anno scorso delizia il palato.

L'annata 2007 va invece considerata un'annata memorabile, con vini avvolgenti e dalle mille sfumature che sprigionano la loro armonica complessità. *Mason* e *Lagrein* in aprile, *Réserve del Conte* in giugno, *Mason di Mason* in autunno, *Cassiano* e *Castel Campan* solo nel 2010. I rossi del 2007 sono sicuramente tra i migliori che Manincor abbia mai prodotto. ❖❖❖

tent appeared to be within our reach. The 2008 vintage is characterised by wines with perfectly ripe aromas and flavours, coupled with a harmonious equilibrium between alcohol and acidity levels.

Preview: The 2008 vintage.

We look back on an extremely difficult year, full of anxiety but one from which we have learned enormously. Altogether we harvested 25% less than expected. However the quality of the various wines looks extremely promising and they will almost certainly turn out to be hugely satisfying. The first 2008 wines were bottled at the beginning of March.

Goldmuskateller, La Rose de Manincor and *Kalterersee* are all slender and delicate and characterised by accentuated fruit. As such they completely correspond to the Manincor style: bold, expressive and strongly embodying their terroir. The other wines in contrast will remain for a long time yet in wooden casks on their fine lees and appear to be developing well.

Réserve della Contessa, Sophie and the new *Sauvignon Blanc* are expected to be bottled in June and released for sale during the autumn. All three have intense aromas with a strong mineral character and after the malolactic fermentation they still retain a firm acid backbone.

Among the 2008 red wines *Pinot Noir* seems to stand out as the most impressive: a wine seldom combines firmness and structure with such absolute finesse. The *Cabernet Franc, Lagrein* and *Merlot* are also showing extremely well in tastings and all red wines have exceptionally supple tannins in common.

Here and now. This year the 2006 and 2007 red wines will be released. Although 2006 was not a great year the wines are eminently inviting and moreish with playful elegance. *Cassiano 2006* will be released in June while the *Réserve del Conte 2006* has been providing pleasure since last year.

In contrast 2007 is a so-called "great" vintage with multi-layered, many-faceted, concentrated wines which are now just beginning to open up and reveal their intrinsic harmonious complexity. *Mason* and *Lagrein* in April, *Réserve del Conte* in June, *Mason di Mason* in the autumn, while enthusiasts of *Cassiano* and *Castel Campan* will have to wait until 2010. The 2007 red wines are without doubt among the finest which the Manincor estate has produced to date. ❖❖❖

Frisches Grün im Frühjahr
Un vivace verde primaverile
Fresh lush green of spring



Farben des Herbstes
I colori dell'autunno
Autumn turns leaves to flame



!!! Dettling & Marmot AG

!!! Hotel Seegarten

Schweizerdeutsch

Die Chemie – fast möchte man einwerfen „Die Biodynamie!“ – stimmt zwischen Dettling & Marmot, dem Schweizer Wein- und Spirituosenhändler mit Sitz in Dietlikon bei Zürich, und Manincor. Ein erstes Kennenlernen auf der Vinitaly, dann ein Besuch des Weinguts, und es war klar: Wir passen zusammen. Neben erstklassiger Qualität und Authentizität liegt Dettling & Marmot viel daran, eine persönliche Beziehung vom Winzer bis zum Kunden aufzubauen und zu pflegen. Deshalb sucht man sich in jeder Region nur einen einzigen – eben den passenden – Partner. Eine wichtige Parallele: Beide Unternehmen sind in Familienbesitz, und das merkt man. !!!

Südtirolerisch

„Schwere“ Entscheidung für Besucher in Kaltern: Zuerst ins Restaurant Seegarten (zu einem leichten Mittagessen) und dann zu einer Verkostung nach Manincor? Oder umgekehrt? Und wann das Bad im See einplanen? Nun: Ihr Problem ist die Qual der Wahl. Die Lösung, vielleicht: Im Restaurant Seegarten könnte man ja schließlich auch das gesamte Manincor-Programm probieren – wenn man denn will –, alles da. Was immer man zu den frischen Seefischen, zu den Gerichten aus der mediterranen Kräuterküche von Herbert Bachmann oder zu einheimischen Speisen trinken möchte. Nur eines kann man sich nicht aussuchen: den Kalterer See. Der ist immer da. Direkt vor dem Restaurant. !!!

Schweizerdeutsch

C'è vera sintonia, si potrebbe quasi dire “biodinamica”, tra Manincor e Dettling & Marmot, distributore svizzero di vini e alcolici con sede a Dietlikon, vicino a Zurigo. Un primo incontro al Vinitaly, cui è seguita una visita alla tenuta ed era cosa già fatta: un perfetto accordo. Dettling & Marmot tiene molto non solo alla qualità eccellente e all'autenticità, ma anche ad instaurare e curare un rapporto diretto con i suoi interlocutori, dal vignaiolo al cliente. Per questo motivo seleziona in ogni area vitivinicola un solo partner, ed è quello giusto. Un'importante analogia: entrambe le società sono proprietà di una famiglia, un particolare che si nota. !!!

Dialetto sudtirolese

Per chi visita Caldaro un'ardua decisione: prima al ristorante Seegarten per un pranzo leggero e poi una degustazione da Manincor ... o viceversa? E quando metterci un tuffo nel lago? Un bel dilemma! Ma una soluzione c'è: al ristorante Seegarten si può degustare, se si vuole, l'intera produzione di Manincor, c'è proprio tutta: per accompagnare pesce di lago fresco, piatti mediterranei alle erbe o cucina tipica sudtirolese dello chef Herbert Bachmann. Solo il Lago di Caldaro non offre opzioni, è là, proprio davanti al ristorante. !!!

Swiss German

The chemistry – one could almost throw in the “bio-dynamics” – is just right between Dettling & Marmot, the wine and spirits merchants with headquarters in Dietlikon near Zürich, and Manincor. A first meeting at the Vinitaly wine fair, then a visit to the wine estate and it became clear: we are right for one another. In addition to first class quality and authenticity, Dettling & Marmot place great importance on developing and cultivating a personal relationship between the winegrower, the customer and ourselves. For this reason we look for just one, the right, partner in each region. And we have one important thing in common: we are both family owned and run, and it makes a difference. !!!

South Tyrolean

A difficult decision for visitors to Kaltern: should they go to the Restaurant Seegarten for a light lunch, then on to Manincor for a wine tasting, or do it the other way round? And when should they fit in a dip in the lake? They cannot make up their minds. Though perhaps there is a solution: Restaurant Seegarten offers the entire range of Manincor wines for tasting or to savour along with fresh lake fish or dishes from the Mediterranean cuisine prepared by the fresh herb specialist, chef Herbert Bachmann, or perhaps as accompaniments to local fare. Only one thing is not left to choice: the Lake of Kaltern. It is always there, directly in front of the restaurant. !!!

Dettling & Marmot AG

Industriestrasse 31
8305 Dietlikon
T +41 44 787 45 45
F +41 44 787 45 47
info@dettling-marmot.ch
www.dettling-marmot.ch



Hotel Seegarten

St. Josef am See | San Giuseppe al Lago 17
39052 Kaltern am See | Caldaro
T +39 0471 960260
F +39 0471 960066
info@seegarten.it
www.seegarten.it



„Weine sind wie Menschen:
Unendlich vielfältig und
immer wieder faszinierend;
manchmal einfach und
unkompliziert, manchmal
groß und komplex
und manchmal auch
ein wenig merkwürdig.“

Thema
attualità
topic

/// Sostenibile

Natürlich
nachhaltig

Zu Biodynamie,
Spontanvergärung
und Authentizität.

Von **Lynne Sherriff**,
Master of Wine, Großbritannien

Ich erinnere mich daran als ob es gestern gewesen wäre. Zum ersten Mal fuhr ich über den Reschenpass in Richtung Meran; hoch über der Stadt blieb ich stehen um das atemberaubende Panorama in mich aufzunehmen: Weinberge und Obstgärten, umrahmt von majestätischen Bergen auf beiden Talseiten. Ich war eine arme Studentin der Önologie in Weinsberg. Überzeugt davon, dass hier das Paradies auf Erden sein müsste, ließ ich das auch meinen mitreisenden Studienkollegen, selbst Südtiroler, wissen. Ein überwältigendes Gefühl der Ehrfurcht und zugleich der Vertrautheit mit dieser spektakulären Naturlandschaft überkommt mich immer wieder, bei jedem Besuch in diesem Tal. Und das sind Gottseidank viele.

Bei einem köstlichen Picknick in den hügeligen Weinbergen am Kalterer See, mit einem wunderbaren Glas Wein in der Hand, taucht man ein in die Natur, und es drängt sich die Frage auf: Was tun wir in diesen prekären Zeiten, um die Umwelt für nachfolgende Generationen zu erhalten? Wie sehr sich manche Produzenten und Weinmacher mit dieser Frage beschäftigen, wurde bei einer internationalen Konferenz zu den Auswirkungen des Klimawandels auf die Weinindustrie 2008 in Barcelona klar. Biologische und biodynamische Produktion und die CO₂-Bilanz der Weinindustrie waren zentrale Themen der Konferenz und werden auch für kritische Konsumenten immer wichtiger.

Naturalmente
sostenibile

Di biodinamia,
fermentazione spontanea
e autenticità.

Di **Lynne Sherriff**,
Master of Wine, Gran Bretagna

Ricordo come fosse ieri la prima volta che ho attraversato il Passo Resia diretta a Merano, in Alto Adige. Prima di scendere verso la città mi sono fermata ad ammirare lo scenario mozzafiato delle vigne e dei frutteti che formavano un'unica distesa sotto di me, incorniciati da ambo i lati della valle da montagne maestose. All'epoca ero una squattrinata studentessa di enologia a Weinsberg e ricordo di aver esclamato al mio compagno di corso, originario proprio dell'Alto Adige, che quasi certamente se il Paradiso avesse voluto stabilirsi in terra, sarebbe stato lì. Quel sentimento prepotente di meraviglia e allo stesso tempo di familiarità di fronte ad un tale spettacolo naturale ritorna in me ogni volta che visito quella valle. Fortunatamente già molte volte da allora.

