

p. 5

Hand work

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

S. 9

Lebend

Portrait Jean-Henri Fabre
Ritratto di Jean-Henri Fabre
Portrait of Jean-Henri Fabre

p. 16

L'uomo e il vino

Über eine symbiotische Beziehung
Una relazione simbiotica
About an interplay

Unsere Empfehlung:
La nostra proposta:
Our recommendation:

Pinot Bianco Eichhorn

Eine alpin-mediterrane Synthese:
leuchtend und blumig wie Almwiesen,
anhaltend und würzig wie das Meer.
Mehr dazu auf [Seite 25](#).

Ha qualcosa di alpino e di mediter-
raneo: è brillante con fragranze floreali
come di prati d'alpeggio, ma anche
persistente e aromatico come il mare.
Approfondimenti a [pagina 25](#).

A synthesis of the Alpine and
Mediterranean: bright and flowery like
an Alpine meadow, long and sapid like
the sea. Read more on [page 25](#).



Michael Graf Goëss-Enzenberg
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg



Liebe Manincor-Freunde,

wir haben es wirklich gut! Wir leben in einem paradiesischen Umfeld, wir sind in der glücklichen Lage, das zu tun was uns wirklich Freude macht, und wir können Sie daran teilhaben lassen.

Helmuth Zozin erzählt Ihnen in der Rubrik Handarbeit vom Verlauf des Weinjahres – und hier besonders von der Winterzeit. Es mag für Sie erstaunlich klingen, aber im Winter werden bereits die Voraussetzungen für ein gutes Weinjahr geschaffen. Er zeigt auch, dass die Biodynamie für uns eine Haltung ist, die wir bis ins kleinste Detail umsetzen.

In dieser Ausgabe schauen wir mit Jean-Henri Fabre, Insektenforscher und Sucher nach dem Elementaren, wie sich die Prinzipien der großen Welt in miniature im Leben der Insekten abbilden. Und staunen, was uns dabei die Kleintiere lehren können. Für uns eine weitere Bestätigung unseres Weges, wo wir doch den Insektenreichtum auch in unseren Weinbergen fördern.

Unser Weingutsbericht liegt bereits in der 12. Ausgabe vor. Und nun ist es endlich soweit! Unsere längst angekündigte Homepage ist fertig: frisch, klar und sehr informativ. Typisch Manincor, wie wir meinen. Schenken Sie sich ein bisschen Zeit und vielleicht ein gutes Glas ein und stöbern Sie!

Vielleicht bekommen Sie so Lust, einmal bei uns vorbeizuschauen. Wir würden uns freuen!

Cari amici di Manincor,

siamo davvero fortunati! Viviamo in un ambiente paradisiaco, siamo nella condizione di poter fare ciò che ci rende veramente felici e possiamo rendervene partecipi.

Nella rubrica "Manualità" Helmuth Zozin racconta come si è sviluppata l'ultima annata e in questo numero particolarmente il periodo invernale. Vi può forse sorprendere, ma proprio in inverno si creano i presupposti per una buona annata. Zozin illustra inoltre come la biodinamica sia per noi un modo d'essere che applichiamo fin nei minimi particolari.

Sempre in questo numero osserveremo con Jean-Henri Fabre, entomologo e ricercatore degli elementi fondamentali, come i principi del macrocosmo si riproducano in miniatura nella vita degli insetti. E potremo stupirci di quanto questi animaletti possano insegnarci. Un'ulteriore conferma per noi della via che stiamo percorrendo, in cui favoriamo l'abbondanza di insetti anche nei nostri vigneti.

Siamo alla dodicesima edizione della newsletter della nostra tenuta, e ora è pronta! Il nostro sito, annunciato da lungo tempo, è completo: fresco, chiaro e molto informativo. Tipicamente di Manincor, per come lo intendiamo noi. Concedetevi un po' di tempo e magari un bicchiere di buon vino e curiosate tra le pagine!

Forse vi verrà voglia di passare una volta da noi a farci visita. Ci farebbe davvero molto piacere!

Dear Manincor friends,

We really are fortunate! We live in blissful surroundings and are in the happy position of being able to do whatever we choose. Moreover, we can involve you and let you savour the fruits.

In his column 'Hand work' Helmuth Zozin recounts the events of the last and current wine year – and especially the winter period. It may sound strange, but the preconditions for a good wine year are laid during the winter. It also shows that biodynamic cultivation has become a permanent philosophy of ours, principles we implement right down to the smallest details.

In this issue we join the entomologist Jean-Henri Fabre in exploring how the principles of the wide world are reflected in miniature in the lives of insects. And are astonished at what we can learn from the smallest creatures. This gives us courage to continue with our principle of fostering the number and diversity of insect life in our vineyards.

This is already the 12th edition of our wine estate news, and we have finally completed our new homepage: fresh, clear and eminently informative. In our opinion, typical Manincor. Why not pour yourself a glass of wine and take a little time to browse through it.

Perhaps it will whet your appetite to visit us. If you can, we look forward to welcoming you!





/// Hand work

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:
Das Weinjahr 2010

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Unser Weinjahr begann wie immer am Tag nach der Ernte mit der Kamillenteespritzung. Eigentlich die schönste Behandlung für unsere Reben, denn es ist eine reine Liebestat, ein echtes Dankeschön, ohne Erwartungen für die Zukunft. Wir wollen unsere Reben nur liebevoll in die verdiente Winterruhe begleiten.

Diese Zeit der äußeren Ruhe ist enorm wichtig, damit die Natur das neue Vegetationsjahr vorbereiten kann. In diesen scheinbar unfruchtbaren Monaten der kalten Jahreszeit werden die Weichen gestellt für die Qualität des nächsten Jahres. In den klarsten Nächten des Dezembers und Januars spricht der Kosmos besonders intensiv durch den Boden zur Natur. In der äußeren Inaktivität liegt die größte innere Aufmerksamkeit.

Mit größter Vorsicht und Aufmerksamkeit schneiden wir in diesen Wochen unsere Reben.

Heikle Arbeit Rebschnitt. Acht Wochen brauchen wir mit unserem zehnköpfigen Team um unsere 300.000 Reben zu schneiden. Dies ist eine extrem heikle Arbeit, und es entsteht dabei ein besonderes, ja fast intimes Verhältnis zwischen Bauer und Pflanze. Wir schneiden prinzipiell nur am zweijährigen Holz, um die Verletzungen so klein wie möglich zu halten. So kann die Rebe problemlos die Wunden selbst verschließen. Dies ist einerseits wichtig, damit keine Parasiten in das Innere der Rebe kommen, und andererseits bleiben so die Saftkanäle intakter. Die Saftkanäle der Rebe sind vergleichbar mit unseren Blutbahnen, in ihnen zirkuliert die Lebenskraft.

Die beste Zeit für den Rebschnitt ist also Januar und Februar, wenn die äußere Aktivität am geringsten ist. Manincors erste Lagen schneiden wir in den Tagen vor Neumond, da die Pflanzenaktivität da noch um einiges gedämpfter ist als vor Vollmond. Schlaf ist eben nicht gleich Schlaf, und die Natur ist in dieser Beziehung viel

Notizie dalla cantina e dal vigneto

Una retrospettiva:
l'annata 2010

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

La nostra annata è iniziata puntualmente il giorno dopo la vendemmia con l'irrorazione di infuso di camomilla. È il miglior trattamento per le nostre viti. Un atto d'amore, un sincero grazie, senza aspettative per il futuro. Vogliamo soltanto accompagnare amorevolmente le nostre viti verso il meritato riposo invernale.

Un periodo assolutamente importante quello del riposo esteriore, perché la natura si possa preparare al nuovo anno vegetativo. Nei mesi apparentemente infruttiferi della stagione fredda vengono poste le basi per la qualità dell'anno successivo. Nelle notti più terse di dicembre e gennaio il cosmo parla con particolare intensità alla natura attraverso il terreno. Nell'inattività esteriore nasce la massima concentrazione interiore.

Durante queste settimane potiamo le nostre viti con estrema cura e attenzione.

La potatura, un lavoro delicato.

Il nostro team di dieci persone impiega otto settimane per potare 300.000 piante. È un lavoro particolarmente delicato e forse per questo si crea un rapporto singolare, quasi intimo tra agricoltore e pianta. Tagliamo di norma solo i tralci di due anni in modo da ridurre il più possibile le ferite e permettere alla vite di chiuderle facilmente da sola, circostanza importante da un lato perché non si insedino parassiti all'interno della pianta e dall'altro perché restino integri i canali linfatici, che sono paragonabili alla nostra circolazione sanguigna, dato che in essi scorre l'energia vitale. Il periodo migliore per la potatura sono i mesi di gennaio e febbraio, quando l'attività esteriore è ridotta al minimo. I primi poderi di Manincor vengono potati nei giorni precedenti la luna nuova, dato che l'attività vegetativa è rallentata rispetto ai giorni che precedono il plenilunio. In realtà c'è riposo e riposo, e in tal senso la natura è molto più sensibile di quanto si potrebbe comunemente immaginare.

News from the cellar and vineyards

Looking back:
The 2010 wine year

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

Our wine year began straight after the harvest by spraying the vineyards with camomile tea. Actually the most pleasurable treatment for our vines, for it is a pure act of love, a heart-felt 'Thank you' without any expectation of being repaid for our efforts. Our intention is to help our vines enter their well-deserved hibernation phase with affection and tenderness. This period of what from the outside appears to be inactivity is of utmost importance, for it enables nature to prepare for the coming vegetation season. The course for the quality of next year's harvest is set during the seemingly infertile cold months of the year, given that the cosmos speaks especially intensively to nature via the soil during the clearest nights of December and January. The greatest inner alertness is masked by outer inactivity.

We prune our vines in these weeks with extreme care and attention.

Pruning, delicate work. It takes our team of ten persons eight weeks to prune our 300,000 vines. This is an extremely delicate task in which a special, almost intimate relationship develops between the farmer and the plant. In principle we only cut two-year-old shoots in order to keep the gash as small as possible. The vine subsequently has no difficulty in healing the wounds itself. On the one hand this is important to prevent parasites entering into the vine, while on the other hand the sap ducts remain more intact. Sap ducts in a vine are comparable with blood vessels in which our life force circulates. This means that January and February are the best months for pruning vines when external activity is at its lowest. At Manincor the first sites are pruned in the days leading up to the new moon, at a time when plant activity is considerably lower than before the full moon. Dormancy is not always the same and in this respect nature is far more sensitive than one would normally assume.

empfindsamer als man so gemeinhin glauben möchte.

Mit den ersten Märztagen haben wir den Rebschnitt abgeschlossen, denn dann beginnt zuerst im Boden und dann im Pflanzeninneren bereits größte Lebensaktivität. Noch bevor die Reben austreiben machen wir die ersten Bodenspritzungen, um diese Lebenskräfte zu stimulieren. Brennnesseltee als Stimulans und dynamisierter Hornmist als Impulsgeber spritzen wir hierbei in homöopathischer Menge auf den Boden. Im Gegensatz zum Rebschnitt nutzen wir für diese Behandlungen die besonders lebendigen Tage vor Vollmond, um den Effekt noch zu potenzieren.

So sind die Weichen für ein gutes Jahr eigentlich schon gestellt bevor sich das erste Grün an den Reben überhaupt zeigt. Die Rebe startet bestens vorbereitet und strotzend vor Lebenskraft in das Vegetationsjahr. Sie konzentriert sich in den ersten Wochen nur aufs Wachsen, um dann Ende Mai mit der Blüte einen harmonischen Übergang hin zur Reife zu wagen. Von der Blüte an lassen die Wachstumskräfte sichtlich nach, um Ende Juli mit dem Verholzen der Triebe und dem Verfärben der Beeren den Reifkräften das Feld zu überlassen. Nun sollen sich unsere Reben nur noch auf die Reife konzentrieren, um uns aromatische Früchte bester Qualität zu schenken.

Von April bis September findet das Offensichtliche statt, aber die Basis für ganzheitliche Gesundheit und für die diese begleitende höchste Qualität, wird in den unscheinbaren Wintermonaten gelegt.

Weniger Menge, feine Qualitäten.

2010 ist für Manincor ein gelungenes Weinjahr, das uns zwar etwas weniger Menge dafür aber durchwegs feine Qualitäten geschenkt hat.

Ähnlich wie 2009 sind die Weißweine von vielschichtiger Frucht mit Mineralität geprägt. Im direkten Vergleich wirken die 2010er sogar noch dichter und mit mehr Tiefgang, ohne dabei an Feingliedrigkeit einzubüßen.

Alles in allem sind wir mit den Rotweinen sehr zufrieden, durch den ausgiebigen Regen im August und September sind wir aber am ganz großen Jahrgang vorbeigeschrammt. Reife Fruchtaromen, viel dichtes Tannin das Rückgrat gibt, zugleich aber samtig und weich bleibt, sind Zeichen für enormes Entwicklungspotential und lassen einiges erwarten.

Mein persönlicher Jahrgangsfavorit ist beim Weißwein der Chardonnay. Ich erwarte mir einen *2010er Sophie*, der füllige Cremigkeit mit rassiger Mineralität symbiotisch vereint. Bei den Rotweinen schwanke ich noch zwischen dem zuerst gelesenen Pinot Noir und dem zuletzt gelesenen Cabernet Sauvignon. Schon jetzt zeichnet sich ab, dass es vom Jahrgang 2010 sowohl *Mason di Mason* als auch *Castel Campan* geben wird. ❧❧❧

All'inizio di marzo il lavoro di potatura è concluso perché ora comincia un'attività davvero frenetica prima nel terreno e poi dentro le piante. Ben prima che le viti germoglino effettuiamo le prime irrorazioni del terreno per stimolare le energie vitali, spargendo nel terreno in quantità omeopatiche dell'infuso di ortica come stimolante e del preparato biodinamico, il cosiddetto cornoletame, come tonificante. Per questi trattamenti sfruttiamo, diversamente da quanto facciamo per la potatura, le briose giornate prima del plenilunio per potenziare ulteriormente l'effetto.

Le basi per una buona annata sono così già poste prima ancora che le nuove foglie facciano capolino sulle piante. Le viti iniziano il nuovo ciclo vegetativo preparate al meglio e cariche di energia vitale. Nelle prime settimane si concentrano solo sulla crescita per poi, dalla fioritura a fine maggio, intraprendere un passaggio armonioso verso la maturazione. Dalla fioritura in poi le energie della crescita vanno visibilmente scemando per lasciare il posto da fine luglio, con la lignificazione dei tralci e la colorazione delle uve, alle energie della maturazione. Da quel momento le nostre viti si possono concentrare solo sulla maturazione per donarci frutti aromatici della migliore qualità.

Da aprile a settembre si verifica ciò che è più visibile, ma le basi per la salute complessiva delle piante e l'eccellente qualità che ne consegue vengono poste in modo non appariscente nei mesi invernali.

Minor quantità, ma eccellente

qualità. Il 2010 è stato per Manincor un'annata di successo, che ci ha regalato quantità leggermente inferiori, ma una qualità senz'altro eccellente delle uve.

Come già nel 2009, i bianchi sono caratterizzati da un fruttato con molte declinazioni e buona mineralità. Nel confronto diretto quelli del 2010 risultano addirittura più avvolgenti e più profondi, senza tuttavia rinunciare alla raffinatezza.

I vini rossi sono ben riusciti nell'insieme, ma le abbondanti piogge di agosto e settembre ci hanno fatto mancare il traguardo di un'annata eccezionale. Gli aromi di frutta matura, la tannicità alquanto avvolgente, che dà nerbo al vino pur lasciandolo vellutato e morbido, testimoniano comunque lo straordinario potenziale dei rossi, lasciandoci ulteriori aspettative.

Tra i bianchi il mio preferito di quest'annata è lo Chardonnay, pertanto mi aspetto un *Sophie 2010* che coniughi sapientemente una ricca pastosità e una raffinata mineralità.

