

manincor



10

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2010



p. 5

Con le mani

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

p. 8

On the wild side

Ein Spaziergang durch Manincor
Una passeggiata per Manincor
A walk through Manincor

S. 14

Frisch

Über das Kühle im Sauvignon
La freschezza del Sauvignon
Sauvignon Blanc, a cool character



Unsere Empfehlung:

Il nostro suggerimento:

Our recommendation:

Moscato Giallo

Fünf Mal täglich Obst und Gemüse, heißt es. Einmal davon vielleicht unser Muskateller? Mehr dazu auf Seite 20.

Cinque volte al dì frutta e verdura, dicono. Una, perché no, anche con il nostro Moscato? Approfondimenti a pagina 20.

We're supposed to have fruit and vegetables five times a day. Why not include our Moscato Giallo as one portion? More on page 20.



Michael Graf Goëss-Enzenberg
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg



Liebe Manincor-Freunde,

ein Jahr liegt hinter uns, wie es aufregender nicht sein könnte. Die Natur hat uns vor große Aufgaben gestellt, uns aber auch immer wieder in Staunen versetzt. So liest sich denn auch der Bericht aus dem Weinberg von Helmuth Zozin spannender als so mancher Krimi. Förmlich spürt man, wie sich die Hagelwolken zusammenbrauen und mit welcher Sorgfalt und Liebe unverzüglich an die Heilung der geschundenen Reben gegangen wurde. Das Ergebnis: ein großer Jahrgang, wie wir meinen.

In dieser Ausgabe laden wir Sie ein zu einem „Walk on the wild side“, einem Spaziergang durch Manincor, wo es auch im Winter mehr Leben gibt, als man meinen möchte; mithin eine Bestandsaufnahme zum aktuellen Stand von Biodynamie und Nachhaltigkeit. Sie werden feststellen, dass wir dabei sind diese Lebensphilosophie auch in unserer Arbeit umzusetzen, wie etwa wenn wir zu Beginn des Jahres den traditionellen Brauch des Hof-Ausräucherns durchführen.

Ganz neu – und Ergebnis dieses Prozesses – sind auch unsere Verpackungen: Naturkartone versehen mit Symbolen der Biodynamie. Auch dazu finden Sie Informationen in diesem Weingutsbericht. Und noch allerhand Interessantes und Amüsantes. Ach ja – und dann ist da noch der Wein ...

Viel Freude beim Lesen und viele genußreiche Momente in diesem Jahr!

Cari amici di Manincor,

l'anno che abbiamo lasciato alle spalle non avrebbe potuto essere più stimolante. La natura ci ha posti di fronte a grandi compiti, ma non ha mai finito di stupirci. Tanto che il resoconto di Helmuth Zozin sul vigneto può essere letto come un giallo avvincente. Si percepisce davvero come si addensino le nuvole cariche di grandine e con quale premura e amore si sia lavorato senza indugio per curare le viti colpite. Il risultato? Una grande annata, come la intendiamo noi.

In questo numero vi invitiamo ad un “Walk on the wild side”, una passeggiata dentro Manincor, dove anche in inverno la vita pulsa più di quanto si immagini. Si farà poi il punto sulla stato dell'arte riguardo a biodinamica e sostenibilità. Potrete così constatare come stiamo trasformando questa filosofia di vita anche nel nostro lavoro, ad esempio praticando le tradizionali “fumigazioni” all'inizio dell'anno.

Completamente nuove, e quale risultato di tali processi, sono anche le nostre confezioni: cartone non trattato, con i simboli della biodinamica. Anche di tale argomento parleremo in queste pagine, oltre ad ogni tipo di cose interessanti e divertenti. Senza ovviamente dimenticarci... del vino!

Vi auguriamo una piacevole lettura e molti momenti ricchi di piacere in tutto l'anno!

Dear Manincor friends,

An eventful winegrowing year full of suspense is just behind us. Nature has thrown enormous challenges at us but has astonished us time and again. Helmuth Zozin's report from the vineyard is even more suspenseful than many thrillers. One can literally sense the gathering hail clouds and the loving care with which staff set about healing the stricken vines. The result: the kind of great vintage which does us proud.

In this issue we invite you to take a “Walk on the wild side”, a stroll through the Manincor estate where there is more life in winter than one would believe, and to take stock of the current situation with regard to biodynamics and sustainability. You will realise how we are putting this philosophy of life into action in our work, in the same way that we carry out the traditional custom of fumigating the manor house, farmstead and vineyards at the beginning of the year to smoke out dark forces and beckon the new stirrings of nature.

Our packaging is also completely new and a result of this process: natural cartons bearing the biodynamics symbols. Packaging also features in this issue, alongside plenty of other interesting and amusing themes. Oh yes, before we forget, there is also the wine...

We wish you an enjoyable read and plenty of hedonistic moments in 2010!



Feinste Traubenqualität

Es klingt so einfach wie logisch: Erstklassige Trauben sind die Grundvoraussetzung für erstklassige Weine. Der Aufwand, den wir uns dafür leisten, ist beachtlich. Mit Adleraugen und geschickten Händen werden unsere Trauben gleich zweimal verlesen. Erfahrene Wimmerinnen und Wimmer sind für die sorgfältige Handlese im Weinberg verantwortlich. Im zweiten Durchgang arbeiten im Keller bis zu 6 Personen am Selektionsband – nur so kann die Frucht des Jahrganges zu eleganten, feinen Weinen werden.

Uve della qualità più fine

Detto così, suona assolutamente logico: uve eccellenti sono il presupposto essenziale di vini eccellenti. L'impegno che profundiamo per questo risultato è considerevole. Con occhi di falco e grande destrezza facciamo a mano due volte la cernita delle nostre uve. Vendemmiatori esperti, uomini e donne, sono responsabili di una raccolta accurata nei vigneti. Nel secondo passaggio vi sono fino a sei persone che in cantina fanno selezione; solo così il frutto dell'annata può trasformarsi in vini eleganti e fini.

Outstanding grape quality

It sounds so logical: top-class grapes are a basic pre-requisite to the production of truly fine wines. The time and effort we put into achieving this are considerable. Eagle-eyed and skilled pickers go through the vineyards. When the harvest is delivered to the winery, up to six persons work on a conveyor belt to ensure only the choicest grapes are transformed into elegant, superlative wines.



/// Con le mani

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:
Das Weinjahr 2009

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Ein Weinjahr ist kein Wunschkonzert. Mit der Natur zu arbeiten heißt auch, mit ihren Stimmungen und Launen zu leben. Nichts lässt sich programmieren; immer wieder sind wir gefordert, unser Tun den natürlichen Rhythmen und den außergewöhnlichen Ereignissen anzupassen. 2009 wurden wir auf die Probe gestellt: zwei Mal gab es heftigen Hagel schlag – und trotzdem ist es uns gelungen, den Jahrgang zu retten. Und er ist es wert!

Die Chronologie der Ereignisse.

Ein schneereicher Frühling sorgte für Feuchtigkeit, der Austrieb begann Anfang April und schritt gleichmäßig und rasch voran. Ebenso die Blüte, die wir mit Tee aus Brennnessel und dynamisiertem Hornmist in den Vorrundphasen stimulierten. Soweit war alles im Plan.

Das erste Unwetter. Wie schnell sich das ändern kann, erlebten wir am Abend des 5. Juli: fünf Minuten Hagel zerstörten all unsere Erwartungen. Fürs Erste machten wir zur Wundheilung eine Kamillenteehandlung. Die Reben waren wie unter Schock; bis zur Ernte sollte sich aber noch einiges einrenken. Teils wurden die verhagelten Beerenteile weggeschnitten und damit bewusst der Ertrag reduziert. Teils mussten wir uns auf Teebehandlungen beschränken: Kamille zur Beruhigung, Brennnessel bei zunehmendem Mond um die Vegetation zu stimulieren und Ackerschachtelhalm bei abnehmendem Mond um das Wundschließen zu unterstützen. So sollten im Zusammenspiel der Lebenskräfte „Wachstum und Reife“ die Selbstheilungskräfte angekurbelt werden. Die Selbstheilung ist ein Wunder der Natur und sie mit Homöopathie zu unterstützen und anzuregen, ist das schönste für den Bauern.

Eine Phase der Erholung. Gegen Ende August sah dann wieder alles bestens aus; bei einigem Wetterglück

Notizie dalla cantina e dal vigneto

Una retrospettiva:
l'annata 2009

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

Un'annata non è un menù su ordinazione. Lavorare con la natura significa anche convivere con le sue lune e i suoi umori. Nulla si lascia programmare con precisione: siamo continuamente sollecitati ad adeguare le nostre azioni al ritmo della natura e agli eventi eccezionali. E il 2009 ci ha messo alla prova, per ben due volte, con violente grandinate, ma alla fine siamo riusciti a salvare l'annata. Un risultato davvero notevole!

La cronologia degli eventi. Una primavera con molta neve ha garantito il livello di umidità; la germogliazione è partita all'inizio di aprile, procedendo diffusamente e velocemente al pari della fioritura, che abbiamo stimolato con tè di ortica e preparato biodinamico di corna bovine nelle fasi precedenti la luna piena. Fin qui tutto secondo le previsioni.

La prima tempesta. La sera del 5 luglio abbiamo realizzato quanto in fretta tutto possa cambiare: cinque minuti di grandine per distruggere ogni nostra aspettativa. Come prima misura abbiamo attuato un trattamento a base di tè di camomilla per favorire il cicatrizzarsi delle lesioni. Le viti avevano subito uno shock e fino alla vendemmia avrebbero dovuto recuperare. In parte sono stati eliminati gli acini rovinati dalla grandine, tagliando consapevolmente la produzione; in parte ci siamo dovuti limitare ai trattamenti con infusi: camomilla per dare sollievo, ortica con luna crescente per stimolare l'attività vegetativa ed equisetone con luna calante per favorire la cicatrizzazione. Così si sarebbero dovute incentivare le forze autogene, in correlazione alle grandi forze vitali della "crescita e maturazione". La guarigione spontanea è un miracolo della natura e per i contadini è un vero piacere attivarla e sostenerla con l'omeopatia.

Una fase di ripresa. A fine agosto tutto sembrava volgere ancora una volta al meglio: con un po' di fortuna

News from the cellar and vineyards

Looking back:
The 2009 wine year

By **Helmuth Zozin**,
director of the Manincor wine estate

Life doesn't run to suit you", as a song goes, and it is likewise true of how the weather treats farmers. Working in harmony with nature involves living with its quirks and moods. Nothing can be programmed and we are constantly challenged to adapt our methods to the natural rhythms and extreme events. 2009 put us to the test: there were two violent hailstorms – and in spite of the tribulations we managed to save the crop. And it was worth the effort!

