

manincor



15

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2015

S. 4

Handarbeit

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

p. 9

Belle teste

Hinter den Kulissen
Dietro le quinte
Behind the scenes

p. 16

Only the Wine

Über Musik und Wein
Vino e musica
About music and wine



Unsere Empfehlung:

Il nostro suggerimento:

Our recommendation:

Rubatsch

Blaue Beeren, tiefe Wälder,
Geschichten von Sonne und Wind,
lange Momente intensiven Genusses:
dicht, weich und samtig – Lagrein.
Seite 25

Bacche scure, grandi boschi,
storie di sole e di vento,
lunghe momenti di piacere intenso:
avvolgente, morbido e vellutato – Lagrein.
Pagina 25

Blue berries, deep forests,
tales of the sun and wind,
long moments of intensive pleasure:
dense, soft and velvety – Lagrein.
Page 25



Liebe, treue Manincor Freunde!

2014 hat uns die Weinlese sehr viel abverlangt – und so möchte ich an dieser Stelle allen Beteiligten für den hervorragenden Einsatz danken! Denn: Wir haben allen Grund zur Freude!

Zum Einen zeigen sich die 2014er Weine, von denen die ersten frisch auf dem Markt sind, mit großer Eleganz und Trinkfreude. Und zum Anderen gibt es immer mehr Feinschmecker, die unsere Weine nicht mehr missen möchten: So sind wir in der Weinhochburg Paris – die feinen französischen Weine waren immer unser Vorbild – und im fernen Lima auf einigen feinen Weinkarten vertreten.

Das ist Musik in unseren Ohren! – Musik, die schon immer eng mit den großen Genüssen der Menschen verbunden ist. Lesen Sie dazu den Beitrag „Only the Wine“ und gönnen Sie sich ein gutes Glas dabei.

Besonders in schwierigen Zeiten – wie im letzten Herbst –, spürt man, wenn ein Team gut eingespielt ist. Die meisten unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind schon viele Jahre bei uns; unser Erfolg ist ihr Erfolg. Lernen Sie in dieser Ausgabe wieder einige Personen aus dem Team kennen.

Und wenn Sie noch nicht wissen, „Wo Grafen schlafen“, dann kommen Sie doch einfach bei uns in Manincor vorbei, wir freuen uns auf Sie!

Zum Wohl!

Sophie und Michael Goëss-Enzenberg

Cari e fedeli amici di Manincor!

Nel 2014 la vendemmia ha richiesto molte energie, e per questo desidero rivolgere qui il mio ringraziamento a tutte le persone che vi hanno partecipato per il loro magnifico impegno! Tutti noi abbiamo infatti motivo di essere soddisfatti!

Da un lato i vini dell'annata 2014, i primi dei quali sono appena comparsi sul mercato, si presentano molto eleganti e di ottima beva. Dall'altro ci sono sempre più buongustai che non possono più fare a meno dei nostri vini: ora siamo presenti anche nella “roccaforte del vino”, a Parigi – gli eleganti vini francesi sono sempre stati il nostro modello –, e nella lontana Lima su alcune pregiate carte dei vini.

Musica per le nostre orecchie! Certo, la musica, che è sempre strettamente legata ai momenti di intenso piacere per l'essere umano. Leggete l'articolo “Only the Wine” mentre gustate un buon bicchiere.

È soprattutto in momenti difficili, com'è stato lo scorso autunno, che si percepisce se un team è coeso. La maggioranza dei nostri collaboratori lavora con noi da molti anni ormai e quindi il nostro successo è il loro successo. In questo numero farete conoscenza con alcuni di loro.

E nel caso non sapeste ancora “Dove dormono i conti”, venite a trovarci a Manincor, saremo lieti di accogliervi!

Salute!

Sophie e Michael Goëss-Enzenberg

Dear loyal friends of Manincor!

The 2014 grape harvest was a great challenge, and I would like to take this opportunity to thank all concerned for a great job well done! After all, we have plenty to be happy about.

For one thing, the 2014 wines, the first of which have just been released onto the market, are both highly elegant and quaffable. And for another, there are more and more connoisseurs who simply do not want to go without our wines: In Paris, the heartland of wine, – and the French wines were always a model for us – and in far-away Lima, for example, Manincor is now to be found on a number of exquisite wine lists.

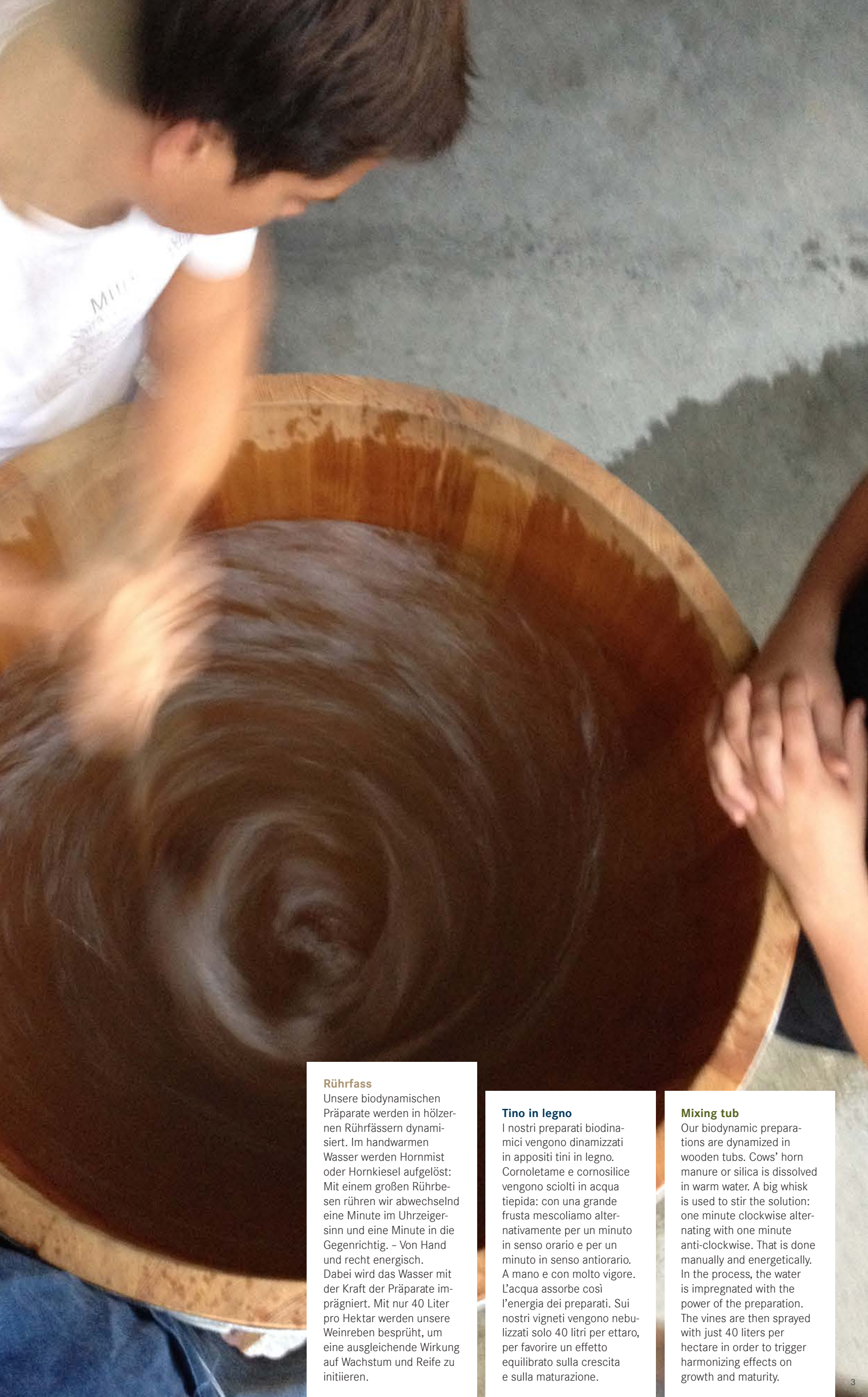
That is music to our ears! And music has always been closely related to the great pleasures in life. Read more about that in the “Only the Wine” article and treat yourself to a good glass of wine at the same time.

When times are particularly difficult – like last autumn – you soon see whether you have a good and reliable team. Most of our employees have been with us for many years now; our success is their success. In this edition, we again present some of the members of our team.

And if you still do not know “Where counts sleep”, just pay us a call in Manincor. We look forward to seeing you!

Cheers!

Sophie and Michael Goëss-Enzenberg



Rührfass

Unsere biodynamischen Präparate werden in hölzernen Rührfässern dynamisiert. Im handwarmen Wasser werden Hornmist oder Hornkiesel aufgelöst: Mit einem großen Rührbesen rühren wir abwechselnd eine Minute im Uhrzeigersinn und eine Minute in die Gegenrichtung. – Von Hand und recht energisch.