Seduti sul fianco di una collina, gustando un ottimo picnic e un delizioso bicchiere di vino immersi nei vigneti che circondano il Lago di Caldaro, si è spinti a chiedersi: cosa stiamo facendo per preservare l'ambiente per le generazioni future, in un'epoca così delicata? Che sia una domanda cruciale per alcuni produttori e viticoltori è apparso evidente in occasione di una conferenza internazionale tenutasi a Barcellona nel 2008 sul tema dei mutamenti climatici, che influiscono sull'industria vitivinicola mondiale. In effetti la conferenza verteva sulla produzione organica e biodinamica, nonché sulla *carbon footprint* (impronta carbonica) del vino, tutti temi d'importanza crescente per i consumatori più accorti.

Naturally
sustainable

On biodynamics,
spontaneous fermentation
and Authenticity.

By **Lynne Sherriff**,
Master of Wine, Great Britain

I remember as though it were yesterday, the first time I drove over the Reschen Pass heading for the city of Merano in Alto Adige and then before descending towards the city, stopping to take in the breath-taking scenery of the vineyards and orchards below me, framed by majestic mountains on either side of the valley floor. I was an impoverished oenology student in Weinsberg and I remember exclaiming to my fellow student, himself a Suedtiroler, that most certainly if Paradise had intended to be on earth, it would have to be here. That overwhelming feeling of awe and yet familiarity in the presence of nature quite so spectacular still occurs for me on each new visit to this valley. Thankfully there have been numerous ones.

Sitting on a hillside in the vineyards around the Lake of Kaltern with a superb picnic and a delicious glass of wine, one absorbs nature and is forced to pose the question – what are we doing to preserve the environment for posterity in these fragile times? The extent to which certain producers and vignerons are asking themselves this question was evident in an international conference held on climate change relevant to the global wine industry, in Barcelona in 2008. Indeed organic and bio-dynamic production and the carbon footprint of wine were the central themes of the conference, issues growing in importance to the aware consumer.



Weinwissen
Schonende Wein-
bereitung

Trauben werden zu Wein wenn sie vergären. So einfach ist das, man braucht nur abzuwarten, meist ein paar Tage, manchmal eine Woche, dann beginnt durch die traubeneigenen Hefen die sogenannte Spontangärung.

Conoscere il vino
Una vinificazione
delicata

Le uve si trasformano in vino tramite fermentazione. È così semplice, bisogna solo aspettare, per lo più un paio di giorni, talora una settimana, ed ecco che – grazie ai lieviti indigeni – ha inizio la fermentazione spontanea.

Wine knowledge
Painstaking winemaking

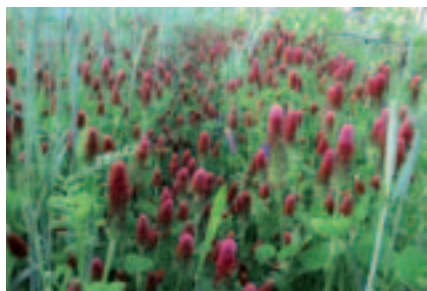
Grape juice becomes wine when it ferments. It's that simple. One only needs to wait, usually a couple of days, sometimes a week before the yeasts occurring naturally on the grapes get to work. This is the so-called spontaneous fermentation.

Authentizität. Keine Zeitung, kein Fernsehprogramm kommt heute ohne Beiträge über Essen, Wein, Umwelt oder Gesundheit aus. Unüberhörbar stellen auf der ganzen Welt immer mehr Weinliebhaber und Konsumenten die Gretchenfrage: Was ist mit Authentizität, was mit dem uralten Konzept des Terroir und – ja – wie schützen wir unseren Planeten und finden zurück zur Natur? Auf der Suche nach den Antworten interessiert man sich für diejenigen Produzenten, die sich von den modernen Weinbauverfahren abgewandt haben und eine tradierte Philosophie pflegen: Weinbau und -produktion als Spiegel der Kulturlandschaft. Dieser Weg ist nicht der leichteste, es gilt viele Hürden zu überwinden. Eine gehörige Portion Geduld, langfristige Visionen und großes Engagement sind Grundvoraussetzungen für nachhaltiges Wirtschaften. Den Visionären, die sich diesen Produktionsmethoden verschrieben haben, geht es um die Schaffung von Voraussetzungen für eine neu gewonnene Balance zwischen Natur, Rebstock und Wein.

Langfristig führt der Weg zu nachhaltigem Wirtschaften sehr wahrscheinlich über den biologischen und biodynamischen Weinbau. Im Weingut Manincor am Kalterer See haben Michael Graf Goëss-Enzenberg und seine Frau Gräfin Sophie 2006 mit der biodynamischen Bewirtschaftung begonnen, nachdem das Weingut seit dem Jahr 1996 revitalisiert worden war. Ihre Philosophie basiert auf der Akzeptanz der Kräfte der Natur und dem Glauben, dass die Weine von Manincor mehr Charakter und Selbstreflexion zeigen, wenn Respekt für Boden und Umwelt die Eckpfeiler in der Bearbeitung der Weinberge und bei der Weinerzeugung sind. Lange Zeit wurden Produzenten, die nach dieser Philosophie arbeiteten, belächelt; heute studieren und praktizieren Weinbauern aus der ganzen Welt die Biodynamie, die in einfachen Worten eine weiterentwickelte Variante des Biolandbaus ist. Vieles davon entspricht dem gesunden Menschenverstand. Zum Beispiel:

- Verarbeitung von organischem Abfall zu Kompost
- Vermeidung von Landwirtschaftschemikalien
- Händisches Pflügen um oberflächliche Wurzeln zu brechen und eine tiefere Verwurzelung der Rebstöcke zu begünstigen
- Verwendung von erneuerbaren Energieressourcen, z.B. geothermische Energie und eigenes Holz

Einsaaten für die Böden
Inerbimento nel vigneto
Cover plants for our soils



“Probabilmente l’unica via per arrivare ad una produzione sostenibile a lungo termine è scegliere la viticoltura organica e biodinamica.”

Autenticità. Oggi sui giornali e in televisione si parla spessissimo di cibo, vino e questioni legate all’ambiente e alla salute. C’è una tangibile ondata d’interesse generata dagli amanti del vino e dai consumatori di tutto il mondo, che si pongono domande complesse su questioni quali l’autenticità, l’antico concetto di *terroir*, nonché su come si può preservare il pianeta e tornare ad un contatto più stretto con la natura. Per dare delle risposte a queste domande si può incominciare osservando quei produttori che hanno voltato le spalle alle tecniche moderne e hanno optato per una filosofia antica della vitivinicoltura, che rifletta l’appartenenza al luogo di produzione. Questa filosofia non è fra le più facili da seguire, implica numerose sfide e solida pazienza; imboccare il percorso che conduce alla produzione sostenibile richiede inoltre una prospettiva a lungo termine e di grande impegno. Gli intraprendenti che hanno scelto di adottare questi metodi di produzione mirano a creare condizioni in cui torni ad esserci un equilibrio fra vigna e vino.

Probabilmente l’unica via per arrivare ad una produzione sostenibile a lungo termine è scegliere la viticoltura organica e biodinamica. Nella tenuta Manincor sul Lago di Caldaro, Michael Conte Goëss-Enzenberg e la moglie Sophie hanno optato per la biodinamica sin dal 2006, dopo la completa ristrutturazione della loro proprietà a partire dal 1996. La loro filosofia si basa sulla profonda attenzione alle forze della natura e sulla convinzione che i vini della tenuta Manincor mostrino più carattere ed un maggior equilibrio da quando i “cardini” dei loro vigneti e delle loro tecniche vitivinicole sono il rispetto per la terra e per l’ambiente. Storicamente i vignaioli che utilizzano questi metodi sono sempre stati ritenuti un po’ matti, ma oggi viticoltori di tutto il mondo studiano e praticano la produzione biodinamica che, in parole

Tees für unsere Reben
Infusi per le nostre viti
Teas for our vines



Authenticity. One can scarcely open a newspaper or watch a television broadcast today without some reference to food, wine, environment and health issues. There is a tangible groundswell created by wine lovers and consumers globally asking the multi-million dollar questions around authenticity, the age-old terroir concept and indeed – how do we preserve the planet and get back to nature? In order to begin answering these questions, one looks at the producers who have turned their backs on modern wine-growing techniques and have adopted an age-old philosophy of growing and producing their wines to reflect a sense of place. This is not the easiest philosophy to follow, as it involves many challenges, a steadfast degree of patience and clearly, achieving the sustainable path involves a long term vision and commitment. The visionaries committed to these methods of production seek to create conditions in which the vine and the wine are brought back into balance.

The path to long-term sustainability can probably only be achieved through organic and biodynamic viticulture. Michael Count Goëss-Enzenberg and his wife Countess Sophie at Manincor on the Lake of Caldaro, have been committed to biodynamics since 2006, following a complete re-establishment of their estate in 1996. Their philosophy is based on a dedication to the forces of nature and also a belief that Manincor wines show more character and self-reflection when respect for the soil and the environment are the cornerstones of vineyard and wine-making practices. Historically, producers utilizing these methods were proclaimed crazy, but today winegrowers from around the world study and practise biodynamics, which in layman’s terms is in effect a supercharged system of organic farming. So much of it makes common sense. Examples include:

- Re-cycling of organic waste for compost.
- Banning the use of agro-chemicals.
- Manual plowing of the soil to break up superficial roots and encourage the vines to sink their roots deeper.
- Installation of renewable energy systems eg geothermic energy and the use of estate grown wood for heating purposes for the winery.
- Creating catchment areas for rain water to be used in the cellar.
- Recycling used-water units to reintroduce clean water in the soil.

Manincor-Eichen für unsere Fässer
Rovere di produzione propria per le botti
Manincor oak for our barrels



- für die Heizung des Weinguts
- Schaffung von Sammelbecken für Regenwasser, das im Keller verwendet wird
- Wiederaufbereitung von Gebrauchtwasser.

