



p. 4

Hand work

Nachrichten aus Keller und Weinberg
Notizie dalla cantina e dai vigneti
News from the cellar and vineyards

S. 8

Zehn Jahre

Der Weinkeller feiert Geburtstag
Il compleanno della cantina
The new winery's birthday

p. 16

A=B

Zwei Weine, ein Paar ...
Due vini, una coppia ...
Two wines, a pair ...



Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

Tannenberg

Die Eleganz dieser Welt, mit
Samthandschuhen in einen edlen
Wein verwandelt: funkelnd
goldgelb, klar, frisch und komplex.
Seite 25.

L'eleganza di questo mondo,
trasformata con guanti di velluto in
un nobile vino: giallo dorato ricco
di riflessi, chiaro, fresco e complesso.
Pagina 25

The elegance of this world,
transformed into a noble wine with
kid gloves: scintillating golden
yellow, clear, fresh and complex.
Page 25



Liebe Manincor-Freunde,

*sind wirklich schon 10 Jahre vergangen,
seit wir den neuen Keller eingeweiht haben?
– Tatsächlich. Die Zeit schreitet voran.
Unsere Haare werden grauer, und wir brau-
chen jetzt öfter die Lesebrille...*

*Aber nicht nur wir Menschen verändern
uns mit der Zeit, auch die Bauwerke. Im
Mittelpunkt dieser Ausgabe stehen deshalb
jene zehn Jahre, in denen sich der neue
Weinkeller zum historischen Ensemble in
Manincor gesellt hat. – Wie arbeitet
es sich darin? Und wurde er zu dem, was
wir uns vorgestellt (erträumt?) haben? –
In der Titelgeschichte dieser Ausgabe unter-
nehmen wir eine Zeitreise.*

*Um die Liebe geht es in unserer kleinen
„Phänomenologie der Weine“, und selbst-
verständlich geht es dabei um zwei ganz
besondere Weine. Und eigenartig, wenn man
diesen Beitrag liest, dann hat man auch
das Gefühl, dass es noch nicht so klar war,
wofür Manincor und seine Weine heute
stehen... auch das bringt die Zeit also mit
sich: Sie klärt Gedanken.*

*Passend zu diesem Jubiläum, haben wir
„unseren“ Architekten und Freund Walter
Angonese gebeten, sein Leben mit dem Wein
zu beschreiben. Alleine die Bemerkung, dass
der Wein sein bester und treuester Mit-
arbeiter ist, zeigt, wie richtig es damals war,
ihn mit der Planung unseres neuen Wein-
kellers zu beauftragen.*

*Viel Freude mit diesem 14. Bericht aus
Manincor – genießen Sie ihn zusammen
mit unseren Weinen!*

*Herzlich,
Sophie und Michael Goëss-Enzenberg*

Cari amici di Manincor,

*sono davvero trascorsi già 10 anni da
quando abbiamo inaugurato la nuova
cantina? Ebbene sì. Il tempo vola. I capelli
diventano più grigi e inforchiamo più spesso
gli occhiali per leggere...*

*Ma non siamo solo noi esseri umani a
cambiare con il tempo, avviene anche per
le costruzioni. L'attenzione di questo numero
si focalizza dunque su questi dieci anni
in cui la nuova cantina si è integrata
nell'insieme storico di Manincor. – Come
ci si lavora dentro? E la cantina è diventata
davvero ciò che noi ci eravamo immaginati
(o avevamo sognato)? – È un viaggio nel
tempo del tutto particolare quello che vi
attende nell'editoriale di questo numero...*

*Nella nostra piccola Fenomenologia
del vino si parla di amore e naturalmente
di due vini davvero speciali. E quando si
legge questo articolo, stranamente si ha poi
anche la sensazione che allora non fosse
del tutto chiaro cosa sarebbero stati oggi
Manincor e i suoi vini... Anche questo porta
con sé il tempo: chiarisce le idee.*

*In sintonia con questo anniversario ab-
biamo pregato il “nostro” architetto Walter
Angonese di descrivere la sua vita con il vino.
Già la sola osservazione che il vino è il suo
migliore e più fedele collaboratore, dimostra
quanto fu giusto allora affidargli la proget-
tazione della nostra nuova cantina.*

*Vi auguriamo una buona lettura della
XIV newsletter di Manincor: assaporatela
assieme ai nostri vini!*

Sophie e Michael Goëss-Enzenberg

Dear friends of Manincor,

*Can it really be ten years since we
officially opened our new winery and cellars?
Time certainly flies; our heads are grayer
now, and the small print calls for reading
glasses...*

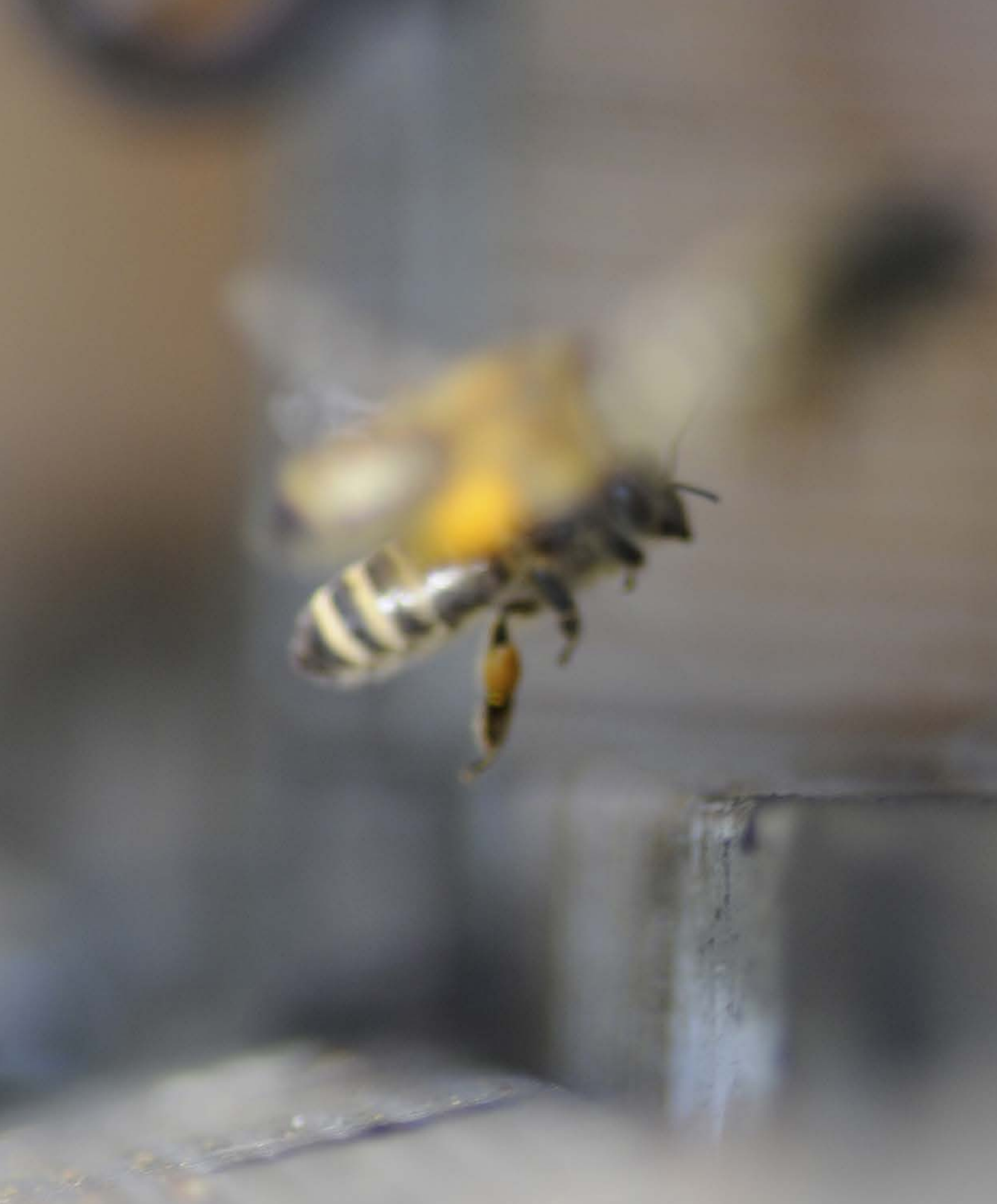
*Not only human beings change with
time; buildings do, too. And so this edition of
our Wine Estate News focuses on the ten
years in which the new winery has become
a natural partner of Manincor's historical
ensemble. – What is it like to work there?
Has it fulfilled our intentions, our dreams?
– The lead article in this edition will take
you on a journey through time...*

*Our Short Phenomenology of Wine
is about love and also about two very special
wines. Strangely enough, when you read the
article, you get the feeling that previously
it was not so clear what Manincor and its
wines stand for today. That is another thing
that comes with time: It clarifies your
thoughts.*

*To mark the anniversary, we have asked
our architect and friend Walter Angonese
to describe his life with wine. His admission
that wine is his best and most loyal
colleague shows how right we were to entrust
him with the task of planning our new
winery and cellars.*

*We hope that you enjoy reading this
14th Manincor report and that you will
savor the articles as you do our wines!*

*Best regards,
Sophie and Michael Goëss-Enzenberg*



Bienen im Weinberg

Bienen sind für das Leben auf der Erde von größter Bedeutung. Ohne sie gäbe es keine Bestäubung der Blüten. Und ohne Blüten keine Pflanzen, keine Tiere, keine Menschen. In Manincor sind Bienen ein Teil des Ökosystems in den Weinbergen. Wir haben sogar für Wildbienen eigene „Hotels“ gebaut. Hier haben sie keine Chemie zu fürchten. – Aber so ganz uneigennützig haben wir unsere Bienen dann auch wieder nicht, schließlich freuen wir uns auch über ihren hervorragenden Honig. – Den bekommen Sie übrigens auch in unserem Weinverkauf!

Api nel vigneto

Le api sono importantissime per la vita sul nostro pianeta: senza di loro non vi sarebbe l'impollinazione dei fiori; e senza fiori niente piante, niente animali, niente uomini. A Manincor le api sono parte dell'ecosistema nei vigneti. Abbiamo addirittura costruito degli "hotel" ad hoc per le api selvatiche! Qui non hanno da temere prodotti chimici. Ma verso le nostre api non siamo poi così disinteressati: in fondo apprezziamo molto anche il loro miele eccellente! – Lo trovate anche nel nostro punto vendita.

Bees in the vineyard

Bees are of critical importance for life on Earth. Without bees, the blossoms would not be pollinated. Then there would be no more plants, no animals and no human beings. At Manincor, too, bees are naturally an important part of the ecosystem in the vineyard. We have even built a "hotel" for the wild bees. And no chemicals are used that could do them harm. Our concern for the bees is not entirely selfless, of course; we also look forward to the excellent honey. There is some waiting for you in our Wine Shop!

/// Hand work

Nachrichten aus Keller und Weinberg Rückblick: Das Weinjahr 2013

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Der Spätherbst und der Winter waren außergewöhnlich feucht mit überdurchschnittlich vielen und ergiebigen Niederschlägen. Den letzten ergiebigen Schneefall bis ins Tal gab es am 18. März, ideal um in den tieferen Bodenschichten Feuchtigkeit zu speichern. Diese Tiefenfeuchtigkeit erlaubt es den Reben, sofern sie auch wirklich tief wurzeln, längere Trockenperioden im Sommer ohne Bewässerung und ohne Trockenstress zu überstehen. Damit sind sie insgesamt stabiler, resistenter gegenüber Krankheiten und bringen reifere Früchte mit feinerem Geschmack.

In der Vollmondphase Ende März führten wir unseren ersten Brennnessel-Hornmist-Zyklus durch, um das Bodenleben zur Aktivität zu animieren. Zwei weitere dieser Bodenspritzungen sollten im April und Mai folgen. Sie unterstützen ein gesundes kontinuierliches Wachstum, auch dieses eine Basis für Widerstandskraft und Qualität.

Ganz einem durchschnittlichen Jahr entsprechend kam Anfang April das erste Grün. Ab diesem Zeitpunkt war das Frühjahr aber feuchtkühl, damit verlangsamte sich die weitere Entwicklung sehr.

„**Spätes**“ Jahr. Die ersten Blüten zeigten sich erst am 5. Juni. Das Blühwetter war hervorragend, die Quecksilbersäule erreichte erstmals über 25°C und teils an die 30°C. Am 12. Juni waren die meisten unserer Weinberge in Vollblüte, eine Woche später war alles verblüht. Nun konnten wir bereits mit einem späten Jahr rechnen. Wie üblich machten wir in die Blüte hinein eine Kamillenteespritzung um einen ausgewogenen Fruchtansatz zu unterstützen.

Notizie dalla cantina e dai vigneti Retrospettiva: l'annata 2013

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

Il tardo autunno e l'inverno sono stati insolitamente umidi con precipitazioni frequenti e copiose oltre la media. Il 18 marzo si è verificata l'ultima nevicata consistente fino in valle, evento ideale per conservare l'umidità negli strati più profondi del terreno, che consente alle viti di superare in estate periodi prolungati di siccità senza irrigazione e senza stress idrico, a condizione che anche le loro radici siano profonde. Così le piante sono generalmente più stabili e resistenti alle malattie e producono frutti più maturi con sapori più raffinati.

Nella fase di luna piena a fine marzo abbiamo effettuato il primo ciclo di trattamenti con ortica-cornoletame per riattivare la vita nel terreno. Altre due irrorazioni analoghe seguiranno in aprile e maggio per supportare una crescita sana e costante, che a sua volta è un presupposto per aumentare la resistenza e la qualità.

Perfettamente nella media, all'inizio di aprile sono apparsi i primi germogli; da quel momento la primavera è stata però fresca e umida, rallentando così notevolmente l'ulteriore sviluppo della vegetazione.

Anno "tardivo". I primi fiori sono apparsi appena il 5 giugno. Il clima nel periodo della fioritura è stato eccellente, la colonna di mercurio ha superato per la prima volta i 25°C per raggiungere talora i 30°C. Il 12 giugno la maggior parte dei nostri vigneti era in fiore e una settimana dopo erano tutti sfioriti; a quel punto sapevamo già di aver a che fare con un'annata tardiva. Come consuetudine durante la fioritura abbiamo irrorato con infuso di camomilla per dare sostegno ad un'allegagione equilibrata.

News from the cellar and vineyards Looking back: The 2013 wine year

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

The late autumn and winter were unusually wet, with above-average precipitation and some heavy rains. The last serious snowfall down to the valley bottom was on 18 March, ideal for delivering water for storage in the deeper layers of the soil. This deep moisture is needed to enable the vines – providing they have correspondingly deep roots – to survive the long dry periods of summer without watering and without any symptoms of drought stress. It gives them greater stability and makes them more resistant to disease. It also means riper grapes and finer taste.

In the period of the full moon at the end of March, we performed the first spraying with stinging nettle and horn manure in order to stimulate soil activity. Two more sprayings were to follow in April and May to provide support for healthy continuous growth and a further basis for resistance to disease and the quality of the grapes.