Dabei wird das Wasser mit der Kraft der Präparate imprägniert. Mit nur 40 Liter pro Hektar werden unsere Weinreben besprüht, um eine ausgleichende Wirkung auf Wachstum und Reife zu initiieren.

Tino in legno

I nostri preparati biodinamici vengono dinamizzati in appositi tini in legno. Cornoletame e cornosilice vengono sciolti in acqua tiepida: con una grande frusta mescoliamo alternativamente per un minuto in senso orario e per un minuto in senso antiorario. A mano e con molto vigore. L'acqua assorbe così l'energia dei preparati. Sui nostri vigneti vengono nebulizzati solo 40 litri per ettaro, per favorire un effetto equilibrato sulla crescita e sulla maturazione.

Mixing tub

Our biodynamic preparations are dynamized in wooden tubs. Cows' horn manure or silica is dissolved in warm water. A big whisk is used to stir the solution: one minute clockwise alternating with one minute anti-clockwise. That is done manually and energetically. In the process, the water is impregnated with the power of the preparation. The vines are then sprayed with just 40 liters per hectare in order to trigger harmonizing effects on growth and maturity.

/// Handarbeit

Nachrichten aus Keller und Weinberg Rückblick: Das Weinjahr 2014

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Der Winter war ähnlich wie im Vorjahr außergewöhnlich feucht mit viel Schnee in den Bergen und brachte so eine sehr gute Wasserversorgung der tiefen Bodenschichten. Beste Voraussetzungen, damit unsere Reben gut durchs Jahr kommen und auch längere Trockenphasen im Sommer ohne allzu großen Stress gut überstehen.

Das Frühjahr begann mit überdurchschnittlichen Temperaturen bereits Ende Februar, sodass wir einen sehr frühen Austrieb um den 20. März hatten.

April und Mai hingegen verliefen relativ kühl, und so reduzierte sich sukzessive der große Vegetationsvorsprung bis zur Blüte. Ähnlich wie im Jahr 2012 vergingen zwischen Austrieb und Vollblüte Ende Mai gut zwei Monate. Das deutete auf einen Erntebeginn zwischen 5. und 10. September, also im Normalbereich.

Die biodynamische Arbeit des Frühjahrs bis zur Blüte war geprägt von Behandlungen mit Brennnesseltee und Hornmistpräparat. In die Blüte selbst spritzten wir Kamillentee, um den heiklen Übergang vom Wachstum zur Reife zu unterstützen.

Nachdem sich zum Pfingstwochenende eine erste Hitzewelle mit Temperaturen bis zu 36°C einstellte, rechneten wir schon mit einem heißen, trockenen Sommer. Das Gegenteil war jedoch der Fall! Der gesamte Juli und die erste Augushälfte waren feucht, regnerisch, teilweise tropisch, öfters auch relativ kalt. Die Reben taten sich unter diesen Bedingungen schwer, ihr Wachstum abzuschließen, alles wollte weiter wachsen.

Als Qualitätswinzer streben wir nach vollständiger Reife, diese steht

Notizie dalla cantina e dai vigneti Retrospettiva: l'annata 2014

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

Proprio come accaduto l'anno precedente, anche l'inverno 2014 è stato estremamente umido con molta neve in montagna e ha consentito un eccellente approvvigionamento d'acqua degli strati più profondi del terreno. Presupposti ideali dunque perché le nostre viti affrontassero bene il ciclo annuale e potessero superare senza eccessivo affaticamento anche lunghi periodi di siccità in estate.

La primavera è iniziata con temperature superiori alla media già alla fine di febbraio, tanto da produrre una germogliazione molto precoce intorno al 20 marzo.

Aprile e maggio si sono invece presentati piuttosto freschi, cosicché il forte anticipo vegetativo si è ridotto gradualmente fino alla fioritura. Come già nel 2012, tra germogliazione e piena fioritura a fine maggio sono trascorsi due mesi pieni, facendo presagire un inizio della vendemmia tra il 5 e il 10 settembre, dunque nella norma.

Il lavoro biodynamico della primavera fino alla fioritura è stato contraddistinto da trattamenti con infuso di ortica e cornoletame. Alla fioritura abbiamo irrorato con camomilla per supportare il difficile passaggio dalla crescita alla maturazione.

Quando nel fine settimana di Pentecoste si è instaurata una prima ondata di calore con temperature fino a 36°C, abbiamo previsto di fare i conti con un'estate torrida e asciutta. È accaduto invece esattamente il contrario! Tutto luglio e la prima metà di agosto sono stati umidi, piovosi, talora tropicali, spesso anche piuttosto freschi. Per le viti è stato alquanto difficile smettere di crescere in queste condizioni, sembrava che la crescita potesse essere inarrestabile.

News from the cellar and vineyards Looking back: the 2014 wine year

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

As in the previous year, the winter was unusually wet, with lots of snow on the mountains, delivering plenty of water to the deeper layers of the soil and thus creating perfect conditions for our vines to flourish throughout the year and above all to survive the long dry periods of summer without showing symptoms of drought stress.

Spring was heralded with above-average temperatures at the end of February, and the first green appeared on the vines on March 20 already.

April and May, on the other hand, were relatively cool, and vegetative development in the vines was back to normal by the time they blossomed. As in 2012, a good two months elapsed between the appearance of the new shoots and full blossoming at the end of May. That led us to expect harvesting to begin as normal between September 5 and 10.

Biodynamic work on the vines in spring included treatment with stinging nettle and horn manure. The blossoms themselves were sprayed with chamomile tea in support of the delicate transition from growth to maturity.

When the first heatwave arrived at the Pentecost weekend, with temperatures peaking at 36°C, we began to expect a hot and dry summer. The opposite was the case! July and the first half of August brought damp and rainy weather, sometimes with tropical conditions and often relatively cold. That made it difficult for the vines to terminate the growth phase; everything wanted to keep on growing.

As quality-minded vintners, our goal is to harvest fully mature grapes, an objective that runs counter to

aber im Kontrast zum vegetativen Wachsen. Die Biodynamik bietet uns die einzigartige Möglichkeit, gerade an diesem Punkt anzusetzen. Mit unseren biodynamischen Präparaten beeinflussen wir diese Dualität zwischen Expansion und Konzentration. Hornmist und Hornkiesel sind dazu da, diese zwei Polaritäten zu balancieren. Hornmist als Wachstumsimpuls und Hornkiesel als Reifeimpuls wirken ausgleichend und kompensieren einseitige Wettersituationen.

Um das fehlende Sonnenlicht zu ersetzen, machten wir also eine Hornkieselbehandlung nach der anderen. Im Zwei-Wochen-Rhythmus dynamisierten wir das feine Quarzmehl und besprühten damit unsere Reben.

Es blieb trotzdem ein schwieriges Jahr, aber allen Wetterkapriolen zum Trotz gingen unsere Reben in die Reife. Die Präparate sind kleine Wundermittel, ihre Wirkung ist nicht schnell und grob, sondern kontinuierlich und sanft. Unsere Trauben erreichten jedenfalls Schritt für Schritt die richtige Zuckerkonzentration, und – was noch viel wichtiger ist – sie entwickelten einen richtig guten Geschmack.

So begannen wir am 9. September mit der Lese. Wir hatten nun die richtige Reife, aber leider auch Fäulnisprobleme. Das Wetter stabilisierte

Siamo vignaioli che si prefiggono qualità e quindi puntiamo ad una maturazione completa, che si pone però in contrasto con una continua crescita vegetativa. La biodynamica ci offre un'opportunità del tutto peculiare di intervenire proprio in questo momento: grazie ai nostri preparati biodinamici possiamo influire su questa dualità tra espansione e concentrazione. Cornoletame e cornosilice trovano impiego specifico per controbilanciare tali polarizzazioni; il cornoletame come stimolatore della crescita e il cornosilice come stimolatore della maturazione favoriscono l'equilibrio e compensano condizioni meteorologiche sbilanciate.

Per sopperire alla mancanza di irraggiamento abbiamo quindi effettuato una serie di trattamenti con cornosilice. A intervalli di due settimane abbiamo dinamizzato la polvere di quarzo, nebulizzandola poi sulle foglie delle viti.

Ciò malgrado si è trattato di un anno difficile, ma a dispetto di tutti i capricci del tempo le nostre viti sono giunte a maturazione. I preparati biodinamici sono strumenti miracolosi, i loro effetti non sono rapidi e potenti, ma costanti e delicati. Poco alla volta le nostre uve hanno comunque raggiunto la giusta concentrazione zuccherina e, fatto ben più importante, hanno sviluppato un ottimo sapore.

vegetative growth. With the help of biodynamics, however, we have the tools to deal with this contradiction: We can employ biodynamic preparations to tackle the duality of expansion and concentration, with horn manure and horn silica used to balance the two poles. With horn manure to encourage growth and horn silica as a stimulant for ripening, we are able to establish a state of equilibrium and compensate for unbalanced climatic conditions.