Spontanvergärung. Ein weiterer wichtiger – und kontrovers diskutierter – Aspekt bei der Produktion von Terroir-Weinen ist das Problemfeld Spontanvergärung versus Zusatz von Reinzuchtheften. Während eines Besuches in Neuseeland erlebte ich eine hitzige Debatte zwischen mehreren Sauvignon Blanc-Produzenten mit entgegengesetzten Standpunkten. Die Befürworter der Spontanvergärung betonten, dass das Mundgefühl ihrer Weine gegenüber den mit Reinzuchtheften inokulierten (beimpften) haushoch überlegen sei; sie beschrieben die Weine als weich, cremig und komplexer. Die höhere Komplexität könnte auf den heterogenen Charakter der natürlichen Hefeflora der Trauben zurückzuführen sein. Ihre Gegner argumentierten, dass Reinzuchtheften eine größere Auswahl an Charakteristiken und jedenfalls eine konstante Qualität bieten. Eine mögliche Lösung für den Konflikt wäre es, Trauben aus derselben Lage im Keller unter identischen Temperaturverhältnissen und Bedingungen zu vergären und anschließend bei einer Blindverkostung die Resultate zu vergleichen.

Mit dem Ideal vor Augen, den *genius loci* in die Weine zu bringen, wird in Manincor seit 1999 Spontanvergärung praktiziert. Außerdem werden Barriques von den Eichen des eigenen Gutshofes verwendet. Im Wein-Vokabular der Enzenbergs heißt es immer wieder pur, authentisch, fein, natürlich und charaktervoll. Logisch, dass sie sich für diesen Weg der Weinproduktion entschieden haben.

Ein sehr alter, weiser Philosoph sagte einmal: „Lerne aus der Vergangenheit darüber, was weise und bedeutend ist; darauf baue Deine Zukunft.“ Manincor hat das erkannt und verstanden und versucht getreulich, diesen Grundsatz Tag für Tag umzusetzen. ❧

Lynne Sherriff ist als „Master of Wine“ Mitglied eines exklusiven Zirkels, dessen stellvertretende Vorsitzende sie seit September 2008 ist. Die gebürtige Südafrikanerin lebt in London. In allen Weinbaugebieten der Welt ist sie als Weinkonsultantin gefragt.

Lynne Sherriff



povere, è un sistema di coltivazione biologica all'ennesima potenza. Molti dei principi in esso applicati nascono semplicemente dal buon senso, ad esempio:

- Riciclare i rifiuti organici per creare concime.
- Vietare l'uso di prodotti chimici.
- Arare a mano il terreno per spezzare le radici superficiali spingendo così le vigne a radicare più in profondità.
- Installare sistemi di energia rinnovabile, ad es. l'energia geotermica e l'utilizzo di legna prodotta all'interno della tenuta, per riscaldare gli ambienti di produzione.
- Creare bacini di raccolta dell'acqua piovana, da utilizzare poi nella cantina.
- Depurare le acque di scarico al fine di utilizzarle per l'irrigazione.

Fermentazione spontanea. Un altro aspetto controverso nella produzione di vini con caratteristiche fortemente legate al luogo di origine è l'opposizione tra fermentazione spontanea e aggiunta di lieviti. Durante una recente visita in Nuova Zelanda ho avuto occasione di assistere ad un acceso dibattito fra diversi produttori di *Sauvignon blanc* con visioni diametralmente opposte sulla questione. Chi prediligeva la fermentazione spontanea affermava che i vini avevano un gusto di gran lunga migliore rispetto a quelli con lieviti coltivati e utilizzavano termini come “più morbido”, “più cremoso” e “più complesso” (è possibile che la maggiore complessità sia dovuta al carattere eterogeneo della flora di lieviti naturali che si trova sugli acini). I detrattori di questo metodo continuavano invece ad affermare che c'è più scelta e varietà fra i lieviti inoculati, che danno vita a vini decisamente più corposi. Una possibile soluzione a questa disputa potrebbe venire dal far fermentare alla stessa temperatura e in condizioni identiche uve provenienti dallo stesso vigneto e poi condurre un *blind tasting* al fine di valutare i risultati.

In linea con l'ideale di conferire ai vini caratteristiche specifiche del luogo di produzione, alla tenuta Manincor si pratica la fermentazione spontanea sin dal 1999. Qui vengono inoltre utilizzate botti realizzate con legno di rovere proveniente dai terreni della tenuta. Il vocabolario vinicolo di Michael e Sophie è ricco di parole come “puro”, “autentico”, “raffinato”, “naturale” e “fedele alle origini”, perciò non sorprende che abbiano scelto questa strada per la loro produzione.

Un filosofo molto vecchio e saggio disse una volta: “Prendete tutto ciò che c'è di buono e significativo nel passato e costruiteci il vostro futuro”. Manincor ha riconosciuto la saggezza di questa frase, l'ha fatta propria ed oggi prova a restarvi fedele mettendola in pratica giorno per giorno. ❧

Lynne Sherriff è dal settembre 2008 vicepresidente di “Master of Wine”, il circolo più esclusivo nel mondo di vino. Originaria del Sudafrica, vive a Londra ed è richiesta come consulente enologa in aree di produzione vitivinicola di tutto il mondo.

“Their philosophy is based on a dedication to the forces of nature and also a belief that Manincor wines show more character and self-reflection when respect for the soil and the environment are the cornerstones of vineyard and wine-making practices.”

Spontaneous fermentation. Another controversial aspect involved in creating wines with a sense of place is the question of spontaneous fermentation versus added yeast application. A recent visit to New Zealand permitted me to witness a heated debate between several Sauvignon Blanc producers with diametrically opposed views. Proponents of spontaneous ferments maintained that the mouthfeel of the wines was far superior to those of inoculation and used descriptive terms such as softer creamier and more complex. It is possible that the added complexity might be ascribed to the heterogeneous character of the natural yeast flora on the grape. Opponents maintained that there was more choice and varying characters amongst inoculated yeasts and indeed more consistency. One possible solution to this debate might be to ferment grapes from the same site, in the same cellar temperature and conditions and then conduct a blind tasting to evaluate the results.

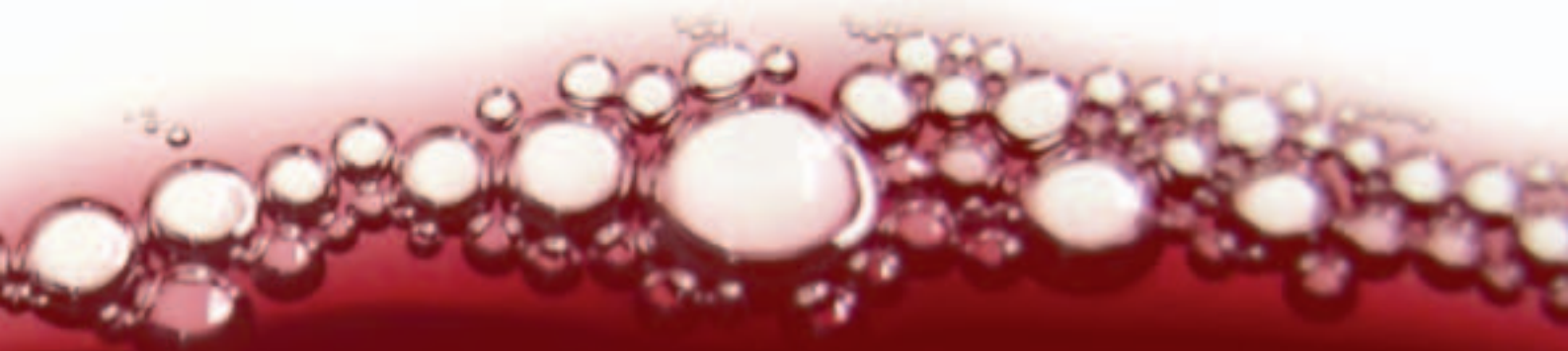
In the spirit of pursuing its ideal of a sense of place, Manincor has been practising spontaneous fermentation since 1999. In addition to this, they also use barriques produced from oak grown on the estate. Michael and Sophie's wine vocabulary is peppered with descriptions such as pure, authentic, fine, natural and true to identity. Not surprising that they have chosen this route for their wine production.

A very old and wise philosopher once said: “Take from the past all that is wise and meaningful and build your future on it”. Manincor has recognised and adopted this piece of wisdom and tries faithfully to implement it on a daily basis. ❧

As a Master of Wine, **Lynne Sherriff** belongs to an elite circle of wine experts. She has been Vice Chairman of the Institute of Masters of Wine since September 2008. Originally from South Africa she now lives in London and is in demand all over the world as a wine consultant.







/// Attitude

Von Kurt Höretzeder, Grafik-Designer, Weingenießer

Manche Weine fördern die Haltung des Genießers.

Über die erhebende Wirkung des **Blauburgunders** am Beispiel einer Tischgesellschaft.

Jeder Abend in kleiner Gesellschaft kennt Höhen und Tiefen: lustvolle Momente ebenso wie jene, in denen eine eigenartige Stille an den Tellern und Gläsern hängenbleibt. Und je nach Befindlichkeit ringt der Gast beiläufig, versuchsweise im Verborgenen, mit seiner Haltung: Bewundernswert jene Wenigen, die heute noch einen ganzen Abend lang aufrecht sitzend verbringen können. –

Den Unterarm auf den Tisch legen, um (endlich) den steif gewordenen Rücken zu entspannen? Den schweren Kopf auf einen Ellbogen stützen, um das Gespräch wenigstens um diese Schwerkraft zu erleichtern? Die Beine einmal durchstrecken? – Das alles sollte es eigentlich nicht geben, folgte man den „guten“ Sitten bei Tisch. Jedoch: Das alles gibt es. Unverhofft findet man sich schließlich halb unter die Tischkante gerutscht. Ein Körper, der sich nur allzumenschlich dem Lauf der Dinge fügt. Ein im Grunde liebenswürdiger Anblick, der wohl niemandem ganz fremd ist.

