



S. 4

## Handarbeit

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

p. 10

## In cantina

Der Weg des Weins durch den Keller  
Il percorso del vino in cantina  
The wine's progress through the cellar

p. 16

## Happiness

Über Glück und über Lieben Aich  
La felicità e Lieben Aich  
On happiness and Lieben Aich



Unsere Empfehlung:  
Il nostro suggerimento:  
Our recommendation:

## Réserve della Contessa

Der Sommer im Glas. Zarte Farbe verbindet sich mit Duft nach frischen Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Salbei zu Feinheit und Eleganz. Mehr dazu auf Seite 24.

L'estate nel bicchiere. Il colore morbido del vino ben si abbina ai suoi profumi di mele fresche, di albicocche e ad un sentore di salvia in un tutt'uno di finezza ed eleganza. Approfondimenti a pagina 24.

Summer in the glass. Delicate colour combined with fresh aroma, reminiscent of apple and apricot with a hint of sage for a subtle and elegant wine. Read more on page 24.

Michael Graf Goëss-Enzenberg  
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg



## Liebe Manincor-Freunde,

*wie schnell die Zeit vergeht. Jetzt dürfen wir Ihnen schon unseren Weingutsbericht Nummer 12 präsentieren.*

*Viele Dinge wiederholen sich Jahr für Jahr, und doch ist kein Wein-Jahrgang wie der andere. Nach dem Jahresrückblick durch unseren Weingutsdirektor Helmuth Zozin, nehmen wir Sie mit direkt in den Keller unter dem Weinberg und erzählen, was mit den Trauben dort passiert.*

*Sehr großes Interesse erweckte in unserer letzten Ausgabe die Landkarte mit den Vertriebspartnern in Deutschland, weshalb wir diesen Service für Sie auch auf die umgebenden Länder erweitert haben.*

*Die Sicht von außen ist uns immer sehr wichtig, und so wird unser Lieben Aich und das Glück, so einen außergewöhnlichen Wein zu haben, in einer besonderen Geschichte von Kurt Höretzeder, dem bravourösen Gestalter unseres Weingutsberichtes, beleuchtet. Und Sie werden sehen: Tobias Moretti ist nicht nur ein guter Schauspieler!*

*Wenn Sie etwas brennend interessiert, worüber wir noch nie geschrieben haben oder was bis jetzt zu kurz gekommen ist, bitte lassen Sie es uns wissen. Wir sind froh über jedes Feedback!*

*Im Frühling fließen in Manincor reichlich Tränen und trotzdem sind alle guten Dinge – warum das so ist, lesen Sie zu guter Letzt.*

*Zum Wohl!*

## Cari amici di Manincor,

*come corre il tempo! Siamo già pronti a presentarvi la nostra Newsletter numero 12.*

*Molte cose si ripetono di anno in anno, eppure nessuna annata è uguale a un'altra. Si comincia con il direttore della tenuta Helmuth Zozin che ripercorre il 2011; quindi vi accompagniamo direttamente nella cantina sotto i vigneti e vi raccontiamo cosa accade alle uve là sotto.*

*Nell'ultima edizione ha destato grande interesse la mappa dei nostri partner commerciali in Germania, per cui abbiamo esteso questo servizio per voi anche ai Paesi circostanti.*

*Il punto di vista dall'esterno è per noi sempre molto importante e così il nostro Lieben Aich e la fortuna di avere un vino così straordinario vengono raccontati in una storia singolare da Kurt Höretzeder, il creativo ideatore della nostra Newsletter. E poi vedrete: Tobias Moretti non è solo un bravo attore!*

*Se infine avete un grande interesse per qualcosa di cui non abbiamo mai scritto o che finora è passato un po' in secondo piano, fatecelo sapere. Ogni feedback ci è davvero gradito!*

*A Manincor in primavera scorrono abbondanti le lacrime malgrado tutti siano di buon umore. Il perché lo scoprirete leggendo fino in fondo la Newsletter.*

*Salute!*

## Dear Manincor friends,

*How time flies! And already the 12<sup>th</sup> Edition of our Wine Estate News is out.*

*Many things repeat themselves year in year out, but no two vintages are ever the same. Following a review of the past year by Winery Director Helmuth Zozin, we are going to take you straight to the cellar under the vineyard and tell you all about what happens to the grapes there.*

*The map of our sales network in Germany in the last edition of Wine Estate News attracted keen interest, and we have now extended the service to include the surrounding countries, too.*

*We always like to know what other people think, and in this issue our Lieben Aich and the great good fortune of having such an exceptional wine is highlighted in a story by Kurt Höretzeder, the masterly maker of our annual winery report. As you will see, Tobias Moretti is more than a good actor!*

*Please let us know if you have a strong interest in something that has received too little or no coverage at all so far. We are always delighted to receive feedback from our readers.*

*In spring ever year, tears flow freely in Manincor even though everyone is in good spirits. Why that should be is something we have saved up for last!*

*Cheers!*



**Wein erleben  
in Manincor**

Wein verkosten mitten im Weinberg – in Manincor kann man das. Nicht nur der Keller liegt unter der Erde, auch der Verkostungsraum. Der hat allerdings ein riesengroßes Fenster mit Ausblick direkt hinaus in die Weinberge und, wenn man am Fenster steht, auch hinunter zum See. Im wahrsten Sinn umhüllt vom Terroir kann man sich hier der Seele unseres Weins nähern. Für Führungen bitten wir um rechtzeitige Voranmeldung.

**Incontrare il vino  
a Manincor**

Degustare il vino tra i vigneti: a Manincor si può. Non solo la cantina si trova sotto i vigneti: lo è anche la sala di degustazione, che ha un'enorme finestra con vista direttamente sui tralci e dalla quale, avvicinandosi, si può ammirare in basso anche il Lago di Caldaro. Letteralmente circondati dal terroir, gli ospiti possono dunque percepire l'anima del vino. Per le visite guidate si prega di prenotare con un certo anticipo.

**The wine experience  
in Manincor**

Wine-tasting in the middle of the vineyard – that is no problem in Manincor. Not only the cellar is located under the vineyard but also the tasting room. However, it has a big window offering fine views of the vineyards all the way down to the lake. So you can literally immerse yourself in the terroir on your quest for the soul of our wines. Guided tours are available, but please book in advance.

# /// Handarbeit

## Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:

Das Weinjahr 2011

Von **Helmuth Zozin**,  
Direktor Weingut Manincor

Um es vorwegzunehmen: 2011 war ein gutes Jahr. Ob die Weine wirklich groß sein werden, kann man frühestens in einem Jahr beurteilen, aber es war auf alle Fälle ein gutes Jahr.

Nach einem normalen Winter mit Kälte, Schnee und allem was dazugehört, sind wir mit guter Bodenfeuchtigkeit ins Vegetationsjahr gestartet. Außerordentlich milde Temperaturen im März und April ermöglichten einen extrem frühen Austrieb mit mehr als 2 Wochen Vorsprung auf ein Normaljahr. Auch der Mai war überdurchschnittlich warm und sonnenreich, bereits Mitte des Monats standen die Reben in der Blüte. Juni und Juli waren für den Vegetationsverlauf optimal mit ausreichend Regen und nicht zu heißen Temperaturen. Leider war auch 2011 wieder in einigen Lagen Hagel dabei. Mit unserer bewährten Methode nach dem Hagelschlag Kamillentee zu spritzen, konnten sich die Reben bis zur Ernte vollkommen erholen. 10% Mengeneinbuße mussten wir allerdings hinnehmen. Erst Ende Juli setzte der Hochsommer ein, dafür aber heftig mit Sonne pur, konstanten Tagestemperaturen von über 30°C und Spitzen bis zu 35°C. Die Reifezeit im August war sehr sonnig – an sich optimal, aber die Reben litten unter der Trockenheit. Auch hier setzten wir unser Antistressmittel, die Kamille, als Tee ein. Die Reben bekommen dadurch mehr Ausgleichskraft.

**Was für ein Herbst!** Das stabile Hochdruckwetter mit meist strahlendem Sonnenschein setzte sich während der ganzen Lesezeit fort. So einen goldenen Herbst erhofft man sich als Winzer vor jeder Ernte, und wenn er nach Jahren auch wirklich einmal Realität ist, will man ihn natürlich auch nutzen.

Die zwei Wochen Vorsprung auf ein Normaljahr blieben uns bis zur Lese erhalten.

Vom 29. August bis zum 17. Oktober und mit 50 Lesetagen hatten wir

## Notizie dalla cantina e dal vigneto

Una retrospettiva:  
l'annata 2011

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

Diamo subito un'anticipazione: il 2011 ha rappresentato una buona annata. Se i vini poi saranno eccellenti, lo si potrà giudicare non prima di un anno, ma in ogni caso è stata una buona annata.

Dopo un inverno normale con freddo, neve e tutto quel che gli è proprio, la stagione vegetativa si è avviata con un buon livello d'umidità del terreno. Temperature straordinariamente miti in marzo e aprile hanno favorito una germogliazione estremamente precoce, con oltre due settimane d'anticipo rispetto al normale. Anche maggio è stato caldo e soleggiato oltre la media e a metà mese le viti erano già in fiore; giugno e luglio erano poi perfetti per il ciclo della vegetazione, con piogge sufficienti e temperature non troppo elevate. Nel 2011 si è purtroppo ripresentata la grandine in alcune zone. Grazie al nostro metodo collaudato di irrorare con camomilla dopo una grandinata, le viti sono giunte alla vendemmia completamente ristorate. Abbiamo dovuto comunque accettare una riduzione di quantità del 10%. Solo a fine luglio si è raggiunta la piena estate, l'irraggiamento del sole era tuttavia potente e le temperature diurne stabili sopra i 30°C con punte oltre i 35°C. Il periodo di maturazione ad agosto ha goduto di pieno sole, ottimo di per sé, ma le uve hanno sofferto per l'aridità. Anche in questo caso abbiamo impiegato i nostri rimedi antistress, come la camomilla in infusione, da cui le viti traggono energia di compensazione.

**Che magnifico autunno!** L'alta pressione stabile, con prevalenza di un sole brillante, si è mantenuta per tutto il periodo della vendemmia. Prima della raccolta ogni vignaiolo si augura un autunno dorato e quando questo si concretizza davvero dopo alcuni anni, desidera sfruttarlo appieno.

Le due settimane di anticipo sulle annate normali si sono mantenute fino alla vendemmia.

Dal 29 agosto al 17 ottobre, con 50 giorni di raccolta, abbiamo avuto

## News from the cellar and vineyards

Looking back:  
The 2011 wine year

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

One thing is clear: 2011 was a good year. Whether the wines will be truly great is something we will know in twelve months' time, but at all events it will be a good vintage.

After a winter with the usual cold and snow and so on, the vegetation season began with plenty of moisture in the soil. With extremely mild temperatures, the new shoots were very quick to appear and vegetation was soon two weeks ahead of a normal year. May, too, brought warmer temperatures and longer hours of sunshine than average, and by the middle of the month the vines were already in flower. June and July were also perfect for the vegetation process, with an adequate supply of rain and warm, but not too high temperatures. Unfortunately, some of our sites were again hit by hail in 2011, but thanks to our proven method of spraying chamomile after the hailstorm, the vines made a complete recovery in time for the harvest, although it was ten percent down in volume. The temperatures did not really hot up until the end of July, but then they did so in style with day after day of sunny skies and temperatures constantly above 30°C and peaking at 35°C. The ripening period in August was also very sunny – and that would have been perfect except that the vines were starting to suffer from the drought. So again we applied our anti-stress remedy, namely a chamomile infusion. That gives the vines greater powers of resistance.

**What an autumn!** The stable period of high pressure with blue skies and sunshine for most of the time continued throughout the harvest. Such a golden autumn is something you hope for as a vintner before every harvest, and when one comes along after many years you naturally want to take full advantage.

The two week lead over a normal year continued right up to the harvest, which lasted from 29 August to 17 Oc-

nicht nur eine sehr frühe sondern auch eine extrem lange Erntezeit. Wir konnten Lage für Lage ohne Stress und Hektik genau dann lesen, wenn die Trauben optimal reif waren. Wir hatten auch Zeit, jede vom Hagel getroffene oder sonst beschädigte Beere und jede nicht ausgereifte Beere auszusondern.

In den ersten drei Wochen der Lese, als es mit Tageshöchsttemperaturen von über 30 °C besonders heiß war, haben wir nur morgens von 6 bis 12 Uhr gelesen. Der Grund dafür ist, dass die Weißweintrauben mit Temperaturen unter 15 °C auf die Presse kommen sollen, aber auch die Roten sollten 20 °C nicht überschreiten. Das ist für die Frucht der Weine enorm wichtig, denn gerade die Verarbeitung der Trauben ist ein heikler Vorgang, bei dem man viel Qualität verlieren kann. Der Erfolg dieser Maßnahme zeigt sich jetzt in den Jungweinen. Sie sind ausdrucksstark und breitschultrig, keineswegs wirken sie fett und plump.

An Komplexität haben die Weißweine mit dem Jahrgang 2011 weiter zugelegt, auch weil wir mittlerweile fast alle Fässer spontan vergären lassen. Den natürlichen Hefen zu vertrauen ist immer mit höherem Risiko verbunden. Man kontrolliert zwar täglich, aber eigentlich gibt man das Weinmachen sozusagen aus der Hand.

non solo un periodo di vendemmia molto precoce, ma anche estremamente lungo. Siamo riusciti a raccogliere podere per podere, senza ansia e frenesia, proprio quando le uve erano perfettamente mature e abbiamo avuto il tempo per selezionare ogni acino colpito dalla grandine, comunque danneggiato o non pienamente maturo.

Nelle prime tre settimane di vendemmia, particolarmente calde per le massime sopra i 30 °C, abbiamo raccolto solo dalle 6 del mattino a mezzogiorno. Questo perché le uve per i vini bianchi devono arrivare alle presse a temperature inferiori ai 15 °C, ma anche i rossi non dovrebbero superare i 20 °C. Per il fruttato dei vini è infatti estremamente importante, perché proprio la lavorazione delle uve è un procedimento delicato in cui molto della qualità può andare perso. Il successo di quelle scelte si mostra ora nei vini giovani, che sono di gran carattere e di solida struttura, senza mai essere grassi ed eccessivi.

I bianchi dell'annata 2011 hanno continuato ad accrescere la loro complessità, anche perché lasciamo fermentare spontaneamente quasi tutte le botti. Fidarsi dei lieviti naturali vuol dire affrontare sempre un rischio più alto. Si controlla certo ogni giorno, ma di fatto la vinificazione sfugge, per così dire, di mano. Le fermentazioni sono

tober. That was a very early and – with fifty days – also an extremely long harvest period. As a result we were able to work without any time pressure and harvest the various sites when the grapes were at optimum maturity. We also had the time to separate out any grapes that had been hit by hail or were damaged in any other way.