The sequence of events. A spring with abundant snowfall provided sufficient moisture for the new shoots to appear at the beginning of April, after which vegetation progressed steadily and quickly. The same was true of flowering, which we stimulated using stinging nettle tea and dynamized cow's horn manure spread during the full moon phases. Up to this point everything was going according to plan.

The first violent storm. However, we soon found out how suddenly our fortunes can change, when a five-minute hail storm on the evening of 5th July dashed our expectations. First of all we applied camomile tea to aid in healing open wounds. The vines were in a state of shock and would have to recover considerably by harvest time. Berries which had been hit by hail were removed and in this way the yield was consciously reduced. In some cases we had to confine ourselves to tea treatments: camomile to calm the vines, stinging nettle applied at full moon to stimulate vegetation, and horsetail during the waning moon phase to aid in closing wounds. The intention is to boost the self-healing powers of the plant in the interplay between the great life forces of 'growth and ripeness'. Self-healing is one of the wonders of nature and what could be more satisfying for the farmer than to support and stimulate it through homeopathic methods.

waren die Chancen auf einen wirklich guten Jahrgang gegeben. Es konnte nun voll in die Reife gehen, die wichtigste Phase für die Qualität der Trauben. Mit Ackerschachtelhalmtee und Hornkieselpräparat stimulieren wir diesen heiklen Übergang in die Geschmacksbildung. Das Geheimnis exzellenter Qualität ist es, das Wachstum fast auf null zu stellen und dafür das Einlagern der Aromastoffe zu maximieren.

Das zweite Unwetter. Zu schön, um wahr zu sein, wäre das alles gewesen, bis sich am 22. August, einem heißen Samstagmittag um 17h55 wieder einiges änderte. Nur 10 Minuten lang dauerte der Hagel, jedoch: einige Lagen hatte es voll erwischt. Wir mussten schnell entscheiden und gingen sofort an die Lese. 10 ha verhagelte Weinberge waren in drei Tagen geerntet. Die aufgebrochenen Beeren wurden per Hand ausselektiert; die Qualität der intakten Trauben war mehr als ansehnlich.

Die Ernte. Den Rest der Ernte konnten wir dann in absoluter Ruhe angehen; Weinberg für Weinberg wurde in perfekter Reife gelesen. Am 23. August hatten wir in Mazzon mit Pinot Noir begonnen, während der ersten Septemberhälfte unsere Weißweintruben in Terlan geholt und bis zum 16. Oktober den Cabernet Sauvignon auf Manincor reifen lassen. Ein großer Jahrgang, der eigentlich erst am 19. Januar 2010 mit der Spätlese des Petit Manseng für unseren Süßwein endete.

Resümee. 2009 ist für Manincor ein großes Weinjahr, es war aber auch eine harte Prüfung im Weinberg. 150 Stunden zusätzlicher Arbeitsaufwand pro Hektar um nach den Hagelschlägen jede angeschlagene Beere per Hand auszuzupfen, haben sich aber gelohnt. Besonders freut uns der Erfolg unserer homöopathischen Behandlungen. Die Reben erholten sich damit so gut, dass zur Ernte kaum mehr Spuren des Hagels sichtbar waren.

Die Qualität der Jungweine bestätigt die Erwartungen. Vielschichtige, frische Frucht mit Mineralität und Tiefgang sowohl in Nase als auch am Gaumen prägt die Weißweine. Reife Fruchtaromen und viel dichtes Tannin, das den Rotweinen Rückgrat gibt und doch samtig und weich bleibt, sind Zeichen für enormes Entwicklungspotenzial. Baldrian, Kamille und Brennnessel sei Dank! 🌿

Nach dem Hagel
Dopo la grandine
After the hail



sul piano climatico vi erano di nuovo le migliori prospettive per un'annata veramente buona. Si poteva entrare così nella fase della piena maturazione, la più importante per la qualità delle uve. Abbiamo stimolato questo difficile passaggio per la costruzione delle qualità gustative con tè di equiseto e preparato biodinamico a base di corna con silicato. Il segreto per una qualità eccellente è ridurre quasi a zero la crescita per massimizzare invece la formazione degli aromi.

La seconda tempesta. Troppo bello per essere vero! Il 22 agosto, in un caldo sabato pomeriggio, le cose erano destinate a cambiare poco prima delle 18. La grandine è durata solo dieci minuti, ma alcuni vitigni sono stati investiti in pieno. Abbiamo dovuto decidere in fretta, approntando subito la vendemmia. In tre giorni abbiamo concluso la raccolta su 10 ha di vigneti colpiti dalla grandine. Gli acini scoppiati sono stati cerniti a mano; la qualità delle uve intatte era però più che ragguardevole.

La vendemmia. Abbiamo poi potuto procedere a vendemmiare il resto della produzione in tutta calma, vigneto per vigneto, a maturazione perfetta. Si è cominciato il 23 agosto sui terreni di Mazzon con il Pinot Nero, mentre nella prima metà di settembre abbiamo raccolto le nostre uve bianche a Terlano, lasciando maturare il Cabernet Sauvignon di Manincor fino al 16 ottobre. Una grande annata che in effetti si è conclusa solo il 19 gennaio 2010 con la vendemmia tardiva del Petit Manseng per il nostro vino dolce naturale.

In conclusione. Il 2009 rappresenta per Manincor un'annata memorabile, ma è stato anche un anno che ci ha messi a dura prova nei vigneti. Eppure è valsa la pena impiegare 150 ore di lavoro straordinario per ettaro onde spiccare a mano ogni singolo acino intaccato. Di grande soddisfazione e successo sono stati i trattamenti omeopatici; le viti si sono riprese infatti bene, tanto che al momento della vendemmia le tracce della grandine non erano quasi riconoscibili.

La qualità dei vini giovani conferma le attese: vini bianchi caratterizzati da un fruttato fresco e ricco di sfumature, al naso e al palato sapidi e profondi. Testimoniano altresì l'elevatissimo potenziale dei vini rossi, gli aromi di frutta matura, la tannicità alquanto avvolgente, che dà nerbo al vino pur lasciandolo vellutato e morbido. Grazie a voi: valeriana, camomilla e ortica! 🌿

Kamille im Weinberg
Camomilla nei vigneti
Camomile in the vineyard



A recovery phase. Towards the end of August everything was going fine again and if the weather played along, the prospects for a really good harvest seemed good. The ripening phase, the most important stage in determining the quality of the grapes, went ahead at full tilt. We stimulated this delicate transition in the formation of aromas using horsetail tea and cow's horn silica preparation. The secret of achieving top quality lies in preventing the vine from expending its resources on growth and producing foliage, to enable it to concentrate them on ripening the grapes to maximise the build-up of aroma substances.

The second violent storm. It was all too good to be true, for on the hot summer afternoon of 22nd August at 5.55 everything changed. The hailstorm lasted only 10 minutes but several sites took a 'direct hit'. We had to decide on a course of action quickly and started picking immediately. Pickers went through 10 hectares of hail-stricken vineyard in three days. Berries which had been split open were removed by hand and the quality of the intact grapes was more than respectable.

The harvest. Grapes in the remaining vineyards could be harvested at leisure, perfectly ripe, vineyard by vineyard. We began on 23rd August with the Pinot Noir grapes in the Mazzon site, followed by the white grapes at Terlan during the first half of September. We were able to wait until 16th October for the Cabernet Sauvignon grapes to become fully ripe at Manincor. The result: a superb vintage which really only ended on 19th January 2010 with the late harvest Petit Manseng to produce our sweet wine.

To sum up. 2009 has turned out to be a great wine year at Manincor but it was extremely challenging in the vineyard. After the hailstorms 150 hours per hectare of extra work were required to remove each stricken berry by hand, but it was worth the effort. We are especially delighted at the success achieved with our homeopathic treatments. The vines recovered so well that the effects of hail were hardly noticeable at harvest time.

The quality of the young wines has borne out our expectations. The white wines are characterised by multi-layered, fresh fruit with fine mineral aromas both on the nose and palate, while the red wines show enormous potential with ripe fruit aromas and plenty of firm tannins, giving them backbone while still remaining velvety and mellow. Thanks to valerian, chamomile and stinging nettle! 🌿

/// Manincor & der Kalterer See¹

Angenommen, Sie bekommen unseren Weingutsbericht schon seit Jahren. Und weiter angenommen, Sie denken sich jedes Mal wenn Sie die Bilder betrachten: „Wie schön es dort sein muss wo Manincor liegt! In einer Gegend, wo Berg und See, wo Norden und Süden zusammenkommen und gleichermaßen Einfluss haben auf Mensch und Natur.“ Und Recht haben Sie!

Eine geradezu magische Anziehungskraft übt der Kalterer See sommers wie winters aus. Einige der besten Hotels und Restaurants der Gegend befinden sich an seinen Ufern. Vielleicht machen Sie Ihren geheimen Wunsch in diesem Jahr wahr und kommen nach Kaltern? In den folgenden Häusern können Sie unsere Weine genießen und dazu vorzüglich speisen und herrlich übernachten.

TIPP: Kommen Sie bei uns vorbei! Von Manincor aus haben Sie einen wunderbaren Blick auf den See, und Sie können dabei unsere Weine kennenlernen.

Manincor & il Lago di Caldaro

Partiamo dal presupposto che riceviate la newsletter della nostra tenuta già da anni. E supponiamo anche che ogni volta pensiate, guardando le foto: “Che bella la zona dove sorge Manincor! Un territorio ove s’incontrano monti e laghi, nord e sud, influenzando in egual misura sull’uomo e sulla natura”. Avete proprio ragione!

Il Lago di Caldaro sa esercitare una forza d’attrazione quasi magica, sia d’estate che d’inverno. Alcuni tra i migliori hotel e ristoranti della zona si trovano proprio sulle sue rive. Forse quest’anno riuscirete a realizzare in vostro desiderio segreto e venire a Caldaro? Negli esercizi di seguito elencati potrete gustare i nostri vini, mangiare in modo eccellente e pernottare da principi.

SUGGERIMENTO: passate da noi! Da Manincor avrete una vista magnifica del lago e potrete fare la conoscenza con i nostri vini.

Manincor & the Lake of Kaltern

Let us assume you have been receiving our wine estate news for years. And let’s also assume that every time you look at the pictures you think: “How wonderful it must be there where Manincor is situated! In an area where the mountains and the lake, where north and south merge and have an equal effect on the people and nature”. And you would be right!

The Lake of Kaltern exerts a magical attraction in both summer and winter. Some of the best hotels in the area are located along its shore. How about making your secret wish come true this year and coming to Kaltern? In the following establishments you can enjoy our wines, dine exquisitely and the accommodation is superb.

A TIP: Call in and see us! From Manincor you have a wonderful view of the lake and you can become acquainted with our wines.