To compensate for the lack of sunshine, we treated the vines to one dose of cow horn silica after the other. We dynamized the silica powder at fortnightly intervals and used it to spray the vines.

It remained a difficult year, but in spite of all the vagaries of the weather the grapes moved on to the ripening phase. These preparations are not magic potions; they do not have sudden and radical effects but work continuously and gently. At all events, our grapes gradually reached the right concentration of sugar, and – what is even more important – they developed a really good taste.

And so we were able to begin with the harvest on September 9. The grapes had the right level of maturity, but we were confronted with signs of rot. The weather became more settled. There was little in the way of rain,

Mit Hornkiesel besprühte Blätter suchen das Licht.

Le foglie irrorate con cornosilice cercano la luce.

Leaves sprayed with cows' horn silicate reach for the light.



sich, es gab kaum mehr größere Niederschläge, die feuchte Schwüle begleitete uns aber den ganzen Herbst.

Die Schalen der Trauben wurden mürbe und anfällig für Botrytis. Die physiologische Reife konnten wir mit unseren Hornkieselspritzungen zwar gut fördern, die fortschreitende Fäulnis allerdings nicht gänzlich aufhalten.

Eine selektive Lese war also angesagt, der Ernteaufwand wurde dadurch riesig. Um jede faule Beere herauszuzupfen, verdoppelten wir unser Leseteam. Der Aufwand an Handarbeit war fünfmal so hoch wie normalerweise. Dazu kam jede zweite Woche das Kochen und Ausbringen des Ackerschachtelhalmtees sowie das Dynamisieren und Ausbringen des Hornkieselpräparats.

Insgesamt ein handwerklicher Mehraufwand von durchschnittlich 250 Stunden je Hektar! Man muss wissen, dass viele Winzer mit maximal diesem Arbeitsaufwand fürs ganze Jahr kalkulieren, um zu verstehen, was das bedeutet.

Wenigstens hat sich der immense Aufwand gelohnt! Der Jahrgang hat uns zwar nichts geschenkt und wird nicht als „Großer“ in die Annalen eingehen.

Wir haben durch das selektive Auslesen 20% an Menge eingebüßt. Um die Qualität der „Herzweine“ zu stärken, haben wir uns ganz bewusst entschieden, 2014 keine „Kroneweine“ abzufüllen. Die Mostausbeute im Keller wurde durch noch schonenderes Pressen als normalerweise auf nur 62% reduziert.

Schlussendlich werden wir 2014 feine elegante Weine ganz im Manincor-Stil haben, mit viel Frucht und Saftigkeit. Vor allem werden sie mit viel Nerv und Spannung überzeugen. Ich glaube sogar, dass es ein Jahrgang mit einem erstaunlichen Lagerungspotenzial sein wird.

Wir wünschen uns natürlich jedes Jahr den Traumjahrgang, mit einer Perfektion, die von alleine kommt. Eigentlich sind es aber gerade schwierige Jahrgänge wie 2014, die uns in unserer akribischen Handarbeit bestätigen und uns vor Augen führen, was wirkliche Toplagen wert sind. ☺☺☺

Il 9 settembre abbiamo quindi dato inizio alla vendemmia. La maturazione era perfetta, ma avevamo purtroppo problemi di marciume. Il tempo si era stabilizzato, non vi erano quasi più precipitazioni copiose, eppure un'afa umida ci ha accompagnati per tutto l'autunno.

La buccia degli acini era diventata fragile e quindi esposta alla botrite. Siamo stati in grado di supportare adeguatamente la maturazione fisiologica con le nostre nebulizzazioni di cornosilice, ma non abbiamo potuto contenere del tutto il progredire del marciume.

Si preannunciava dunque una raccolta selettiva e l'impegno durante la vendemmia è stato di conseguenza davvero notevole; per eliminare ogni singola bacca compromessa abbiamo raddoppiato la squadra di raccolta, i tempi del lavoro manuale hanno raggiunto il quintuplo del normale. Ogni due settimane abbiamo inoltre provveduto alla bollitura e nebulizzazione del tè di equisetto e alla dinamizzazione e irrorazione del cornosilice.

Nell'insieme un maggior impegno di lavoro manuale in media di 250 ore per ettaro! Per comprendere cosa significhi tale dato, va tenuto presente che molti vignaioli prevedono un simile impegno massimo sull'arco di tutto l'anno.

Ma perlomeno ne è valsa davvero la pena! Un'annata dunque che non ci ha fatto regali e che non comparirà tra le migliori negli annali.

La raccolta selettiva ci ha fatto perdere un 20% del prodotto. Per consolidare la qualità dei "vini del Cuore", nel 2014 abbiamo deciso di rinunciare ai "vini della Corona". Il rendimento del mosto in cantina è stato poi ridotto al 62% con una pigiatura ancora più soffice del normale.

Nell'annata 2014 avremo quindi vini eleganti e di qualità, molto fruttati e intensi, nel tipico stile Manincor. Sapranno in particolare convincere per il nerbo e la tensione. Sono addirittura convinto che sarà un'annata sorprendente sotto il profilo del potenziale d'invecchiamento.

Ogni anno ci auguriamo naturalmente l'annata ideale dalla perfezione intrinseca. Sono però gli anni impegnativi come il 2014 che danno prova del nostro meticoloso lavoro manuale e ci dimostrano quale valore abbiano effettivamente le migliori zone di produzione. ☺☺☺

but high levels of humidity persisted throughout the fall.

The skins of the grapes turned soft and susceptible to botrytis. We were able to encourage physiological maturity by spraying cow horn silica, but we were not entirely successful in stopping the progression of the rot.

The only solution was selective harvesting, which involves an enormous amount of additional work. We doubled the number of harvesters to ensure removal of every affected berry. That involves five times more manual work than usual. And once a fortnight we made and sprayed horsetail tea and dynamized and sprayed our cow horn silica preparation.

All together, that increased the manual work load by an average of 250 hours per hectare! The fact that many vintners perform their calculations using that figure for the total work load for the year shows just what that means.

At least we can now say that the effort has been worth it! It is not a vintage you get for free and it will not go down in the records as a great year.

Selective harvesting led to a 20% loss in terms of volume. In order to consolidate the quality of our "Heart" wines we have decided not to produce any "Crown" wines for 2014. Extra-gentle pressing in the cellar also reduced the grape must yield to only 62%.

At the end of the day we shall have delicate and elegant 2014 wines in the usual Manincor style, very fruity and juicy. Above all, they will have the power and balance to convince the discerning wine-lover. I even think it will be a vintage with a surprising aging potential.

We obviously would like to have a dream vintage every year, with a perfection that requires little help from the wine-maker. The fact is that it is difficult years like 2014 that demonstrate the value of really top-class sites and of our painstaking manual work. ☺☺☺

Frisches Grün
Verde tenero
Fresh green



Frühlingsnebel
Nebbia primaverile
Spring mist



Handlese
Vendemmia a mano
Manual grape harvest



Ein Blick durchs Schlüsselloch!

Wie wohnt ein Graf im 21. Jahrhundert? Was machen er und seine Familie den ganzen Tag? Und was für Menschen sind das? Haben Sie sich noch nie gefragt? Noch gar nie? Neugier ist prinzipiell eine gute Eigenschaft – und eine zutiefst menschliche.

„Wo Grafen schlafen“ heißt die überaus erfolgreiche Serie von Servus TV, die im Herbst 2014 in Manincor zu Besuch war. Das Konzept der Sendung ist es, Familien zu besuchen, die in historischen Gemäuern leben und zu erforschen, wie man dort lebt.

Die Rahmengeschichte: Die Schauspielerinnen Jessica Schwarz und Eduard Habsburg kommen zu Besuch und bleiben einige Stunden bis Tage, vor allem um das alltägliche Familienleben auf dem Schloss oder dem Anitz kennen zu lernen. Dabei nehmen sie auf humorvolle und charmante Art direkten Anteil daran.

„Steinreich“ – so heißt die Manincor-Episode, was darauf hinweist, dass Michael Graf Goëss-Enzenberg viele historische Gebäude, wie eben Manincor, der Anitz Lieben Aich und Schloss Campan, die in der Sendung zu sehen sind, zu verwalten hat. Das bedeutet viel Arbeit, wie Jessica und Eduard am eigenen Leib erfahren: Eduard, der unfreiwillig in die Rolle des Hausmeisters stolpert, Jessica, die Gräfin Sophie beim Anrühren des Hornkieselpräparates hilft – die dann aber zum Entspannen einen Nachmittag mit den ungewöhnlichen Tanten von Graf Michael verbringen darf und viel über die Familiengeschichte erfährt.

