

Rosalie

p. 4

## Con le mani

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

S.9

## Gute Geister

Vielfalt, Respekt, Freude  
Varietà, rispetto, gioia  
Diversity, respect, enjoyment

p.16

## La Rose

Weine im Freien genießen  
Degustare vini in giardino  
Enjoying wine outdoors



Unsere Empfehlung:  
Il nostro suggerimento:  
Our recommendation:

## Kalterersee Keil

Zurück zum Ursprung: alte Reben, frischer Wein. Authentisch, saftig und trinkfreudig. Ein Wein, der tief in der Seele Kalterns wohnt. Seite 24.

Ritorno alle origini: viti vecchie, vino fresco. Autentico, intenso e di facile beva. Un vino che affonda le radici nell'anima di Caldaro. A p. 24.

Back to the roots: old vines, fresh wine. Authentic, juicy, quaffable. A wine that resides deep in Kaltern's soul. See page 24.

Michael Graf Goëss-Enzenberg  
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg



## Liebe Manincor-Freunde,

Wie war der Jahrgang? Eine Frage, die uns häufig gestellt wird – und die nicht so einfach und global beantwortet werden kann, wie Helmuth Zozin, Weingutsdirektor von Manincor, in seinem Artikel schildert.

Ein Unternehmen gedeiht durch eine gute Zusammenarbeit von unterchiedlichsten Menschen. Wir möchten Ihnen eine kleine Auswahl der vielfältigen Persönlichkeiten vorstellen, die bei uns arbeiten. Auch hier strahlt die Biodiversität!

Unsere Charakterweine kommen auch diesmal nicht zu kurz. Inzwischen sind unsere wieder bepflanzten Weingärten alle im Ertrag, und Manincor produziert jetzt 500.000 Flaschen feinen Weines. Trotzdem ist unser La Rose de Manincor leider jedes Jahr früher ausverkauft als Ihnen und uns lieb ist. Das spricht für die besondere Qualität dieses Weines. Ein rares Vergnügen ist auch der Castel Campan, die unumstrittene Krönung unseres Weinsortiments. Wir freuen uns, bald den 2011er Jahrgang zu präsentieren.

Vom guten Wein reden aber nicht nur wir: Ihr eigenes Bild davon beschreibt uns dieses Mal meine Tante, Marianne Fürstin zu Sayn-Wittgenstein (95), bekannt als „Mamarazza“, auf ihre ganz eigene Art und Weise.

Und unser ungebändigter Entwicklungswille hat wieder ein neues Produkt hervorgebracht: Agrest würzt vielleicht auch bald Ihr Leben. Mehr dazu auf Seite 7.

Zum Wohl!

## Cari amici di Manincor,

come è stata l'annata? Una domanda che ci sentiamo porre spesso e a cui non è poi così facile rispondere in modo esauriente, come illustra bene nel suo articolo Helmuth Zozin, direttore della tenuta Manincor.

Un'impresa prospera grazie alla buona collaborazione di persone tra loro molto diverse. Vi presenteremo una piccola selezione delle variegata personalità che lavorano con noi. Anche qui brilla la biodiversità!

I nostri vini di carattere anche quest'anno non hanno da temere confronti. Nel frattempo i vigneti ripiantati negli ultimi anni hanno ripreso tutti a dare raccolto e Manincor produce ora 500.000 bottiglie di vini pregiati. Ciò nonostante ogni anno il nostro La Rose de Manincor va esaurito prima di quanto vorremmo tutti, il che depone a favore della sua particolare qualità. Un piacere raro è anche il Castel Campan, l'indiscussa eccellenza del nostro assortimento. Sarà una gioia poter presentare presto l'annata 2011.

Parliamo di buon vino, ma non solo noi: impressioni personali narrate questa volta in modo del tutto originale da mia zia, la duchessa Marianne zu Sayn-Wittgenstein (95 anni), conosciuta col soprannome di „Mamarazza“.

E la nostra irrefrenabile volontà di andare avanti ha dato vita ad un nuovo prodotto: l'agresto, che forse aromatizzerà presto anche la vostra cucina. Approfondimenti a pagina 7.

Salute!

## Dear friends of Manincor,

How is the vintage? That is a question that is often asked and is not so easy to answer in general terms, as Helmuth Zozin, Director of the Manincor Wine Estate, explains in his article.

The success of a company depends on cooperation between a large number of very different individuals. We would like to present a selection of the people with their varied characters who work at Manincor. That is another form of biodiversity!

In this edition of our Wine Estate News we also take a look at our character wines. In the meantime our replanted vineyards are all producing, making a current total of 500,000 bottles of fine Manincor wine. And yet every year, La Rose de Manincor is sold out earlier than we and our customers would like. That speaks for the exceptional quality of the wine. Another source of rare pleasure is the Castel Campan, the crowning glory of our range of wines. We look forward to being able to present the 2011 vintage this year.

We are not the only people talking about good wine: This time my aunt, Princess Marianne zu Sayn-Wittgenstein-Sayn (95), aka Mamarazza, takes a look at the subject in her own very special way.

Finally, our boundless spirit of innovation has led to the development of yet another new product: Perhaps verjuice will soon be the spice of your life. Read more about it on page 7.

Cheers!



**Ein ganzes Jahr hindurch umsorgt**

Saftig-grüne Triebspitzen sind eine Delikatesse für Rehe, aber auch für Hasen, die mit dieser Leidenschaft inakzeptable Schäden verursachen im Weinberg. Die Wolle unserer Ouessant-Schafe eignet sich perfekt, um Rot- und Niederwild fernzuhalten. An den Randreihen mit etwas Schweinefett angebracht, schützt es unsere Rebberge vor dem Verbiss der jungen Triebe und damit auf umweltfreundlichste Weise unsere Ernte.

**Un intero anno di cure e attenzioni**

Gli apici verdi e succulenti dei germogli sono una prelibatezza per i caprioli, ma altresì per le lepri che con questa loro passione provocano danni rovinosi al vigneto. La lana delle nostre pecore di Ouessant è perfetta per tenere lontani cervidi e selvaggina minuta. Applicata ai filari esterni con un po' di strutto, difende le nostre vigne cosicché i germogli non vengano rosicchiati, proteggendo quindi la vendemmia nel modo più sostenibile per l'ambiente.

**Loving care throughout the year**

The tips of the juicy green shoots are a delicatessen for deer and also for hare, whose passion for young shoots causes unacceptable levels of damage in the vineyards. The wool of our Ouessant sheep is perfect for keeping deer and small game at bay. Hung on the outer rows of the vines with the help of a little pig fat, it protects our vineyards from browsing damage to the young shoots. There can hardly be a more ecological way to safeguard the harvest.

# /// Con le mani

Nachrichten  
aus Keller  
und Weinberg  
Rückblick:  
Das Weinjahr 2012

Von **Helmuth Zozin**,  
Direktor Weingut Manincor

**D**er 2012er ist im Keller – oder eigentlich im Fass und zum Teil auch schon in der Flasche. Der beste Moment, um ein erstes Resümee zu ziehen. „Gut!“, „Sehr gut!“, „Exzellent!“ – das sind die gängigen Adjektive. Man will ja nur Positives über den neuen Jahrgang sagen, und meist ist der Neue besser als sein Vorgänger.

Diese Art, einen Jahrgang zu bewerten, hat mich nie überzeugt. Naturweinen aus großen Lagen wird man damit ganz und gar nicht gerecht. Diese sind Persönlichkeiten, die in ihrem Geschmack das jeweilige Terroir im Jahresverlauf ausdrücken.

Terroir bedeutet dabei das Zusammenspiel aller Faktoren, die einen Weinberg prägen. Von der Natur bestimmt sind Topografie, Geologie und Mikroklima; der Weinbauer setzt Erziehungsform, Stockdichte und Bearbeitungssystem fest. Zudem charakterisiert das Wetter den Jahresverlauf. Zusammengenommen bestimmen Wetter und Terroir die Aromapalette der Trauben und das Geschmacksbild der Weine.

## **2012 hatte einiges zu bieten.**

Das Frühjahr begann Mitte Februar mit Temperaturen von über 20°C sehr zeitig. Das erste Grün zeigte sich schon um den 25. März, so früh wie noch nie in den letzten 30 Jahren.

Durch die ungewöhnlich kühlen und regenreichen Monate April und Mai war die Zeit zwischen Austrieb und Blüte mit über 60 Tagen dagegen besonders lang. Der Vorsprung war damit wieder dahin. Auch Juni und Juli waren abwechslungsreich mit

Notizie dalla  
cantina e  
dai vigneti  
Retrospectiva:  
l'annata 2012

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

**L'**annata 2012 è in cantina, anzi in botte e in parte già in bottiglia. Il momento ideale per tirare un po' le fila. „Buono!“, „Ottimo!“, „Eccellente!“ sono gli appellativi che più si colgono. Si usa commentare la nuova annata solo in modo positivo e nella maggior parte dei casi quella nuova è migliore della precedente.

Questo modo di valutare un'annata non mi ha mai convinto; così non si rende per nulla giustizia a vini naturali provenienti da grandi poderi, personalità nel cui gusto trova espressione il proprio terroir nell'evoluzione di un intero anno.

Terroir vuol dire una combinazione di tutti quei fattori che rendono peculiare un vigneto. La natura definisce topografia, geologia e microclima, mentre il vignaiolo stabilisce tipo di allevamento, densità delle piante e sistema di lavorazione. E poi c'è il tempo meteorologico a caratterizzare l'annata. Nell'insieme tempo e terroir determinano il ventaglio di aromi delle uve e l'impronta gustativa dei vini.

## **Il 2012 ha senz'altro qualcosa da offrire.**

La primavera è iniziata molto precocemente a metà febbraio con temperature sopra i 20 °C. I primi germogli si sono presentati già intorno al 25 marzo, mai così presto negli ultimi 30 anni.

Il periodo tra germogliazione e fioritura, durato oltre 60 giorni, si è dimostrato invece particolarmente lungo a causa di due mesi insolitamente freschi e piovosi, aprile e maggio. Tanto da annullare l'anticipo di stagione. Anche giugno e luglio sono stati mesi molto variabili, con giornate di pioggia relati-

News from  
the cellar and  
vineyards  
Looking back:  
The 2012 wine year

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

**T**he 2012 vintage is in the cellar, or rather in the barrel and in some cases bottled already. That makes it time for an initial verdict: „Good!“, „Very good!“, „Excellent!“ Those are the typical responses to the new vintage; they are all positive, and in most cases the new wine is better than its predecessor.

I have never been comfortable with this approach to evaluating a vintage. It cannot possibly do justice to natural wines from outstanding sites; they have a personality all of their own and offer a tasting experience that reflects the individual terroir as it develops in the course of the year.

By terroir we mean the interaction of all the factors that influence a vineyard. Mother Nature determines the terrain, geology and microclimate, while the winegrower contributes vine training, vine density and husbandry. The weather imposes its own pattern on the year. The weather and the terroir combine to determine the range of aromas in the grapes and flavors in the wines.

## **2012 was a year of ups and**

**downs.** Spring was in the air in mid-February already, with temperatures above 20°C, and the first green shoots appeared around 25 March, earlier than ever in the last thirty years.

An unusually cool and wet April and May, on the other hand, extended the period between the appearance of the new shoots and the flowering of the vines to over sixty days, which is very long and brought the state of vegetation back in line with an

relativ vielen Regentagen aber auch sommerlicher Wärme.

Die mehrwöchige Hitzeperiode mit Temperaturen bis zu 35°C im August kam zum idealen Moment, um das Wachstum konsequent abzuschließen und die Reben in eine ruhige Reifezeit zu begleiten. Mit unseren biodynamischen Präparaten konnten wir den Übergang vom Wachsen zum Reifen noch zusätzlich stimulieren.

In ihrer Grundausrprägung könnte man die 2012er Weine als salzig, oder wie man heute sagt, mineralisch charakterisieren. Fruchtsüße, Säure und Bitternote, die anderen drei der vier Basisgeschmäcker, sind durchaus präsent, aber die Salzigkeit ist dominant.

Die Weine präsentieren sich in der Nase durchwegs kühl und raffiniert, mit messerscharfem Profil, am Gaumen straff und kristallin, knochentrocken aber extrem saftig. Dieses Geschmacksprofil charakterisiert den Jahrgang bei Weiß und bei Rot.

Natürlich hat nicht jeder Wein dieselbe Klasse. Die Weißen sind zum Teil richtig groß, bei den Roten würde ich den Pinot Noir aus unserem besten Weinberg als groß bezeichnen. Das Herbstwetter mit vielen Regentagen ab Mitte September hat bei den spät reifenden Rotweinsorten

vamamente numerose ma anche calore estivo.

Il periodo di gran caldo con temperature fino a 35°C ad agosto, durato diverse settimane, si è presentato nel momento ideale per portare in modo perfetto a conclusione la crescita e condurre le uve ad un tranquillo periodo di maturazione. Con i nostri preparati biodinamici siamo riusciti a stimolare ulteriormente il passaggio dalla crescita alla maturazione.

Guardando alla loro connotazione essenziale i vini del 2012 potrebbero essere definiti sapidi o, come si dice oggi, "minerali". Sono senz'altro presenti zuccheri, acidità e tannini, gli altri tre elementi fondamentali del gusto, ma la mineralità è dominante.

Al naso i vini si presentano comunque freschi e raffinati, con un profilo netto; al palato sono vigorosi e cristallini, molto secchi ma estremamente intensi. Questo profilo del gusto caratterizza l'annata sia per i rossi che per i bianchi.

Naturalmente non tutti i vini hanno la medesima classe. I bianchi sono in parte davvero grandiosi, mentre definirei così tra i rossi il solo Pinot Nero. Il tempo autunnale, con molte giornate piovose a partire da metà settembre, ha creato diverse difficoltà alle uve rosse a tarda maturazione. La combinazione tra perfetta maturazione di

average year. June and July were also unsettled, with an alternation of rain and summer temperatures.

A heatwave lasting several weeks in August, with temperatures as high as 35°C, was perfectly timed to bring the growth in the vines to a conclusion and usher in a quieter ripening period. We applied our own biodynamic preparations to additionally stimulate the transition from growth to ripening.

In terms of their basic character, the 2012 wines can be described as salty or, in more modern parlance, minerally. Fruit sweetness, acidity and bitter notes – the other three of the four basic taste elements – are also present, but the saltiness dominates.