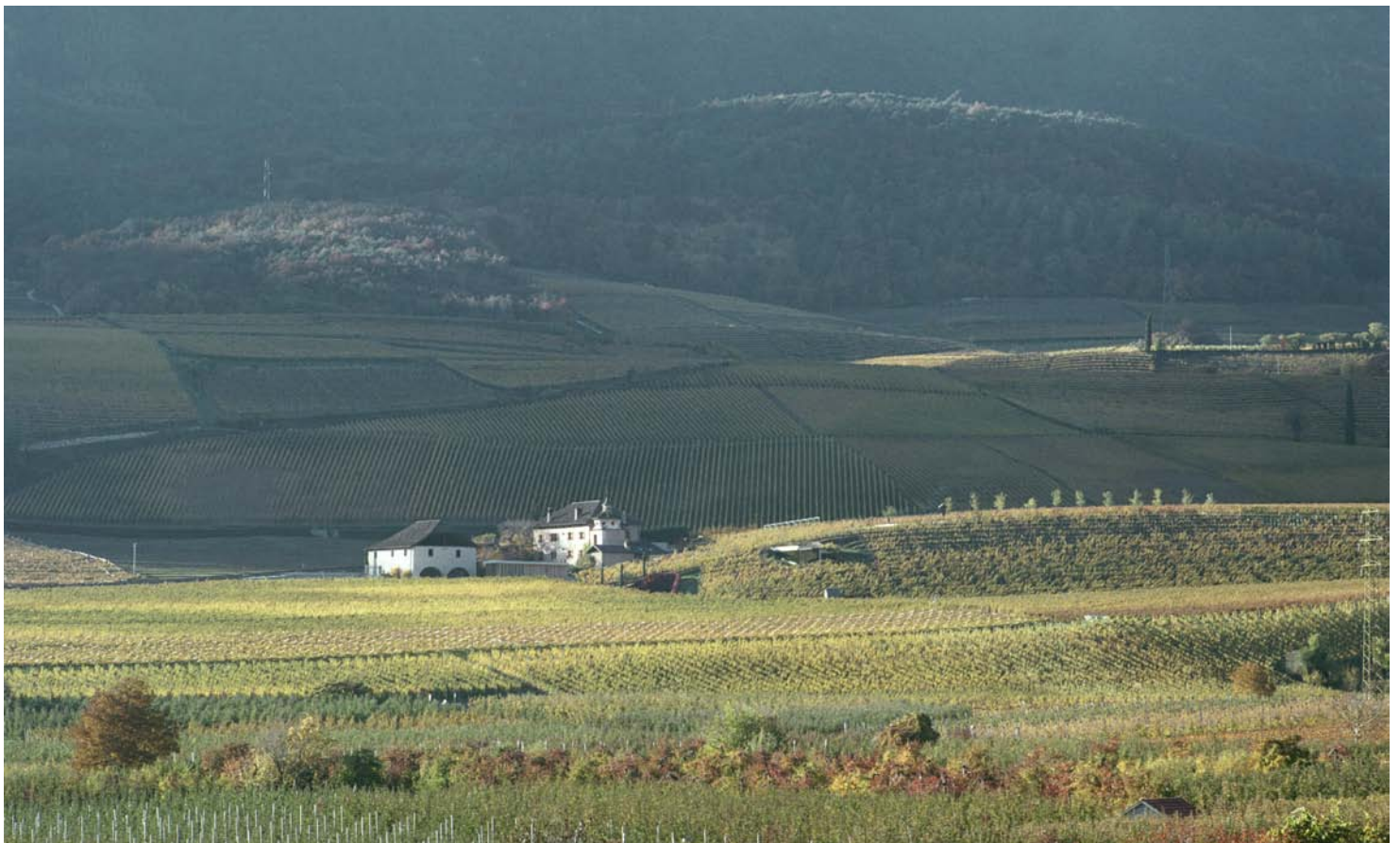
In the first three weeks of the harvest, when the weather was especially hot with daily highs above 30 °C, we only picked the grapes from 6 a.m. to 12 noon. That was done because the white wine grapes should be pressed at a temperature below 15 °C, and the reds should not be pressed above 20 °C. Processing the grapes is always a delicate operation, and quality is easily lost. The pressing temperature, for example, is extremely important for the fruit flavours in the wine. The benefits of this measure are already to be seen in the young wines, which are expressive and broad-shouldered, not heavy and oily.

The 2011 vintage white wines have again increased in complexity, for one thing because we now employ spontaneous fermentation for almost every barrel. Of course, the trust we place in the natural yeasts also involves a higher risk; the barrels are checked daily but basically you hand back the wine-making to Mother Nature. The fer-

Jeder Tag im Weinjahr ist wichtig. Und doch: kurz vor der Lese, steigt unsere Spannung allmählich. Spät im Sommer ist das oder sehr früh im Herbst, wenn das Licht sanft über den Weinbergen rund um Manincor liegt.

Nell'annata ogni giorno è importante, ma subito prima della vendemmia la tensione e l'attesa crescono gradualmente. Avviene in tarda estate o nel primissimo autunno, quando la luce si spande dolcemente sui vigneti attorno a Manincor.

Every day of the wine year is important. And still – on the run-up to the harvest, our excitement slowly grows. That is in late summer or early autumn, when the light lies gentle on the vineyards around Manincor.



Die Gärungen sind dadurch meist sehr langsam und dauern oft bis in den Dezember hinein. So entwickeln die Weine aber eine komplexe Finesse, die mit Reinzuchtheften kaum möglich ist.

Mitte September haben wir mit der Ernte sogar ein wenig innegehalten und einige Tage pausiert um die Rotweine mit perfekter Tanninreife einzuholen. Vernatsch, Merlot, Lagrein, Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, konnten wir Sorte für Sorte und Weinberg für Weinberg, individuell zum richtigen Zeitpunkt in den Keller bringen.

Die Rotweine haben alle Voraussetzungen um sich hervorragend zu entwickeln. Intensive reife Fruchtaromen prägen das Bouquet und dichter Gerbstoff von feinkörniger Textur das Mundgefühl. Sie sind harmonisch und elegant, obwohl ihr Alkoholgehalt eigentlich etwas höher ist als wir es uns wünschen.

**Feinstes Trinkvergnügen.** Das Warten auf die Süßweinlese ist bei uns immer besonders spannend, da wir untypisch für Südtirol und Italien eine richtig späte Lese machen. Man weiß vorher nie, was passiert. Es besteht immer das Risiko alles zu verlieren, aber meist lohnt es sich. Dieses Jahr haben wir die Petit Manseng Trauben für den *Le Petit* fünf Tage vor Weihnachten gelesen. Nicht ganz so konzentriert wie in den letzten drei Jahren, als wir Mitte Jänner geerntet haben, dafür aber komplett frei von Botrytis. Wenn auch im Keller alles optimal läuft, sollte die Gärung zwischen 10 und 11 Grad Alkohol von selbst aufhören und ein Restzucker von 170 bis 180 Gramm je Liter verbleiben. Ich erwarte mir einen fruchtgeprägten Süßwein mit einem Säure-Süßespiel, das feinstes Trinkvergnügen bereitet.

Dieser Herbst war für das gesamte Manincor-Team eine Freude. Es war so viel Arbeit wie immer aber stressfrei und ohne Hektik – gut für die Weine und gut für uns. Wir fanden auch schon während der Ernte Zeit, für das nächste Jahr die Weichen zu stellen. Kamillenteespritzung, Kompoststreuung, Bodenbearbeitung und Begrünung folgten unmittelbar auf die Lese. Das ist die beste Voraussetzung für eine gute Winterruhe und viel Vitalität im nächsten Frühjahr. ❧❧❧

quindi tendenzialmente molto lente e possono durare fino a dicembre inoltrato. In tal modo i vini acquistano però una complessità raffinata che non si può raggiungere con lieviti industriali.

A metà settembre abbiamo addirittura un po' rallentato la vendemmia e fatto qualche giorno di pausa perché i rossi acquisissero perfettamente i tannini maturi. Schiava, Merlot, Lagrein, Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon: siamo riusciti a portarli in cantina tutti, vitigno per vitigno e vigneto per vigneto, al momento giusto per ciascuno.

Per i vini rossi ci sono tutti i presupposti perché si evolvano in modo eccellente. Aromi fruttati maturi e intensi caratterizzano il bouquet e tannini avvolgenti in una struttura garbata la sensazione al palato. I rossi sono armoniosi ed eleganti anche se il grado alcolico è un po' più alto di quanto avremmo voluto.

**Puro piacere di degustare.** L'attesa della vendemmia dei passiti è sempre qualcosa di eccitante da noi perché, diversamente dalla tradizione altoatesina e di altre zone d'Italia, effettuiamo una vera vendemmia tardiva. Non si sa mai a priori cosa può accadere. C'è sempre il rischio di perdere tutto, ma nella maggior parte dei casi l'attesa viene ripagata. Quest'anno abbiamo vendemmiato il Petit Manseng per il nostro *Le Petit* cinque giorni prima di Natale. Non ha raggiunto la concentrazione degli ultimi tre anni, quando vendemmiammo a metà gennaio, ma è totalmente privo di botrite. Se tutto procederà al meglio anche in cantina, la fermentazione dovrà interrompersi spontaneamente tra i 10 e gli 11 gradi alcolici, con un residuo zuccherino tra i 170 e i 180 grammi per litro. Mi aspetto un vino dolce particolarmente fruttato, con un equilibrio tra acidità e amabilità che prepara un delicato piacere alla degustazione.

Quest'autunno è stato una vera gioia per tutto il team Manincor: tanto lavoro come sempre, ma senza stress e frenesia, dunque ottimo per i vini ed anche per noi. Già durante la raccolta abbiamo trovato il tempo per preparare come si deve la prossima annata. Irrorazione di camomilla, spargimento di compost, lavorazione del terreno e inerbimento hanno seguito a ruota la vendemmia. Il migliore presupposto per un giusto riposo invernale e una grande vitalità a primavera. ❧❧❧

mentation processes are very slow and often take until December. As a result the wines develop a complex finesse that is almost impossible to achieve with cultured yeasts.

In mid-September we took a break from the harvesting for a few days so as to bring in the reds with perfectly mature tannins. Vernatsch, Merlot, Lagrein, Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot and Cabernet Sauvignon – they each went into the cellar on exactly the right day, variety after variety and vineyard after vineyard.

The reds satisfy all the prerequisites to develop into outstanding wines. Intensive mature fruit aromas dominate the bouquet and dense fine-grained tannins the mouthfeel. The red wines are harmonious and elegant, although their alcohol content is slightly higher than we would like.

**Delight for the palate.** The wait for the sweet wine harvest is always an exciting affair for us as we are unusual for South Tyrol and Italy in that we make a real late harvest wine. And you never know in advance how things will develop; there is always a risk of losing everything, but usually it pays off. This year we picked the Petit Manseng grapes for our *Le Petit* five days before Christmas – not quite as concentrated as in the last three years, when we harvested in the middle of January, but this time with no botrytis at all. If all runs smoothly in the cellar, we expect fermentation to be complete at between 10 and 11 percent alcohol with a residual sugar content of 170 to 180 grammes per litre. I am looking forward to a fruity sweet wine with a well balanced acidity to sweetness that will delight the palate.

For all of us at Manincor, the autumn was a source of joy. The work was there to be done as usual, but without the stress – good for the wines and good of us. We even found time during the harvest to prepare the ground for the year ahead: Camomile spraying, compost spreading, soil treatment and cover crop seeding were performed right after the harvest – the ideal way to maximise the benefits of hibernation, and vitality in the vines in the following spring. ❧❧❧

Nachwuchs in Manincor, davon haben wir 15 bis 20 pro Jahr! Er wächst uns schnell ans Herz – wie das schwarze Lamm Nico im letzten Frühling. Ogn anno a Manincor nascono circa 15-20 agnelli – Ci affezioniamo subito ad essi, come accaduto anche la primavera scorsa con l'agnello nero Nico. Young lambs in Manincor, 15 to 20 a year! They quickly grow in our affection – like Nico the black lamb, who was born last spring.



# ///! Manincor in Europa

Sie blättern in unserem Weingutsbericht, lesen hier und schauen dort. Und langsam schleicht sich der Wunsch nach einem guten Glas Wein in Ihr Bewusstsein. Vielleicht haben Sie ja schon Ihren Weinhändler, oder brauchen Sie noch einen Tipp? Unsere Partner, mittlerweile in vielen Gegenden Mitteleuropas, verhelfen Ihnen gerne zu Manincor-Weinen. Und weil sich die Adressen immer einmal ändern können, empfehlen wir, einen Blick auf unsere Homepage zu werfen: [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

State sfogliando la nostra Newsletter, leggete i testi e osservate qui e là. Ed ecco insinuarsi piano nella vostra mente il desiderio di un buon bicchiere di vino. Avete già un' enoteca di fiducia o vi serve forse un suggerimento? I nostri partner, sparsi in molte zone dell'Europa Centrale, vi aiuteranno con piacere a conoscere i vini di Manincor. Considerato però che i recapiti possono variare, vi suggeriamo di dare un'occhiata sul nostro sito: [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

You are leafing through our winery report, stopping to look and read here and there. And gradually you fancy a glass of good wine. Perhaps you already have a wine agent. Or do you need some help? Our sales partners are now to be found in many parts of Central Europe and are always pleased to offer assistance in purchasing Manincor wines. Of course, addresses can change. So it is always worth visiting our website for up-to-date information: [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

## Deutschland:

- 1 Südtiroler Weinladen  
86161 Augsburg  
T 0821 559 538  
[www.suedtiroler-weinladen.de](http://www.suedtiroler-weinladen.de)
- 2 Piazza del Gusto  
Italienische Weinkultur  
88339 Bad Waldsee  
T 07524 975 64 12  
[www.piazza-del-gusto.de](http://www.piazza-del-gusto.de)
- 3 Vinaturel  
82335 Berg  
T 08151 9084 28  
[www.vinaturel.de](http://www.vinaturel.de)
- 4 DiVinum Weinkontor  
12165 Berlin  
T 030 443 418 70  
[www.divinum.de](http://www.divinum.de)
- 5 Paasburg's  
10965 Berlin-Kreuzberg  
T 030 611 018 38  
[www.paasburg.de](http://www.paasburg.de)
- 6 Getränkehaus HeuBinger  
95463 Bindlach  
T 09208 14 00  
[www.getraenkehaus.com](http://www.getraenkehaus.com)
- 7 Wein & Geist  
74564 Crailsheim  
T 0171 303 710 2  
[wein@mgeist.de](mailto:wein@mgeist.de)
- 8 KAMA Wine & Spirit  
01309 Dresden  
T 0351 252 4291  
[www.kamawine-store.de](http://www.kamawine-store.de)
- 9 Düwesko  
48249 Dülmen  
T 0172 282 566 0
- 10 Weingalerie am Schloss  
45134 Essen  
T 0201 430 88 20  
[www.weingalerie-essen.de](http://www.weingalerie-essen.de)
- 11 Biancorosso Wein & Mehr  
76275 Ettlingen  
T 07243 52 32 93  
[www.biancorosso.net](http://www.biancorosso.net)
- 12 Weinhaus Grüneburgweg  
60323 Frankfurt am Main  
T 069 722 780  
[weinhaus-grueneburgweg@arcor.de](mailto:weinhaus-grueneburgweg@arcor.de)
- 13 Weinhandlung Drexler  
79104 Freiburg im Breisgau  
T 0761 339 23  
[www.weinhandlung-drexler.de](http://www.weinhandlung-drexler.de)
- 14 Biovino Fulda  
36037 Fulda  
T 0661 292 897 4  
[www.biovino-fulda.de](http://www.biovino-fulda.de)
- 15 Titanic Warenhandels GmbH  
22607 Hamburg  
T 040 890 819 0  
[www.titanic-wein.de](http://www.titanic-wein.de)