Hotel-Restaurant Seegarten

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 17
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 260
info@seegarten.it, www.seegarten.it



Hotel Seeleiten

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 30
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 200
info@seeleiten.it, www.seeleiten.it



Seehotel Ambach

Klughammer | Campi al Lago 3
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 098
info@seehotel-ambach.com, www.seehotel-ambach.com



Parc Hotel am See

Klughammer | Campi al Lago 9
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 000
info@parchotel.cc, www.parchotel.cc



Hotel Haus am Hang

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 57
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 086
info@hausamhang.it, www.hausamhang.it



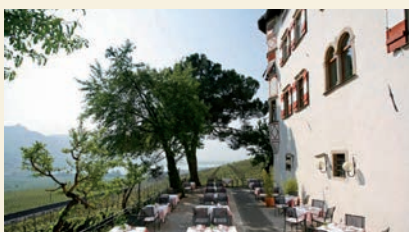
Gasthof See Perle

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 28
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 158
info@seeperle.com, www.seeperle.com



Castel Ringberg Restaurant

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 1
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 010
info@castel-ringberg.com, www.castel-ringberg.com



Gretl am See und Seehofkeller Restaurant

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 18 + 60
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 273
www.gretlamsee.com, www.seehofkeller.com



Keller am Keil Restaurant

St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 8
I-39052 Kaltern | Caldaro
Tel. +39 0471 960 259
office@keil.it, www.keil.it



1) Kennen Sie den Unterschied zwischen „Kalterer See“ und „Kalterersee“? Im ersten können Sie schwimmen – den zweiten können Sie trinken!

„Die Schafe sorgen für natürliche Düngung und bringen die tierische Seele in den Weinberg. Auch Pferde wird es eines Tages wieder geben.“

Thema
attualità
topic

/// On the wild side

Biodynamie
erklärt am
lebenden Objekt
Ein Spaziergang
durch Manincor

Irrendwas war nicht in Ordnung in den Weinbergen. Egal ob viel oder wenig Sonne, ein feuchter oder ein trockener Sommer – die Trauben hatten nie die perfekte Qualität, die sie für einen Spitzenwein brauchen. So exakt man sich an alle Vorschriften hielt, da war der Wurm drin.

Oder besser: Der Wurm war eben nicht drin, wie die erste Diagnose von Dr. Andrew C. Lorand¹ lautete. Zu wenig Leben im Boden. Woher sollten dann die Reben die Kraft nehmen, um erstklassige Trauben zu produzieren?

Zurück in die Gegenwart, Winter 2010; der Kalterer See ist zugefroren, Eisläufer freuen sich. Michael Graf Goëss-Enzenberg, begleitet vom Labradormischling Filou, erzählt bei einem Spaziergang durch den Weinberg, wie es zur Entscheidung gekommen ist, die Weinproduktion auf Biodynamie umzustellen.

Auf der Suche nach dem verlorenen Terroir. Besorgt um die Qualität der Trauben fiel ihm eines Tages auf, dass Gräfin Sophie die Familie fast ohne ärztliche Hilfe gesund erhielt: mit hochwertigen Lebensmitteln, frischer Luft und vor allem mit Achtsamkeit für die individuellen Bedürfnisse. Und wenn es nötig war, mit Hilfe von Homöopathie und alten Hausmitteln. Möglicherweise auch ein Weg für die Reben?

Andrew Lorand empfahl eine Radikalkur: die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. 2005 begann man damit, 2006 war das erste vollständige Biodynamie-Jahr, und seit 2009 kann sich der Betrieb laut Gesetz

La
biodinamica
dal vivo
Una passeggiata
per Manincor

Qualcosa non era a posto nei vigneti. Non contava se avessimo molto o poco sole, un'estate umida o secca; i grappoli non erano mai di qualità perfetta, quella necessaria per un vino d'eccellenza. Pur attendoci a tutte le regole, sembrava che nei nostri vigneti ci fosse egualmente un "verme", o simile, a danneggiarli.

In verità il "verme" dentro non c'era proprio, come si esprime il dott. Andrew C. Lorand¹ nella sua prima diagnosi. C'era al contrario poca vita nel terreno. Da dove avrebbero potuto trarre quindi l'energia le viti, per produrre uve di gran classe?

Torniamo al presente, inverno 2010: il Lago di Caldaro è gelato, per la gioia dei pattinatori. Nel corso di una passeggiata attraverso il vigneto il conte Michael Goëss-Enzenberg, accompagnato dal meticcio labrador Filou, racconta come si è approdati alla decisione di passare ad una produzione biodinamica.

Alla ricerca del terroir perduto.

Preoccupato per la qualità delle sue uve, un giorno gli venne in mente che la contessa Sophie riusciva a preservare la salute della famiglia quasi senza usare medicinali: con alimenti di alta qualità, aria fresca e soprattutto con l'attenzione per le necessità individuali. E quando era proprio necessario con l'ausilio dell'omeopatia e di vecchi rimedi tradizionali. Poteva essere un'idea anche per le viti?

Andrew Lorand raccomandò una cura radicale: passare alla viticoltura biodinamica. Si cominciò così nel 2005; il 2006 fu il primo anno interamente biodinamico e dal 2009 l'azienda può

Biodynamics
explained
hands-on
A walk
through Manincor

Something was wrong in the vineyards. It made little difference whether the summer was more or less sunny, wet or dry, it proved difficult for the grapes to attain the quality prerequisites necessary to produce top wines. However precisely we followed the rules, the results seldom met our expectations.

According to Dr. Andrew C. Lorand¹, decades of using chemical fertilisers have destroyed microbial life in the soils. Where are the vines supposed to draw strength to produce superlative quality grapes?

Back to the present, winter 2010; the Lake of Kaltern is frozen over, to the joy of skaters. On a stroll through the vineyard with Count Michael Goëss-Enzenberg, accompanied by his Labrador mongrel Filou, he explains how he took the decision to change over the entire production to biodynamic farming methods.

In search of the lost terroir.

Concerned about the quality of his grapes he noticed how Countess Sophie kept the family healthy almost without any medical aid, simply with high quality food, fresh air and above all attention to individual needs. And when necessary, with homeopathy and old household remedies. Could the same principles work with vines?

Andrew Lorand recommended a radical cure: changing to biodynamic winegrowing. A start was made in 2005, 2006 was the first year in which all vineyards were cultivated on biodynamic lines, and since 2009 the entire estate has been legally certified as 100% biodynamic.



zu 100% biodynamisch zertifiziert nennen.

Viel Überzeugungsarbeit galt es im Betrieb zu leisten. Das Konzept einer biodynamischen Bewirtschaftung funktioniert nur, wenn es von einer inneren Einstellung zur Natur mitgetragen wird. Bei der Einführung der Biodynamie waren die „Alten“ anfänglich am wenigsten begeistert. „Graf, wollen Sie alles kaputt gehen lassen?“ hieß es. Seit 65 Jahren arbeitet einer von ihnen auf Manincor – so verbunden ist der bald 80-jährige mit dem Weinbau, dass er auch heute noch keinen Tag fehlt. Nach der ersten erfolgreichen biodynamischen Ernte kam die Einsicht: „So hammas früa a g'mocht.“² „Früher“ – hat man in der Landwirtschaft auch mit Tieren gearbeitet, Kompost gebaut und auf die natürlichen Rhythmen und Mondzyklen geachtet.

Kurz darauf lernte man bereitwillig mit weniger Arbeitsaufwand jedoch mit mehr „chemischem Einsatz“ Krankheiten und Schädlinge zu bekämpfen. Neue Probleme wurden mit immer neuen Mitteln behandelt.

Der Wurm war also nicht mehr drin im Boden, die Weinberge hatten ihre Vitalität verloren. Anfang der 1970er hatte man die letzten Arbeitsochsen durch Traktoren ersetzt; seither gab es nur mehr ein paar Hühner und den Hund. Biodynamie aber bedeutet ganzheitliches Denken, Denken in Kreisläufen und Vielfalt. Pflanzen brauchen eine möglichst komplette Umwelt – einen gesunden Boden, der durchsetzt ist von Nützlingen, Tiere, die den Weinberg als Lebensraum nutzen oder bei der Arbeit helfen.

In Manincor ist der Umkehrschwung vollzogen. Die Spaziergängerin entdeckt unter den kahlen Reben eine Schafherde, kleine, bretonische Quessants, die mit ihrer hohen Widerstandskraft perfekt für das Leben im Weinberg geeignet sind. „Mit Romantik hat das nichts zu tun“, merkt der Graf dazu an. „Die Schafe sorgen für natürliche Düngung und bringen die tierische Seele in den Weinberg. Auch Pferde wird es eines Tages wieder geben“.

An einer Hangkante steht seit zwei Jahren das bunte Bienenhaus. Den Honig gibt es im Laden. Die Vielfalt an Pflanzen, die es mittlerweile hier wieder gibt, ist ein Schlaraffenland für Bienen. Auch fremde Bienenvölker verbringen die Saison zwischen den Rebzeilen. Ebenso gern genutzt werden die Nistkästen für die vielen Vogelarten rund um den Kalterer See.

Hund & Katz
Cane & gatto
Dog & cat



“Le pecore provvedono alla concimazione naturale e portano lo spirito animale nel vigneto; un giorno ci saranno nuovamente anche i cavalli.”

vantare di essere certificata al 100% biodynamica secondo le norme di legge.

Si è trattato però di un lungo lavoro di convincimento. L'idea di una coltivazione biodynamica funziona solo se viene sorretta da un atteggiamento interiore verso la natura. Agli inizi erano certamente i “vecchi” i meno convinti dell'introduzione della biodynamica. “Ma conte, volete far andare tutto in malora?” dicevano. Uno di loro lavora a Manincor da 65 anni, e presto ottuagenario ha ancora un legame così solido con la viticoltura da non mancare mai un giorno. Dopo il primo raccolto biodynamico di successo il suo commento, in dialetto tirolese, è stato: “So hammas früa a g'mocht”, ovvero: “Così facevamo anche una volta!” “Una volta”, in agricoltura una volta si lavorava con gli animali, si preparava il compost e si prestava attenzione ai ritmi della natura e alle fasi lunari.

Poi si è imparato a combattere malattie e parassiti con minor lavoro, ma con maggior “dispiego di mezzi chimici”. I nuovi problemi venivano trattati con prodotti sempre nuovi.

Il “verme”, insomma, non c'era più nel terreno, i vigneti avevano perduto la loro vitalità. All'inizio degli anni Settanta del secolo scorso gli ultimi buoi da tiro erano stati rimpiazzati dai trattori; a quel punto erano rimasti un paio di galline e il cane. Biodynamica significa invece pensare in modo unitario, pensare per cicli e tenendo presente le diversità. Le piante hanno bisogno di un ambiente il più completo possibile: un terreno sano, ricco di esseri viventi utili; animali che fanno del vigneto il proprio spazio vitale o aiutano nel lavoro.