Aber jede Tischgesellschaft kennt auch jenen Moment, in dem sich mit einem Mal alle aufrichten und fast ehrfürchtig das Weinglas zur Hand nehmen. Selbst eine verflüchtigte Runde findet so wieder ihre Mitte. – Es gibt nicht viele Weine, die solche Wunder wirken können. Aber es gibt ganz ohne Zweifel einen Wein, der solche Momente am ehesten bewirkt: den **Blauburgunder**.

Dieser Wein – in Frankreich wird er *Pinot Noir* genannt, *Pinot Nero* in Italien, in Deutschland auch *Spätburgunder* – zählt zu den faszinierendsten Weinen der Welt. Er wächst nur in speziellen Lagen und Gebieten, und selbst dort sind Spitzenlagen sehr selten. Im Weinberg gilt er als „Primadonna“, die nach einer entsprechenden Pflege verlangt: dicht beieinander liegende Beeren machen ihn überaus empfindlich gegenüber Wetter und Schädlingen. Und auch im Keller stellt diese „Königin der Weine“ besondere Ansprüche. Wohl auch deswegen

Può un vino favorire l'atteggiamento di chi lo gusta?

L'elettrizzante effetto del **Pinot Nero** su una tavolata.

Ogni serata in compagnia ha i suoi alti e bassi, a momenti gioiosi si alternano quelli in cui uno strano silenzio sembra aleggiare sopra piatti e bicchieri. A seconda della situazione il convitato si trova a dover lottare per mantenere il portamento, il più possibile senza darlo a vedere. Quei pochi che oggi riescono a trascorrere un'intera serata stando seduti in bella posizione eretta sono degni di ammirazione.

Appoggiare il braccio al tavolo nel tentativo di rilassare finalmente la schiena irrigidita? Sostenere il capo pesante su un gomito per liberare la conversazione almeno di questo fardello? Stendere finalmente le gambe? Tutto questo non dovrebbe accadere se ci si attendesse alle “buone” maniere a tavola, ciononostante accade. E quando meno ci se lo aspetta, eccoci scivolati per metà sotto il bordo del tavolo. Un corpo umano che segue ineluttabilmente il corso delle cose, uno spettacolo in fondo tenero a cui nessuno di noi è del tutto estraneo.

Ma ogni tavolata conosce anche quel momento in cui tutti si risollevarono come un sol uomo e stringono il calice quasi con riverenza: il cerchio dei convitati serra le fila attorno al centro dell'attenzione. Non molti vini possono operare un simile miracolo, ma senz'altro ve n'è uno che è in grado di compierlo al meglio: il **Pinot Nero**.

Questo vino, chiamato in francese *Pinot Noir* e *Blauburgunder* o *Spätburgunder* in tedesco, è uno dei più affascinanti del mondo. Il vitigno cresce solamente in ambienti e posizioni particolari, ma anche in tali condizioni le zone di eccellenza sono molto rare. In vigna è un'autentica primadonna che pretende cure adeguate: i grappoli molto fitti lo rendono estremamente sensibile alle intemperie e ai parassiti. Anche in cantina questa “diva tra i vini” esige peculiari attenzioni, uno dei motivi per cui i grandi **Pinot Neri** sono tra i vini più costosi al mondo. I più nobili rappresentanti della famiglia provengono di tradizione dalla Borgogna francese;

Certain wines improve a bon viveur's posture.

On the uplifting effect of **Pinot Noir** using the example of a dinner party.

Each evening spent in a small circle is characterised by highs and lows: moments of joviality and others when an odd silence envelops the party. And depending on an individual's state of mind, the guest tries casually, discreetly to experiment with his or her posture: it is amazing how few people nowadays can spend an entire evening sitting upright. –

My back is beginning to feel stiff, so should I place my forearm on the table to (at last) relax it? Support my heavy head on an elbow to unburden the conversation at least of this dead weight? Stretch my legs? – Of course in observing “good” table manners one should do none of these things. But still we fall short. All of a sudden you find that you have slipped unawares half way beneath the edge of the table. Human nature takes over. All things considered, a congenial sight which is familiar to almost everybody.

But every dinner party company is familiar with the moment when all at once the group sits upright and, almost reverentially, each takes their wine glass in their hand. A moment which can inject new life into a party which has grown dull. – Few wines can work these kinds of wonders. However, there is one wine which definitely can, and that is **Pinot Noir**.

Pinot Noir (called *Blauburgunder* in South Tyrol) is one of the world's most fascinating wines. It can only grow in really specific, tucked-away corners of the world and even there top sites are few and far between. The variety is regarded as a prima donna in the vineyard due to its demanding nature: the thin-skinned, tightly packed berries tend to trap moisture, making them susceptible to fungal infections in warm, humid weather, and can harbour pests. This “king of wines” also poses formidable challenges to the winemaker. However, when the grower and winemaker succeed in coaxing **Pinot Noir** to its fullest expression the result can be stunning. The greatest sites in Burgundy, France produce

zählen die großen Pinot Noirs zu den teuersten Weinen der Welt. Die edelsten Vertreter stammen nach wie vor aus dem französischen Burgund, Top-Lagen wie z.B. *Clos de Vougeot*, *La Romanée*, *Les Musigny* und *La Tâche* sind Kultweinberge, für Burgunderliebhaber der Inbegriff von Raffinement und Eleganz.

In Südtirol ist der Blauburgunder seit über hundert Jahren heimisch. Er gilt als der beste Italiens. Und auch hier sind es nur ganz wenige Lagen, die für Spitzenqualitäten prädestiniert sind: höher gelegene, gut belüftete Weinberge, die die feine Frucht des Blauburgunders besonders zur Entfaltung bringen. Eine der bekanntesten ist *Mazzon* in Kaltern, ein über Kaltern thronendes Hochplateau mit grandiosem Seeblick. Und genau dort liegen die Weingärten, aus denen die Trauben für die beiden Blauburgunder von Manincor stammen: der Grand Cru *Mason* und die Selektion alter Reben *Mason di Mason*. Sie gehören heute zu den gesuchtesten Blauburgundern Italiens.

Zurück zu unserer Tischgesellschaft. Wir haben uns aufgerichtet, die Gläser sind gefüllt, man stößt aufeinander an – und mit einem Mal sind die müden und alle sonstwie störenden Geister verflogen. Kaum ein anderer Wein verströmt so viel Feierlichkeit wie der Blauburgunder (es ist kein Zufall, dass jener Wein, der zum Feiern gehört wie kein anderer, der Champagner, unter anderem mit Blauburgundertrauben komponiert wird). Am Beispiel des *Mason*: das zarte Rot, feine Aromen nach Kirschen und Beeren (etwas Brombeere, ein wenig Himbeere, ein Hauch Rosen), seidige Tannine, langer Nachklang – ein überaus sinnlicher Wein! Nichts Bombastisches ist an ihm, im Unterschied zu vielen anderen heute hoch im Ansehen stehenden Rotweinen. Nicht übervolle Frucht, intensive Tannine und dunkle Schwere charakterisieren hervorragende Blauburgunder – eher im Gegenteil: Er zählt zu den begehrtesten Rotweinen der Welt, weil er anstelle von Kraft und Wuchtigkeit Feinheit und Eleganz besitzt. Darin liegt sein Geheimnis. Und deshalb passt ein Pinot Noir auch überall dort gut, wo nach einem feinfühligem Essensbegleiter verlangt wird: zu Kalb, feinen Wildgerichten, Lamm und mittelkräftigen Käsen.

Selbst nach dem letzten Gang begleitet dieser Wein eine Tafel bis tief in die Nacht hinein. Und sucht die Tischgesellschaft wieder einmal nach ihrer äußeren Form – ein Glas *Mason di Mason* hilft nachhaltig, wieder Haltung anzunehmen. Im Englischen steht „attitude“ für den Standpunkt, die innere „Haltung“ eines Menschen. In der bildenden Kunst steht „Attitüde“ neben der Bedeutung für die Haltung menschlicher Figuren allgemein auch als Symbol für einen bedeutungsvollen Moment im Leben. – Es ist der Pinot Noir, der solche Momente in unvergleichlicher Art und Weise veredelt. ❧

le “Grand Cru” come *Clos de Vougeot*, *La Romanée*, *Les Musigny* e *La Tâche* producono vini quasi mitici, incarnazione di raffinatezza e di eleganza per gli appassionati.

In Alto Adige il Pinot Nero è di casa da più di un secolo ed è considerato il migliore d’Italia. Anche in questo caso sono davvero pochi i terreni predestinati alla massima qualità: impianti disposti già ad una certa altitudine e ben ventilati, in grado di esaltare il fine fruttato di questo vino. Uno dei più noti è *Mazzon* a Caldarò, un’altura accanto al paese con magnifica vista sul lago, e proprio là si trovano i vigneti da cui derivano i Pinot Neri di Manincor: il Grand Cru *Mason* e la selezione da vigne storiche *Mason di Mason*. Questi vini appartengono oggi ai più ricercati Pinot Neri in Italia.

Torniamo alla nostra tavolata.

Tutti si sono rinfancati, i bicchieri sono pieni e si brinda; in un attimo la stanchezza ed ogni fastidio si sono dissolti. Pochi altri vini sono in grado di regalare un senso di festa come il Pinot Nero, e in fondo non è un caso che proprio lo champagne, votato ai festeggiamenti come nessun altro, venga prodotto anche con uve di Pinot Nero. Prendiamo ad esempio il *Mason*: il suo colore rosso morbido, i suoi delicati aromi di ciliegia e frutti di bosco (mora, lampone, con un sentore di rosa), i suoi tannini vellutati, che persistono a lungo in bocca. Un vino davvero seducente! A differenza di molti altri rossi oggi in trend, non ha nulla di eccessivo: i Pinot Neri di eccellenza non sono caratterizzati da un fruttato prorompente, da una tannicità prepotente e una corposità pesante. Al contrario sono fra i vini rossi più ricercati al mondo proprio in quanto prediligono finezza e eleganza a robustezza e sapidità eccessive: in ciò risiede il loro segreto. Proprio per questo il Pinot Nero è adatto ovunque si richieda un raffinato accompagnamento al cibo: pietanze di vitello, selvaggina ricercata, agnello e formaggi mediamente saporiti; persino dopo l’ultima portata questo vino è in grado di tenere compagnia ai convitati fino a tarda notte. Quando la tavolata vorrà recuperare il contegno da galateo, un bicchiere di *Mason di Mason* sarà d’aiuto per ritrovare a lungo il portamento. In lingua inglese “attitude” si riferisce al modo di essere, all’“atteggiamento” interiore di una persona mentre nelle arti figurative, oltre ad indicare la posizione della figura umana, ha un generale valore simbolico riferendosi ad un momento di particolare significato nella vita. Il Pinot Nero sa nobilitare questi momenti con stile ineguagliabile. ❧

some of the world’s most expensive wines which include *Clos de Vougeot*, *La Romanée*, *Les Musigny* and *La Tâche*, all cult vineyards. For Burgundy-lovers these wines are the embodiment of refinement and elegance.