Tra i rossi sono ancora in dubbio tra il Pinot Noir vendemmiato per primo e il Cabernet Sauvignon vendemmiato per ultimo. Fin da oggi appare chiaro che l'annata 2010 ci consentirà di produrre tanto un *Mason di Mason* quanto un *Castel Campan*. ❧❧❧

We have finished pruning by the first days of March, the time when an explosion of vital activity both in the soil and within the plant occurs. Before the vines begin to vegetate we begin spraying the soils in order to boost this vitality. We spray with stinging nettle tea as a stimulant and horn manure as an energiser, both diluted to homeopathic quantities. In contrast with pruning, we apply these treatments in the especially dynamic days before the full moon in order to optimise the fortifying effect.

Consequently the course is set for a good year before the first signs of green appear on the vines. The vines begin the vegetation period fully prepared and brimming with vitality. In the first weeks they concentrate on growth, and then when they flower at the end of May, they venture a harmonious transition to the process of ripening their fruit. From the flowering onwards the forces of growth slacken visibly and allow the ripening forces to take over, above all around the end of July as the shoots lignify and the berries change colour. At this point we wish our vines to concentrate on ripening the grapes and provide us with top quality, aromatic fruit.

This is all clearly visible from April to September, though the basis for holistic health and subsequent high quality fruit is laid during the unspectacular winter months.

Lower quantity, enhanced quality.

At Manincor 2010 has proved a successful year with consistently excellent quality, though the yield overall was a little lower than normal.

Similar to the 2009 vintage our white wines are characterised by multifaceted fruit, a particular gout de terroir and complexity. Compared directly, the 2010s are even more concentrated with more depth without any loss of delicacy.

All in all it has been a good year for red wines, though abundant rainfall in August and September dashed our hopes for a truly great vintage. They are rich in ripe fruit aromas with firm structure and assertive tannins though still velvety and mellow. These are encouraging signs with regard to keeping qualities and the wines are certain to develop further with maturity.

Chardonnay is my personal favourite among the 2010 white wines. I expect a fine *2010 Sophie*, full-bodied with a creamy texture and mouth-feel balanced by firm acidity, both tangy and mineral-laden.

Among the reds I am still torn between the Pinot Noir, the wine we harvested first, and the very last to be picked, the Cabernet Sauvignon. It already looks probable that there will be both a *2010 Mason di Mason* and a *Castel Campan*. ❧❧❧

///! Manincor in Deutschland

Es geht ein Wein auf Reisen...

Zu Beginn im Gepäck von Besuchern, die sich ein Stück vom Ferienglück mit nach Hause nahmen, zumeist in Richtung Norden, über den Brenner und dann nach Deutschland. Erst also durch Mundpropaganda – beim Wein besonders bedeutungsvoll – und später durch die Nachfrage der Weinliebhaber beim Weinhändler ihres Vertrauens, haben sich Weine aus Manincor immer mehr Präsenz in Deutschland verschafft. Heute ist das unser wichtigster Markt – wie man sieht:

Anche il vino viaggia...

Agli inizi era nel bagaglio dei visitatori desiderosi di portarsi a casa un "sorso" come ricordo di un'indimenticabile vacanza, e soprattutto da portarsi verso nord: al di là del Brennero e poi verso la Germania. Dapprima attraverso il passaparola, che è particolarmente importante quando si parla di vino, e poi grazie agli ordini degli appassionati ai loro dettaglianti di fiducia, i prodotti di Manincor hanno guadagnato una sempre maggiore presenza in Germania. Oggi è il nostro mercato principale, come si può vedere nella cartina:

A wine takes to the road...

It started with holidaymakers taking home bottles as a memento of an enjoyable holiday, for the most part in a northerly direction, across the Brenner and on to Germany. What began by word of mouth – extremely important for wine – developed later with wine lovers asking for our wines from their trusted wine merchant. As a result the wines of Manincor are becoming increasingly popular in Germany. Today Germany is our most important market, as can be seen here:

1 Südtiroler Weinladen
86161 Augsburg
T 0821 559 538
info@suedtiroler-weinladen.de
www.suedtiroler-weinladen.de

2 Piazza del Gusto
Italienische Weinkultur
88339 Bad Waldsee
T 07524 975 64 12
info@piazza-del-gusto.de
www.piazza-del-gusto.de

3 Vinaturel
82335 Berg
T 08151 9084 28
info@vinaturel.de
www.vinaturel.de

4 DiVinum Weinkontor
12165 Berlin
T 030 443 418 70
info@divinum.de
www.divinum.de

5 Paasburg's
10965 Berlin-Kreuzberg
T 030 611 018 38
info@paasburg.de
www.paasburg.de

6 Getränkehaus Heuflinger
95463 Bindlach
T 09208 14 00
info@getraenkehaus.com
www.getraenkehaus.com

7 KAMA Wine & Spirit
01309 Dresden
T 0351 252 4291
info@kamawine-store.de
www.kamawine-store.de

8 Weingalerie am Schloss
45134 Essen
T 0201 430 88 20
weingalerie.essen@t-online.de
www.weingalerie-essen.de

9 Biancorosso Wein & Mehr
76275 Ettlingen
T 07243 52 32 93
biancorosso@gmx.net
www.biancorosso.net

10 Weinhaus Grüneburgweg
60323 Frankfurt am Main
T 069 722 780
weinhaus-grueneburgweg@arcor.de

11 Weinhandlung Drexler
79104 Freiburg im Breisgau
T 0761 339 23
r.schmidt@weinhandlung-drexler.de
www.weinhandlung-drexler.de

12 Biovino Fulda
36041 Fulda
T 0661 292 897 4
info@biovino-fulda.de
www.biovino-fulda.de

13 Titanic Warenhandels GmbH
22607 Hamburg
T 040 890 819 0
info@titanic-wein.de
www.titanic-wein.de



14 Die Weinschatulle
89522 Heidenheim
T 07321 929 797
weinschatulle@online.de
www.weinschatulle.com

15 Gabi Ahle
Wein erleben und genießen
85635 Höhenkirchen-Siegertsbrunn
T 0176 1144 1144
info@weinerlebenundgeniessen.de
www.weinerlebenundgeniessen.de

16 Alleswein – Christ Weinhandel
30916 Isernhagen/Altwarmbüchen
T 01511 916 517 8
info@alleswein.com
www.alleswein.com

17 Lorenz & Cavallo Weinimport
50999 Köln
T 0221 394 701
lorenz-cavallo@t-online.de
www.lorenz-cavallo.de

18 Vinus
82152 Krailling bei München
T 089 973 43 787
info@vinus.biz
www.vinus.biz

19 Neckermann & Boxheimer
68623 Lampertheim
T 0620 694 991 0
boxheimer-lampertheim@t-online.de

20 Alois Dallmayr
80331 München
T 0180 500 652 2
kundenservice@dallmayr.de
www.dallmayr-versand.de

21 Vini e più
Weine mit allen Sinnen genießen
81829 München
T 0171 229 826 1
petra.heiler@vini-epiu.de
www.vini-epiu.de

22 Wein-Arena
65611 Niederbrechen
T 06438 925 255
info@wein-arena.de
www.wein-arena.de

23 K & U – Die Weinhalle
90411 Nürnberg
T 0911 525 153
info@weinhalle.de
www.weinhalle.de

24 Solo Vino Weinhandel
63073 Offenbach
T 069 89 99 340
info@solovino-online.de
www.solovino.de

25 Weinhandlung Nübling & Holwein
72764 Reutlingen
T 07121 370 139
info@nueblingholwein.de
www.nueblingholwein.de

26 DiVino Weinereien
90571 Schwaig
T 0911 507 5727
info@weinerereien.de
www.weinerereien.de

27 Getränke Eibauer
94374 Schwarzach
T 09962 900 00
f.j.eibauer@t-online.de

28 Nicolay & Schartner
70376 Stuttgart
T 0711 248 937 30
info@nicolay-schartner.de
www.nicolay-schartner.de

29 Weinforum
89073 Ulm
T 0731 277 72
weinforum@web.de

30 Franz Keller Schwarzer Adler
79235 Vogtsburg-Oberbergen
T 07662 933 00
keller@franz-keller.de
www.franz-keller.de

31 Weinstein Galerie im Oberdorf
68753 Waghäusel
T 07254 953 466
info@weinstein-galerie.com
www.weinstein-galerie.com



■ Vielerorts wird heuer der 150. Geburtstag von **Rudolf Steiner** gefeiert, dem Begründer der Anthroposophie, der Waldorfpädagogik und jener Form von Landwirtschaft, die unter dem Namen „Biodynamie“ auch für Manincor zum Leitbild wurde. – Wir nehmen den Geburtstag Steiners zum Anlass, um auf einen anderen berühmten Naturforscher aufmerksam zu machen, der unseren Blick auf die Erscheinungsformen des Lebendigen ebenso nachhaltig zu prägen vermag:

Jean-Henri Fabre. Geboren 1823 in Saint-Léons du Lévézou im französischen Zentralmassiv, widmete er sich ab 1870 intensiv der Beobachtung der Insekten und wurde damit zu einem der Wegbereiter der modernen Verhaltensforschung. Entstanden sind daraus seine berühmten „Erinnerungen eines Insektenforschers“ (»Souvenirs Entomologiques«), die wie kaum ein anderes Werk den Blick öffnen für das Leben im und am Boden. – Wenn wir von „Terroir“ reden, dann meinen wir auch das.

Bernhard Viel, geboren 1958, freier Autor in Berlin und München und leidenschaftlicher Kenner des Werks von Jean-Henri Fabre, verfasste für Manincor exklusiv den nachfolgenden Text.

■ Numerosi saranno quest'anno i festeggiamenti per il 150° della nascita di **Rudolf Steiner**, fondatore dell'antroposofia, della pedagogia steineriana e di quella forma di agricoltura oggi definita “biodinamica”, che anche Manincor assume a modello. L'anniversario della nascita di Steiner ci offre l'occasione di richiamare l'attenzione su di un altro celebre naturalista il cui pensiero influisce in modo egualmente significativo sulla nostra visione della vita e dei viventi: **Jean-Henri Fabre.** Nato nel 1823 a Saint-Léons du Lévézou nel Massiccio Centrale francese, dal 1870 si dedicò all'osservazione approfondita degli insetti, diventando così uno dei pionieri della moderna etologia. Da questi studi provengono i suoi *Ricordi di un entomologo (Souvenirs Entomologiques)*, che rivelano come poche altre opere i segreti della vita al suolo. Quando parliamo di “terroir” intendiamo anche questo.

Bernhard Viel, nato nel 1958, scrittore attivo a Berlino e Monaco ed appassionato conoscitore dell'opera di Jean-Henri Fabre, ha redatto il seguente contributo in esclusiva per Manincor.

■ The 150th birthday of **Rudolf Steiner** is being widely celebrated. He was the founder of the anthroposophy philosophy, the Waldorf approach to education and the method employed in agriculture now referred to as biodynamic cultivation, a concept which has become a guiding principle in the Manincor estate. – On the occasion of Steiner's birthday we are drawing attention to another famous naturalist, often regarded as the father of modern entomology, **Jean-Henri Fabre.** He was born in 1823 in Saint-Léons du Lévézou in France's Massif Central and from 1870 he devoted himself intensively to the observation of insects. He finally achieved recognition after the publication of 'Fabre's Book of Insects' (original title: *Souvenirs Entomologiques*) which opened people's eyes to life on the ground like no other work. When we speak of terroir this is what we mean..

Bernhard Viel, born in 1958, freelance author in Berlin and Munich and passionate authority on the works by Jean-Henri Fabre, has written the following essay exclusively for Manincor.

/// Lebend

Von **Bernhard Viel** Zeichnungen **Christian Thanhäuser**

„Ich erforsche
das Leben ...“

Ein Portrait des berühmten französischen Insektenforscher **Jean-Henri Fabre** (1823–1915), dessen respektvoller Blick auf die Natur auch für die Arbeit von Manincor Vorbild ist.

Seit Stunden liegt Jean-Henri Fabre reglos auf der blanken Erde, geschützt nur vom Schatten eines Regenschirms – für Bäuerinnen, wenn sie zufällig an diesem Lieblingsplatz des Insektenforschers am rechten Rhône-Ufer bei Avignon vorbeikommen, ein kurioser Anblick. Mehr als einmal ist ihm passiert, dass Ahnungslose sich lustig machten über den schwächlichen Mann, der freiwillig

“Io studio la vita ...”

Un ritratto del celebre entomologo francese **Jean-Henri Fabre** (1823–1915), il cui modo di osservare con rispetto la natura è un modello anche per il lavoro a Manincor.

Da ore Jean-Henri Fabre giace immobile sulla nuda terra, protetto solo dall'ombra di un ombrello, una vista alquanto curiosa per le contadine che capitano per caso in questo luogo prediletto dall'entomologo sulla riva destra del Rodano presso Avignone. Più di una volta gli è successo che persone ignare si siano prese gioco di quell'uomo ossuto che si arrostisce sotto la luce

“I research life ...”

A portrait of the famous French entomologist, **Jean-Henri Fabre** (1823–1915), whose respectful attitude to nature has become a model for husbandry in the Manincor estate.

Jean-Henri Fabre has been lying motionless on the bare earth, protected only by the shade of an umbrella – a curious sight for the farming women when they happen to pass the entomologist's favourite spot on the right-hand bank of the Rhône at Avignon. Clueless passers-by had more than once made fun of the slight-looking man who chose to stew in the sweltering, shimmering heat “just to



im flimmernden Glast schmort, und das nur, um „Fliegen zu beobachten“, wie die Ahnungslosen das nennen. Allein, er lässt sich nicht stören, ja, es scheint, als bemerke er kaum die Hitze.

Unablässig suchen seine Augen den Boden ab, der, „nahezu nackt“, aus „feinem trockenem, sehr lockerem Sand“ besteht, „den der Wind überall dort zu kleinen Dünen aufhäuft, wo die Stämme und Wurzeln der Steineichen sein Wegwehen verhindern“. Und: „Wildbret in Fülle“ – Mücken für die Larven der Kreiselwespe, die hier, im sonnenheißen Sand, der aber in einer gewissen Tiefe noch feucht genug ist, um den Wänden einer unterirdischen Höhle Halt zu geben, Bedingungen findet, die sie in „Kreiselwespenwonnen“ schwelgen lässt.

So wird auch die Geduld des Beobachters belohnt: „Eine Kreiselwespe (*Bembix nostrata*) taucht plötzlich auf und setzt sich ohne Zögern und vorheriges Suchen an eine Stelle, die sich für meine Augen nicht von der üblichen Sandfläche unterscheidet.“ Der Ankömmling indessen weiß genau, wo sich sein Nest befindet: „Mit ihren Vorderkrallen, die mit kräftigen Borstenreihen ausgerüstet sind und an Besen, Bürste und Hacke zugleich erinnern, beginnt sie ihre unterirdische Behausung freizulegen. Der unter dem Bauch nach hinten geworfene Sand passiert den Bogen der Hinterbeine, sprudelt in einem ständigen Faden, beschreibt eine Parabel und fällt zwei Dezimeter weiter herab. Dieser staubige, fünf, zehn Minuten lang gleichmäßig erzeugte Strahl ist ein hinreichender Beweis für das schwindelerregende Tempo der Werkzeuge, das dennoch die natürliche Anmut nicht beeinträchtigt, mit der sich das Insekt vor und zurück, hin und her bewegt.“

Schon dieser kurze Abschnitt wirft ein Licht auf die Fülle, die aus Fabres Schriften fließt: der klare Blick für das Funkeln jeden Fühlersporns, die Geduld, das Feuer in der fast nüchternen und doch farbenfrohen Sprache, die bei aller Schlichtheit einen wachen Leser fordert. Fabre, 1823 in dem Weiler Saint-Léons-du-Lévezou im Süden Frankreichs als Sohn eines Kleinbauern geboren, wurde zum bekanntesten Insektenforscher seiner Zeit, da er kein Vergnügen darin fand, Käfer „auf die fatale Korkplatte“ zu speißen, statt dessen sich „der Lebensweise, der Arbeit, den Kämpfen“ seiner „geliebten Insekten“ hingab und – „der Pro-



“Quanto più vedo, tanto più quest'intelligenza si irradia dal segreto delle cose.”

abbagliante e questo solo per “osservare le mosche”, come dicono loro. Da solo, non si lascia distogliere; è vero, sembra che quasi non si accorga della calura.