- 16 Die Weinschatulle  
89522 Heidenheim  
T 07321 929 797  
[www.weinschatulle.com](http://www.weinschatulle.com)
- 17 Gabi Ahle  
Wein erleben und genießen  
85635 Höhenkirchen-Siegertsbrunn  
T 0176 1144 1144  
[www.weinerlebenundgeniessen.de](http://www.weinerlebenundgeniessen.de)
- 18 Alleswein - Christ Weinhandel  
30916 Isernhagen/Altarmbüchen  
T 01511 916 517 8  
[www.alleswein.com](http://www.alleswein.com)

- 19 Lorenz & Cavallo Weinimport  
50999 Köln  
T 0221 394 701  
[www.lorenz-cavallo.de](http://www.lorenz-cavallo.de)
- 20 Vinus  
82152 Krailling bei München  
T 089 973 43 787  
[www.vinus.biz](http://www.vinus.biz)
- 21 Neckermann & Boxheimer  
68623 Lampertheim  
T 0620 694 991 0  
[boxheimer-lampertheim@t-online.de](mailto:boxheimer-lampertheim@t-online.de)

- 22 UnserWeinladen  
66822 Lebach  
T 06881 991 11  
[www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)
- 23 Weinhandel von Arnim  
39114 Magdeburg  
T 0391 731 8888  
[hans-egbert@vonarnim.com](mailto:hans-egbert@vonarnim.com)
- 24 Alois Dallmayr  
80331 München  
T 0180 500 652 2  
[www.dallmayr-versand.de](http://www.dallmayr-versand.de)
- 25 Bergwein Weinhandlung  
80469 München  
T 089 202 068 08  
[www.bergwein.com](http://www.bergwein.com)
- 26 Wein-Arena  
65611 Niederbrechen  
T 06438 925 255  
[www.wein-arena.de](http://www.wein-arena.de)
- 27 K&U - Die Weinhalle  
90411 Nürnberg  
T 0911 525 153  
[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)
- 28 Solo Vino Weinhandel  
63073 Offenbach  
T 069 89 99 340  
[www.solovino.de](http://www.solovino.de)
- 29 Weinhandlung Nübling & Holwein  
72764 Reutlingen  
T 07121 370 139  
[www.nueblingholwein.de](http://www.nueblingholwein.de)
- 30 DiVino Weinereien  
90571 Schwaig  
T 0911 507 5727  
[www.weinereien.de](http://www.weinereien.de)
- 31 Getränke Eibauer  
94374 Schwarzach  
T 09962 900 00  
[f.j.eibauer@t-online.de](mailto:f.j.eibauer@t-online.de)
- 32 Nicolay & Schartner  
70376 Stuttgart  
T 0711 248 937 30  
[www.nicolay-schartner.de](http://www.nicolay-schartner.de)
- 33 Wein-Bauer  
72072 Tübingen  
T 07071 330 89  
[www.wein-bauer.de](http://www.wein-bauer.de)
- 34 Weinforum  
89073 Ulm  
T 0731 277 72  
[weinforum@web.de](mailto:weinforum@web.de)
- 35 Franz Keller Schwarzer Adler  
79235 Vogtsburg-Oberbergen  
T 07662 933 00  
[www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)
- 36 Weinstein Galerie im Oberdorf  
68753 Waghäusel  
T 07254 953 466  
[www.weinstein-galerie.com](http://www.weinstein-galerie.com)

# Manincor in Europa

## Österreich:

**1** Sankt Urban Gottardi Weinhandel  
Heiliggeiststraße 10  
**6021 Innsbruck**  
T 0512 584 493 0  
www.sankt-urban.at

**2** Getränke Wagner  
Weinstraße 31  
**4664 Oberweis-Laakirchen**  
T 07613 440 0  
www.wagnerweb.at

## Schweiz:

Handel und Gastronomie:

**1** Dettling & Marmot AG  
Industriestrasse 31  
**8305 Dietlikon**  
T 044 787 45 45  
www.dettling-marmot.ch

Privatkunden:

**2** Kaufmann Wine & Drinks  
Benkenstrasse 10  
**4112 Bättwil**  
T 061 735 98 98  
www.kwd.ch

**3** Vinothek Gran Reserva  
Neustadtgasse 1a  
**8400 Winterthur**  
T 052 213 16 16  
www.granreserva.ch

**4** Hofer Weine  
Zeltweg 26  
**8032 Zürich**  
T 044 280 22 88  
www.hoferweine.ch

**5** Georg Vogel Weinhandel  
Weinbergstrasse 69  
**8006 Zürich**  
T 044 362 36 50  
www.weinvogel.ch

## Italia:

**1** Belluno

Bottega La Suite  
Via Stazione 10  
**32043 Cortina d'Ampezzo**  
T 0436 861 797

**2** Bergamo

Enoteca Belotti  
Via Madonna delle Rose 16C  
**24061 Albano Sant'Alessandro**  
T 035 452 8694

**3** Bologna

Enoteca ai Vini scelti  
Via A. Costa 36/b  
**40134 Bologna**  
T 051 614 2068

Enoteca La Cantina Castellucci  
Via Toscana 105  
**40141 Bologna**  
T 051 474 753  
www.cantinacastellucci.it

Enoteca Dolce Lucia  
Via Marconi 80  
**40033 Casalecchio di Reno**  
T 051 591 002

Enoteca Carusi  
Via Giacomo Matteotti 6  
**40129 Bologna**  
T 051 357 243  
www.carusi.it

Enoteca Scaramagli  
Strada Maggiore 31  
**40125 Bologna**  
T 051 227 132  
www.scaramagli.it

Enoteca Tumedei  
Via degli Ortolani 32  
**40139 Bologna**  
T 051 540 239  
www.enotechetumedei.com

Enoteca Alla Porta  
Via Castiglione 79 A  
**40124 Bologna**  
T 051 333 488

**4** Brescia

Enoteca Zafferano  
Via Trevisago 68  
**25080 Manerba del Garda**  
T 0365 552 301

Wine-Bar Enoteca Posto pubblico  
Via Luigi Apollonio 19  
**25128 Brescia**  
T 030 304 914

**5** Catania

Vini Florio  
Via Vittorio Emanuele Orlando 129  
**95127 Catania**  
T 095 505 262  
www.floriovindafavola.it

**6** Cremona

Enoteca Emporio Vini & Sapori  
Via Milano 12  
**26100 Cremona**  
T 0372 801 756

**7** Firenze

Vinoteca Al Chianti Formigli  
Via Cassia 2  
**50029 Bottai Firenze Certosa**  
T 055 237 3267  
www.vinotecaalchianti.it

Enoteca Borgo Allegro  
Via Renato Fucini 20  
**50059 Vinci**  
T 0571 567 866  
www.borgoallegro.it

Convivium Firenze  
Viale Europa 4/6  
**50126 Firenze**  
T 055 680 2482  
www.conviviumfirenze.it

Enoteca Magazzino  
Piazza della Passare 2/3  
**50125 Firenze**  
T 055 215 969  
ilmagazzino@live.it

Enoteca Pitti Gola  
Piazza Pitti 16  
**50125 Firenze**  
T 055 212 704  
www.pittigolaecantina.com

Enoteca Per Bacco  
Borgo SS. Apostoli 21-23r  
**50123 Firenze**  
T 055 292 646  
www.perbaccofirenze.it

Enoteca La Bottega di Rosa  
Via Campidoglio 8/14/R  
**50123 Firenze**  
T 055 267 0423  
www.labottegadirosa.it

Enoteca Lamole  
Via di Lamole 6  
**50022 Greve in Chianti**  
T 055 854 7050  
www.ristorodilamole.it

**8** L'Aquila

Enoteca Bar Boschetto  
Via Regina Elena 123  
**67036 Rivisondoli**  
T 0864 696 06

**9** Milano

Cantina Isola  
Via Paolo Sarpi 30  
**20154 Milano**  
T 02 331 5249  
cantineisola@libero.it

Enoteca Ronchi  
Via San Vincenzo 12  
**20123 Milano**  
T 02 894 026 27  
www.enotecaronchi.it

Cantina di Manuela  
Via Raffaello Sanzio 16  
**20149 Milano**  
T 02 439 830 48  
lacantinadimanuela@tiscali.it

Enoteca Diapason  
Via Lomellina 48  
**20133 Milano**  
T 02 700 065 50  
www.enotecadiapason.com



Ratanà  
Via De Castilia 28  
**20124 Milano**  
T 02 871 288 55  
www.ratana.it

Eat's  
Excelsior, Galleria del Corso 4  
**20100 Milano**  
T 02 760 151 76  
www.eatstore.it

**10** Modena  
Baietti Rappresentanze  
Via dei Carrettieri 11  
**41013 Castelfranco Emilia**  
T 059 926 569  
www.baiettirappresentanze.it

**11** Pescara  
Enoteca e Dolcemente D'Alessandro  
Via Trento 126  
**65122 Pescara**  
T 085 421 2673





**13 Parma**

Enoteca Enoitalia  
Viale Duca Alessandro 43  
**43123 Parma**  
T 0521 463 208  
enoitalia@libero.it

**14 Reggio Emilia**

Bar Diana – Enoteca la Cantina  
Via Roma 1  
**42034 Casina**  
T 0522 604 046

**15 Roma**

Enoteca Bulzoni  
Viale Parioli 36  
**00197 Roma**  
T 06 807 0494  
www.enotecabulzoni.it

Enoteca Palombi  
Piazza Testaccio 38/41  
**00153 Rom**  
T 06 574 6122

Enoteca La Cantina San Pietro  
Via A. De Gasperi 33  
**00165 Roma**  
T 06 637 0390

Bottega Lucus in Tabula  
Via Silvio Pellico 26  
**00195 Roma**  
T 06 645 641 16  
www.lucusintabula.it

**16 Teramo**

Enoteca Bar Centrale  
Corso Cerulli 26  
**64100 Teramo**  
T 0861 243 633

Enoteca Bar Bacco e Tabacco  
Via Roma 472  
**64014 Martinsicuro**  
T 0861 714 522

**17 Torino**

Enoteca Salvasapori  
Via Della Rocca 1  
**10123 Torino**  
T 011 883 668

Enoteca Cicogna  
Via Acqui 69  
**10090 Cascine Vica di Rivoli**  
T 011 959 8669

Antica Enoteca del Borgo  
Via Monferrato 4  
**10131 Torino**  
T 011 819 0461

Rosso Rubino  
Via Madama Cristina 21  
**10125 Torino**  
T 011 650 2183  
www.rossorubino.net

Casa del Barolo  
Via Andrea Doria 7  
**10123 Torino**  
T 011 532 038  
www.casadelbarolo.com

Enoteca Di Somma Michela  
Via Cavalieri di Vittorio Veneto 27  
**10098 Rivoli**  
T 011 953 6807

Ferrero Ezio  
Via Bertola 6  
**10121 Torino**  
T 011 542 802

Enoteca Torino  
Corso Matteotti 49 H  
**10121 Torino**  
T 011 561 2982

**18 Trento**

Enoteca Ballardini  
Piazza Brenta Alta 21  
**38084 Madonna di Campiglio**  
T 0465 441 056

Il Rustico Ballardini  
Viale Dolomiti di Brenta 43  
**38084 Madonna di Campiglio**  
T 0465 441 168  
www.ballardini.it

Enoteca Grado 12  
Largo Carducci 12  
**38122 Trento**  
T 0461 982 496  
grado12tn@libero.it

Enoteca EnoValsugana  
Via per Olle 21  
**38051 Borgo Valsugana**  
T 0461 754 060  
Località Fratte, 1  
**38057 Pergine Valsugana**  
T 0461 533 544  
www.enovalsugana.com

**19 Treviso**

Eat's  
Via C. Battisti, 5  
**31015 Conegliano**  
T 0438 619 96  
www.eatstore.it

**20 Venezia**

Enoteca Enos  
Via della Serenissima 5  
**30021 Caorle**  
T 0421 212 199  
www.enotecaenos.com

Antica Drogheria Mascari  
Sestiere San Polo 381  
**30125 Venezia**  
T 041 522 9762  
www.imascari.com

**21 Verona**

Enoteca L'Arte del Bere  
Via Cansignorio 10  
**37017 Lazise**  
T 045 758 0032  
info@artedelbere.com

Affi Wine Bar  
Centro Commerciale Affi 1  
Via Pascoli, 29  
**37010 Affi**  
T 045 626 7768  
www.affiwinebar.it

**22 Vicenza**

Enoteca in Vino Veritas  
Via Vajenti 29  
**36063 Marostica**  
T 0424 175 2213  
invinoveritas09@libero.it

Enoteca La Corte  
Via Alessandro Volta 2b  
**36073 Cornedo Vicentino**  
T 0445 952 910  
www.enotecalacorte.com

Enoteca Damini  
Via Generale Cadorna 31  
**36071 Arzignano**  
T 0444 452 914  
www.daminieaffini.com

La Casa del Vino  
Via Roma 129  
**36040 Torri di Quartesolo**  
T 0444 380 932  
lacasadelvino@msn.com

Sasso Stefano Frutta e Verdura  
Via Roma 18  
**36045 Lonigo**  
T 0444 436 114  
sassoste@tin.it

Enogastronomia Baggio  
Via Roma 33  
**36061 Bassano del Grappa**  
T 0424 522 500  
enobaggio@libero.it

# /// In cantina

## Der Weg des Weins durch den Keller Spaziergang durch Manincor, zweiter Teil

Zwei Jahre nach dem „Walk on the wild side“ setzt Graf Michael den Spaziergang mit dem Gast fort. Fast zur selben Jahreszeit – und doch ist vieles anders. Mit aller Kraft müht sich die Sonne und wirft ein melancholisch-schönes Licht auf die Weinlandschaft und den See. Ein kurzer Besuch bei den Schafen, die wieder aus dem Ötztal da sind. Unübersehbare Freude, alle wieder daheim zu haben.

Wir setzen unseren Weg fort, wo der letzte Spaziergang endete: an der Rampe, die zum Keller hinunter führt. Der „Keller im Weinberg“, wie er nach seiner Fertigstellung vielfach und richtig genannt wurde, ist eine Manifestation der nachhaltigen Denkweise in Manincor. Der unterirdische Bau hat viele Vorteile: Kulturgrund blieb erhalten, der Keller wird thermisch vom Weinbergboden abgedeckt. Zum Temperaturengleich dient im Winter Erdwärme, im Sommer wird Wärme in den Boden zurückgeführt. Zusätzlich heizt eine Biomasseanlage mit Holzschnitzeln aus dem eigenen Wald und aus Apfel- und Rebholz. Manincor ist eine erdöl- und erdgasfreie Zone. Die Nutzung der Mondzyklen und der Schwerkraft über drei Stockwerke ersetzt weitgehend den Einsatz von Pumpen und auch Filtration. Die Kräfte und Zyklen der Natur helfen also auch im Keller, Energieressourcen zu schonen.

### Nichts ohne innere Überzeugung.

Die Temperatur ist ein besonders kritischer Faktor, wenn die Trauben nach der Ernte zur Verarbeitung angeliefert werden. Im Sommer, wenn es zuweilen über 30 °C hat, wird oft früh am Morgen geerntet, solange es noch kühl ist. Danach kommen die Trauben in eine Kühlzelle, wo sie auf 10 °C gekühlt werden, in Ruhe auf die weitere

## Il percorso del vino in cantina Una passeggiata per Manincor, seconda parte

Due anni dopo il *Walk on the wild side* il conte Michael prosegue la sua passeggiata con l'ospite. Siamo quasi nella stessa stagione, eppure tante cose sono diverse. Il sole s'impegna con tutte le sue forze e getta una luce bella e malinconica sui vigneti e sul lago. Un breve saluto alle pecore che sono tornate dalla malga; è un'immensa gioia avere tutti di nuovo a casa.