As in an average wine-growing year, the first green appeared on the vines at the beginning of April. But then the spring weather turned cold and wet, which greatly retarded the further vegetation process.

A late year. The first blossoms were observed on June 5. The period of blossom was accompanied by excellent weather, with the thermometer rising above 25°C for the first time and sometimes coming close to 30°C. On June 12, most of the vineyards were in full flower. One week later it was all over. From then on we knew to expect a late year. As usual, we sprayed the blossoms with camomile tea to encourage balanced fruiting.

Der gesamte Juli und die erste Augushälfte waren heiß und trocken, es gab nur einzelne Gewitter, zum Glück ohne Hagel. Diese heiße Trockenperiode tat den Reben gut, sie schlossen ihr Wachstum ab und gingen ohne Stress in die Reife über. Diesen Prozess unterstützten wir mit Tee vom Ackerschachtelhalm und unserem Hornkieselpräparat. Wie erhofft erhielten sich die Reben dieses Jahr auch im trockenen Juli einen guten Tonus, erst ab dem 5. August mussten wir einzelne Lagen bewässern. Ab Mitte August stellte sich angenehmes Spätsommerwetter mit Höchsttemperaturen von 27 bis 30°C ein.

Die erste Septemberwoche brachte Regen und Abkühlung und läutete damit den Herbst ein.

Die Ernte. Ernteauftakt war am 16. September in unseren besten Sauvignon Blanc-Anlagen Lieben Aich und Tannenbergl. Diese ersten Traubenpartien waren wirklich grandios.

Das Herbstwetter war ganz nach Wunsch: Nordföhn mit kühlen Nächten und klaren, sonnigen aber nicht zu heißen Tagen.

Bis zur ersten Oktoberwoche hielt dieses Wetter an. Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Blauburgunder konnten wir jeweils zur optimalen Reife lesen. Zucker und

L'intero mese di luglio e la prima metà di agosto sono stati caldi e asciutti con sporadici temporali, fortunatamente senza grandine. Questo periodo di caldo secco ha fatto bene alle viti, che hanno completato la crescita e sono arrivate a maturazione senza stress. Abbiamo sostenuto tale processo con infuso di equiseto e con il nostro preparato biodinamico cornosilice. Come sperato, anche nel secco mese di luglio le viti hanno conservato il loro tono e abbiamo dovuto iniziare ad irrigare singoli poderi solo dal 5 agosto. Dalla metà di agosto è subentrato un piacevole clima di tarda estate con temperature massime fino a 27–30°C.

Le piogge e le temperature più fresche di inizio settembre hanno annunciato l'arrivo dell'autunno.

La vendemmia. La vendemmia ha avuto inizio il 16 settembre nei nostri poderi vitati a Sauvignon Blanc di Lieben Aich e Tannenbergl. Le prime partite di uve sono state davvero meravigliose.

Il clima autunnale era proprio come l'avremmo desiderato: föhn da nord nelle notti fresche e giornate serene, soleggiate, ma non troppo calde; un clima che è perdurato fino alla prima settimana di ottobre. Abbiamo potuto così vendemmiare Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot

The whole of July and the first half of August were hot and dry with just a few thunderstorms and no hail. The hot and dry weather was good for the vines, which completed the period of growth and moved on smoothly to the ripening phase. This process was supported by spraying a mix of horsetail tea and our own cow horn silica preparation. As we had foreseen, the vines were able to maintain their vigor during the dry weeks of July, and watering was not required until August 5 and then only on certain sites. Pleasant late summer weather set in in mid August, with daily highs of between 27 and 30°C.

The first week of September brought rain and cooler temperatures, heralding the onset of autumn.

The harvest. On September 16, the harvest began on our best Sauvignon Blanc sites at Lieben Aich and Tannenbergl. These first lots of grapes were excellent. The autumn weather was just as it should be: a foehn wind from the north, with cool nights and sunny, but not too hot days.

The good weather held until the first week in October, and we were able to harvest the Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Pinot Noir grapes at optimum maturity. Sugar and acidity were

Regen im Frühjahr. Für Südtirol fast ungewöhnlich, war der Frühling überwiegend feucht und kühl. Schon das ließ erahnen, dass 2013 ein „spätes“ Jahr werden würde.

Pioggia a primavera. In modo piuttosto inconsueto per l'Alto Adige, la primavera si è presentata soprattutto umida e fresca, lasciando intuire da subito che il 2013 sarebbe stato un anno "tardivo".

Rain in spring. Unusually for South Tyrol, the spring was cool and wet. That alone indicated that 2013 would be a late year.



Säurewerte waren ideal und das alles mit dicker knackiger Beerenhaut.

Besonders erfreulich war in dieser Beziehung der Vernatsch. Auf Grund seiner empfindlichen Genetik ist die physiologische Reife besonders schwer zu erreichen. Da muss alles zusammenstimmen: 2013 war im „Keil“ so ein Jahr.

Ab dem 5. Oktober brachte uns ein Italiertief feuchtes Wetter. Unsere Roten überstanden diese 10 feuchtnassen Tage erfreulich gut. Die Ausgeglichenheit im Weinberg zeigte ihre positive Wirkung in punkto Stabilität und Resistenz eindrücklich. Ab Mitte Oktober kam das goldene Herbstwetter zurück, zwar kühl aber sonnig und trocken. So ließen wir Lagrein, Merlot und Cabernet hängen und nutzten die schönen Tage um auch hier zur richtigen Reife zu kommen.

Leider hielt das Traumwetter nur eine knappe Woche. Um Topqualität zu erreichen, haben wir zwei Lesegänge gemacht, und das hat sich gelohnt. Immerhin konnten wir so für etwa 20.000 Flaschen unseres *Cassiano* und 12.000 Flaschen unseres *Rubatsch* Trauben mit perfekter Reife und knackiger dicker Schale in den Keller bringen. Der Rest bringt uns 70.000 Flaschen *Réserve del Conte* von guter Qualität. Ob es sich bei unseren besten Partien für *Castel Campan* ausgeht, werden wir erst nach 20 Monaten Holzreife entscheiden.

Fruchtig und saftig. In ihrer Grundausprägung kann man die 2013er Weine als fruchtsüß und saftig charakterisieren. Die unseren Weinbergen eigene Salzigkeit ist natürlich immer präsent, aber die Fruchtsüße gibt 2013 den Ton an.

Die Weißweine, der Rosé und die beiden Blauburgunder zeigen sich erneut mit großer Klasse, mit etwas weniger Nerv dafür aber mit mehr Schmelz als im Vorjahr.

Unser *Keil* ist vielleicht der beste der letzten Jahre, fruchtbetont stoffig und doch elegant. Es ist noch zu früh, um über den *Rubatsch* und unsere Cuvées ein abschließendes Urteil abzugeben. Im Moment kommen gerade erst die besonders feingliedrigen 2012er auf die Flasche. Diese bleiben im ersten Eindruck eher zurückhaltend, mit ihrer mineralischen Finesse werden sie sich jedoch hervorragend entwickeln und nach einigen Jahren Flaschenreife eleganten Trinkgenuss garantieren. ☺☺☺

Nero ciascuno al suo punto ottimale di maturazione. Zuccheri e acidi erano perfetti e anche la buccia degli acini era spessa e croccante.

In tal senso è stata di grande soddisfazione la Schiava, che per la sua natura sensibile raggiunge con particolare difficoltà la maturazione fisiologica. A quel punto tutto deve quadrare: e il 2013 è stata proprio un'annata da incorniciare.

Dal 5 ottobre è arrivato un tempo umido proveniente da sud; i nostri rossi hanno affrontato bene questi 10 giorni di grande umidità. L'equilibrio nei vigneti ha mostrato tangibili effetti positivi per quanto riguarda stabilità e resistenza. Dalla metà di ottobre è ricomparso il clima autunnale dorato con giornate fresche ma soleggiate e asciutte e quindi abbiamo lasciato ancora sulle piante Lagrein, Merlot e Cabernet, sfruttando le belle giornate per portarli al giusto punto di maturazione.

Questo clima meraviglioso è durato tuttavia solo una settimana scarsa. Per raggiungere una qualità d'eccellenza abbiamo effettuato la vendemmia in due tempi e la scelta ci ha premiati. Siamo riusciti così a portare in cantina uve a maturazione perfetta e con buccia spessa e croccante da cui ottenere circa 20.000 bottiglie del nostro *Cassiano* e 12.000 del nostro *Rubatsch*. Il resto ha prodotto 70.000 bottiglie di *Réserve del Conte* di buona qualità. Cosa ne sarà delle migliori partite per il *Castel Campan*, lo decideremo solo dopo 20 mesi di affinamento in legno.

Fruttati e intensi. Guardando alle caratteristiche fondamentali, i vini del 2013 potrebbero essere definiti fruttati e intensi. La mineralità tipica dei nostri vigneti è naturalmente sempre presente, ma è il fruttato a dare l'accento all'annata 2013.

I bianchi, il rosé e i due Pinot Nero si presentano ancora una volta di qualità eccellente, con appena un po' meno di nerbo rispetto all'anno precedente, ma maggiore soavità.

Il nostro *Keil* è forse il migliore degli ultimi anni, sapido e molto fruttato eppure elegante. È troppo presto per esprimere un giudizio definitivo sul *Rubatsch* e sulle nostre cuvées. Al momento vengono imbottigliati per primi i vini particolarmente raffinati del 2012. Alla prima impressione sembrano piuttosto contenersi, ma si evolveranno comunque in modo eccellente grazie alla loro fine mineralità, garantendo dopo qualche anno di affinamento in bottiglia un elegante piacere all'assaggio. ☺☺☺

ideal, and the grapes had thick and firm skins.

In this respect we were particularly pleased with the Schiava. Its sensitive genetics make it especially difficult to achieve physiological maturity; everything has to be just right. That was the case in 2013.

On October 5, a depression over Italy brought wet weather to South Tyrol. Our reds survived the ten days of damp and wet remarkably well. Our focus on harmony in the vineyard generated clear benefits in terms of stability and resistance. In the middle of October, the golden autumn weather returned, cooler now but dry and sunny. We were thus able to leave the Lagrein, Merlot and Cabernet grapes hanging on the vines, taking advantage of the good weather to achieve full maturity.

Unfortunately, this perfect weather only lasted a week. To obtain the best possible quality, we harvested the grapes in two passes. We were rewarded with perfectly mature grapes with thick and firm skins for about 20,000 bottles of our *Cassiano* and 12,000 bottles of *Rubatsch*, while the rest was good for 70,000 bottles of a quality *Réserve del Conte*. Whether the best grape lots have the makings of a *Castel Campan* is something to be decided after the wine has spent twenty months maturing in the barrel.

Fruity and juicy. In terms of basic character, the 2013 wines can be described as fruity sweet and juicy. The saltiness that is typical of our vineyards is also present, of course, but it is the fruit sweetness that dominates in the 2013 vintage.

The white wines, the rosé and our two Pinot Noirs again offer outstanding quality, with somewhat less acidity but greater mellowness than in the previous year.

Our *Keil* is perhaps the best of the last few years, full-bodied with ripe fruit flavors but elegant at the same time. It is still too early to make definitive judgements about the *Rubatsch* and cuvées. At present we are in the process of bottling the especially delicate 2012 wines, which – on first impression – are slightly restrained but have the mineral finesse to develop into outstanding wines offering elegant enjoyment after a few years spent maturing in the bottle. ☺☺☺



Manincor Weinverkauf Führungen und rare Dinge

Kennen Sie unsere Weine schon? Oder sind Sie ein Genussmensch auf der Suche nach Raritäten? Oder möchten Sie einfach wissen, welche Aussicht unsere Trauben genießen, bevor wir sie ernten? – Sagen Sie nicht, Sie hätten von nichts gewusst! Sind Sie erst einmal von der Weinstraße zu uns abgebogen, werden Sie rasch unserem Charme erliegen. Widerstand ist zwecklos!

Unser Weinverkauf zählt zu den schönsten entlang der Südtiroler Weinstraße. Die Symbiose aus alter und neuer Architektur wird sie beeindruckend, auch der fantastische Blick auf den Kalterer See und – je nach Laune der Natur – die Auswahl an Hofprodukten: Bioäpfel, hausgemachte Marmeladen, Liköre, feine Weinschokoladen und die Rebränen-Pflegeserie Acqua Vinea Nobilis.

Klaus Peer, Sybille Ebner und Team sind im Weinverkauf für Sie da. Für Führungen bitten wir um rechtzeitige Voranmeldung (kann gut sein, dass Gräfin Sophie Sie dann durch unseren Keller im Weinberg führt).

Ein guter Tipp: Wenn Sie es gackern oder blöken hören, dann haben Sie nicht zuviel Wein probiert. Zu unserem Gutshof gehören viele Tiere. Manche von ihnen laut wie Hühner und Schafe, manche leiser wie die fleißigen Bienen im Weinberg. 🐝

Kontakt

Tel: +39 0471 960 230

Öffnungszeiten

Montag-Freitag: 9.30-12.30, 13.30-18 Uhr

Samstag: 10-17 Uhr

Manincor Punto vendita Visite guidate e rarità

Conoscete già i nostri vini? Oppure siete estimatori alla ricerca di rarità? O magari avete solo voglia di scoprire di quale vista godano le nostre uve prima di essere vendemmiate? Non dite che non lo sapevate! Se vi capiterà d'imbattervi nella nostra tenuta sulla Strada del Vino, resterete subito rapiti dal suo fascino. Inutile resistere!

Il nostro punto vendita è tra i più belli lungo la Strada del Vino. Vi colpirà la simbiosi di architettura antica e moderna, la splendida vista sul Lago di Caldaro e, con la complicità della natura, la scelta dei prodotti dei nostri poderi: mele biologiche, marmellate fatte in casa, liquori, fine cioccolato al vino e la linea cosmetica Acqua Vinea Nobilis a base di "lacrime della vite".

Nel punto vendita sono a vostra disposizione Klaus Peer, Sybille Ebner e il loro team; vi preghiamo di prenotare per tempo le visite guidate (può accadere che sia la stessa contessa Sophie a guidarvi nella nostra cantina sotto i vigneti).

Un suggerimento: se sentite chiocciare o belare, non date la colpa alle degustazioni. Nella nostra tenuta abbiamo molti animali; alcuni più rumorosi come le galline e le pecore, altri silenziosi come le api operose nei vigneti. 🐝

Contatto

Tel: +039 0471 960 230

Orari di apertura

Lunedì-Venerdì: 9.30-12.30, 13.30-18

Sabato: 10-17

Manincor Wine shop Guided tours and rarities

Are you familiar with our wines? Or are you perhaps an epicure in search of rarities? Or are you simply curious about the view our grapes enjoy before they are harvested? – Don't say you didn't know anything about it! Once you turn off the Wine Route (Weinstraße) to get here, you will quickly succumb to our charm. Resistance is useless!

Our wine shop is one of the most attractive on the Südtiroler Weinstraße. You will be impressed by the harmony of the modern and old architecture, by the fantastic view of the Lake of Caldaro and also – as Nature sees fit – with our fine selection of farm products: organic apples, homemade jams, liqueurs, fine wine chocolates and our Acqua Vinea Nobilis line of skincare products made from tears of the vine.