I suoi occhi perlustrano incessantemente il terreno che, “quasi nudo”, è fatto di “sottile, soffice sabbia asciutta”, “che il vento ammassa ovunque in piccole dune, dove i rami e le radici dei lecci le impediscono di farsi soffiare via”. E “prede in abbondanza”: zanzare per le larve del bembice che qui, nella sabbia resa rovente dal sole, ma ancora sufficientemente umida ad una certa profondità per sostenere le pareti di una buca sotto il suolo, trova le condizioni che le fanno risuonare del “piacere dei bembici”.

E così viene premiata anche la pazienza dell'osservatore: “un bembice (*Bembix rostrata*) spunta improvvisamente e si ferma senza esitazioni e senza cercare in un posto che ai miei occhi non si differenzia dalla normale superficie sabbiosa”. Il nuovo arrivato sa perfettamente invece dove si trova il suo nido: “Con le zampe anteriori, che sono equipaggiate con serie di robuste setole e ricordano scopa, spazzola e zappa al contempo, comincia a liberare la sua dimora sotterranea. La sabbia gettata indietro sotto l'addome supera l'arco delle zampe posteriori, zampilla in modo costante, descrive una parabola e cade due decimetri più oltre. Questo getto di polvere prodotto in modo costante per cinque, dieci minuti è una prova sufficiente del ritmo vertiginoso degli attrezzi, che comunque non pregiudica la naturale grazia con cui l'insetto si muove avanti e indietro, qua e là.”

Già questo breve passo getta luce sull'abbondanza profusa dagli scritti di Fabre: lo sguardo nitido sullo scintillare di ogni singola antenna, la pazienza, il fuoco dentro il linguaggio quasi asciutto eppure coloratissimo, che sfida un lettore attento nonostante tutta la sua semplicità. Fabre, nato nel 1823 nel borgo di Saint-Léons-du-Lévezou nel sud della Francia, figlio di un piccolo contadino, divenne il più famoso entomologo del suo tempo poiché non provava alcun piacere ad infilzare i maggiolini “sul disco di sughero fatale” bensì si dedicava “al tipo di vita, al lavoro, alle battaglie” dei suoi “amati insetti” e “alla diffusione del sapere su questo piccolo mondo”. Perché “conoscere la storia della vita di un parassita della vite è, se possibile, più importante del sapere come finisce un certo nervo del cirripede.” Sebbene con il suo lavoro, svolto come primo entomologo in un campo di ricerca sistematico,

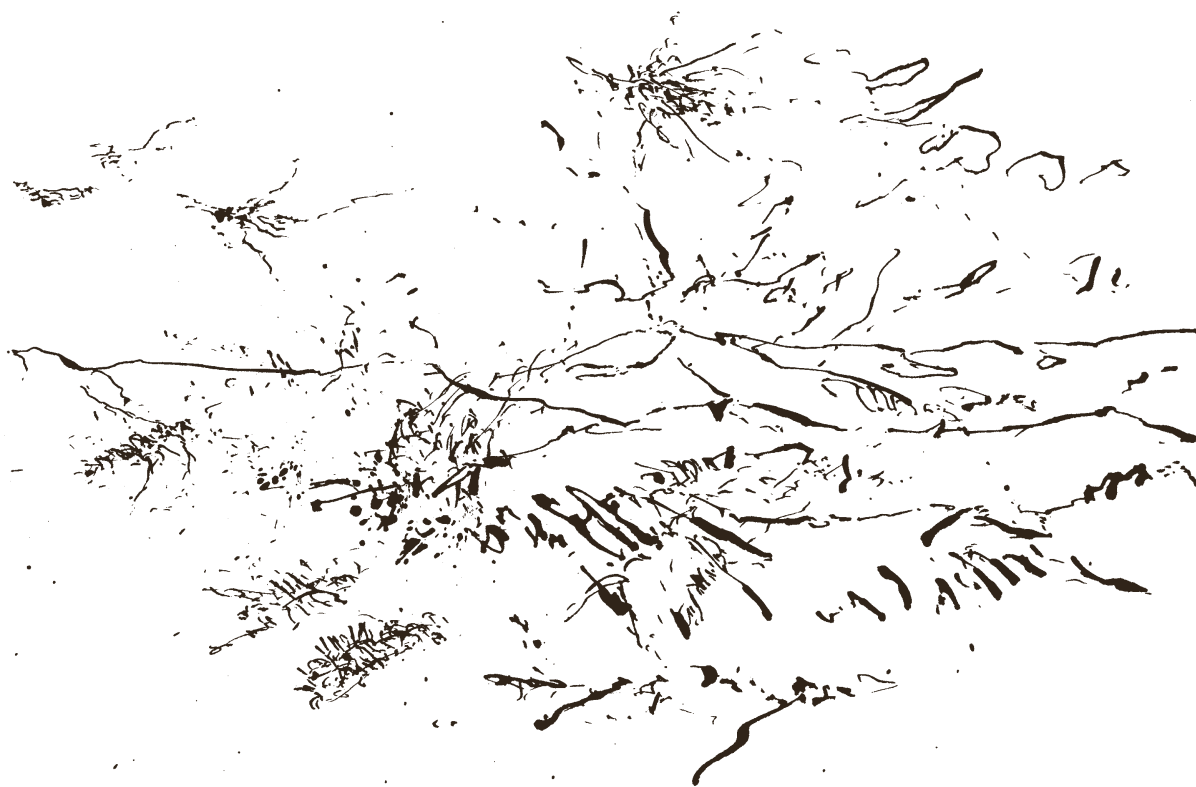
observe flies”. Alone, he remained unperturbed, he even seemed not to notice the heat.

His eyes incessantly search the almost bare ground consisting of “fine, dry, loose sand which the wind has blown to produce small dunes wherever the trunks and roots of the holm oaks trap it”. And an abundance of game – mosquitoes for the larva of the digger wasp which finds its ideal conditions for nesting in the hot sand, though it burrows to a depth where the soil is moist enough to ensure the walls are capable of producing a stable place for “digger wasp bliss”.

The patience of the observer is rewarded: “A digger wasp (*Bembix rostrata*) emerges suddenly and reposes without hesitation and without searching in a place which, for my eyes, is no different from the sand surface elsewhere.” The newcomer knows precisely where its nest should be: “With its front claws equipped with strong rows of bristles which at the same time are reminiscent of bristles and hooks, it begins to expose its underground accommodation. The sand thrown backwards passes beneath its belly, through the bow of its rear legs in a constant thread, describes a parabola and falls two decimetres lower. This dusty jet produced consistently and lasting five to ten minutes provides ample proof of the dizzying speed of the insect's tools but which do not detract from the natural grace with which the insect moves to and fro.”

Alone this extract throws light on the richness which flows from Fabre's writing: his clear-sighted pursuit of every sparkle in every feeler spur, the patience, the fire in the almost down-to-earth language which is nevertheless rich in colour, which engages the alert reader in spite of its simplicity. Born in 1823 as the son of a small farmer in the hamlet of Saint-Léons-du-Lévezou, Fabre became the most famous entomologist of his age. He found no pleasure in pinning beetles on cork boards to study them and decided to dedicate himself to the “way of life, the work and struggles” of his beloved insects and “the propagation of this small world”. “For it may be more important to learn about the life story of a vine pest than to know how a specific nerve of a barnacle ends.” However, in spite of his achievement in becoming the first entomologist to elucidate the life and habits of insects – a subject virtually unexplored at the time – through systematic field research, he would have remained known only to naturalists had he not possessed the gift of communicating his observations in a giant work which grew to ten volumes. The great French entomologist's charming essays on insect life, his *Souvenirs Entomologiques* was published in English in 1921 as ‘Fabre's Book of Insects’, translated by Mrs Rodolph Stawell. It combines scientific rigour with the humanistic style of a literary classic. Beautifully written passages reveal the intricate, fascinating worlds of the beetle, cicada, praying mantis, glow-worm, wasp, grub, cricket, locust, and





■ Die Zeichnungen in diesem Manincor-Bericht stammen aus der Feder des Graphikers, Zeichners, Holzschneiders und Verlegers **Christian Thanhäuser** und wurden eigens für diesen Zweck angefertigt. Geboren 1956 im oberösterreichischen Linz, aufgewachsen im Schiffsmeisterhaus zu Ottensheim, erfährt sein Werk seit den 1990er Jahren durch zahlreiche Ausstellungen und Auszeichnungen große Aufmerksamkeit. Für die seit 2010 im Verlag Matthes & Seitz Berlin erscheinende, neue Werksausgabe von Jean-Henri Fabre erstellt Christian Thanhäuser in minutiöser Arbeit und mit großer Hingabe Federzeichnungen von Insekten.

■ I disegni in questo numero del notiziario di Manincor nascono dalla penna del grafico, disegnatore, incisore ed editore **Christian Thanhäuser**, che li ha realizzati per l'occasione. Nato nel 1956 a Linz in Alta Austria, l'artista è cresciuto nell'antica *Schiffsmeisterhaus* di Ottensheim sul Danubio; dagli anni Novanta le sue opere hanno attirato un crescente interesse grazie a numerose esposizioni e vari riconoscimenti. Per la nuova edizione delle opere di Jean-Henri Fabre, in pubblicazione dal 2010 dall'editore Matthes & Seitz di Berlino, ha realizzato con passione minuziosi disegni a penna di insetti.

■ The drawings in this Manincor report originate from the pen of the graphic artist, illustrator, wood carver and publisher **Christian Thanhäuser** and were drawn especially for this issue. He was born in Linz, Upper Austria in 1956 and grew up in the small town of Ottensheim, on the River Danube. Since the 1990s his works have been attracting a great deal of attention at numerous exhibitions and have been showered with awards. With enormous passion and devotion, Christian Thanhäuser has produced pen and ink illustrations of insects accurate to the finest detail for the new edition of Jean-Henri Fabre's works, published in 2010 by Matthes & Seitz, Berlin.

„Je mehr ich sehe,
desto stärker strahlt
diese Intelligenz
hinter dem Geheimnis
der Dinge“.

pagierung dieser kleinen Welt“. Denn: „Die Lebensgeschichte eines Rebenschwärms zu kennen wäre womöglich wichtiger, als zu wissen, wie ein bestimmter Nerv des Rankenfüßlers endet.“ Doch trotz seiner Leistung, als erster Entomologe in systematischer Feldforschung das bis dahin so gut wie unbekannt Verhalten der „Entomoi“, der Eingeschnittenen, erhellt zu haben, wäre er längst nur noch Liebhabern bekannt, hätte er nicht die Gabe besessen, seine Beobachtungen in einem auf zehn Bände angewachsenen Riesenwerk zum packenden Roman der kriechenden und fliegenden Geschöpfe zu formen: den *Souvenirs Entomologiques*, *Erinnerungen eines Insektenforschers*, die der Berliner Verlag *Matthes & Seitz* nun zum ersten Mal in deutscher Übersetzung herausgibt – eine wahre verlegerische Großtat, die Fabre endlich auch in deutschen Landen etabliert.

Woher aber rührt die eigenartige Spannung dieser Prosa, von der sich Künstler von Victor Hugo über Proust bis zu Buñuel und Ernst Jünger, inspirieren ließen? „Manchmal, in guten Stunden, konnte ich die Stöße, die Impulse, geradezu körperlich spüren, die von den einfachen Worten Fabres ausgingen, diese Wirkung, die einer Induktion glich: es war ein Einatmen, ein Genießen des einfachen Da-seins“ – so beschreibt Kurt Guggenheim seinen Eindruck in *Sandkorn für Sandkorn*, jenem Buch, mit dem dieser wichtigste Schweizer Schriftsteller der Nachkriegszeit Jean-Henri Fabre zum ersten Mal überhaupt einem deutschsprachigen Publikum vorstellte. Doch woher diese Wirkung?

Beobachten wir Fabre noch einmal selbst: Wie er etwa das „Schauspiel“ schildert, das die Nachkommen der Gelbflügeligen Grabwespe beim Ausschlüpfen bieten: „Ein hauchzartes Hemdchen zerreißt, und man erblickt eine schwache Larve, durchsichtig wie Kristall, und auf beiden Seiten mit einem schmalen weißen Band, der Haupttrachee, geschmückt. Aufgrund seiner Durchsichtigkeit können wir die raschen Schwankungen in ihm sehen, mit mathematischer Regelmäßigkeit aufeinander folgende Wellen, die von der Mitte des Körpers nach vorne und hinten gehen.“ Was er sieht, sind mehr als messbare Formen: Es sind jene „maxime miranda in minimis“, wie er, der Verehrer Horaz' und Vergils, das ausdrückte – das größte Wunderbare im unendlich Kleinen.

Angesichts solcher so präziser wie auch gleichsam singender Schilderungen erschließt sich dem unvoreinge-

avesse illustrato con chiarezza il comportamento, fino ad allora pressoché sconosciuto, degli entomoi, il suo nome sarebbe rimasto tuttavia noto per lungo tempo solo agli appassionati, se non avesse avuto il dono di strutturare le sue osservazioni in un'opera colossale in dieci volumi nello stile di un romanzo appassionante sulle creature che strisciano e volano: i *Souvenirs Entomologiques*, pubblicati per la prima volta in Italia da Sonzogno nel 1923, una grande impresa editoriale che rese infine famoso Fabre anche in Italia.

Da dove deriva tuttavia la singolare emozione di questa prosa da cui si fecero ispirare vari artisti, da Victor Hugo a Marcel Proust, da Buñuel a Jünger? „Talvolta, nei momenti migliori, ho potuto percepire addirittura fisicamente le spinte, gli impulsi che provenivano dalle semplici parole di Fabre, quell'effetto che assomiglia ad un'induzione: quasi un respirare, un godere del semplice esserci“: come descrive Kurt Guggenheim le proprie impressioni in *Sandkorn für Sandkorn*, il libro con cui il più importante scrittore svizzero del dopoguerra presentava per la prima volta Jean-Henri Fabre ad un pubblico di lingua tedesca. Dunque da dove veniva questo effetto?

Osserviamo ancora Fabre, come descrive lo “spettacolo” che offrono i discendenti dell'*Ectemnius lapidarius* uscendo dall'uovo: “Strappa una camicia finissima e si osserva una larva debole, trasparente come il cristallo, e decorata su ambedue i lati con una sottile striscia bianca, la trachea. Grazie alla sua trasparenza possiamo vedere i rapidi movimenti al suo interno, come onde che si susseguono con regolarità matematica e vanno in avanti e indietro dal centro del corpo.” Ciò che egli vede sono più che forme misurabili: sono quelle *maxime miranda in minimis*, come egli stesso si esprime da grande ammiratore di Orazio e Virgilio, ossia il grandissimo miracolo nell'infinitamente piccolo.

Di fronte a descrizioni tanto dettagliate e al contempo poetiche si schiude ad uno sguardo non prevenuto un secondo universo dietro le parole, un “altro” mondo rispetto alla realtà dominata da leggi razionali: lo sguardo entra nel mistero della creazione. Oggi lo si chiamerebbe “pensiero globale”.