Proseguiamo da dove si è chiusa la nostra ultima passeggiata: sulla rampa che introduce alla cantina. La “cantina nei vigneti”, come è stata più volte e giustamente chiamata dopo il suo completamento, è una manifestazione della concezione ecosostenibile che vige a Manincor. La costruzione sotterranea ha molti vantaggi: si conserva il terreno coltivato e la cantina viene difesa sotto il profilo termico dal terreno vitato. In inverno il calore del terreno provvede a mitigare la temperatura, in estate il calore viene restituito al terreno. Il riscaldamento viene poi integrato con un impianto a biomassa a base di trinciati provenienti dal nostro bosco e dal legno di meli e viti. Manincor è un'area in cui non si usano petrolio o gas naturali. L'utilizzo dei cicli lunari e lo sfruttamento della forza di gravità sui tre piani sostituisce ampiamente l'impiego di pompe ed anche il filtraggio. Le energie e i cicli naturali contribuiscono anche in cantina a risparmiare le risorse energetiche.

### Nulla senza profonde convinzioni.

La temperatura è un fattore particolarmente critico, quando le uve vengono conferite dopo la vendemmia per la lavorazione. D'estate, quando talora si superano i 30 °C, spesso si vendemmia molto presto al mattino, quando è ancora fresco. Le uve vengono trasferite in una cella frigo dove sono raffreddate

## The wine's progress through the cellar A walk through Manincor, part two

Two years after the walk on the wild side, Count Michael takes his visitor on the next stage of the walk. The season is almost the same – but much else has changed. The sun struggles as best it can and casts a beautiful melancholy light on the vineyards and lake. We say hello to the sheep that have returned from the summer pastures in the Ötz Valley. A happy mood prevails now that all are back at home.

We continue our walk where the first part ended – at the ramp leading down into the cellar. The “cellar in the vineyard”, as it has often and rightly been called since its completion, is an expression of sustainable thinking at Manincor. The underground structure offers a number of advantages: the vines benefit from the additional land, and the cellar benefits from the thermal insulation provided by the soil. The geothermal effect of the soil helps maintain a constant cellar temperature in winter, while in summer the heat is returned to the soil. A biomass plant fired with wood chips from the grounds of the estate and from the vines and apple trees provides additional heating. Manincor is an oil- and gas-free zone. Through reliance on the cycles of the moon and gravity over three storeys, filtration and pumping can largely be avoided. In the cellar, the natural cycles and powers contribute to the sparing use of energy.

### Inner conviction in all our work.

Temperature is a particularly critical factor in the harvest period when the grapes arrive in the cellar. In summer, when daytime highs are often above 30 °C, the grapes are picked in the morning when the air is cooler. They are placed in a cold store at a temperature of 10 °C and left to wait in peace for further processing and perhaps to



#### **Weinwissen**

##### **Zwischen Edelstahl und Eiche**

Für technische Schritte bei der Weinproduktion und für kurze Zeit sind die Stahlfässer ideal. Bei uns reifen jedoch alle Weine in Holzfässern (viele davon aus unserem eigenen Holz), manche auch in Beton. Dort kann der Wein atmen – und das bedeutet, dass sich der Wein durch Mikrooxidation mit Sauerstoff anreichert. Das tut unseren Weinen gut.

#### **Conoscere il vino**

##### **Tra acciaio e rovere**

Per le fasi tecniche nella produzione del vino e per periodi limitati i tini d'acciaio sono l'ideale. Ma da noi tutti i vini maturano in botti di legno (molte costruite con il nostro legno), alcuni anche in vasche di cemento. Il vino può così respirare, vale a dire che in tal modo si arricchisce di ossigeno grazie alla microossidazione. E tutto ciò fa molto bene ai nostri vini.

#### **Facts of wine**

##### **Steel and oak**

Steel tanks are ideal for certain technical steps in winemaking and for short periods, but our wines mature in wooden barrels (many made of wood from our estate) and some in concrete vats. This ensures that they can breathe, which means that the wines are enriched with oxygen through micro-oxidation. That does our wines good.

## Das Wichtigste, das sagen Graf wie Direktor, sind die „Samthandschuhe“. Und gute Augen und flinke Hände beim Selektieren von Fehlbeeren, möglichst schon im Weinberg.

Verarbeitung warten und – man möchte meinen – sich von der Aufregung der Ernte erholen können. Dann werden sie mit dem Lift in den obersten Stock gebracht. Die weiteren Verarbeitungsschritte über die drei Stockwerke geschehen hauptsächlich mit Hilfe der Schwerkraft. Traditionelle Arbeitsweisen verbunden mit moderner Technik.

Auf Manincor wird nichts ohne innere Überzeugung getan. Respektvoller Umgang mit der Natur ist selbstverständlich, und so wundert es nicht, wenn die Trauben gleichsam mit Samthandschuhen behandelt werden. Schon bei der Ernte wird mit größter Sorgfalt gearbeitet und darauf geachtet, dass nur gesunde Trauben gelesen werden. Solange die Beeren ihren Stiel noch haben, sind sie einigermaßen geschützt. Beim Transport ist es wichtig, darauf zu achten, die Früchte nicht zu beschädigen – vorzeitiges Aufplatzen der Schalen mindert die Qualität.

Zurück zu den Trauben, in den obersten Stock: Gerade werden die Fässer gereinigt – ausschließlich mit heißem Wasser – und für den 2011er vorbereitet. Auf einem Förderband werden die Trauben noch einmal kontrolliert und wenn nötig aussortiert, von zwei, vier oder gar sechs Händen und Augen, bevor sie in die Rebel fallen und dort vom Stiel befreit werden. Aus der Rebel gleiten sie dann einen Stock tiefer direkt ins Fass, wo ihre eigentliche „Arbeit“ beginnt.

**Die Gärung beginnt.** Die Trauben für den Rotwein bleiben „auf den Schalen“ liegen, wie man sagt; dabei tritt langsam der Saft aus, und aus der Schale löst sich der rote Farbstoff. Sobald der Traubensaft ein wenig Farbe angenommen hat, werden etwa zehn

a 10°C, attendono a riposo la lavorazione successiva e, si potrebbe dire, si riprendono dall'eccitazione della raccolta. Successivamente vengono portate con il montacarichi all'ultimo piano. Gli ulteriori passaggi di lavorazione attraverso tre piani avvengono principalmente con l'aiuto della forza di gravità. Metodi di lavoro tradizionali abbinati alla moderna tecnologia.

A Manincor non si fa nulla di cui non si sia profondamente convinti. Per noi è ovvio avere un rapporto rispetto con la natura e quindi non meraviglia se le uve vengono maneggiate con guanti di velluto. Si lavora con la massima cura già durante la vendemmia e si fa attenzione a raccogliere solo grappoli perfettamente sani. Finché gli acini hanno ancora il picciolo, sono in un certo modo protetti. Durante il trasporto è importante badare che la frutta non venga danneggiata, visto che tagli prematuri delle bucce ridurrebbero la qualità degli acini.

Torniamo dalle uve all'ultimo piano: si stanno proprio pulendo le botti, solo con acqua calda, preparandole al vino del 2011. Su un nastro trasportatore le uve vengono controllate ancora una volta e selezionate, se necessario, da due, quattro o perfino sei mani e occhi prima che cadano nella diraspatrice e vengano liberate dei piccioli. Dalla diraspatrice sono indirizzate un piano più sotto nei tini dove ha inizio il loro vero “lavoro”.

**La fermentazione ha inizio.** Le uve per i vini rossi restano sulle vinacce; il succo esce lentamente e le bucce rilasciano i pigmenti di colore rosso. Non appena il succo d'uva ha assunto un po' di colorazione rossa, ne viene tolto circa il 10% per il nostro rosé *La Rose de Manincor*, e versato in botti apposite. Questa procedura, chiamata “salasso” in italiano o “saignée” in francese, presenta un doppio vantaggio: da un lato un vino rosato eccellente e dall'altro una concentrazione del mosto rimasto nella botte originale. Per i vini bianchi il mosto spremuto arriva nella botte per la fermentazione senza vinacce.

Le uve di vino rosso sono ormai nella botte. Il mosto si scalda gradualmente; dopo tre o quattro giorni i lieviti indigeni naturali producono il loro effetto e la fermentazione ha inizio spontaneamente. Il conte Michael è affascinato da questo processo naturale. Tutto procede in modo naturale, ma nulla viene lasciato al caso.

La fermentazione dura da una settimana a dieci giorni, periodo in cui il cappello, ovvero lo strato di

recover from the stresses of the harvest. Then they are brought up to the upper floor in the lift. All the other working steps in the three-storey structure are handled mainly with the help of gravity – traditional winemaking combined with modern technology.

At Manincor, inner conviction underpins all activity. Respect for nature goes without saying, and it is no exaggeration to say that the grapes are handled with velvet gloves. That starts with the harvest, where the greatest care is taken and only healthy grapes are picked. As long as the grapes are on the stem, they have a degree of protection. It is equally important to avoid damage to the grapes during transport; quality suffers from prematurely burst skins.

Back to the grapes on the upper floor: The barrels are being cleaned, using hot water alone, in readiness for the 2011 vintage. The grapes on the conveyor belt are given a final inspection by two, four or even six hands and eyes before they drop into the destemmer. From there they descend to the middle floor and are fed straight into the casks where their share of the work begins.

**Fermentation begins.** For red wine, fermentation is performed “on the skins”; the juices are gently released and the red colour is allowed to leach from the skins. As soon as the juice of the grapes assumes a shade of red, about ten percent is drained off to make a rosé by the name of *La Rose de Manincor* and placed in separate casks. This process, known as bleeding the juice (“saignée” in French) is a win-win solution: on the one hand it produces an outstanding rosé and on the other it increases the concentration of the must remaining in the cask. In the case of white wines, the juice from the crushed grapes is poured into the wooden barrels for fermentation without the skins.

So now the red wine grapes are in the cask, and the temperature of the must gradually starts to rise. After three or four days, the natural wild yeasts set to work, and spontaneous fermentation begins. Count Michael is clearly fascinated by this natural process. The lovingly treated grapes are left to themselves, but nothing is left to chance.

Fermentation takes from a week to ten days. During this period the cap, i.e. the layer of skins floating on the surface, is punched down to ensure full flavour extraction. The whole thing is a fairly leisurely business. Above all,

Eichenfässer mit Holz aus den eigenen Wäldern! Wir schätzen uns glücklich, dass wir unseren ganzheitlichen Ansatz auch in diesem Bereich leben können. Botti di rovere provenienti dai nostri boschi! Ci riteniamo fortunati di poter applicare anche in questo campo il nostro approccio olistico. Oak barrels made of wood from our own trees! We are delighted to be able to live our holistic philosophy in this respect, too.



Prozent davon für unseren Rosé, *La Rose de Manincor*, abgezogen und in eigene Fässer gefüllt. „Salasso“ (ital.) oder „Saignée“ (frz.) nennt man diesen Vorgang, dessen Ergebnis ein doppelter Gewinn ist: einerseits unser hervorragender Roséwein und andererseits eine Konzentration der im Fass verbleibenden Maische. Bei Weißweinen gelangt der abgepresste Most ohne Schalen zur Gärung in das Fass.

Nun liegen die Rotweintruben also im Fass. Allmählich erwärmt sich die Maische. Nach drei oder vier Tagen tun die wilden, natürlichen Hefen ihre Wirkung, und die Gärung beginnt spontan. Die Faszination für diesen natürlichen Prozess ist Graf Michael anzumerken. Liebevoll umhegt werden die Trauben zwar sich selbst, dabei aber nichts dem Zufall überlassen.

Eine Woche bis zehn Tage dauert die Gärung; während dieser Zeit wird der Tresterhut – also die Schicht aus Traubenschalen, die oben schwimmt – immer wieder nach unten gedrückt um die Geschmacksstoffe zu extrahieren. Alles geht sanft vor sich. So wird auf Pumpen verzichtet, weil diese die Traubenschalen zu sehr beschädigen und dabei mehr Trub und unerwünschte Bitterstoffe freigesetzt werden. Nach der eigentlichen Gärung bleibt der Wein manchmal noch etwas auf den Schalen liegen, bevor er, der Schwerkraft folgend, ein weiteres Stockwerk nach unten fließt.

**Die zweite Runde durch den Keller.** Der nächste Schritt der Rotweine ist der Weg ins große Holzfass oder ins Betonfass. Dort setzt sich der Trub – so nennt man die Schwebstoffe – ab, und gleichzeitig beginnt auf natürliche Weise der biologische Säureabbau. Diese „malolaktische Gärung“ dauert normalerweise vier bis acht Wochen; dabei wird die Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt, was für die Genießbarkeit des Weins wesentlich ist. Anschließend wird der Wein bei abnehmendem Mond (wir sind davon überzeugt, dass diese kosmischen Zyklen die Lebensrhythmen auf der Erde beeinflussen) abgezogen und in die kleinen Holzfässer gefüllt, wo er 14 bis 20 Monate reift. Die Weißweine und der Roséwein vergären als Saft in den größeren Holzfässern von 500 bis 3.000 Litern. *Moscato Giallo* und *La Rose de Manincor* reifen fünf Monate in den Fässern auf der Feinhefe, die anderen Weißweine neun Monate bis in den Mai hinein.

In Manincor reifen alle Weine in Holzfässern. Holz isoliert gegen Kälte, Wärme, Lärm, Vibrationen und

*La cosa più importante, affermano sia il conte che il direttore, sono i “guanti di velluto”. E occhi buoni e mani svelte nel selezionare gli acini ammalorati, possibilmente già durante la vendemmia nei vigneti.*

vinacce che galleggia sul succo d'uva, viene ripetutamente sommerso per estrarne le sostanze che danno il sapore. Tutto procede tranquillamente. Si rinuncia alle pompe perché danneggerebbero troppo le vinacce, liberando anche feccia e sostanze amare indesiderate. Dopo la fermentazione vera e propria il vino rimane talvolta a riposare ancora un po' sulle vinacce prima che, sempre grazie alla forza di gravità, scenda di un altro piano.

**Il secondo giro in cantina.** Il passo successivo dei vini rossi è quello che li porta nelle grandi botti di legno o nei tini di cemento. Lì si deposita la feccia, come si chiamano i residui in sospensione, e al contempo ha inizio in modo naturale la correzione biologica dell'acidità. Questa “fermentazione malolattica” dura normalmente da quattro a otto settimane; l'acido malico si trasforma così in delicato acido lattico, processo essenziale per la godibilità del vino. Il vino viene quindi prelevato con luna calante (siamo convinti dell'influenza dei cicli cosmici sui ritmi vitali in natura) per riempire piccole botti di legno, dove si affinerà per un periodo da 14 a 20 mesi. I vini bianchi e i rosati fermentano come succo d'uva nelle più grandi botti di legno da 500 fino a 3.000 litri. *Moscato Giallo* e *La Rose de Manincor* maturano per cinque mesi nelle botti su lieviti fini, gli altri vini bianchi per nove mesi fino a pieno maggio.

A Manincor tutti i vini si affinano in botti di legno. Il legno li isola dal freddo, dal caldo, dal rumore, dalle vibrazioni e dall'irradiazione elettrica

no pumps are used as that would damage the grape skins, leading to the release of more sediment and undesirable bitter agents. Following this primary fermentation, the wine is sometimes left to rest on the skins for a while before being allowed to flow, with the help of gravity, down another level.