Nach und nach lernen die beiden die Kinder Kassian und Rosalie kennen, Cilli, die gute Seele des Hauses und den Haushund, diesen mit einem Fiat Cinquecento durch die Weinberge und erliegen der Magie des Terroirs. Die Episode gibt auf leichte Art Einblick in die Familiengeschichte und in das Engagement, das die ganze Familie in das Weingut steckt. ☺☺☺

Die Hauptprotagonisten
I protagonisti
The main protagonists

Foto: © ServusTV / Oliver Roth



Sbirciando dalla serratura!

Come vive un conte nel XXI secolo? Cosa fanno lui e la sua famiglia tutto il giorno? E che genere di persone sono? Non ve lo siete mai chiesti? Davvero mai? La curiosità è di per sé una buona qualità e soprattutto una qualità profondamente umana.

„Wo Grafen schlafen“ (Dove dormono i conti) è il titolo di una fortunata serie di Servus TV che ha fatto visita a Manincor nell'autunno 2014. L'idea della trasmissione è far visita a famiglie che vivono in edifici storici ed andare a vedere come sia la loro vita.

Il format: l'attrice Jessica Schwarz ed Eduard Habsburg vengono in visita e si fermano da alcune ore a qualche giorno principalmente per conoscere la quotidianità di una famiglia che vive in un castello o in un'antica residenza. Ma i due inviati partecipano anche direttamente alla vita della famiglia in modo divertente e accattivante.

Il titolo dell'episodio su Manincor è „Steinreich“ – gioco di parole in tedesco che deriva da „ricco di pietre (preziose)“ – e si riferisce al fatto che il conte Michael Goëss-Enzenberg deve amministrare molti edifici storici, quali le residenze Manincor e Lieben aich e Castel Campan, ripresi nella trasmissione. Il che significa molto lavoro, come Jessica ed Eduard sperimentano di persona: Eduard, che involontariamente finisce nel ruolo del custode; Jessica, che aiuta la contessa Sophie a dinamizzare il preparato cornosilice, ma che poi per rilassarsi un pomeriggio riesce ad intrattenersi con le insolite zie del conte Michael, da cui apprende molte informazioni sulla storia della famiglia.

Un po' alla volta i due conduttori fanno conoscenza con i figli Kassian e Rosalie, con Cilli, l'anima buona della casa, e con il cane di famiglia, sfrecciano per i vigneti su una Fiat Cinquecento e vengono rapiti dalla magia del terroir. L'episodio offre un'istantanea allegra della storia della famiglia e dell'impegno che tutti i suoi membri profondano nella tenuta. ☺☺☺

Mit Kassian im Weinarchiv
Con Kassian nella cantina delle riserve
In the Wine Archive with Kassian

Foto: © ServusTV / Oliver Roth



Looking through the keyhole!

What kind of a life does a count lead in the 21st century? What do he and his family do all day long? And what kind of people are they? Have you never asked yourself that? What, never? Curiosity is a good character trait – and a very human one.

„Where Counts Sleep“ is the name of a very popular series produced by Servus TV, who visited Manincor in autumn 2014. The idea behind the series is to visit families who live in historic buildings to see what kind of a life they lead there.

The basic script: The actress Jessica Schwarz and Eduard Habsburg come visiting and stay for anything between a few hours and a few days in order to learn all about everyday family life in the castle or manor house – and to participate in humorous and charming style.

„Steinreich“ – which is the opposite of 'stone broke' in German – was the title given to the Manincor episode in reference to the fact that Michael Count Goëss-Enzenberg has several historic stone buildings to look after, like Manincor, Lieben Aich and Campan Castle, which were shown in the program. That means work, as Jessica and Eduard quickly discovered for themselves: Eduard in the involuntary role of janitor and Jessica helping Countess Sophie stir (dynamize) the cow horn silica preparation – before being able to relax during an afternoon spent with Count Michael's unusual aunts and learning much about the family history.

In the course of their visit, the two got to know the children Kassian and Rosalie, Cilli, the heart and soul of Manincor, and the dog. They also zoomed around the vineyards in a little Fiat Cinquecento and succumbed to the magic of the terroir. The episode provides a playful insight into the history of the family and their committed work on the Manincor wine estate. ☺☺☺

Frauen unter sich
Signore in conversazione
Ladies only

Foto: © ServusTV / Oliver Roth





/// Belle teste

Hinter den Kulissen Biodynamie im Team

Teil zwei der Geschichten von den Menschen, die in Manincor arbeiten. Stand in Folge 1 die Weinproduktion im Mittelpunkt, so besuchen wir dieses Mal Büro und Geschäft. Erstaunliches tritt zutage: Auch am Schreibtisch, am Verkaufstresen oder hinterm Lenkrad gedeiht der Geist der Biodynamie. In all' seiner Vielfalt und Lebensbejahung, in seinem Streben nach dem Guten – und sehr klassisch – auch nach dem Schönen. Wieder fünf Gespräche, dieses Mal sind es zwei Männer und drei Frauen. Um immer mehr davon zu erfahren, was das Team von Manincor verbindet und antreibt.

Es hätte durchaus auch anders kommen können. Als Klaus Peer, geboren 1971 im Südtiroler Unterland, nach Schule und Wehrdienst beschließt, arbeiten zu gehen, herrscht Arbeitskräftemangel in Südtirol! Egal was Einer kann, man reißt sich um ihn. Klaus weiß nichts von der Arbeit im Büro, aber das Angebot einer Spedition ist gut, und so fängt er dort an.

Alles lässt sich lernen. Zu jener Zeit ist es weit schwieriger als heute, Waren quer durch Europa zu schicken. Ungeheure Mengen an Papieren und Formalitäten sind zu erledigen, Geduld, Geduld, Geduld. Klaus lernt, was zu lernen ist, macht es gut und einige Jahre, dann wird es zur Routine. Er möchte Neues probieren, es folgt der Wechsel nach Manincor.

Logischerweise ist der erste Arbeitsplatz im Lager, in der Kommissionierung, im Versand, wo so ein Experte Gold wert ist. Klaus fühlt sich wohl, er ist ein umgänglicher, flexibler Typ und springt überall ein, wo er gebraucht wird. So kommt es, dass er auch im Detailverkauf Gräfin Sophie zur Hand geht.

Dort blüht er auf, fühlt sich wohl und bleibt hängen. Ein Naturtalent im Verkauf! „Das Wichtigste ist: Immer freundlich bleiben!“ – egal, was ein Kunde möchte. Das vermittelt er auch

Dietro le quinte Biodinamica in team

Seconda parte delle storie delle donne e degli uomini che lavorano a Manincor. Nella prima puntata la produzione vinicola era in primo piano, questa volta visitiamo invece gli uffici e il negozio. Ed emerge qualcosa di sorprendente: anche alla scrivania, al banco di vendita, al volante prospera lo spirito della biodinamica, che si dispiega in tutta la sua biodiversità e affermazione della vita, nel suo tendere al buono e, in modo molto classico, anche al bello. Ancora una volta cinque interviste, in questa puntata con due uomini e tre donne, per continuare a conoscere più a fondo cosa unisce e motiva il team di Manincor.

A avrebbe potuto anche andare a finire diversamente. Quando Klaus Peer, nato nel 1971 nella Bassa Atesina, decise dopo la scuola e il servizio militare di andare a lavorare, in Alto Adige c'era penuria di forza lavoro! Indifferentemente cosa uno sapesse fare, i datori di lavoro se lo disputavano. Klaus non sapeva nulla del lavoro in ufficio, ma l'offerta di uno spedizioniere era buona e così cominciò proprio lì.



Geduld und Freundlichkeit
entsprechen meinem Naturell.

Klaus Peer

Behind the scenes Biodynamics in the team

Part 2 of our presentation of the people who do the work at Manincor. Whereas Part 1 was about the actual wine-making, this time we have taken a look at the office and shop – and made a surprising discovery: Behind the computer, the sales counter and even the wheel of a car, the spirit of biodynamics prospers in all its diversity and affirmation of life, and its striving for the good and – a classic detail, this – beauty in life. We again bring you five interviews, this time with two men and three women – in our quest to learn more about what connects and motivates the members of the Manincor team.

Things could easily have taken a different turn. When Klaus Peer, who was born in the South Tyrolean Unterland in 1971, had completed his schooling and military service and was looking for work, there was a shortage of labor in South Tyrol! Whatever skills jobseekers had, they were in demand. Klaus had no experience of office work, but the offer he received from a forwarding agent was so attractive that he took the job.

Everything can be learned. In those days it was much more difficult to ship goods across Europe. The bureaucracy and paperwork were endless – and patience was more than a virtue. Klaus learned what was needed, did a good job and after a few years found everything routine. So it was time for something new. That brought him to Manincor.

Logically enough, he started off in the warehouse, in order picking and dispatch, where such an expert was worth his weight in gold. Klaus did well there. He is a friendly and flexible

All our customers are entitled to the very best advice!

Sibylle Ebner



den Praktikantinnen, von denen eine oder zwei immer mitarbeiten.