Dal 1842 Fabre, allora diciannovenne, aveva lavorato come insegnante, dapprima a Carpentras, poi al *collège*, al ginnasio, inizialmente ad Ajaccio, quindi ad Avignone e infine ad Orange. Nell'insieme trascorse la maggior parte dei suoi quasi 92 anni all'aperto, per mettere alla prova la sua vocazione per bembici, api muraiole e dasypodi, scorpioni provenzali o i “disgustosi meloi dalle elitre deboli”, che si aprono completamente come la sottana di una persona che sia troppo grassa per quella veste.” Anni di acute osservazioni non gli hanno tuttavia mai sottratto la capacità di stupirsi, che per Platone era notoriamente l'inizio di ogni filosofia. Al

other creatures as they hunt, build nests, feed families. Darwin described him as an “inimitable observer”.

But what is the origin of the singular tension found in this prose, which has influenced writers from Victor Hugo to Proust, Buñuel and Ernst Jünger? In his book *Sandkorn für Sandkorn* (sand, grain by grain) Kurt Guggenheim, the most important Swiss writer of the post war period, introduced Jean-Henri Fabre to a German-speaking public for the first time and wrote: “Sometimes, in propitious moments I could physically feel the impacts, the impulses emanating from Fabre's simple words, which approximated to an induction: it was like breathing in, like savouring the simple life.” But from where does this effect derive?

Let us look at Fabre again, as he describes the spectacle provided by the offspring of the yellow-winged digger wasp as they hatch: “A gossamer-thin shirt tears and the weak larva appears, transparent as crystal, adorned on both sides with a narrow white band, the main trachea. Thanks to its transparency we can observe the fast fluctuations occurring inside it, waves following each other with mathematical regularity beginning in the centre of the body and moving to the front and rear.” These are more than measurable forms; they are the ‘maxime miranda in minimis’, as the admirer of Horace and Virgil put it, Nature is greatest in little things.

Faced with such precise and at the same time singing descriptions the open-minded view opens up a second world behind the words, a counter-world to the reality governed by rational order – the view pushes us towards the mystery of creation. Today we would call it ‘holistic thinking’.

Fabre acquired a primary teaching certificate at the young age of 19 and began teaching in Carpentras whilst pursuing further studies. In 1849 he was appointed to a teaching post in Ajaccio (Corsica), then in 1849 moved on to the lycée in Avignon. However he spent most of his almost 92 years under the open sky, dedicated to studying digger wasps, the mortar, the mason and hairy-legged bees, Provençal scorpions and the disgusting violet oil beetle with its “slack shards” which open out like the coat tails of a man who is too fat for his clothes. However, years of keen observation never took away from him the ability to marvel, like Plato at the beginning



nommenen Blick eine zweite Welt hinter den Worten, eine Gegenwelt zu der von rationalen Ordnungen beherrschten Realität – der Blick dringt auf das Mysterium der Schöpfung. Heute würde man das „ganzheitliche Denken“ nennen.

Fabre war seit 1842, er war 19, als Lehrer tätig, zuerst in Carpentras, dann am *collège*, am Gymnasium: zuerst in Ajaccio, dann in Avignon, schließlich in Orange. Doch hat er die längste Zeit seines knapp 92-jährigen Lebens unter freiem Himmel verbracht, um seine Berufung an den Sandwespen, den Mörten-, Mauer- und Hosenbienen, an provenzalischen Skorpionen oder den „ekelhaften“ Ölkäfern mit den „schlaffen Deckflügeln“ zu erproben, die „wie die Rockschöße eines Menschen auseinanderklaffen, der für sein Gewand zu dick ist“. Doch Jahre scharfer Betrachtung haben ihn niemals der Fähigkeit beraubt zu staunen, nach Platon bekanntlich der Anfang aller Philosophie. Im Gegenteil: Immer deutlicher schien sich ihm das Wunder einer Naturordnung zu erschließen, die, davon war der Forscher überzeugt, von einem dem menschlichen Verstand nicht erfassbaren Geist geschaffen sein musste. „Je mehr ich sehe“, hat er sich selbst gegenüber bekannt, „desto stärker strahlt diese Intelligenz hinter dem Geheimnis der Dinge“.

So hat ihn auch nie die Ehrfurcht verlassen, die er etwa der „herrlich golden-kupferroten Färbung“ des *Rhynchites betuleti* entgegenbringt, einer Rüsselkäferart, die „Weinblätter wie Zigarren zusammenrollt“. Oftmals auch, wenn er Stunde um Stunde darauf wartete, die Knotenwespe möge endlich anfliegen, entschädigt er sich mit dem Anblick der Gräser und Bäume ringsum: „Im nahen Kiefernwald jagen sich Wiedehopfe mit den Liebesneckereien des Frühlings. Upupu!, ruft das Männchen dumpf, Upupu! ... du schöner Vogel, bietest mir Ablenkung in meiner großen Langeweile! Deinem Idiom getreu rufst du Upupu, wie schon zur Zeit von Aristoteles oder Plinius und wie das erste Mal, als dein Ruf ertönte. ... Der Mensch ändert sich, das Tier ist unveränderlich.“

Dabei hat Fabre Naturschwärmerei belächelt. Der Dichter war Wissenschaftler und wusste, dass nur empirische Forschung gültige Ergebnisse produziert. Dem Geist seiner wissbegierigen Epoche verpflichtet, folgte er dem Satz, ein „wissenschaftliches Ergebnis“ sei erst stichhaltig, wenn es „durch Experimente aller Art bestätigt wird“ – nur dass ihm die Natur selbst zum Labor wurde. Auf diese Weise fand er heraus, dass Grab- und Knotenwespen ihre Beute nicht etwa töten, sondern ihre Rüsselkäfer oder Grillen mit präzisen Stichen in die Nervenknotten lediglich lähmen – will doch dieser „gelehrte Mörder“, wie Fabre das Tier trotzdem bewunderungsvoll nennt, „eine unversehrte Beute mit aller Schönheit in Form und Farbe.“ Warum? Natürlich um die geschmacklicheren Larven zu versorgen, „diese kleinen Ungeheuer, die so nach Frisch-

contrario, sempre più chiaramente gli sembrava di svelare il miracolo di un ordinamento della natura che, e di questo era convinto, doveva esser stato creato da uno spirito che l'intelletto umano non era in grado di comprendere. “Quanto più vedo”, ammetteva nei confronti di se stesso, “tanto più quest'intelligenza si irradia dal segreto delle cose.”

In questo senso non lo abbandonò mai quel timore reverenziale che provava ad esempio di fronte al “magnifico colore rosso rame dorato” del *Rhynchites betuleti*, un curculionide che “arrotola come sigari le foglie di vite”. Spesso, anche quando doveva attendere per ore che la *Cerceris rybyensis* cominciasse finalmente a volare, si ripagava osservando l'erba e gli alberi tutt'attorno: “Nella vicina pineta si rincorrono le upupe in scherzose maglie amorose di primavera. Upupu!, chiama il maschio con tono sordo, Upupu! ... oh bell'uccello che mi offri distrazione in questa mia grande noia! Nel tuo linguaggio chiami upupu, proprio come già ai tempi di Aristotele o Plinio e da quel primo remoto momento in cui il tuo canto risuonò per la prima volta. ... L'essere umano cambia, l'animale è immutabile.”

Allo stesso modo Fabre sorrideva dell'esaltazione per la natura. Come poeta e scienziato sapeva che solo la ricerca empirica produce risultati validi. Vincolato dallo spirito della sua epoca, avida di sapere, seguiva il principio per cui un “risultato scientifico” sarebbe stato convincente solo quando “fosse stato confermato da esperimenti di ogni tipo”; e fu così che la natura divenne il suo laboratorio. In questo modo Fabre scoprì che *Ectemnius lapidarius* e *Cerceris rybyensis* non solo uccidono le proprie prede, ma paralizzano i curculionidi o i grilli con punture precise nei gangli nervosi; questo “assassino sapiente”, come Fabre lo definiva nonostante l'ammirazione per l'insetto, vuole “una preda intatta in tutta la sua bellezza di forma e colori.” Perché? Naturalmente per provvedere alle larve viziate, “questi piccoli mostri che bramano carne fresca.” Furono tali deduzioni a fare di Fabre un pioniere della biologia del comportamento e allo stesso tempo a rafforzare il suo convincimento di un atto della creazione. “In questo triplice colpo di pugnale” dice, esultando per le conoscenze acquisite sulla caccia dell'*Ectemnius lapidarius*, “si dimostra l'infallibilità, il sapere innato dell'istinto in tutta la sua grandiosità.” Lo studioso francese si considerava un servitore del sapere, non uno scopritore che con gesto audace strappa il velo che nasconde la natura.

Fabre aveva sperimentato dolorosamente cosa significasse dover combattere, troppo dolorosamente, per aderire ad una dottrina che definiva la “lotta per l'esistenza” come origine di quelle esistenze che erano per lui occasione di zelo appassionato. Con grande forza di volontà, animato dalla sete di sapere, Fabre aveva ottenuto una borsa di studio per l'istituto di formazione degli insegnanti di Avignone, aveva conseguito diplomi e due dottorati, entusiasmato schiere di studenti

“*The more I see, the stronger this intelligence behind the mystery of things radiates.*”

of all philosophy. On the contrary, he seemed to become increasingly more convinced of the wonder of the natural order of things which the scientist attributed to an intellect far beyond the understanding of the human mind. “The more I see”, he once admitted, “the stronger this intelligence behind the mystery of things radiates.”

Consequently he never failed to be filled with awe evoked by the glorious copper-red colouring of the *Rhynchites betuleti*, a type of weevil which “can roll up vine leaves like cigars”. Often when he waited for hours for the digger wasp to finally fly in, he diverted himself by looking at the types of grass and the surrounding trees: “In the nearby pine wood hoo-poes pursue each other with their spring love-making calls. Hoo-poo!, goes the male with his muffled call, hoo-poo!... you beautiful bird, you provide me with diversion in my tedious moments. Remaining true to your idiom you call hoo-poo just as you did at the time of Aristotle and Pliny and as you did the very first time your call was heard. ... Man changes, creatures are unchanging.”

At the same time Fabre sniggered at nature fanatics. The poet was a scientist and knew that valid results are only arrived at by empirical research. Committed to the spirit of his inquisitive time characterised by a thirst for knowledge, he followed the principle that “a scientific result” is only conclusive when it has been confirmed by “all kinds of experiments” – his laboratory became nature itself. In this way he discovered that digger and ornate-tailed digger wasps frequently sting their prey in the region of nerve centres, thus rendering the weevils and crickets immobile but not dead. Thus the “scholarly murderer”, as Fabre described the creature in spite of his admiration for it, wants to preserve its prey in all its form and beauty. Why? Of course to feed its ravenous but discriminating larvae, “those small monsters which hunger so much for fresh meat.” Findings like this established Fabre as a pioneer of behavioural biology while at the same time they underpinned his belief in a creative act. Celebrating the hunting skills of his digger wasp, he enthuses: “This three-fold dagger thrust reveals the creature’s infallibility, its innate knowledge and instinct on a grand scale”. He viewed himself as a servant of knowledge, not as a conqueror who snatches nature’s veils away with a single audacious grasp.

During his life Fabre knew what it meant to struggle painfully to subscribe to a theory in the cause of those

fleisch gieren“. Solche Erkenntnisse haben Fabre zu einem Pionier der Verhaltensbiologie gemacht, zugleich ihn ganz in seinem Glauben an einen Schöpfungsakt bestätigt. „An diesem dreifachen Dolchstoß“, jubelt er über die Jagdkenntnisse seiner Grabwespe, „zeigt sich die Unfehlbarkeit, das angeborene Wissen des Instinkts in seiner ganzen Großartigkeit.“ Er verstand sich als Diener des Wissens, nicht als Eroberer, der mit kühnem Griff der Natur ihre Schleier entreißt.

Dabei hatte Fabre schmerzlich erfahren, was es heißt, kämpfen zu müssen, zu schmerzlich, um einer Lehre anzuhängen, die den „Kampf ums Dasein“ als Ursache jener Wesen bestimmte, die ihm Anlass liebenden Eifers waren. Willensstark, von Wissensdurst getrieben, hatte Fabre ein Stipendium für die Lehrerbildungsanstalt in Avignon erhalten, hatte Diplome und zwei Dokortitel erworben, zahllose Schüler für Chemie, Physik und Algebra begeistert, hatte vier Töchter und zwei Söhne großgezogen, hatte Lehrbücher geschrieben und hatte doch mit 1600 Franc im Monat „weniger, als ein Reitknecht in guter Stellung“. Erst als 1879 der erste Band seiner *Erinnerungen* erschien, die er 1907 abschloss, begann sein Ruhm, der den geistig Reichen auch aus der materiellen Not befreite.

Endlich reichte das Geld, sich einen Traum zu erfüllen: „Ein verlassenes, unfruchtbares Stück Land, verbrannt von der Sonne, günstig für Disteln und die hautgeflügelten Insekten. Dort würde ich ohne Störungen durch Vorübergehende befürchten zu müssen, die Sandwespe und die Graswespe befragen...“ Das war der Weinberg seines Lebens, dessen Rebstöcke aus Brombeersträuchern und Platanen bestanden, dessen Trauben die Bienen und Heuschrecken waren – sein „Harmas“ in Serignan im Vaucluse, ein Landhaus mit ummauertem Garten, das der fast 60jährige mit seinen Töchtern, seiner jungen Frau und seinem greisen Vater bezog, sein „Laboratorium im Freien“. An den schwülen Abenden der Sommermonate stimmen die Zikaden ihren Gesang an. Der Hausherr vermutet, das lärmende Konzert sei Ausdruck überschäumender Lebensfreude. Und war das nicht die rechte Begleitmusik für den „Homer der Insekten“, wie Victor Hugo ihn nannte, den Epiker, dessen Werk im Grunde nichts anderes ist, als eben dies: ein Lobpreis auf die Herrlichkeit der Schöpfung? \\\

di chimica, fisica e algebra, aveva cresciuto quattro figlie e due figli, aveva scritto testi scolastici e con 1600 franchi al mese guadagnava “meno di uno staffiere con un buon impiego.” Soltanto quando nel 1879 apparve il primo volume dei suoi *Ricordi*, che egli completò nel 1907, ottenne quella fama che riuscì ad affrancare quest'uomo ricco nello spirito dalle difficoltà materiali.

Finalmente arrivò il denaro per coronare un sogno: “Un pezzo di terra abbandonato e sterile, bruciato dal sole, buono per i cardi e gli imenotteri. Qui, senza timore di essere disturbato da persone di passaggio, potrò interrogare il bembice e lo sfeede ...” Era il vigneto della sua vita, le cui viti consistevano in rovi e platani, le cui uve erano le api e le cavallette: il suo *Harmas* a Serignan en Vaucluse, una casa di campagna con un giardino cinto da un muro, in cui il quasi sessantenne studioso si trasferì con le figlie, la giovane moglie e l'anziano padre, il suo “laboratorio all'aperto”. Nelle afose serate dei mesi estivi le cicale intonavano il loro canto. E il padrone di casa pensava che quel concerto assordante fosse espressione di un'esuberante gioia di vivere. E non era questa la giusta musica d'accompagnamento per l'“Omero degli insetti”, come lo aveva chiamato Victor Hugo, un narratore la cui epica altro non è in sostanza che una lode alla magnificenza della creazione? \\\

creatures which drove him to carry on with eagerness and enthusiasm. Strong-willed, driven by a thirst for knowledge, Fabre was given a teaching position at the lycée in Avignon, was awarded diplomas and two doctorates, fired countless pupils with enthusiasm for chemistry, physics and algebra, raised four daughters and two sons, had written textbooks, and “with 1600 francs per month earned less than a well-paid horse groom.” His financial position improved from 1879 when the first volume of Fabre's *Book of Insects* was published, which he completed in 1907. Then, aged 84 he was finally 'discovered' and the intellectually rich scientist was finally freed from material poverty.