Klaus Peer, Sybille Ebner and their team will be happy to serve you in our wine shop. Please let us know in advance if you are interested in a guided tour (and you might be guided through the cellar beneath the vineyard by Countess Sophie personally).

By the way, if you hear lots of clucking and bleating, it doesn't mean you have tasted too many wines! The estate is home to all kinds of animals: some of them loud like the chickens and sheep, and some of them quiet like the busy bees in the vineyard. 🐝

Contact

Fon: +039 0471 960 230

Opening hours

Monday-Friday: 9.30 a.m.-12.30 p.m.

and 1.30-6 p.m.

Saturday: 10 a.m.-5 p.m.



Heute und gestern. Die begleitenden Fotografien zu diesem Beitrag zeigen einerseits Bilder des Fotografen Walter Niedermayr, die aus Anlass des Kellerneubaus und der Eröffnung erschienen sind. Die hier klein abgebildeten Aufnahmen des international renommierten Fotografen, den eine Freundschaft mit dem Architekten des Weinguts, Walter Angonese, verbindet, zeigt das Gebäude kurz vor der Eröffnung. Fast unberührt wirkt es auf diesen Bildern, wie ein offener Raum, der auf das Leben wartet (das Buch „Manincor. Der neue Weinkeller“ mit den Fotografien von Walter Niedermayr ist im Weinverkauf von Manincor erhältlich). – Und dieses ließ tatsächlich nicht lange auf sich warten, was auf den weiteren, großen Bildern abzulesen ist, die in den zehn Jahren seit der Eröffnung von unterschiedlichen Fotografen gemacht worden sind.

Ieri e oggi. Le immagini che accompagnano questo articolo sono in parte fotografie di Walter Niedermayr scattate in occasione della costruzione della nuova cantina e della sua inaugurazione. Gli scatti in piccolo formato di questo fotografo di fama internazionale, legato da amicizia all'architetto Walter Angonese, mostrano l'edificio poco prima dell'inaugurazione. In queste fotografie la costruzione sembra quasi inanimata, come uno spazio aperto che attende la vita (il volume *Manincor. La nuova cantina* con le fotografie di Walter Niedermayr è acquistabile presso il punto vendita di Manincor). Vita che non si è fatta attendere poi molto, come si può "leggere" nelle altre immagini di grande formato scattate da diversi fotografi nei dieci anni dall'inaugurazione.

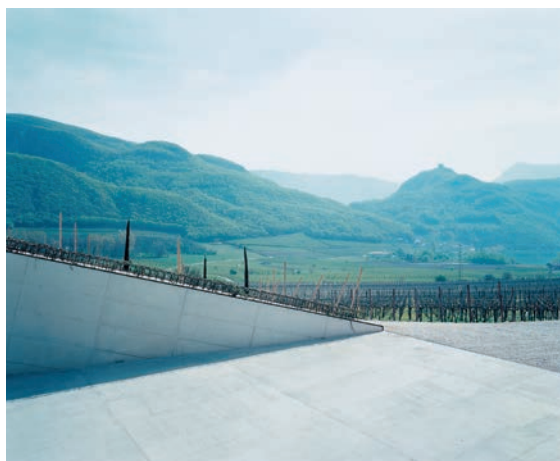
Today and yesterday. Some of the photographs used for this article were taken by the photographer Walter Niedermayr and published to mark the construction and official opening of the new winery and cellars. The small photographs by the noted international photographer, who is a friend of the Manincor architect Walter Angonese, show the building shortly before it was opened. It has an almost pristine quality, like an open space waiting for life. And that was not long in coming, as can be seen from the other, larger photographs taken by various photographers in the ten years that have passed since the winery was opened. (The book "Manincor. Der neue Weinkeller", with photographs by Walter Niedermayr, is on sale in the Manincor Wine Shop).

/// Zehn Jahre

Von **Barbara von Hartungen** und **Kurt Höretzeder**

Besucher bei einer Führung durchs Weingut
Alcuni ospiti durante una visita guidata nella tenuta
Guided tour of the estate
Gregor Kuen Belasi, 2013





Schon mehr als ein Jahrzehnt ist es her, dass die Bagger vorgefahren sind. Dass schweres Gerät unerschämte nahe am 400 Jahre alten Weingut begonnen hat, den Boden aufzureißen und tief zu graben. Heute ist der neue Weinkeller in Manincor vieles zugleich: Produktionsstätte für Wein, Arbeitsplatz für Menschen, und vor allem: ein „Stein“ gewordenes Zeugnis für unsere Philosophie.

Die Besucher, regelmäßige Gäste in Manincor, kehren wieder einmal dorthin zurück, dieses Mal mit dem Vorhaben, eine Zeitreise anzutreten: eine Rückschau und gleichzeitig eine Bestandsaufnahme. Einige Fragen sind mit im Gepäck: Erfüllt der Keller den Anspruch, eine moderne Produktionsstätte für erstklassige, natürliche Weine zu sein? Wie ist es denn für die Menschen, an so einem Ort zu arbeiten? Und: Ist dieser neue Weinkeller in Manincor zu dem „Wahrzeichen“ des Weinguts geworden, das man sich zwar gewünscht hat, das man aber durch kein auch noch so gutes Marketing herbeireden kann?

Der Weinkeller. Am 4. April 2004 wurde der neue Weinkeller in Manincor eröffnet. Ein großes Fest wurde gefeiert. Viele Menschen kamen aus dem Staunen ob der beeindruckenden, äußerlich trotzdem kaum sichtbaren Architektur nicht heraus. Viel wurde damals auch von der Zukunft geredet. Davon, was man einmal alles machen möchte. 300.000 Flaschen, diese Zahl hörte man öfter. Auf dieses Produktionsziel sei der Keller ausgelegt. Na, wenn das nur gut geht, haben sich andere gedacht. Weniger wegen der technischen Voraussetzungen: Kapazitäten lassen sich wohl ganz gut im Voraus berechnen, nicht aber die Qualität. 2008, vier Jahre nach der Eröffnung, wurden bereits 155.000 Flaschen produziert und verkauft. Und heute, 2014,

È già trascorso più di un decennio da quando qui operavano le ruspe. E da quando macchinari pesanti hanno cominciato a spaccare senza remore il terreno e a scavarlo in profondità a pochi passi dalla residenza seicentesca. Oggi la nuova cantina di Manincor è molte cose al contempo: luogo di produzione per il vino, luogo di lavoro per le persone e, soprattutto, la testimonianza fattasi “pietra” della nostra filosofia.

Visitatori, ospiti regolari a Manincor, vi ritornano ancora una volta e in questo caso con l’idea di fare un viaggio nel tempo: uno sguardo al passato e insieme un inventario. Del pacchetto fanno parte alcune domande: la cantina risponde all’esigenza di essere un luogo di produzione moderno di vini naturali di prima qualità? Come percepiscono le persone il fatto di lavorare in un luogo simile? E poi: la nuova cantina di Manincor è diventata il “simbolo” della tenuta che si era auspicato, ma che non si può evocare attraverso il marketing per buono che sia?

La cantina. Il 4 aprile 2004 avvenne l’inaugurazione della nuova cantina di Manincor, celebrata con una grande festa. Molti presenti non riuscivano a riaversi dallo stupore per quell’architettura d’effetto eppure quasi invisibile dall’esterno. Allora si parlò molto anche del futuro, tra cui di cosa si sarebbe poi voluto fare. 300.000 bottiglie fu una cifra che ricorreva spesso nei discorsi e la cantina era strutturata per quell’obiettivo di produzione. Ma sì, se andrà bene però, hanno pensato altri. Meno dei presupposti tecnici: le capacità possono essere facilmente calcolate a priori, non certo la qualità. Nel 2008, a quattro anni dall’apertura, vennero prodotte e vendute già 155.000 bottiglie. E oggi, nel 2014, ecco raggiunte le mitiche 300.000. L’obiettivo è stato centrato.

More than ten years have passed since the day the excavators arrived and set about tearing up the ground so disrespectfully close to the 400-year-old manor house and digging deep into the ancient soil. Today the Manincor winery is several things in one: a production facility for fine wine, a workplace for people and above all an expression in stone of the Manincor philosophy.

The guests, regular visitors to Manincor, have come back again, this time with the aim of traveling through time, of looking back and taking stock. They have come with questions in their heads: Is the winery living up to expectations as a modern production facility for first-class natural wines? What is it like for the people who work there? And have the new winery and cellars in Manincor become the hallmark of the estate which they were hoping for but which takes more than marketing to achieve?

The winery. On April 4th, 2004 Manincor opened its new winery and cellars. And threw a big party to celebrate. Many people came and admired the building for its combination of impressive architecture and minimum visual impact. There was much talk of the future, talk of many plans – and of 300,000 bottles, a number that was frequently to be heard. That was the winery’s design capacity, the gathering was told. Of course, some thought it best to wait and see – not so much with regard to the technical specifications: Capacity is not so hard to calculate in advance. But what about quality? In 2008, four years after the opening, 155,000 bottles were produced and sold. Today, in 2014, the figure has grown to the predicted 300,000. That target has been met.

But numbers alone cannot tell the whole story. If it were only about a certain volume of production, the goal

sind es tatsächlich die angepeilten 300.000. Dieses Ziel ist also erreicht.

Aber: Zahlen alleine geben nicht wieder, was wirklich geschehen ist. Wenn es nur darum ginge, eine gewisse Produktionsmenge zu erreichen, hätte man das auch ohne einen so anspruchsvollen Kellerneubau vornehmen können. Michael Graf Goëss-Enzenberg hatte jedoch mehr im Sinn. Seine und die Vision der Architekten war: Der Bau sollte beweisen, dass man modernste Technik und zeitgemäße Architektur in einem hochsensiblen landschaftlichen und historischen Umfeld so zusammenführen kann, dass am Ende Gegenwart und Vergangenheit, Ökologie und Ökonomie, Natur und Mensch zu einem möglichst versöhnlichen Miteinander finden. Der Neubau des Weinkellers war dabei *eine* entscheidende Weichenstellung. Die *andere* und mindestens ebenso wichtige: die Umstellung des gesamten Betriebes auf Biodynamie. Erst dadurch wurde, auch wenn es ein wenig seltsam klingt, der Kellerneubau in Manincor wirklich abgeschlossen. Denn von Anfang an war dieser Keller so geplant, dass die möglichst naturnahe Arbeit im Weingarten, die ohne naturschädigende Chemikalien auskommt und die nicht gegen, sondern *mit* den natürlichen Kreisläufen arbeitet, ihre Fortsetzung im Weinkeller findet. Spontangärung, Nutzung der Schwerkraft anstelle mechanischer Pumpen, Schaffung eines idealen Kellerklimas mit möglichst minimalem Energieeinsatz ... es gäbe noch weitere Beispiele wie diese, die die Philosophie natürlicher Weinherstellung im neuen Weinkeller in Manincor illustrieren. Denn auch wenn er ästhetisch ansprechend ist: Zu allererst ist er eben doch eine Produktionsstätte für hochwertige Weine.

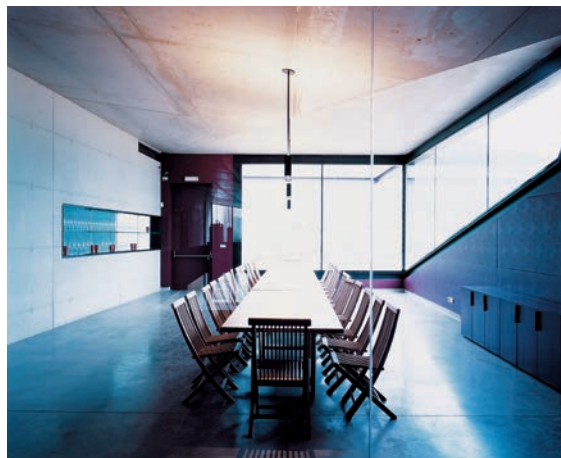
Es blieb Helmuth Zozin vorbehalten, diesen mehrjährigen Aufbau- und Transformationsprozess in Manincor umzusetzen. Seit 2008 ist er der leitende Direktor des Weinguts und zugleich, in enger Abstimmung mit dem Grafen, dessen Chefönologe. Dazu bedarf es großer Erfahrung, denn mit der

Le cifre, tuttavia, non restituiscono da sole quanto è realmente accaduto. Se si fosse trattato solo di raggiungere un certo volume di produzione, lo si sarebbe potuto fare anche senza la costruzione della nuova cantina, un progetto davvero ambizioso. Michael Goëss-Enzenberg aveva però ben altro in mente. La sua visione e quella degli architetti era che la costruzione doveva dimostrare come la tecnologia più moderna e l'architettura contemporanea potessero essere accostate in un contesto storico e paesaggistico molto delicato in modo tale che, alla fine, presente e passato, ecologia ed economia, natura ed essere umano trovassero una convivenza il più possibile riconciliata. La nuova costruzione della cantina fu quindi *un* cambiamento di rotta decisivo. L'altro e altrettanto importante fu il passaggio dell'intera azienda alla biodynamica. E sebbene possa sembrare un po' strano, il cerchio si chiuse di fatto solo attraverso la nuova cantina di Manincor. Fin dall'inizio infatti questa cantina fu progettata in modo tale che al suo interno trovassero prosecuzione quelle attività più naturali possibili svolte nel vigneto che hanno successo senza agenti chimici dannosi per la natura, non contro ma *assieme* ai cicli naturali. Fermentazione spontanea, sfruttamento della gravità in sostituzione di pompe meccaniche, creazione di un clima ideale in cantina con il più ridotto impiego possibile di energia ... si potrebbero fare anche altri esempi per illustrare la filosofia di Manincor sulla produzione naturale del vino nella nuova cantina. Perché, anche se è esteticamente gradevole, la cantina innanzitutto è appunto un luogo di produzione di vini pregiati.

Spettava ad Helmuth Zozin mettere in pratica a Manincor questo processo pluriennale di sviluppo e trasformazione. Dal 2008 è infatti il direttore della tenuta e al contempo il suo capo enologo, in stretta sintonia con il conte. Vi era in effetti bisogno di una grande esperienza perché la biodynamica è collegata anche a rischi consistenti. Soltanto chi comprende il bisogno di

could have been achieved without such a wonderful new winery. But Michael Graf Goëss-Enzenberg was looking for more than that. His vision, and that of the architect, was to show that it is possible to combine state-of-the-art engineering and modern architecture with a highly sensitive natural and historical setting so as to reconcile as far as possible the calls of the past and the present, ecology and economy, and nature and human life. Another, equally important objective was to complete Manincor's transformation to a fully biodynamic winery. Only then – however strange it may sound – would the new facility really be finished. From the very start, the idea was to build a winery that would permit the near-natural style of working in the vineyard – avoiding all harmful chemicals and using methods that strengthen rather than oppose the natural cycles – to be continued in the winery. Spontaneous fermentation, the use of gravity rather than pumps, maintaining an ideal climate in the cellars with as little energy as possible – these are just some of the aspects that reflect the philosophy of natural winemaking in the new Manincor winery. And even if the winery is also an aesthetic pleasure, it remains first and foremost a production facility for top-quality wines.