Pinot Noir was first cultivated in South Tyrol in the 1860s. Many wine connoisseurs rate Pinot Noir from South Tyrol as the very finest in all Italy. However, even here only very few sites yield truly fine wines with the brilliant and subtle flavours so prized in top Pinot Noir. The most suitable are located on the mid mountainsides with good air circulation. One such vineyard is the *Mazzon* site at Kaltern, a medium-altitude terrace with a superb view of the lake. And it is precisely here that the grapes grow which go into the two Manincor Pinot Noirs: the Grand Cru *Mason* and the selection harvested from old vines, the *Mason di Mason*. They are now among Italy’s most sought-after Pinot Noirs.

Back to our dinner party. We have straightened up, the glasses are filled and the guests clink glasses – and suddenly dull spirits are revived once again. Hardly any other wine generates as much gaiety as Pinot Noir (it is no coincidence that the wine for celebrating nonpareil, Champagne, also has Pinot Noir among its ingredients). Take for example the *Mason*: think of its soft red, elegant aromas of cherry and berry fruits (a hint of blackberry, also of raspberry and rose), its silky tannins and long aftertaste – an unashamedly sensuous wine. There is nothing showy about it, unlike many of today’s specious, high-profile red wines. Fine Pinot Noir is not characterised by overblown fruit, aggressive tannins or corpulence. On the contrary, it is one of the world’s most sought-after red wines because its salient characteristics are subtlety and elegance rather than power and opulence. Therein lies its secret. And for this reason it goes so well with dishes which cry out for a subtle accompaniment: veal, delicate game and venison specialities, lamb and medium-piquant cheeses.

Even after the last dishes have been cleared from the table this wine can continue to give pleasure well into the night. And if the guests wish to regain their outward disposition – a glass of *Mason di Mason* has a lasting effect in helping them recover their poise.

In English the word “attitude” means point of view, posture or body language. In Europe the word has been adopted among artists as a symbol for a meaningful moment in life. – And Pinot Noir is just the right wine to ennoble such moments in an incomparable way. ❧





Manincor auf Reisen ...

Nicht alle können sich auf den Weg nach Kaltern machen um uns zu besuchen. Viele aber haben die Gelegenheit genutzt, um wenigstens im Geiste die Reise zu unternehmen: bei einem Besuch der Ausstellung *WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult*. Das Architekturmodell unseres im Jahr 2004 fertiggestellten Kellerneubaus – bekannt geworden als „Keller im Weinberg“ – ging als Teil der Ausstellung von Wien aus auf Wanderschaft fast rund um die Welt. Natürlich immer mit dabei – wen wundert's – Weinflaschen als Visitenkarten der Weingüter. Und zweimal – in Wien und Hamburg – auch Graf Goëss-Enzenberg. Weitere Stationen der Reise waren Luxemburg, Frankfurt, New York, Los Angeles und Napa in Kalifornien bis das Modell nun nach drei Jahren wieder wohlbehalten nach Hause zurückgekehrt ist. ☺☺☺

... und bei Gottschalk zu Hause

Mail an Manincor von einem, der sich Thomas Gottschalk nennt: „How can I buy your Mason Pinot Noir 2004 in Los Angeles or online in the US?“ Und er ist's tatsächlich, Deutschlands bekanntester TV-Entertainer. Eine Lovestory beginnt: Thomas Gottschalk und unser Pinot Noir Mason. Getroffen haben sich die beiden beim hippen Italiener Giorgio in Santa Monica, Gottschalks Lieblingsort um gut zu speisen und fein zu trinken. Giorgio legt ihm den Mason ans Herz, Gottschalk hört auf ihn und – Liebe auf den ersten Schluck. Der 2005er wurde dann von Michael Graf Goëss-Enzenberg persönlich zum Verkosten bei Gottschalk zu Hause in Malibu vorbeigebracht. Und Thomas Gottschalk wird zum Konkurrenten für alle Liebhaber unseres Mason, Jahrgang 2004. Und 2005... ☺☺☺

Holzmodell im Reisekoffer
Il modello ligneo in valigia
Wooden model in suitcase



Manincor in trasferta ...

Non tutti sono in grado di spostarsi per farci visita a Caldaro. Molti hanno sfruttato però l'opportunità di fare il viaggio almeno con la fantasia visitando la mostra *WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult* (Architettura del vino – Dalla cantina al mito). Il modello in scala della nostra nuova cantina, completata nel 2004 e conosciuta come la “cantina sotto i vigneti”, ha fatto quasi il giro del mondo come parte della mostra a partire da Vienna. E non sono mai mancate, non c'è da meravigliarsi, le bottiglie quale biglietti da visita della tenuta. In due occasioni, a Vienna e ad Amburgo, c'era anche il conte Goëss-Enzenberg. Il modello ha fatto inoltre tappa a Lussemburgo, Francoforte, New York, Los Angeles e Napa in California prima di rientrare, tre anni dopo, sano e salvo a casa. ☺☺☺

... e di casa da Gottschalk

Mail a Manincor da un tale Thomas Gottschalk: “How can I buy your Mason Pinot Noir 2004 in Los Angeles or online in the US?” Ed è proprio lui, il celebre presentatore televisivo tedesco! Inizio di una grande storia d'amore fra Thomas Gottschalk e il nostro Pinot Noir Mason, il cui primo incontro è avvenuto a Santa Monica nel ristorante dello chef di fama Giorgio Baldi, il locale preferito da Gottschalk per mangiare bene e bere raffinato. Giorgio gli ha raccomandato il Mason, Gottschalk gli ha dato ascolto ed è stato amore al primo sorso. L'annata 2005 è stata poi proposta all'assaggio di Thomas Gottschalk nella sua casa di Malibu direttamente dal conte Michael Goëss-Enzenberg. Tanto che il celebre presentatore è ormai tra i fan più entusiasti del nostro Mason, annata 2004. E annata 2005 ... ☺☺☺

Mit Thomas Gottschalk in Malibu
Con Thomas Gottschalk a Malibu
With Thomas Gottschalk in Malibu



Manincor on tour ...

Not everybody is able to make the trip to Kaltern to visit us, though many wine-lovers have at least used the opportunity to undertake a “virtual” journey here by visiting the exhibition *WineArchitecture. The Vinery Boom*. The wooden model of our new wine cellar completed in 2004, known as the “Cellar concealed beneath the vineyard”, took to the road as part of the exhibition starting in Vienna and going almost around the world. And of course – how else could it be – with bottles of wine as advertisements for the wine estates. And twice – in Vienna and Hamburg – with Count Goëss-Enzenberg present. Further stops on the tour were Luxembourg, Frankfurt, New York, Los Angeles and Napa in California before the model returned home safe and sound after a three year tour. ☺☺☺

... and at home with Gottschalk

A mail to Manincor from somebody who calls himself Thomas Gottschalk: “How can I buy your Mason Pinot Noir 2004 in Los Angeles or online in the US?” And it really is him, the top German TV entertainer. A love story begins: between Thomas Gottschalk and our Pinot Noir Mason. The two first met at the Italian celebrity chef, Giorgio Baldi's restaurant in Santa Monica (California), Gottschalk's favourite haunt for eating well and drinking fine wines. Giorgio recommends the Mason, Gottschalk takes his advice and – love at first sip. Count Goëss-Enzenberg then personally dropped by at Gottschalk's home in Malibu with the 2005 for him to taste. And now Thomas Gottschalk has become an enthusiast competing against all other lovers of our Mason for the 2004 vintage. And 2005... ☺☺☺

Von Karajans Muster- schüler zum *enfant* terrible der Szene

Vielseitigkeit könnte ein Leitmotiv in Gustav Kuhns Leben sein. Obschon: Wenn einer Philosophie und Psychologie studiert, Komposition und Dirigieren, Preise bekommt und sie vergibt, Partituren schreibt und Texte; wenn einer Regisseur und Lehrer ist, Opernhäuser rund um die Welt und in ländlichen Gemeinden kennt und neben Deutsch noch Italienisch, Englisch und Türkisch spricht – dann greift *vielseitig* vielleicht doch zu kurz.

Kurzbiografie: 1970 Start der musikalischen Laufbahn in Istanbul; künstlerischer Leiter des internationalen Wettbewerbs „Neue Stimmen“ der Bertelsmann Stiftung; Gründer und Präsident der „Accademia di Montegral“ (Toscana); Arbeit mit den Wiener-, Berliner-, Londoner Philharmonikern, London Symphony, Royal Philharmonic, Dresdner Staatskapelle etc.; Regisseur (*Fliegender Holländer*, *Parsifal*, *Otello*, *Falstaff*, *Rigoletto*, *Carmen*). Träger zahlreicher Preise und Ehrungen, Jury-Mitglied; Autor (*Aus Liebe zur Musik*, 1993); 1997 Gründung der „Tiroler Festspiele Erl“, seit 2003 künstlerischer Leiter des Haydn Orchesters von Bozen und Trient.

Da allievo modello di Karajan ad *enfant* terrible del palcoscenico

La *poliedricità* potrebbe essere un leitmotiv nella vita di Gustav Kuhn. Quantunque: se uno studia filosofia e psicologia, composizione e direzione d'orchestra, riceve e assegna premi, scrive partiture e testi; se uno è regista e insegnante, vive nei teatri d'opera in tutto il mondo *ma anche* nei borghi rurali ed oltre al tedesco parla italiano, inglese e turco; allora, forse l'attributo *poliedrico* gli sta un po' stretto.