Weinwissen und Kenntnisse über die Produktion und den Betrieb sind dabei unumgänglich. Klaus hat einen großen Vorteil: Er ist schon in Manincor, als der Weinbau ab 2006 auf Biodynamie umgestellt wird. – Eine Zeit vieler Schulungen und Diskussionen, außerhalb und noch viel mehr innerhalb des Betriebs.

Was für ein Arbeitsplatz! Der Detailverkauf wurde im Zuge des Kellerbaus 2004 neu errichtet. Der Bau schiebt sich über den Kiesplatz vor den mehr als 400 Jahre alten Ansitz in Richtung Kalterer See. Die Aussicht zum See hinunter ist an den meisten Tagen schlicht und ergreifend schön. Die ersten Rebzeilen, die Hühner, die über den Hof sausen, der große, schwarze Haushund – das tut den Augen und der Seele gut.

Seit einiger Zeit übernimmt Klaus – mit Vergnügen – vermehrt Kellerführungen. Auch da ist es wichtig zu spüren, was die Leute hören wollen. „*Alles kannst Du nie erzählen. Manche interessiert der Wein, manche die Architektur, manche die gräfliche Familie.*“

Die Verantwortung im Detailgeschäft, wo sage und schreibe 70.000 Flaschen Wein verkauft werden, teilt sich Klaus Peer mit seiner Kollegin *Sibylle Ebner*, geborenen 1965 in Eppan. Von Kindesbeinen an kennt sie das Verkaufen und hat es schließlich im elterlichen Betrieb, einer Fleischhauerei, von der Pike auf gelernt. Von den Familienmitgliedern wurde besonderer Einsatz erwartet – und so macht es Sibylle auch heute nichts aus, wenn im Weinverkauf viel los ist, wenn verkostet und diskutiert wird, Wein aus dem Lager nach oben geschafft werden muss, viele, viele Schritte und Stunden auf den Beinen.

Vieles, was sie nach ihrer Lehre gemacht hat, ist heute nützlich. Wie zum Beispiel die Jahre in einer Vorarlberger Unfallpraxis mit Patienten aus aller Herren Länder. Dort musste man Englisch können, und so lernt sie es eben. Das nützt ihr heute oft bei all den internationalen Besuchern im Geschäft. Büroabläufe erlernt Sibylle in zwei Großhandelsbetrieben, aber das Richtige ist nicht dabei.

In Manincor wird eine befristete Stelle im Weinverkauf angeboten, wo bisher Kollege Klaus und Gräfin Sophie alles allein gemeistert haben. Nach dem Kellerneubau und einigen personellen Änderungen steigt die

Tutto si può imparare. Allora era molto più difficile di oggi spedire merci attraverso l'Europa. Una massa di carte e di formalità da sbrigare: pazienza, pazienza, tanta pazienza. Klaus imparò quel che c'era da imparare, lo faceva bene e dopo alcuni anni diventò routine. Avrebbe voluto provare qualcosa di nuovo e così venne da Manincor.

E logicamente il suo primo posto di lavoro fu in magazzino, all'evasione degli ordini, alle spedizioni dove un esperto vale oro. Klaus si trovava bene, è un tipo alla mano, flessibile e si precipita ovunque sia richiesto il suo intervento. Così è capitato che sia venuto a dare una mano alla contessa Sophie per la vendita diretta.

E qui è sbocciato, si è sentito a suo agio ed è rimasto. Un talento naturale nella vendita! *“La cosa più importante è rimanere sempre cordiale!”* – qualunque cosa desideri un cliente. Un messaggio che comunica anche alle apprendiste, ce ne sono sempre una o due ad aiutare.

Esperienza sui vini e conoscenze sulla produzione e sull'azienda sono imprescindibili. Klaus ha un grande vantaggio: era già a Manincor quando la nostra viticoltura è passata alla biodinamica dal 2006. Un periodo con tanta formazione e molte discussioni, fuori e soprattutto dentro l'azienda.

Che incredibile posto di lavoro! La vendita al dettaglio è stata ristrutturata con la costruzione della cantina nel 2004. Il nuovo negozio si volge dall'acciottolato dinanzi all'antica residenza seicentesca in direzione del Lago di Caldaro. Nella maggior parte dei giorni la vista sullo specchio d'acqua è bella in modo semplice e toccante. I primi filari, le galline che scorrazzano nel cortile, il grande cane nero di casa: tutto questo fa bene agli occhi e all'anima.

Da un po' di tempo Klaus si occupa sempre più spesso, e con piacere, delle visite guidate in cantina. Anche questo è importante saper afferrare: ciò che la gente vuole ascoltare. *“Non puoi raccontare tutto. Ad alcuni interessa il vino, ad altri l'architettura, ad altri ancora la famiglia dei conti.”*

Klaus Peer condivide la responsabilità della vendita al dettaglio, dove vengono vendute nientemeno che 70.000 bottiglie di vino, con la collega *Sibylle Ebner*, nata nel 1965 ad Appiano. Fin da bambina aveva preso confidenza con la vendita facendo poi la gavetta nell'azienda dei genitori, una macelleria. La famiglia pretendeva tanto impegno, cosa che Sibylle non ha smesso ancor oggi di dedicare, quando c'è tanto da fare

kind of person, always happy to help out where help is needed. That explains how he finished up assisting Countess Sophie in retail.

There Klaus was a new and happy man, and there he has remained – with a natural talent for sales! “The main thing is: Always remain friendly – whatever the customer wants!” That is something he teaches the trainees, and there are always one or two around to help him.

A knowledge of wine and the wine-making process is naturally essential. Klaus has an advantage: He was already working in Manincor when the big change-over to biodynamics came in 2006. That was a time of multiple training sessions and long discussions, off and above all on the Manincor premises.

And what a wonderful workplace it is! Retail sales moved into a new building with the construction of the new cellar in 2004. The modern structure extends onto the gravel forecourt in the direction of the lake in front of the more than 400-year-old manor house. On most days, the view across to the lake below is simply beautiful. The first rows of the vines, the chickens wandering across the yard, the big black Manincor dog – all that delights the eyes and soothes the soul.

Recently Klaus started to lead – and enjoy – more of the guided tours of the cellar. There again, it is important to have a feeling for what people want to know. “You can't tell them everything. Some are more interested in the wine, some in the architecture, and others in the family of the Count.”

Klaus Peer shares responsibility for retail – and for sales of no fewer than 70,000 bottles of wine a year – with his colleague *Sibylle Ebner*, who was born in Eppan in 1965. Sibylle was brought up in the world of sales and learned the ropes in her parents' butchers shop. Family members were always expected to do more than their duty, and Sibylle is used to

Weinproduktion kontinuierlich an, was auch im Detailverkauf zu spüren ist. Sibylle steigt ein, bringt Wissen aus ihrer Zeit in einer Vinothek mit, lernt auch aus persönlichem Interesse schnell alles über Manincor-Weine und vieles darüber hinaus, fühlt sich rasch wohl.

„Porsche oder Opel Manta – egal, welches Auto jemand fährt: Alle, die zu uns hereinkommen, haben Anspruch auf beste Beratung!“ Sibylle ist schon so lange im Verkauf tätig, da erwirbt man unschätzbare Menschenkenntnis und erlebt doch immer wieder Überraschungen.

Schön ist es, ein außergewöhnliches Produkt wie die Weine von Manincor zu verkaufen, findet sie, ein ehrliches Produkt, das man mit gutem Gewissen empfehlen kann. Und wenn es um ihren Arbeitsplatz geht, kommt sie ins Schwärmen. „Der See, die Weinberge, der alte Anzitz und unser Geschäft – das ist eine Augenweide. Lebensqualität nenne ich das.“

Abends hat sie es gern ruhig, wie es so ist, wenn man tagsüber viel mit Menschen zusammen ist und viel spricht. Wenn der Sohn versorgt ist und alles erledigt, ist Stille für sie das Schönste; an besonderen Tagen mit einem Glas Contessa.

Richtig Weintrinken muss man lernen.“ Während Matthias Jaeger, geboren 1977 als echter Sterzinger und ehemaliger Eishockeyspieler eher ein Biertrinker sein müsste, bringt ihn ein Zufall schon in frühen Jahren zum Wein.

Nach Volks- und Oberschule wechselt Matthias mit 14 Jahren in ein Gymnasium, das so genannte „Wissenschaftliche Lyzeum“. – Nicht die richtige Wahl! Matthias entscheidet sich für eine Tourismusausbildung, geht nach Meran und wohnt ab dem zweiten Jahr mit ein paar Kollegen in einer WG. Der strenge Schulalltag mit vielen Praxiszeiten hält die jungen Männer halbwegs im Zaum und bringt ihnen nach dem Abschluss neben der

al negozio, quando si assaggia e si discute e bisogna andare a prendere il vino in cantina: quanti passi e quante ore in piedi!