Helmuth Zozin had the privilege of implementing a development and transformation process that lasted several years. In 2008 he was appointed Managing Director of the estate and at the same time, in close collaboration with the Count, its chief winemaker. That calls for a wealth of experience, as biodynamic wine-growing involves considerable risks. Only someone who knows how to coordinate the natural cycles and interaction in the vineyard with the complex technical systems in the winery can embark on such a difficult enterprise. But today it can be said: The enterprise has been a success. Of course, that it not only due to the Count and the Director of the estate. Biodynamics is not an





Bernhard Mayr, 2008

Im Verkostungsraum
Nella sala degustazione
In the tasting room

Biodynamie sind auch erhebliche Risiken verbunden. Nur wer es versteht, das natürliche Wechselspiel im Weingarten mit den komplexen, hochtechnisierten Systemen des Weinkellers abzustimmen, kann ein so riskantes Unternehmen wagen. Heute lässt sich sagen: Es ist gelungen. Und natürlich ist das nicht nur dem Grafen und dem Direktor des Weinguts zu verdanken. Biodynamie ist keine schöngestimmte Übung, keine abstrakte Philosophie, sondern: eine bestimmte Form harter, konsequenter und täglicher Arbeit, die alle verinnerlichen müssen, die auf diesem Weingut arbeiten. Womit wir bei der zweiten zu Beginn gestellten Frage angelangt wären: Wie ist es denn für die Menschen, an so einem Ort zu arbeiten?

Die Arbeit, der Alltag. Fast alle, die hier arbeiten, waren während der Bauphase schon dabei. Wer hier arbeitet, arbeitet also wirklich *hier*. Soviel Prominenz hat dieser Ort, dass er ein eindeutiges Bekenntnis verlangt. Ein Arbeitsplatz in Manincor ist dieses Bekenntnis: zum Wein, zur Natur, zur Geschichte des Hauses.

Wer heute durch Manincor spaziert und sich mit den Menschen vor Ort unterhält, wird erstaunliche Entdeckungen machen. Hier hat sich offenkundig wirklich eine in vielen Belangen neue Gegenwart einweben lassen in ein Jahrhunderte altes Gefüge. Hier ein paar Hühner oder Schafe, die frei durch die Rebzeilen laufen, während man im Hintergrund einen Quad bei

conciliare l'alternanza naturale nel vigneto con i complessi sistemi altamente tecnologici della cantina, può pensare di affrontare un'impresa così rischiosa. E oggi possiamo dire: ce l'abbiamo fatta. Naturalmente non è merito solamente del conte e del direttore della tenuta. La biodinamica non è un esercizio di bell'ingegno, una filosofia astratta, tutt'altro: è espressione precisa di lavoro duro, coerente e quotidiano che dev'essere interiorizzata da tutti coloro che lavorano in questa tenuta. Col che saremmo approdati alla seconda delle domande che ci siamo posti all'inizio: come percepiscono le persone il fatto di lavorare in un luogo simile?

Il lavoro, la quotidianità. Quasi tutti coloro che lavorano qui c'erano già durante la fase di edificazione. Chi lavora qui, lavora effettivamente *qui*. Un luogo di tale rilevanza che richiede una dedizione convinta. Un posto di lavoro a Manincor è questo tipo di dedizione: al vino, alla natura, alla storia della casa.

Chi oggi passeggia per Manincor e si intrattiene con le persone che trova sul posto, fa scoperte davvero incredibili. È evidente che qui, in una trama secolare, si è potuto realmente intessere un presente sotto molti aspetti nuovo. Un paio di galline o di pecore che scorrazzano libere tra i filari mentre sullo sfondo si sente, più che vedere, un quad al lavoro nei vigneti, ovvero uno dei quei veicoli modernissimi e decisamente strani che a Manincor

aesthetic exercise or abstract philosophy; it is a consistent form of hard daily work that has to fill the hearts and minds of all who work on the estate.

Which brings us to the second question: What is it like for the people who work in such a place?

Everyday work. Almost everyone who works in Manincor was here when the winery was built. So those who work here really do work. Manincor has such status that it commands a strong commitment, and employment on the estate is always a form of commitment: to the wine, to nature and to the history of Manincor.

If you take a walk through the village today and talk to the people there, you will make an interesting discovery: A present that is new in so many ways has been woven into a centuries-old fabric. A few chickens and sheep can be seen moving freely among the vines while in the off you can hear, rather than see, a quad bike being used for the work in the vineyard, one of those bizarre modern vehicles that have replaced heavy tractors in Manincor so as to avoid unnecessary compaction of the soil. And it seems to go without saying that the estate's workers are treated as equals by well dressed city dwellers who cannot get enough of the rural idyll; they all have dusty shoes as they walk among vines.

Daily paths quickly become unremarkable; we take them for granted.

der Arbeit im Weinberg mehr hören als sehen kann, also eines jener neu-modernen, recht eigenwilligen Gefährte, die in Manincor schwere Traktoren ersetzen und dadurch den Boden weniger verdichten. Und es erscheint auch ganz selbstverständlich, dass sich in diesem Weingut gut gekleidete Stadtmenschen, die sich an der ländlichen Idylle kaum sattsehen können, und die Arbeiter des Weinguts auf Augenhöhe begegnen. Staubige Schuhe haben sie nämlich beide, wenn sie so durch die Rebzeilen gehen.

Wege, die man oft geht, verlieren an Besonderheit. Sie werden selbstverständlich. Das ist nach zehn Jahren auch im neuen Weinkeller von Manincor so, ein ganz normaler, weil nützlicher Vorgang: Zu viel Ablenkung ist selten gut (und irgendwann gönnt sich jedes auch noch so aufrichtige Staunen eine wohlverdiente Pause ...).

Wer täglich hier ist, spürt mit geschlossenen Augen: Temperaturunterschiede, einen Luftzug, der Übergang vom neuen Keller in den alten. Und hört: ein Gurgeln, ein Plätschern, ein Rauschen, ein Tröpfeln. Nimmt wahr, wie es hier ist, ohne genau hinzuschauen: Die raffinierten Übergänge zwischen den einzelnen Räumen und Raumfolgen, die Treppen, die schweren Türen aus angerostetem Stahl, die schönen Lichtschlitze im Barriquekeller, die befeuchtete Wand im Versorgungsgang des zweischaligen Kellers, zwischen der befestigten Erde und dem Beton ... Der Lauf der Zeit bettet jedes Detail in einen Alltag, dem

sostituiscono i pesanti trattori e quindi gravano poco sul terreno. E pare quanto mai naturale che in questa tenuta si fondano tra loro persone di città ben vestite, che non si saziano di guardare quest'idillio agreste, e i lavoratori della tenuta. Ma tutti con le scarpe impolverate, quando camminano tra i filari.

Le vie che percorriamo spesso perdono il loro essere speciali, diventano ovvie. È quel che si vede a Manincor dopo dieci anni nella nuova cantina, un processo assolutamente normale perché utile: troppe distrazioni raramente fanno bene. E qualunque stupore si gode prima o poi anche una pausa meritata.

Chi è qui ogni giorno avverte tutto ad occhi chiusi: le differenze di temperatura, una corrente d'aria, il passaggio dalla cantina nuova a quella storica. E lo ascolta: un gorgoglio, un ciangottio, un mormorio, un gocciolio. Percepisce come sono fatte le cose qui, anche senza guardarle: i raffinati corridoi tra i singoli ambienti e la sequenza delle stanze, le scale, le porte pesanti in acciaio ossidato, le belle lame di luce nella cantina delle barrique, la parete umida nel corridoio di servizio della cantina a due rivestimenti, tra il terreno rinforzato e il cemento armato ... Lo scorrere del tempo adagia ogni dettaglio dentro una quotidianità, per la quale è meno importante il timore reverenziale rispetto alla fruibilità. Il fatto che comunque in tale contesto resti tangibile la sensazione che tutto sia stato progettato e realizzato con

After ten years, that can also be said of Manincor's new winery and cellars. That is normal – and also useful: Too much distraction is rarely a good thing. And sooner or later, even the most admiring eyes will take a well deserved rest.

If you are here every day you can feel things with your eyes closed – differences in temperature, a current of air, the transition from the new cellars to the old – and hear things: gurgling, splashing, rushing, dripping. You are aware of things without having to really look: the clever links between the individual rooms and groups of rooms, the stairs, the heavy doors of rusting steel, the attractive lighting design in the barrique cellar, the wet wall in the utility corridor of the double-skinned underground building, between the stabilized soil and the concrete ... The course of time consigns every detail to an everyday world that cares less for reverence than utility. The fact that the feeling remains that all has been planned and created with loving care – that is what good architecture is about. It is not reverence for the work as an expression of an exaggerated aesthetic longing that makes the winery and cellars so special but respect for the intelligent design of the interior and the functional details, which must prove their usefulness day in, day out and still remain an – almost incidental – source of joy: the simple joy of working in rooms that are functional and attractive at the same time.

Arbeit im Gärkeller
Al lavoro nella cantina di fermentazione
Lukas Schaller, 2005
Work in the fermentation room





es weniger um Ehrfurcht geht als um Brauchbarkeit. Dass dabei dennoch das Gefühl spürbar bleibt, dass alles mit Liebe geplant und gemacht wurde – genau das macht ja gute Architektur aus. Nicht Ehrfurcht vor dem Werk, die sich aus einer übertriebenen ästhetischen Sehnsucht speist, zeichnet diesen Keller aus, sondern der Respekt vor den klug gestalteten Räumen und funktionalen Details, deren Nützlichkeit sich Tag für Tag beweisen muss und die dabei trotzdem, fast beiläufig, auch Freude bereiten: Die schlichte Freude, in gleichfalls zweckmäßigen und auch „schönen“ Räumen zu arbeiten.

Zurückhaltung bis zur Unsichtbarkeit. Ob dieser neue Weinkeller in Manincor zu einem „Wahrzeichen“ geworden ist? – Es ist schwierig, diese letzte der eingangs gestellten Fragen zu beantworten. Leichtthin ausgesprochene Superlative zählen nicht zum Repertoire des Weinguts. Deshalb darauf keine direkte Antwort, sondern eine über Umwege. Was uns nochmals zur Architektur zurückbringt und zu ihrer Entstehung.

„Weiterbauen“ – konziser und zugleich zurückhaltender lässt sich das Konzept nicht zusammenfassen, das die Arbeit des Architekten Walter Angonese prägt und das wesentlich in den gemeinsam mit Architekt Rainer Köberl geplanten Kellerneubau in Manincor eingeflossen ist. „ein keller ist ein keller ist ein keller“ (W. Angonese) – nicht mehr, nicht weniger. Wenn er das leistet, dann ist er ein guter Keller. Das ist leichter gesagt als gebaut.

Ein Anstich mit einer 400-jährigen Geschichte: Die Antwort darauf, was man an so einem Ort in solcher Lage sinnvoll bauen darf, konnte eigentlich nur ein „unsichtbarer“ Keller sein, ein fast unsichtbarer zumindest: Ein Keller gehört unter die Erde. Das war schon immer so, sonst wäre es kein Keller, so schwierig ist das nicht und die Idee nicht wirklich neu... Aber – so einfach ist es dann eben doch nicht.

amore, è qualcosa che è insito proprio nella buona architettura. Questa cantina non è contraddistinta da un timore reverenziale dinanzi ad un’opera che si alimenta di un’esagerata nostalgia estetica, ma dal rispetto per ambienti organizzati con intelligenza e dettagli funzionali la cui utilità deve dimostrarsi giorno per giorno e che ciò malgrado, quasi casualmente, danno anche gioia: la semplice gioia di lavorare in ambienti al contempo funzionali e “belli”.

Discreta fino all’invisibilità. Se la nuova cantina di Manincor sia divenuta un “simbolo”? Difficile rispondere a questa che è l’ultima delle tre domande iniziali. I superlativi usati alla leggera non rientrano nel vocabolario della nostra tenuta; per questo non diamo qui una risposta diretta, ma per vie traverse. Il che ci riporta ancora una volta all’architettura e alla sua nascita.

“Continuità”: non c’è modo più sintetico e al contempo più discreto per riassumere il concetto che contraddistingue il lavoro dell’architetto Walter Angonese e che è confluito nella nuova cantina progettata assieme all’architetto Rainer Köberl. “una cantina è una cantina è una cantina” [W. Angonese] – niente di più e niente di meno. E se fa questo, allora è una buona cantina. Più facile a dirsi che a realizzarsi.

Una residenza con 400 anni di storia: la risposta a cosa sia lecito e ragionevole costruire in un posto come questo in una posizione come questa, potrebbe essere effettivamente solo una cantina “invisibile”, quasi invisibile, o meglio: una cantina che sta sotto terra. È sempre stato così altrimenti non sarebbe una cantina, non è poi così difficile e l’idea non è di per sé nuova... Ma così semplice non lo è neppure.

Il segreto di ogni costruzione ben riuscita non consiste solamente nel risolvere dettagli puramente funzionali. L’altra metà della storia è un confronto approfondito con l’ecosistema di vita della costruzione stessa. Una storia che si ritrae per un tratto dalla pianificabilità e ha piuttosto qualcosa a che fare

So restrained as to be almost invisible. As for the question whether the new winery at Manincor has become a hallmark of the estate: That is not so easy to answer. The careless use of accolades is not the style of the house. So rather than provide a direct answer, let us attempt an indirect approach. Which brings us back to the architecture and its genesis.

“Keep on building!” – It would be hard to find a more concise and also more restrained definition of the concept that characterizes the work of the architect Walter Angonese and the new Manincor winery and cellars he designed together with the architect Rainer Köberl. “A cellar is a cellar is a cellar” [W. Angonese] – no more and no less. If it can be that, it is a good cellar. But that is easier said than built.

A manor house as the product of 400 years of history: The answer to the question of what can be built in such a place and such a position could only be an invisible – or almost invisible – cellar. At all events, a cellar belongs underground. That has always been the case; otherwise it is not a cellar. That is not difficult to understand, and the idea is not very new... And yet, it is not quite as easy as that.

Successful architecture is about more than finding intelligent solutions for functional details. The other half of the story relates to interaction with the location as a living environment. That involves intangibles and has to do with the famous sixth sense in addition to in-depth knowledge of the world involved.

It is no exaggeration to say that the new Manincor winery is one of the best examples of such architecture created in the last few decades. It fits in perfectly with both the daily work processes on the estate and the sensitive landscape that surrounds it. It is rightly considered a major factor in Kaltern’s “architectural miracle”, as a journal published in 2006 put it. It is doubtless for that reason that the number of visitors remains so high: A good 40,000 have visited the

Das Geheimnis jedes gelungenen Bauwerks besteht in mehr als dem Lösen bloßer funktionaler Details. Eine eingehende Auseinandersetzung mit dem lebensweltlichen Kontext des Bauwerks ist die andere Seite der Geschichte. Und diese entzieht sich ein Stück weit der Planbarkeit und hat etwas mit „Gespür“ und genauer Kenntnis der Sache zu tun, um die es geht.