Biografia in breve: inizia la carriera musicale nel 1970 ad Istanbul; direttore artistico del concorso internazionale "Neue Stimmen" della fondazione Bertelsmann; fondatore e presidente dell'Accademia di Montegral (Toscana); ha collaborato con i Wiener Philharmoniker, i Berliner Philharmoniker e con la London Philharmonic Orchestra, la London Symphony, la Royal Philharmonic, la Dresdner Staatskapelle, ecc.; regista (*L'olandese volante*, *Parsifal*, *Otello*, *Falstaff*, *Rigoletto*, *Carmen*). Insignito di numerosi premi e onorificenze, membro di giurie; autore (*Aus Liebe zur Musik*, 1993); nel 1997 istituisce il festival "Tiroler Festspiele Erl", dal 2003 è direttore artistico dell'Orchestra Haydn di Bolzano e Trento.

From Karajan's model pupil to the scene's *enfant terrible*

Versatility could be one keynote in Gustav Kuhn's life. Although: if somebody has studied philosophy and psychology, composition and conducting, receives awards and gives them, writes scores and texts; if he is a director and teacher, has worked in opera houses around the world and in village halls; and in addition to German, speaks Italian, English and Turkish – then perhaps the description *versatile* falls a little short.

Short biography: began his musical career in Istanbul in 1970; became artistic director of the Bertelsmann Foundation's "New Voices" competition; founder and president of the "Accademia di Montegral" (Tuscany); worked with the Vienna, Berlin and London philharmonics, the London Symphony Orchestra, the Dresden Staatskapelle, etc.; director (*Flying Dutchman*, *Parsifal*, *Otello*, *Falstaff*, *Rigoletto*, *Carmen*); winner of numerous prizes and awards, jury member; author (*Aus Liebe zur Musik*, 1993); founder of the "Tyrolean Festival Erl" in 1997; since 2003 he has been artistic director of the Haydn Orchestra of Bolzano and Trento.

Das Echo des Weins. Übermütige Stimmung bei der Konzeption des neuen Weingutsberichts und ein Geistesblitz: Lassen wir doch andere für uns reden. Für uns, das heißt in diesem Fall für den Wein. Ganz allgemein oder speziell, philosophisch oder alltäglich, intellektuell oder praktisch, heiter oder wissenschaftlich. Wie auch immer – jedenfalls sehr individuell. Interessante Menschen werden an dieser Stelle zu Wort kommen und ein Streiflicht auf ihren persönlichen Zugang zum Thema Wein werfen. Wir sind gespannt, was dabei entsteht – Seien Sie es auch! Zu Beginn lesen wir, was dem Dirigenten Gustav Kuhn einfällt, wenn er über den Wein nachdenkt.

Leco del vino. Un grande entusiasmo nella creazione della nuova rivista della tenuta e un lampo di genio: facciamo che siano altri a parlare per noi. Per noi, vale a dire, per il vino. Per dire cose comuni o fare affermazioni specialistiche, filosofiche o quotidiane, intellettuali o pratiche, allegre o scientifiche. Sia quel che sia, sempre però in modo molto personale. Qui prenderanno la parola personaggi che accenneranno al loro rapporto con il tema del vino. Siamo curiosi di vedere cosa ne uscirà: magari lo siete anche voi? Per cominciare leggeremo cosa soviene al Maestro Gustav Kuhn quando pensa al vino.

The echo of the wine. High spirits while planning the new wine estate newsletter and a brainwave: why not let others speak for us? In our case this means for the wine. In completely general terms or specifically, philosophically or in everyday terms, intellectually or down to earth, amusingly or scientifically. But whatever the choice, completely individually. In this column interesting people will have their say and give interesting sidelights on their personal approach to the theme of wine. We look forward to seeing what comes of it – and you do too, we hope! As a start, let's read what occurs to the maestro Gustav Kuhn when he reflects on wine.

/// Gustav Kuhn, Maestro

Gesang – Weib – Wein oder Wein-Philosophische Fragen zur Schöpfung

Am Anfang war das Wort, logos!
Die alten Griechen, keine Wein-Verächter, hätten sicher nichts dagegen diesen logos auch als Gesang zu übersetzen. Und die modernere Wissenschaft? Urknall. Wer sagt denn, daß der Urknall nicht schon Musik war. Und, Musik ist Gesang, auf alle Fälle nach ein paar Gläsern Wein.

Aber mir geht es um viel Tieferes: die trinitätische Rangordnung dieser entscheidenden Bausteine der Welt! Was war zuerst, warum und wozu? Wein, Weib und Gesang, sagt der Volks-Mund, und verdreht die Wahrheit.

Das GANZE begann eben mit der Urtraube, ein von mir neu in philosophisches Gedankengut eingeführter Begriff, der es passionierten Weintrinkern leichter macht, die Welt zu verstehen.

Zur Einführung in unser ontologisches Modell: Das mit dem Knall im Leben nennen wir „männliches Prinzip“, den Kern der Sache „weiblich“. Damit die Prinzipien ineinandergreifen können gibt es den heiligen Geist, den Wein. Es gibt also eine klare, schon im Titel angegebene Rangordnung. Allerdings, ich gebe zu, im existenziellen Vollzug kann sich durchaus wieder die sprachlich geläufige Rangordnung einfinden. Und ich gebe zu, dass meine Gedanken zur Philosophie mir nicht sehr schlüssig erscheinen, ja ich wieder bei den alten Griechen hängen bleibe, und da bei einem, der den Wein besonders liebt: Sokrates. „Ich weiß, dass ich Nichts weiß“, sagte er. Und Goethe! „Das ewig Weibliche zieht uns hinan“ – wieder ein anderer Beginn, eine andere Rangordnung...

War das der Wein, der Wein, der Wein?

Lebten wir uns zurück und denken nach: in vino veritas, ein gutes Glas Wein, bei Beachtung des „kairos“, also des richtigen Zeitpunkts, klärt unser Problem: man kann die Unendlichkeit spüren. ///

Canto – Donne – Vino ovvero: domande eno- filosofiche sulla creazione

All'inizio c'era la parola, logos!
Gli antichi Greci, che mai disprezzarono il vino, non avrebbero avuto nulla in contrario a tradurre logos anche con canto. E la moderna scienza? Big bang. E chi dice che il big bang non fosse già musica. E la musica è canto, di sicuro dopo un paio di bicchieri di vino.

Ma per me c'è qualcosa di più profondo: la disposizione trinitaria dei pilastri dell'universo! Cosa c'era all'inizio, perché e a che scopo? Vino, donne e canto, dice la vox populi, e distorce così la verità.

Il TUTTO iniziò certo con la vite primordiale, un concetto introdotto da me ex novo nel bagaglio filosofico, che rende più facile la comprensione del mondo a chi gusta il vino con passione.

Per introdurre questo modello ontologico: chiameremo “principio maschile” quello del big bang, “femminile” il fulcro della cosa. Perché i due principi possano compenetrarsi c'è uno spirito santo, il vino. Ecco dunque un chiaro ordine gerarchico già nel titolo. Ammetto comunque che nel compimento esistenziale si possa certo ripristinare l'ordine gerarchico linguisticamente più consueto. E ammetto che le mie riflessioni sulla filosofia non mi sembrano granché convincenti, se resto agli antichi Greci e penso ad uno che il vino lo amava proprio: Socrate. “So di non sapere nulla”, diceva. E Goethe poi! “L'eterno femminino ci innalza”, ecco un altro principio, un'altra gerarchia ...

Era il vino, il vino, il vino?

Rilassiamoci e riflettiamo: in vino veritas, un buon bicchiere, facendo attenzione al kairos, al momento giusto, illumina il nostro problema: si può percepire l'infinità. ///

Song – woman – wine, wine-philosophical questions relating to the Creation

In the beginning was the Word, logos!
The Ancient Greeks, certainly no disdainers of wine, would have raised no objections to translating this logos as song as well. And modern science? The Big Bang. For who can say that the Big Bang wasn't already music? And, music is song, at least after a few glasses of wine.

But for me the matter goes much deeper: the Trinitarian order of precedence of the world's building blocks! What came first, why and to what purpose? The popular saying goes “Wine, woman and song”, and distorts the truth.

The WHOLE THING began with a primeval grape, a new concept which I have introduced into philosophical thought, one which makes it easier for passionate wine drinkers to understand the world.

As an introduction into our ontological model: we call the bang in life the “masculine principle”, the nucleus of the matter “feminine”. Then there is the Holy Ghost, wine, to enable the principles to interlink. Hence there is a clear order of precedence given above in the title. Nevertheless I admit that, in the existential implementation of the concept, it is quite possible for the saying to return to commonly heard order of precedence. And I admit that I find my thoughts on philosophy to be not very sound, indeed I'm back with the Ancient Greeks and one comes to mind who was very passionate about wine: Socrates. He declared he knew nothing except the fact of his own ignorance.

And Goethe! “Eternal Woman draws us upwards” – again another beginning, another order of precedence...

Was that the wine, the wine, the wine?

Let's lean back and reflect: in vino veritas, a glass of good wine, observing the “kairos”, the fullness of time, the propitious moment, solves our problem – we can sense eternity. ///



MANINCOR

Im Zeichen der Hand die den Boden bearbeitet, die Reben pflegt und die Trauben liest. Diese Weine sind klassisch, solide, auf erfreuliche Weise zugänglich.

Nel segno della mano che lavora la terra, cura le viti e coglie i grappoli. Sono vini classici, ben strutturati, di facile beva.

Under the sign of the hand which cultivates the soils, cares for and harvests the grapes. These wines are classic in style, sound and delectably inviting.