Molto di quello che ha imparato nella sua carriera è ora di grande utilità. Ad esempio l'esperienza in un ambulatorio infortuni nel Vorarlberg con pazienti da ogni dove. Lì bisogna conoscere anche l'inglese, e lei lo ha studiato, così lo può sfruttare oggi di frequente in negozio con tutti quei visitatori internazionali. Le procedure del lavoro d'ufficio Sibylle le ha apprese presso due aziende di commercio all'ingrosso, ma non erano ancora il posto giusto.

A Manincor veniva offerto un posto a tempo determinato nella vendita dei vini, dove il collega Klaus e la contessa Sophie avevano finora fatto tutto da soli. Ma dopo la costruzione della cantina e alcuni cambiamenti nel personale la produzione è continuata ad aumentare, con ripercussioni sulla vendita al dettaglio. E Sibylle così è salita a bordo portando la sua esperienza fatta in un'enoteca, ha imparato presto anche per interesse personale tutto sui vini di Manincor e non solo, sentendosi presto a suo agio.

“Indifferente quale automobile uno guidi, una Porsche o un'Opel Manta: chiunque viene da noi ha diritto alla miglior consulenza!” Sibylle lavora da lungo tempo alla vendita, dove si acquisisce un'instimabile conoscenza delle persone e vi sono sempre sorprese.

È bello vendere prodotti straordinari come i vini di Manincor, racconta, prodotti genuini che si possono consigliare a cuor leggero. E quando si parla del luogo di lavoro, Sibylle si entusiasma: “Il lago, i vigneti, l'antica residenza e il nostro negozio: è una delizia per gli occhi. Io la chiamo qualità di vita”.

Alla sera apprezza volentieri la tranquillità, come avviene quando si ha a che fare tutto il giorno con molte persone e si deve parlare tanto. Dopo aver accudito il figlio e sbrigato le faccende, il silenzio per lei è la cosa più bella; con un bicchiere di Réserve delle Contessa nei giorni speciali.

Bisogna imparare a gustare il vino nel modo giusto.“ Matthias Jaeger, nato nel 1977, avrebbe dovuto essere un bevitore di birra da autentico abitante di Vipiteno ed ex giocatore di hockey sul ghiaccio quale è, ma il caso lo ha portato al vino già negli anni della gioventù.

Dopo le scuole elementari e medie Matthias a 14 anni ha cominciato a frequentare il liceo scientifico. Ma non era la scelta giusta! E così ha poi

that. So today, when the Manincor shop is especially busy, when there are wines to be tasted and notes to be compared, and more bottles to be brought up from the cellar, Sibylle has the stamina to, literally, stay the distance and work the long hours.

Much of what she learned after her apprenticeship is proving useful today, including the years she spent at an A&E department in the Austrian region of Vorarlberg, with patients from all corners of the world. English was important there, and so she learned the language. That is a big advantage today, with so many customers from abroad to attend to in the shop. Office work is something Sibylle learned at two wholesalers, but that was not the right thing for her.

In Manincor, there was a temporary vacancy in sales, where Klaus and Countess Sophie had previously managed things on their own. Following construction of the new cellar and a number of changes in personnel, the volume of wine produced increased from year to year, and that naturally had an impact on retail sales. So Sibylle, with the advantage of having worked in a vinothèque, joined the team and showed the interest needed to quickly learn all about the Manincor wines and much else besides. And she soon felt at home.

“Porsche or VW – whichever car someone drives – all our customers are entitled to the very best advice!” Sibylle has been working in retail for so long now; you become an expert on human nature, although human beings are always good for a surprise.

Sibylle considers it a special pleasure to be involved with something outstanding like the Manincor wines, to be selling an honest product, something you can recommend with a good conscience. And on the subject of the workplace, she becomes almost lyrical: “The lake, the vineyards, the old manor house and the shop – that is a feast for the eyes. That is what I call quality of life.”

In the evening, Sibylle likes some peace and quiet, like so many who spend their days with people and do a lot of talking. When her son is in bed and the chores are done, a restful evening is all she needs – perhaps with a glass of Contessa for special occasions.

The proper way to drink wine is something you have to learn.” Although Matthias Jaeger, who was born in Sterzing in 1977, is a former ice-hockey player and ought therefore to be a beer drinker, as chance would have it, he came into contact with wine at an early age.

After attending primary and middle school, 14-year-old Matthias was sent to the Scientific High School in Bozen. He did not like it there and decided to try the School of Tourism in Meran, where he moved into a flat



Sogar unsere Hochzeitsreise
war eine Weinreise.
Matthias Jaeger

È davvero bello qui da noi. *Monika Steinegger*



Reifeprüfung auch Lehrabschlüsse in Service, Küche und Rezeption ein.

Auch über Wein wird in der Schule gesprochen. Praxis zu diesem Thema verschafft man sich in der Freizeit, unter anderem mit Unterstützung eines Professors, der den jungen Männern das Weinprobieren beibringt.

Nachschub kommt oft von den Kollegen, die beide aus einem Hotelbetrieb stammen. Wo Matthias auch erst einmal zu arbeiten beginnt und weiter so viel wie möglich über den Wein lernt. Als ihm eine Kellereigenossenschaft einen Posten im Vertrieb anbietet, ergreift er die Chance, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen.

In Manincor läuft Matthias zu Hochform auf: Als Verkaufsleiter kann er sein Talent Kontakte zu knüpfen und gemeinsam mit den Partnern das wirtschaftliche Potenzial einer Zusammenarbeit zu erwägen, zur vollen Blüte bringen. Im Frühjahr und im Herbst ist er nahezu durchgehend unterwegs um neue Märkte zu erschließen. So kommt es, dass man inzwischen in mehr als 25 Ländern – neuerdings auch in Peru und in Australien – Weine aus Manincor kaufen kann.

Mit einem Schwung, wie er aus einer tiefen Leidenschaft entsteht, absolviert Matthias „nebenbei“ dann auch noch die renommierte Ausbildung zum Weinakademiker (WSET Diploma) an der Weinakademie in Rust am Neusiedler See (A).

Als „Weinfanatiker“ bezeichnet er sich selbst – und ist glücklich darüber, dass seine Frau diese Leidenschaft teilt. „Sogar unsere Hochzeitsreise war eine Weinreise.“ Zwei kleine Söhne haben seinem Leben eine neue Dimension gegeben. Wenn er in Südtirol ist, dann gehört er ganz seiner Familie, mit der er in Kaltern lebt.

Spricht's, hört das Mittagsläuten und saust davon, um den Größeren aus dem Kindergarten abzuholen. Den, „der noch mehr redet als ich!“ Wer's glaubt!

Manincor-Weine fliegen heute um die halbe Welt – das Verdienst des engagierten Verkaufs. Dass die Weine aber auch überall sicher ankommen, will gut organisiert sein. *Monika Steinegger*, geboren 1969 in Tramin, kümmert sich darum.

Als Mutter einer neunjährigen Tochter sind die Tage durchgeplant. Deshalb kommt sie auch mit dem Auto – und genießt die kurze Fahrt am See entlang bis sie in den Hof einbiegt. „Wir haben's schon schön hier.“ Der Blick

deciso per la formazione turistica, trasferendosi a Merano e andando a vivere dal secondo anno assieme a un paio di compagni. La severa quotidianità dello studio con molti laboratori metteva piuttosto in riga i giovanotti e consentì loro non solo di ottenere il diploma di maturità, ma anche di fare pratica nel servizio a tavola, nella cucina e nell'accoglienza.

A scuola si parlava anche di vino e la pratica su questo argomento la si faceva nel tempo libero, tra l'altro con il supporto di un professore che insegnò loro l'arte della degustazione.

E buoni consigli arrivavano spesso anche dai due compagni, che provenivano entrambi da realtà alberghiere. Proprio dove Matthias cominciò a lavorare senza smettere di imparare il più possibile sul vino. Quando una cantina sociale gli offrì un posto, non si lasciò sfuggire l'opportunità di fare della sua passione un mestiere.

A Manincor Matthias è riuscito però a dare il meglio: come responsabile delle vendite ha perfezionato il suo talento nell'allacciare relazioni e nel valutare assieme ai partner il potenziale economico di una collaborazione. In primavera e in autunno è pressoché sempre in viaggio per aprire nuovi mercati. E così succede che si possano ormai acquistare i vini di Manincor in più di 25 Paesi, di recente anche in Perù e Australia.

Con l'energia che può provenire solo dalla vera passione, Matthias è riuscito anche ad ottenere il prestigioso diploma WSET all'Accademia del Vino di Rust am Neusiedler See (A).

Lui stesso si definisce un “fanatico del vino” ed è felice che anche la sua consorte condivida questa passione. “Perfino il nostro viaggio di nozze è stato un viaggio tra i vini.” Due figli piccoli hanno però dato alla sua vita una nuova dimensione. E quando è in Alto Adige, è tutto per la sua famiglia, con cui vive a Caldaro.