On the nose, the wines are cool and refined, with a clean and crisp profile. They are firm and crystalline on the palate, very dry but also extremely juicy. This taste profile for the vintage applies equally to the reds and whites.

Of course, the wines do not all have the same class. Some of the whites are truly great, and in the case of the reds I consider the Pinot Noir from our best vineyard to have the potential to be great as well. The autumn weather, with so many days of rain starting in mid-September, caused problems with the late-ripening red varieties. The combination of fully developed aromas, perfectly mature tannins and

Neue Perspektiven. Ein Standortwechsel tut oft gut; ausgetretene Pfade verlassen – und plötzlich vom nächsten Weinberg eine neue Facette von Manincor: blühende Bäume.

Nuove prospettive. Spesso fa bene cambiare punto di riferimento; abbandonare sentieri già battuti ... ed ecco d'un tratto una nuova visuale di Manincor dal vigneto vicino: alberi in fiore!

New perspectives. A change of scene is often a good idea, getting away from the beaten path – and suddenly the next vineyard reveals a new facet of Manincor: trees in flower.



Schwierigkeiten bereitet. Die Kombination von perfekter Aroma- und Tanninreife mit dicken knackigen Beerenhäuten, die einen wirklich großen Jahrgang auszeichnet, war nur in den absoluten Toplagen und bei bedingungslos selektiver Lese möglich.

Persönlich finde ich solche Jahrgänge besonders aufregend. Ich mag es, wenn die Weine im ersten Eindruck nicht gleich alles zeigen, wenn sie in der Frucht unaufdringlich, ja fast vornehm zurückhaltend sind. Tiefe und Dichte zeigen sich erst am Gaumen mit salziger Mineralität, die den Weinen einen brillanten Nachhall verleiht.

Weine solcher Jahrgänge entwickeln sich bei uns stets fein und haben meist großes Alterungspotenzial. In der Jugend leise, reifen sie nach ein paar Jahren Flaschenlagerung zu eindrucksvoller Komplexität.

Ich bin davon überzeugt, dass sich der Wesenszug der Jahrgänge in einem vierjährigen Rhythmus wiederholt. Unser Mentor und biodynamische Lehrmeister Andrew Lorand hat schon vor Jahren von diesem Rhythmus gesprochen. Feuerjahre mit bitterem Grundton sind zum Beispiel 2003, 2007 und 2011, Lichtjahre mit expressiver Frucht 2001, 2005 und 2009, Wasserjahre mit fordernder Säure 2002, 2006 und 2010 und Mineraljahre mit würziger Salzigkeit 2004, 2008 und eben 2012.

Keine dieser Jahrgangsgruppen ist homogen. Um es musikalisch auszudrücken: Sie spielen zwar im selben Takt, aber ihre Melodie variiert. Das Terroir und der Winzer sind dabei die wesentlichen Faktoren.

**Leidenschaft für Qualität** und große Lagen bringen den Jahrgang authentisch und in Harmonie zum Ausdruck. Darum geht es mir. Die üblichen Bewertungssysteme spielen dabei nur noch eine untergeordnete Rolle. ❧

aromi e tannini e bucce spesse e croccanti, che contraddistinguono un'annata veramente grande, è stata possibile solo nei poderi davvero di punta e con una vendemmia selettiva senza compromessi.

Personalmente trovo molto emozionanti tali annate. Mi piace quando i vini non palesano tutto alla prima impressione, quando nel fruttato si lasciano il tempo e sono quasi elegantemente riservati. Profondità e densità si rivelano solo al palato con una sapida mineralità che conferisce ai vini un finale brillante.

Da noi i vini di simili annate si evolvono sempre con grande finezza ed hanno solitamente un notevole potenziale di invecchiamento. Sommessamente finché sono giovani, sviluppano poi una suggestiva complessità, maturando dopo un paio d'anni in bottiglia.

Sono convinto che i tratti distintivi delle annate ritornino con una ciclicità di quattro anni. Andrew Lorand, nostro mentore e maestro nella biodynamica, ha parlato di tale ritmo già anni fa. "Annate del fuoco" dal deciso fondo astringente sono ad esempio il 2003, il 2007 e il 2011; "annate della luce" dal fruttato espressivo il 2001, il 2005 e il 2009; "annate dell'acqua" dall'acidità esuberante il 2002, il 2006 e il 2010, mentre le "annate minerali" dalla sapidità speziata sono il 2004, il 2008 ed appunto il 2012.

Nessuno di questi gruppi d'anni è omogeneo. Per il dirla con una metafora musicale: suonano con il medesimo tempo, ma è la melodia a variare. In tal senso il terroir e il vignaiolo sono i fattori determinanti.

**Passione per la qualità** e grandi poderi fanno sì che l'annata si esprima in modo autentico ed armonico. Per me questo è il punto. I sistemi di valutazione tradizionali hanno quindi soltanto un ruolo di secondo piano. ❧

thick and crisp grape skins, which is typical of a really great year, was only possible with highly selective harvesting from our very best sites.

I personally find such years especially exciting; I like it when the wines refuse to reveal their full potential at first impression, when the fruit flavors are unobtrusive and show noble restraint. The depth and density of the wines are only revealed on the palate, with a salty minerality that confers a brilliant aftertaste.

At Manincor, such vintages always develop into fine wines with great potential for aging. Unassuming in their youth, they mature after a few years in the bottle to achieve an impressive complexity.

I am convinced that the character of the vintages recurs in a four-year cycle. Andrew Lorand, our mentor for biodynamic wine growing, spoke of this rhythm many years ago: 2003, 2007 and 2011 were fire years with a bitter undertone; 2001, 2005 and 2009 were light years with expressive fruit; 2002, 2006 and 2010 were water years with demanding acidity, and 2004, 2008 and 2012 were mineral years with spicy saltiness.

None of these groups of vintages is homogeneous. In musical terms, they follow the same beat but the melodies vary, with the terroir and the winemaker playing the lead instruments.

**In combination with great sites, a passion** for quality lends authentic and harmonious expression to the wines. That is what counts for me; the conventional scoring systems are of less importance. ❧

Sprechen über Biodynamie. Lernen, spüren, sich Wissen zueigen machen. Gemeinsam die nächsten Schritte wagen.  
Parlando di biodinamica: imparare, percepire, appropriarsi della conoscenza. Osare assieme i prossimi passi.  
Talking about biodynamics. Learning, feeling, acquiring new knowledge. And venturing to taking the next steps together.



## Verjus – Agrest Saft aus grünen, unreifen Beeren

Bis ins 19. Jahrhundert war Agrest als Heil-, Säuerungs- und Würzmittel bekannt. Dann kamen die Zitronen aus dem Vorderen Orient, und er geriet in Vergessenheit.

Hergestellt wird Agrest aus unreifen Trauben. Kurz bevor sie weich werden ernten wir die Trauben, pressen sie und füllen den grünen Saft in Flaschen. Mit bis zu 30 g/l Weinsäure ist er extrem säurehaltig; zugleich ist er reich an Mineralstoffen und Antioxidantien. Auf Manincor garantiert die biodynamische Bewirtschaftung, dass der Saft vollkommen frei von Chemierückständen ist.

Bis ins 17. Jahrhundert waren die Rezeptbücher voll mit Anwendungsmöglichkeiten für den Agrest. Die französische Küche hat ihn nie wirklich vergessen, wird doch der bekannte Dijon-Senf damit hergestellt – möglicherweise kennt man ihn deshalb heute fast nur noch unter seinem französischen Namen Verjus (grüner Saft). Heute wird Agrest in der kreativen Küche wieder entdeckt. Nicht so scharf wie Essig aber mit prägnanterer Säure als Zitronen eignet er sich hervorragend für Saucenfonds und Dressings.

Auf Manincor gibt es den Agrest seit 2012 in der handlichen Viertelliter-Flasche. Kurz bevor sie blau wurden, haben wir Mitte Juli dafür Petit Verdot- und Tempranillo-Trauben gelesen, anschließend abgepresst, pasteurisiert und abgefüllt. Unser spezieller Tipp: Apfelsaft mit Wasser und einem Schuss Agrest. ☘

## Verjus – Agresto Succo di uve verdi non mature

Fino al XIX secolo inoltrato l'agresto era noto come rimedio, acidificante e aromatizzante. Poi giunsero dal Medio Oriente i limoni, che lo relegarono nell'oblio.

L'agresto viene prodotto da uve non mature. Raccogliamo le uve poco prima che diventino tenere, le pigiamo e ne imbottigliamo il succo verde, che è estremamente acido, poiché arriva fino a 30 g/l di acido tartarico, ma al contempo è ricco di minerali e antiossidanti. A Manincor è la coltivazione biodinamica a garantire che il succo sia totalmente privo di residui chimici.

Fino al XVII secolo i libri di ricette contenevano moltissimi modi d'impiego dell'agresto. La cucina francese non lo ha in realtà mai dimenticato e lo utilizza anche per la famosa senape di Digione, ma è probabile che oggi lo si conosca solamente con il nome francese *verjus* (succo verde). La cucina creativa è oggi alla riscoperta dell'agresto; non così forte come l'aceto ma dall'acidità più intensa del limone, si adatta perfettamente per salse e condimenti.

A Manincor l'agresto è disponibile dal 2012 nelle pratiche bottiglie da un quarto di litro. Poco prima che si scurissero, a metà luglio abbiamo vendemmiato le uve di Petit Verdot e Tempranillo, quindi le abbiamo pigiate, pastorizzate ed imbottigliate.

Un suggerimento un po' speciale: succo di mele con acqua e un goccio di agresto. ☘

## Verjuice The juice of green immature grapes

Verjuice was used until well into the 19th century as a medicine, acidulant and condiment. With the introduction of the lemon from the Middle East, it fell into neglect.

Verjuice is made from unripe grapes. We harvest them shortly before they turn soft, press them and bottle the green juice. It is highly acidic, with a tartaric acid content of up to 30g/l.

It is also rich in minerals and antioxidants. The biodynamic style of cultivation practiced at Manincor guarantees a pure juice that is completely free of chemical residues.

Until the 17th century, recipe books were full of suggestions for the use of verjuice. It was never completely forgotten in French cuisine, where verjuice has been used since the 19th century as an ingredient in Dijon mustard. That presumably explains the use of the French name (meaning 'green juice'). Verjuice is now enjoying a renaissance in modern creative cuisine. Less sour than vinegar and with a more intense acidity than lemon, verjuice is ideal as a base for sauces and dressings.

In 2012 Manincor started marketing verjuice in the convenient quarter-liter bottle. To make the juice, we harvested Petit Verdot and Tempranillo grapes in mid-July just before they turned blue, pressed them, and then pasteurized the juice and bottled it.

Here's a refreshing tip: Dilute some apple juice with water and add a dash of verjuice! ☘

Grüne Trauben sind perfekt für die Produktion von Verjus.  
Le uve verdi sono perfette per produrre il verjus.  
Green grapes are perfect for making verjuice.







# /// Gute Geister

## Vielfalt, Respekt, Freude: Biodynamie ist Teamarbeit

Wer durch die Lagen geht, die zu Manincor gehören, bemerkt es gleich: In jeder zweiten Rebzeile wuchert es. Es blüht, es summt, es flattert. Es richtet sich ein im Gleichgewicht.

Warum sollte das nicht auch bei den Menschen funktionieren? Wer in Manincor arbeitet, muss dazupassen. Dazupassen heißt nicht, gleich sein. Im Team wächst und gedeiht es, hilft man sich, wundert sich vielleicht manchmal, dass es geht. Aber es geht!

Fünf Gespräche, fünf Männer, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Ein Blick in die Persönlichkeit von Menschen, die dazu beitragen, dass „es geht“.

**D**aniel Florian, geboren 1930 in Kaltern. 1944: Die Schule ist kriegsbedingt im Mai zu Ende; der gräflich Enzenbergsche Verwalter ist vom Kriegsdienst befreit. Er heuert seine Mitarbeiter direkt aus der Schule an, und so beginnt der vierzehnjährige Daniel Florian mit der Arbeit im Weinberg.

„Mir hat's schon g'falln.“ sagt er. Verlassen hat er den Weinberg bis heute nicht. Nach 46 Arbeitsjahren tritt er 1990 in den gesetzlichen Ruhestand, seither hat er nie aufgehört zu arbeiten. Daniel Florian schaut gut aus mit seinen 83 Jahren, frisch und vergnügt.

Zurück zu den letzten Kriegsmonaten. Die ersten Jahre, von 1944 bis 1946, sind extrem trocken, und es

## Varietà, rispetto, gioia: biodinamica in team

Chi cammina tra i poderi che appartengono a Manincor lo nota immediatamente: ogni due filari la vita è effervescente! Chi fiorisce, chi sfreccia ronzando, chi svola. E tutti si adattano in buon equilibrio.

Perché mai non dovrebbe valere anche per gli uomini? Chi lavora a Manincor deve adattarsi. Ma adattarsi non vuol dire omologarsi. Nel team si cresce e si fanno progressi, ci si aiuta e talvolta ci si meraviglia forse che funzioni. Ma funziona!

Cinque interviste, cinque uomini che non potevano essere più differenti. Curiosando tra le personalità di chi contribuisce a fare in modo che “funzioni”.

**D**aniel Florian, nato nel 1930 a Caldaro. 1944: La scuola è finita a maggio a causa della guerra; l'amministratore dei conti Enzenberg è esentato dal servizio



Non è mai un'attività noiosa,  
anche se per lui il ciclo si ripete  
ormai da 68 anni. *Daniel Florian*

## Diversity, respect, enjoyment: Biodynamics in the team

If you take a tour of the sites that form part of the Manincor Estate, there is one thing you will immediately notice: Between every second row of vines there is rampant growth, with flowers in blossom, a hum of bees and a constant flutter of wings in what has developed into a harmonious whole.

Why should that not be the same with human beings, too? The people who work in Manincor also form part of the whole. That does not mean they all have to be the same. The team enables the individual to grow and flourish; it is a place where we help each other and where we are sometimes surprised that it works. But it does; it works!

Five interviews with men who could hardly be more different – offering insights into the characters of the people who help to ensure that it works.

**D**aniel Florian, born in 1930 in Kaltern. 1944: In May the war brought the school year to an early close. The manager on the Enzenberg Estate was freed from military service. He found the people he was looking for at the school itself. That marked the beginning of life in the vineyard for the 14-year-old Daniel Florian.