**The second round through the cellar.**

For the red wines, the next stage of the journey takes them to the big wooden barrels or concrete vats. There the lees, as the sediment in the wine is called, settle and the acid-softening process of malolactic fermentation begins, again spontaneously. This secondary fermentation, which normally lasts four to eight weeks, converts malic acid into gentler lactic acid – an essential step in optimising the taste of the wine. Finally the wine is drained off during a waning moon (in the conviction that cosmic cycles influence the rhythms of life on Earth) and placed in small wooden barrels, where it is left to mature for fourteen to twenty months.

In the case of the white wines and the rosé, the juice of the grapes is left to ferment in the bigger wooden barrels that hold between 500 and 3000 litres. The *Moscato Giallo* and *La Rose de Manincor* spend five months maturing on their fine lees, while the other white wines take nine months and are not ready before May.

At Manincor all the wines mature in wooden casks. Wood offers good insulation against the cold and heat, noise, vibrations and electric radiation and at the same time permits the wine to breathe. The Manincor philosophy is that the wine should remain in contact with the surrounding elements, albeit only in minimal doses. There are about 650 barrique barrels in the Manincor cellars. They are replaced at a rate of eighty per year, with thirty of them made from oak growing on the estate.

You never go through the same wine cellar twice. It is now the turn of Helmuth Zozin, an oenologist and Director of the winery, to show us his cellar. The wine's progress through the cellar is no different on this second tour; the difference is in the way Helmuth tells it.

He speaks first about the grapes: a sensuous but sensitive fruit, and a top performer, he says, with the help of just a little fine-tuned technical support. The grapes' capabilities are defined at the moment of harvesting; they incorporate the sun, rain, wind, soil and everything that has happened to them in the course of the year. The fer-



Elektrostrahlung und ermöglicht zugleich dem Wein das Atmen – er soll unserer Philosophie entsprechend mit den umgebenden Elementen durchaus in Verbindung bleiben, wenn auch in kleinsten Dosen. Etwa 650 Barriquefässer gibt es in Manincor, wovon 80 pro Jahr jeweils mit neuen Fässern ersetzt werden, 30 davon können aus dem gutseigenen Eichenholz hergestellt werden.

Man geht nie zweimal durch denselben Weinkeller. Helmuth Zozin, Weingutsdirektor und Önologe, zeigt „seinen“ Weinkeller im Berg. Der Weg des Weins durch den Keller ist auch beim zweiten Rundgang kein anderer. Wie Helmuth Zozin ihn schildert, das ist der Unterschied.

Zuerst spricht auch er über die Trauben: Eine sinnliche, sensible Frucht, die Höchstleistungen bringt, sagt er, wenn man sie mit wenig, fein abgestimmter und präziser Technik begleitet. Alles, was die Traube kann, ist schon in ihr vorhanden. Zur Zeit der Ernte spiegelt sie Sonne, Regen, Wind, Boden und alles das, was ihr im Lauf eines Jahres widerfahren ist. Der Gärungsprozess erweitert diese natürliche Sinnlichkeit und macht sie erfahrbar – wenn alles gelingt. Man kann nur das in die Flasche bringen, was bereits da ist.

**Respektvoll, sanft, fein.** Das Wichtigste, das sagen Graf wie Direktor, sind – wir kennen sie schon – die „Samthandschuhe“. Und gute Augen und flinke Hände beim Selektieren von Fehlbeeren, möglichst schon im Weinberg. Kritisch wird es, wenn die Trauben übermäßiger mechanischer Belastung ausgesetzt werden, was nicht notwendig ist, wenn man – siehe oben – zum richtigen Zeitpunkt und so sanft wie möglich erntet und sie auch danach so behandelt, wie man eigentlich mit einer wertvollen Frucht, wie die Weinbeere eine ist, umgehen sollte: respektvoll, sanft, fein.

„Fein“ ist überhaupt das Wort, das Helmuth Zozin gerne verwendet, wenn er über die Produktion, die Qualität, die Weine spricht. Er weiß was er tut, kennt die natürlichen Prozesse. Ruhig und sicher entscheidet er, was zu welchem Zeitpunkt gemacht werden kann und soll, damit die Weine fein werden. Wie ein Dirigent. Weine „ohne Fett und Schminke“, Weine für den zweiten Moment, die auf lange Sicht erfreuen, lang anhaltend im Geschmack.

So schaut der Weg der Trauben durch den Keller im Weinberg also aus. Und nun: der Weg des Weines in Ihr Glas! 🍷

e al contempo permette al vino di respirare; secondo la nostra filosofia deve continuare a rimanere legato agli elementi circostanti, anche se a piccole dosi. A Manincor ci sono circa 650 barrique di cui ne vengono sostituite 80 all'anno e 30 possono essere realizzate con il legno di rovere della tenuta.

Non si passa mai due volte nella stessa cantina. Helmuth Zozin, enologo e direttore della tenuta, presenta la “sua” cantina sotto il vigneto. Il percorso del vino nella cantina non è diverso anche al secondo giro. Ciò che fa la differenza è come lo descrive Helmuth Zozin.

Innanzitutto parla delle uve: un frutto sensibile e delicato, che dà prestazioni d'eccellenza, dice, se lo si accompagna con un po' di tecnica, precisa e accuratamente armonizzata. L'uva contiene in sé già tutto ciò che l'uva sa fare. All'epoca della vendemmia rispecchia sole, pioggia, vento, terreno e tutto ciò a cui è andata incontro in un anno. Il processo di fermentazione amplia questa naturale sensibilità e la rende esperibile, se tutto funziona. Si può solo mettere in bottiglia quanto esiste già.

#### **Con rispetto, delicatezza e finezza.**

La cosa più importante, affermano sia il conte che il direttore, sono, e ne abbiamo già parlato, i “guanti di velluto”. E buoni occhi e mani svelte nel selezionare gli acini ammalorati, possibilmente ancora durante la vendemmia nei vigneti. È un problema se le uve vengono esposte ad un'eccessiva pressione meccanica, che non è necessaria se, come si diceva sopra, si raccoglie al momento giusto e nel modo più accurato e se i grappoli anche in seguito vengono trattati come si dovrebbe fare con un frutto pregiato, quale l'uva è: con rispetto, delicatezza e finezza.

“Finezza” è la parola che Helmuth Zozin impiega volentieri quando parla di produzione, di qualità, di vini. Sa ciò che fa, conosce i processi naturali. In modo tranquillo e sicuro decide cosa e in che momento si possa e si debba fare affinché i vini risultino fini. Come un direttore d'orchestra. Vini “senza grassi o camuffamenti”, vini per un secondo momento, che si apprezzano sul lungo periodo, che sanno essere persistenti nel gusto.

Così si presenta il percorso delle uve attraverso la cantina nei vigneti. Ed ora: il percorso del vino porta al vostro bicchiere! 🍷

*The key to success, say the Count and the Director, is the velvet gloves – plus keen eyes and quick hands for rejecting the bad grapes, preferably in the vineyard.*

mentation process amplifies this natural sensuousness so that it can be communicated in the wine – if all goes well. But you can only put in the bottle what is already there.

**Respectful, gentle, subtle.** As mentioned above, the key to success for the Count and the Director is the velvet gloves – and keen eyes and quick hands in the process of rejecting all substandard grapes, preferably in the vineyard. Things can go wrong where the grapes are subjected to stressful mechanisation. But, as we have seen, that is unnecessary if the grapes are harvested at the right moment and with the greatest possible care and afterwards treated as such a valuable fruit as the grape deserves – respectfully, gently, subtly.

“Subtle” is in general a word that Helmuth likes to use when speaking about the wines, their production and quality. He knows what he is doing; he is familiar with the natural processes. With calm confidence, he decides what can and should be done and when in order to make subtle wines. Like conducting an orchestra. Wines “without mere mass and cosmetics”, wines for the second moment, wines that remain a delight, with excellent length of taste.

That is how the grapes make their way through the cellar in the vineyard. Now see how the wine makes its way into your glass! 🍷



#### **Weinwissen**

##### **Handarbeit ist eben Handarbeit**

Nach der Rotweingärung bleiben die Traubenschalen, die immer noch Wein enthalten, im Gärbottich zurück. Um beste Qualität zu erzielen, schütten wir diese von Hand auf die Presse. Die ausgepressten Trester sind wertvolle Grundlage für unseren Kompost, den wir wiederum im Weinberg ausbringen. So schließt sich der natürliche Kreislauf.

#### **Conoscere il vino**

##### **Il lavoro manuale è insostituibile**

Dopo la fermentazione del vino rosso, nei tini di fermentazione residuano le vinacce, che contengono ancora vino. Per ottenere la qualità migliore le trasferiamo a mano sulla pressa; i cappelli pigiati sono una base pregiata per il nostro compost, che riportiamo al vigneto. Si chiude così il ciclo naturale.

#### **Facts of wine**

##### **Hand work**

Following fermentation of the red wines, the grape skins - which still contain some of the wine - remain in the fermenters. In the interest of the best possible quality, they are emptied into the press by hand. The pressed skins provide a valuable basis for our compost, which we spread on the ground in the vineyards. That brings the natural process full circle.



© BPK | Bayerische Staatgemäldesammlungen

# /// Happiness

Kurt Höretzeder, Grafik-Designer, Weingenießer

Spurensuche nach dem geglückten Tag. Unter Mithilfe des Manincor **Lieben Aich**.

Seit langer Zeit geht der Mensch der Frage nach, was „Glück“ bedeute. Unzählige Sätze versuchen, diese Idee zumindest in Anklängen zu umreißen. Ein besonderer, der aber zugleich wieder jede Hoffnung auf dauerhaften Genuss zerstiebt: „Da, wo du nicht bist, ist das Glück“. Es ist dies die Schlusszeile des Gedichts „Der Wanderer“ von Georg Philipp Schmidt von Lübeck (1766–1849; manche Quellen verweisen auch auf ein Sprichwort aus Polen als dessen Ursprung), berühmt wurde sie in der Vertonung des Gedichts durch Franz Schubert. – *Da, wo du nicht bist, ist das Glück.*

Wir sollten diesen Satz nicht missverstehen: Er hinterlässt den Menschen nicht in ewiger Trübsal, sondern ist lediglich eine kleine Warnung. Denn natürlich sind wir zeitlebens auf der

Sulle tracce di una giornata riuscita. Con il contributo del **Lieben Aich** di Manincor.

Da lungo tempo l'uomo si interroga sul significato della parola "felicità". Innumerevoli massime cercano almeno di tratteggiare quest'idea. Ce n'è una in particolare che però fa svanire al contempo ogni speranza di un piacere duraturo: "Là dove tu non sei, là è la felicità". È il verso che chiude la poesia *Der Wanderer* di Georg Philipp Schmidt von Lübeck (1766-1849; talune fonti rimandano anche ad un detto polacco come sua prima origine) e che divenne celebre allorché Franz Schubert mise la poesia in musica in un Lied. – *Là dove tu non sei, là è la felicità.*

Non bisogna fraintendere questa frase: non lascia l'uomo in preda all'afflizione eterna, ma vuol essere un semplice avvertimento. Per tutta la vita siamo infatti alla ricerca della felicità, e felici lo dovremmo anche essere.

In search of a successful day. With the help of Manincor's **Lieben Aich**.

Throughout history people have given thought to the meaning of "happiness". Countless definitions have been proposed in an attempt to communicate at least an idea of the concept. One striking example – one that dissipates all hope of lasting pleasure – is "Happiness is there where you are not." That is the last line in the poem "Der Wanderer" by Georg Philipp Schmidt von Lübeck (1766–1849, although some authors suggest the origin is actually a Polish proverb). It became famous in Franz Schubert's setting of the poem. *Happiness is there where you are not.*

We must be careful not to misinterpret the sentence. It is not meant to deliver up mankind to eternal gloom; it is simply a warning. We are all on a personal quest for happiness, and that is as it should be. All those who



Suche nach dem Glück – und sollten das auch sein. Alle, die sich darüber den Kopf zerbrochen haben, wussten zu genau, dass diese Suche, dieses Verlangen nur allzu menschlich ist. Viele bringen Glück mit der Liebe in Verbindung, manche mit Schönheit und Vollkommenheit, andere mit einer gelingenden Lebensführung. Deutlich erkennbar ist die Verheißung von Glück und Glückseligkeit (oder, auch ein schönes Wort: Wohlbeseltheit) auch in den allermeisten Religionen. Ebenso muss man festhalten, dass sich das Glück nicht herbeizutieren lässt. Dass zum Glück, um es überhaupt zu spüren, sein Widersacher, das Leid gehört. Und selbst auf die schönen Dinge des Lebens, Reichtum miteingeschlossen, ist bei der Glückssuche kein Verlass, wie das allegorische Gemälde *Unbeständigkeit des Glücks* des niederländischen Barockmalers Theodor van Thulden (1606–1669) unmißverständlich zeigt.

*Da, wo du nicht bist, ist das Glück.* – Eigentlich ist das ein tröstlicher Gedanke. Es muss bei diesem letztlich unerfüllbaren Streben nach Glück bleiben, weil sich andernfalls etwas frühzeitig vollendet, was sich doch nicht vollenden lässt. Und doch bleibt für uns etwas übrig: „Ein einzelnes Glückchen, was zählt es?“, fragt Peter Handke in seinem wunderbaren *Versuch über den geglückten Tag*. Und er gibt sich – gibt uns – zur Antwort: „Nicht nichts“.

**Glück und Wein.** Wir wissen nicht genau, was in den Flaschen im Korb auf dem Bild van Thuldens rechts unten war, aber es ist wohl nicht allzu gewagt, sich darin Wein vorzustellen. Er ist seit seinen Anfängen ein Wegbegleiter des Glücks (und zugleich, das wollen wir nicht leugnen, auch sein Feind). Kaum ein paradiesisches Bild, auf dem nicht Weintrauben zu sehen sind. Und kaum eine Szene, die sein Glückversprechen eindrücklicher auf den Punkt bringt als jene im letzten Abendmahl: „Ich sage euch aber, ich werde von jetzt an von diesem Gewächs des Weinstocks nichts trinken, bis zu jenem Tage, wo ich es mit euch neu trinken werde im Reiche meines Vaters.“ Gottes Sohn wird gewusst haben, dass es bis zu diesem Moment des Wiedersehens noch eine Weile dauern wird, aber jedes Glas Wein – an dieser Stelle schränken wir das vielleicht ein wenig ein: jedes Glas eines großen Weins – erinnert uns an dieses Versprechen.

Noch ein Zitat, es stammt von Theodore Fontane (1819–1898), der in einem Brief von 1879 schrieb: „Das Glück besteht darin, dass man da steht, wo man seiner Natur nach hingehört.“ Man kann das auf den Menschen beziehen, aber auch auf den Wein. Denn die Lage Lieben Aich in Terlan ist für den Sauvignon Blanc ein wirklicher Glücksfall. Sie liegt auf etwa 350 Metern Meereshöhe auf einem südwestlichen Hang, der lange in den Genuss der abendlichen Sonne

Quelli che ci si sono lambiccati il cervello, sapevano fin troppo bene che questa ricerca, quest’anelito è fin troppo umano. Molti mettono in connessione la felicità con l’amore, taluni con bellezza e perfezione, altri con una condotta di vita baciata dal successo. Chiaramente percettibile è la promessa di letizia, ma anche beatitudine presente nella maggior parte delle religioni. Bisogna tener altrettanto a mente che la felicità non arriva a comando. Che alla felicità, per poterla percepire, appartiene il suo opposto, il dolore. E nella ricerca della felicità non si può fare affidamento nemmeno sulle cose belle della vita, ricchezza compresa, come illustra in modo inequivocabile il dipinto allegorico *Mutevolezza della felicità* del pittore barocco olandese Theodor van Thulden (1606–1669).