At last the money was sufficient for him to realise a dream: “To buy a deserted, unfertile piece of land burnt by the sun but suitable for thistles and the hymenopterous insects. There I would consult the sand digger wasp and the ground digger wasp without being distracted by people passing by...” That was the vineyard of his life, whose vines consisted of brambles and plane trees, whose grapes are the bees and crickets – his ‘Harmas’: in Sérignan in the Vaucluse department, a rural house with a walled garden into which he moved aged almost 60 with his daughters, his young wife and elderly father, his “laboratory beneath the open sky”. On sultry summer evenings the cicadas struck up their song. The head of the household supposed that the noisy concert was the expression of overflowing joie de vivre. And if that were not the right accompanying music for the *Homer of Insects*, as Victor Hugo named him, the epic poet about whose work one asks, is it essentially nothing but a praise of the magnificence of creation? \\\



Die auf 10 Bände angelegte, neue deutsche Gesamtausgabe des Werks von Jean-Henri Fabre erscheint im Verlag Matthes & Seitz Berlin. Bisher sind zwei Bände erschienen. Unter www.e-fabre.com und www.gutenberg.org sind englischsprachige Auszüge aus den »Souvenirs Entomologiques« online abrufbar.

Agli indirizzi web www.e-fabre.com e www.gutenberg.org è possibile consultare estratti in inglese dei *Souvenirs Entomologiques*. All'indirizzo web www.e-fabre.com/it/testi/ricordi_entomologici/mantide_caccia.htm è disponibile un estratto in italiano dei *Souvenirs Entomologiques*.

Extracts from the »Souvenirs Entomologiques« in English can be read on-line at www.e-fabre.com and at www.gutenberg.org.



/// L'uomo e il vino

di Kurt Höretzeder

Über ein symbiotisches Verhältnis am Beispiel Südtirol. Unter Zuhilfenahme des **Lagrein Rubatsch**.

Was ist das eigentlich, ein „Menschenschlag“? – Wir „schlagen“ nach und erfahren, dass darunter eine „Gruppe meist landschaftlich zusammengehöriger Menschen mit bestimmten einheitlichen Merkmalen“ verstanden wird. Und was ist „Landschaft“? – Ein Teil der Erdoberfläche, „der durch Bodengestalt, Bewachsung, Besiedlung sein besonderes Gepräge erhalten hat und sich dadurch von anderen Gebieten unterscheidet“.

Landschaft prägt Mensch, Mensch prägt Landschaft. Und über allem der stetig formende Himmel, Luft, Sonne und Regen, warm und kalt. Früher einmal verbanden Gelehrte diese wechselseitigen Einflüsse zu einer recht eigenwilligen „Klimatheorie“: Der französische Philosoph Montesquieu (1689–1755) etwa führte die Wesensunterschiede der Bewohner nördlicher und südlicher Hemisphären auf das grundlegende Faktum unterschiedlicher Temperaturen zurück – Kälte spanne den Körper, Wärme lasse ihn erschlaffen. Folgerichtig seien deshalb Menschen kälterer Himmels-

Un rapporto simbiotico illustrato prendendo ad esempio l'Alto Adige. Con il contributo del **Lagrein Rubatsch**.

Cos'è in realtà una “popolazione”? – Andiamo a consultare un vocabolario e impariamo che con quest'espressione si può intendere anche un “gruppo di esseri umani in prevalenza appartenenti al medesimo territorio con determinati caratteri distintivi omogenei”. E cos'è un “paesaggio”? – Una parte di superficie terrestre, “che per effetto della conformazione del terreno, della vegetazione, degli insediamenti ha acquisito precise caratteristiche, distinguendosi così da altri territori”.

Il paesaggio segna l'uomo, l'uomo segna il paesaggio. E su di loro il cielo che tutto plasma ininterrottamente, l'aria, il sole e la pioggia, il caldo e il freddo. Un tempo gli eruditi avevano collegato tali reciproci influssi in una “teoria del clima” decisamente eccentrica: il filosofo francese Montesquieu (1689–1755) riconduceva ad esempio le differenze distintive degli abitanti dell'emisfero nord e dell'emisfero sud al dato fondamentale delle differenti temperature: il freddo tende il corpo, il caldo lo fa afflosciare. Sarebbe quindi del tutto logico che

A synergetic relationship described using the example of South Tyrol. With the help of the **Lagrein Rubatsch**.

Actually what is a ‘Menschenschlag’ – which translates as a ‘breed of people’. We look it up and read that it denotes, among other things, a group of people with distinctive, uniform characteristics who belong together regionally. And what is ‘regional’? “A part of the earth’s surface which has received its distinctive characteristics by virtue of its soils and geology, its vegetation and population and it differs in this way from other areas.”

Landscape shapes man, man shapes the landscape. And above all the sky, air, sun and rain, heat and cold which are constantly forming the people and landscape. At one time scholars connected these reciprocal influences to form an unconventional climate theory: for example the French philosopher Montesquieu (1689–1755) attributed the essential differences between the northern and southern regions to the basic fact of temperatures – cold tautens the body, while heat causes it to slacken. For this reason it seemed logical that people from colder climes became strong and industrious, while

striche stark und kräftig, wogegen warme Gegenden sehr leicht zu einer „Ermattung des Herzens“ führen (Montesquieu war kein großer Freund des Südens mit seiner „geistige Trägheit“ fördernden Wärme). Ganz anders dagegen der deutsche Archäologe und Kunstgeschichtler Johann Joachim Winkelmann (1717–1768), der aus den feinen Gesichtszügen der Menschen südseits der Alpen überschwänglich eine „vorzügliche Bildung“ mit viel Sinn fürs Schöne und Gute ableitete.

Winkelmann wie Montesquieu hätte der heutige Hinweis des österreichischen Schriftstellers Karl Markus Gauß gut getan, der in seinem Buch *Im Wald der Metropolen* schreibt: In Gesichtern „zeichnet sich stets auch das Gegenteil dessen ab, was sie auf den ersten Blick zu bedeuten scheinen“. – Landschaft, Klima, Mensch und dessen Wesen: In diesen Beziehungen gelten keine verlässlichen Gesetze. Schönheit gibt es südlich und nördlich der Alpen, und derselbe Landstrich bringt Einfältigkeit ebenso hervor wie Anmut.

Ein eigenwilliger Menschenschlag.

Es ist also Zurückhaltung angebracht bei der Suche nach Merkmalen, die aus Einzelwesen eine „Gruppe meist landschaftlich zusammengehöriger Menschen“ machen. Aber unleugbar bleibt, dass es diese Beziehungen zwischen Landschaft und Wesen gibt, eine „mentale Geografie“, in der sich die Landschaft mit stoischer Geduld im Menschenwesen abbildet und selbst jene prägt, denen sie im Grunde gleichgültig ist.

Das gilt umso mehr für Südtirol, dessen Geschichte nicht erst seit der Trennung von Nordtirol einen Menschenschlag hervorbrachte, der so viele Widersprüchlichkeiten in sich versammelt, dass man es bei näherer Betrachtung kaum für möglich hält: Je nachdem, was mehr Erfolg verspricht, zählt man sich zum südlichsten Teil des „deutschen“ Nordens oder zum nördlichsten Teil des „italienischen“ Südens. Weltläufigkeit an der Schnittstelle zwischen Nord und Süd wird ebenso gerne zur Schau gestellt, wie man umgekehrt bei jeder guten Gelegenheit Kirchturmdenken aus hartnäckigem Eigennutz pflegt. Und schließlich macht hier wie anderswo die Aussicht auf touristischen Gewinn aus Einheimischen gerne wesenlose Gestalten, denen Landschaft und Eigenart als Ressourcen erscheinen, die sich beliebig verscherbelt lassen. Aber übermäßiger Verkauf leert selbst dieses zähe Reservoir – allmählich, aber bestimmt.

Schneebedeckte Berge und mediterrane Winde, Zirbenwälder und Pal-

gli esseri umani di regioni della terra più fredde siano più forti e vigorosi, mentre le regioni calde porterebbero molto facilmente ad una “sposatezza del cuore” (Montesquieu non era grande amico del sud con il suo caldo che provocava la “fiacchezza dello spirito”). In modo del tutto diverso si esprimeva l’archeologo e storico dell’arte tedesco Johann Joachim Winkelmann (1717–1768) che dai fini tratti somatici delle popolazioni a sud delle Alpi faceva derivare con convinzione entusiastica una “complexione eccellente” con un grande senso per il bello e il buono.

A Winkelmann, come a Montesquieu, avrebbe fatto bene leggere quello che oggi suggerisce lo scrittore austriaco Karl Markus Gauß, che nel suo libro *Im Wald der Metropolen* (Nella selva delle metropoli) scrive: nei visi “si rispecchia sempre anche il contrario di ciò che essi sembrano esprimere a prima vista”. – Il paesaggio, il clima, l’essere umano e la sua essenza: in queste relazioni non vigono leggi affidabili. La bellezza si trova a sud e a nord delle Alpi e lo stesso tratto di terra genera sia stolta goffaggine che raffinata leggiadria.

Una popolazione ostinata. Bisogna quindi usare moderazione quando si cercano le caratteristiche che di singoli individui fanno un “gruppo di esseri umani che appartengono per lo più allo stesso territorio”. Resta tuttavia innegabile che esistano queste relazioni tra paesaggio ed esseri viventi, una “geografia mentale” in cui il paesaggio si riproduce con stoica pazienza nell’essere umano e segna persino coloro che le sono in sostanza indifferenti.

Ciò vale tanto più per l’Alto Adige la cui storia, e non solo dalla separazione dal Tirolo del Nord, ha prodotto una popolazione ostinata, che riassume in sé così tanti contrasti che, considerandola da vicino, sono quasi impossibili da credere. A seconda di ciò che prometta maggiore successo, ci si assomiglia alla parte più meridionale del nord “tedesco” o alla parte più settentrionale del sud “italiano”. Si ostenta volentieri mondanità al punto di congiungimento tra nord e sud allo stesso modo in cui si tira fuori lo spirito di campanile per proprio caparbio interesse ad ogni buona occasione. E infine, qui come altrove, la prospettiva di guadagni dal turismo fa degli autotoni figure senza identità, a cui il paesaggio e le peculiarità locali appaiono solo come risorse che si lasciano svendere a piacimento. Ma affari smodati vanno svuotando perfino questa riserva tenace, gradualmente ma inesorabilmente.

those from warm regions tended towards “fatigue of the heart” (Montesquieu was no enthusiast of the south with its “heat which promotes intellectual dullness”). The German archaeologist and art historian Johann Joachim Winkelmann (1717–1768) held a completely different view. He deduced that the delicate facial features found in people living on the southern side of the Alps revealed a “first rate education” and a sense of beauty and goodness.

Both Winkelmann and Montesquieu would have supported the opinion of the contemporary Austrian writer Karl Markus Gauß, who writes in his book *Im Wald der Metropolen* (‘in the forest of the metropolises’): “faces always reveal the opposite to what they seem to signify at first glance.” – Landscape, climate, man and his nature: in this connection there are no reliable laws. Beauty is found both to the north and the south of the Alps, and the same region yields both uncouth artlessness as much as it does grace and charm.

A headstrong breed of people.

One should therefore be cautious in the search for characteristics which make a group of people which is made up of individuals. However it is indisputable that this connection between region and individuals exists, a kind of ‘mental geography’ in which the landscape impresses itself on human nature with a stoic patience and even leaves its mark on those who are actually indifferent to it.

This is even more true of South Tyrol, a region whose history did not produce an individual and headstrong people only starting with its separation from North Tyrol. People here have accumulated so many inconsistencies that, on closer examination, they seem impossible. For depending on which side their bread is buttered they belong to the southernmost part of the Germanic north, or the northernmost part of the Italian south. The cosmopolitan advantages of being at the point where north meets south are emphasised, while at the same time at every good opportunity parochial thinking is cultivated out of intractable self interest. And after all, like elsewhere the prospect of making a profit from tourism turns local people into empty beings who regard the landscape and individuality as resources which can be wasted at will. But excessive exploitation depletes even the most abundant reservoirs – slowly but surely.

Snow-clad mountains and Mediterranean winds, coniferous forests and palm trees, speck and Pizzeria Donatello, openness and fatuity, German

Die Frage war: Wie lassen sich die Qualitäten eines regionaltypischen Weins so entwickeln, dass er auf einer größeren Bühne bestehen kann?

men, Speck und Pizzeria Donatello, Offenheit und Einfältigkeit, Deutsch und Italienisch, bewundernswerte Tradition und dümmliche Vermarktung: Diese Beispiele illustrieren die unvermeidliche Begegnung der weiten Welt mit einer engen, an sich schwer zugänglichen Bergregion. Manchmal entsteht dabei Interessantes, manchmal eher nicht.

Landschaft, Klima, Mensch: Würde in diesem Terzett „Mensch“ durch „Wein“ ersetzt, so spräche man von „Terroir“. Aber so, wie das Terroir den Wein, prägt wiederum auch der Wein den Menschen. Es wäre also hoch an der Zeit, den Menschen, seine kulturellen und individuellen Eigenarten mit in den Begriff des „Terroirs“ einzu beziehen. Mensch, Landschaft und Wein erziehen sich gegenseitig – überall auf der Welt bringen solch symbiotische Beziehungen unterschiedlichste Wesenszüge hervor, und sie machen im Kern das aus, was wir „Weinkultur“ nennen.

Diese Beziehung ist alt und eng, weswegen es auch nicht erstaunt, dass einer gegläckten Begegnung von Tradition und Moderne, lokaler Identität und globaler Kultur in Südtirol (wie auch anderswo) am ehesten im Umfeld ebendieser Weinkultur zu begegnen ist. Wein fördert genaues Hinschauen auf das, was da ist, ebenso wie den aufmerksamen Blick über die Grenzen. Auf diese Weise trägt er das seine zum allmählichen Entstehen einer „Identität“ bei, weil er umso interessanter wird, je mehr man ihn mit anderen in Beziehung bringt. Vergleich und Austausch lassen eben Unterschiede deutlich werden, und sie sind es, die eine „Identität“ von einer anderen unterscheiden.

Ein Beispiel für diesen befruchtenden Austausch ist der Lagrein. Neben dem Vernatsch und dem Gewürztraminer ist er einer der drei autochtonen Sorten Südtirols. Lange Jahrzehnte führte er ein Schattendasein, man schenkte ihm wenig Beachtung, hielt sein Potenzial auf dem großen Parkett für wenig Erfolg versprechend, „versteckte“ ihn gar nicht selten als Beigabe zum Vernatsch oder in einer besonderen Spielart, dem „Kretzer“, einem aus Lagrein gekelterten Rosé. Internationale Sorten – Merlot, Cabernet, Blauburgunder – fanden immer größere Verbreitung, und nur

Monti coperti di neve e venti mediterranei, boschi di pino cembro e palme, speck e Pizzeria Donatello, franchezza e semplicità, tedesco e italiano, tradizione degna di essere ammirata e insulsa commercializzazione: tutti esempi che dimostrano l'inevitabile incontro tra il vasto mondo e una piccola regione montuosa, di per sé di difficile accesso. Talvolta ne nasce qualcosa di interessante, talvolta no.

Paesaggio, clima, uomo: se in questa triade si sostituisse “uomo” con “vino”, si parlerebbe di terroir. Ma così come il terroir dà un'impronta al vino, altrettanto fa il vino con gli uomini. Dunque sarebbe ormai giunto il momento di includere l'uomo, le sue caratteristiche culturali e individuali nel concetto di terroir. Uomo, paesaggio e vino si educano l'un l'altro; ovunque nel mondo simili relazioni simbiotiche mettono in evidenza i tratti distintivi più disparati, e ne fanno in sostanza ciò che noi chiamiamo “cultura del vino”.