“I liked the work,” he says. And he is still to be found in the vineyard today. After 46 years, he started to

## At present the vines are being pruned. He has been pruning for five days and much still remains a mystery. *Helmuth Giovanett*



fehlte an Arbeitskräften. Die Erträge sind spärlich.

Seither hat sich viel geändert. Damals war die Arbeit gekennzeichnet von langen Fußmärschen, großen Höhenunterschieden, einer Sechstage-Woche mit 11 bis 12 Stunden pro Tag. Den ersten Umbruch bringt die Motorisierung, ab 1952/53 gibt es zwar noch Ochsenespanne, aber auch immer mehr Traktoren. Fleißig, wie er ist, wird Daniel Florian zum „Schaffer“, also zum Vorarbeiter.

Seine erste Reaktion auf die Umstellung des Betriebes auf biodynamische Bewirtschaftung ist skeptisch. Aber schon bald kann er sich damit anfreunden: Es erinnert an seine Anfangsjahre. Mehr Arbeit ist es jedenfalls. Aber so wie früher, die starken Spritzmittel in den 60er- und 70er-Jahren, das war mit Sicherheit nicht richtig.

Selbst trinkt er gern leichtere Weine, die tun ihm gut. Es geht nichts über ein Glas Vernatsch oder einen Weißburgunder zur „Marend“ oder beim Kartenspielen.

Jetzt aber muss er schauen, wo die anderen sind, beim Reben schneiden. Bis Ende Jänner wird das dauern. Langweilig wird es nie, auch wenn sich der Jahreskreislauf für ihn schon das 68. Mal wiederholt. So schön ist es im Weinberg, jedes Jahr ist anders, die Natur fasziniert ihn. Das wird sich nicht mehr ändern.

**B**eim Rebenschneiden trifft er *Helmuth Giovanett*, geboren 1969 in Bozen, seit April 2012 in Manincor – und aus einer ganz anderen Welt als Daniel Florian. „Zehn Jahre lang habe ich keine Wolken gesehen.“ *Helmuth Giovanett* ist doppelt neu: neu im Betrieb, neu im Job. Er ist gelernter Sozialarbeiter, Behindertenbetreuer, war selbständig als Tätowierer, ist immer noch Musiker. Viel Arbeit, wenig frische Luft. Das Leben in geschlossenen Räumen, der wirtschaftliche Druck, das geht ihm auf die Nerven. Eine Bekannte arbeitet in Manincor, *Helmuth Giovanett* stellt sich vor und bekommt eine Zusage. Er muss alles von der Pike auf lernen.

Auf Anhieb fühlt sich *Helmuth Giovanett* wohl in Manincor. Alle müssen ihre Leistung bringen, aber Humor und Menschlichkeit sind ebenso wichtig. Die Arbeit im Freien bedeutet wahrhaftig ein Aufatmen, auch wenn man es nicht romantisieren soll – es gibt den ganz normalen Alltag. Aber es gibt auch Tage mit einer besonderen Stimmung im Überetsch, mit einem

militare e ingaggia i suoi collaboratori direttamente dalle scuole; così il quattordicenne Daniel Florian inizia a lavorare al vigneto.

“Mi è piaciuto da subito”, dice. E fino ad oggi non lo ha più lasciato. Dopo 46 anni di lavoro nel 1990 è andato in pensione secondo la legge, ma da allora non ha mai smesso in realtà di lavorare. Daniel Florian ha un bell’aspetto per i suoi 83 anni, fresco e di buon umore.

Torniamo agli ultimi mesi di guerra. I primi anni, dal 1944 al 1946, furono estremamente asciutti e mancava manodopera. I ricavi erano magri.

Da allora è cambiato tanto. A quel tempo il lavoro era contraddistinto da lunghe camminate, grandi dislivelli, settimane di sei giorni con 11–12 ore al giorno di lavoro. Il primo cambiamento radicale fu introdotto dalla motorizzazione, dal 1952/53 continuavano ad esserci i tiri con una coppia di buoi, ma comparivano sempre più trattori. Zelante com’è, Daniel Florian divenne presto fattore (*Schaffer*) e quindi un caposquadra.

Quando l’azienda agricola passò ad una coltivazione biodinamica la sua prima reazione fu di scetticismo. Ben presto ha familiarizzato però con questo metodo che lo riportava al passato, ai suoi inizi. Più lavoro di certo. Ma come si faceva una volta, le irrorazioni pesanti degli anni Sessanta e Settanta, quelle di certo non andavano bene.

Daniel Florian beve volentieri un vino leggero, che gli fa bene. Non c’è di meglio che un bicchierino di Schiava o di Pinot Bianco con la merenda o giocando a carte.

Ma adesso, terminata l’intervista, bisogna andare a vedere dove sono arrivati gli altri con le potature. Durerà fino a fine gennaio. Non è mai un’attività noiosa, anche se per lui il ciclo si ripete ormai da 68 anni. È così bello nel vigneto, ogni anno è diverso dagli altri, la natura lo affascina. Qualcosa che certo non cambierà più.

**D**urante la potatura incontra *Helmuth Giovanett*, nato nel 1969 a Bolzano, da aprile 2012 a Manincor – e proveniente da un mondo lontano anni luce da quello di Daniel Florian.

“Per dieci anni non ho visto le nuvole.” *Helmuth Giovanett* è due volte nuovo: nuovo nell’azienda e nuovo del lavoro. Ha studiato da assistente sociale e assistente ai disabili, aveva un’attività in proprio come tatuatore

draw the state pension in 1990 – and has never stopped working since! Daniel Florian is looking well for his 83 years – sprightly and cheerful.

But back to the last months of the war: The first few wine-growing years, from 1944 to 1946, were all extremely dry. Labor was also in short supply, and the yields were poor.

Much has changed since then. In the early days work in the vineyards required long distances – and climbs – to be covered on foot. It also meant a six-day week working 11 to 12 hours a day. The introduction of motor vehicles was the first big change, with the tractor competing more and more with the oxen from the early 1950s onwards. Daniel was a good worker and was soon promoted to foreman.

At first he was skeptical about switching over to biodynamic methods, but he soon started to see their merits. He can still remember the early days; it was definitely more work. But the toxic sprays used in the 1960s and 70s, that cannot have been right, either.

Daniel likes to drink the lighter wines, which do him good. He loves a glass of Schiava or Pinot Bianco with his afternoon snack or during a game of cards.

But now, after finishing the interview, he must see how far the others have got with the pruning. That will take until the end of January. Daniel never finds the work boring, even though he is seeing the annual cycle for the 68th time! The vineyard is such a wonderful place, and different every year. He still finds the workings of nature fascinating. That is unlikely to change.

**W**hile pruning the vines, he meets *Helmuth Giovanett*, Born in Bozen in 1969. He has been working at Manincor since April 2012 and comes from quite a different world to Daniel Florian. *Helmuth Giovanett* is a newcomer to Manincor and to wine growing in

lautlosen Licht, einer greifbaren Ruhe, mit nie gesehenen Farben und neuen Gerüchen.

Zurzeit werden die Reben geschnitten. Es ist sein fünfter Tag, vieles ist ihm noch ein Rätsel. Spannend ist das Schneiden jedenfalls; er sieht die Reben als Lebewesen. Manche sind 20, 30 oder 40 Jahre alt, da will man nichts falsch machen.

Seine Lieblingssorten sind Cabernet, Merlot und Lagrein. Wenn er eine Flasche Manincor-Wein in der Hand hält, so berührt ihn das: „Da ist meine Arbeit drin in dieser Flasche.“

Biodynamie ist ihm selbstverständlich, seinem Wesen, seiner Lebenseinstellung. Es ist hoch an der Zeit, die geschundene Natur zu heilen, ausgelöschtes Wissen behutsam wiederzubeleben. In Manincor wird das gemacht, draußen im Weinberg aber auch in allen anderen Bereichen, wie im Umgang mit den Menschen. Nach dem Gespräch wird er schauen, wo seine Mannschaft inzwischen ist, um den Rest dieses Dezembertages bis zum Einbruch der Dunkelheit mit dickem Pullover und Anorak noch einige Reben zu schneiden. Er ist zufrieden.

**A**rbeiten und leben unter freiem Himmel – für *Markus Riffesser*, geboren 1967 in Kaltern, hat es nie etwas anderes gegeben.

Wir treffen uns am Marktplatz in Kaltern, wo er am Christkindlmarkt einen Stand hat. Viel ist nicht los, es ist kalt. – Vor drei Jahren, als seine Familie Zuwachs bekommt, beschließt Markus Riffesser, einen neuen Weg einzuschlagen. Drei Tage die Woche ist er jetzt in Manincor, den Rest der Zeit kümmert er sich um seinen eigenen Hof, seine Bienen.

Das biodynamische Arbeiten gefällt ihm, er denkt viel darüber nach. Ein Schritt nach vorne sei es, und zur gleichen Zeit eine Rückkehr zu den Produktionsweisen von früher. Ein Bauer muss mit der Natur in Verbin-



Wenn er in Manincor durch die lebendige Natur der Weinberge geht, fühlt er sich zu Hause. *Markus Riffesser*

e continua ad essere un musicista. Tanto lavoro e poca aria fresca. Vivere in ambienti chiusi, con la pressione del risultato economico gli dà sui nervi. Un suo conoscente lavora a Manincor e così Helmuth Giovanett si presenta e viene accettato. Deve imparare tutto dall'abbicci.

Già al primo approccio Helmuth Giovanett si trova bene a Manincor. Ognuno deve fare la propria parte, ma sono altrettanto importanti il senso dell'umorismo e l'umanità. Lavorare all'aria aperta vuol dire respirare profondamente nel vero senso della parola, anche senza farne una cosa romantica, c'è pur sempre la normale quotidianità. Ma nell'Oltradige ci sono anche giornate con un'atmosfera particolare, con una luce silenziosa, una calma tangibile, con colori mai visti e odori nuovi.

Ora si stanno potando le viti. Siamo al quinto giorno di questo lavoro, per lui molto è ancora un mistero. Ma la potatura è comunque eccitante; Helmuth considera le viti come esseri viventi. Alcune hanno già 20, 30 o 40 anni e qui non si vogliono fare errori.

I suoi vitigni preferiti sono Cabernet, Merlot e Lagrein. Quando tiene in mano una bottiglia di Manincor, lo colpisce il fatto che “qui dentro c'è anche il mio lavoro.”

La biodinamica per lui è cosa scontata, per il suo essere, per la sua idea della vita. È ormai giunto il tempo di curare la natura martoriata, di portare a nuova vita con cautela un sapere cancellato. È ciò che si fa a Manincor all'esterno, nei vigneti, ma in realtà anche in tutti gli altri ambiti, così come nel rapporto con le persone. Dopo l'intervista Helmuth cerca subito dove si trovi nel frattempo la sua squadra per potare ancora qualche vite, vestito di maglione pesante e giacca a vento, per quel che resta di questa giornata di dicembre fino al calare dell'oscurità. È soddisfatto.

**V**ivere e lavorare all'aria aperta: per *Markus Riffesser*, nato nel 1967 a Caldaro, non c'è mai stata alternativa.

Ci incontriamo sulla Piazza Principale di Caldaro, dove Markus Riffesser ha uno stand per il mercatino di Natale. Non c'è gran movimento, fa freddo.

Quando tre anni fa la sua famiglia è cresciuta, Markus ha deciso di prendere una strada nuova. Adesso lavora a Manincor tre giorni alla settimana e negli altri si occupa del proprio maso e delle sue api.

general. He trained as a social worker and disability care worker, worked as a freelance tattoo artist and is also a musician. That was a lot of work with little fresh air. “For ten years I didn't see a cloud.” Working indoors all the time and under pressure finally got on his nerves. One of his friends was employed in Manincor. Helmuth Giovanett made an appointment for an interview and was given a job. He is learning everything from scratch.

Helmuth has felt at home in Manincor from the start. Everyone has to do their share, but humor and the human touch are important, too. Working outdoors is literally like a breath of fresh air, without wishing to romanticize; there is still a lot of everyday routine. But there are also days with a special atmosphere in Überetsch, with its silent light, a tangible quiet, with rare colors and new scents.

At present the vines are being pruned. He has been pruning for five days and much still remains a mystery. In its way it is exciting work; he sees the vines as living creatures. Some of them are twenty, thirty or forty years old. So he does not want to make any mistakes.

His favorite wines are Cabernet, Merlot and Lagrein. Holding a bottle of Manincor wine in his hand makes him feel emotional: “My work is in this bottle.”

For Helmuth, biodynamics goes without saying; it matches his character, his attitude to life. It is time to help heal the wounds inflicted on nature and to carefully reinstate the forgotten wisdoms. That is what is happening in Manincor, out in the vineyard and in all other areas as well, including human relationships. After the interview he goes to see where his team has got to and spends the rest of this December afternoon in his thick pullover and warm anorak pruning some more vines – and enjoying a deep sense of satisfaction.

**W**orking and living in the open air – for *Markus Riffesser*, born in Kaltern in 1967, that is the way things have always been.

We meet in Marktplatz in Kaltern, where he has a stand in the Christmas market. Not many people around; it's cold.

Three years ago, when his wife had a baby, Markus decided it was time for a change. Now he spends three days a week working in Manincor, and the rest of the time he looks after his own farm and his bees.

## For *Markus Löffler*, the most exciting part of the wine year is the autumn, when the first grapes are delivered to the cellar.



dung treten, mit ihr gehen. Das geht nur mit viel Handarbeit, und Handarbeit hat in Manincor einen hohen Stellenwert. Vieles lehrt Markus Riffesser die Imkerei. Er hat gelernt, dass man die Bienen nur begleiten kann. Die Natur folgt ihren eigenen Gesetzen.

Wenn er in Manincor durch die lebendige Natur der Weinberge geht, fühlt er sich zu Hause. So hat er es kennengelernt. Sogar mit Ochsen hat sein „Tata“ noch gearbeitet, bis er sich den ersten Traktor kaufen konnte.

Zuerst arbeitet Markus Riffesser zehn Jahre als Gärtner, dann in einem konventionellen Weingut. Von dort aus beobachtet er das Treiben in Manincor, schüttelt den Kopf. Heute steht er auf der anderen Seite und schüttelt wieder den Kopf. Diesmal über die anderen, die noch nicht soweit sind. Auch wenn es mehr Arbeit ist, echten Mist zwischen den Rebzeilen auszubringen, so, wie es vor 30, 40 Jahren gemacht wurde.