*Là dove tu non sei, là è la felicità.* – È un pensiero in realtà confortante. E si deve perseverare in questo tendere alla felicità, un desiderio in fondo inesaudibile, perché altrimenti si compierebbe troppo presto ciò che non si lascia compiere. E comunque ci resta ancora qualcosa: “Una sola giornata riuscita, che conta?“, chiede Peter Handke nel suo splendido *Saggio sulla giornata riuscita*, e si dà, e dà a noi, in risposta: “Non nulla”.

**La felicità e il vino.** Non sappiamo con precisione cosa ci fosse nelle due bottiglie dentro il cesto ritratto in basso a destra nel quadro di van Thulden, ma forse non è osare troppo immaginare che ci fosse del vino. Fin dai primordi è buon compagno della felicità (e al contempo, non vogliamo sottacerlo, anche suo nemico). Difficile trovare una raffigurazione del paradiso in cui non compaiano grappoli d’uva. E altrettanto difficile trovare una scena che meglio porti ad espressione una promessa di felicità come nell’Ultima Cena: “Io vi dico che d’ora in poi non berrò di questo frutto della vite fino al giorno in cui lo berrò nuovo con voi, nel regno del Padre mio” (Mt 26,29). Il figlio di Dio doveva sapere che, fino al momento in cui si sarebbero rivisti, sarebbe trascorso del tempo, ma ogni bicchiere di vino (e qui lo circoscriviamo un po’: ogni bicchiere di un gran vino) ci ricorda codesta promessa.

Un’altra citazione è di Theodor Fontane (1819–1898), che in una missiva del 1879 scriveva: “La felicità consiste nello stare là dove è il proprio posto secondo la propria natura”. Una frase che si può riferire alle persone, ma anche al vino. Il podere Lieben Aich a Terlan è davvero una benedizione per il Sauvignon Blanc. Si trova a 350 m di altitudine su un pendio rivolto a sud-ovest, baciato a lungo dal sole della sera, tanto che le sue uve maturano prima che in qualunque altro podere. Questa peculiarità fa scomparire tutte le note verdi dalle uve, il cui gusto è contraddistinto da un aroma pieno e ricco. Il terreno si compone

have sought an answer to the problem have known only too well that this quest, this yearning is a part of the *condition humaine*. Some people associate happiness with love, some with beauty and perfection, others with a felicitous style of life. The promise of happiness (or bliss and serenity) is very much an element of most religions, too. Equally, it is clear that happiness is not something one can command, and that, to develop a sense of happiness, one must also be familiar with the duality of happiness and suffering. Even the beautiful things in life, including wealth, are not to be relied on in the quest for happiness, as we are clearly shown in the allegorical painting *The Instability of Happiness* by the Dutch Baroque artist Theodor van Thulden (1606–1669).

*Happiness is there where you are not.* – This is really a consoling thought; we must accept the quest for happiness as something that ultimately defies fulfilment if only to avoid the premature completion of what cannot be completed at all. In more concrete terms: “A single success, what is it worth?“, asks Peter Handke in his wonderful *Essay about the Successful Day*. And he provides the answer: “Not nothing.”

**Happiness and wine.** We cannot say for certain what was in the two bottles in the basket at bottom right in van Thulden’s painting, but it is not unreasonable to assume that it was wine. From time immemorial wine has been a companion to happiness (but also – let us be truthful – an obstacle). There are few paintings of Paradise from which the grape is absent – and few scenes that deliver a stronger promise of happiness than the Last Supper: “But I say unto you, I will not drink henceforth of this fruit of the vine, until that day when I drink

*Happiness is where you are not. This is really a consoling thought; we must accept the quest for happiness as something that ultimately defies fulfilment if only to avoid the premature completion of what cannot be completed at all.*

*Da, wo du nicht bist,  
ist das Glück. –  
Eigentlich ist das ein  
tröstlicher Gedanke.  
Es muss bei diesem  
letztlich unerfüllbaren  
Streben nach  
Glück bleiben, weil  
sich andernfalls et-  
was frühzeitig voll-  
endet, was sich doch  
nicht vollenden lässt.*

kommt, weshalb seine Trauben meist früher reifen als anderswo. Diese Besonderheit lässt alles „Grüne“ aus den Trauben verschwinden, ihr Geschmack ist von großer Aromareife geprägt. Der Boden besteht aus wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphy quarzit, er verleiht dem Sauvignon eine Mineralität, wie sie auch im Vergleich zu anderen ausgezeichneten Lagen nur selten zu finden ist. Schließlich die Reben, die sich, mittlerweile über 20 Jahre alt, in perfekter Wachstumsharmonie befinden. Die konsequente biodynamische Bewirtschaftung unterstützt sie darin, die Mineralität des Bodens und die Kraft des Mikroklimas bestmöglich in die reifen Trauben zu bringen.

#### **Nur das Beste aus dem Weinberg.**

Der *Lieben Aich* ist der einzige Weißwein der Krone-Linie von Manincor. Er ist das, was einem Grand Cru nach burgundischem Vorbild entspricht: ein echter Terroirwein. Mineralischer, lebendiger Boden, optimales Mikroklima, alte Reben und die akribische, der Natur folgende Weinbergsarbeit finden hier auf höchstem Niveau zueinander. Nur die durch und durch gelben Trauben werden ausgelesen, beträgt der Anteil mehr als 10 Prozent an grünen Beeren, so wandern diese in den „kleineren“ Bruder, den *Sauvignon di Lieben Aich*. In guten Jahren entstehen so auf diesem knappen Hektar Rebfläche zwischen 2.500 und maximal 3.500 Flaschen dieses Spitzenweins; in Jahrgängen, die die hohen Ansprüche nicht erfüllen, wird gänzlich auf den *Lieben Aich* verzichtet. Dann wandern alle Trauben in den *Sauvignon di Lieben Aich*, der normalerweise aus Nachbarparzellen stammt. (Beide Weine, das sei hier erwähnt, sind auf ihre je eigene Art Ausdruck der großen Manincor-Weißweinlage rund um den Ansitz Lieben Aich in Terlan: Tritt beim *Lieben Aich* der Weinberg fast in Reinkultur in Erscheinung, so steht beim *Sauvignon di Lieben Aich* – vgl. dazu den Manincor-Bericht 10 – die Rebsorte im Mittelpunkt.)

di argille e sabbie permeabili su quarzi di porfido e conferisce al Sauvignon una mineralità difficile da trovare a confronto con altri poderi eccellenti. Le viti infine, che con l'età hanno trovato la loro perfetta armonia nello sviluppo, sono supportate da una coerente coltivazione biodinamica, che sa infondere al meglio nelle uve mature la mineralità del terreno e la forza del microclima.

**Solo il meglio dal vigneto.** *Lieben Aich* è l'unico vino bianco della linea Corona di Manincor, che rispecchia un *grand cru* secondo il modello borgognone: un autentico “vino di terroir”. Terreno ricco di vita e di mineralità, microclima ottimale, viti vecchie e un lavoro nel vigneto meticoloso e rigidamente naturale entrano in sinergia ai massimi livelli. Vengono raccolti solo i grappoli che mano a mano si fanno dorati e, se la percentuale di acini verdi è superiore al 10%, finiscono nel “fratello minore” *Sauvignon di Lieben Aich*. Nelle annate buone questo ettaro scarso di superficie vitata produce tra 2.500 e non più di 3.500 bottiglie di vino eccellente; nelle annate, però, che non soddisfano i nostri requisiti elevati si rinuncia totalmente al *Lieben Aich*. Tutte le uve finiscono quindi nel *Sauvignon di Lieben Aich*, che si produce normalmente da vigneti limitrofi. (Ambdue i vini, va detto, sono a loro modo espressione dei grandi poderi dei bianchi di Manincor tutt'attorno alla residenza Lieben Aich di Terlan: se nel *Lieben Aich* è il vigneto a farla da padrone, nel *Sauvignon di Lieben Aich* – cfr. la Newsletter 10 – il vero protagonista è il vitigno.)

**Lievi bagliori di felicità.** Un iter che ha inizio nei vigneti di Manincor con criteri biodinamici e prosegue allo stesso modo in cantina: solo interventi ridottissimi accompagnano il *Lieben Aich* lungo il suo percorso fino alla bottiglia. Per dodici ore le uve deraspate restano a macerare sulla pressa: un tempo lungo per estrarre aromi e struttura. La fermentazione in grandi botti ha inizio spontaneamente su lieviti indigeni per poi trovare il proprio stile durante l'affinamento di dieci mesi su lieviti fini.

Quando si ha poi il piacere di sollevare dinanzi a sé un bicchiere di *Lieben Aich*, si percepisce in tanti piccoli dettagli lo sforzo per un vino il più possibile perfetto: brilla dorato nel bicchiere, la sua cristallina aromaticità si caratterizza per i delicati aromi fruttati ben maturi e ancor più per le note minerali di iodio e selce. Quasi inutile dirlo: la sua corposità è ricca e rotonda, magnifica è la combinazione di acidità avvolgente, fruttato maturo e mineralità persistente. E come si confà ad un grande vino: il *Lieben Aich* non è mai eccessivo e prepotente. Al contrario dona momenti in cui si esprime la moderazione, come è tipico di grandi momenti.

it new with you in my Father's kingdom.” The Son of God knew that some time would pass before they were to meet again, but every glass of wine – or let us be more precise and say: every glass of a great wine – reminds us of His promise.

Here is another quotation, this time by Theodore Fontane (1819–1898), contained in a letter written in 1879: “Happiness, it seems to me, consists ... in being where you belong.” In addition to the reference to human beings, this can also be interpreted as a reference to wine. In the case of *Lieben Aich* in Terlan, the terroir is really a great good fortune for a Sauvignon Blanc. It is located at an elevation of 350 metres above sea-level on a south-west facing slope that is blessed by the rays of the evening sun so that the grapes tend to ripen earlier than elsewhere. This perfect exposure banishes the last hint of immaturity from the grapes and confers on them their highly aromatic quality. The soil is a pervious sandy loam on a substratum of quartz porphyry, which gives the Sauvignon a minerality that is rarely found even on other excellent sites. And then there are the vines, which now enjoy perfectly harmonious growth, and our consistent policy of biodynamic cultivation, which helps them transport the minerality of the soil and the powers of the microclimate into the mature grapes.

#### **Only the best from the vineyard.**

*Lieben Aich* is the only white wine in Manincor's Crown line. It corresponds to a Grand Cru on the Burgundy model – a true terroir wine. A lively mineral soil, optimum microclimate, old vines and a painstaking and strictly natural style of working in the vineyard are combined in the interest of excellence. Only those grapes are harvested that are yellow through and through. Where the share of green grapes is more than ten percent, they are used to make *Lieben Aich's* little brother, the *Sauvignon di Lieben Aich*. In a good year, the vineyard of just under one hectare produces a maximum of between 2,500 and 3,500 bottles of our benchmark wine. In those years in which our demanding standards are not met, we have to go without our *Lieben Aich*, and all the grapes go into the *Sauvignon di Lieben Aich*, which normally comes from the adjoining plots. It is worth mentioning that the two wines, each in its own way, are expressions of the fine Manincor white wine site surrounding Lieben Aich Manor in Terlan: Whereas the terroir dominates almost completely in the case of *Lieben Aich*, the grape variety is the focus of the *Sauvignon di Lieben Aich* (see Manincor Report no. 10).

**A hint of happiness.** What is begun in biodynamic style in the vineyards of Manincor is continued in the cellar –



#### **Der Ansitz Lieben Aich in Terlan**

1321 erstmals urkundlich erwähnt, besteht der Ansitz aus drei Gebäudeeinheiten mit einer zentralen Kapelle, die 1736 geweiht wurde. Seit 1846 ist der Ansitz im Besitz der Grafen Enzenberg. Wertvoll für uns: Der Ansitz liegt eingebettet in unsere besten Weißweingärten für Sauvignon, Weißburgunder und Chardonnay. Und so ist Lieben Aich Namensgeber für den einzigen Weißwein der Krone-Linie.

#### **La residenza Lieben Aich a Terlano**

Citata per la prima volta in documenti del 1321, la residenza si compone di tre edifici con una cappella centrale, consacrata nel 1736, ed appartiene ai conti Enzenberg dal 1846. Per noi è significativo che la residenza sia immersa tra i nostri migliori poderi per i vini bianchi (Sauvignon, Pinot Bianco e Chardonnay). E per questo Lieben Aich dà il nome all'unico vino bianco della linea Corona, che s'inchina con deferente rispetto alla residenza e al terroir.

#### **Lieben Aich Manor House in Terlan**

The manor house can be traced back to a historical document dated 1321. It comprises three buildings with a central chapel, which was consecrated in 1736. The manor house has been in the possession of the Counts Enzenberg since 1846. What makes it so special for us: the manor lies embedded in our best sites for Sauvignon, Pinot Blanc and Chardonnay. That explains the name Lieben Aich for the only white wine in our Crown line.

*Là dove tu non sei,  
là è la felicità. – È un  
pensiero in realtà  
confortante. E si deve  
perseverare in questo  
tendere alla felicità,  
un desiderio in fondo  
inesaudibile, perché  
altrimenti si compie-  
rebbe troppo presto  
ciò che non si lascia  
compiere.*

**Leise Anklänge des Glücks.** Was in den Weingärten von Manincor biodynamisch beginnt, setzt sich im Keller fort: Möglichst minimale Eingriffe begleiten den *Lieben Aich* auf seinem Weg in die Flasche. Für zwölf Stunden bleiben die entrappten Trauben zur Mazeration auf der Presse, viel Zeit für die Extraktion von Aromen und Struktur. Spontan mit traubeneigenen Hefen dann auch die Gärung in großen Holzfässern, ehe er dann während des zehnmönatigen Ausbaus auf der Feinhefe zu seiner einzigartigen Stilistik findet.

Wenn man schließlich das Glück hat, ein Glas *Lieben Aich* vor sich stehen zu haben, dann wird in vielen kleinen Details das Streben nach einem möglichst vollkommenen Wein spürbar: Goldgelb leuchtet das Glas, seine dezenten, reifen Fruchtaromen und mehr noch die mineralischen Noten nach Jod und Feuerstein prägen die glasklare Aromatik. Fast müßig zu erwähnen sein reicher, runder Körper und das wunderbare Spiel aus saftiger Säure, reifer Frucht und mineralischer Länge. Und wie es sich für einen großen Wein gehört: Der *Lieben Aich* ist niemals laut und vordergründig. Ganz im Gegenteil, die Momente, die er stiftet, üben sich in Zurückhaltung, so wie das großen Momenten eigen ist.