Es ist nicht übertrieben zu sagen, dass der Weinkeller von Manincor zu den gelungensten Kellerneubauten der zurückliegenden Jahrzehnte gezählt werden darf. Er fügt sich ebenso perfekt in die alltäglichen Arbeitsabläufe des Weinguts wie in die sensible Naturlandschaft, die ihn umgibt und dessen Mittelpunkt er ist. Zu Recht schreibt man ihm auch einen wichtigen Anteil am „Architekturwunder“ von Kaltern zu, wie es in einer Publikation aus dem Jahr 2006 heißt. Wohl auch deswegen ist der Strom an Besuchern bis heute nicht abgerissen: Gut und gerne 40.000 waren es, die den Weinkeller seit seiner Inbetriebnahme im Jahr 2004 besichtigt haben. –

Insofern kann man wohl davon sprechen, dass dieser Keller in den zurückliegenden zehn Jahren zu einem „Wahrzeichen“ geworden ist. Zu einem Wahrzeichen nicht im Sinne einer großen, erhabenen Geste. Er vermag es schlicht, Verbindungen zu stiften: Es gibt hier offenkundig feinstoffliche Prozesse, welche die tief in der Erde, im Schotter, in den Pflanzen eingeschriebene Naturgeschichte auf jene des Bauwerks übertragen – und damit auch an den Menschen weitergeben. Was auf den ersten Blick als Gegensatz erscheint, wird darin durchlässig: jahrhundertelange Geschichte verdichtet sich zu einer spürbar geerdeten Gegenwart, Natur wird mit Technik versöhnt, Menschen unterschiedlichster Herkunft durch die Arbeit am und in der Liebe zum Wein verbunden. In diesem zurückhaltenden, schlichten Sinn ist der Keller ein „Wahrzeichen“ für Nachhaltigkeit, Respekt, Aufmerksamkeit und Beständigkeit. Ein Wahrzeichen auch, das bei Weinliebhabern in aller

con il “fiuto” e la conoscenza esatta di ciò di cui si tratta.

Non è esagerato dire che la cantina di Manincor può essere annoverata tra le più riuscite cantine di nuova realizzazione degli ultimi decenni. Si inserisce infatti perfettamente sia nei cicli quotidiani di lavoro della tenuta sia nel delicato paesaggio naturale che la circonda e di cui è il fulcro. A ragione le si attribuisce una parte importante nel “miracolo architettonico” di Caldaro, come sta scritto in una pubblicazione del 2006. Sarà anche questo il motivo per cui fino ad oggi il fiume di visitatori non si è arrestato: sono stati ben 40.000 quelli che hanno voluto vedere la cantina dalla sua entrata in esercizio nel 2004.

Sotto questo aspetto si può proprio dire che la cantina è diventata un “simbolo” negli ultimi dieci anni, ma non nel senso di un gesto eclatante. Riesce semplicemente a creare legami: vi sono qui evidentemente processi impercettibili che trasferiscono a quelli della costruzione la storia della natura scritta nelle profondità nella terra, nella ghiaia, nelle piante – e che quindi la trasmettono poi anche agli uomini. Ciò che a tutta prima può sembrare un contrasto diviene trasparente: la storia di secoli si concentra in un presente visibilmente fattosi terreno, la natura si riconcilia con la tecnica, persone della più diversa estrazione costruiscono legami attraverso il lavoro e l’amore per il vino. In questo senso semplice e discreto la cantina è un “simbolo” della sostenibilità, del rispetto, dell’attenzione e della continuità. Un simbolo che incontra grande favore in tutto il mondo da parte di quegli estimatori del vino che attribuiscono valore alla qualità e alla naturalezza. Questa fiducia presuppone soprattutto, oltre ad un lavoro d’eccellenza, l’onestà, una virtù che accompagna Manincor dai primi schizzi per la nuova cantina fino a diventare una delle caratteristiche evidenti dei suoi vini oggi. E che terrà impegnata e vitale la tenuta anche negli anni a venire. In realtà non si raggiunge mai l’obiettivo, ci sono

winery since it went into service in 2004.

To that extent it can be said that the winery has developed into a kind of hallmark in the last ten years – not in the sense of something great and glorious, but it does seem able to expose hidden links: There are obviously subtle processes involved, which transfer the natural history inscribed deep in the soil, in the gravel and in the plants to that of the building – and thus to the people there. What seems at first sight to be a contrast becomes a continuum: centuries of history are compressed into a present with tangible roots; nature is reconciled with technology, and people of different origins are united through their work with and love of wine. In this restrained and simple sense, the winery is a hallmark for sustainability, respect, attention and consistency – a hallmark that is esteemed worldwide by wine lovers who attach importance to quality and naturalness. Along with outstanding work this trust presupposes honesty, a virtue that accompanies Manincor from the first sketches for the new winery to the clear-cut characteristics of today’s wines, a virtue that will retain its importance at Manincor and help the estate flourish in the years to come. Of course, the goal is never quite achieved; there is still so much dormant potential – in nature, in the people and in the winery itself.

A last look. The construction noises have long since faded – and so at the moment have the voices of the people who work here every day. What is left is a quiet that could not be finer. A last look down to the lake and then back to the winery, now overgrown with vines. And beyond, the old manor house.

Centuries lie between the old house and the new winery. The building brings no antithesis to the dialog with the history of Manincor, with its long practiced habits and biographies. You might say that, with the new winery, the old manor house has found a com-





Bernhard Mayr, 2008
 Blick auf die Rampe
 La rampa
 Looking up the ramp

Welt, die auf Qualität und Natürlichkeit Wert legen, auf viel Zuspruch stößt. Dieses Vertrauen setzt neben hervorragender Arbeit vor allem Ehrlichkeit voraus. Diese Tugend begleitet Manincor von den ersten Skizzen zum neuen Keller bis hin zur klaren Charakteristik der Weine von heute. Und sie wird das Weingut auch in den kommenden Jahren beschäftigen und lebendig halten, denn am Ziel ist man damit eigentlich nie. Da schlummert immer noch viel Potenzial: in der Natur, den Menschen und im Keller selbst.

Das letzte Bild. Der Baulärm ist also schon länger verklungen. Im Moment auch die Stimmen der Menschen, die hier täglich ihrem Geschäft nachgehen. Es herrscht Stille, die gar nicht schöner sein könnte. Ein Blick zum See hinunter, dann wieder zurück zu dem längst mit Weinreben überwachsenen Weinkeller. Und dahinter der alte Ansitz.

Jahrhunderte trennen den neuen Keller vom alten Haus. In der Auseinandersetzung mit der Geschichte des Ortes, mit seinen vielfach geübten Gewohnheiten und Lebensläufen, setzt er keinen Gegenpunkt. Fast möchte man sagen, mit dem neuen Keller hat der alte Ansitz einen Kompagnon, einen Gesprächspartner gefunden, der ihn durch die nächsten Jahrhunderte begleiten wird. Er ist ein würdiger Gesprächspartner im meist stummen und doch so spürbaren Dialog zwischen den Zeiten an diesem Ort. Immerhin dauert dieses Gespräch mittlerweile schon zehn Jahre, ein Jahrzehnt. ▮

sempre molte potenzialità che restano ancora nascoste: nella natura, nelle persone e nella cantina stessa.

L'ultima immagine. Il frastuono del cantiere si è smorzato già da tempo. Ora tacciono anche le voci delle persone che qui svolgono il loro lavoro ogni giorno. Regna il silenzio, non potrebbe essere più bello. Un'occhiata giù al lago e poi via di nuovo nella cantina ormai ricoperta da tempo dalle viti. E dietro l'antica dimora.

Nuova cantina e dimora antica sono separate da secoli di storia. Nel suo confrontarsi con l'identità storica del luogo, con le sue abitudini e storie di vita tante volte ripetute, essa non crea alcun contrappunto. Si potrebbe forse dire che nella nuova cantina l'antica dimora ha trovato un socio, un interlocutore che l'accompagnerà per i secoli a venire. È un degno interlocutore nel dialogo più spesso muto eppure così tangibile tra le epoche in questo luogo. Un dialogo che nel frattempo prosegue comunque già da dieci anni, da un decennio. ▮

panion, a partner in dialog that will accompany it through the centuries ahead. It is a worthy partner in the mostly silent and yet tangible dialog between the ages in Manincor. That conversation has now been continuing for ten years, for a decade already. ▮

// A=B

Kurt Höretzeder

Zwei Weine,
ein Paar und einige
Anmerkungen
über die Liebe.

Réserve della Contessa
und **Réserve del Conte**,
die beiden Gutsweine
von Manincor.

Manchmal werden Dinge, wenn man sie nur lange genug anschaut, lebendig: In dem kleinen Regal bei der Bar im Atelier stehen schon seit Jahren zwei Flaschen nebeneinander. Sie sind leer. Immer wieder, in unregelmäßiger Regelmäßigkeit, fallen sie einem ins Auge – beim Einschalten des Lichts morgens, bei der Kaffeepause, vielleicht beim Gespräch an der Theke. An den Tag, an dem sie getrunken wurden, gibt es keine Erinnerung. Jedenfalls ist schon einige Zeit vergangen seither. Irgendetwas war da, wird da schon gewesen sein, sonst stünden sie nicht da ... Und mit einem Mal werden diese beiden leeren Flaschen lebendig und aus ihnen wird ein still nebeneinander stehendes Paar. Die Zeit, in der große Worte gewechselt wurden, ist vorbei. Nun macht auch ein gelegentliches, gemeinsames Schweigen nicht gleich nervös.

Leicht ist es ja nicht, ein Leben miteinander zu verbringen. „*Verbraucht ist Liebe, wie Äther, Staat und Kunst*“, steht da in einem der Lieblingsgedichte, „*Verbraucht, zerschlossen und durchdacht, zutiefst verrückt. [...] Sieh nur: überlastet ist unsere Liebe mit uns. / Mit zweien, die weiter auf Erden nichts wollten als sich. / Die aus enttäuschem Bewusstsein Zuflucht suchen / bei großem Gefühl.*“ – Moment, wir dachten doch, Liebe sei

Due vini, una
coppia e
qualche riflessione
sull'amore

Réserve della Contessa
e **Réserve del Conte**,
entrambi vini emblematici
della tenuta Manincor.

Avolte le cose prendono vita se le si guarda abbastanza a lungo, come quelle due bottiglie, una accanto all'altra da anni sullo scaffale al bar dell'atelier. Sono vuote. E continua a capitare con irregolare regolarità che lo sguardo ci si fermi sopra, accendendo la luce al mattino, alla pausa caffè, magari chiacchierando al banco. Si è perso il ricordo del giorno in cui sono state bevute. In ogni caso ne è passato di tempo da allora. Qualcosa è successo, qualcosa ci deve essere pur stato, altrimenti non sarebbero lì sullo scaffale ... E d'un tratto queste due bottiglie vuote prendono vita e diventano una coppia. Il tempo, in cui ci si scambiava grandi parole, è fuggito. Ed ora anche un occasionale tacere insieme non ci rende allo stesso modo nervosi.

Certo non è facile trascorrere assieme una vita. „*Consumto è amore, come etere, stato e arte*“, sta scritto in una poesia molto amata, „*consumto, logorato e troppo pensato, profondamente folle. [...] E guarda: il nostro amore è sovraccarico di noi. / Di due che sulla terra non vollero null'altro che se stessi. / Che cercano rifugio da una consapevolezza delusa / in un grande sentimento.*“ – Grandioso: eppure pensavamo che l'amore fosse il „grande sentimento“, ed ora salta fuori che cercavamo solo un „rifugio“? Può essere che sia un errore lasciare diventare

Two wines,
a pair: and
a few remarks
about love.

Réserve della
Contessa and **Réserve**
del Conte, the two
Manincor estate wines.

Sometimes, if you only look long enough, things come to life: For years, two bottles have been standing side by side on the little shelf by the bar in the atelier. Again and again, with irregular regularity, you become aware of them – when you switch the light on in the morning, during the coffee break, perhaps while chatting at the bar. No one remembers when they were drunk; it must have been quite some time ago. There must have been something; something special must have happened. Otherwise they would not be there ... And all of a sudden those two empty bottles come to life; they become a pair. The time when weighty words were exchanged has passed. Now the occasional shared silence is no reason to be nervous.

It is no easy task to spend your lives together. „Consumed is love, like ether, state and art,“ says the poet, „Consumed, worn out and thought through, completely insane. [...] Just look: our love is overburdened with us. / With two who wanted nothing else on earth but themselves. / Who sought refuge from disappointed awareness / in the great feeling.“ – Strange, we thought love was the „great feeling“, and now it says we were merely looking for „refuge“. Can it be that it is a mistake to let love become *too great* (including a love of wine?) – We shall see ...

„Verbraucht ist Liebe, wie Äther; Staat und Kunst“

Botbo Strauß

das „große Gefühl“, und jetzt steht da, wir suchten in ihr bloße „Zuflucht“? Kann es sein, dass es ein Fehler ist, die Liebe zu groß werden zu lassen (auch jene zum Wein?) – Wir werden sehen ...

Nach diesen Zeilen kann es an dieser Stelle nicht um *einen* Wein alleine gehen, sondern um ein Paar. Die beiden Weine, von denen eben die Rede war, sind ziemlich unterschiedlich: der eine weiß, der andere rot. Und trotzdem sind sie, was ja nicht selten ist, ein Paar geworden, die *Reserve della Contessa* und der *Reserve del Conte*. Und haben, das kann uns das stille Nebeneinander im Barregal auch bedeuten, im Lauf der Zeit viel Gemeinsames entdeckt.

Handwerk, Harmonie. *Contessa* und *Conte* sind etwas Besonderes, obwohl sie so besonders eigentlich gar nicht sein wollen. Nicht zufällig sind diese beiden Weine in der „Basislinie“ des Weinguts beheimatet. In Manincor nennt man diese die „Hand-Linie“ und spielt damit ganz bewusst auf das Handwerkliche an, das so viele Tätigkeiten im Jahreskreislauf des Weinguts prägt, von der Bearbeitung des Bodens über die Pflege der Reben bis zur Ernte der Trauben.

Beide Weine stehen in Reinkultur für das, was alle Weine des Hauses auszeichnet: ihr offenes, einladendes Wesen. Bei *Contessa* und *Conte* kommt das ganz besonders zur Geltung, was natürlich etwas zu tun hat mit ihrer inneren Harmonie, der feinen Balance zwischen Rebsorten, Lagen und Ausbau. Da wird nichts bis zum Ende ausgereizt und übertrieben, alles findet in ein schönes Miteinander, ohne Allüren und Manieriertheiten und ganz dafür gedacht, sich unkompliziert als Begleiter zu verschiedensten Anlässen anzubieten.