Vale a dire che non appena sente i rintocchi del mezzogiorno si precipita

share with a few colleagues after his first year. The demanding timetable and the many practicals at the school kept the young men out of mischief. The school-leaving certificate they received was also the equivalent of a completed apprenticeship for waiters, cooks and receptionists.

Wine was also discussed at school, while practical experience was acquired out of school, also with the help of one of the teachers, who taught the young men the art of wine tasting. The wine was often supplied by Matthias' two colleagues, who came from a hotelier family.

It was in their hotel that Matthias got his first job, one that permitted him to continue to learn as much as possible about wine. When a wine cooperative offered him a post in sales, Matthias seized the opportunity to turn his passion into his profession.

At Manincor, Matthias slipped into top gear: As Sales Manager, he can make full use of his talent for building contacts and assessing the commercial potential of cooperation with a partner. He spends most of the spring and autumn on business trips looking for new markets for Manincor wines. Thanks to Matthias, the wines are now available in 25 countries, with Peru and Australia as the latest additions.

With the élan that is the product of a strong passion, Matthias devoted much of his “spare” time to acquiring the WSET Diploma in Wines and Spirits at the famous Austrian Wine Academy in Rust

He describes himself as a wine fanatic and is very glad that his wife shares his passion. “Even our honeymoon was a wine tour.”

In the meantime, two little boys have given a new twist to his life. When he is in South Tyrol, he devotes himself to his family in their house in Kaltern.

No sooner had he said that when he heard the bells ringing for midday – and jumped up to fetch his elder son from kindergarten. “That's the one who talks more than I do.” That takes some believing!

Manincor wines are today shipped to countries north, south, east and west – thanks to Manincor's committed sales team. The safe arrival of the wines there is the result of good organization – supplied by *Monika Steinegger*, who was born in Tramin in 1969.

As the mother of a nine-year-old girl, her days are also thoroughly organized. That is why Monika comes to



von Manincor über die Weinberge, die sanft zum See hin abfallen, der Laubwald, der sich zur Leuchtenburg hinauf zieht, die Berge. „Und die Schafeln und Hendln, wenn sie herumrennen.“ Es ist für Monika etwas Besonderes, hier zu arbeiten.

So lange, nämlich seit dem Jahr 2000, ist sie schon im Betrieb, dass sie noch das Büro in Schloss Campan in Mitterdorf kennt, wo es auch sehr schön war. Dann kam der Bau, keine leichte Zeit, wenn man konzentriert im Büro die Papierflut bewältigen muss.

Als sie nach der Babypause 2006 wieder zurückkommt, beginnt gerade die Umstellung auf die Biodynamie. Auf die Arbeit im Büro hat das wenig direkten Einfluss, aber man spürt: In Manincor wird respektvoll mit der Natur umgegangen, man denkt langfristig und nachhaltig. Und das entspricht der Einstellung der jungen Mutter, die selbst gern mit ihrer Familie draußen aktiv ist.

Auch wenn es einfacher geworden ist, in Europa Wein zu verkaufen, gibt es immer noch viele Bestimmungen, die eingehalten werden müssen. Geradezu abenteuerlich kann es werden, wenn Wein wie neuerdings nach Südamerika oder Australien versendet wird. Wie viele Stempel, Gebühren, Formulare, Zertifikate kann eine Behörde im 21. Jahrhundert verlangen? Monikas Aufgabe ist der Durchblick – und den verschafft man sich mit Beharrlichkeit, Genauigkeit, Geduld.

Eigentlich ist es fast ein Wunder, dass auf den weiten Reisen der Manincor-Weine nur relativ wenig Bruch zu verzeichnen ist. Fast amüsant mutet es an, dass auch ab und zu während des Transports eine Flasche verschwindet. „Verloren geht sie ja sicher nicht. Da hat sich dann einer bedient.“ Vielleicht hat Manincor dann wenigstens einen neuen Fan!

Weingut Manincor. Grüß Gott!“ Anita Crepaz, geboren 1961, in Schwaz (A) ist „The Voice“ von Manincor und das seit einigen Jahren auch in Italienisch. Wie es so ist, wenn man sich in Südtirol niederlässt: Früher oder später muss man in beiden Landessprachen arbeiten. Kein Problem, wenn man nur will (und wenn die Liebe groß genug ist, sie gibt es gern zu).

Der Anfang: Die kleine Anita spielt mit Kalendern und Prospekten aus dem Büro des Vaters und besucht logischerweise eine kaufmännische Schule, wo Kostenrechnung und Buchhaltung die Lieblingsfächer sind.

a prendere il maggiore alla scuola materna. Quello *“che parla ancora più di me!”* Da non credere!

Ivini di Manincor volano oggi attraverso mezzo mondo e il merito va all’impegno nella vendita. Che i vini arrivino a destinazione ovunque sani e salvi, è cosa che va organizzata con grande cura. *Monika Steinegger*, nata nel 1969 a Termeno, si occupa proprio di questo.

Le giornate sono interamente programmate per la mamma di una bambina di nove anni. Per questo viene al lavoro in auto e si gode il breve viaggio lungo il lago fino alla tenuta. *“È davvero bello qui da noi.”* La vista da Manincor sui vigneti che digradano dolcemente verso il lago, il bosco di latifoglie che sale verso le rovine del Leuchtenburg, e le montagne. *“E le pecore e le galline, che scorrazzano attorno.”* Per Monika lavorare qui è qualcosa di particolare.

Da lungo tempo nell’azienda, cioè dal 2000, ha fatto in tempo a conoscere l’ufficio di Castel Campan a Villa di Mezzo, che era un posto splendido. E poi c’è stata la nuova costruzione, certo un periodo non facile per chi in ufficio doveva concentrarsi su una montagna di carte.

Quando è ritornata dalla maternità nel 2006, stava proprio cominciando la conversione alla viticoltura biodynamica, che ha avuto meno influsso diretto sul lavoro in ufficio, ma si è sentita comunque: a Manincor si tratta la natura con rispetto, si pensa alle cose durature e alla sostenibilità. Una visione che coincide con quella della giovane mamma, a cui piace essere attiva con la sua famiglia.

Anche se è diventato più facile vendere vini in Europa, ci sono comunque molte normative che devono essere rispettate. A volte può diventare una cosa avventurosa quando bisogna spedire il vino, come di recente, verso il Sudamerica o l’Australia. Quanti timbri, dazi, moduli, certificati può pretendere un’autorità ancora nel XXI secolo! Il compito di Monika è di tenere tutto sotto controllo e questo lo si ottiene con tenacia, precisione e pazienza.

È quasi un miracolo in realtà che nei lunghi viaggi dei vini di Manincor si registrino solo poche rotture ed è quasi divertente scoprire che di tanto in tanto una bottiglia scompare durante il trasporto. *“Nulla va perduto. Qualcuno si è semplicemente servito.”* E forse Manincor ha quanto meno guadagnato un nuovo fan!

work by car. And she enjoys the short drive along the lake before turning into the driveway to the estate. “This really is a beautiful place – the view from Manincor over the vineyards, which slope down gently to the lake, the deciduous forest on the slopes of the Leuchtenburg, the mountains, and the sheep and chickens wandering around.” For Monika, working here is something special.

Monika has been with Manincor long enough – since 2000 – to have worked in the office in Campan Castle in Mitterdorf, which was also very nice. Then came the construction work, which was not an easy time for someone who has to sit in the office and concentrate on all the paperwork.

When she went back to work in 2006 after maternity leave, Manincor was just starting the change-over to biodynamic wine growing. That does not make much difference to the people in the office but it tells you something all the same: It shows that the people at Manincor are determined to treat nature with respect, to maintain a long-term and sustainable approach. And that matches the attitude of the young mother, who likes to be outdoors doing things with her family.

Even though it is now easier to sell wine in Europe, there are still plenty of regulations to be observed. But that is nothing compared with places like South America or Australia, where shipments were recently sent. How many certificates, forms, stamps and charges can an authority want in the 21st century? Monika’s role is to keep an eye on all these things, something she does with persistence, exactitude and patience.

It is really something of a miracle that there are so few breakages on the long distances covered by Manincor wines. And it is almost amusing to see that the occasional bottle has disappeared en route. “They don’t get lost, they get drunk!” At least that means Manincor probably has a new admirer!

Hello! Manincor Wine Estate. Can I help you?” *Anita Crepaz*, who was born in Schwaz in North Tyrol in 1961 is “the voice” at Manincor and, although she comes from German-speaking Austria, she also does it in Italian. That is the way things are when you go to live in South Tyrol; sooner or later you find yourself working in two languages. That is not a problem if you are motivated (or if you fall in love, as Anita puts it).

Ich hatte oft das Glück,
dass ich mir meine Stelle selbst
mit Inhalten füllen konnte.

Anita Crepaz



„Zahlen sind meine Freunde!“ Das nützt in den 13 Jahren bei der Tiroler Landesregierung, in den Jahren bei einem Kulturveranstalter und bei einer Werbeagentur.