Manincor ha portato a termine l'inversione di rotta. Passeggiando l'autrice scopre sotto le viti spoglie un gregge di pecore, le piccole Quessant bretoni, che per la loro elevata resi-

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



However, there was plenty of persuasion work to be done in the estate. The concept of biodynamic husbandry only works when it is supported by an inner attitude towards nature. When biodynamic methods were introduced the older workers were the least convinced. “Count, do you really want to let everything go to rack and ruin?” The 80 year-old has been working at Manincor for 65 years and even today he never misses a day's work. Then, after the first successful biodynamic harvest, he opined: “That's how we used to do it”. Of course vineyards “used to” be worked with animals, compost was made and people paid attention to the rhythms of nature and moon cycles.

Shortly afterwards growers gladly adopted methods of combating ailments and pests with less work but more use of chemicals. New problems were treated using constantly new means.

As a result the soils became sick, the vineyards lost their vitality. Growers replaced the last beasts of burden with tractors at the beginning of the 1970s; since then a few hens and the dog have remained. However, biodynamic agriculture requires a holistic mindset, thinking in cycles and diversity. Plants need an environment which is as complete as possible – healthy soils with established populations of beneficial organisms, creatures which use the vineyard as a habitat or which aid in working it.

The conversion is now complete at Manincor. The walker espies a flock of sheep among the naked vines, small Breton Quessants which are ideal for life in the vineyard thanks to their hardiness. “It's got nothing to do with bucolic ideals”, the count remarks. “The sheep provide natural manure and introduce their animal souls into the vineyards. One day we will also reintroduce horses”.

There is a brightly-coloured beehive on the edge of a slope, set up two years ago. The honey is available in the estate shop. The diversity of plants which have appeared in the vineyard in the meantime provide a paradise for bees. Bee colonies from elsewhere also spend the season among the vines. The numerous nesting boxes are also popular among bird species living around the Lake of Kaltern.

Today nobody believes anymore in the laissez-faire and hands-off attitude which characterised the beginnings of biological agriculture. In fact the exact opposite is required: intensive hard

Unser Eichenwald
Il nostro bosco di querce
Our oak wood





Weinwissen
Homöopathie im
Weinberg

Wie Riesenameisen bewegen sich die leichten, wendigen Quads statt schwerer Traktoren durch unsere Weinberge. Sie eignen sich besonders gut für das Ausbringen von Kräutertees aus Kamille, Brennnessel oder Ackerschachtelhalm in homöopathischen Dosen. Klingt wie ein Wellness-Programm in einem Luxus-resort – und das ist es für die Reben auch.

Scienza vinicola
Omeopatia nei vigneti

Al posto di pesanti trattori, leggeri e maneggevoli quad si muovono nei vigneti come gigantesche formiche. Sono particolarmente adatti per spargere infusi di camomilla, ortica o equiseti in dosi omeopatiche. Fa l'effetto di un programma wellness in un resort di lusso. E di fatto lo è, per le viti!

Wine knowledge
Homeopathy in the
vineyard

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.

Heute glaubt niemand mehr, was die Anfänge im Biobereich geprägt hat: Laissez-faire und Gelassenheit. Das gerade Gegenteil ist der Fall: sehr viel Arbeit, höchste Präzision und Disziplin braucht es. Alles muss termingerecht gemacht werden; die ideale Mondphase muss für das Ausbringen von Teegüssen oder Hornmistpräparaten genutzt werden.

Gelebte Biodiversität. Wenn 2010 die UNO das *Jahr der Biodiversität* ausgerufen hat, so kann Manincor als Musterbeispiel dafür gelten. Baumgruppen und Hecken durchbrechen die Weinberge; in jeder zweiten Reizeile wird der Boden gespatet und eine gemischte Saat aus Getreide, Blumen, Klee, Raps usw. ausgebracht. Zusammen mit den Kompostgaben sorgt sie für einen idealen Nährboden für die Reben.

Die Umstellung auf die biodynamische Landwirtschaft in Manincor war weit mehr als eine Änderung der weinwirtschaftlichen Methoden. „Biodynamie verlangt vom Menschen, sich seiner Arbeit mit vollem Bewusstsein zu widmen.“, so Graf Michael. „Es geht um geschlossene natürliche Kreisläufe.“ Wenn – beispielsweise – aus dem eigenen Wald bei der Leuchtenburg am Kalterer See Eichen für die Weinfässer geholt werden und der Holzabfall zu Hackschnitzeln für die Heizung verarbeitet wird; oder wenn eigener Kompost – erst seit 2009 dürfen Biobetriebe die eigenen Trester kompostieren – erzeugt wird.

Work in progress. Ein „work in progress“ ist also die biodynamische Bewirtschaftung. Es gibt noch viel zu tun, aber auf Manincor merkt man, dass das Denken in Kreisläufen selbstverständlich geworden ist. Schön und eine Bestätigung des eingeschlagenen – und oft mühevollen – Weges, wenn man die Auszeichnung im Weinführer „Guida ai Vini d'Italia bio 2010“ für den besten biologischen Weißwein Italiens erhält und im Gambero Rosso die ersten „grünen“ 3 Gläser bekommt. ☘

1 Zur Person: Nach einer Lehre zum Landwirt und Winzer in der Schweiz studierte Andrew Lorand in den USA Agrarökologie und dissertierte über Biodynamik. Heute ist er in Europa Lehrer und Berater für viele renommierte biodynamische Weingüter.

2 „So haben wir es früher auch gemacht.“



stenza sono l'ideale per un vigneto. “Tutto ciò non ha nulla a che vedere con il romanticismo”, fa notare il conte. “Le pecore provvedono alla concimazione naturale e portano lo spirito animale nel vigneto; un giorno ci saranno nuovamente anche i cavalli.”

In un angolo del pendio è presente già da due anni un alveare variopinto, il cui miele viene venduto nel negozio della tenuta. La varietà di piante che popolano nuovamente questi terreni è un paese della cuccagna per le api e vi sono anche colonie che vengono da alveari altrui e trascorrono la stagione tra i filari. Si dispongono volentieri le cassette per i nidi delle molte varietà d'uccelli che vivono tutt'attorno al Lago di Caldaro.

Oggi non si crede più alle regole che caratterizzarono il settore bio agli albori: *laissez-faire* e noncuranza. È proprio il contrario: ci vuole molto, molto lavoro, altissima precisione e massima disciplina. Tutto dev'essere fatto nei termini fissati; per spargere infusi omeopatici o preparati biodinamici si deve sfruttare la fase lunare ideale.

Biodiversità viva. Se l'ONU ha dichiarato il 2010 *Anno della biodiversità*, Manincor può dire di esserne un modello. Il vigneto è interrotto da gruppi d'alberi e siepi; ogni due filari il terreno viene vangato e seminato con semi miste di cereali, fiori, trifoglio, colza ecc. che assieme al compost fanno sì che le viti abbiano un terreno fertile ideale.

Il passaggio all'agricoltura biodynamica a Manincor è stato molto più di un semplice cambiamento dei metodi vitivinicoli. “La biodynamica esige che le persone si dedichino al proprio lavoro con piena consapevolezza”, afferma il conte Michael. “Si tratta di cicli naturali conclusi”. Quando, ad esempio, si prendono querce per le botti dai propri boschi presso il vicino castello di Leuchtenburg e gli scarti di legno vengono trinciati per destinarli al riscaldamento; o se si produce un proprio compost, visto che dal 2009 le aziende bio possono usare le proprie vinacce nel compostaggio.

Work in progress. La coltivazione biodynamica è dunque un *work in progress*. C'è ancora molto da fare, ma a Manincor si nota che il modo di pensare per cicli è ormai divenuto cosa ovvia. Un bel risultato e una conferma per la strada imboccata, seppur spesso faticosa, quando nella *Guida ai Vini d'Italia bio 2010* la tenuta viene premiata per il miglior vino bianco biologico d'Italia e dal *Gambero Rosso* riceve i tre bicchieri “verdi”.

1 Curriculum: dopo gli studi di agronomia ed enologia in Svizzera, Andrew Lorand ha studiato ecologia agraria negli USA e si è laureato in biodynamica. Attualmente è insegnante e consulente di molte rinomate tenute biodinamiche in Europa.

“The sheep provide natural manure and introduce their animal souls into the vineyards. One day we will also reintroduce horses.”

work, discipline, accuracy and precision. Everything must be done at the right time; the ideal moon phases must be used for the application of teas and biodynamic preparations.

Living biodiversity. The UNO has declared 2010 as the *year of biodiversity* and Manincor can be presented as a paragon. Vineyards are interspersed with groups of trees and hedges; the ground in every second row of vines is tilled and a mixture of corn, flowers, clover, rape and other seeds are spread on the soil. Together with compost they provide an ideal nutrient medium for vines.

The change-over to biodynamic agriculture at Manincor entailed far more than a simple change in vineyard husbandry methods. According to Count Michael: “Biodynamics requires people to dedicate themselves to their work with complete awareness. We are talking about natural cycles.” For example when oak is cut from the hill surmounted by Leuchtenburg Castle overlooking the Lake of Kaltern to make casks, the waste wood is turned into wood chips for heating; or when compost is made – bio producers have been allowed to compost their own grape skins since 2009.

Work in progress. Consequently biodynamic agriculture is a work in progress. There is still plenty left to do but at Manincor it is already apparent that the mind-set of thinking in cycles has become a matter of course. Slowly this often arduous path we have chosen is bringing its rewards. For example the prestigious Italian wine guide ‘Guida ai Vini d'Italia bio 2010’ has singled out Manincor as producer of Italy’s best biological white wine, and ‘Gambero Rosso’ has awarded us the first ‘green’ 3 Glasses.

1 Andrew Lorand: having practiced agriculture and winegrowing in Switzerland he studied agro-ecology in the USA and lectures on biodynamics. Today he is a lecturer and advises numerous prestigious biodynamic wine estates.



Weinwissen

Fauna im Weinberg

Hund und Hühner haben das Maschinenzeitalter auf Manincor überdauert. Jetzt aber ist wieder Platz für vieles, was da kreucht und fleucht und für allerlei Haustiere, wie zum Beispiel die lebhafteste Schafherde, die ihren Beitrag zur Qualitätssicherung im Weinberg leistet: Die Schafe halten den Unterwuchs im Griff, düngen kräftig den Boden und „putzen“ die Rebstämme.

Scienza vinicola

Fauna nei vigneti

A Manincor cani e galline sono sopravvissuti all'età delle macchine. Ma oggi vi è nuovamente posto per ogni genere di insetto e di animale domestico, come ad esempio il vivace gregge di pecore che contribuisce a garantire la qualità nel vigneto; le pecore tengono sotto controllo le erbe concorrenti, concimano generosamente il terreno e "puliscono" i tronchi.