Der *Reserve del Conte* trägt die Essenz der sanften, verwöhnten Lagen rund um das Weingut und den See in sich. Die Reben sind etwas wüchsiger, was auch dem etwas jüngeren Alter der Reben und den lehmigeren Böden geschuldet ist. Die Erträge sind dabei nur geringfügig höher als in den besten Lagen, wobei Sorgfalt und biodynamische Pflege durch das etwas üppigere Wachstum gar nicht selten aufwändiger sind als in den Toplagen. Die Trauben der *Reserve della Contessa* kommen überwiegend aus den warmen Hanglagen bei Lieben Aich in Terlan, der Rest aus den eher „kühleren“ Lagen bei Schloss Campan in Kaltern – beides zusammen ist die Grundlage für eine sowohl erfrischende wie auch dichte, elegante Weißweincuvée.

Der Ausbau im Keller erfolgt in bewährter Manier: naturbelassen und dennoch präzise. Spontangärung und

l'amore *troppo grande* (anche quello per il vino?) – Staremo a vedere ...

Dopo queste righe, a questo punto, oggi non può più trattarsi di *un solo* vino, ma di una coppia di vini. I due vini di cui si diceva sono abbastanza diversi: l'uno bianco, l'altro rosso. E tuttavia, cosa in realtà non rara, sono diventati una coppia: il *Reserve della Contessa* e il *Reserve del Conte*. E abbiamo scoperto molte cose in comune nel corso del tempo, questo può essere anche il significato per noi di quello stare affiancati sullo scaffale.

Artigianato, armonia. Il *Reserve della Contessa* e il *Reserve del Conte* sono qualcosa di particolare, anche se non vorrebbero essere in realtà niente di così particolare. Non a caso questi due vini sono annoverati nella “linea base” della tenuta. A Manincor la chiamiamo la linea “Mano” con un rimando voluto alla dimensione artigianale che caratterizza così tante attività nel corso dell'anno all'interno della tenuta: dalla preparazione del terreno alla cura delle viti fino alla vendemmia delle uve.

Entrambi i vini rappresentano in purezza ciò che distingue tutti i vini della casa: il loro essere aperti, invitanti. Il *Reserve della Contessa* e il *Reserve del Conte* lo dimostrano in modo particolare, cosa che rimanda alla loro armonia interiore, al fine equilibrio tra vitigni, poderi e vinificazione. Qui nulla è tirato all'estremo o esagerato, tutto si fonde in un bell'accordo, senza pose e manierismi ed è pensato proprio per offrire senza complicazioni un accompagnamento alle più diverse occasioni.

Il *Reserve del Conte* esprime la quintessenza dei dolci vigneti privilegiati della tenuta e attorno al lago. Le viti sono un po' più rigogliose, ne è all'origine tra l'altro la loro più giovane età e il terreno argilloso. I raccolti sono per questo leggermente superiori a quelli dei migliori vigneti. Vero è che l'attenzione e la cura biodinamica non di rado sono più impegnative rispetto ai poderi top proprio a causa della crescita più generosa. Le uve del *Reserve della Contessa* provengono prevalentemente dai pendii caldi di Lieben Aich a Terlan, il resto dai vigneti un po' più “freddi” intorno a Castel Campan a Caldaro. La loro unione è il presupposto per una cuvée fresca ma al contempo consistente ed elegante.

La lavorazione in cantina segue la nostra tradizione consolidata: secondo natura e tuttavia con accuratezza. Fermentazione spontanea e botti in legno, ovviamente, che conferiscono ad entrambi i vini la loro spiccata individualità. Il ruolo principale spetta alle varietà che sono determinanti per il carattere inconfondibile dei vini dell'Alto Adige: il Pinot Bianco per il *Reserve della Contessa*, il Lagrein per il *Reserve del Conte*. Gli altri protagonisti dei due uvaggi portano ciascuno il proprio contributo: da un lato lo Chardonnay e il Merlot pastosi e fruttati,

After such lines, it is clear that this article cannot be about *one* wine alone; it must focus on a pair. The two wines we have just been talking about are really quite distinct: the one is white, the other red. Nevertheless – and this is not so unusual – they have become a pair: the *Reserve della Contessa* and the *Reserve del Conte*. And, as their quiet coexistence on the shelf in the bar perhaps indicates, they have been through much together in the course of time.

Craftsmanship and harmony.

Contessa and *Conte* are something special, although they are not really intended to be so very special. It is not by chance that the two wines are part of the winery's standard line. At Manincor, it is known as the Hand line in a conscious reference to the manual work that is involved on the estate in the various seasons of the year, from grooming the soil and tending the vines to harvesting the grapes.

The two wines are perfect examples of what is so attractive about all the Manincor wines: their open, inviting character. That is especially the case with the *Contessa* and *Conte*, which of course has to do with their inner harmony, the delicate balance between the grape varieties, site and vinification. There is nothing exaggerated about them, no going to extremes; it is all about pulling together, without allures and affectations, with the simple aim of being uncomplicated companions for a wide range of occasions.

The *Reserve del Conte* embodies the essence of the gentle, favored sites located around the estate and the lake. The vines are a little more vigorous, which is also due to their somewhat younger years and the more loamy soil. The yields are only slightly higher than on the best sites, and the vigorous growth of the vines often involves a greater effort in terms of care and biodynamic management than on the very best sites. The grapes for the *Reserve della Contessa* are harvested mainly from the warm slopes at Lieben Aich in Terlan; the rest come from the slightly cooler sites around Campan Castle in Kaltern. Together they build the foundation for an elegant white cuvée that is refreshing and densely elegant at the same time.

Vinification is based on tried and tested principles targeting a wholly natural product of precision working. Spontaneous fermentation and oak barrels go without saying. That gives the two wines their individual character. The main contribution is made by grape varieties that give South Tyrol its unique character as a wine-growing region, namely Pinot Bianco for the *Reserve della Contessa* and Lagrein for the *Reserve del Conte*. The other partners add a fruity mellowness – Chardonnay and Merlot – on the one hand and a zesty individuality – Sauvignon Blanc and Cabernet Franc – on the other.

“*Consunto è amore, come etere, stato e arte*”

Botho Strauß

Holzfässer sind selbstverständlich, das gibt den beiden Weinen ihre ausgeprägte Individualität. Die Hauptrolle spielen Rebsorten, die typisch sind für das Weinland Südtirol: Weißburgunder bei der *Reserve della Contessa*, Lagrein beim *Reserve del Conte*. Die anderen beiden Partner bringen einerseits fruchtbetonten Schmelz – Chardonnay und Merlot –, andererseits würzige Individualität – Sauvignon Blanc und Cabernet Franc. Und wie bei allen Manincor Weinen, bildet die deutliche Mineralität das Rückgrat, im Falle dieser beiden (wie bei allen Weinen der Hand-Linie) jedoch etwas zurückhaltender als bei den Weinen der Herz- und Krone-Linien.

Leben, Liebe. Wenn die beiden Gutsweine aus der Hand-Linie von Manincor auf zwei wichtige Menschen des Weinguts verweisen – auf die *Contessa*, die Gräfin, und den *Conte*, den Grafen –, dann wird das nicht zufällig geschehen sein. Im Gegenteil: Man wird das auch verstehen können als subtilen Hinweis darauf, wie sie selbst ihre Rolle im Gefüge dieses Weinguts sehen, dessen Geschicke sie nun bestimmen dürfen (für einige Zeit – über 400 Jahre ist der Anitz Manincor nun alt, dagegen wirken die Zeiträume eines Menschenlebens überschaubar). Es ist ein Ausdruck der Verbundenheit mit dem Weingut, den Weingärten und allen Erscheinungsformen des Lebens darin. Und natürlich mit den Menschen, die sich darum kümmern. Wer die beiden ein wenig kennt, erblickt in der Namenspatronanz der beiden Weine gerade auch ihre Liebe zu den einfachen Dingen im Leben.

Ob das auch für die Liebe selbst gelten kann? – Der eingangs zitierte Text stammt von dem deutschen Schriftsteller Botho Strauß (geboren 1944), aus dessen Langgedicht mit dem schönen Titel *Diese Erinnerung an einen, der nur einen Tag zu Gast war*. Es erzählt (versucht zu erzählen) von nichts Geringerem als der Suche nach dem Sinn des Lebens, nach möglichen Spuren im Miteinandersein, in der Liebe, der Freundschaft. Und es erzählt davon, wie diese Suche immer wieder an sich selbst zerbricht: an heillos in die Höhe getriebenen Erwartungen, Träumen und Hoffnungen, an falschen Heilsbringern (von wie weit her die auch immer kommen mögen), an der („aus enttäuschem Bewusstsein“) allzu voreiligen Zuflucht bei großem Gefühl, das oft in Enttäuschung endet... Und genau an dieser Stelle bittet der Dichter um eine kurze Pause: Einen Moment, da war doch noch etwas, mit dir, mit mir, mit der Liebe: „*Sie ist nichts / ohne Beruf, ohne gemeinsame Sicht der Dinge, die öffnet / und birgt*“. – Eine gemeinsame Sicht der Dinge, die dich erst öffnet – für das andere, das du bisher noch gar nicht gekannt hast (vielleicht hast du ja ein wenig zu viel nur dich erkannt, bis-

dall'altro il Sauvignon Blanc e il Cabernet Franc con la loro individualità aromatica. E come tutti i vini di Manincor un'accentuata mineralità rappresenta la loro spina dorsale anche se, come tutti i prodotti della linea Mano, con più discrezione rispetto ai vini delle linee Cuore e Corona.

Vita, Amore. Se i due vini della linea Mano di Manincor rimandano nei loro nomi a due importanti persone della tenuta, la *Contessa* e il *Conte*, la cosa non è avvenuta per caso. Al contrario: lo si può capire facendo riferimento a come queste due persone vedono il proprio ruolo nella compagine della tenuta, il cui destino è lasciato nelle loro mani (per un certo periodo: la dimora Manincor ha ormai più di 400 anni, la vita di un essere umano rappresenta a confronto ancora un lasso di tempo intellegibile). È anche l'espressione di un sentireti legati alla tenuta, ai vigneti e a tutte le forme di vita che vi dimorano. E ovviamente alle persone che della tenuta si occupano e si preoccupano. E chi conosce i due protagonisti, sa scorgere nel “patrocinio” dei due vini anche il loro amore per le cose semplici della vita.

Che lo stesso possa valere per l'amore? – Il testo citato più sopra è opera dello scrittore tedesco Botho Strauß (nato nel 1944) ed è tratto da una lunga poesia dal bel titolo *Diese Erinnerung an einen, der nur einen Tag zu Gast war* (Questo ricordo per qualcuno, che fu ospite per un solo giorno). Narra (cerca di narrare) niente di meno che della ricerca del senso della vita, delle tracce dello stare assieme, nell'amore, nell'amicizia. E racconta di come questa ricerca si infrange continuamente contro se stessa: contro aspettative tragicamente troppo elevate, contro lacrime e speranze, contro falsi redentori (da qualsiasi lontananza possano provenire), contro il troppo affrettato rifugiarsi nel “grande sentimento” (“da una delusa consapevolezza”), che spesso si conclude purtroppo in una delusione... E proprio a questo punto il poeta smette di scrivere: un momento prego, c'era ancora qualcosa lì, con Te, con l'amore: l'amore “*non è nulla / senza mestiere, senza una comune visione delle cose, che apre / e nasconde*”. – Una comune visione delle cose, che sola ti può aprire all'altro che tu finora non hai nemmeno conosciuto (forse hai riconosciuto un po' troppo te stesso, finora?) – e che ti nasconde, in una sicurezza certo fragile, ma anche tangibile. Ma poi subito un piccolo avvertimento: “*Guarda chi ami, ma non con sguardo indagatore. / Non indagare oltre in chi tu hai trovato felice. / Perché la fiducia è di fianco, l'amore cammina accanto a te. Solo chi a lungo si accompagna, incontra se stesso*”.

And like all Manincor wines, they have a minerally backbone, although – as with all the wines in the Hand line – it is slightly more restrained than in the wines of the Heart and Crown lines.

Life and love. The fact that the names of these two estate wines in Manincor's Hand line refer to two important people on the estate, namely the Countess and the Count, can hardly be fortuitous. On the contrary: it can also be seen as an indication of how they themselves see their role at Manincor, whose fate they have the privilege of guiding (for a certain period – the estate is over 400 years old and the span of a human life thus limited in comparison). It is an expression of their commitment to the estate, the vineyards and all the forms of life to be found there – and of course to the people who devote their energies to it. Those who know the Countess and the Count slightly better will recognize in their namesake role for the two wines their love of the simple things in life.

Does that apply to love in general? – The above quotation is taken from a long poem written by the German author Botho Strauss (who was born in 1944) entitled *These Memories of a Guest for Only One Day*. He speaks (or sets out to speak) of nothing less than the quest for the meaning of life, for possible paths in togetherness, love and friendship. The poem tells how the quest is always self-defeating – because of hopelessly exaggerated expectations, hopes and dreams, and false prophets (however far they may have travelled), and because of the premature flight (“from disappointed awareness”) into the “great feeling”, which ends with regrettable frequency in more disappointment... Here the poet pauses: One moment, please; there was something else, too, about you, about me, about love: “It is nothing / without vocation, without the shared view of things that it takes to open / and hold you.” – A shared view of things which opens your eyes – to the other things you have not yet known (perhaps because you have so far tended to see only your self) – and which holds you in what is a fragile and yet palpable security. And then comes another little warning: “See not the one you love with searching eyes. / Look no further in one you have found happy. / For trust is sideways. Love goes at your side. Only those who have long accompanied themselves have met themselves.”

One can never learn love, not even in the gentle yet inexorable lines of this poem. What it suggests is that an excessively “great feeling” not infrequently causes people to overlook what is “next to you”, what is walking there, standing, working, sleeping, laughing and crying – in short: what is living alongside of you and casually



her?) und die dich birgt, in einer zwar zerbrechlichen, aber doch spürbaren Sicherheit. Dann aber gleich wieder eine kleine Warnung: „*Sieh, wen du liebst, nicht mit forschendem Blick. / Such nicht weiter in einem, den du glücklich gefunden hast. / Denn Vertrauen ist seitwärts, Liebe geht neben dir. Nur wer sich lang begleitet, ist sich begegnet*“.

Man wird Liebe nie lernen können, das würden sich diese Zeilen nicht anmaßen. Was das Gedicht andeutet, ist lediglich, dass „zu großes Gefühl“ nicht selten gerade dazu beiträgt das zu übersehen, was „neben dir“ ist. Was neben dir geht, steht, arbeitet, schläft, lacht, weint – kurz: Was neben dir lebt und dich durch die Tage begleitet. Wer dafür keine Augen hat, kein Gespür, wird sich schwer tun mit dem Vertrauen in das Leben selbst. –

Das lässt sich auch auf den Wein und unsere Liebe zu ihm umlegen: Nicht nur in den „großen Weinen“ mit ihren „großen Erwartungen“ zeigt sich, worum es beim Weinmachen geht. Mindestens genau so interessant ist das, was in den „einfachen“ Weinen eines Weinguts verborgen liegt. Sie sind seine eigentliche Seele. Ohne sie gäbe es auch die ganz „großen“ Gewächse nicht, weil alles „Außerordentliche“ das „Normale“ und „Alltägliche“ zu seiner Voraussetzung hat. Nur jener Weinliebhaber, der auch darauf sein Augenmerk legt und für diese „Basis“ empfänglich ist, ist ein wirklicher Weinliebhaber.