La Rose de Manincor 2008

Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo // **Farbe:** leuchtendes Lachsrot // **Aroma und Geschmack:** in der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2009 bis Ende 2010, gut haltbar bis 2012. // **Serviertemperatur:** 10 - 12 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherter Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo // **Colore:** rosso salmone brillante // **Profumo e gusto:** note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttata e minerale. // **Da consumarsi preferibilmente:** dalla prima estate 2009 a fine 2010, si conserva bene fino al 2012. // **Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo // **Colour:** bright pale salmon red // **Aroma and flavour:** reminiscent of raspberry and cherry on the nose, succulent and creamy on the palate with excellent length characterised by elegant tannins and a mineral-fruity aftertaste. // **Optimum maturity:** from early summer 2009 to the end of 2010; will keep well until 2012. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, at 50 - 54 °F. // **Food recommendations:** well-seasoned first courses, fried and smoked fish, dishes with white and grilled meat.

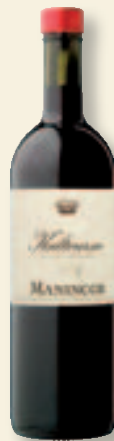


Moscato Giallo 2008

Rebsorte: Goldmuskateller // **Farbe:** leuchtendes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** delikate Düfte nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2009 bis Ende 2010, gut haltbar bis 2012. // **Serviertemperatur:** 8 - 10 °C // **Passt als** Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.

Vitigno: Moscato Giallo // **Colore:** giallo paglierino brillante // **Profumo e gusto:** delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Fruttato, intenso, sapido e dall'aroma persistente. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2009 a fine 2010, si conserva bene fino al 2012. // **Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C // **Abbinamenti:** vino da aperitivo; pietanze della cucina asiatica e formaggi saporiti a pasta dura.

Grape variety: Goldmuskateller (Muscat) // **Colour:** bright straw yellow. // **Aroma and flavour:** delicate scents of nutmeg, cedarwood and grapefruit; fruity, succulent with a mineral character and a persistent aroma. // **Optimum maturity:** from summer 2009 to the end of 2010; will keep well until 2012. // **Surviving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46 - 50 °F. // **Delicious as** an aperitif, with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



Kalterersee 2008

Rebsorten: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2009 bis Ende 2010, gut haltbar bis 2012. // **Serviertemperatur:** 12 - 14 °C // **Passt zu:** typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, aber auch zu Pasta, weißem Fleisch und gebratenem Fisch.

Vitigni: Schiava da viti vecchie // **Colore:** rosso rubino chiaro e brillante // **Profumo e gusto:** un bouquet delicatamente fruttato con note di ciliege e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca. // **Da consumarsi preferibilmente:** dalla prima estate 2009 a fine 2010, si conserva bene fino al 2012. // **Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini come lo speck, ma anche primi piatti, carni bianche e arrostiti.

Grape variety: Vernatsch (Schiava) produced by old vines // **Colour:** bright pale ruby // **Aroma and flavour:** a delicately fruity bouquet reminiscent of cherry and toasted almonds; succulent and quaffable with an elegant, fruity finish and an attractive hint of bitterness. // **Optimum maturity:** from early summer in 2009 to the end of 2010; will keep well until 2012. // **Serving suggestions:** serve cool but not chilled, at 53 - 57 °F // **Food recommendations:** delicious with typical South Tyrolean platters of cold cuts and cheese and even fried fish, it also makes a perfect pasta wine.



Réserve della Contessa 2007

Rebsorten: Weißburgunder 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10% (Terlaner) // **Farbe:** kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen. // **Aroma und Geschmack:** frischer Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz, lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2008 bis Ende 2010, gut haltbar bis 2012. // **Serviertemperatur:** 10 - 12 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10% (di Terlano) // **Colore:** giallo intenso con riflessi verdognoli // **Profumo e gusto:** un fresco profumo di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2008 a fine 2010, si conserva bene fino al 2012. // **Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10% (Terlaner) // **Colour:** full, deep yellow with greenish reflexes // **Aroma and flavour:** the aroma is fresh, reminiscent of apple, apricot with a hint of sage; full and elegant, extremely mellow and long. // **Optimum maturity:** from autumn 2008 to the end of 2010; will keep well until 2012. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50 - 54 °C // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2006

Rebsorten: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Farbe:** leuchtendes, dichtes Rubinrot. // **Aroma und Geschmack:** im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. // **Optimale Trinkreife:** von Sommer 2009 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014. // **Serviertemperatur:** 16 - 18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranen Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

Vitigni: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Colore:** rosso rubino intenso e brillante // **Profumo e gusto:** di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco, poi emergono gli aromi di liquirizia e di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini; di beva simile ai rossi di Borgogna. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2009 a fine 2012, si conserva bene fino al 2014. // **Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti e carni bianche e rosse arrosto o grigliate.

Grape varieties: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Colour:** bright, full ruby // **Aroma and flavour:** the initial sensation is of fruit, especially berries, giving way to spicy and savoury aromas with a hint of liquorice and white and black pepper; tightly-knit on the palate with strong but supple tannins, an extremely moreish wine, almost Burgundian in its drinkability. // **Optimum maturity:** from summer 2009 to the end of 2012; will keep well until 2014. // **Serving suggestions:** cool, at 60 - 64 °F // **Food recommendations:** fragrant Mediterranean-style first courses; fried, grilled or roast red meats.

Das Herzstück. Die Weine unserer wichtigsten Linie: in ihrer Kraft und Eleganz zeigen sie den Mut, die Entschlossenheit und Beherrschung unserer Arbeit. An diesen Weinen erkennt man jedes Jahr am deutlichsten, wofür Manincor steht.

Il cuore. I vini sono il frutto dei nostri vigneti migliori: nella loro forza ed eleganza mostrano il coraggio, l'energia e la risolutezza del nostro lavoro. Questi sono i vini che ogni anno testimoniano al meglio la mission di Manincor.

The heart. The wines comprising our most important selection: in their vigour and elegance they embody the courage, determination and spirit inherent in our work. These wines represent most clearly the things Manincor stands for.

Sauvignon 2008

erscheint im Herbst diesen Jahres
disponibile nell'autunno di quest'anno
will be released this autumn



Sophie 2007

Rebsorten: Chardonnay 85%, Viognier 10%, Sauvignon Blanc 5% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit lang anhaltender Mineralik. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2008 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2015. // **Serviertemperatur:** 11 – 13 °C, für optimalen Trinkgenuss dekantieren und in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel und kräftigen Fischgerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigni: Chardonnay 85%, Viognier 10%, Sauvignon Blanc 5% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio all'attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida nell'evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'autunno 2008 a fine 2012, si conserva bene fino al 2015. // **Temperatura di servizio:** 11 – 13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi erborinati e alle erbe.

Grape varieties: Chardonnay 85%, Viognier 10%, Sauvignon Blanc 5% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, oranges acacia blossom and lime flower while in depth it is mineral-like, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate though nevertheless slender with a lasting mineral-like quality on the finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2008 to the end of 2012; will keep well until 2015. // **Serving suggestions:** very lightly chilled (51 – 55 °F); this wine will benefit considerably from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** shellfish and crustaceans, poultry and substantial fish dishes; goes especially well with aromatic cheeses.



Mason 2007

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zugschärfe bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2009 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2017. // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e liquirizia, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s'impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2009 a fine 2014, si conserva bene fino al 2017. // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and liquorice; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Optimum maturity:** from summer 2009 through to the end of 2014; will keep well until 2017. // **Serving suggestions:** enjoy cool (60 – 64 °F); in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



Lagrein 2007

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** Eine dunkelbeerrige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2009 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2017. // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2009 a fine 2014, si conserva bene fino al 2017. // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C, da lasciar decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth. // **Aroma and flavour:** its complex aromas of blackberry and bilberry mingled with hints of plum, elderflower syrup and liquorice provide an early indication of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Optimum maturity:** reached around summer 2009 and lasting until at least the end of 2014; will keep well until 2017. // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature (60 – 64 °F); will benefit from decanting in its youth; serve in large Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game and mature cheeses.



Cassiano 2006

Rebsorten: Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, weitere 10%: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2009 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017. // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C, in der Jugend dekantieren, in Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** Wild und gut gewürztem, gebratenem (roten) Fleisch sowie würzigem Hartkäse.

Vitigni: Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, altri 10%: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliegie mature, liquirizia ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2009 a fine 2015, si conserva bene fino al 2017. // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C, decantare nei primi anni e servire in calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

Grape varieties: Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, plus 10%: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry, liquorice and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Optimum maturity:** reached from summer 2009 lasting to the end of 2015; will keep well until 2017. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60 – 64 °F; it will benefit from decanting in its youth; serve in Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** venison, game, roast red meats and piquant mature cheeses.



MANINCOR



Le Petit 2006

Rebsorte: Petit Manseng // **Farbe:** funkelnd goldenes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Mango, Litschi, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure. // **Optimale Trinkreife:** ab 2009 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt zu:** delikaten Desserts und sehr gut zu abschließendem Käse.

Vitigno: Petit Manseng // **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati // **Profumo e gusto:** prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio. // **Da consumarsi preferibilmente:** dal 2009 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** dessert delicati, ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

Grape variety: Petit Manseng // **Colour:** scintillating golden straw yellow // **Aroma and flavour:** accentuated fruit, especially reminiscent of exotic fruits including mango, lychee, dried apricots; enormous depth and complexity with elegant hints of honey and botrytis, the wine's sweetness and opulence are cut by a backbone of mouthwatering acidity. // **Optimum maturity:** from 2009 until at least the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46 – 50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.

Die Krönung. In kleiner Menge und nur in den besten Jahrgängen produziert, sind diese Top-Weine von Manincor etwas für Liebhaber von Raritäten, Weine von kompromissloser Qualität.

La corona. Prodotti in piccola quantità solo nelle annate migliori, questi vini d'eccellenza di Manincor sono destinati agli amanti delle rarità, sono vini di qualità sopraffina.

The crown. Produced in small quantities and only in the very best years, these wines are Manincor's top of the range, products of uncompromising quality, rarities for connoisseurs of the finer things in life.