Wine knowledge

Fauna in the vineyard

The dog and hens have survived the mechanisation era at Manincor. Now there is once again room for everything creeps and crawls and for all kinds of domestic animals, for example the diligent flock of sheep which play their part in ensuring the vines stay healthy by keeping undergrowth short, fertilising the soil and 'cleaning' the main vine trunks and stems.



/// Frisch

Kurt Höretzeder, Grafik-Designer, Weingenießer

Weine beleben auf unvergleich- liche Weise

Über ihre erfrischende
Wirkung am Beispiel des
Sauvignon Lieben Aich

Ein Sommertag. Noch trennt uns ein kleines Stück von der mittäglichen Hitze. Eine erste Ahnung davon durchzieht den Garten und, durch die halb geöffneten Fenster, das Haus. Bald wird jemand durch die Tür kommen, einen Moment lang vor der schon hoch stehenden Sonne die Augen schließen, ehe er sich auf diesen Stuhl setzen wird, im Schatten des Baums. Ein Augenblick, der nach etwas verlangt, der nach etwas – sucht. Nicht nach rascher Abkühlung, davon sind wir an dieser Stelle weit entfernt (ziemlich weit). – Wir suchen, wenn sich die Wärme des Tages unmißverständlich bemerkbar macht, nach etwas, das erste Anzeichen von Müdigkeit lindert, elegant, mit Stil.

Il brio incomparabile del vino

L'effetto rinfrescante
dei bianchi: il **Sauvignon
Lieben Aich**

È una giornata estiva. Manca poco alla calura del mezzogiorno. Se ne ha già sentore in giardino ed anche in casa, per via della finestra semiaperta. Presto uscirà qualcuno dalla porta, chiuderà per un attimo gli occhi dinanzi al sole già alto, prima di sedersi su questa sedia, all'ombra delle fronde. Un istante che pretende qualcosa o che qualcosa cerca. Non un refrigerio repentino, troppo lontano da qui (veramente troppo). Quando la calura del giorno si fa immancabilmente sentire, cerchiamo qualcosa che mitighi i primi accenni di stanchezza, e lo faccia in modo elegante, con stile. O forse ci farebbe piacere qualcos'altro di più tranquillo, di intimo. Nulla di festoso, no, niente gente attorno!

Wines revive and reinvigorate in an incomparable way

On the refreshing effect of
wines using the **Sauvignon
Lieben Aich** as an example

A summer's day. The midday heat is still a little way off, though the first hint of it pervades the garden and the house through the half-opened windows. Soon somebody will come through the door, close his eyes for a moment against the sun which has already risen high, before sitting down on this chair in the shade of the tree. A moment which calls for something, or yearns for something. Not a sudden cooling off, at this point we're a long way off from needing that. When the warmth of the day becomes unambiguously perceptible we long for something which mitigates the first signs of tiredness, elegantly and with style. Perhaps something makes one inwardly contented, peaceful.

Vielleicht freut uns auch irgendetwas, eher still, innerlich. Kein großes Zeremoniell jetzt, nein, keine Gesellschaft! – Nur der Baum, sein Schatten, der Stuhl, der Garten, das stille Haus im Hintergrund. Und – ?

Auf dem Bild von Edouard Manet, *Das Haus in Rueil*, ist niemand zu sehen. Und doch wartet man geradezu darauf, dass jemand die Szenerie betritt. Wir nehmen an, dass dieser jemand nicht alleine sein wird. Er wird etwas in der Hand gehalten haben, vielleicht, damals, im Sommer des Jahres 1882, als dieses Bild entstand. Und wir mutmaßen noch ein wenig weiter: Welcher Wein wird es gewesen sein, der in diese Welt aus Licht und Schatten, kühl und heiß, Trägheit und Belebtheit gehört?

Am ehsten einer, der mit solchen Gegensätzen vertraut ist. Der – wie soll man sagen – sie ausgleicht, leicht schmunzelnd erträgt. Es ist nicht unwahrscheinlich, dass der unsichtbare, von uns erträumte Wein auf diesem Bild aus Rueil, einer Stadt etwas westlich von Paris, ein Sauvignon Blanc gewesen sein könnte. Er bildet mit Chardonnay und Riesling die Riege der drei großen „Nobelweißweine“. Und wir müssen selbstverständlich annehmen, dass nur so ein Wein für diesen Moment in Frage kommt.

Die angestammte Heimat des Sauvignon ist das obere Tal der Loire. In den Appelationen Sancerre und Pouilly-Fumé wachsen die Urahnen jener Weine, denen man mittlerweile weltweit begegnet: in Kalifornien, Chile, Südafrika, Australien, Österreich (besonders in der Steiermark), Italien (besonders Friaul). Eine weit entfernte Insel sorgte dann ab den 1980er Jahren für Furore: Neuseeland. Aus Marlborough kamen Sauvignons von einer Fruchtigkeit, wie man sie bisher kaum kannte. Nicht zuletzt sie trugen zur Beliebtheit und weltweiten Renaissance dieser Rebsorte bei.

Oft wird gesagt, die Sauvignon-Blanc-Rebe habe einen kühlen Charakter, und das stimmt auch: Sie fühlt sich wohl in einer Umgebung mit klarer, erfrischender Luft. Aber sie ergibt keine Weine zum vorschnellen Abkühlen. Ihre frischen, vegetabilen, intensiven Aromen und ihr lebendiges Spiel aus Säure und vielleicht einem Hauch Restsüße stiften eine ganz besondere Art von Erfrischung – im deutlichen Unterschied zum meist vollen, weichen, fast „wärmenden“ Chardonnay ebenso wie etwa zum leichten, schlan-

Solo quell'albero, la sua ombra, la sedia, il giardino, la casa silenziosa alle spalle. E poi?

Sul dipinto di Edouard Manet *La casa a Rueil* non si scorge nessuno. Eppure ci si aspetta che qualcuno animi la scena; ci aspettiamo pure che questo qualcuno non sia solo. Chissà cosa avrà avuto in mano, in quell'estate del 1882 quando il quadro fu dipinto. E con le nostre supposizioni ci spingiamo un po' oltre: quale vino avrebbe potuto sposarsi al meglio con quest'ambientazione di luci e ombre, caldo e fresco, indolenza e animazione?

Meglio un vino che è avvezzo a tali contrasti; uno che, potremmo dire, li compensa, li sopporta con sottile compiacimento. Non è improbabile che il vino da noi immaginato per questo dipinto di Rueil, cittadina poco ad ovest di Parigi, avrebbe potuto essere un Sauvignon Blanc. Con Chardonnay e Riesling esso compone infatti il tris mondiale dei grandi "bianchi nobili". Ovvio quindi pensare che solo un vino sia quello giusto per un momento così.

L'area di provenienza del

Sauvignon è l'alta valle della Loira. Sancerre e Pouilly-Fumé erano le denominazioni degli antenati di quei vini che oggi si trovano in tutto il mondo: California, Cile, Sudafrica, Australia, Austria (soprattutto in Stiria), Italia (soprattutto in Friuli). Ma un'isola remota desta dagli anni Ottanta del secolo scorso grandi entusiasmi: la Nuova Zelanda. Da Marlborough sono arrivati dei Sauvignon con un fruttato finora sconosciuto, che contribuiscono inoltre al successo e alla nuova fortuna su scala mondiale di questo vitigno.

Si dice spesso che le viti di Sauvignon Blanc hanno un carattere freddo e ciò corrisponde al vero: amano infatti un ambiente dove si respira un'aria limpida e fresca. Ma questo vitigno non regala vini di una freschezza aggressiva. I suoi freschi e intensi aromi vegetali, assieme al vivace intrecciarsi di acidità e di zuccheri leggermente persistenti, producono un effetto rinfrescante particolare, che si distingue marcatamente da quello pieno, morbido dello Chardonnay che quasi "scalda", ma anche da quello leggero del Moscato, di facile beva ed effettivamente rinfrescante. Il Sauvignon mette brio un po' come i buoni rossi riscalda dolcemente, ma in direzione inversa: il suo effetto rinfrescante si sprigiona gradualmente, in modo quasi titubante, ma con persistenza.

No ceremony now, no company!
Just the tree, its shade, the chair,
the quiet house in the background.
And – ?

There is nobody to be seen in the painting by Edouard Manet, *The House at Rueil*. But still we are expecting someone to enter the scene. We expect this someone not to be alone. He will perhaps have been holding something in his hand, on that summer's day in 1882 when the picture was painted. And we conjecture a little further: which wine could it have been which belonged in this scene of light and shadow, coolness and heat, torpor and animation?

Most probably one which is familiar with such contrasts. Which – how should we put it – balances them out, which can sustain them with a fleeting smile. It is quite probable that our invisible, imagined wine in this picture from Rueil, a town a short distance to the west of Paris, could have been a Sauvignon Blanc. Together with Chardonnay and Riesling it is one of the world's three great 'noble wines'. And we must naturally assume that only a wine like this would have been worth considering for this moment.

The Sauvignon vine's original

habitat is the upper Loire Valley. The archetypes of the wines which are now grown all over the world, in California, Chile, South Africa, Australia, Austria (especially in Styria), Italy (above all in Friuli) originate from the French appellations most associated with crisp, nettley Sauvignon: Sancerre and Pouilly-Fumé. Since the 1980s Sauvignon from New Zealand, especially the South Island, have caused a world-wide sensation among wine lovers, and vineyards in Marlborough have certainly contributed to the variety's present-day popularity.

The Sauvignon Blanc vine is often said to be cool in character, and this is true: it thrives in places where the air is cool and refreshing. But it does not yield wine suitable to cool down with hastily. Its fresh, sometimes vegetal, intense aromas and vibrant interplay between tangy fruit and acidity, perhaps supported by a hint of residual sugar produce a very special type of refreshment, quite different from the 'warming' Chardonnay and from the light, slender Muscat which really can cool one down extremely quickly. Sauvignon enlivens in a similar way that good red wines can warm gently, but the other way round: its refreshing

ken und tatsächlich rasch kühlenden Muskateller. Der Sauvignon belebt ungefähr so, wie gute Rotweine sanft wärmen, nur umgekehrt: Seine erfrischende Wirkung setzt allmählich ein, ein wenig zögerlich, dann aber anhaltend.

Zögerlich ist die Sauvignon-Rebe auch im Weingarten: Sie treibt spät aus. Bei gutem Witterungsverlauf neigt sie aber auch dazu, früh zu reifen. Wird sie zu früh geerntet, entstehen gerne unreife Grasaromen, bei zu später Lese dagegen geht ihre typische Frische verloren. Nicht umsonst sagt man, der Sauvignon gehöre gemeinsam mit dem Pinot Noir zu den sensibelsten aller Rebsorten. Hochwertige Sauvignons entstehen deshalb nur dort, wo im Weinberg ideale Bedingungen herrschen und wo der Önologe das Zusammenspiel aller Faktoren in Garten und Keller möglichst perfekt meistert.