Wenn er Wein trinkt, dann muss er schwer und dunkel sein, am liebsten einen Cabernet. Aber viel ist es ohnehin nicht, den meisten Wein verschenkt er.

„Du musst immer einen Schritt voraus sein, dann hast du deine Ruhe.“ Und so hält er im Garten vier Grünleger-Hühner, wilde Geschöpfe, die Eier mit niedrigem Cholesteringehalt und fantastischem Geschmack legen; können sein, dass das Zukunft hat.

Einen guten Teil der Weinqualität bringt die Natur hervor, draußen in den Weinbergen von Manincor. Lernen Sie zwei Männer kennen, die die Trauben nach der Ernte auf ihrem Weg in die Flasche begleiten.

Mehr als vier Jahre ist *Markus Löffler*, geboren 1976, schon in Manincor; fast wundert es ihn selbst. Er kommt aus dem Kaiserstuhl, einer Weingegend in der Nähe von Freiburg im Breisgau. Und er kommt aus einer Winzerfamilie mit Weinbergen, Obstgarten, Wald. Als Kind war der Weinberg sein Spielplatz, sein beruflicher Weg schien vorgezeichnet.

Erst aber war er Beamter, nach dem Zivildienst blieb er bei der Rettung; er ist Schlagzeuger, geht für ein halbes Jahr nach Australien, dann in die Schweiz, wird Weinküfer und Kellermeister. Dann geht er nach Neuseeland, und schließlich kommt das Angebot aus Manincor. Markus übersiedelt mit seiner Frau innerhalb von drei Wochen nach Kaltern. Hier sind sie

Il lavoro biodinamico gli piace e lui ci riflette su parecchio. È un passo in avanti e al contempo un ritorno ai metodi di produzione di un tempo. Un contadino deve creare un legame con la natura, deve assecondarla e ciò avviene solo con tanto lavoro manuale; a Manincor il lavoro manuale ha una grandissima importanza. L'apicoltura insegna molte cose a Markus Riffesser. Ha imparato che le api si possono solo accompagnare, la natura segue le proprie leggi.

Quando cammina tra la natura vivace dei vigneti di Manincor, lui si sente a casa. L'ha imparato così, il suo „Tata“ aveva lavorato addirittura con i buoi fino al momento in cui non ha potuto acquistare un trattore.

Markus ha lavorato all'inizio per dieci anni come giardiniere, poi in una tenuta vitivinicola convenzionale. Da lì osservava l'attività di Manincor e scuoteva la testa; oggi si trova dall'altra parte e scuote di nuovo la testa, ma questa volta per gli altri, che non ci sono ancora arrivati. Anche se comporta più lavoro spargere vero letame tra i filari, proprio come si faceva 30 o 40 anni fa.

Quando beve del vino, dev'essere carico e scuro, preferibilmente un Cabernet. E comunque non ne resta molto, la maggior parte del suo vino lui lo regala.

„Devi essere sempre un passo avanti, solo allora hai la tua tranquillità.“ E così nel suo terreno tiene quattro galline domestiche, creature selvatiche allevate a terra che depongono uova con basso contenuto di colesterolo e un sapore fantastico; può darsi che abbia un futuro.

Buona parte della qualità del vino è espressione della natura, là nei vigneti di Manincor. Fate conoscenza con due uomini che accompagnano le uve dopo la vendemmia nel loro percorso verso la bottiglia.

**M**arkus Löffler, nato nel 1976, è a Manincor da oltre quattro anni, e se ne meraviglia lui stesso. Viene da Kaiserstuhl, una regione vitivinicola nelle vicinanze di Friburgo in Brisgovia. E proviene da una famiglia di vignaioli con vigneti, frutteti e boschi. Da bambino il vigneto era il suo parco giochi e il suo percorso professionale sembrava dunque segnato.

Ha cominciato però come impiegato, dopo il servizio civile è rimasto al servizio di pronto soccorso; è batterista ed è stato per un mezzo anno in Australia, poi è andato in Svizzera,

He likes applying biodynamic principles; he has thought a lot about it. He says it is a step forward and a return to the methods of the old days at the same time. A farmer has got to have a feeling for nature and respond to nature's needs. That means a lot of manual work, and great importance is attached to manual work in Manincor. Markus has learnt a lot from beekeeping. He has learnt that you can only be a support for the bees; nature follows her own laws.

A walk through the living natural world of the Manincor vineyards makes you feel at home. That is also what Markus says. His father was still working with oxen before he could afford his first tractor.

Markus Riffesser spent the first ten years of his working life as a gardener before moving to a conventional wine estate. From there he would observe the activities in Manincor and shake his head. Today he is on the other side and again shaking his head – this time at the others who have not yet seen the light, even if it is more work to spread real manure between the rows of vines, just as they did thirty or forty years ago.

When he drinks wine, it has to be heavy and dark, preferably a Cabernet. But he does not drink much. Most of it he gives away.

„You always have to be one step ahead. Then you can relax.“ In his garden, for example, he keeps four Easter Egger hens, wild creatures that lay eggs with a low cholesterol content and fantastic taste. Maybe there is a future in that.

The quality of the wine is in no small part the product of nature, in the vineyards of Manincor. Let us introduce you to two men whose job is to watch over the grapes on their way from the vine to the bottle.

**M**arkus Löffler, born in 1976, has been working in Manincor for more than



## Jetzt weiß er um all die Arbeit und Energie, die im Wein steckt, genießt ihn bewusster. *Marius Müller*



nun, mittlerweile mit zwei Kindern, und es schaut so aus, als ob sie bleiben werden.

Biodynamie in der Praxis lernt Markus Löffler in Manincor zum ersten Mal kennen. Offen für Neues, beschäftigt er sich mit den theoretischen Grundlagen. Kopf und Bauch sind gleichermaßen überzeugt, wie auch nicht: Als Kind, wenn er bei den Laubarbeiten im Weinberg hilft, hat er oft mit Hautausschlägen zu kämpfen; heute fährt er selbst mit dem Quad durch den Weinberg und spritzt Kamillentee. Seine Kinder können unbeschwert im Laub spielen.

Seinen Manincor-Lieblingswein kann er nicht nennen; er mag sie alle. Die Kraft, die Mineralik, dass sie trocken, kristallin und klar sind.

Die spannendsten Momente für Markus Löffler im Weinjahr: natürlich im Herbst, sobald die ersten Trauben hereinkommen, der Keller sich mit Leben füllt, wenn das Potenzial künftiger Weine spürbar wird. Eine positive Spannung, eine Erwartungshaltung, die sich aufbaut, die Hoffnung, dass der Wein im Holzfass schön durchgärt. Und wenn der Wein dann abgefüllt ist, ein tiefes Ausatmen. Ein, zwei Wochen Pause, dann geht das neue Weinjahr wieder los, stets das Gleiche, stets ein Anderes.

Viele erste Male erlebt *Marius Müller*, 23 Jahre alt und seit März 2011 in Manincor tagtäglich – und doch ist er alles andere als ein Anfänger. Ein verschlungener Weg hat ihn von Frankfurt hierher geführt. Nach elf Jahren Waldorfschule macht er ein Praktikum. Der Nikolaihof in der Wachau ist ein Treffer; Marius Müller lernt, lernt, lernt. Landwirtschaft, Obst- und Weinbau. Danach beginnt er mit einer Ausbildung zum Weinbau- und Kellerfacharbeiter. Viele Bewerbungen und einige Vorstellungstermine später bekommt er

è diventato bottaio e cantiniere. Poi si è spostato in Nuova Zelanda e alla fine è arrivata la proposta di Manincor.

In tre settimane Markus si è trasferito con la moglie a Caldaro e qui sono ora, nel frattempo anche con due bambini, e pare che potrebbero restare.

A Manincor Markus Löffler impara a conoscere per la prima volta la biodynamica nella pratica. Aperto alle novità, approfondisce i fondamenti teorici. A volte testa e pancia sono convinte allo stesso modo: quando da bambino aiutava nel vigneto durante la potatura verde, doveva combattere spesso con le eruzioni cutanee; oggi invece percorre i vigneti con il quad irrorando camomilla. I suoi figli possono giocare in mezzo alle piante senza preoccupazioni.

Non è in grado però di indicare il suo vino di Manincor preferito, perché gli piacciono tutti. Il loro vigore, la loro mineralità, il fatto che siano secchi, cristallini e trasparenti.

I momenti più emozionanti dell'annata per Markus Löffler: naturalmente l'autunno, non appena vengono conferite le prime uve, la cantina si riempie di vita, quando si riesce a percepire il potenziale dei vini in maturazione. Una tensione positiva, un atteggiamento di attesa che si carica, la speranza che il vino nelle barrique stia fermentando bene. E poi, quando il vino è imbottigliato, un profondo sospiro. Una, due settimane di pausa e poi riparte la nuova annata, sempre le stesse cose, ma sempre diverse.

Tanti nuovi inizi per *Marius Müller*, 23 anni e da marzo 2011 a Manincor – ma è tutt'altro che un principiante. È una strada tortuosa quella che lo ha portato da Francoforte a qui. Dopo undici anni di scuole Waldorf ha frequentato l'apprendistato. Il Nikolaihof nella Wachau (Austria) sarà la sua fortuna; lì Marius Müller studia, studia e studia. Agricoltura, frutticoltura e viticoltura. Da lì in poi comincia la sua formazione come addetto alle viti e alla cantina. Dopo molte candidature e alcuni colloqui di lavoro arriva finalmente un invito da Manincor. È un altro colpo di fulmine.

Ora Marius Müller è un elemento fisso del team; apprezza il fatto di lavorare nel vigneto con le “vecchie volpi” e di poter continuare a frequentare corsi. Il prossimo corso di formazione lo porterà a scuola di viticoltura e arte cantiniera. I suoi nonni sono orgogliosi di lui; nessuno avrebbe pensato

four years now – to his own great surprise. He comes from Kaiserstuhl, a wine-growing area near Freiburg im Breisgau, Germany. As the son of a wine-growing family with its own vineyards, orchard and woodland, he played in the vineyard as a child, and his career seemed a foregone conclusion.

But first he became a civil servant. After doing social work instead of military service, he remained with the ambulance service. He was also a drummer. He traveled to Australia for six months, then to the south of France. He learned the trade of cooper and became a cellar master. Then he went to New Zealand before being offered a job in Manincor.

Three weeks later Markus was living in Kaltern with his family, which now includes two children. It looks as if they are here to stay.

Manincor provided Markus with his first experience of biodynamic cultivation. With his open mind for new ideas, he also looked into the theory – and was convinced in his mind and heart. That is not surprising: As a child he often developed a skin rash after helping with the canopy work; today he uses a quad bike to spray chamomile in the vineyard. His children can play in the leaves without a care in the world.

He does not have a favorite Manincor wine; he likes them all. He likes their strength and mineral character, the fact that they are dry, crystalline and clear.

For Markus, the most exciting part of the wine year is the autumn, when the first grapes are delivered to the cellar, when the cellar returns to life and when the potential of tomorrow's wines begins to be revealed. There is an excitement in the air, a mood of expectation, of confidence that the wine in the wooden casks is fermenting nicely. And when the wine is bottled, there comes a moment of calm – and a break of one or two weeks before the new wine year begins, the same again, only different.

Much is still new for *Marius Müller*, 23 years old and a Manincor man since March 2011 – although he is far from being a beginner. His was a tortuous path from Frankfurt to Manincor. After eleven years at a Waldorf School, he found an internship: The Nikolaihof, in the Wachau region of Austria, was a perfect choice;

eine Einladung aus Manincor. Und wieder ein Treffer.

Jetzt gehört Marius Müller fix zum Team; er schätzt es, im Weinberg mit den „alten Hasen“ zu arbeiten und dass er immer wieder Schulungen besuchen kann. Die nächste Ausbildung führt ihn in die Weinbau- und Kellermeisterschule. Seine Großeltern sind stolz auf ihn. Keiner hätte gedacht, dass er es ohne Abitur so weit bringen würde.

Was ihm besonders gefällt in Manincor? Da spricht Marius viel von Partnerschaft und Respekt, vor der Natur aber auch vor den Menschen. Auch ein junger Mitarbeiter wird ernst genommen, kann Ideen einbringen und wird gleichzeitig von erfahrenen Kollegen begleitet. Ein Betriebsklima, das das Beste in den Menschen zutage fördert. Was später kommen wird, das lässt er sich offen, mit 23 kann sich noch alles ändern.

Wenn Marius Müller nach Hause fährt, nimmt er gern seinen Lieblingswein mit, *La Rose de Manincor*. Mit dem frischen, jungen Wein, der ein bisschen wild ist, aber eigentlich immer passt, überrascht er gern Freunde und Familie, übrigens entgegen der allgemeinen Ansicht nicht nur im Sommer. *La Rose* kombiniert interessante Sorten, sagt er, die Farbe beschreibt er als diamantrot. Seit er selbst im Weinbau arbeitet, hat sich sein Zugang zum Wein geändert. Jetzt weiß er um all die Arbeit und Energie, die im Wein steckt, genießt ihn bewusster, schätzt den Luxus eines guten Glases Wein.

**E**cken, Kanten, Brüche in Lebensgeschichten, viel Erfahrung, Talent, Geschick: höchst Erstaunliches haben die fünf Männer erzählt. Sie stehen für viele andere Menschen, die in Manincor arbeiten; Menschen, die man nie über einen Kamm scheren könnte. ❧

che si sarebbe fatto strada così, senza la maturità.

Cosa gli piace in particolare a Manincor? Marius parla tanto di collaborazione e rispetto, della natura ma anche delle persone. Anche un collaboratore giovane viene preso sul serio, può proporre idee e viene al contempo affiancato da colleghi esperti. Un clima aziendale che tira fuori il meglio dalle persone. Cosa succederà in futuro è un'opzione aperta, a 23 anni tutto può ancora cambiare.

Quando Marius Müller va a casa, porta volentieri con sé il suo vino preferito, *La Rose de Manincor*. Con questo vino fresco e giovane, che si abbina sempre molto bene, gli piace sorprendere famiglia e amici, non solo in estate, contrariamente a quanto si pensa di solito. *La Rose* combina varietà interessanti, afferma Marius che descrive il colore come “rosso diamante”. Da quando lavora in prima persona nella viticoltura il suo approccio con il vino è cambiato. Ora conosce tutto il lavoro e l'energia che il vino nasconde, lo gusta in modo molto più consapevole e apprezza il lusso di un bicchiere di vino buono.