Questa relazione è antica e stretta e quindi non desta sorpresa il fatto che in Alto Adige (qui come altrove) ci si imbatte in un fortunato confluire di tradizione e modernità, identità locale e cultura globale con massima espressione proprio nell'ambito di questa cultura del vino. Il vino esige che si presti attenzione e precisione a ciò che si trova in loco, ma che si volga uno sguardo altrettanto attento oltre i confini. Con queste modalità il vino contribuisce al graduale nascere di una “identità” poiché diventa tanto più interessante quanto più lo si mette in relazione con altri. Confronto e scambio fanno emergere in effetti le differenze che in fondo fanno distinguere una “identità” da un'altra.

Un esempio di tale scambio fruttuoso è il Lagrein. Accanto alla Schiava e al Traminer Aromatico è uno dei tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige. Per diversi decenni è rimasto nell'ombra, gli si dedicava scarsa attenzione e si riteneva che il suo potenziale promettesse poco successo sui grandi palcoscenici; non di rado lo si “nascondeva” addirittura per tagliare la Schiava o, in una variante particolare, nelle vesti del “Kretzer”, un rosé vinificato dal Lagrein. Vitigni internazionali come Merlot, Cabernet, Pinot Nero hanno trovato crescente diffusione e solo pochi poderi, come quelli ad esempio attorno al quartiere bolzanino di Gries, hanno mantenuto vivo il ricordo dei pregi di questo vitigno tipico e autoctono.

Tutto ciò fino agli anni Novanta del secolo scorso, quando un generalizzato periodo di prosperità dell'Alto Adige in ambito vitivinicolo interessò anche il Lagrein. La via che si doveva imboccare uscendo da questo letargo fu ovviamente più lunga di quanto ci si potesse aspettare: malgrado il suo carattere potente e spontaneo è un vino estremamente sensibile, molto esigente nei confronti del terreno e delle condizioni microclimatiche. Un sottosuolo leggero, poroso e roccioso, che immagazzina bene il calore, trattiene la sua grande forza durante la crescita e solo a corri-

and Italian, admirable tradition and dim-witted marketing: these examples illustrate the unavoidable encounter between the wide world and a narrow, hardly accessible mountain region. Sometimes interesting results ensue, but more often they do not.

Landscape, climate, man: if one substituted wine for man in this trio one would speak of ‘terroir’. But just as terroir influences the wine, wine influences man. Consequently it is high time to include man, his cultural and personal characteristics into the concept of terroir. Man, landscape and wine educate each other mutually – throughout the world such synergetic relationships produce the most diverse individual traits and they essentially constitute what we call ‘wine culture’.

This relationship is old and close. It is little wonder that a happy encounter between tradition and modern, between local identity and global culture in South Tyrol (like elsewhere) is most likely to be found in the sphere of this wine culture. Wine requires one to look carefully at what it contains; it likewise encourages us to take an attentive look beyond the borders. In this way it makes its contribution to the gradual development of an ‘identity’, for it becomes more and more interesting as one seeks to relate it to others. Comparison and exchange make differences distinctive, and it is these differences which define an ‘identity’.

Lagrein is an example for this fertile exchange. Together with Vernatsch and Gewürztraminer it is one of South Tyrol's three native grape varieties. For decades it lived in the shadows and it was largely ignored. It was seldom taken seriously as a wine in its own right and its main purpose was to add colour and body to Vernatsch wines (St. Magdalener, Kalterersee). Otherwise it was popular as a lively, fruity rosé called ‘Kretzer’ (meaning an old wickerwork sieve once used to separate the skins from the juice). Preference was given to the international red varieties Merlot, Cabernet and Pinot Noir. Because these varieties perform best on the lower mountainsides, the alluvial soils on the outskirts of Bozen (i.e., Gries) and in the south of South Tyrol were

*The question was,
how can the qualities
of a regionally
typical wine evolve
to the point when
it can stand out inter-
nationally among top
wines from established
grape varieties?*

wenige Lagen – so zum Beispiel rund um den Bozner Stadtteil Gries – hielten eine Erinnerung an die Vorzüge dieser landestypischen Sorte wach.

Es dauerte bis in die 1990er Jahre, ehe der allgemeine Aufschwung im Weinland Südtirol auch den Lagrein erfasste. Der Weg, den er aus seinem Dornröschenschlaf nehmen musste, war freilich ein längerer, denn was man kaum vermuten würde: Trotz seines kräftigen, urwüchsigen Ausdrucks ist er ein überaus sensibler Wein, der hohe Ansprüche an den Boden und an mikroklimatische Begebenheiten stellt. Ein leichter, poröser, steiniger Untergrund, der Wärme gut speichert, bündigt seine große Wuchskraft, und nur bei entsprechender Reife wird aus ihm ein eleganter Vertreter in der Linie eher kräftiger, gehaltvoller Rotweine. Gelingt diese „Zähmung“, kann er sich ohne Weiteres mit den bekannten Vertretern seiner Zunft messen; gelingt sie nicht, zeigt er sich unreif, wirkt ungehobelt und rüde. Daher stammen wohl auch einige der Vorurteile, mit denen der Lagrein selbst heute noch zu kämpfen hat.

Naturbelassene, gesunde, reife

Trauben. Wie ungerechtfertigt sie mittlerweile sind, lässt sich am Lagrein Rubatsch aus Manincor ablesen. Man hat sich einige Jahre Zeit gelassen, um diesen reinsortigen Vertreter auf den Markt zu bringen. Die Frage war: Wie lassen sich die Qualitäten eines regionaltypischen Weins so entwickeln, dass er auf einer größeren Bühne bestehen kann? Erst 2004 war man sich auf Manincor sicher, darauf eine Antwort gefunden zu haben. Im Kern lautet sie: Indem an diese zumindest früher in Südtirol so selbstverständliche und unverwechselbare Rebsorte dieselben Qualitätskriterien angelegt werden wie an andere „große“ Sorten auch.

Die Trauben für den Lagrein von Manincor stammen zu zwei Drittel aus Rubatsch in Terlan, einem auf etwa 250 m Meereshöhe gelegenen Südwesthang mit sandigem Boden auf Porphyerverwitterungsgestein. Das restliche Drittel kommt von der Lage Seehof Greiffenburg in Kaltern. Mit ihrem lehmigen Kalkschotter sorgt sie für die kräftige Struktur, die Trauben aus Rubatsch für feine Eleganz. Für die Arbeit in diesen beiden Lagen gelten dieselben Regeln wie für alle anderen Manincor-Lagen auch: Nur naturbelassene, gesunde, reife Trauben fin-



La domanda era: come possono evolversi le qualità di un vino tipico regionale tanto da poter sostenere i grandi palcoscenici?

spondente maturazione torna ad emergere quell'elegante esponente della schiera dei vini rossi piuttosto corposi e persistenti. Se tale "addomesticamento" ha successo, si può misurare senz'altro con i più noti rappresentanti della sua categoria; se invece fallisce, si presenta poco maturo e fa l'effetto di un vino grezzo e aggressivo. Ne sono derivati anche alcuni pregiudizi che il Lagrein ancor oggi si trova a combattere.

Uve allo stato naturale, sane e

mature. Quanto siano nel frattempo ingiustificati questi pregiudizi è dimostrato dal Lagrein Rubatsch di Manincor. Si è lasciato trascorrere qualche anno prima di immettere sul mercato questo prodotto monovitigno. La domanda era: come possono evolversi le qualità di un vino tipico regionale tanto da poter sostenere i grandi palcoscenici? È stato solo nel 2004 che a Manincor ci si è sentiti sicuri di aver trovato una risposta, ed è essenzialmente questa: solo se a questo vitigno, un tempo così amato e inconfondibile in Alto Adige, si attribuiscono i medesimi criteri di qualità di altri "grandi" vitigni.

Le uve per il Lagrein di Manincor provengono per i due terzi da Rubatsch a Terlan, un podere con terreno sabbioso su rocce porfiriche disgregate dagli agenti atmosferici, esposto a sud-ovest ad un'altitudine di ca. 250 m. Il restante terzo proviene dal podere Seehof Greiffenburg a Caldaro. Per mezzo del suo terreno argilloso su detriti calcarei provvede a dare nerbo alla struttura, mentre le uve di Rubatsch conferiscono al vino la sua fine eleganza. Per i lavori in vigna dei due poderi valgono le medesime regole degli altri vigneti di Manincor: in cantina giungono solo uve allo stato naturale, sane e mature. Seguendo inoltre la filosofia di Manincor, il vino viene lasciato ampiamente a se stesso: la fermentazione avviene in modo spontaneo, gli intensi pigmenti colorati e i tannini delle uve vengono estratti gradualmente nel corso di una macerazione che dura circa due settimane, quindi il Lagrein riposa e matura quattordici mesi in barrique di secondo e terzo passaggio.

Bellissimo ciò che se ne ricava. Nel bicchiere un colore così scuro e intenso che solo ai bordi si intravedono riflessi porpora. Al naso si incontrano dapprima i tipici aromi intensi di piccoli frutti di bosco e poi, lasciandosi il giusto tempo, si viene premiati da

still planted with Lagrein, where it happens to thrive and produce stunning, velvety wines.

It took until the 1990s for Lagrein to emerge from the shadows in South Tyrol as wine in general underwent a quality revolution and wine lovers grew tired of the 'same old' Bordeaux and Burgundian varieties. However, in spite of its tendency towards vigorous growth and lush vegetation it places great demands on the site in which it is grown. It yields distinctive, full-bodied, blackberry-flavoured wines only when grown in the warmest places with very well-drained, deep stony soils. Even from good sites it can be a little uncouth with bitter undertones unless care is taken to 'tame' it. In fact Lagrein still suffers from certain prejudices.

Natural, healthy, ripe grapes.

The Rubatsch Lagrein from Manincor reveals how unjustified these prejudices are. The estate waited for a considerable time before releasing its first single grape Lagrein. The question was, how can the qualities of a regionally typical wine evolve to the point when it can stand out internationally among top wines from established grape varieties? It took until 2004 for Manincor to become confident that the estate had found the answer.

Two thirds of the grapes which go into the Manincor Lagrein are grown in the hamlet of Rubatsch in Terlan, a south-west facing, sloping vineyard with eroded porphyry and sandy soils at an elevation of 820 ft/250 m. The remaining one third is from the Seehof Greiffenburg site at Kaltern. The soils here comprise gravel and limestone which give the wine body and a firm tannic backbone, while the grapes from Rubatsch impart finesse and elegance. As a rule husbandry in these sites is the same as in other Manincor vineyards: only natural, healthy, ripe grapes find their way into the cellar. Subsequently the Manincor philosophy dictates that the wine is to a large extent left to make itself: the fermentation begins spontaneously, the intense colour and tannins in the grapes are extracted gradually during fermentation with the skins which lasts two weeks, after which the Lagrein is left to settle down and mature for fourteen months in used barrique casks.

The result is impressive. In the glass the colour is so intense that purple reflexes are noticeable at the rim. Typical berry aromas emerge on the nose which become more complex after a few minutes: a hint of cherry, plum, a whiff of liquorice and (perhaps) violets. – These aromas provide a good prognosis of how the wine will develop complexity and of its cellaring potential (Lagrein will continue to improve for five, good vintages even ten years).

By the way, the Lagrein Rubatsch should be given time in the glass to open up – decanting is recommended and large glasses are a must. Patience is rewarded on the first sip: in spite of its concentration and sturdy tannins on the palate it really is a 'fine chap', smooth, supple, juicy and velvety. And you will enjoy it even more if you have

den den Weg in den Keller. Weiter der Philosophie von Manincor folgend, wird der Wein dort weitgehend sich selbst überlassen: Die Gärung erfolgt spontan, die intensiven Farb- und Gerbstoffe der Trauben werden allmählich im Verlauf der etwa zweiwöchigen Mazeration extrahiert, danach ruht der Lagrein und reift im Verlauf von vierzehn Monaten in gebrauchten Barriquefässern.

Schön ist, was da entsteht. Im Glas so dunkel und von so kräftiger Farbe, dass man nur an den Rändern purpurfarbene Reflexionen sieht. Die Nase begegnet zuerst den typischen, kräftigen Beerensaromen, und wer sich etwas Zeit lässt, wird noch mit weiteren, feinen Düften belohnt: etwas Kirsche, Pflaumen, ein Hauch Lakritze, Veilchen (vielleicht). – Wer solche Anklänge hervorruft, deutet damit auch seine Vielschichtigkeit im Alter an (man kann den Lagrein gut und gerne fünf, vielleicht zehn Jahre liegen lassen).

Der Lagrein Rubatsch sollte übrigens Zeit haben, sich im Glas zu entfalten – dekantieren ist zu empfehlen und größere Gläser sind Pflicht. Eine Geduld, die sich spätestens mit dem ersten Schluck bezahlt macht: Trotz seiner dichten, kräftigen Tannine am Gaumen ist er ein überaus feiner Kerl, weich, saftig, samtig. Und wer jetzt noch ein Rehkitz oder einen Hirschraten in Greifweite hat, dem geht es ziemlich gut. Der wird zum sanftmütigen Genießer, auch wenn er von seinem Menschenschlag her sonst eher nicht dazu neigt.

Vielleicht kommt es daher, dass der Lagrein als typischster Wein Südtirols gilt. Er gibt einen Hinweis, dass das Leben in diesem Land nicht nur hart und mühselig gewesen sein kann. Es gab da immer auch etwas anderes, was trotz aller bergigen Mühsal, katholischen Strenge und geschichtlichen Verwerfungen den Blick offen hielt, der Widersprüchlichkeiten und Gegensätze gegen manche Wahrscheinlichkeit zu einer ganz eigenen „Identität“ verband. Und auch wenn davon in der Gegenwart, eingezwängt zwischen träge machendem Erfolg, intensivtouristischem Allerlei und immer noch ausgiebig gepflegtem Heimweh bisweilen wenig übrig bleibt: Es gibt ihn, diesen liebenswürdigen, Südtiroler Menschenschlag. Man findet ihn in seinem Durchgangsreich zwischen Nord und Süd. Zäh, verschmitzt und manchmal ungehobelt, aber meistens ehrlich, gezeichnet von schroffen Berggipfeln ebenso wie warmen südlichen Winden, versehen mit einer Gelassenheit, die gerne dort anzutreffen ist, wo man schon seit Jahrhunderten Menschen beim Vorbeifahren zuschaut (und sich dabei auf der Bank vor dem eigenen Haus umso wohler fühlt). –

Ob man das alles bei einem Schluck Lagrein spüren kann? – Wer weiß, wohl eher nicht. Man muss es auch nicht. Aber denken lässt es sich. Irgendetwas gibt es, was Landschaft, Wein und Mensch hier schwer trennbar und eigenwillig aneinander bindet. Und gewiss scheint, dass keiner dieser drei es in Südtirol ohne den anderen aushalten wollte. ❧

altri profumi raffinati: note di ciliegia, prugna, un sentore di liquirizia e di violetta (forse). Vini che riescono a richiamare tali sensazioni preannunciano anche la loro ricchezza di sfumature dopo l'invecchiamento; il Lagrein può essere infatti lasciato invecchiare tranquillamente cinque, forse dieci anni.

Il Lagrein Rubatsch dovrebbe inoltre aver tempo di aprirsi nel bicchiere; si raccomanda di lasciarlo decantare e sono d'obbligo bicchieri grandi. Una pazienza che viene ripagata al più tardi col primo sorso: ha tannini persistenti e robusti, ma questo Lagrein è comunque elegante al palato, morbido, intenso e vellutato. E chi prevede di affrontare capriolo o arrosto di cervo a tavola, farà un'ottima scelta e ne diventerà un grato appassionato, anche se non vi fosse portato per propria tradizione.