Einfachheit. Es ist diese Wertschätzung der Grundlagen, weshalb in Manincor so große Aufmerksamkeit auf diese beiden Gutsweine gelegt wird: *Reserve della Contessa* und *Reserve del Conte* stehen für die Basis des Weinrichts. Von daher erscheint es nur folgerichtig, warum sie diese Namen tragen: Sie sind ein besonderer Ausdruck der Liebe zu eben diesen grundlegenden Dingen – und zum „Einfachen“. Eine Einfachheit, die nichts mit Einfalt zu tun hat, ganz im Gegenteil: Sie meint eine Hinwendung zum Wesentlichen, was ja gerade in der heutigen Zeit so falsch nicht wäre.

Sie stehen übrigens immer noch da, die beiden leeren Flaschen im Regal. Und immer noch keine Erinnerung an den Tag, an dem sie getrunken wurden. Irgendetwas war da, wird da schon gewesen sein ... Und noch ein Mal, ein letztes Mal, eine Zeile aus dem Gedicht, die wir nun neben euch beide stellen wollen: Die Liebe, „*sie ist immer nur des geliebten Lebens / kleinere Schwester*“. \\\

Non si potrà mai imparare l'amore, nemmeno attraverso i delicati versi inesorabili di questa poesia. Quello a cui fa riferimento è solo che il “grande sentimento” non di rado contribuisce proprio al non vedere ciò che ti sta “accanto”. Ciò che ti cammina, ti sta, ti lavora, ti dorme, ti ride, ti piange accanto: ovvero ciò che ti vive accanto e che occasionalmente ti accompagna di giorno in giorno. E per chi non ha un minimo d'attenzione per questo, nessuna sensibilità, allora sarà difficile avere fiducia nella vita stessa. – E questo si può trascrivere anche, *mutatis mutandis*, per il vino e il nostro “amore” per lui (“amicizia” sarebbe forse una parola più adeguata, come l'architetto della nuova cantina di Manincor suggerisce qualche pagina più avanti): non è solo nei “grandi vini” con le loro “grandi aspettative” che si mostra cosa è importante quando si fa il vino. È quanto meno altrettanto interessante ciò che è celato nei vini “semplici” di una tenuta. Ne sono l'anima. Senza di loro non ci sarebbero nemmeno i “grandi” prodotti, perché tutto ciò che è “straordinario” trova il suo presupposto nel “normale” e nel “quotidiano”. Solo chi rivolge la sua attenzione anche a queste cose ed è recettivo per questa “base”, è un vero intenditore di vini.

Semplicità. È per questo apprezzare le cose fondamentali che a Manincor si attribuisce così tanta attenzione alla coppia di vini *Reserve della Contessa* e *Reserve del Conte*, che incarnano i fondamenti della tenuta. Da qui appare dunque del tutto logico il perché portino i loro nomi: sono un'espressione particolare dell'amore proprio per queste cose fondamentali, e per la “semplicità”. Una semplicità che nulla ha a che fare con la semplicioneria, al contrario: intende una dedizione all'essenziale, cosa che proprio al giorno d'oggi non sarebbe così sbagliata.

E sono sempre lì, le due bottiglie vuote sullo scaffale. E sempre senza il ricordo del giorno in cui vennero bevute. Qualcosa è successo, qualcosa ci deve essere pur stato, ... fa niente, ci vogliamo bene, Tu ed io. E ancora una volta, un'ultima volta, un pensiero del poeta sull'amore, un pensiero che ora vogliamo mettere accanto a voi, per sempre: l'amore “*è sempre il fratello minore / dell'amata vita*”. \\\

“Consumed is love, like ether, state and art”

Botbo Strauß

accompanies you through your days. Those who have no eyes for that, no feeling, will have difficulty with trust in life itself. And that, with certain limitations, can also be applied to wine and to our “love” (“friendship” would perhaps be a more fitting word, as the architect of the new wine cellar observes a few pages further on): It is not just the “great wines”, with their “great expectations”, which show what wine-making is all about. It is just as interesting to see what lies concealed in an estate’s “simple wines”. They are its soul. Without them there would be no “great” wines, because whatever is “extraordinary” can only exist in juxtaposition to what is “everyday” and “normal”. Only those who keep that in mind and appreciate the “standard” can be real wine lovers.

Simplicity. The need to appreciate the basics is the reason why so much attention is paid to these two estate wines: The *Reserve della Contessa* and the *Reserve del Conte* represent the very foundations of Manincor. To that extent it is only logical that they should have been given those names. They are a strong expression of a love for the fundamental, for the “simple” things – a simplicity that has nothing to do with simplistic, on the contrary: It is about a focus on the essence, which is not such a bad thing these days.

They are still there, by the way, the two empty bottles on the shelf. And still no memory of the day on which they were drunk. There must have been something; something special must have happened. ... Never mind; we are fond of each other, you and I. And one last time, a poet's reflections on love, which we will place by the side of the two of you, for ever: “It is always just the little sister of a loved life.” \\\



Aufgespürt: Manincor draußen in der Welt

Nicht zum ersten Mal berichten wir an dieser Stelle von Fundorten unserer Weine in aller Welt. Wir sollten uns langsam daran gewöhnen – und doch: Das mag uns nicht gelingen.

Restaurant Weinbotschaft, Wien

„Europas einziges Gourmet-Restaurant mit ausschließlich und kompromisslos hundertprozentiger Bio-Küche“ – so nennt sich die Weinbotschaft.

Cristina Rojik hat sich ganz dem Thema Qualität verschrieben. Ihre Bio-Küche orientiert sich am frischen Geruch und Geschmack von hausgemachten Speisen und Zutaten direkt aus dem Bauerngarten – eine Erinnerung an Kindheitstage.

Im Mittelpunkt der Küche steht der kreativ inszenierte Eigengeschmack der Grundprodukte. Ein breites Angebot der besten naturbelassenen Bio-Weine – zu 95 % aus Österreich – rundet die Karte ab.

Hier kommt Manincor ins Spiel. Unsere Weine waren für Cristina Rojik Liebe auf den ersten Blick. Seit-her ist eine Auswahl unserer bio-dynamisch produzierten Weine auf der Karte zu finden. www.weinbotschaft.at ☘

Das Restaurant Armani in New York

Exklusivität, Qualität und absolut noble Zurückhaltung – dafür steht Armani. Armani betreibt an ausgesuchten Orten auf der Welt Restaurants. Giorgio Armani hat dafür ein Konzept entwickelt, das auf einer zurückhalten- den Atmosphäre mit ausgezeichnetem Service und einer Küche mit exzellenten Zutaten basiert.

In New York hat das Restaurant die bestmögliche Adresse: die 5th Avenue, am Central Park, direkt über dem Armani Geschäft. Zu den Stammgästen zählen viele Berühmtheiten. Eine große Freude ist es für uns, dass Manincor Weine nicht nur auf der Weinkarte stehen sondern auch „by the glass“ angeboten werden – und da nicht nur *Moscato Giallo*: Auch unser Pinot Nero *Mason* wird in diesem edlen Haus glasweise empfohlen. Ein Südtiroler in New York! www.armaniristorante.com ☘

Restaurant Weinbotschaft, Cristina Rojik



Sulle tracce di Manincor in giro per il mondo

Non è la prima volta che in questa newsletter vi parliamo di luoghi dove scoprire i nostri vini in tutto il mondo.

Il ristorante Weinbotschaft a Vienna

“L'unico ristorante per gourmet dalla cucina al cento per cento bio, senza compromessi”, questa la descrizione che il Weinbotschaft dà di sé in tutta consapevolezza.

Cristina Rojik si è votata interamente al tema della qualità. La sua cucina biologica è impostata sui profumi e sui sapori freschi e intensi delle pietanze fatte in casa e di ingredienti che provengono dagli orti, proprio come quelli della nostra infanzia.

Una cucina che ruota attorno al sapore genuino dei prodotti della terra, proposti in presentazioni creative. L'offerta è completata da un ricco ventaglio dei migliori vini bio naturali, il 95 % dei quali provenienti dall'Austria.

E qui entra in gioco Manincor: i nostri vini sono stati per Cristina Rojik un amore a prima vista. Da quel momento una selezione dei vini Manincor di produzione biodinamica è sempre presente sulla carta del Weinbotschaft. www.weinbotschaft.at ☘

Il ristorante Armani a New York

Armani vuol dire esclusività, qualità e sobrietà ad altissimo livello. Giorgio Armani è presente in poche località selezionate al mondo con propri ristoranti, per i quali ha sviluppato un concetto peculiare che si basa su un'atmosfera elegante e al contempo sobria con un servizio d'eccellenza e su una cucina di ingredienti freschi di prim'ordine.

A New York il ristorante è in posizione perfetta: sulla Quinta Strada, a due passi da Central Park, proprio sopra il meraviglioso negozio della maison. Tra i suoi clienti fissi si contano molte celebrità ed è quindi per noi un vero piacere che i vini di Manincor non solo siano presenti sulla carta dei vini, ma vengano proposti “al bicchiere”; il *Moscato Giallo* certo, ma anche il nostro Pinot Nero *Mason* si può degustare al bicchiere nella casa dell'eleganza. Un altoatesino a New York! www.armaniristorante.com ☘

Armani Ristorante, New York



hier & anderswo
qui & altrove
here & elsewhere

More discoveries: Manincor in the big wide world

Once again we would like to tell you about some of the special places all over the world where Manincor wines are available. We ought to be used to these discoveries by now, but somehow we are not!

Restaurant Weinbotschaft, Vienna

“The only gourmet restaurant in Europe offering exclusively and uncompromisingly one hundred percent organic cuisine.” That is the proud claim of Vienna's Weinbotschaft.

Cristina Rojik is committed to quality. For her, organic cuisine is about the fresh, intensive taste and smell of home cooking, with ingredients straight from the farmer's garden.

The focus of all the work in the kitchen is the creative presentation of the authentic taste of the basic products. A wide range of the best natural organic wines – 95% of them from Austria – completes the offering.

And this is where Manincor comes in. For Cristina Rojik, our wines were love at first sight. Her menu always includes a selection of our biodynamic wines. www.weinbotschaft.at ☘

The Armani Restaurant in New York

Exclusiveness, quality and noble restraint – that is what Armani stands for. But Giorgio Armani also runs restaurants in select locations worldwide. He developed his own restaurant concept based on an atmosphere of understated elegance combined with excellent service and the use of the best fresh ingredients.

The Armani Restaurant in New York occupies a prime site: opposite Central Park on 5th Avenue, right above the fabulous Armani store. The regulars include lots of famous names.

It gives us pleasure to see that Manincor wines are not only listed on the wine menu but also offered by the glass. In addition to the *Moscato Giallo*, our Pinot Nero *Mason* is available by the glass at this noble address. A South Tyrolean comes to New York! www.armaniristorante.com ☘



Mitgelebt, mitgelitten.

Was liegt näher als zum Zehnjährigen Einen zu befragen, der Manincor und seine Weine in- und auswendig kennt? Der zwangsläufig eine intensive Beziehung hat, zum Gebäude – nach der dreijährigen Bauzeit „mitgelebt, mitgelitten“, direkt in Manincor. Und zum Wein, dessen Weisheit, Kraft und Seele ihn auf diesem Weg treu begleitet, seine Kreativität befeuert haben und seinen Widerspruchsgeist, den unbeugsamen. Walter Angonese hat gemeinsam mit Rainer Köberl viel in unseren Keller im Weinberg investiert und, wir wagen große Worte, damit Architekturgeschichte geschrieben.

Kurzbiografie: Geboren 1961; Architekturstudium am IUAV in Venedig, Mitarbeit im Landesdenkmalamt, Gründung von a5 Architekten in Bozen, seit 2002 eigenes Architekturbüro *zwischeneppanundtramin**. 2000 TU Innsbruck (Entwerfen), seit 2006 Mitglied des Kollegiums für Landschaftsschutz des Landes Südtirol, seit 2007 Professor an der Accademia di Architettura Mendrisio, zahlreiche Jurien im In- und Ausland.
*zit. Walter Angonese

Con-vivere, com-patire.

Nulla di più ovvio che intervistare per il decimo anniversario qualcuno che conosce Manincor e i suoi vini a menadito! E che ha un rapporto intenso con gli edifici della tenuta, dopo l'opera di costruzione durata tre anni che ha "con-vissuto, com-patito" in prima persona a Manincor. E un rapporto con il vino la cui saggezza, energia e anima lo hanno accompagnato fedelmente lungo la sua strada, hanno acceso la sua creatività e anche il suo spirito di contraddizione, indomabile. Walter Angonese ha investito molto, assieme a Rainer Köberl, nella nostra cantina nei vigneti e, osiamo dire, ha scritto così una pagina nella storia dell'architettura.

Biografia in sintesi: nato nel 1961, studia architettura alla IUAV di Venezia. È collaboratore della Soprintendenza ai Beni Culturali, fonda lo studio a5 Architetti a Bolzano, nel 2002 apre un proprio studio di architettura *zwischeneppanundtramin** [= tra Appiano e Termeno]. Nel 2000 è docente di progettazione alla TU di Innsbruck, dal 2006 membro del Collegio per la Tutela del paesaggio della Provincia di Bolzano, dal 2007 professore all'Accademia di Architettura di Mendrisio, membro di numerose giurie in Italia e all'estero.
*copyright Walter Angonese

Lived, loved and suffered.

What could be more natural for the tenth anniversary of our new winery than to ask someone who knows Manincor and its wines inside out, someone who, of necessity, has an intensive relationship with the building, who lived, loved and suffered with the project over a three-year construction period, someone for whom wine was a loyal companion offering wisdom, body and soul, and firing his creativity and his – unyielding – spirit of contradiction. Together with Rainer Köberl, Walter Angonese has invested a lot in our winery in the vineyard and – at the risk of being accused of hyperbole – has written architectural history in the process.

Short biography: Born in 1961. Studied architecture at the IUAV in Venice. Worked in the Regional Office of Ancient Monuments and founded a5 Architekten in Bozen. Opened his own architect's office *betweeneppanandtramin** in 2002. Taught at the Innsbruck TU (Design) in 2000, appointed to the South Tyrolean Commission for Landscape Protection in 2006 and awarded a chair at the Accademia di Architettura Mendrisio in 2007. Served on numerous juries at home and abroad.
*copyright Walter Angonese

Das Echo des Weins ... widerhallt im Leben vieler Menschen. Jedenfalls aber in Ihrem, wenn Sie unseren Weingutsbericht in Händen halten. Bestimmt erinnern auch Sie sich an Momente, die Sie mit einem Glas Wein verbinden – beglückende, melancholische, lustige oder gar peinliche. In der sechsten Folge unserer Kolumne „Mein Leben mit dem Wein“ erfahren wir, wie eine sehr frühe Prägung das Weinleben unseres Architekten Walter Angonese beeinflusst hat.