**T**ratti, spigoli, pieghe delle storie di vita, tanta esperienza, talento, abilità: questi cinque uomini hanno raccontato vicende molto sorprendenti. Rappresentano le tante altre persone che lavorano a Manincor, persone che non si potrebbero mai confondere tra loro. ❧

Marius learnt and learnt and learnt – agriculture, and fruit and wine growing. Then he started to train as a wine-grower and cellarman. Many job applications and interviews later, he was accepted by Manincor – another perfect choice.

Marius is now a regular member of the team; he enjoys working with the old hands in the vineyard and is grateful for the training courses he can attend. The next one is for husbandry and wine making. His grandparents are proud of him. No-one thought he would do so well without graduating from high school.

What is it about Manincor that appeals to him so much? Marius replies in terms of partnership and respect, nature and people. Even a young employee is taken seriously, can contribute his or her ideas and enjoys the support of experienced colleagues at the same time. And Manincor has an atmosphere that brings out the best in people. What the future holds is still an open question; nothing is forever at the age of 23.

When Marius goes home he likes to take his favorite wine with him, *La Rose de Manincor*. This fresh, young wine, which is a bit on the wild side and yet always a good choice, is always a welcome gift for his friends and family – and, contrary to the conventional wisdom, not only in summer. He says *La Rose* is a blend of interesting varieties, with a color that he calls diamond red. Now that he is working on a wine estate, his attitude to wine has changed. He sees all the work and energy that goes into the wine and can enjoy it with greater awareness; he appreciates the luxury of a glass of good wine.

**M**en with their individual characters, with smooth or erratic biographies, with a wealth of experience, talent, skills – and unusual things to narrate. They also stand for the many others who work at Manincor, people who can never be painted with the same brush. ❧

Rappresentano le tante altre persone che lavorano a Manincor, persone che non si potrebbero mai confondere tra loro.



# /// La Rose

Kurt Höretzeder, Grafik-Designer, Weingenießer

Vom Vergnügen,  
Weine in Gärten  
zu genießen  
Unter Mithilfe des  
**La Rose de Manincor**

**M**anche Weine verlangen danach, das Haus, die manchmal schützende und wärmende, manchmal aber auch eingrenzende Enge der Wände zu verlassen. Sie fordern dich auf hinauszugehen, auf den Balkon, die Veranda, vielleicht sogar – welcher Luxus – in den Garten. Manchmal reicht auch ein geöffnetes Fenster um frische Luft hereinzulassen. Und damit die Welt.

Der *La Rose de Manincor* ist so ein Wein. Er weckt die Erinnerung an das Freie, aus der diese Cuvée (wie alle Weine) ja schließlich auch tatsächlich stammt. In ihr steckt – und das ist keine Übertreibung – mehr von Manincor als in jedem anderen Wein des Guts. Alle sieben Rotweinsorten finden sich im *La Rose*: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Blauburgunder, Cabernet Sauvignon. Und mit ihnen auch (fast) alle Rotweine von Manincor: *Mason di Mason*, *Mason*, *Castel Campan*, *Cassiano*, *Rubatsch*. Zehn Prozent ihres Saftes werden bereits wenige Stunden nach dem Pressen von der Maische gezogen. Durch den kurzen Kontakt lösen sich aus den Trauben nur wenige Farbstoffe, was später für das schon im Anblick erfrischend wirkende, klare Hellrot dieses Rosè sorgt. Die Saftabzüge werden schließlich, Weinberg für Weinberg, individuell ausgebaut und spontan im 500-Liter-Eichentonneaux vergoren.

Kurz vor Weihnachten ist es dann so weit. Dann finden die Weine nach

Il piacere di  
degustare vini  
in giardino

Con il contributo del  
**La Rose de Manincor**

**T**aluni vini hanno bisogno di lasciare la casa, l'angustia delle pareti talora protettiva e calda, ma anche costringitiva. Ti chiedono di uscire, sul balcone, sulla veranda, magari addirittura, che lusso, in giardino. Talvolta è sufficiente una finestra aperta per dare accesso all'aria fresca. E quindi al mondo.

*La Rose de Manincor* è uno di quei vini. Desta un ricordo di aria aperta, da cui questa cuvée, come tutti i vini, in realtà alla fine proviene. Non è un'esagerazione se diciamo che ne *La Rose* si cela molto più di Manincor che in qualunque altro vino della tenuta. In questa cuvée ritroviamo tutti i sette vitigni rossi: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Blauburgunder, Cabernet Sauvignon. E con loro anche (quasi) tutti i rossi di Manincor: *Mason di Mason*, *Mason*, *Castel Campan*, *Cassiano*, *Rubatsch*. Il dieci per cento del succo viene prelevato dal mosto poche ore dopo la pigiatura; dal contatto breve le uve sprigionano solo pochi coloranti, circostanza che conferisce in seguito a questo rosé il suo colore rosato chiaro dall'effetto rinfrescante già alla vista. I prelievi di mosto vengono quindi lavorati separatamente, vigneto per vigneto, e fermentano spontaneamente in tonneau di rovere da 500 litri.

Poco prima di Natale giunge il momento tanto atteso. E dopo l'*assemblage*, ovvero dopo la "miscelazione" delle diverse botti, detta anche "taglio" o "cuvée", i vini "entrano in confiden-

The pleasure  
of enjoying wines  
in gardens

With the help of  
**La Rose de Manincor**

**S**ome wines make you want to open a door, to step beyond the four walls that sometimes offer warmth and protection and sometimes threaten confinement. They are a call for you to go outside, onto the balcony or verandah or perhaps – what luxury! – into the garden. Sometimes it is enough to open a window and let in the fresh air – and admit the world.

*La Rose de Manincor* is just such a wine. It awakens memories of the open spaces from which this cuvée originates. In it, without any exaggeration, there is more of Manincor than in any other wine from the estate. All seven of its red grape varieties are to be found in *La Rose*: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir and Cabernet Sauvignon. It also contains (almost) all the Manincor red wines: *Mason di Mason*, *Mason*, *Castel Campan*, *Cassiano* and *Rubatsch*. Ten percent of the juice is racked off from the must after just a few hours of contact with the skins. That is so short a period that only little skin colorant is extracted from the grapes, which explains the clear light red color of a rosé that is also refreshing at first sight. The the bleed-off juice is then vinified separately, vineyard by vineyard, undergoing spontaneous fermentation in 500-liter oak barrels.

Shortly before Christmas it is time to assemble the cuvée by blending the wines from the various barrels. Sometimes fermentation may not yet have been completed in one of the



## Die Rose ist ohne Warum Sie blühet, weil sie blühet.

Angelus Silesius (1624–1677)

der Assemblage – also dem auch „Verschneiden“ oder „Cuvéetieren“ genannten „Vermischen“ der unterschiedlichen Fässer – zueinander. Manchmal ist darunter eines, das noch nicht komplett durchgoren ist, bei dem nicht der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt wurde. Daher stammen dann jene paar Gramm Restzucker, die dem *La Rose de Manincor* seine ganz eigene, weiche Cremigkeit verleihen. Mehr als drei bis vier Gramm je Liter sind es jedoch nicht, denn die Finesse und Feingliedrigkeit der erfrischenden Säure wollen unbedingt erhalten bleiben.

Und eben diese Frische ist es wahrscheinlich, die dazu anstiftet, den *La Rose* bevorzugt unter freiem Himmel zu genießen. Irgendwie ist diese Aufforderung ja auch schon im Namen versteckt: Dieser Wein heißt nicht einfach „Rose“, sondern „La Rose“, also „die Rose“. Und am Schönsten ist die Rose immer noch – alle Verführung eines schönen Straußes Schnittrosen in Ehren – dort, wo sie tatsächlich wächst: im Garten.

**Rosarien.** Es gibt eine spezielle Art von Gärten, die ganz diesen Gewächsen gewidmet ist: Die Rosengärten, auch *Rosarien* genannt. In ihnen werden Rosenarten aus aller Welt gesammelt – ein Zeichen für die besondere Wertschätzung, die dieser Pflanze zuteil wurde: Seit jeher verbindet man mit ihr die Liebe, die Freude am Leben und die Jugendlichkeit, aber – Vorsicht, Dornen! – auch den Schmerz. Wenig überraschend, dass sie immer den Überwindern der Liebe und Schönheit – von Isis über Aphrodite, Eros und Dionisos bis zur Venus – geweiht war. Sie war in den Gärten Mesopotamiens ebenso zu Gast wie in jenen Chinas, Indiens und Ägyptens. Und natürlich in Griechenland, woher auch ihr Name stammt: das Wort „Rose“ leitet sich her von der Insel „Rhodos“, wo sie schon früh besonders verehrt wurde. Auch bei den Römern spielten die Rosengewächse eine bedeutende Rolle, ebenso in den mittelalterlichen Klostergärten: Der von einer Mauer umfasste Paradiesgarten (*hortus conclusus*) ist Symbol für die Jungfräulichkeit Marias. Und noch etwas erkennen Christen in der Rose: Ein Sinnbild für das aus dem Tod erblühende, ewige Leben – eines der zentralen Versprechen spätestens seit der Auferstehung des menschgewordenen Gottes.

Von den Renaissancegärten Italiens mit ihren manchmal fast irrwitzigen Wasserspielen, deren Schönheit jeden Tag aufs Neue verdunstet, über die prunksüchtigen Barockgärten Frankreichs, die selbst die Natur unter das Joch des Dekorativen zwingen, bis

za“. Talvolta ve ne è uno che non è ancora completamente fermentato, nel quale lo zucchero non si è ancora completamente trasformato in alcol e da questa circostanza provengono quel paio di grammi di zuccheri residui che conferiscono a *La Rose de Manincor* quella sua peculiare morbida pastosità. Da poco più di tre a quattro grammi per litro non sono nulla tuttavia, perché l'eleganza e la finezza della sua acidità rinfrescante restano del tutto inalterate.

E propria tale freschezza è probabilmente ciò che spinge in modo garbato ma deciso a gustare *La Rose* preferibilmente all'aperto. Si potrebbe dire che in qualche modo tale esigenza risieda già nel nome: questo vino non si chiama „Rose“, ma „La Rose“, ossia „la rosa“. E le rose sono meravigliose, nonostante la grande seduzione di un mazzo di rose da taglio, soprattutto là dove crescono, in giardino.

**Il roseto.** Esiste un particolare tipo di giardino che è dedicato a queste piante: il roseto, ossia il giardino delle rose, nel quale si raccolgono varietà di tutto il mondo, segno del particolare valore che viene attribuito a questa pianta, che da sempre viene messa in relazione con l'amore, la gioia di vivere, la giovinezza, ma anche (attenti alle spine!) al dolore. Non desta meraviglia quindi che la rosa sia stata sempre dedicata agli dei dell'amore e della bellezza, da Iside ad Afrodite, ad Eros, a Dioniso. Era presente nei giardini della Mesopotamia così come in quelli della Cina, dell'India e dell'Egitto. E naturalmente anche in Grecia, da dove ha origine il suo nome: „rosa“ deriva dall'isola di Rodi dove era celebrata già nell'Antichità. Anche presso i Romani i rosai avevano un ruolo di rilievo, così come nei chiostri medievali: un giardino paradisiaco cinto da mura (*hortus conclusus*) era simbolo della verginità di Maria. E i cristiani riconoscono altri simboli ancora nella rosa: la vita eterna che rifiorisce dopo la morte, una delle promesse centrali al più tardi dopo la resurrezione di Dio fattosi uomo.

Dai giardini rinascimentali italiani con i loro giochi d'acqua talora quasi folli, la cui bellezza si rinnova e si diffonde ogni giorno, ai giardini barocchi francesi con la mania dello sfarzo che piegano la natura ai capricci dell'estetica, ai giardini inglesi che sembrano in fondo rassegnarsi al fatto che la lotta dell'uomo con gli elementi potrebbe infine essere vana (*maybe*): non esiste praticamente giardino in cui non compaiano rose. Non è possibile immaginarle assenti dalla storia del giardinaggio occidentale, che non racconta solamente come l'uomo inventò casualmente i giardini nella sua occasionale ricerca di un po' di tranquillità: narra sostanzialmente del rapporto tra l'uomo e la natura, di sogni dolci e paure nascoste, di illimitate fantasie dell'onnipotenza umana e della vana speranza

barrels and not all the sugar will have been converted into alcohol. That explains the few grammes of residual sugar that give *La Rose de Manincor* its distinctive creamy softness. But it is never more than three or four grammes per liter so as not to detract from the finesse and delicacy of the wine's refreshing acidity.

It is probably this freshness that is behind *La Rose*'s polite insistence on being enjoyed in the open air. To some extent this characteristic is reflected in the name: The wine is not simply called Rosé but *La Rose*, i.e. The Rose. And roses are always at their most beautiful, no matter how seductive a bouquet of roses can be, where they grow – in the garden.

**Rosarium.** There is a special form of garden that is devoted to these fine plants: the rose garden or *rosarium*. Many of them house collections of roses from all over the world – a sign of the great esteem in which these wonderful flowers are held. Since time immemorial they have been a symbol of love, joy in life and youthfulness but also – beware of the thorns! – of pain. Not surprisingly, they were dedicated to the gods and goddesses of love and beauty, from Isis and Aphrodite, Eros and Dionysos to Venus. They were equally at home in the gardens of Mesopotamia and China, India and Egypt – and also in Greece, of course, which is where the word comes from: from the name of the island of Rhodes, where the rose was revered in ancient times. Roses played an important role in the gardens of the Romans and in those of medieval monasteries. There the enclosed „garden of paradise“ (*hortus conclusus*) was a symbol of the Immaculate Conception of the Virgin Mary. For Christians, there is more symbolism in the rose: It is an expression of the eternal life that comes after death – one of the central tenets of Christianity based on the resurrection of God incarnate.