Ciò deriva forse dal fatto che il Lagrein è considerato il più tipico vino altoatesino. Fa intuire che la vita in questo territorio non può essere stata solo dura e faticosa; vi è sempre stato qualcosa d'altro, che malgrado la grande fatica fisica sulle montagne, la severità cattolica e qualche malasorte nella storia ha mantenuto libero lo sguardo, che ha unito contraddizioni e contrasti con poche probabilità in una "identità" peculiare. E anche se nel presente di tutto questo rimane ben poco, stretti tra un successo che rende pigri, ogni sorta di attività turistica intensiva e una nostalgia di casa ancora ben coltivata, lei, quest'amabile popolazione altoatesina, c'è sempre. La si trova in questo regno di passaggio tra nord e sud. Tenace, astuta e talora grezza, ma in prevalenza leale, segnata dalle sue ripide vette, ma anche dai venti del sud, dotata di una calma confidente che si trova facilmente laddove da secoli si vedono le persone transitare (e ci si sente quindi tanto più a proprio agio seduti sulla panca fuori dall'uscio della propria casa). –

Se si riesce a percepire tutto ciò con un sorso di Lagrein? – Chissà, forse no. Non si deve per forza. Ma ci si può pensare. Un qualcosa c'è che unisce tra loro paesaggio, vino e uomini in modo ostinato e che li rende difficilmente separabili. E di certo sembrerà che nessuno di questi tre voglia resistere in Alto Adige senza gli altri. ❧

a portion of roast roe or red deer handy. It becomes a gentle hedonist, even if this is not normally in its nature.

Perhaps this is the reason why Lagrein is regarded as South Tyrol's most typical wine. It provides an indication that life in this region was once not just tough and laborious. There was always something else as well which kept perspectives open, which united the inconsistencies and contrasts against probability into a distinct 'identity' in spite of the hardship of a mountainous region, Catholic austerity and historical upheavals. And even if very little of all this is left today, wedged in between certain listlessly achieved successes, all kinds of intensive tourism and still a good dose of homesickness. It is found in this genial South Tyrolean breed of person. It is found in its transit realm between north and south. Tough, impish, occasionally rough-hewn but usually honest, it is marked by vertical mountain peaks just as much as by warm, southern winds, with a degree of tranquillity which is only found where for centuries people have watched others passing through (and where they feel most at home sitting on the bench in front of their own houses). –

But can one sense all of this on taking a sip of Lagrein? – Who knows, probably not. Anyhow it's not necessary. But it animates us to think. There is something here which, in a very individual manner, combines the region, wine and people and makes them difficult to separate. And one thing is certain, that none of these three things alone could be endured in South Tyrol without the other two. ❧





World of Pinot Noir Kalifornien

2001 schloss sich eine Gruppe süd-kalifornischer Weinbauern unter dem Namen *World of Pinot Noir* zusammen, um sich ausschließlich für Pinot Noir zu engagieren. Heute gehören ihr die besten Pinot Noir Produzenten der USA und einige ausgewählte internationale Produzenten an. Jedes Jahr im Frühling wird zur *World of Pinot Noir* geladen, einer hochkarätig besuchten „wineshow“ auf der prachtvollen Bühne von Shell Beach, Kalifornien.

Manincor nahm im März 2011 zum zweiten Mal daran teil. Vier Tage lang wurde Pinot Noir verkostet – im Vergleich oder bei einzelnen Kellereien – und dazu fein gegessen. Höhepunkt war wiederum die legendäre *Paulée Night* in Jim Clendenens Weingut *Au Bon Climat*, zu dem die Gäste traditionellerweise die ausgefallensten und besten Pinot Noirs aus ihren Kellern mitbringen. ❧

Klein, aber sehr frei

So mag sich ein Mensch wie Georg Graf Enzenberg fühlen, angesichts der Größe der Natur, die er lange Jahre in Afrika genießen konnte. Erst als begeisterter Jäger dann als Maler; später malte er nach Erinnerungen und Erzählungen.

Im November und Dezember 2010 zeigte der Künstler mit großem Erfolg in Manincor unter dem Titel „Landschaften, wie ich sie sah“ 26 Bilder aus seinen gesammelten Werken. Eine Ausstellung, organisiert von Michael und Sophie Goëss-Enzenberg als Reverenz an den Künstler.

„Blauer Planet“ – die erste Assoziation angesichts der Bilder, die puristische Momentaufnahmen von Naturphänomenen aus allen Himmelsrichtungen sind. Große Stille strahlen die Bilder aus – sind sie doch frei von jeglicher Zivilisation – und damit tiefste Ehrfurcht vor der Welt, wie sie geschaffen wurde. ❧

World of Pinot Noir



World of Pinot Noir California

Nel 2001 un gruppo di vignaioli della California meridionale ha deciso di associarsi sotto il nome *World of Pinot Noir* per organizzare incontri annuali atti a valorizzare questo vitigno. A tale gruppo appartengono oggi i migliori produttori di Pinot Nero statunitensi ed alcuni eccellenti produttori internazionali. Ogni anno viene diffuso l'invito al *World of Pinot Noir*, un “wineshow” dal pubblico selezionato sul magnifico sfondo di Shell Beach, California.

Manincor vi ha preso parte per la seconda volta nel marzo 2011. La degustazione dei Pinot Neri, per singoli produttori o tra più vini a confronto, è durata quattro giorni, accompagnata da ottime vivande. Anche quest'anno il culmine della manifestazione è stata la leggendaria *Paulée Night* nella cantina *Au Bon Climat* di Jim Clendenen, a cui tradizionalmente gli ospiti e i collezionisti portano dalle loro cantine i migliori e più rari Pinot Neri. ❧

Piccolo ma molto libero

Così deve essersi sentito il conte Georg Enzenberg al cospetto della natura che per lunghi anni ha potuto ammirare in Africa, in un primo tempo da cacciatore e quindi come pittore, ispirato da memorie e racconti.

Nel novembre e dicembre 2010 l'artista ha esposto a Manincor ventisei opere della sua collezione sotto il titolo *Landschaften, wie ich sie sah*, riscuotendo un successo lusinghiero. L'evento è stato organizzato da Michael e Sophie Goëss-Enzenberg in segno di omaggio verso l'artista.

Di primo acchito i quadri richiamano l'idea di un “pianeta blu”: pure istantanee di fenomeni naturali ritratti da ogni punto cardinale e private di qualunque segno di civiltà. Paesaggi che irradiano una grande pace e il più profondo rispetto di fronte all'universo che raffigurano, trasferendo così allo spettatore un'intima visione del conte Georg Enzenberg. ❧

Georg Graf Enzenberg



World of Pinot Noir California

In 2001 a group of winegrowers in southern California joined together under the name *World of Pinot Noir* in order to concentrate exclusively on promoting fine Pinot Noir. Today its members include the most distinguished producers of fine Pinot Noir from the USA and a selection of international producers. Each year in spring they invite enthusiasts to the *World of Pinot Noir*, a wine show taking place in the superb settings of The Cliff Resort in Shell Beach, California.

In March 2011 Manincor took part for the second time. For four days Pinot Noir wines were tasted in both comparative tastings and at the tables of individual wineries. Of course fine food featured as well. The climax was once again the Santa Barbara style *Paulée* dinner hosted by Jim Clendenen at his *Au Bon Climat* winery, where the creations of celebrity chefs were paired with the finest Pinot Noirs from participating producers. In the spirit of *Paulée*, guests were also asked to bring along a bottle of their best or rarest Pinot Noir to share. ❧

Tiny but very free

This is how a person like Count Georg Enzenberg must feel in the face of nature, which he was able to relish for many years in Africa. He was initially an enthusiastic hunter, while later he painted according to his memories and narratives.

In November and December 2010 the artist successfully exhibited 26 pictures at Manincor from his collected works at Manincor under the title ‘Landscape as I saw them’. The exhibition was organised by Michael and Sophie Goëss-Enzenberg in honour of the artist.

‘Blauer Planet’ (‘Blue Planet’) – the first association considering the pictures, puristic snapshots of natural phenomena from all corners of the earth. The pictures emanate calm and tranquillity – after all they are free of the influence of civilisation – and awe for the world as it was created. A basic attitude of Count Georg Enzenberg which is conveyed to the beholder of the works. ❧



Ansteckend authentisch

Man nimmt es ihr einfach ab. Wenn Sarah Wiener überzeugt ist – wovon auch immer –, dann sagt sie es und setzt sich bedingungslos dafür ein. Unser Glück: ihre Leidenschaft ist Essen. Und wer gern gut isst, sollte auch gern kochen. Das „Verkopfte“, das sich in der Kulinarik in den letzten Jahren breitgemacht hat, das viele Sinnieren und Philosophieren über Genuss, ist ihre Sache nicht. Viel mehr ist es Kochen für dich und mich, Kochen für normale Menschen, mit Zutaten, deren Namen man aussprechen kann. Qualität muss bei Sarah Wiener sein, da ist sie hartnäckig; auf dem Teller und im Glas. Womit wir bei Wein aus Manincor landen.

Kurzbiografie: Köchin, Unternehmerin, Schauspielerin, Buchautorin – vieles davon, weil es sich ergab, vieles, weil es notwendig war und das Meiste, weil Sarah Wiener es wollte. Mit 17 schmiss sie die Schule, ging auf Reisen, landete mit 24 Jahren und ihrem Sohn in Berlin und in der Realität. Kellnerin, Küchenhilfe, Kuchenbäckerin, Köchin für eine Werbeagentur – mit jedem Job kam etwas Neues dazu. Inzwischen führt Sarah Wiener ein europaweit agierendes Unternehmen für Eventcatering und mehrere Restaurants und Cafés, mehr dazu unter www.sarahwiener.de.

Autenticità contagiosa

Con lei lo si capisce facilmente. Quando Sarah Wiener è convinta di qualcosa, di qualunque cosa si tratti, lo dice chiaramente e la persegue incondizionatamente. Per nostra fortuna la sua passione è il cibo, e chi mangia volentieri di solito cucina anche volentieri. Le è estranea la dimensione un po' cervelotica che si è diffusa di recente nell'arte culinaria, dove sul gusto si rimugina e filosofeggia: la sua è la cucina per “noi due”, la cucina per le persone normali con ingredienti dai nomi che si riescono a pronunciare. Ma sulla qualità Sarah Wiener non è disposta a compromessi, né nel piatto né nel bicchiere. E per questo, per quanto riguarda il vino, arriviamo a Manincor.

Biografia in sintesi: cuoca, imprenditrice, attrice, scrittrice. In parte perché è semplicemente accaduto, in parte perché era necessario, quasi sempre perché lo ha voluto. A 17 anni lasciò la scuola e si mise in viaggio, a 24 con un figlio approdò a Berlino e si dovette confrontare con il mondo reale. Da cameriera ad aiuto di cucina, poi pasticciere e cuoca per un'agenzia pubblicitaria, ogni lavoro ha portato la sua novità. Oggi Sarah Wiener è a capo di un'azienda che gestisce eventcatering in tutta Europa e vari ristoranti e caffè; ulteriori informazioni all'indirizzo www.sarahwiener.de.

Contagiously authentic

When Sarah Wiener is convinced of something – whatever it may be – one simply accepts it, for she commits herself unconditionally to her causes. And here we are in luck, for her passion is eating. And passionate eaters should also be passionate cooks. She is no enthusiast of the recent trend towards intellectualising cooking, of pondering and philosophising about indulgence. She is rather more interested in cooking for you and me, cooking for normal people using ingredients which we can all pronounce. Sarah Wiener's main concern is quality – in this respect she is stubborn. This concerns both what is served on the plate and in the glass. And this brings us to wine from Manincor.

Brief biography: cook, business woman, actress, book author. Many of these roles came about by ...chance, many happened because they were necessary but mostly because Sarah Wiener wanted them to come about. She left school at 17, travelled, ended up in with her son in Berlin and faced cold reality aged 24. She worked as a waitress, pastry chef and as a cook for an advertising agency. With this job she added a new facet to her career. For Sarah Wiener now runs a Europe-wide company specialised in event catering, as well as several restaurants and cafés. Find out more at www.sarahwiener.de.

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. In der dritten Folge freuen wir uns, dass mit Sarah Wiener die erste Frau das Wort ergreift.

Lasciamo ora che siano altri a parlare per noi, vale a dire per il vino. Per dire cose comuni o fare affermazioni particolari, filosofiche o quotidiane, intellettuali o pratiche, divertenti o scientifiche. Sia quel che sia, sempre però in modo molto personale. Su queste pagine prendono la parola personaggi che accennano al loro personale rapporto con il tema del vino. Per la terza puntata di questa rubrica diamo il benvenuto a Sarah Wiener, prima donna tra i nostri interlocutori.

At this point we let others speak for us. In this case, for us means for the wine. Completely general or specific, philosophical or prosaic, intellectual or scientific – but in any case very individually. On this page interesting people express their views and highlight their personal relationship to the theme of wine. In this third edition we are delighted to welcome Sarah Wiener as our first female contributor to set forth her views.

/// Sarah Wiener, Köchin

Zum Wohl. „Ich sitze auf der Couch mit einem Glas Wein, habe die Beine angezogen, kuschle mich in meine Lieblingsecke und proste meinem Mann zu. Der hat mich überrascht. Mit einer Flasche Rotwein. Er gießt sich auch ein Glas ein, schwenkt es leicht, riecht daran, und bevor er einen Schluck trinkt, schaut er aufs Etikett. Eine Neuentdeckung. Biodynamisch. Ich nippe am Wein. Er murmelt etwas von der Lage, dem Weingut. „Keine Abnung“, sagt er, „probier mal.“ Ich nicke. Biologisch dynamisch ist mir wichtig. Darauf lege ich Wert. Aber im Moment bin ich biologisch dynamisch auf dem Nullpunkt. Ich bin geschafft. Ein Termin nach dem anderen. Und jetzt ist Schluss. Jetzt kommt die Entspannung. Mit meinem Liebsten. Und mit meinem Lieblingswein. Und der ist nun mal Rot. Rot schlägt Weiß.

Da sind wir, mein Mann und ich, uns einig. Nur mein Sohn, der trumpft gerne mit Weißweinen. Und ab und zu überzeugt er mich, mit zwei, drei Sorten. „Na?“, fragt mein Mann und schaut mich erwartungsvoll an. Zur wahren Kennerschaft haben wir beide es nicht gebracht. Aber wir sind Genießer. Ich nehme noch einen Schluck. Behalte ihn kurz im Mund. „Ab...“, „sage ich... gut.“ Und wie ich aus Erfahrung weiß, so gut kenne ich meine Geschmacksnerven, wird dieser Rote mir im Verlaufe des Abends, auf den ich mich freue (es riecht herrlich aus der Küche, ER hat gekocht), noch besser schmecken. Ich stecke meine Nase ins Glas. Das Aroma ist ein Versprechen. Ich atme tief durch. Entweder ein Wein schmeckt mir sofort, oder er schmeckt mir gar nicht.