Es ist nicht übertrieben, in einem Glas *Lieben Aich* den leisen Anklang des Glücks zu spüren. Vielleicht als sein Vorbote. Natürlich, ein Glas Wein macht noch keinen geglückten Tag und auch noch keinen glücklichen Menschen. Und dass das Glück nicht in den Dingen, sondern in uns selbst zu finden sei, diese Anmerkung François de La Rochefoucaulds (1613–1680) werden wir uns auch gut merken. Aber trotzdem brauchen wir diese Suche nach den Momenten des Glücks: Sie werden nicht vollkommen sein, uns aber doch daran erinnern; sie werden nicht von Dauer sein, uns aber trotzdem von der Ewigkeit erzählen; sie werden vielleicht nicht das Größte, Beste, Schönste, Höchste sein, und werden trotzdem sein – *nicht nichts*. ❧

Non è esagerato dire che in un bicchiere di *Lieben Aich* si percepisce una leggera sensazione di felicità. Forse il suo prologo. Non è naturalmente un bicchiere di vino a rendere una giornata riuscita e a fare una persona felice. Sapremo ricordarci della riflessione di François de La Rochefoucauld (1613–1680) secondo cui la felicità non va trovata nelle cose, ma in noi stessi. Ciò malgrado abbiamo bisogno di cercare momenti di felicità: non saranno perfetti, ma ce li ricorderemo; non dureranno a lungo, ma ci parleranno dell'eternità; non saranno ciò che vi è di più grande, migliore, più bello, più alto, ma ci saranno ugualmente – *non nulla*. ❧

with a minimum of human interference as the *Lieben Aich* makes it way into the bottle. The destemmed grapes are left in the wine press to macerate for twelve hours – plenty of time for aroma extraction and the structure of the wine. Fermentation in big wooden barrels using the grapes' natural yeast is a spontaneous process, which is followed by ten months' vinification on the fine yeast lees for the wine to develop its unique style.

Once you are in the happy situation of holding a glass of *Lieben Aich* in your hand, the result of our pursuit of a perfect wine becomes apparent in every detail, including a glow of golden yellow, and the restrained mature fruit aromas and above all the mineral notes of iodine and flint that are characteristic of the wine's crystal-clear aromatic character. The rest almost goes without saying: a full round body, the wonderful interplay of juicy acidity, ripe fruit and mineral aftertaste. And, as one would expect of a great wine, *Lieben Aich* is never loud or flashy. On the contrary: the moments it grants are a product of restraint, as is typical of all great moments in life.

It is no exaggeration to say that every glass of *Lieben Aich* contains a hint of happiness – or is a harbinger of happiness, perhaps. Of course, it takes more than a glass of wine to make a day a success or a person happy. The fact that happiness does not reside in things but in ourselves, this aphorism by François de La Rochefoucauld (1613–1680) is also something we do well to remember. And yet we need the quest for those moments of happiness. They will not be perfect but they will remind us; they will not be permanent but they will speak to us of eternity; they will not be the greatest, the highest, the finest or the best, and yet they will be – *not nothing*. ❧





## Im Rampenlicht

Mit jedem Weinjahr wächst unsere Sicherheit, dass wir unseren Weg gefunden haben. Schön, wenn das auch andere so sehen!

Manincor wurde 2011 vom italienischen Weinführer *Guida ai Vini d'Italia bio* zum „Bioweingut des Jahres“ gekürt und mit unserem Weißburgunder Eichhorn 2010 erhielten wir 2011 bereits zum dritten Mal die „tre bicchieri verdi“ vom Gambero Rosso. Mit den „grünen drei Gläsern“, werden jene Weine ausgezeichnet, die nach ökologischen und nachhaltigen Grundsätzen produziert werden. Außerdem: *Falstaff*, *Guida dell'Espresso*, *Veronelli*, *Enogea*, *Duemilavini*, *Winespectator*, *Wineadvocate* – sie alle zählen uns zur absoluten Qualitätsspitze der Region. – Wir danken und freuen uns! ☘

## Wir haben wieder eine Schnecke!

Nun ist das bei uns an sich nichts Besonderes. Alles mögliche Getier wimmelt in unseren Weinbergen, am Boden, in den Büschen, auf den Bäumen, jedes für sich nützlich und wertvoll. Doch diese besondere Schnecke freut uns außerordentlich. Manincor wurde im November 2011 vom italienischen Weinführer *Slow Wine* in seiner zweiten Ausgabe zum zweiten Mal als Weingut mit der „Slow Wine Schnecke“ ausgezeichnet: „Da Manincor regna l'armonia. Si respirano grande sensibilità per la natura e profondo rispetto per i suoi tempi – In Manincor herrscht Harmonie. Man spürt große Sensibilität für die Natur und einen tiefgreifenden Respekt für ihre Rhythmen.“

*Slow Wine* bewertet in seiner gesamtheitlichen Betrachtung nicht nur die Weine sondern vor allem das Weingut und seine Philosophie, die Arbeit und die Nachhaltigkeit.

Wir verfolgen unsere Ziele konsequent. Zu Beginn manchmal belächelt, schaut heute niemand mehr argwöhnisch, wenn es zwischen unseren Reben zeilen gackert oder blökt. ☘

Manincor ist „Bioweingut des Jahres“  
Manincor „azienda dell'anno“  
Manincor „Organic Winery of the Year“



## Sotto i riflettori

Di annata in annata cresce in noi la certezza di aver trovato la nostra strada. Ed è davvero bello se anche altri lo notano!

Nel 2011 Manincor è stata premiata dalla guida enologica *Guida ai Vini d'Italia bio* come “tenuta biologica dell'anno” e con il nostro Pinot Bianco Eichhorn 2010 abbiamo ottenuto nel 2011 per la terza volta i “tre bicchieri verdi” dal Gambero Rosso. Vengono insigniti dei “tre bicchieri verdi” quei vini che vengono prodotti secondo principi ecologici e biosostenibili. E poi *Falstaff*, *Guida dell'Espresso*, *Veronelli*, *Enogea*, *Duemilavini*, *Winespectator*, *Wineadvocate*: tutti ci collocano ai vertici della qualità in regione. – Ne siamo grati e al contempo felici! ☘

## Ecco di nuovo una Chiocciola!

Le chioccioline da noi non sono poi nulla di così particolare. I nostri vigneti pullulano di ogni genere di animali: nel terreno, tra i cespugli, sugli alberi, ognuno per sua natura utile e prezioso. Ma questo particolare tipo di chiocciola ci fa un enorme piacere. Nel novembre 2011 Manincor è stato insignito per la seconda volta dalla guida *Slow Wine*, alla sua seconda edizione, della *chiocciola Slow Wine* nella categoria delle tenute: “Da Manincor regna l'armonia. Si respirano grande sensibilità per la natura e profondo rispetto per i suoi tempi.”

Nel suo giudizio complessivo *Slow Wine* non valuta solamente i vini, ma anche e soprattutto la tenuta e la sua filosofia, il lavoro e la sostenibilità.

Noi perseguiamo i nostri obiettivi in modo coerente. All'inizio eravamo forse un po' derisi, ma oggi nessuno ci guarda più con diffidenza se tra i filari si sentono starnazzare le galline o belare le pecore. ☘

Die „Slow Wine Schnecke“  
La “chiocciola Slow Wine”  
The “Slow Wine Snail”



hier & anderswo  
qui & altrove  
here & elsewhere

## In the limelight

With every vintage, our conviction grows that we have found the right road for us. All the better, when others think so, too!

In the 2011 Italian wine guide *Guida ai Vini d'Italia Bio*, Manincor was chosen as the “Organic Winery of the Year”. And 2011 was the third year in which our Pinot Blanc Eichhorn 2010 received “tre bicchieri verdi” in Gambero Rosso. The “Three Green Glasses” are awarded to wines produced on the basis of ecological and sustainable principles. Apart from that: *Falstaff*, *Guida dell'Espresso*, *Veronelli*, *Enogea*, *Duemilavini*, *Wine Spectator* and *Wine Advocate* – they all see Manincor up with the best in the region.

That make us both grateful and very happy! ☘

## We've got a snail again!

Nothing very unusual about that, of course: All kinds of creatures populate our vineyards, in and on the ground, in the bushes and on the trees – all of them good and useful in their way. But this snail is something we are especially pleased to see. It was awarded to Manincor for the second time running in November 2011 in the second edition of the Italian wine guide *Slow Wine* in the form of the *Slow Wine Snail*: “Da Manincor regna l'armonia. Si respirano grande sensibilità per la natura e profondo rispetto per i suoi tempi – Harmony rules in Manincor. It breathes great sensitivity for nature and deep respect for its rhythms.”

In its holistic assessment, *Slow Wine* evaluates not only the wines but also and above all the winery and its philosophy, its style of working and commitment to sustainability.

We are tenacious in the pursuit of our goals. We came in for some mockery at first, but today nobody looks askance on hearing the clucking of hens or the bleating of sheep from between the vines. ☘

### Künstlerkopf mit Körperkraft

Bauern sind dem Land besonders verbunden – einer, der wie Tobias Moretti oft unterwegs ist und viel konzentrierte Kopfarbeit leisten muss, braucht den Kontakt mit der Natur dringend. Musik hat er in Wien studiert, Theater in München, dann erwarb er ein Diplom als Landwirt. Alle drei Professionen bringt er unter einen Hut. Er feiert Erfolge als Bühnen- und Filmschauspieler, inszeniert Opern und bewirtschaftet neben allen anderen Verpflichtungen einen 400 Jahre alten Bergbauernhof in Tirol, wo er mit seiner Frau Julia, Oboistin und Leiterin des Kammerorchesters *moderntimes\_1800*, und den drei Kindern soviel Zeit wie möglich verbringt.

**Kurzbiografie:** Erfolge als Thomas Bernhards Ferruccio, als Achternbusch's Frosch, als Doktor Faust und König Ottokar – um nur einige seiner Bühnenrollen zu nennen, Fernseh- und Kinofilme ohne Zahl, ebenso Preise und Auszeichnungen. Kreative Vielfalt zeigt sich in seinen Erfolgen als Opernregisseur (*Don Giovanni* in Bregenz, *La finta giardiniera* in Zürich, *Il mondo della luna* in Wien). Seit Oktober 2011 spielt er die Hauptrolle in Schnitzlers *Das weite Land* (Martin Kusej) am Residenztheater München.

### Mente d'artista e lavoro fisico

I contadini sono particolarmente legati alla terra e uno come Tobias Moretti, che è spesso in viaggio e svolge un lavoro che richiede grande concentrazione, ha un pressante bisogno del contatto con la natura. Ha studiato musica a Vienna, teatro a Monaco di Baviera e ha conseguito il diploma di perito agrario, tre attività professionali che svolge in parallelo. Ha riscosso successi come attore di teatro e cinematografico, porta in scena opere e, oltre a tutti gli altri impegni, conduce un maso di montagna in Tirolo vecchio di 400 anni, dove con la moglie Julia, oboista e direttrice dell'orchestra da camera *moderntimes\_1800*, e i tre figli cerca di trascorrere più tempo possibile.

**Biografia in breve:** successi nelle vesti del Ferruccio di Thomas Bernhard, del Frosch di Achternbusch, ma anche nei panni di Dottor Faust e re Ottocaro, per citare solo alcuni dei suoi ruoli teatrali, innumerevoli film per il cinema e la televisione, nonché premi e riconoscimenti. La sua poliedricità creativa si manifesta nei successi come regista d'opera (*Don Giovanni* a Bregenz, *La finta giardiniera* a Zurigo, *Il mondo della luna* a Vienna). Dall'ottobre 2011 è il protagonista (Martin Kusej) in *Terra sconosciuta* di Arthur Schnitzler al Residenztheater di Monaco di Baviera.

### Artistic toil and work on the soil

Farmers are especially close to the land. One who is often away from home doing concentrated mental work like Tobias Moretti has an especially urgent need for contact with nature. He studied music in Vienna and theatre in Munich before acquiring a diploma in agriculture, and today he manages to combine all three roles. He is a successful actor on stage and screen, an opera director and, in addition to his other commitments, runs a 400-year-old mountain farm in the Tyrol where he spends as much time as possible with his wife Julia, an oboist and director of the chamber orchestra *moderntimes\_1800*, and their three children.

**Short biography:** Successful roles as Thomas Bernhard's Ferruccio, Achternbusch's Frosch, Doktor Faust and König Ottokar – to mention just a few of his stage roles – plus countless films for TV and cinema, and lots of prizes and awards. His creative diversity is reflected in his achievements as an opera director (*Don Giovanni* in Bregenz, *La finta giardiniera* in Zurich, *Il mondo della luna* in Vienna). Since October 2011 he has been playing the main role in Schnitzler's *Das weite Land* ("The Vast Domain", Martin Kusej) at the Munich Residenztheater.

Bestimmt haben auch Sie heitere, interessante, peinliche, wunderschöne oder unvergessliche Episoden erlebt, in denen Wein eine Rolle spielte. In der vierten Folge unserer Kolumne „Mein Leben mit dem Wein“ lässt Tobias Moretti seinen Assoziationen zum Thema freien Lauf und spinnt mit seiner eigenwilligen Geschichte einen Faden beinahe durch die Jahrtausende.

Anche voi avete sicuramente già vissute esperienze divertenti, interessanti, dolorose, meravigliose o indimenticabili in cui il vino ha avuto un ruolo. Nella quarta puntata della rubrica “La mia vita e il vino” Tobias Moretti dà libero corso alle sue associazioni con il tema del vino e con la sua personalissima storia tessuta su un filo rosso quasi attraverso i millenni.

There must have been some amusing, interesting, embarrassing, beautiful or unforgettable moments in your life in which wine played a role. In the fourth episode of our “My Life with Wine” series, the actor Tobias Moretti lends free rein to his associations with wine and, with his highly unusual story, follows a thread that leads us back over the millennia.

# /// Tobias Moretti, Schauspieler

**W**ie Catull einst, von seinem Geburtsort Verona gegen Norden fahrend, in Forum Novum (heute Neumarkt) innehielt und den Gerüchen reifer Trauben folgend die Gestade des Lacus Frigidior (des Kalterer Sees) erreichte, sprach er zu sich selbst: *Gaudete vosque, limpidae lacus undae!* (O freut euch, ihr flinken Wellen auf dem See!) Und als er vom See weiter den Berg hinaanstieg und dieses schöne Haus erblickte und ihn eine wohl proportionierte antikblonde Magd verschmüzt anlächelte, brach wieder seine Natur der Gesang aus ihm heraus: *Ridete, quidquid est domi cachinnorum!* (O lache doch, was alles lachen kann im Haus!)

Völlig außer sich begab er sich zur Beruhigung der Sinne ins nahe liegende Mason zu einer Degustation. Von dem, was er sah, trank und genoss, war Catull so tief beeindruckt, dass er, bevor er in den Armen der Magd entschlimmerte, vor sich hin murmelte: *Velim mihi capere cum MAN(u) IN COR(e) ut teneam illas delicias.* (Ich möchte mir mit der Hand ins Herz greifen, um diese Wonnen festzubal-ten.) Die Magd flüsterte diese Worte noch in derselben Nacht dem Hausherrn ins Ohr, der darin die zündende Idee für die Corporate Identity der Firma erkannte, weshalb er Gut und Familie danach benannte. Sonstige Gerüchte sind aus der Luft gegriffen.