From the Renaissance gardens of Italy with their often incredible water features, whose beauty evaporates anew each day, and the splendid Baroque gardens of France, in which Nature herself is harnessed to the decorative yoke, to the English gardens as a concession to the fact that success can never be guaranteed in man's fight with the elements – there can be few specimens in which roses are completely absent. They occupy a firm place in the history of western garden architecture, which is about more than man's fortuitous invention of the garden on his causal quest for a bit of peace and quiet; it speaks in fundamental terms of the relationship between man and nature, of gentle dreams and deep-seated anxieties, of unrestrained fantasies of human hegemony, and of a vain longing

## *La rosa non ha perché. Fiorisce perché fiorisce.*

*Angelus Silesius (1624–1677)*

hin zu den Englischen Gärten, die sich schließlich doch damit abzufinden scheinen, dass das Ringen des Menschen mit den Elementen am Ende doch umsonst sein könnte (maybe): Kaum ein Garten, in dem Rosen nicht vorkämen. Sie sind nicht wegzudenken aus der Geschichte der abendländischen Gartenkunst, die nicht nur davon erzählt, wie der Mensch auf der beiläufigen Suche nach ein bisschen Ruhe zufällig die Gärten erfand: Sie berichtet grundlegend vom Verhältnis zwischen Mensch und Natur, von sanftmütigen Träumen und tief schlummernden Ängsten, von grenzenlosen Phantasien der menschlichen Allmacht und von der vergeblichen Hoffnung, die den Menschen schon im Hier und Jetzt eine von sehr weit her imaginierte, ewige Welt verheißt – das vorweggenommene Paradies auf Erden. Das aber, trotz allem, abrupt endet: Vor den Toren der idealen, verletzlichen Kunstgärten lauert gefährlich das Chaos, die wuchernde, die ungezähmte Natur.

**Weingärten** stehen irgendwo zwischen diesen idealen Kunstnaturwelten und den aus Schutz vor Tieren eingefriedeten Nutzgärten (das Wort „Garten“ stammt vom indogermanischen „ghordo“ und bedeutet „eingezäuntes Stück Land“; auch das lateinische „hortus“, das slawische „gorod“, das englische „garden“, das französische „jardin“ und italienische „giardino“ gehen auf denselben Wortstamm zurück). Vom schlichten, offenen Feld unterscheidet sie (zumindest in Südtirol, anderswo sind Weingärten selten umschlossen) ihre Einfriedung, vom idealen Paradiesgarten die stets gegenwärtige Arbeit (in ihm braucht selbstverständlich niemand einen Finger zu rühren).

Und hier, wir ahnen es bereits, schließt sich unser Kreis: Auch in den Weingärten Südtirols – zumal jenen von Manincor – sind gar nicht selten Rosen zu finden. Sie erfüllen dort den überaus praktischen Zweck als sogenannte „Indikatorpflanzen“: An ihnen zeigt sich schon frühzeitig Mehlluftschadfall, der die Weinrebe mitunter schwer schädigt. Manche gehen sogar noch weiter und meinen, Rosen im Weingarten wehrten Krankheiten und Ungeziefer ab. – Was auch immer daran wahr ist, eines stimmt gewiss: Rosen in Weingärten sind einfach schön anzuschauen. Diese „Königinnen der Blumen“, wie sie die im 6. Jahrhundert vor Christus lebende, griechische Dichterin Sappho nannte, erinnern selbst angesichts der harten Arbeit im Weinberg an die beflügelnde Kraft zumindest mancher menschlicher Träume (und was wäre die Realität ohne sie?). Rosen im Garten verweisen wie kaum ein anderes Gewächs in unserem Kulturkreis auf den ewigen Zauber des Schönen und die unumstößliche Vergänglichkeit allen irdischen Lebens

che promette qui ed ora agli uomini un mondo eterno e inseguito da sempre, l'anticipo di un paradiso in terra. Il quale, malgrado tutto, finisce improvvisamente: dinanzi alle porte del delicato giardino ideale è pericolosamente in agguato il caos, la natura lussureggiante e non addomesticata.

**I vigneti** si trovano in un certo senso tra questi mondi naturali ideali e gli orti recintati per difenderli dagli animali (la parola tedesca „Garten“ deriva dall'indogermanico „ghordo“ e significa „pezzo di terra recintato“; anche il latino „hortus“, lo slavo „gorod“, l'inglese „garden“, il francese „jardin“ e l'italiano „giardino“ hanno lo stesso etimo). Dal semplice campo aperto li distingue (perlomeno in Alto Adige, altrove i vigneti sono raramente recintati) la recinzione, il lavoro quotidiano li distingue dall'ideale giardino dell'Eden (dove nessuno ha bisogno di muovere un dito, naturalmente).

E qui, lo possiamo già intuire, si chiude il nostro cerchio: anche nei vigneti altoatesini, e ovviamente in quelli di Manincor, non è raro incontrare delle rose, che qui svolgono il ruolo assolutamente pratico di cosiddette „piante indicatrici“, sulle quali si evidenzia con buon anticipo un'infestazione da oidio, estremamente dannosa per le viti. Alcuni vanno ancora oltre e ritengono che le rose nei vigneti tengano lontani malattie e insetti nocivi. Qualunque cosa sia poi vera in realtà, una è certa: è bellissimo vedere le rose nei vigneti. Queste „regine dei fiori“, come le chiamò nel VI secolo a.C. la poetessa greca Saffo, ricordano, pur di fronte al duro lavoro nei vigneti, alla forza di certi sogni umani che riescono a mettere le ali (e cosa sarebbe la realtà senza i sogni?) Le rose in giardino ci indicano come nessun'altra pianta nel nostro ambiente culturale l'eterna meraviglia del bello e l'ineluttabile fugacità della vita terrena (che effetto malinconico hanno i petali di rosa sfioriti adagiati sul terreno ...) e la loro presenza qua e là tra le viti fa anche del vigneto un piccolo paradiso.

E da qui non è certo lungo il passo per tornare a *La Rose* e al suo invito ad andare all'aperto. In molti scritti importanti sulla degustazione del vino si trova inoltre questo avviso, che talora assume il carattere quasi di un avvertimento, di gustare certi vini all'aria aperta. Il commerciante di vino statunitense Terry Theise lo ricorda in molti passi nel suo splendido libro, da poco uscito in tedesco *Mein Wein* (egli ama particolarmente il canto degli uccelli), ed anche Belá Hamvas lo ha fatto nel suo splendido *Philosophie du vin*: “in estate beviamo in giardino, sotto gli alberi, o sulla veranda ...”.

for the eternal world of the remote imagination in the here and now – the anticipation of paradise on Earth. That unfortunately is doomed to come to an abrupt end: Outside the gates of the ideal, vulnerable artistic garden lurk danger and chaos in the form of the untamed forces of rampant nature.

**Vineyards** lie somewhere between these ideal artificial worlds of nature on the one hand and the kitchen garden enclosed to keep out the hungry animals on the other. (The English word “garden” comes from the Indo-European “ghordo” meaning “a fenced-off plot of land”. The Latin “hortus”, French “jardin”, German “Garten”, Italian “giardino” and Slav “gorod” all have the same etymology.) The vineyards differ from the open fields and meadows in that they are enclosed (in South Tyrol at least, although elsewhere that is rarely the case) and from the gardens of paradise (where sloth is the order of the day) in that they mean work.

It is here – the reader will perhaps have guessed already – that the argument comes full circle: Roses are not infrequently to be found in the vineyards of South Tyrol – and in those on the Manincor estate, of course. They play a highly useful role as indicator plants. For example, they are the first to show signs of mildew attack, which can do serious damage to the vines. Some people would even go as far as to say that roses in the vineyard ward of pests and disease. Be that as it may, they are a beautiful sight among the vines. In spite of all the hard work to be done in the vineyard, the “queen of flowers”, as the Greek poetess Sappho called the rose in the sixth century B.C., reminds us of the uplifting power of at least some human dreams (and what would life be without them?). More than any other cultivated plant in our world, roses in the garden reflect the eternal magic of beauty and the irrevocable transience of all life on Earth (just think of the melancholy emanating from faded rose petals lying on the ground ...), and their presence here and there among the vines transforms every vineyard into a little paradise.

That brings us back again to *La Rose* and its invitation to enjoy the fresh air. And by the way, serious wine drinker's guide includes the tip (which is sometimes more of an admonition) that certain wines should be drunk outdoors. In his excellent book “Reading between the Wines”, the American wine dealer and writer Terry Theise does so on several occasions (not forgetting the added charm of birdsong), as did Belá Hamvas in his wonderful “Philosophy of Wine”: “In summer I drink in the garden, under the trees, or on the verandah ...”



**Wein- und Rosenstöcke sind gute Nachbarn**

Zum einen sind sie wunderschön; zum anderen gedeihen sie harmonisch nebeneinander. Rosen sind empfindlicher auf bestimmte Pilzkrankheiten und zeigen diese frühzeitig an. Zudem finden viele nützliche Insekten, wie Schlupf- und Zwergwespen, die schädliche Rebzikaden im Zaum halten in den Wildrosenstöcken Unterschlupf.

**Viti e rosai sono buoni vicini**

Da un lato sono bellissimi e dall'altro maturano armoniosamente uno accanto all'altro. Le rose sono più sensibili a determinate muffe e le evidenziano con un certo anticipo. Inoltre molti insetti utili come icneumonidi e mimaridi, che tengono sotto controllo le dannose cicala della flavescenza dorata, trovano rifugio tra le piante di rosa selvatica.

**Vines and rosebushes are good neighbors**

On the one hand they are exceedingly beautiful and on the other hand they flourish together in harmony. Roses are sensitive to certain fungal diseases and give early indication of attack. In addition, many useful insects like ichneumon wasps and fairy flies, which keep the harmful leafhopper in check, make themselves at home in wild rosebushes.

(wie melancholisch doch am Boden liegende, abgeblühte Rosenblätter stimmen ...), und ihre Anwesenheit da und dort zwischen den Reben macht auch den Weingarten zu einem kleinen Paradies.

Von da ist es schließlich gar nicht mehr weit, wieder zurück zum *La Rose* und seiner Einladung, an die frische Luft zu gehen. In vielen der bedeutenden Texte über das Weintrinken findet sich übrigens dieser Hinweis (manchmal nimmt dieser sogar fast den Charakter einer Mahnung ein), bestimmte Weine im Freien zu genießen. Der amerikanische Weinhändler Terry Theise hat das in seinem erst unlängst auf Deutsch erschienenen, großartigen Buch *Mein Wein* an vielen Stellen vermerkt (ganz besonders liebt er dabei die Vogelstimmen), und auch Belá Hamvas tat das in seiner wundervollen *Philosophie des Weins*: „Im Sommer trinke im Garten, unter den Bäumen, oder auf der Veranda...“.

„Die Rose ist ohne Warum.“ Das sollten wir ihnen an dieser Stelle gleich tun – mit einem Glas *La Rose de Manincor* in der Hand! Erdbeer, Pflaumen, Kräuterblüten – in seinen Aromen finden sie sich wieder, all die Früchte des Gartens. Und vielleicht verführen uns sein Name im Verbund mit dem zarten Rostrosarot sogar zu der Ahnung eines Dufts von Rosenblüten. Der *La Rose* ist jedes Jahr ein bißchen anders, mal ein wenig straffer und belebend kristallin, mal etwas „üppiger“ und am Mundeingang schon fast opulent. – Gleich wie, es ist immer ein Genuss, diesen herrlichen Rosèwein im Freien zu genießen. Und wenn kein Garten in der Nähe ist: So beengt kann eine Weinbar gar nicht sein, als dass nicht ein Schluck *La Rose* (wenn man nur genau genug hinhört) an bestimmte Formen von Natürlichkeit und Freiheit (vielleicht könnte man das auch existenzielle Unbekümmertheit nennen) erinnern lässt, die eben nur unter dem freien Himmel zu erfahren sind. Dort, wo sich das Spiel des Lebens in all seinen Höhen und Tiefen jedes Jahr aufs Neue zuträgt, eingebettet in das am Ende doch unergründliche Zusammenwirken der Elemente. „Die Rose ist ohne Warum“, heißt es in einem schönen Gedicht von Angelus Silesius (1624–1677), und weiter: „Sie blühet, weil sie blühet. / Sie achtet nicht ihrer selbst, / fragt nicht, ob man sie siehet.“ – Sie nicht zu übersehen, auch daran könnte – sollte – uns ein Schluck *La Rose de Manincor* erinnern. ❧

“La rosa non ha perché.” Dovremmo fare lo stesso noi qui, con un bicchiere di *La Rose de Manincor* tra le dita! Fragole, prugne, fiori selvatici... nei suoi aromi ritroviamo tutti i frutti del giardino. E forse è proprio il suo nome legato ad un delicato rosato ruggine a tentarci con il sentore di un profumo di rose. Ogni anno il nostro *La Rose* è leggermente diverso, talora appena più deciso e vivacemente cristallino, talora un po’ “più generoso” e quasi opulento appena in bocca. – Comunque sia, è sempre un piacere gustare all’aperto questo magnifico rosato. E quando non vi sia un giardino nelle vicinanze: un wine bar non può essere tanto angusto da far sì che un sorso di *La Rose* (se si ascolta attentamente) non faccia ricordare determinate forme di naturalezza e libertà (che si potrebbe chiamare forse noncuranza esistenziale) che si possono sperimentare solo all’aria aperta. Là dove ogni anno ricomincia ex novo il gioco della vita con tutti suoi alti e bassi, perfettamente inserito nel gioco alla fine imperscrutabile degli elementi. “La rosa non ha perché”, recita una bella poesia di Angelus Silesius (1624–1677), e ancora: “Fiorisce perché fiorisce. / Non si cura di sé, / non chiede se qualcuno la veda” – Non ignorarla: anche questo potrebbe (dovrebbe) ricordarci un sorso di *La Rose de Manincor*. ❧

## The Rose is without why She blooms because she blooms

Angelus Silesius (1624–1677)

### “The Rose is without why.”

So let us take their advice here and now – with a glass of *La Rose de Manincor*! Strawberries, plums and herb blossoms – in its aromas are gathered all the fruits of the garden. And perhaps the name – in combination with a delicate shade of salmon pink – will even conjure up an intimation of the scent of rose blossom. Every year *La Rose* is always a little bit different: sometimes slightly firmer and refreshingly crystalline and sometimes fuller and almost opulent in the front of the mouth. But whatever the final result, it is always a pleasure to enjoy this wonderful rosé in the open air. And if there is no garden in the vicinity, no wine bar can be so confined that a sip of *La Rose* (if you are attentive enough) does not remind you of certain forms of naturalness and freedom (perhaps existential abandon is the word) that can only be felt outdoors – where the play of life unfolds each year with all its ups and downs, embedded in the ultimately unfathomable interaction of the elements. “The Rose is without why,” as Angelus Silesius (1624–1677) put it in his fine poem, which continues: “She blooms because she blooms / she does not care for herself / Asks not if she is seen.” The importance of appreciating that – that is also something we can and should be reminded of when we enjoy a glass of *La Rose de Manincor*. ❧





## Weine auf Wanderschaft

Erst über den Ärmelkanal ins Vereinigte Königreich und dann über den Atlantik nach Amerika. Weine aus Manincor haben den Sprung geschafft. Nachrichten aus der Ferne.