Lieben Aich 2006

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensiv nach reifer Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich nur in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2008 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014. // **Serviertemperatur:** 11 – 13 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** profumi intensi di mango, papaya e frutto della passione; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2008 a fine 2012, si conserva bene però fino al 2014. // **Temperatura di servizio:** 11 – 13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow. // **Aroma and flavour:** intense, reminiscent of ripe mango, papaya and passion fruit; full-bodied only on the mid-palate, otherwise with a mineral flavour and mouth-watering acidity and a lingering mineral-like character on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from summer 2008 to the end of 2012; will keep well until 2014. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 51 – 55 °F, to enjoy it at its best, in its youth this wine will benefit from decanting. Serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** an excellent partner for shellfish and crustaceans, grilled sea fish and dishes based on white meats.

Ausführliche Weinbriefe sowie ein Verzeichnis unserer Distributoren in aller Welt auf unserer Homepage:

Schede dettagliate e un elenco dei nostri distributori in tutto il mondo sulla nostra homepage:

Detailed wine descriptions along with a list of our distributors worldwide are on our homepage:

www.manincor.com



Mason di Mason 2007

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Jahrgangs erahnen. Saftig im Ansatz vermitteln die feinkörnigen Tannine eine dichte Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2010 bis 2017, gut haltbar bis 2020. // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e brillante // **Profumo e gusto:** aromi di frutta matura con una fresca mineralità speziata che fanno intuire già nel vino giovane le peculiarità di una grande annata. L'attacco è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale. // **Da consumarsi preferibilmente:** dal 2010 al 2017, si conserva bene fino al 2020. // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby. // **Aroma and flavour:** this youthful wine's ripe fruit aromas combined with notes of mineral and spice provide an indication of the complexity which we can expect such a great vintage to accrue over time. Succulent on entry, on the mid-palate the ripe tannins and concentration yield a wine of impressive structure characterised by harmony and equilibrium on the finish. // **Optimum maturity:** from 2010 through 2017; will keep well until 2020. // **Serving suggestions:** just below room temperature (60 – 64 °F); in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** enjoy with fried and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



Castel Campan 2005

Rebsorten: Merlot 85%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 3% // **Farbe:** leuchtendes, dunkles Purpurrot. // **Aroma und Geschmack:** delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken in der Jugend noch etwas robust, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, der samtige Schmelz im Abgang ist vielversprechend. // **Optimale Trinkreife:** ab 2009 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2020. // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.**

Vitigni: Merlot 85%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 3% // **Colore:** rosso porpora scuro e brillante // **Profumo e gusto:** delicato bouquet di profumi con sentori di bacche nere e rosse, spezie orientali, cuoio e tabacco. I vigorosi tannini conferiscono al vino una struttura consistente, sono ancora un po' invadenti quando è giovane, ma se ne intuiscono le potenzialità evolutive; il suo sapore vellutato persiste gradevolmente in bocca. // **Da consumarsi preferibilmente:** dall'estate 2009 a fine 2015, si conserva bene fino al 2020. // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C, decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** da presentare a coronamento di un banchetto e come vino da meditazione.

Grape varieties: Merlot 85%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 3% // **Colour:** bright, dark purple // **Aroma and flavour:** a many-faceted aroma, reminiscent of red and black berry fruits, oriental spices, leather and tobacco. Its formidable, assertive tannins and concentration provide the wine with tightly-knit concentration and structure; while these qualities may mask some of the wine's charms in its youth, it is already mellowing and promises to develop into a truly satisfying wine. // **Optimum maturity:** from 2009 until the end of 2015, will keep well until 2020. // **Serving suggestions:** enjoy cool, at 60 – 64 °F, in its youth it will benefit from decanting; serve in large Bordeaux glasses. // **Delicious as the climax of a festive dinner or savoured on its own as a "wine for meditation".**

Manincor Weinverkauf Führungen und rare Dinge

Suchen Sie Nähe zum Winzer? Sind Sie Weinkenner auf der Suche nach Raritäten? Oder einfach Genießer mit Interesse? – Sagen Sie nicht, Sie hätten von nichts gewusst! Sind Sie erst einmal von der Weinstraße zu uns abgebogen, werden Sie rasch unserem Charme erliegen. Widerstand ist zwecklos!

Unser Weinverkauf zählt zu den schönsten entlang der gesamten Südtiroler Weinstraße. Die Symbiose aus alter und neuer Architektur wird Sie beeindrucken, auch der fantastische Blick auf den Kalterer See. Sie finden dort neben unseren ausdrucksstarken Weinen auch eine Auswahl an Hofprodukten: Bioäpfel, hausgemachte Marmeladen, Liköre, unsere feinen Weinschokoladen und anderes, je nach Saison. Klaus und Sybille sind im Weinverkauf für Sie da. Für Führungen bitten wir um rechtzeitige Voranmeldung (kann gut sein, dass Gräfin Sophie Sie dann durch unseren Keller im Weinberg führt).

Nicht wundern: Wenn Sie es gackern, muhen oder blöken hören, dann ist nicht der Wein dran Schuld. Seit kurzem gibt es neben den „Hausherren“, unseren Hühnern, auch wieder Schafe und Kühe auf dem Gutshof. 🍷

Kontakt
T +39 0471 960 230

Öffnungszeiten
Montag – Freitag:
9.30 – 12.30, 13.30 – 18.00 Uhr
Samstag: 10.00 – 17.00 Uhr

Weinverkostung mit Gräfin Sophie
Degustazione con la contessa Sophie
Wine tasting with Countess Sophie



Punto vendita Visite guidate e rarità

Cercate un modo per avvicinarvi ai vignaioli? Siete estimatori alla ricerca di rarità? O semplicemente appassionati con un certo interesse per le novità? Non dite che non lo sapevate! Se per una volta lungo la Strada del Vino deviate da noi, cederete ben presto al nostro fascino. Inutile resistere!

Il nostro punto vendita è tra i più belli di tutta la Strada del Vino. Vi colpirà la simbiosi di architettura antica e moderna, la splendida vista sul Lago di Caldaro e la natura intatta. Oltre ai nostri vini espressivi troverete altri prodotti biologici fatti in casa: mele, marmellate, liquori, cioccolato al vino e altro, seconda la stagione. Klaus e Sybille sono a vostra disposizione; vi preghiamo di prenotare per tempo le visite guidate (può accadere che sia la stessa contessa Sophie a introdurvi nella nostra cantina sotto i vigneti).

E non meravigliatevi se sentite chiacchiere, muggire o belare; non date colpa al vino: da poco accanto alle “padrone di casa”, le nostre galline, ci sono anche pecore e mucche nella tenuta! 🍷

Contatto
T +39 0471 960 230

Orario di apertura
Lunedì – Venerdì 9.30 – 12.30, 13.30 – 18.00
Sabato 10.00 – 17.00

Unser Ab-Hof-Verkauf
Il nostro punto vendita
Our wine shop



Manincor Wine sales Guided tours and rarities

Are you seeking the company of the winegrower? Are you a wine connoisseur in search of rarities? Or an epicure interested in discovering something new? – Don't say you didn't have a clue! Once you have turned in from the “Weinstrasse” to come to us for the first time you will quickly succumb to our charm. Resistance is pointless!

Our wine shop is one of the most attractive along the entire South Tyrolean Wine Route. You will be impressed by the symbiosis between our delicious wines, the old and modern architecture, as well as by the fantastic view of the Lake of Caldaro and by the selection of farmstead products: organic apples, homemade jams, liqueurs, our varieties of fine wine chocolates. Klaus and Sybille await you in our wine shop. If you would like a guided tour we would be grateful for advance notice (you could easily be guided through our “Cellar concealed beneath the Vineyard” by Countess Sophie personally).

Don't be surprised to hear clucking, mooing or bleating, it's not the wine's fault. Our “lords of the manor”, our hens, have recently been joined by sheep and cows. 🍷

Contact
T +39 0471 960 230

Opening times
Monday – Friday:
9.30 am – 12.30 pm, 1.30 pm – 6.00 pm
Saturday: 10.00 am – 5.00 pm

Johnny & Petra



„Wer nicht liebt Wein, Weib, Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang.“

Gewidmet Gustav Kuhn, zugeschrieben Martin Luther (1483 - 1546)

Die „weibliche“ Hälfte unserer Gutsweine – die *Réserve della Contessa*. Sie stammt von unseren besten Lagen oberhalb des Ansitzes Liebenaich in Terlan. Sandige, warme Böden geben den dortigen Weißburgunder-, Chardonnay- und Sauvignon-Reben eine unvergleichliche Aromatik. Schon Anfang September beginnt in diesen warmen Lagen zumeist die Lese. Bis zum Frühsommer reift die *Réserve della Contessa* in großen Holzfässern heran, bis ins Glas dauert es dann noch eine Weile. Genug Zeit, um die Wärme und Kraft der Böden in Terlan in nobler Frucht und Mineralik zum Ausdruck zu bringen.

La metà “femminile” dei vini di podere, il *Réserve della Contessa*, proviene dai nostri migliori vigneti di Liebenaich a Terlano. Terreni caldi e sabbiosi conferiscono aromi inconfondibili alle uve di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon. In questi poderi in posizione soleggiata la vendemmia inizia per lo più già all’inizio di settembre. Il *Réserve della Contessa* matura in grandi botti di legno fino all’inizio dell’estate, passa ancora del tempo prima che si possa degustare. Un periodo sufficiente perché il calore e l’energia che emergono dai terreni di Terlano esprimano un vino dal nobile fruttato e dalle note minerali.

The “feminine” half of our estate wines – the *Réserve della Contessa*. It is grown in our finest sites above the Liebenaich manor house at Terlan. The sandy, warm soils impart an incomparable aromatic character to the grape varieties grown there – Pinot Blanc, Chardonnay and Sauvignon Blanc. The harvest in these warm vineyards usually begins in early september. The *Réserve della Contessa* matures in large oak casks until early summer, therefore it takes a while before the wine is ready for drinking. Enough time to bring out the warmth and vitality of the soil in Terlan in the wine, which develops a splendid fruit and mineral character.



MANINCOR

39052 Kaltern/Caldaro/Italia, St. Josef am See 4
T +39 0471 960230 // F +39 0471 960204
www.manincor.com // info@manincor.com