Die Trauben für den Sauvignon von Manincor wachsen rund um den Anstich *Liebenaich* in Terlan. Sein besonderes Terroir vereint sonnige Wärme mit kühlen Fallwinden, lehmigen Sand mit mineralischem Porphy. – Wieder diese Gegensätze, und sie formen auch seinen Charakter: In der Nase weniger grasig-pikant, dafür ein deutlicher Hauch exotischer Fruchtaromen, Grapefruit, weißer Pfirsich und natürlich etwas Holunder; im Mund dann streift die schön eingebundene, rassige Säure über die Zunge, ehe sich am Gaumen eine saftige, raffinierte (und dennoch sanfte) Fülle breit macht; im Abgang dann nochmals seine vielschichtige Mineralik und seine verführerischen Aromen. – Ein sehr individueller, unverwechselbarer Charakter. Der *Sauvignon Lieben Aich* gehört nicht zu den aufdringlichen seiner Art, aber er belebt und erfreut dafür umso einprägsamer.

Ein Wein, der schön in das Bild Manets passen würde. Der, seinem Wesen nach, zu viel Sonne meidet, obwohl er sie natürlich braucht. Der sich in frischer Luft wohlfühlt, obwohl ihm auch leicht etwas zu kalt wird. Der von allem etwas hat, damit aber nirgends herumprahlt. –

Nun aber wird es Zeit. Jetzt, wo das fertig geschrieben ist, werde ich das Glas nehmen, das goldgelbe, und hinausgehen. Endlich. Und du – ja, du! – kannst mir gerne herüberwinken. Und wenn du ein wenig Zeit hast und Lust, hole ich dir einen zweiten Stuhl. Und dann, vielleicht, warten wir gemeinsam, ganz aufmerksam auf – nichts. ☺

Un po' riluttante il vitigno di Sauvignon lo è anche nel vigneto; comincia a germogliare, infatti, un po' più tardi. In presenza di condizioni climatiche favorevoli ha tuttavia la tendenza a maturare prima. Se le uve vengono raccolte troppo presto, si sprigionano leggeri aromi di erba non maturi, mentre una vendemmia tardiva fa perdere la sua tipica freschezza. Non a caso si suol dire che il Sauvignon, assieme al Pinot Nero, è uno dei vitigni più sensibili. Avremo quindi dei Sauvignon di alta qualità solo laddove sussistono le condizioni ideali nel vigneto e l'enoologo sa dominare con la massima perfezione la combinazione di tutti i fattori sia di coltivazione che di lavorazione in cantina.

Le uve di Sauvignon di Manincor crescono attorno alla residenza Lieben Aich a Terlan. Il suo *terroir* particolare combina il calore del sole con i freschi venti che scendono dalle montagne, la sabbia argillosa e il porfido minerale. Ancora una volta contrasti, tuttavia proprio questi ne plasmano il carattere: meno erbaceo e piccante al naso, più marcato il sentore di frutti esotici, pompelmo, pesca bianca e naturalmente una nota di sambuco; in bocca l'acidità ben bilanciata ma grintosa sfiora la lingua prima di distendersi al palato con una pienezza avvolgente, raffinata eppur delicata. Sul finale ricompaiono la sua mineralità ricca di sfumature e i suoi aromi seducenti. Un carattere spiccato e inconfondibile. Il *Sauvignon Lieben Aich* non fa parte dei Sauvignon invadenti, ma per questo è brioso e piacevole più a lungo.

Un vino che ben si abbinerebbe al dipinto di Manet e che teme per sua natura il troppo sole, benché ne abbia naturalmente bisogno. Un vino che è a suo agio all'aria fresca, benché a volte possa rinfrescarlo troppo. Un vino che prende qualcosa da tutto, ma non ne fa un vanto.

È giunto però il momento, ora che ho finito di scrivere, di prendere il calice, giallo dorato, e finalmente uscire. E tu, sì, proprio tu! certo che mi puoi ammicciare. E se hai un po' di tempo e voglia, prenditi un'altra sedia. Poi, magari, resteremo insieme in attesa, ben attenti, in attesa di ... nulla. ☺

effect begins gradually, a little hesitantly but is finally more lasting.

The Sauvignon vine is also hesitant in the vineyard: it vegetates late, though in a fine growing season it tends to ripen early. If the grapes are harvested before attaining full ripeness the wine's typical vegetal aromas can become obtrusive and the delicious fruit aromas fail to develop, while overripe grapes yield wines lacking Sauvignon's appealing aromas and freshness. Not for nothing is the Sauvignon vine said to be among the most sensitive of all varieties alongside Pinot Noir. For this reason truly fine Sauvignons are only produced in sites where the grapes become fully ripe while retaining mouth-watering acidity and vibrant fruit aromas, providing the winemaker with the raw material to express to the full the variety's typical characteristics and the imprint of the *gout de terroir*.

The grapes used to produce the Manincor Sauvignon are grown around the Lieben Aich manor at Terlan. Its singular terroir combines cool katabatic winds with sandy clay and mineral porphyry. Once again these contrasts, and they form its character: discreet grassy-piquant aromas on the nose with decisive hints of exotic fruits, grapefruit, white peach and of course elderflower; the multi-layered fruit flavours follow through on the palate underpinned by opulence and elegance held together by accentuated but mellow acidity. The wine finishes long with a lingering minerality on the aftertaste. *Lieben Aich* is a wine with an assertive, unmistakable character, but far more restrained compared with the overwhelmingly grassy wines often associated with Sauvignon. It is an enlivening and restrained wine with a lasting refreshing effect.

In short, a wine which could fit perfectly into the scene painted by Manet. Which avoids the sun though of course it needs it. Which feels comfortable in the fresh air, although it occasionally feels the cold. Which has something of everything, but does not flaunt it.

Now, having finished writing I will take a glass of the golden-yellow nectar and take it outside. And you – yes you! Can beckon me over. And if you have the time and the inclination I will draw up a second chair. And then together we will wait vigilantly for – nothing. ☺





Manincor mit „Respect“

12 österreichische Spitzenwinzer, je einer aus Ungarn, Frankreich und den USA und Manincor als einziger in Italien haben sich 2008 zum Biodynamischen Verein „Respect“ zusammengeschlossen. Die Mitglieder orientieren sich an einer Synthese der Geisteswissenschaft Rudolf Steiners und der modernen Agrarökologie sowie an den eigenen Erfahrungen. Was sie damit erreichen wollen? Qualität, Qualität und noch einmal Qualität.

Manchmal aber feiert die Gruppe auch! So auch zu Ehren der Sommer Sonnenwende – einem der sogenannten „Kardinalstage“ in der biodynamischen Landwirtschaft. Erfahrungsaustausch am Sommersonnwendfeuer in Manincor, mit Blick auf den Kalterer See und einem guten Glas Wein in der Hand – Arbeit kann so schön sein. ☀☀☀

„Le Petit“ in London

Manincor liebt Besucher und pflegt ein offenes Haus. Hingerissen vom entspannten Nebeneinander von Tradition und Moderne im Weingut und von den Weinen, kehrte eine erlesene Besuchergruppe aus London mit dem Wunsch nach Hause zurück, die Verbindung zu Manincor zu vertiefen. Was folgte war eine Einladung der „Guild of Freeman of the City of London“ (die Gilde der Ehrenbürger Londons), deren Ehrenvorsitzende im Jahr 2008 Prinzessin Anne war, zum jährlichen Bankett im Dezember. Mitzubringen: 90 Flaschen vom Dessertwein Le Petit 2007. Man war gerne und nach minutiöser Planung um 18:26h – wie in der Einladung vorgeschrieben – höchst pünktlich vor Ort: der Wein, Graf Michael und Gräfin Sophie. Everyone was very amused! ☀☀☀

Stimmungsvolles Sonnwendfeuer
Il suggestivo falò del solstizio d'estate
Atmospheric midsummer festival bonfire



Manincor con “Respect”

Dodici vignaioli di rango austriaci, uno ungherese, uno francese, uno statunitense e Manincor, unico rappresentante italiano, hanno fondato nel 2008 l'associazione biodinamica “Respect”. I soci si ispirano a quella che si può considerare una sintesi tra l'antroposofia di Rudolf Steiner e la moderna ecologia agraria, e alle proprie esperienze. Qual è il loro obiettivo? Qualità, qualità e ancora qualità.

Ma ogni tanto il gruppo fa anche festa! Come avviene per celebrare il solstizio d'estate, una delle cosiddette “giornate cardinali” nell'agricoltura biodinamica. Scambiarsi esperienze intorno al falò del solstizio a Manincor, guardando il Lago di Caldaro con un bicchiere di buon vino in mano: lavorare può essere davvero piacevole! ☀☀☀

“Le Petit” a Londra

Manincor ama avere visitatori e la sua è una casa aperta. Rapito dall'armonica combinazione di tradizione e modernità della tenuta e dei vini stessi, un gruppo selezionato di visitatori londinesi è rientrato in patria con il desiderio di approfondire il legame con Manincor. Ne è seguito così un invito all'annuale banchetto di dicembre da parte della *Guild of Freeman of the City of London* (gilda dei cittadini benemeriti di Londra), il cui presidente onorario nel 2008 era la principessa Anna. Abbiamo portato novanta bottiglie del vino da dessert “Le Petit” 2007. Tutti puntuali alle 18:26, come prescritto dal programma, e con vero piacere: il vino, il conte Michael e la contessa Sophie. Everyone was very amused! ☀☀☀

Festbankett in der Guildhall, City of London
Banchetto di gala alla Guildhall (City of London)
Gala dinner in the Guildhall, City of London



Manincor with ‘Respect’

12 top Austrian wine producers, one each from Hungary, France and the USA, and Manincor as the only producer from Italy, joined together in 2008 to form the ‘Respect’ group. The members are oriented towards a combination of Rudolf Steiner’s humanities and modern agro-ecology and their own experiences. What do they intend to achieve? Quality, quality and once again, quality.