Goedhuis & Co,  
Fine Wine Merchants, UK

Nach zwei Jahren Annäherung in London und Kaltern begann im Frühjahr 2012 unsere Zusammenarbeit. Menschen, die die gleiche Sprache sprechen, der Stil und die Ausdruckskraft unserer Weine, unser Bestreben nach einer kompromisslosen Umsetzung der biodynamischen Grundsätze, all das war überzeugend. Wir freuen uns über diese neue Partnerschaft!

Adrian Chalk Selections, USA

Adrian Chalk aus Kanada lebt in Manhattan, wo er im Weingeschäft eine bekannte Größe ist – auch physisch mit fast zwei Metern Körpergröße! Manincor-Weine waren für Adrian Chalk Liebe auf den ersten Blick. Seit zwei Jahren ist er Partner von Angels' Share und Manincor-Repräsentant.

Ruby Wines, USA

Manchmal spielt der Zufall mit – so wie beim Kennenlernen von Ruby Wines in Boston. 2011 gab es auf der Vintaly ein Wiedersehen und damit die Sicherheit, dass wir als Partner zusammenpassen. Heute repräsentiert Ruby Wines Manincor mit viel Freude in Massachusetts und vor allem in Boston.

Estate Wines Ltd, USA

Eine Weinverkostung in San Francisco hat uns mit Estate Wines zusammengeführt. Noch gar nicht zurück in Manincor, kam schon das erste Mail aus Kalifornien. Seit 2012 entwickelt sich eine sehr gute, kontinuierliche Zusammenarbeit. ☺☺☺



## Vini itineranti

Prima attraverso la Manica fino in Gran Bretagna e poi attraverso l'Atlantico fino in America. I vini di Manincor hanno spiccato il volo. Notizie da lontano...

Goedhuis & Co,  
Fine Wine Merchants, UK

La nostra collaborazione ha avuto inizio nella primavera 2012 dopo due anni di avvicinamento tra Londra e Caldaro. Tanti gli argomenti convincenti: persone che si capiscono al volo, lo stile e la forza espressiva dei nostri vini, il nostro intento di applicare senza compromessi i principi biodinamici. Siamo molto contenti di questa nuova partnership!

Adrian Chalk Selections, USA

Adrian Chalk è canadese e vive a Manhattan dove ha un certo peso nel commercio dei vini, a dire il vero anche per l'aspetto, con i suoi quasi due metri! Per Adrian Chalk i vini di Manincor sono stati amore a prima vista. Da due anni è partner di Angels' Share e rappresentante di Manincor.

Ruby Wines, USA

Ogni tanto è merito del caso, come è stato conoscendo Ruby Wines a Boston. Nel 2011 ci siamo rivisti al Vintaly e lì è nata la certezza del nostro affiatamento come partner. Oggi Ruby Wines distribuisce con passione Manincor in Massachusetts e soprattutto a Boston.

Estate Wines LTD, USA

Una degustazione a San Francisco ci ha messi in contatto con Estate Wines; non eravamo ancora rientrati a Manincor che già era giunta la prima mail dalla California. Dal 2012 cresce e si consolida la nostra ottima collaborazione. ☺☺☺



hier & anderswo  
qui & altrove  
here & elsewhere

## Wines go a-wandering

First they crossed the English Channel to get to the UK and then the Atlantic en route for America. Wines from Manincor have arrived. Here is the news from distant shores.

Goedhuis & Co,  
Fine Wine Merchants, UK

After two years spent getting to know each other in London and Kaltern, cooperation began in the spring of 2012. People who speak the same language, the style and expressiveness of our wines, our uncompromising commitment to the principles of biodynamic cultivation – that was a convincing mix. We are delighted to announce this new partnership!

Adrian Chalk Selections, USA

The Canadian Adrian Chalk lives in Manhattan, where he is a dominant figure in the wine trade. With his two-meter height, that can also be taken literally! With Manincor wines it was love at first sight for Adrian Chalk. Two years ago he became a partner at Angels' Share and a Manincor agent.

Ruby Wines, USA

Sometimes chance plays a role – as in our first encounter with Ruby Wines in Boston. Vintaly 2011 brought us together again and convinced us that we would make good partners. Today Ruby Wines are very happy to represent Manincor in Massachusetts and especially in Boston.

Estate Wines Ltd, USA

A wine-tasting session in San Francisco brought us into contact with Estate Wines. Before we got back to Manincor, the first mail had already arrived from California. Cooperation between us has been developing very well since 2012. ☺☺☺



**Neugier auf das, was jeder Tag bringt und Freude am Leben** – vielleicht ist das ein „Geheimrezept“. Marianne Fürstin zu Sayn-Wittgenstein hat diese Philosophie viele schöne, manchmal turbulente, stets interessante Begegnungen in ihrem Leben ermöglicht. Als Fotografin machte sie viele ihrer Eindrücke der Öffentlichkeit zugänglich. Ihre Bilder, etwa 250.000 sollen es bislang sein, sind vielfach Portraits, oft aber auch Momentaufnahmen und zeugen von großem Respekt für die Privatsphäre der Menschen ebenso wie von ihrem unbestechlichen Empfinden für Ästhetik. „Mamarazza“ – so dürfen sie alle nennen, seit sie selbst 1999 einen Bildband mit diesem Titel veröffentlichte.

**Kurzbiografie:** Tochter von Friedrich Baron Mayr-Melnhof und dessen Frau Maria Anna. Erster Fotoapparat mit 10 Jahren; Studium an der Münchner Blocherer Kunst- Akademie. 1942 Heirat mit Ludwig Prinz zu Sayn-Wittgenstein-Sayn; fünf gemeinsame Kinder. Schauspielerin Lili Palmer rät, ihre geliebte Fotografie zum Beruf zu machen. Fotografien für die BUNTE; ab 1991 Einzelausstellungen; 1999 Fotoband „Mamarazza“; 2005 Bildband „SaynerZeit“; 2006 Bildband „Sayn-Wittgenstein Collection“; 2010 Buch „Mannifeste“.

**La curiosità per quel che ogni nuovo giorno porterà e la gioia di vivere:** forse è questa la “ricetta segreta”. Questa filosofia ha reso possibili nella vita della principessa Marianne zu Sayn-Wittgenstein numerosi incontri belli, talora turbolenti, ma sempre interessanti. Grazie alla sua attività di fotografa ha reso accessibili al pubblico molte delle sue impressioni. Le sue foto, dovrebbero essere circa 250.000 ormai, sono in buon numero ritratti, ma spesso anche istantanee e testimoniano il suo grande rispetto per la sfera privata delle persone e la sua inalterabile sensibilità per l'estetica. “Mamarazza”: la potete chiamare tutti così, dal titolo del volume di fotografie che pubblicò nel 1999.

**Biografia in sintesi:** figlia del barone Friedrich Mayr-Melnhof e della moglie Maria Anna. Riceve la prima macchina fotografica a 10 anni; studia in seguito alla Blocherer Kunst-Akademie di Monaco di Baviera. Nel 1942 sposa il principe Ludwig zu Sayn-Wittgenstein-Sayn, hanno cinque figli. L'attrice Lili Palmer le suggerisce di fare della sua amata fotografia una professione. Fotografa per la rivista BUNTE; dal 1991 espone in personali; escono nel 1999 il volume fotografico *Mamarazza*, nel 2005 *SaynerZeit*, nel 2006 *Sayn-Wittgenstein Collection* e nel 2010 il volume *Mannifeste*.

**Curiosity for whatever the day may bring and joy in life** – that is something of a secret recipe. Through this philosophy, Princess Marianne Sayn-Wittgenstein has experienced many wonderful, sometimes turbulent and always interesting encounters during her life. As a great photographer, she shared many of her impressions with society. Her photographs, an estimated 250,000 in total, include many portraits as well as various snapshots, all of which reflect her great respect for the private sphere of the individual as well as her unerring aesthetic sense. “Mamarazza” is what many now call her following the publication in 1999 of a book of photographs with that title.

**Short biography:** Daughter of Baron Friedrich Mayr-Melnhof and his wife Maria Anna. Owned her first camera at the age of ten; studied at Blocher Art School in Munich. In 1942 she married Prince Ludwig Sayn-Wittgenstein-Sayn, with whom she had five children. The actress Lili Palmer convinced her to make her hobby her profession. Worked as a photographer for Bunte magazine. Individual exhibitions starting 1991. Published a book of photographs called “Mamarazza” in 1999, “SaynerZeit” in 2005 and “Sayn-Wittgenstein Collection” in 2006, and a book entitled “Mannifeste” in 2010.

**Das Echo des Weins** ... ist im Leben der meisten Menschen zu hören. Jedenfalls aber bei Ihnen, die Sie unseren Weingutsbericht in Händen halten. Bestimmt haben auch Sie heitere, interessante, peinliche, wunderschöne oder unvergessliche Episoden erlebt, in denen Wein eine Rolle spielte. In der fünften Folge unserer Kolumne „Mein Leben mit dem Wein“ spielt Wein in Hülle und Fülle eine bedeutende Rolle beim schönsten Weinfest von Fürstin Marianne zu Sayn-Wittgenstein.

**L'eco del vino** ... si può percepire nella vita della maggior parte delle persone. Senz'altro anche tra i lettori di questa newsletter. Anche voi, infatti, avrete sicuramente avuto esperienze divertenti, interessanti, meravigliose o indimenticabili in cui il vino ha assunto un ruolo peculiare. Nella quinta puntata della rubrica “La mia vita e il vino” esso gioca un ruolo assolutamente importante nella più bella festa del vino della principessa Marianne zu Sayn-Wittgenstein.

**The echo of wine** ... can be heard in most people's lives. That doubtless applies to you, who are reading our Wine Estate News. You must have experienced happy, interesting, beautiful and generally unforgettable moments involving wine. In this, the fifth article in our “My life with wine” column, wine plays a significant role in great quantities at the best wine party ever attended by Princess Marianne Sayn-Wittgenstein.

# /// Marianne Fürstin zu Sayn-Wittgenstein

**S**chloss Glanegg bei Salzburg, im April 1945. Durch heimlich abgehörte BBC Nachrichten wussten wir, dass der Krieg seinem Ende zuzuging – aber niemand wusste, wo Hitler war.

Meine Eltern beschlossen, mich und meine beiden kleinen Kinder und meine drei kleinen Geschwister zusammen mit der treuen Beschließerin Frau Potmiail nach Bayern zu schicken. Ziel war Schloss Seefeld am Ammersee, das Zubause unserer guten Freunde Hansibert und Vicky Toerring. Meine Eltern befürchteten einen Endkampf um Hitlers Obersalzberg, nahe Glanegg.

Im Vorbaus von Schloss Seefeld fanden wir eine Bleibe mit zwei Schlafzimmern und einer kleinen Küche.

Als wir zwei Wochen auf dem Schloss verbracht hatten, geschah an einem Nachmittage etwas Unerwartetes: Die Tür zu unserer Wohnung wurde aufgerissen und jemand rief herein, wir sollten alle heraus kommen. Neugierig rannten wir gleich über die Brücke hinüber in den Ort.

Alle waren auf den Beinen, sangen und waren fröhlich. In der Mitte des Ortes befand sich ein gewaltiger Springbrunnen, und als wir hinauf blickten, trauten wir unseren Augen kaum: Oben an der Fontäne stand ein schönes aber splitterfasernacktes Mädchen! Mit einer Hand hielt sie sich an der oberen Kante des Brunnens fest und mit der anderen umklammerte sie eine Flasche Wein, aus der sie fortwährend trank. Und immer wieder schrie sie laut: Der Krieg ist aus, der Krieg ist aus! Schließlich versammelte sich das ganze Dorf, jeder mit einer Flasche Wein in der Hand, und nun brüllten alle vom Kriegsende.

Im Gutshof des Schlosses war während des Krieges ein großes Münchner Getränke-lager untergebracht gewesen. Es hatte die sechs Kriegsjahre unversehrt überstanden. Jetzt aber wurde es geöffnet, die Flaschen wurden an uns verteilt und das Lager komplett ausge-trunken. Viele Stunden meines 95-jährigen Lebens habe ich in fröhlicher Gesellschaft und bei guten Weinen verbracht; doch das Weinfest im April 1945 war für mich das allerschönste. ///

**C**astello di Glanegg presso Salisburgo, aprile 1945. Attraverso notiziari della BBC ascoltati di nascosto sape-vamo che la guerra stava finendo, ma nessuno sapeva dove fosse Hitler.

I miei genitori decisero di inviare in Baviera, incontro al fronte americano, me, i miei due bambini piccoli e i miei tre fratelli minori, accompagnati dalla fedele governante signora Potmiail, tutti su un trattore con rimorchio. La meta era il castello di Seefeld am Ammersee, dimora dei nostri buoni amici Hansibert e Vicky Toerring. I miei genitori temevano infatti una battaglia finale attorno all'Obersalzberg di Hitler, che distava solo tre chilometri in linea d'aria da Glanegg.

Nella dependance del castello di Seefeld trovammo alloggio in due stanze da letto e un cucinino.

Erano già trascorse due settimane al castello, quando un pomeriggio avvenne qualcosa di totalmente inatteso: la porta della nostra abitazione venne spalancata e qualcuno gridò di uscire tutti. Curiosi corremmo subito oltre il ponte fino a dove indicato.

Tutti erano in piedi, cantavano ed erano felici. Al centro del posto si trovava una grande fontana zampillante e quando guardammo in alto, non riuscimmo a credere ai nostri occhi: sopra la fontana c'era una bella ragazza ma completamente nuda! Con una mano si teneva saldamente al bordo superiore della fontana e con l'altra teneva salda una bottiglia di vino da cui beveva ripetutamente. E continuava ad urlare a squarciagola: la guerra è finita, la guerra è finita! Alla fine si radunò l'intero villaggio, ognuno con una bottiglia di vino in mano e tutti facevano schiamazzi sulla fine della guerra.