L'eco del vino ... risuona nella vita di molte persone. Senz'altro in quella di voi che state leggendo la newsletter della nostra tenuta. E certamente vi tornano alla mente anche momenti che associate ad un bicchiere di vino – momenti felici, malinconici, allegri o addirittura dolorosi. Nella sesta puntata della nostra rubrica *La mia vita e il vino* conosceremo come esperienze di vita molto precoci abbiano influenzato il rapporto con il vino del nostro architetto Walter Angonese.

The echo of wine ... reverberates in the lives of many people – including yours if you are reading our annual report. You doubtless have memories of moments in which a glass of wine played a role – happy, melancholy, merry or even embarrassing moments. In this, the sixth article in our „My life with wine“ series, we learn how very early exposure influenced our architect Walter Angonese and his relationship with wine.

/// Walter Angonese, Architekt

mein leben mit dem wein fing schon vor meiner geburt an! meine mutter war verkäuferin in einem weingeschäft und das bis wenige tage vor der niederkunft. noch vor der atemluft kannte ich also den weingeruch. wen wundert's, dass ich als kind kellermeister werden wollte. vorher sollte ich aber etwas „gescheites“ lernen. gescheit war zu jener zeit ein technischer beruf oder der eines buchhalters. für zweiteren musste ich mich entscheiden, gebracht hat es nichts, denn noch heute habe ich probleme mit dem „soll“ und dem „haben“ und noch mehr mit „aktiva“ und „passiva“, was aber eber ein problem meines befreundeten bankdirektors ist. nach einem kurzen intermezzo in agrarwissenschaft bin ich doch bei der architektur gelandet und auch dort geblieben. der wein ist mein ständiger begleiter, mein längster und treuester mitarbeiter. als solcher macht er mir oft mut, auch zu neuem, wenn dieser im begriff ist mich zu verlassen, lässt mich zum philosophen werden, wenn ich mit dem zeichnen nicht mehr weiter komme. es ist nicht so, dass ich wein trinke. ich „verinnerliche“ ihn, schluckweise! wenn der raum der zweite körper des menschen ist, so ist der wein für mich das osmotische bindeglied und deshalb lebensnotwendig. diese innige freundschaft zum wein – liebe bleibt den menschen vorbehalten – lässt mich stets nach parallelen zwischen dem weinmachen und dem architekturdenken suchen, um diese leidenschaft rational erklärbar zu machen und zu legitimieren. und es gibt der analogien genug: der wintzer spricht vom „terroir“, wir architekten vom „kontext“ und meinen eigentlich das gleiche. stringenz ist ein begriff der in beiden disziplinen funktioniert, wie übrigens viele überlegungen wechselseitig anwendbar sind. fleiß, anspruch, neugier und leidenschaft müssen beide haben, nur dann entsteht wirklich qualität. auf unser gemeinsam mit michael goëss-enzenberg und unserem mitarbeiter „moscato giallo“ konzipiertes projekt manincor bezogen hieß dies, „einfaches komplex“ und „komplexes einfach“ zu machen, was dann schon alles war. ///

La mia vita assieme al vino ha avuto inizio già prima della nascita! Mia madre vendeva vino in un' enoteca e lo ha fatto fino a pochi giorni dal parto. Insomma, prima dell'aria ho respirato il profumo del vino. E allora nessuno si stupirà se da bambino volevo diventare cantiniere, ma prima dovevo studiare “qualcosa di serio”. A quel tempo qualcosa di serio era una professione tecnica o quella del ragioniere. Ho dovuto decidermi per la seconda, anche se non ne è venuto fuori granché visto che ancor'oggi ho problemi col “dare” e con l’“avere” e peggio che mai con “attivo” e “passivo”, che però è più un problema di un mio amico direttore di banca. Dopo un breve intermezzo con le scienze agrarie sono approdato all'architettura e vi sono rimasto. Il vino è sempre al mio fianco, è il mio collaboratore più fedele e di più lunga data, che spesso mi fa coraggio, anche per le cose nuove, e quando l'idea del nuovo sta per lasciarmi, mi fa diventare un filosofo, quando con i disegni non riesco ad andare avanti. Non è in realtà che io beva il vino. Io lo “interiorizzo”, sorso dopo sorso! Se lo spazio è il secondo corpo dell'essere umano, allora il vino è per me l'anello di congiunzione osmotico e quindi vitale. Quest'amicizia profonda con il vino – l'amore è riservato agli esseri umani – mi fa sempre andare a caccia di parallelismi tra l'enologia e il pensiero architettonico per rendere spiegabile razionalmente e legittimare questa passione. E di analogie ve ne sono a bizzeffe: il vignaiolo parla di “terroir”, noi architetti di “contesto” e intendiamo proprio lo stesso. Rigore è un concetto che funziona per tutte e due le discipline come anche molte riflessioni si possono applicare reciprocamente. Zelo, ambizione, curiosità e passione devono averli tutti e due perché solo così si crea davvero qualità. E se vogliamo riferirci al progetto di Manincor che abbiamo concepito assieme con Michael Goëss-Enzenberg e col nostro collaboratore “Moscato Giallo”, allora si è trattato di rendere “complesso ciò che è semplice” e “semplice ciò che è complesso”, tutto qua. ///

my life with wine began before I was born! My mother was a sales assistant in a wine store and worked there until just a few days before I was due. I was familiar with the smell of wine before I took my first breath of air. So it's not surprising I wanted to become a winemaker when I was still a child. But first I was to learn a “decent” trade. In those days that meant some kind of technical job or accounting. I was persuaded to choose the latter, although it didn't do me much good; I still have problems with “credit” and “debit” today, and even more so with “assets” and “liabilities”, although that's more of a problem for my friend the bank manager. After a brief intermezzo in agronomy, I finally landed in the world of architecture, and that's where I've been ever since. Wine is my constant companion, my longest serving and most loyal colleague. As such it often gives me courage, including the courage to attempt something new when the very word is slipping from my mind, and a philosophical bent when the plans refuse to take shape. I wouldn't say I drink wine; I internalize it, drop by drop! If the house is man's second body, for me wine is the osmotic link and as such indispensable for life. This intimate friendship with wine – love is reserved for human beings – makes me look for parallels between winemaking and architectural thinking to lend a rational explanation and legitimacy to my passion. There is no shortage of analogies: The vintner speaks of the “terroir”, we architects of the “context”, and we really mean the same thing. “Rigor” is a term that works in both fields, and many other ideas are mutually applicable: Diligence, commitment, curiosity and passion are something that both must have if they want to achieve real quality. With reference to the Manincor project developed in collaboration with Michael Goëss-Enzenberg and our mutual friend Moscato Giallo, it means making simple things complex and complex things simple, which is what it is all about. ///

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 2013

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 2014 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017. // **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 2014 a fine 2015, si conserva bene fino al 2017. // **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 2014 to the end of 2015; will keep well until 2017. // **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 2013

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 2014 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017. // **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 2014 a fine 2015, si conserva bene fino al 2017. // **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 2014 to the end of 2015; will keep well until 2017. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as an aperitif,** with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



Kalterersee Keil 2013

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 2014 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017. // **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 2014 a fine 2015, si conserva bene fino al 2017. // **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 2014 to the end of 2015; will keep well until 2017. // **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 2013

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 2014 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2020. // **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 2014 a fine 2018, si conserva bene fino al 2020. // **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 2014 to the end of 2018; will keep well until 2020. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50-54 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2012

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 2014 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2019. // **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 2014 a fine 2017, si conserva bene fino al 2019. // **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 2014 to the end of 2017; will keep well until 2019. // **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 2013

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 2014 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021. // **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 2014 a fine 2018, si conserva bene fino al 2021. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Grape variety: Pinot Bianco // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, mineral, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2014 to the end of 2018; will keep well until 2021. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2012

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2014 bis Ende 2019, gut haltbar bis 2022. // **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 2014 a fine 2019, si conserva bene fino al 2022. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** 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 2014 to the end of 2019; will keep well until 2022. // **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 2013

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 2014 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021. // **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 2014 a fine 2018, si conserva bene fino al 2021. // **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 2014 to the end of 2018; will keep well until 2021. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2012

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerrige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab 2014 bis Ende 2019, gut haltbar bis 2022. // **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 2014 a fine 2019, si conserva bene fino al 2022. // **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 2014 to the end of 2019; will keep well until 2022. // **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 2013

Rebsorten: Chardonnay 94%, Viognier 6% // **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 2014 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021. // **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 94%, Viognier 6% // **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 2014 a fine 2018, 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, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

Grape varieties: Chardonnay 94%, Viognier 6% // **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 2014 to the end of 2018; will keep well until 2021. // **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 2011

Rebsorten: Merlot 50%, Cabernet Franc 30%, jeweils 5%: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 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% ciascuno dei vitigni Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliegie mature, liquirizia ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **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 2012

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 2014 bis 2020 // **Serviertemperatur:** 11-13 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** profumi intensi di mango, papaya e frutto della passione; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dal 2014 al 2020 // **Temperatura di servizio:** 11-13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** intense, reminiscent of ripe mango, papaya and passion fruit; full-bodied only on the mid-palate, otherwise with a mineral flavour and mouth-watering acidity and a lingering mineral-like character on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from 2014 to 2020 // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 51-55 °F; to enjoy it at its best, in its youth this wine will benefit from decanting. Serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** an excellent partner for shellfish and crustaceans, grilled sea fish and dishes based on white meats.



Mason di Mason 2011

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 2014 bis Ende 2021, gut haltbar bis 2024. // **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 2014 a fine 2021, si conserva bene fino al 2024. // **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 2014 to the end of 2021; will keep well until 2024. // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** enjoy with fried and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.

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

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

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

www.manincor.com



Castel Campan 2011

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 2014 bis 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 2014 al 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 2014 to 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 2012

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 2014 bis Ende 2019, gut haltbar bis 2023. // **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 2014 a fine 2019, si conserva bene fino al 2023. // **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 2014 until at least the end of 2019; will keep well until 2023. // **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

Und wo, fragen Sie sich, kann man denn nun Manincor-Weine bekommen? Wir freuen uns, dass wieder einige neue Händler dazugekommen sind und hoffen: Einer ist in Ihrer Nähe.

Verso il nord

E dove si possono trovare allora, vi chiederete, i vini di Manincor? È un piacere poter annunciare che abbiamo altri nuovi rivenditori. Speriamo che uno sia vicino a voi!

Heading north

And where, you might ask, are the outlets for Manincor wines? We are pleased to report that we again have a number of new dealers. Hopefully, one is in your area!

1 Hauschulte Schlerngold
59757 Arnsberg-Voßwinkel
T 02932 1281
www.schlerngold.de

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

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

4 Vinaturel
82335 Berg
T 08151 908 428
www.vinaturel.de

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

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

7 Getränkehaus HeuBinger
95463 Bindlach
T 09208 14 00
www.getraenkehaus.com

8 Wein & Geist
74564 Crailsheim
T 0171 303 710 2
wein@ngeist.de

9 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 Düwesko
48249 Dülmen
T 0172 282 566 0

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

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

12 Vinothek Gallo Nero
60439 Frankfurt am Main
T 069 957 399 88
www.vinothek-gallo-nero.de

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

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

15 Weinhof Schmidt
99189 Gebesee
T 036201 500 60
www.weinhof-schmidt.de

16 Secco Weinhandel GmbH
48712 Gescher
T 02542 956 950
www.secco-wein.de
www.westfalenwein.de



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

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

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

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

21 Vinothek Nick
56759 Kaisersesch
T 02653 913 778
www.vinothek-nick.de

22 Galperino
Italienische Weine & mehr
95158 Kirchenlamitz
T 09285 913 780
www.galperino.de

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

24 Vinus
82152 Krailling bei München
T 089 973 43 787
www.vinus.biz

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

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

27 Wein Stork KG
59348 Lüdinghausen
T 02591 68 74
www.wein-stork.de

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

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

28 einfach genießen
80469 München
T 089 890 438 60
www.einfachgeniessen.de

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

30 K&U - Die Weinhalle
90411 Nürnberg
T 0911 525 153
www.weinhalle.de

31 Solo Vino Weinhandel
63073 Schwanau
T 069 89 99 340
www.solovino.de

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

33 ViniCulti
83026 Rosenheim
T 08031 809 4587
www.viniculti.de

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

35 Tischmacher Weine
68723 Schwetzingen
T 06202 576 891
www.tischmacher-weine.de

36 Weinober
64342 Seeheim-Jugenheim
T 06257 918 9868
www.weinober.de

37 WeinMakers
59494 Soest
T 02921 3549 4030
www.weinmakers.de

38 Lieblingsweine Jochen Daams
42653 Solingen
T 0212 659 898 0
www.liebingsweine.com

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

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

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

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

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

44 Müllers Weinwelt
73650 Winterbach
T 07181 486 730
www.muellersweinwelt.de

■ Leuchtend und blumig wie Almwiesen, lang anhaltend und würzig wie das Meer – in unserem **Pinot Bianco Eichhorn** vermählen sich unterschiedliche Eindrücke zu einem harmonischen Ganzen.

Eingebettet in den Ansitz Lieben Aich liegt unser Weißburgunderweingebirg Eichhorn mit seinem sandigen Boden und dem milden jedoch nachtkühlen Mikroklima.

Der Wein ist gelbfruchtig, mit zart nussigem Duft und einer ausgeprägt mineralischen Note, fest am Gaumen und durch die saftige Säure sehr animierend. Erst fünf Jahre nach der Ernte wird er sein Optimum erreichen, um sich dann weitere fünf bis zehn Jahre auf hohem Niveau weiterzuentwickeln.

■ Brillante con fragranze floreali come di prati d'alpeggio, ma anche persistente e aromatico come il mare: nel nostro **Pinot Bianco Eichhorn** molteplici sensazioni si fondono in un tutt'uno armonico.

Nella cornice della tenuta Lieben Aich, il nostro vigneto Eichhorn vitato a Pinot Bianco è adagiato su terreni sabbiosi dal microclima mite e tuttavia fresco di notte.

Il vino è fruttato con sentore di frutti a bacca gialla, un delicato profumo di noce e una spiccata nota minerale; è consistente al palato e vivace per la sua avvolgente acidità. Raggiunge l'eccellenza solo cinque anni dopo la vendemmia, per continuare poi ad affinarsi ad altissimi livelli nei successivi cinque-dieci anni.

■ Bright and floral like a mountain meadow, persistent and zesty like the sea – our **Pinot Bianco Eichhorn** packs diverse impressions into a harmonious whole. Eichhorn – our Pinot Bianco vineyard – occupies a protected location at Lieben Aich Manor with its sandy soul and a microclimate that combines mild average temperatures with cool nights. The wine is a fruity yellow with a delicate nut aroma and pronounced mineral notes, firm on the palate and stimulating with a juicy acidity. The wine takes five years to reach its best and will continue to develop well for a further five to ten years.

*“Sprung like a wild orchid
Curled like a wave
Hanging like wood smoke yeah
In the airy glade
Only the wine talking
Only the wine
Head spinning, mouth open
Time after time...”*

David Gray “Only The Wine”
(from his LP “Foundling”)



MANINCOR

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