However, sometimes the group simply celebrates! Among other things to venerate the summer solstice – one of the so-called ‘cardinal days’ in the biodynamic agriculture calendar. An exchange of ideas and experiences around the summer solstice bonfire at Manincor with a view of the Lake of Kaltern and a glass of excellent wine in one’s hand – work can be so enjoyable. ☀☀☀

‘Le Petit’ in London

Manincor loves visitors and keeps an open house. Enraptured by the relaxed coexistence of the traditional and the modern in our wine estate, a group of distinguished visitors returned home with the desire to strengthen their connection with Manincor. An invitation from the Guild of Freeman of the City of London followed, to their annual banquet in December. The Guild’s honorary Master in 2008 was Princess Anne. Please bring along: 90 bottles of the dessert wine Le Petit 2007. We were glad to oblige and at 6.26pm – punctually, as requested in the invitation – the wine, Count Michael and Countess Sophie were all present. And a good time was had by all! ☀☀☀



Der Freche im Fernsehen

Thomas Gottschalk als Goldbärchen kennt man, seine schrägen Outfits und frechen Ansagen auch. Was man vielleicht nicht kennt, ist eine seiner weniger offensichtlichen Eigenschaften: Treue nämlich, privat wie beruflich. „Ich habe im Leben viel Glück gehabt, aber zweimal hat Fortuna besonders zugeschlagen. Einmal an dem Tag, an dem ich meine Frau getroffen habe, und das zweite Mal, als Frank Elstner mich anrief und fragte, ob ich sein Nachfolger bei „Wetten, dass...?“ werden wollte.“, wird er zitiert. Beiden hält er seit vielen Jahren die Treue. Ein Glücksfall für uns: Vor kurzem hat Thomas Gottschalk seine Liebe zu Manincor-Weinen entdeckt ...

Kurzbiografie: 1971 nach dem Abitur erste Radioerfahrung beim Bayerischen Rundfunk, wo Gottschalk bis 1989 tätig ist (B3-Radioshow am Nachmittag); daneben Ausbildung zum Grund- und Hauptschullehrer für Germanistik und Geschichte; 1976 Start der Fernsehkarriere als Moderator von Sendungen wie „Na sowas“, „Gottschalk Late Night“, „Gottschalk Haus-Party“ und „Wetten dass...?“; ab 1982 Rollen in verschiedenen Filmen, darunter „Die Supernase“, „Zärtliche Chaoten“ und „Sister Act 2“. Zahlreiche Preise und Ehrungen, zuletzt den Deutschen Fernsehpreis 2009.

Lo sfacciato in tv

Thomas Gottschalk è da vent'anni l'uomo simbolo in Germania, Austria e Svizzera di *Wetten, dass ...?*, la popolare trasmissione televisiva corrispondente all'italiana *Scommettiamo che...?*, conosciuto per il suo abbigliamento strambo e le sue uscite insolenti. Non così nota è però una delle sue virtù meno evidenti: la fedeltà, nella vita privata e in quella professionale. Pare abbia detto: “Nella mia vita ho avuto molta fortuna, ma per due volte la fortuna ha colpito particolarmente nel segno: quando ho conosciuto mia moglie e quando Frank Elstner mi ha chiamato per chiedermi se volessi succedergli nella conduzione di *Wetten, dass ...?*”. A tutte e due è fedele da molti anni. Una vera fortuna per noi: recentemente Thomas Gottschalk ha scoperto il suo amore per i vini di Manincor...

Biografia in breve: nel 1971, dopo la maturità, inizia la prima esperienza radiofonica presso la Bayerischer Rundfunk, dove resterà fino al 1989 (*B3-Radioshow* pomeridiano); nel contempo prosegue gli studi universitari in germanistica e storia. Nel 1976 inizia la sua carriera in tv come moderatore dei programmi *Na sowas*, *Gottschalk Late Night*, *Gottschalk Haus-Party* e *Wetten, dass...?*; a partire dal 1982 entra nel cinema con ruoli in diversi film, tra cui: *Die Supernase*, *Zärtliche Chaoten* e *Sister Act 2*. Ha ricevuto numerosi premi, da ultimo il premio della tv tedesca *Deutscher Fernsehpreis* 2009.

German TV's 'golden rascal'

On German TV Thomas Gottschalk is known as the face of Haribo Teddy Bear sweets, for his way-out outfits and cheeky announcements. His other characteristics are perhaps less-known: loyalty, both in his private and professional life. To quote him, “I have been very lucky in life, though fortune has been especially good to me twice. Firstly on the day I met my wife, and then when Frank Elstner rang me to ask whether I would like to be his successor on the show ‘Wetten, dass...?’.” He has been loyal to both for decades. A godsend for us, for Thomas Gottschalk has recently discovered his love for Manincor wines...

Short biography: qualified as a teacher, before joining the Bavarian Radio Corporation 1971 working for its youth programme, then becoming a news anchorman. He switched to the company's TV channel in 1976 where he hosted the talk and music show ‘Na sowas’. His final break came in 1987 when he took over as host of the immensely successful show ‘Wetten, dass...?’ which he still hosts today. The show had a brief run on UK and American TV as ‘You bet’ (‘Wanna bet?’ in the US). He has won a range of TV awards (*Deutscher Fernsehpreis* 2009).

An dieser Stelle lassen wir 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 kommen an dieser Stelle zu Wort und werfen ein Streiflicht auf ihren persönlichen Zugang zum Thema Wein. Wir sind gespannt, was dabei entsteht – Seien Sie es auch! In der zweiten Folge kommt Thomas Gottschalk zu Wort.

In questa rubrica sono altri a parlare per noi. Per noi, in questo caso, vuol dire a proposito del 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 prendono la parola personaggi che accennano al loro rapporto con il tema del vino. Siamo curiosi di vedere cosa ne esce: magari lo siete anche voi? Di seguito alcune brevi considerazioni di Thomas Gottschalk.

At this point we would like to let others talk for us. That is, our 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 give their personal views on wine. We look forward to seeing what comes of it – as you do too, we hope! In this second issue Thomas Gottschalk gives us his slant on our wine.

/// Thomas Gottschalk, Entertainer

Weiß oder Rot, Rolling Stones oder Beatles?

Mit gutem Wein ging's mir wie mit gehobener Literatur. Ich habe lange befürchtet, ich kapiere's eh nicht, also lass ich die Finger davon und trinke Cola. Bis mir der Kritikerpapst Marcel Reich-Ranicki die Angst vor schwerer literarischer Kost genommen hat, indem er mir sagte: Es liegt am Autor, wenn Sie ihn nicht verstehen – und nicht an Ihrer Intelligenz. – Von da an habe ich dem Wein die Schuld gegeben, wenn er mir nicht geschmeckt hat, und nicht mehr meinem mangelnden Sachverstand. Seitdem habe ich Spaß am Roten und Weißen, und selbst für die Tatsache, dass ich zum Essen grundsätzlich Weißwein bestelle, entschuldige ich mich nicht mehr bei jedem Kellner. Wenn ich mich an den Tisch setze, habe ich Durst, und der verlangt nach einem kühlen, spritzigen Weißen. Und nachdem ich in Kalifornien gemerkt habe, dass kalt nicht lauwarm heißen muss, lasse ich den Grünen Veltliner auch schon mal frisch zurück in den Eis-Kübel legen.

Mit der Entscheidung ob Rot oder Weiß ist das bei uns zu Hause wie mit der Musik: Meine Frau steht auf die Rolling Stones, ich auf die Beatles. Da gibt es nichts zu belehren oder zu bekehren. Beim Wein ist es genauso: Der Weiße hat bei ihr keine Chance. Sie hält ihn schlicht und einfach für „sauer“, so wie ihr die Beatles zu brav sind.

Aber wie das in einer Ehe, die schon lange gehalten hat, so üblich ist, haben wir auch das zusammengefunden. Abends treffen wir uns zu einem Pinot Noir und sprechen über den Tag. Im „Giorgio Baldi“ in Santa Monica habe ich Manincors Pinot Noir „Mason“ lieben gelernt und ihn auch gleich für zu Hause bestellt. Der Wein ist leicht, mild und bringt fruchtige Noten mit. Ich bin noch milder und bringe lustige Anekdoten mit. Dazu lege ich eine Beatles CD auf und meine Frau wippt im Rhythmus und merkt nichts. ///

Bianco o rosso, Rolling Stones o Beatles?

Per me parlare di vino era come parlare di opere di alta letteratura: per un sacco di tempo ho temuto di non capirci niente, e allora ho lasciato perdere: bevevo Coca Cola. Finché un giorno il „guru“ della critica letteraria Marcel Reich-Ranicki mi ha tolto la paura di gustarmi opere letterarie difficili, dicendomi: dipende dall'autore se Lei non lo capisce e non dalla Sua intelligenza. Da quel momento ho sempre dato la colpa al vino, quando non mi piaceva, e non più invece alla mia carente preparazione in materia. Da allora mi piace assaggiare i rossi e i bianchi e ho pure smesso di scusarmi con ogni cameriere per il fatto che io ai pasti ordino di frequente un vino bianco. Quando mi siedo a tavola, ho sete e questa sete reclama un bianco fresco. E dopo che in California ho notato che freddo non significa necessariamente „tiepido“, lascio allora che il „Grüner Veltliner“ riposi nel secchiello del ghiaccio.

Sulla decisione, poi, tra rosso e bianco è come a casa nostra con la musica: mia moglie ama i Rolling Stones, io i Beatles. Non si tratta di istruire o convertire l'altro. E con il vino è proprio lo stesso: i bianchi con lei non hanno nessuna fortuna. Lei considera semplici e banalmente „acidi“ proprio come considera i Beatles troppo perfettini. Ma come avviene di solito in un matrimonio che dura da tanto tempo, abbiamo trovato un punto d'intesa. Alla sera ci godiamo insieme un Pinot nero e parliamo della nostra giornata. Nel „Ristorante di Giorgio Baldi“ a Santa Monica ho imparato ad amare il Pinot Nero Mason di Manincor e l'ho subito ordinato per casa. Un vino leggero, delicato, ricco di note fruttate. Io sono ancora più leggero e ricco di aneddoti divertenti. A questo punto metto un CD dei Beatles, mia moglie si dondola al suo ritmo e non si accorge di niente. ///

White or red, Rolling Stones or Beatles?

I used to regard fine wine in much the same way as sophisticated literature. I had long feared I didn't understand it and should stick with Cola rather than bother trying. That was until the high priest of literary criticism Marcel Reich-Ranicki relieved me of my fear of heavy literature when he told me: It's the fault of the author if you don't understand it, not your own intelligence. Since then I have blamed the wine if it didn't appeal to me rather than my own lack of expertise. Since then I have enjoyed both red and white wine and no longer apologise to waiters when I nearly always order white wine with my food. When I sit down at a table I feel thirsty and long for a cool, refreshing white. And since I noticed in California that cold need not mean lukewarm, I have the bottle of Grüner Veltliner returned quickly to the ice bucket after pouring.

At home the choice between red or white is rather like choosing music.

My wife is a Rolling Stones fan, while I prefer the Beatles. On this point there is nothing to proselytise about. The same is true of wine: white has no chance of winning her over. She says it's simply too „sour“, like the way she regards the Beatles to be too nice and tame. However, we have managed to compromise, as is customary in a marriage which has lasted such a long time. One evening we met to chat about the day while enjoying a bottle of Pinot Noir. I became fond of Manincor's Pinot Noir Mason at Giorgio Baldi's restaurant in Santa Monica and ordered it to savour at home. The wine is slender, mild and fruity. At a certain moment I have become even milder and recount some humorous anecdotes. At the same time I put on a Beatles CD, my wife rocks along with the rhythm and doesn't even notice. ///

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.