Durante il conflitto nella tenuta del castello era stato alloggiato un grande magazzino di bevande di Monaco, che aveva superato indenne i sei anni della guerra. Ma in quel momento venne aperto, le bottiglie vennero distribuite e il magazzino completamente svuotato. Ho trascorso molte ore dei miei 95 anni di vita in piacevole compagnia e con del buon vino; ma la festa del vino dell'aprile 1945 è stata per me la più bella di tutte. ///

**G**lanegg Castle near Salzburg, April 1945. From our illicit listening to the news on BBC, we knew that the war was drawing to a close. But no-one knew where Hitler was.

My parents decided to put me on a tractor and trailer with my two little children, my three younger brothers and sisters and our loyal housekeeper Mrs Potmiail and send us across the American front in Bavaria. Our destination was Seefeld Castle on the Ammersee, the home of our good friends Hansibert and Vicky Toerring. My parents were worried that there would be a final battle for Hitler's retreat at Obersalzberg, which was only three kilometers as the crow flies from Glanegg.

In the gatehouse to Seefeld Castle we were given a place to stay, with two bedrooms and a little kitchen.

One afternoon, two weeks after we arrived at the castle, something very unexpected happened: The door to our little apartment flew open and someone shouted that we should all come outside. In our curiosity, we ran over the bridge and into the village.

All the people were in the street, singing and merrymaking. In the middle of the village was a big fountain, and there we could hardly believe our eyes: On the upper level of the fountain stood a beautiful girl – in all her naked glory! With one hand she was holding on to the top of the fountain and with the other she was clutching a bottle of wine from which she took endless sips. And she kept shouting at the top of her voice: “The war is over! The war is over!” Finally the whole village assembled, each grasping a bottle of wine, and all of them loudly proclaiming the end of the war.

During the war, a big Munich beverage vendor used the castle outbuildings as a store for his stock. It survived the six years of war unharmed. But now the store was opened; the bottles were distributed to all and sundry, and the store was drunk dry. I have spent many hours in the 95 years of my life in merry company and with good wine, but the 1945 wine party was definitely the best! ///

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

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

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



# MANINCOR

Weinsortiment  
Assortimento vini  
Wine range



## La Rose de Manincor 2012

**Rebsorten:** Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, 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 2013 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **Serviertemperatur:** 10-12 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherter Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

**Vitigni:** Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot nero, 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 2013 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **Temperatura di servizio:** 10-12 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

**Grape varieties:** Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, 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 2013 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, at 50-54 °F // **Food recommendations:** well-seasoned first courses, fried and smoked fish, dishes with white and grilled meat.



## Moscato Giallo 2012

**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 2013 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **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 2013 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **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 2013 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as an aperitif,** with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



## Kalterersee Keil 2012

**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 2013 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016. // **Serviertemperatur:** 12-14 °C // **Passt zu:** typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, aber auch zu Pasta, weißem Fleisch und gebratenem Fisch.

**Vitigno:** Schiava da viti vecchie // **Colore:** rosso rubino chiaro e brillante // **Profumo e gusto:** un bouquet delicatamente fruttato con note di ciliege e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2013 a fine 2014, si conserva bene fino al 2016. // **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 2013 to the end of 2014; will keep well until 2016. // **Serving suggestions:** serve cool but not chilled, at 53-57 °F // **Food recommendations:** delicious with typical South Tyrolean platters of cold cuts and cheese and even fried fish, it also makes a perfect pasta wine.



## Réserve della Contessa 2012

**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 2013 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2019. // **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 2013 a fine 2017, si conserva bene fino al 2019. // **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 2013 to the end of 2017; will keep well until 2019. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50-54 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



## Réserve del Conte 2011

**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 2013 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2018. // **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 2013 a fine 2016, si conserva bene fino al 2018. // **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 2013 to the end of 2016; will keep well until 2018. // **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 what Manincor stands for is at its most discernable every year.



### Eichhorn 2012

**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 2013 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020. // **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 2013 a fine 2017, si conserva bene fino al 2020. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

**Grape variety:** Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, minerally, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2013 to the end of 2017; will keep well until 2020. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



### Mason 2011

**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 2013 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021. // **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 2013 a fine 2018, si conserva bene fino al 2021. // **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 2013 to the end of 2018; will keep well until 2021. // **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.



### Tannenberg 2012

**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 2013 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020. // **Serviertemperatur:** 11–13 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell’evoluzione prevalgono la mineralità e un’acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2013 a fine 2017, si conserva bene fino al 2020. // **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 2013 to the end of 2017; will keep well until 2020. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



### Rubatsch 2011

**Rebsorte:** Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab 2013 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021. // **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 2013 a fine 2018, si conserva bene fino al 2021. // **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 2013 to the end of 2018; will keep well until 2021. // **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 2012

**Rebsorten:** Chardonnay 93%, Viognier 4%, 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 2013 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020. // **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 93%, Viognier 4%, 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 2013 a fine 2017, si conserva bene fino al 2020. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

**Grape varieties:** Chardonnay 93%, Viognier 4%, 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 2013 to the end of 2017; will keep well until 2020. // **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 2010

**Rebsorten:** Merlot 50%, Cabernet Franc 30%, jeweils 5%: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschoro // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2013 bis Ende 2019, gut haltbar bis 2022. // **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 2013 a fine 2019, si conserva bene fino al 2022. // **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 2013 to the end of 2019; will keep well until 2022. // **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 2011

**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 2013 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2022. // **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 2013 a fine 2018, si conserva bene fino al 2022. // **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 2013 until at least the end of 2018; will keep well until 2022. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.

# /// Manincor in Deutschland

## Unterwegs in den Norden

Zu Beginn im Gepäck von Besuchern, die ein Stück vom Ferienglück mit nach Hause nahmen. Erst durch Mundpropaganda – beim Wein besonders bedeutungsvoll – und später durch Ihre Nachfrage beim Weinhändler Ihres Vertrauens, haben sich Weine aus Manincor immer mehr Präsenz in Deutschland verschafft. Hier finden Sie unsere Weine:

## Verso il nord

All'inizio dentro il bagaglio di visitatori che hanno portato con sé fino a casa un pezzo di piacere dalle vacanze. Poi solo attraverso il passaparola, che è particolarmente importante quando si parla di vino, e quindi grazie agli ordini alle vostre enoteche di fiducia, i prodotti di Manincor hanno guadagnato una sempre maggiore presenza in Germania. I nostri vini li trovate qui:

## Heading north

The first bottles travelled north in the suitcases of tourists looking for a souvenir of a happy holiday. Later it was the all-important grapevine – in the figurative sense of the word – and then your enquiries of your local wine dealer that put Manincor increasingly on the map in Germany. Here is where you can find our wines:

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

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

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

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

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

6 Getränkehaus Heußinger  
95463 Bindlach  
T 09208 14 00  
www.getraenkehaus.com

7 Wein & Geist  
74564 Crailsheim  
T 0171 303 710 2  
wein@geist.de

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

9 Belvini.de Weinfachhandel  
01099 Dresden  
T 0351 213 0400  
www.belvini.de

10 Weingalerie am Schloss  
45134 Essen  
T 0201 430 88 20  
www.weingalerie-essen.de

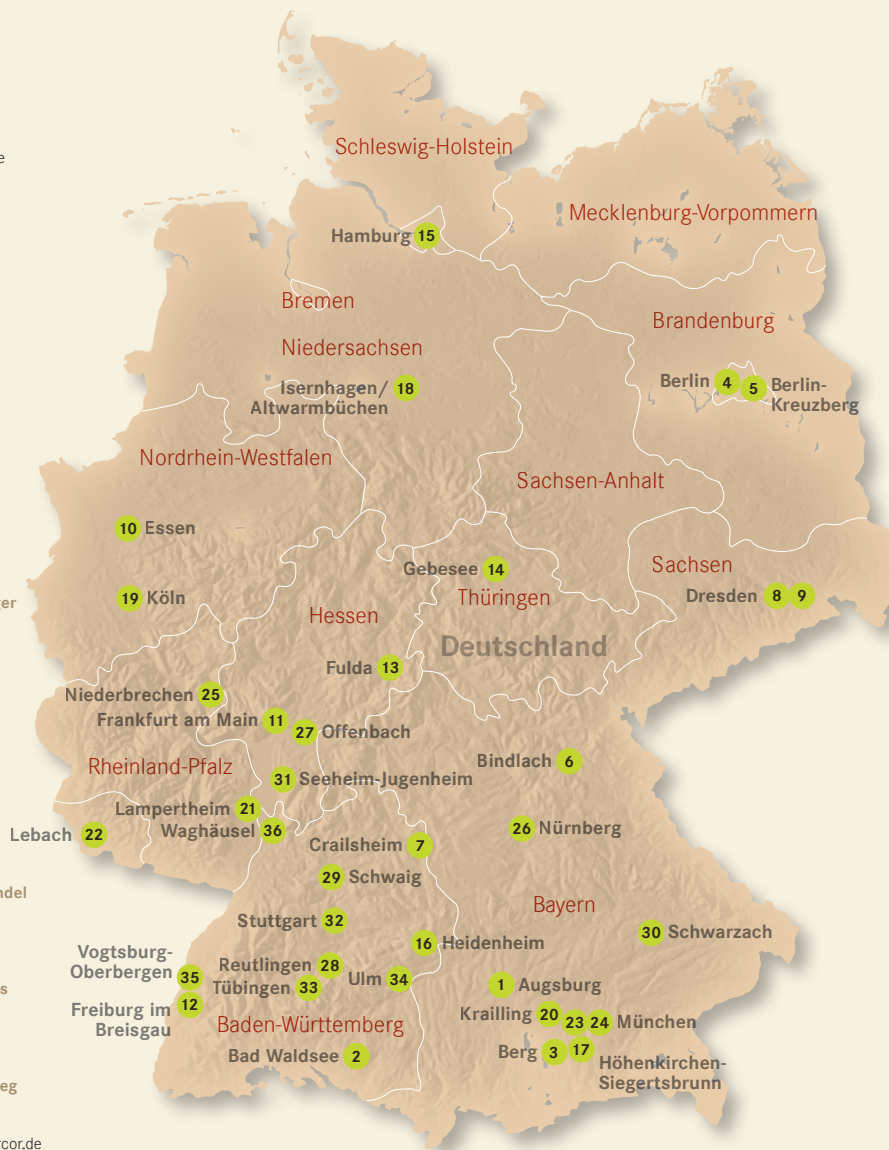
11 Weinhaus Grüneburgweg  
60323 Frankfurt am Main  
T 069 722 780  
weinhaus-grueneburgweg@arcor.de

12 Weinhandlung Drexler  
79104 Freiburg im Breisgau  
T 0761 339 23  
www.weinhandlung-drexler.de

13 Biovino Fulda  
36037 Fulda  
T 0661 292 897 4  
www.biovino-fulda.de

14 Weinhof Schmidt  
99189 Gebesee  
T 036201 500 60  
www.weinhofschmidt.de

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



16 Die Weinschatulle  
89522 Heidenheim  
T 07321 929 797  
www.weinschatulle.com

17 Gabi Ahle  
Wein erleben und genießen  
85635 Höhenkirchen-Siegersbrunn  
T 0176 1144 1144  
www.weinerlebenundgeniessen.de

18 Alleswein – Christ Weinhandel  
30916 Isernhagen/Altarmbüchen  
T 01511 916 517 8  
www.alleswein.com

19 Lorenz & Cavallo Weinimport  
50999 Köln  
T 0221 394 701  
www.lorenz-cavallo.de

20 Vinus  
82152 Krailing bei München  
T 089 973 43 787  
www.vinus.biz

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

22 UnserWeinladen  
66822 Lebach  
T 06881 991 11  
www.unserweinladen.de

23 Alois Dallmayr  
80331 München  
T 0180 500 652 2  
www.dallmayr-versand.de

24 Bergwein Weinhandlung  
80469 München  
T 089 202 068 08  
www.bergwein.com

25 Wein-Arena  
65611 Niederbrechen  
T 06438 925 255  
www.wein-arena.de

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

27 Solo Vino Weinhandel  
63073 Offenbach  
T 069 89 99 340  
www.solovino.de

28 Weinhandlung Nübling & Holwein  
72764 Reutlingen  
T 07121 370 139  
www.nueblingholwein.de

29 DiVino Weinereien  
90571 Schwaig  
T 0911 507 5727  
www.weinereien.de

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

31 Cantina Dolomiti  
64342 Seeheim-Jugenheim  
T 06257 918 9868  
www.cantina-dolomiti.de

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

33 Wein-Bauer  
72072 Tübingen  
T 07071 330 89  
www.wein-bauer.de

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

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

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

■ Wenn alles hundertprozentig stimmt, in sehr guten Jahren – nur dann kann ein Wein von außerordentlicher Qualität wie unser *Castel Campan* entstehen.

Merlot-Trauben aus unseren besten Lagen in und um Manincor müssen bei hoher physiologischer Reife feste, knackige Schalen aufweisen, vollreife Fruchtaromen entwickeln und dabei samtige Gerbstoffe haben. Die Fürsorge erfahrener Hände und richtig gewählte Holzfässer lassen diesen Wein zu unserem *Castel Campan* gedeihen – oder eben nicht. Erst nach 24 Monaten Reifezeit wird entschieden, welche Fässer es zur Vollkommenheit geschafft haben.

■ Quando tutto funziona perfettamente, in ottime annate: solo a queste condizioni si può produrre un vino di qualità fuori dal comune come il nostro *Castel Campan*.

Le uve di Merlot provenienti dai migliori poderi di Manincor devono presentare, alla massima maturazione fisiologica, buccia consistente e croccante, sviluppare aromi di frutta matura ed avere tannini vellutati. Le attenzioni di mani esperte e botti di rovere selezionate con cura fanno maturare il vino affinché diventi il nostro *Castel Campan*, altrimenti non se ne fa nulla. Solamente dopo una maturazione di 24 mesi si deciderà quali botti siano riuscite a completarla appieno.

■ When everything is just right, in really good years, then – and only then – is a wine of such exceptional quality as our *Castel Campan* possible.

The Merlot grapes from our best sites in and around Manincor must have a high degree of physiological ripeness, and firm and crisp skins and combine fully mature fruit aromas with velvety tannins. With careful handling by experienced hands and the right choice of oak barrels, the wine can then develop into our *Castel Campan* – or not. Only after 24 months is it time for the verdict: Which barrels have achieved perfection?

*„Gewaltig endet so das Jahr mit goldnem Wein und Frucht der Gärten, rund schweigen Wälder wunderbar.“*

Georg Trakl



**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)