Im Restaurant suche ich auf der Weinkarte nicht nach der teuersten Flasche. Der erste Schluck muss mich überzeugen, und dann weiß ich, er wird immer besser. Schluck für Schluck. Ich bin kein Sommelier. Ich bin Köchin. Aber ich liebe schwere Rotweine. Und zum Lieben muss man keine Fachfrau sein. Meistens bleibt es ein Geheimnis warum man/frau etwas liebt. Und das ist auch gut so. So betrachte ich abwechselnd mein inzwischen halbvolles Glas und meinen Mann. Der lächelt mich an. Ja, die Rotweine. Da gibt es so Sympathiepunkte. „Der macht süchtig“, sage ich und proste ihm zu. Es heißt ja nicht ohne Grund: In vino veritas – im Wein liegt die Wahrheit. ///

Salute! Mi accoccolo sul divano nel mio angolino preferito con un bicchiere di vino, tiro a me le gambe e brindo con il mio uomo. Oggi mi ha sorpresa, con una bottiglia di vino rosso. Anche lui si versa un bicchiere, lo fa ruotare leggermente, annusa e prima di bere legge l'etichetta. Una novità: biodynamico. Sorveggo il vino mentre lui mormora qualcosa riguardo alla zona e al vigneto. „Non saprei“ dice, „proviamo“. Annuisco. La biodynamica per me è importante, ha valore. Al momento però sono biodynamicamente a zero, sfinita. Un appuntamento dopo l'altro, ma adesso basta. Adesso è ora di rilassarsi. Con il mio uomo e con il mio vino preferito, che anche stavolta è un rosso. Il rosso batte il bianco, su questo io e mio marito concordiamo. Solo mio figlio si trastulla volentieri con i bianchi e ogni tanto riesce a persuadermi, con un paio di varietà. „Allora?“ chiede mio marito, guardandomi, in attesa. Non abbiamo l'ambizione di essere veri conoscitori, ma apprezziamo molto il vino. Ne bevo ancora un sorso e lo trattengo in bocca. „Ah...“, gli dico, „...buono“. E so bene, per come conosco il mio gusto, che lungo la serata che si prospetta ottima (viene un profumino eccellente dalla cucina dove LUI ha preparato la cena) sarà ancora migliore. Tuffo il naso nel bicchiere: l'aroma è una promessa. Lo respiro profondamente. Un vino deve piacermi subito, altrimenti non c'è speranza. Al ristorante non cerco la bottiglia più costosa della lista. Il primo sorso deve essere convincente, allora so che migliorerà ancora. Sorso dopo sorso. Non sono un sommelier, sono una cuoca. Ma amo i vini rossi corposi. E l'amore non richiede di essere degli specialisti. Il perché si ami è quasi sempre un mistero, ed è bene che sia così. Allora passo lo sguardo dal mio bicchiere, ora solo mezzo pieno, al mio uomo, che mi sorride. Già, i vini rossi. Elementi di affinità. „Crea dipendenza“, gli dico brindando. Annuisce, e a ragione: in vino veritas. ///

Cheers!“ I'm sitting snuggled up on the couch in my favourite corner with a glass of wine, which I raise to my husband. He has surprised me. With a bottle of red wine. He pours himself a glass, swirls it around, sniffs it and, before tasting, he takes a look at the label. A new discovery. Biodynamic. I sip my wine. He mutters something about the site, the wine estate. „Haven't got a clue“, he says, „try it“. I nod. Biological-dynamic is important to me. But at the moment, bio-dynamically I've hit rock bottom. I'm worn out. One meeting after another. And now it's time to relax. With my dearest, and my favourite wine. And it happens to be red. Red beats white. In this my husband and I are at one. Only my son prefers white. And now and again he convinces me with two or three varieties. „Well?“ My husband asks and looks at me in anticipation. Neither of us has managed to become a real expert to date. But we do enjoy indulging ourselves. I take another sip. Keep it in my mouth for a moment. „Ah...“, I say „...nice“. And I know from experience, from what I know of my taste nerves, that this red wine will grow on me during the evening. An evening I'm so looking forward to (the aroma from the kitchen is fantastic, HE is cooking). I put my nose into the glass. The aroma is a promise. I breathe deeply. I either like a wine immediately or not at all. In the restaurant I don't look for the most expensive wine in the list. It must please me at the first taste, then I know I'll like it more and more. Sip after sip. I'm a chef, not a wine waitress. But I love full-bodied red wines. And it's not necessary to be an expert to love a wine. Usually it remains a mystery why a man or woman loves something. And it's best that way. In this spirit I contemplate my half-full glass and my husband. He smiles at me. Yes, the red wines. They really can win you over. „It's addictive“, I say and raise my glass again. There is of course something in the proverb: In vino veritas – truth lurks in wine. ///

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 2010

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 2011 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014. // **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 presenta al meglio:** dalla prima estate 2011 a fine 2012, si conserva bene fino al 2014. // **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 2011 to the end of 2012; will keep well until 2014. // **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 2010

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 2011 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014. // **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 presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2012, si conserva bene fino al 2014. // **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 2011 to the end of 2012; will keep well until 2014. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46–50 °F // **Delicious as an aperitif,** with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



Kalterersee Keil 2010

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 2011 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014. // **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 presenta al meglio:** dalla prima estate 2011 a fine 2012, si conserva bene fino al 2014. // **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 2011 to the end of 2012; will keep well until 2014. // **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 2010

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 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017. // **Serviertemperatur:** 10–12 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc (Terlaner DOC) 10% // **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 presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2015, si conserva bene fino al 2017. // **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 2011 to the end of 2015; will keep well until 2017. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50–54 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2009

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 2011 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **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 presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **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 2011 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** cool, at 60–64 °F // **Food recommendations:** fragrant Mediterranean-style first courses; fried, grilled or roast red meats.

Das Herzstück. Als Frucht unserer „Großen Lagen“ bilden diese Weine das Herz von Manincor. 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. Frutto dei “grandi poderi”, questi vini costituiscono il cuore di Manincor. Nella loro forza ed eleganza mostrano il coraggio, l’energia e la risolutezza del nostro lavoro. Sono i vini che ogni anno testimoniano al meglio la *mission* di Manincor.

The heart. As the fruit of our large sites these wines comprise the heart of the Manincor range. In their vigour and elegance they reflect the courage, determination and spirit which go into our work. In these wines, each year that which Manincor stands for is at its most discernable.



Pinot Bianco Eichhorn 2010

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 Fruchtabgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2018. // **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 presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2015, si conserva bene fino al 2018. // **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, minerally, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from summer 2011 to the end of 2015; will keep well until 2018. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51 – 55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2009

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 2011 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2019. // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e liquirizia, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s'impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2016, si conserva bene fino al 2019. // **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 2011 through to the end of 2016; will keep well until 2019. // **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 di Lieben Aich 2010

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 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2018. // **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 presenta al meglio:** dall'autunno 2011 a fine 2015, si conserva bene fino al 2018. // **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 2011 to the end of 2015; will keep well until 2018. // **Serving suggestions:** lightly chilled (51 – 55 °F) // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Lagrein Rubatsch 2009

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige 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 2011 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2019. // **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 presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2016, si conserva bene fino al 2019. // **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 2011 and lasting until at least the end of 2016; will keep well until 2019. // **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 2010

Rebsorten: Chardonnay 90%, Viognier 7%, Sauvignon Blanc 3% // **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 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2018. // **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 90%, Viognier 7%, Sauvignon Blanc 3% // **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 presenta al meglio:** dall'autunno 2011 a fine 2015, si conserva bene fino al 2018. // **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 aromatici ed erborinati.

Grape varieties: Chardonnay 90%, Viognier 7%, Sauvignon Blanc 3% // **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 2011 to the end of 2015; will keep well until 2018. // **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 2008

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 2011 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020. // **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 presenta al meglio:** dall'estate 2011 a fine 2017, si conserva bene fino al 2020. // **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 2011 lasting to the end of 2017; will keep well until 2020. // **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. Durch extreme Selektion aus alten Reben in unseren besten Weinbergen werden diese Raritäten nur in Jahrgängen produziert wo alles zusammenpasst. Krone-Weine stehen für kompromisslose Qualität.

La corona. Queste rarità vengono prodotte con un'accuratissima selezione di uve provenienti da viti vecchie nei nostri migliori vigneti e solo nelle annate in cui tutte le condizioni sono perfette. I vini della Corona sono l'emblema di una qualità senza compromessi.

The crown. These rarities are only produced in years when optimal conditions prevail. They are grown in our finest sites and are the result of rigorous grape selections from old vines. "Crown-wines" stand for uncompromising quality.



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 presenta 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 2009

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 2012 bis Ende 2019, gut haltbar bis 2022. // **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 presenta al meglio:** dal 2012 a fine 2019, si conserva bene fino al 2022. // **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 2012 to the end of 2019; will keep well until 2022. // **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 presenta 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 2009

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 2011 bis Ende 2016, 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 presenta al meglio:** dal 2011 a fine 2016, 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 2011 until at least the end of 2016; 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.

(weltweit) vor Ort
(in tutto il mondo) in loco
(worldwide) on site

Vorhang auf für unsere neue Homepage!

So modern können wir sein.

In erster Linie machen wir Wein, und diese Aufgabe lieben wir. Sonne und Regen, Wind und Sturm, Kälte und Hitze sind nicht unsere Feinde. Wir leben mit ihnen und versuchen, so gut es geht, im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Rissige Hände und schwarze Fingernägel sind manchmal inklusive.

Und trotzdem leben wir im Heute. Schalten jeden Morgen den Computer ein, klopfen ungezählte Nachrichten an Kunden und Partner in die Tasten. Nutzen moderne Technologien, sofern sie mit unserem grundlegenden, nachhaltigen Denken vereinbar sind; arbeiten nach altem Wissen und nutzen die neuesten Erkenntnisse.

Genau hier, an diesem Punkt, treffen Tradition und Moderne aufeinander. Wir sorgen gern dafür, das dieses Zusammentreffen ein sanftes ist. Geleitet von diesen Gedanken tüfteln wir seit vielen Monaten an unserer neuen Homepage. Wie ein Kleid von einem guten Schneider, individuell und einzigartig, sollte die Optik sein, logisch aufgebaut und intuitiv erfassbar die Benutzerführung, hochinformativ und zugleich auch einfach richtig schön.

Überzeugen Sie sich selbst unter www.manincor.com. Wir sind gespannt, was Sie zum Ergebnis sagen! 🍷

Su il sipario sul nostro nuovo sito!

Sì, sappiamo anche essere moderni.

Fare il vino è la nostra occupazione principale, quella che amiamo. Il sole e la pioggia, il vento e la tempesta, il caldo e il gelo non sono nemici da combattere; viviamo assieme a loro e diamo il nostro meglio per lavorare in armonia con la natura: mani screpolate e unghie nere fanno parte di questo vivere.

Ma ciò non significa che viviamo lontani dal presente. Ogni mattina accendiamo il computer e digitiamo innumerevoli messaggi a clienti e partner. Utilizziamo la tecnologia moderna quando è in sinergia con i nostri principi fondamentali: lavoriamo secondo il sapere antico sfruttando le più attuali conoscenze.

Proprio questo è il punto in cui tradizione e modernità si incontrano, e ci piace fare attenzione a che questo incontro sia privo di asperità. Da molti mesi, guidati da questo pensiero, lavoriamo alacremente al nostro nuovo sito. Al pari dell'abito confezionato da un abile sarto, esso dovrebbe possedere un'estetica personale e unica, oltre ad una struttura logica, e offrire una fruibilità intuitiva e ricchezza d'informazioni, ma al contempo essere anche e semplicemente bello.

Le pagine di www.manincor.com sapranno persuadervi. Attendiamo le Vostre impressioni! 🍷

The curtain rises on our new homepage!

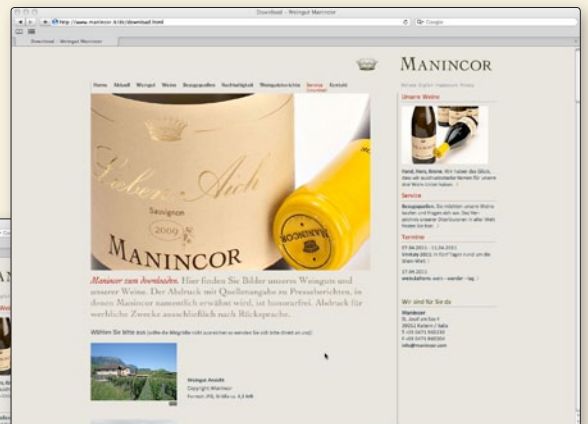
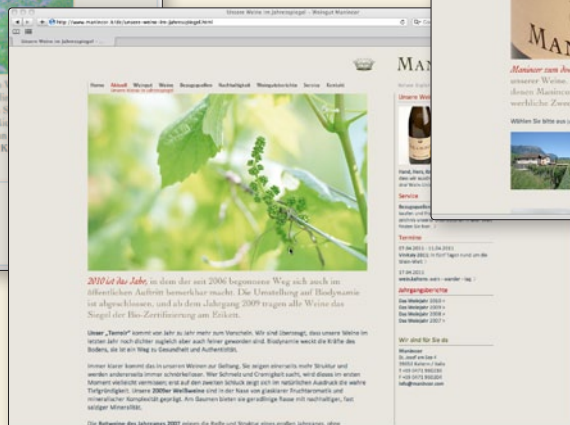
At last we're at the cutting edge.

Our main task is to make wine, and we do so with a passion. Sun and rain, wind and storms, cold and heat are not our enemies. We live with them and try as far as possible to work in harmony with nature. This sometimes involves chapped hands and black finger nails.

And yet we live in the present. Each morning we switch on the computer, type in countless messages to customers and partners. We avail ourselves of modern technology as long as it is compatible with our strive for sustainability. We draw on old knowledge as well as on the latest developments.

It is precisely here that traditional and modern views encounter each other. We try to make this encounter go as smoothly as possible. Guided by these thoughts we have been working on our new homepage for several months now. Like a garment from a good tailor, we intend the new site to be optically individual and pleasing, logically and intuitively arranged for the user, highly informative and at the same time a joy to scroll through.

Check it out for yourselves at www.manincor.com. We are eager to hear what you think of it! 🍷



■ Zurück zum Ursprung – dorthin führt uns der *Kalterersee Keil*. Schon allein die Lage! Ein historischer Weinberg in Form eines Keiles, der seit dem 17. Jahrhundert als Toplage bekannt ist. Die 30 bis 100 Jahre alten Vernatschreben bringen nur geringe Erträge, drücken aber auf empfindsamste Weise die einzigartige Symbiose von Mikroklima, Boden und Rebsorte aus. Solch alte Reben mit ihrer Pergolaerziehung brauchen in vielerlei Hinsicht besondere Pflege, was meist mit viel Handarbeit verbunden ist. Unser *Kalterersee Keil* ist authentisch und individuell, er zeigt seine subtile Größe durch Finesse und Trinkigkeit. Ein Wein, der tief in der Seele Kalterns wohnt – und deshalb so wunderbar zu allem passt, was hier auf den Tisch kommt; ein Roter, der sich eine kleine Extravaganz leistet, indem er gekühlt getrunken werden will.

■ Ritorno alle origini: là dove ci porta il *Kalterersee Keil*, a partire dal nome del suo vigneto! Un vigneto di storica tradizione e dalla forma a cuneo, rinomato come podere d'eccellenza già dal XVII secolo. La resa di queste viti di Schiava di età tra i 30 e i 100 anni è bassa, ma grandissima è la sensibilità con cui restituiscono l'ineguagliabile simbiosi tra microclima, terreno e vitigno. Piante così vecchie allevate sulle tradizionali pergole in legno richiedono una cura in gran parte fuori dall'ordinario, che spesso significa moltissimo lavoro manuale. La raffinata grandezza del nostro *Kalterersee Keil*, autentico e unico, si mostra nella sua bevibilità ed eleganza. Questo vino è radicato nell'anima di Caldaro e quindi si accompagna a meraviglia con ogni portata della cucina mediterranea; un rosso che si concede un pizzico di stravaganza e deve essere gustato fresco.

■ Back to the origins – that is where the wine *Kalterersee Keil* leads us. The site itself is unique. 'Keil' means 'wedge' and describes the shape of this vineyard which has been regarded as a top site since the 17th century. The Vernatsch vines planted here are between 30 to 100 years old and yields are correspondingly small. The wine's singular character is the expression of the sensitive interplay between microclimate, soil and grape variety. Old, pergola-trained vines like these require a wealth of care and husbandry is entirely by hand. Our *Kalterersee Keil* is authentic and individual, distinguished by depth, finesse and quaffability. This is a wine whose roots go deep into the soul of Kaltern – for which reason it goes well with every dish which is served here. It is a light-textured red wine which exudes cherry fruit and is best enjoyed very lightly chilled.

“Et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni.”

Leonardo da Vinci (1452–1519)



MANINCOR

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