Jedenfalls mag man der Familie Goëss-Enzenberg von Herzen gratulieren, solche Qualität nicht nur zu halten sondern immer weiter auszubauen. So ist es Einem, wenn man diese wunderbaren Masons, Sophies und Cassiani in sich aufnimmt, als kämen die doppelten Sinne zu Besuch: die des Gaumens und die des Zaubers der Haupt- und Nebensätze. So auch mir: Gerade diesen Herbst, als ich vor meiner Münchner Premiere meine Frau vom „Weiten Land“ ins Weinland entführte, um sie mit nämlichen Weinen so literarisch niederzubügeln, dass Herz, Hirn, Zunge und Gaumen nur so überflossen und wir bis zum heutigen Tage davon zehren, harrend, dass der nächste Schwung des bolden Tropfens uns bald übergieße. ///

**Q**uando Catullo, in viaggio verso nord dalla natia Verona, si fermò a Forum Novum (oggi Egna) e, seguendo il profumo dei grappoli maturi, raggiunse la riva del Lacus Frigidior (Lago di Caldaro), disse a se stesso: *“Gaudete vosque, limpidae lacus undae!”* (Gioite anche voi, onde limpide del lago!) E quando dal lago risalì il pendio e vide questa bella dimora, e una giovane di belle proporzioni e dai capelli biondo cenere gli fece un sorriso ammiccante, contro la propria natura proruppe in lui un canto: *“Ridete, quidquid est domi cachinnorum!”* (Ridete, qualunque cosa possa ridere nella dimora!) Ormai non più in sé, per placare i sensi si dedicò ad una degustazione nella vicina Mason. Di ciò che vide, bevve e godette Catullo fu impressionato così profondamente, che prima di addormentarsi fra le braccia della giovane, mormorò fra sé: *“Velim mihi capere cum MAN(u) IN COR(e) ut teneam illas delicias.”* (Voglio afferrarmi con la mano il cuore per trattenere queste delizie.) Quella notte stessa la giovane sussurrò quelle parole all'orecchio del padrone di casa, che vi riconobbe la scintilla per il corporate identity dell'azienda, cosicché diede quel nome alla tenuta e alla famiglia. Altre storie su questo tema sono state inventate di sana pianta.

Ad ogni buon conto ci si deve congratulare di cuore con la famiglia Goëss-Enzenberg non solo per aver raggiunto una simile qualità, ma anche perché continua a perfezionarla. E così quando si assumono questi splendori di Mason, Sophie e Cassiano, accade come se si manifestassero doppi sensi: quelli del palato e quelli della magia delle parole articolate. Accade così anche a me. Proprio come quest'autunno, quando prima della prima del mio spettacolo a Monaco di Baviera ho rapito mia moglie da una “Terra sconosciuta” per portarla in questa terra di vigneti, per soprarfarla per mezzo di quei vini in chiave letteraria così che cuore, testa, lingua e palato divenissero un tutt'uno e ancor'oggi viviamo in attesa di essere bagnati dalla prossima generazione di queste stille armoniose. ///

**W**hen Catullus, traveling north from his birthplace Verona, once took his rest in Forum Novum (today's Neumarkt) and, following the aromas of the ripe grapes, espied the shores of Lacus Frigidior (Lake Kaltern), he said to himself: *Gaudete vosque, limpidae lacus undae!* (Rejoice, ye wanton waves of the lake!) As he climbed up from the lake and set his eyes on this fine house and noticed a well proportioned antique blond maid smiling at him mischievously, against all his normal leanings he again broke out into song: *Ridete, quidquid est domi cachinnorum!* (Laugh, whatever there is of laughter in your home!) Quite beside himself and wishing to calm his senses, he entered the nearby Mason for a tasting session. What he saw, drank and enjoyed made such a deep impression on Catullus that, before he fell asleep in the arms of the maid, he murmured to himself: *Velim mihi capere cum MAN(u) IN COR(e) ut teneam illas delicias.* (I would grasp my heart with my hand to hold fast these delights.) In the same night the maid whispered these words in the ear of her master, who recognised a bright idea for his company's corporate identity and named his estate and family accordingly. Other rumours are pure invention. At all events we must congratulate the Goëss-Enzenberg family with all our hearts for not only maintaining such quality but continually improving on it. And so it is, when you imbibe these wonderful Masons, Sophies and Cassiani, that you are beleaguered by twin delights, namely of the palate and the play of main and minor clauses. And so it is with me – as it was last autumn when, before my first night in Munich, I carried my wife off from the “Vast Domain” to the wine domain in order to steamroller her in literary style with these wines so that our hearts, minds, tongues and palates overflowed, and we continue to draw on the experience to this day waiting to be inundated by the next wave of these divine drops. ///

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



## Moscato Giallo 2011

**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 Frühsommer 2012 bis Ende 2013, gut haltbar bis 2015. // **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:** dalla prima estate 2012 a fine 2013, si conserva bene fino al 2015. // **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 early summer in 2012 to the end of 2013; will keep well until 2015. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as an aperitif,** with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



## Réserve della Contessa 2011

**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 2012 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2018. // **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 2012 a fine 2016, si conserva bene fino al 2018. // **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 2012 to the end of 2016; will keep well until 2018. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50-54 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



## La Rose de Manincor 2011

**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 2012 bis Ende 2013, gut haltbar bis 2015. // **Serviertemperatur:** 10-12 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherter 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 2012 a fine 2013, si conserva bene fino al 2015. // **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 2012 to the end of 2013; will keep well until 2015. // **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.



## Kalterersee Keil 2011

**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 2012 bis Ende 2013, gut haltbar bis 2015. // **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 ciliegia e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2012 a fine 2013, si conserva bene fino al 2015. // **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 2012 to the end of 2013; will keep well until 2015. // **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 del Conte 2010

**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:** ab 2012 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017. // **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:** dal 2012 a fine 2015, si conserva bene fino al 2017. // **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 2012 to the end of 2015; will keep well until 2017. // **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 2011

**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 Herbst 2012 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2019. // **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'autunno 2012 a fine 2016, si conserva bene fino al 2019. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetarianti; ottimo con formaggio speziato.

**Grape variety:** Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, mineral, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2012 to the end of 2016; will keep well until 2019. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



### Mason 2010

**Rebsorte:** Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2012 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020. // **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:** dal 2012 a fine 2017, si conserva bene fino al 2020. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

**Grape variety:** Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** 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 2012 to the end of 2017; will keep well until 2020. // **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 2011

**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 2012 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2019. // **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 centrobozza, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2012 a fine 2016, si conserva bene fino al 2019. // **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 2012 to the end of 2016; will keep well until 2019. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



### Lagrein Rubatsch 2010

**Rebsorte:** Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerrige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab 2012 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020. // **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:** dal 2012 a fine 2017, si conserva bene fino al 2020. // **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:** from 2012 to the end of 2017; will keep well until 2020. // **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 2011

**Rebsorten:** Chardonnay 92%, Viognier 5%, 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 2012 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2019. // **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 92%, Viognier 5%, 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 2012 a fine 2016, si conserva bene fino al 2019. // **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 92%, Viognier 5%, 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 2012 to the end of 2016; will keep well until 2019. // **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 2009

**Rebsorten:** Merlot 50%, Cabernet Franc 30%, jeweils 5%: 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 2012 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021. // **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 50%, Cabernet Franc 30% e 5% dei vitigni: 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:** dal 2012 a fine 2018, si conserva bene fino al 2021. // **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 50%, Cabernet Franc 30%, 5% each: 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:** from 2012 to the end of 2018; will keep well until 2021. // **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 2010

**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 2012 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2021. // **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 2012 a fine 2016, si conserva bene fino al 2021. // **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 2012 to the end of 2016; will keep well until 2021. // **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 2010

**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 2013 bis Ende 2020, gut haltbar bis 2023. // **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 2013 a fine 2020, si conserva bene fino al 2023. // **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 2013 to the end of 2020; will keep well until 2023. // **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](http://www.manincor.com)



### Castel Campan 2009

**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 2013 bis Ende 2020, gut haltbar bis 2025. // **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:** dal 2013 a fine 2020, si conserva bene fino al 2025. // **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 2013 to the end of 2020, will keep well until 2025. // **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 2010

**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 2012 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2021. // **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 2012 a fine 2017, si conserva bene fino al 2021. // **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 2012 until at least the end of 2017; will keep well until 2021. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.

## Tränen aus dem Weinberg Acqua Vinea Nobilis

Wenn Cilly Plattner auf Manincor die Reben geschnitten hat, vierzig Jahre lang, ließ sie sich oft gezielt einen Tropfen Rebwasser ins Auge fallen und wischte sich das kühle Nass ins Gesicht. „Das ist gut für den klaren Blick.“ – sprich für Augen und Ausdruck. Die Wirkung ist inzwischen fast vergessen und nur mehr bei den „Alten“ bekannt.

Sachlich Rebwasser, poetisch Rebräne, lateinisch *Lacryma vitis*, das gehaltvolle Rebwasser hat viele Namen. Schon Plinius und Hildegard von Bingen kannten in ihrer Naturheilkunde die Kraft und Wirkung dieser wertvollen Essenz, einer Synthese aus Boden und Weinstock.

Wir haben uns in Manincor diesem Thema wieder verschrieben und in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Naturkosmetikhersteller TREHS eine Pflegelinie entwickelt. In den letzten Jahren haben wir 90 bis 140 Liter Rebwassertropfen aufgefangen, viele Muster gemacht, um schließlich im März 2011, während die geladenen Gäste und die Presse das „Weinen der Reben“, die Rebwasserernte, beobachten konnten, stolz unsere neue Gesichtspflegelinie ACQUA VINEA NOBILIS präsentiert.

Die Pflegeserie konzentriert sich auf vier Produkte: eine Gesichtsschmierung, eine Augencreme, ein Tonikum, eine Reinigungsmilch. Sie wirkt reinigend, desinfizierend, beruhigend, feuchtigkeitsspendend, und die enthaltenen Antioxidantien erhalten der Haut ihre Spannkraft.

Die Produkte sind bei uns im Weingut erhältlich sowie über den selektiven Vertrieb von TREHS. Nähere Informationen auch unter [www.trehs.com](http://www.trehs.com) ☘

## Lacrime dal vigneto Acqua Vinea Nobilis

Quando Cilly Plattner potava le viti a Manincor, per quarant'anni, si faceva spesso cadere volutamente una goccia di linfa negli occhi e poi si puliva l'acqua dal volto. "È ottimo per la vista e l'aspetto del viso", diceva citando un vecchio adagio caduto nel frattempo nell'oblio ed ormai conosciuto solo dai più "anziani".

Tecnicamente si chiama linfa, poeticamente è chiamata lacrime della vite, come nel latino *lacryma vitis*, ed è ricca di sostanze, oltre ad avere molti nomi. Già Plinio e Hildegard von Bingen nella loro medicina naturale conoscevano l'energia e gli effetti di questa pregiata essenza, sintesi di proprietà del terreno e della vite.

A Manincor ci siamo dedicati a questo tema e abbiamo sviluppato una linea cosmetica in collaborazione con il produttore di cosmetici naturali altoatesino TREHS. Negli ultimi anni abbiamo raccolto da 90 a 140 litri di linfa di vite ed effettuato molti test per poter finalmente presentare con orgoglio, nel marzo 2011, la nostra nuova linea cosmetica per il viso ACQUA VINEA NOBILIS mentre gli invitati e la stampa potevano osservare la raccolta della linfa, le "lacrime della vite".

La linea si concentra su quattro prodotti: una crema viso, una crema contorno occhi, un tonico e un latte detergente. Ha effetto detergente, disinfettante, idratante e lenitivo ed i suoi antiossidanti permettono alla pelle di conservare tonicità.

I prodotti sono disponibili presso la nostra tenuta e da selezionati rivenditori di TREHS. Informazioni più dettagliate all'indirizzo [www.trehs.com](http://www.trehs.com) ☘

## Tears from the vineyard Acqua Vinea Nobilis

When Cilly Plattner pruned the vines at Manincor, which she did for forty years, she would often wipe a few drops of the cool vine sap over her face and let it get into her eyes. "That is good for clarity," she would say, meaning both eyes and expression. This effect is now almost forgotten; only the old folk still remember.

The nutritious sap that escapes from the cut surface of a pruned vine has many names. Poetically, it is known as "tears of the vine" (*lacryma vitis* in Latin). In their writings on naturopathy, the Roman author Pliny and the mediaeval scholar Hildegard von Bingen both discussed the efficacy of this valuable essence as a synthesis of the powers of the soil and the vine.

We at Manincor decided to reactivate this knowledge and, in collaboration with the TREHS company, a South Tyrolean manufacturer of natural cosmetics, we have developed a skin care product line. In the last few years we have harvested between 90 and 140 litres of vine tears and experimented with various formulae. Finally, in March 2011, we showed invited guests and the press the tears of the vine and the sap harvest and proudly presented our new skincare line: ACQUA VINEA NOBILIS.

The series comprises four products: a face cream, eye cream, skin tonic and cleansing milk. They offer a combination of effects: cleansing, disinfecting, soothing, moisturising. And the antioxidants help your skin retain its elasticity.

The products can be purchased from us on the estate and also via the TREHS shop and sales outlets. For more information, go to [www.trehs.com](http://www.trehs.com) ☘



■ Als Person wäre der Goldmuskateller eine jener Filmdiven, die es heute kaum mehr gibt: launisch, charmant und anspruchsvoll. Die alte, hochwertige Sorte mit dem typischen Muskatbouquet braucht warme Lagen mit gut strukturierten Böden um die überschäumende Wüchsigkeit im Zaum zu halten und perfekt zu reifen. Mazzon mit sonnigen Schotterböden und Vogelleiten mit lehmigen Kalkschotterböden sind die richtigen Lagen dafür.

Unser Anspruch ist es, einen komplett trockenen Wein auf die Flasche zu bringen. Erst wenn die Trauben goldgelb sind und die Aromareife vielschichtig ist, wird auf Manincor gelesen. Der junge *Moscato Giallo* ist fruchtintensiv mit delikaten Düften nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit, nach mehrjähriger Flaschenreife zeigt er immer mehr seine mineralische Seite mit Noten nach Feuerstein und Grafit.

■ Se fosse una persona il Moscato Giallo sarebbe una di quelle dive del cinema come non ce ne sono più: capricciosa, affascinante ed esigente. Il vecchio e pregiato vitigno con il tipico bouquet del *Moscato Giallo* vuole posizioni calde con terreni ben strutturati per tenere a freno la sua rigogliosa esuberanza e maturare a perfezione. Mazzon, con terreni detritici baciati dal sole, e Vogelleiten, con terreni argillosi misti a detriti calcarei, sono la collocazione ideale.

La nostra ambizione è arrivare in bottiglia con un vino perfettamente secco. A Manincor si vendemmia solo quando le uve sono dorate e l'aroma è pieno e ricco. Il moscato giovane è molto fruttato, con note delicate di noce moscata, legno di cedro e pompelmo, e dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia continua ad esprimere la sua mineralità con note di selce e di grafite.

■ As a human being, the Goldmuskateller would be one of those divas of the cinema that no longer really exist: charming, capricious and demanding. This fine old variety with its typical bouquet of nutmeg needs warm sites with well structured soils in order to keep its luxuriant growth under control and permit the grapes to ripen perfectly. Mazzon with its sun-warmed gravelly soils and Vogelleiten with its loamy limestone gravel soils are the right sites for the purpose.

Our objective is to produce a completely dry wine. At Manincor we wait with the harvest until the grapes are golden yellow with mature and complex aromas. The young *Moscato Giallo* is fruity with delicate aromas of nutmeg, cedar wood and grapefruit. After years spent maturing in the bottle, the wine develops a stronger focus on its mineral character, with notes of flint and graphite.

„Der Wein und die Küsse sind das was von der Sprache des Paradieses übrig geblieben sind.“

Josef Conrad



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4

T +39 0471 960230 // F +39 0471 960204

[www.manincor.com](http://www.manincor.com) // [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)