MANINCOR

Weinsortiment
Assortimento vini
Wine range



La Rose de Manincor 2009

Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **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 2010 bis Ende 2011, gut haltbar bis 2013. // **Serviertemperatur:** 10 - 12 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **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 fruttato e minerale. // **Si presenterà al meglio:** dalla prima estate 2010 a fine 2011, si conserva bene fino al 2013. // **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, Syrah // **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 2010 to the end of 2011; will keep well until 2013. // **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 2009

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 2010 bis Ende 2011, gut haltbar bis 2013. // **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. // **Si presenterà al meglio:** dall'estate 2010 a fine 2011, si conserva bene fino al 2013. // **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 2010 to the end of 2011; will keep well until 2013. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46 - 50 °F // **Delicious as** an aperitif, with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



Kalterersee Keil 2009

Rebsorte: 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 2010 bis Ende 2011, gut haltbar bis 2013. // **Serviertemperatur:** 12 - 14 °C // **Passt zu:** typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, aber auch zu Pasta, weißem Fleisch und gebratenem Fisch.

Vitigno: 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. // **Si presenterà al meglio:** dalla prima estate 2010 a fine 2011, si conserva bene fino al 2013. // **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 2010 to the end of 2011; will keep well until 2013. // **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 2009

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 Sommer 2010 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **Serviertemperatur:** 10 - 12 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10% (di Terlaner) // **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. // **Si presenterà al meglio:** dall'estate 2010 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **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 summer 2010 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50 - 54 °C // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2008

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 2010 bis Ende 2013, gut haltbar bis 2015. // **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. // **Si presenterà al meglio:** dall'estate 2010 a fine 2013, si conserva bene fino al 2015. // **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 2010 to the end of 2013; will keep well until 2015. // **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.



Pinot Bianco Eichhorn 2009

Rebsorte: Weißburgunder // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, lang anhaltender Fruchtgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2010 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **Serviertemperatur:** 11 - 13 °C // **Passt zu:** feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigno: Pinot Bianco // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente. // **Si presenterà al meglio:** dall'autunno 2010 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **Temperatura di servizio:** 11 - 13 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Grape variety: Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, mineral, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2010 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51 - 55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2008

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2010 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2018. // **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'imprime con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenterà al meglio:** dall'estate 2010 a fine 2015, si conserva bene fino al 2018. // **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 2010 through to the end of 2015; will keep well until 2018. // **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.



Sauvignon Lieben Aich 2009

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** Intensives Aroma nach Grapefruit und weißem Pfirsich, körperreich nur in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2010 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **Serviertemperatur:** 11 - 13 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenterà al meglio:** dall'autunno 2010 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **Temperatura di servizio:** 11 - 13 °C // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** the aroma is intense reminiscent of grapefruit and white peach, full-bodied only on the middle-palate, otherwise mineral-like reminiscent of wet stones with juicy acidity finishing long with flinty notes. // **Optimum maturity:** from autumn 2010 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** lightly chilled (51 - 55 °F) // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Lagrein Rubatsch 2008

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 2010 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2018. // **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. // **Si presenterà al meglio:** dall'estate 2010 a fine 2015, si conserva bene fino al 2018. // **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 2010 and lasting until at least the end of 2015; will keep well until 2018. // **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.



Sophie 2009

Rebsorten: Chardonnay 88%, Viognier 7%, 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 2010 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **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 88%, Viognier 7%, 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. // **Si presenterà al meglio:** dall'autunno 2010 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **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.

Grape varieties: Chardonnay 88%, Viognier 7%, 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 2010 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **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.



Cassiano 2007

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 2010 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2018. // **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 ciliege mature, liquirizia ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenterà al meglio:** dall'estate 2010 a fine 2016, si conserva bene fino al 2018. // **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 2010 lasting to the end of 2016; will keep well until 2018. // **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.

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 2009

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 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2020. // **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. // **Si presenterà al meglio:** dal 2011 a fine 2015, si conserva bene fino al 2020. // **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 2011 to the end of 2015; will keep well until 2020. // **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.



Mason di Mason 2008

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 2011 bis Ende 2018, 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. // **Si presenterà al meglio:** dal 2011 a fine 2018, 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 2011 to the end of 2018; 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.

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



Castel Campan 2007

Rebsorten: Merlot 70%, Cabernet Franc 30% // **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 Herbst 2010 bis Ende 2017, 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 70%, Cabernet Franc 30% // **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. // **Si presenterà al meglio:** dall'autunno 2010 a fine 2017, 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 70%, Cabernet Franc 30% // **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 autumn 2010 until the end of 2017, 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".



Le Petit 2008

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 2010 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2020. // **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. // **Si presenterà al meglio:** dal 2010 a fine 2015, si conserva bene fino al 2020. // **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 2010 until at least the end of 2015; will keep well until 2020. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.

Biozertifiziert – Und man sieht's! Neues Outfit für unsere Weine.

Der Jahrgang 2009 hat für Manincor große Bedeutung: die Umstellung auf biodynamischen Anbau ist abgeschlossen; alle Weine sind nun zertifiziert. Zeit also, ein sichtbares Zeichen für diese tiefgreifende Veränderung zu setzen.

Am augenfälligsten: Wir haben uns für eine Manincor-Flasche entschieden, die unserem Weinstil am besten entspricht, nämlich eine personalisierte Burgunderflasche, in die ab diesem Jahr alle unsere Weine gefüllt werden. Hochwertige Naturkorken und ein leicht verändertes Etikett komplettieren diese erste Hülle. Aber auch die neuen Flaschenverpackungen entsprechen der natürlichen Linie: Sie sind aus Naturkarton mit stilisierten Symbolen aus unseren biodynamischen Lehrgängen.

Wir finden: Wenn man sich eingehend um die inneren Werte kümmert, dann schadet ein wenig Kosmetik nicht – und wünschen Ihnen natürlich großen Genuss! 🍷

La certificazione biodinamica c'è ... e si vede! Un nuovo outfit per i nostri vini

L'annata 2009 è di grande rilievo per Manincor: si è conclusa la conversione alla coltivazione biodinamica e tutti i vini ora sono certificati. È giunto dunque il momento di apporre un sigillo visibile di questa trasformazione così profonda.

E in un modo che colpisca: abbiamo deciso infatti di utilizzare una bottiglia che esprima al meglio lo stile dei nostri vini, ovvero una borgognona personalizzata, che da quest'anno sarà la veste di tutti i vini Manincor. Completano questo primo contenitore tappi naturali di elevata qualità ed etichette leggermente modificate. Ma anche le nuove confezioni riflettono la linea naturale: sono di cartone non trattato, con simboli stilizzati che rimandano al nostro percorso biodinamico.

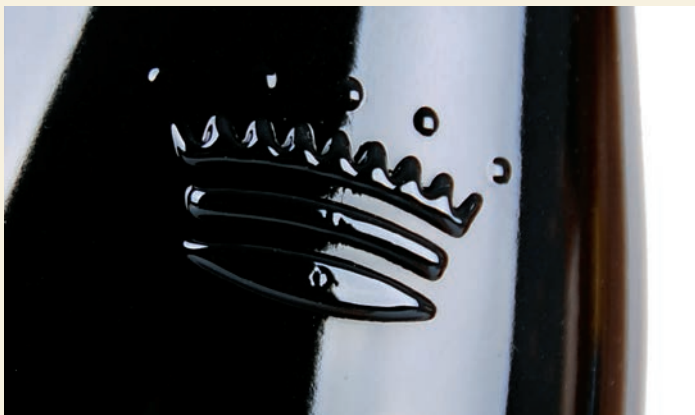
Siamo dell'idea che se ci si preoccupa a fondo del valore dei contenuti, un po' di maquillage esterno non guasta. E naturalmente, vi auguriamo di bere con tutto il piacere! 🍷

Bio-certified – And you can tell! New outfit for our wines.

The 2009 vintage is extremely important for Manincor: the conversion to biodynamic winegrowing is complete, and all wines are now certified. Time, then, to make a clear, visible statement for this far-reaching change.

The most visibly striking: we have decided on a new Manincor bottle which best conveys the style of our wines, personalised and Burgundy-shaped for all wines bottled from this year onwards. They will be stoppered with high quality natural corks and the label has been slightly modified. Furthermore the bottles will be packed in natural cartons featuring stylised symbols deriving from our biodynamic school.

In our opinion, a little beauty treatment does no harm if one is deeply concerned with the intrinsic values. And naturally we wish you plenty of hedonistic enjoyment! 🍷



„Lebe, bis Du satt geküsst und des Trinkens müde bist.“

G.E. Lessing

■ Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot – 6 große rote Sorten aus unseren besten Manincor-Weinlagen sind in unserer Rotweincuvée *Cassiano* vereint.

Der Name nimmt Bezug auf die Stammväter der Grafen von Enzenberg, und auch der jüngste Sohn des Hauses heißt so. Ein höchst individueller, lebendiger Wein, harmonisch im Mund, elegant, körperreich, mit weichen und reifen Tanninen im Abgang. Seine feinen Unterholz- und Gewürznoten passen besonders gut zu Wild, gebratenem (rotem) Fleisch und würzigem Hartkäse. – Der *Cassiano* soll in allen Einzelheiten noble Finesse zum Ausdruck bringen, die das eigentliche Potenzial der Manincor-Weinberge bildet. Ein *Cassiano* gehört auf jede Festtafel.

■ Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot: sei grandi rossi dai migliori vigneti di Manincor uniti per dare una grande cuvée, il *Cassiano*.

Un nome che fu un tempo degli avi del conte von Enzenberg ed oggi è quello di suo figlio minore. Un vino vivace e dalla spiccata individualità, armonico in bocca, elegante, corposo, con tannini morbidi e maturi nel finale. Le sue fini note aromatiche e di sottobosco si accompagnano magistralmente alla cacciagione, agli arrostiti di carni rosse e a formaggi erborinati a pasta dura. – *Cassiano* mette in risalto quella finezza e quella nobiltà che rappresentano il vero potenziale dei nostri vigneti. Una bottiglia di *Cassiano* è sempre al posto giusto sulle tavole dei giorni di festa.

■ Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot – 6 great red varieties from our best Manincor vineyards are united in our red wine blend *Cassiano*.

The name goes back to the ancestors of the Counts of Enzenberg and it is also the family's youngest son's name. A highly individual wine, harmonious on the palate, full-bodied with mellow, ripe tannins on the finish. Its aromas of undergrowth and spices make *Cassiano* an excellent partner for venison, roasts (red meats), and piquant hard cheeses. – Our *Cassiano* should express noble refinement in every detail, attributes which constitute the real potential of the Manincor vineyards.



MANINCOR

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