Private Gründe bewegen sie, den Sprung nach Südtirol zu wagen. Nach zwei Jahren – es ist 2004, in Manincor wird gerade der neue Keller im Weinberg fertig – bietet Graf Michael Anita eine Stelle an. Manincor muss sich als Unternehmen professionalisieren, neue Strukturen sollen geschaffen werden. Ihre Stelle gibt es bis dahin noch gar nicht: „Ich hatte oft das Glück, dass ich mir meine Stelle selbst mit Inhalten füllen konnte.“

Die Weinproduktion steigt rasch, der Kellerneubau als zentrales Beispiel neuer Architektur in Südtirol führt zu einem Besucherandrang, der bis heute kaum abflaut. Aufgaben im Verkauf, im Marketing, in der Organisation, als Assistentin des Weingutsdirektors und des Grafen – die Liste wird nicht kürzer. Aber: „Jeder Stress, den ich hier habe, ist positiv. Ich habe das Gefühl, dass ich etwas bewirken kann und mit meinen Fähigkeiten am idealen Ort bin.“

Dass sie sich hier wohl fühlt und sich für alle Bereiche im Haus interessiert und engagiert, merkt man. Und dass sie einige unsichtbare Fäden in der Hand hat, wissen alle. Lieblingswein? Das wäre der Mason di Mason, aber den nur eher selten. Sonst auch sehr gern den Mason. Hauptsache ein Blauburgunder!

Was alles rund um den Wein zu tun ist, bis er in den Vinobekken rund um den Globus im Regal steht, danach in einem Weinkarton, wenn Sie ihn erworben haben und schließlich bei Ihnen auf dem Tisch, im Glas und – aaah! – endlich in Ihrem Mund. Tausend Kleinigkeiten und manches Große. Erledigt mit viel Hingabe und Wissen im Weinberg, im Keller aber auch in den Büros, im Geschäft und oft unterwegs von unseren Kollegen in Manincor. ☺☺☺

Tenuta Manincor. Buongiorno!“ Anita Crepaz, nata nel 1961 a Schwaz (A) è “The Voice” di Manincor, da alcuni anni anche in italiano. Come succede quando ci si trasferisce in Alto Adige: prima o dopo bisogna lavorare con tutte e due le lingue. Nessun problema, basta volerlo (e quando l’amore è abbastanza grande, si cede volentieri).

Gli inizi: la piccola Anita giocava con i calendari e le brochure nell’ufficio del padre e ovviamente frequentò poi una scuola commerciale in cui le materie preferite erano ragioneria e contabilità. “I numeri mi rendono felice!” Anita sfruttò questa passione nei 13 anni di lavoro presso la sede del governo del Land Tirolo, poi presso un organizzatore di eventi culturali e presso un’agenzia pubblicitaria.

Motivi personali la spinsero ad osare e a trasferirsi in Alto Adige. Dopo due anni, nel 2004, quando a Manincor si stavano completando i lavori per la nuova cantina, il conte Michael offrì un lavoro ad Anita. Manincor doveva darsi un profilo professionale come azienda, dovevano essere create nuove strutture. E il suo posto di lavoro di fatto ancora non c’era: “Ho avuto spesso la fortuna di poter riempire in autonomia il mio lavoro di contenuti.”

La produzione cresceva rapidamente, la costruzione della nuova cantina come principale modello della nuova architettura in Alto Adige attirava folle di visitatori e ancora oggi il trend non accenna a calare. Mansioni nella vendita, nel marketing, nell’organizzazione, come assistente del direttore della tenuta e del conte, e la lista non è ancora finita. E tuttavia: “Ogni momento di stress che vivo, è positivo. Ho la sensazione di poter realizzare qualcosa e che sono nel posto ideale per le mie capacità.”

Certo si nota come lei qui si trovi bene, come si impegni in tutti i settori dell’azienda; e tutti sanno come Anita regga invisibili fili nelle sue mani. Il vino preferito? Sarebbe il Mason di Mason, ma solo per le occasioni. Altrimenti più che volentieri il Mason. L’importante è che sia un Pinot nero!

Tutto ciò che si muove intorno al vino, fino a quando la bottiglia viene esposta sullo scaffale di un’enoteca nel mondo e poi finisce in un cartone di vini, se l’avete acquistata, e infine a casa vostra, sulla vostra tavola, nel bicchiere e – aaah! – finalmente in bocca! Migliaia di piccole azioni, alcune più grandi. Tutto portato a termine con molta dedizione ed esperienza nei vigneti, in cantina ma anche negli uffici, nel negozio e spesso in giro per il mondo, dai nostri colleghi a Manincor. ☺☺☺

But back to the beginning: Little Anita used to play with calendars and prospectuses in her father’s office and was naturally sent to a commercial school, where her favorite subjects were accounting and costing. “I love working with figures!” That served Anita well during the thirteen years she worked at the Office of the Regional Government and the years spent with a cultural events firm and an advertising agency.

Private reasons were behind her decision to move to South Tyrol. Two years later in 2004 – the year the new wine cellar was finished – Count Michael offered Anita a job. Manincor needed a greater degree of professionalism and also new organizational structures. Anita’s position was one of the new ones: “I’ve often had the good fortune of being able to shape my job myself.”

Wine production at Manincor was increasing rapidly, and the new cellar – as a fine example of modern architecture in South Tyrol – was drawing crowds of visitors, as it still does today. So Anita has plenty to do: in sales and marketing, administration, as assistant to the Count and the estate manager. The list is long. But: “This is a positive kind of stress. I have the feeling that I can set things in motion and that I am in the right place for my abilities.”

That she feels in her element here and shows an interest and commitment in all aspects of the business is pretty obvious. And that she is often in control at the informal level is well known to all. And her favorite wine? There is Mason di Mason, but that is a rare treat. A glass of Mason is also very welcome. As long as it is Pinot Noir!

So many things need to be done for and with a wine before it finds its place on the shelves of vinobekes around the world and, when you buy it, in your wine box and then in your glass and finally – ah! – on your palate! In the vineyard and cellar, and also in the office, the shop and often on the road, these tasks are performed with dedication and know-how by our colleagues at Manincor. ☺☺☺



Only the Wine

Kurt Höretzeder

Seit tausenden von Jahren sind Musik und Wein ein Paar. Eine Rundhörreise unter Mithilfe einer Auswahl an Weinen von Manincor.

Am Abend den Tag vergessen, ein Glas Wein in die Hand nehmen, sich hinsetzen und die stille Lust verspüren, für sich alleine Musik zu hören – hin und wieder gelingt das ja tatsächlich. Keine Zeitung, kein Buch, nichts, was die Sinne durch die Augen ablenken könnte. Einfach genießen und hören. Ein erster kleiner Schluck, noch einer, und aus dem Hintergrund setzt sich, beiläufig und fast an der eigenen Aufmerksamkeit vorbei, im Ohr eine Textzeile aus einem Lied fest, das zufällig seinen Weg in die Playlist gefunden hat: „Ashes and wine“. Ein schöner, ruhiger Song über eine verflozene Liebe der aus den USA stammenden Sängerin und Pianistin mit Künstlernamen *A Fine Frenzy*. Und so entsteht die Idee: Suche doch auf iTunes, Spotify und anderen Musikplattformen nach Stücken, die „Wein“ oder „wine“ im Titel führen. Was folgt, ist eine endlose Liste ...

Wein und Musik – ihre gemeinsame Geschichte beginnt schon vor tausenden von Jahren – mit Dionysos, unserem Weingott. Der trägt viele Beinamen, und einer davon ist *Bromios*, der „Lärmer“. Wahrscheinlich kommt dieser wenig schmeichelhafte Name von den Geräuschen, für die seine Anhänger – insbesondere Anhängerinnen, die man auch Mänaden nannte, „die Rasenden“ – bei den dionysischen Feiern berüchtigt waren. Man kann sich

Vino e musica in coppia da migliaia di anni. Un tour d’ascolto con l’accompagnamento di una selezione di vini di Manincor.

Alla sera, dimenticare la giornata, prendere un bicchiere in mano, accomodarsi e percepire il segreto piacere di stare ad ascoltare della musica da soli; talvolta questo succede davvero. Niente giornali, niente libri, nulla che possa distrarre i sensi con lo sguardo. Semplicemente godere e restare in ascolto. Un primo sorso, poi un altro, e dal sottofondo si insinua all’orecchio, pressoché inconsciamente e quasi aggirando la propria attenzione, la strofa di una canzone che per caso ha trovato il modo di intrufolarsi nella playlist: *Ashes and wine*. Una bella canzone tranquilla su un’amore perduto di una cantante e pianista statunitense dal nome d’arte *A fine Frenzy*. Ed ecco l’idea: cercare su iTunes, Spotify e su altre piattaforme musicali brani che abbiano nel titolo “vino” o “wine”. Quel che ne è sortito ... è un elenco infinito!

Vino e musica; una storia in comune che iniziò già migliaia di anni fa con Dioniso, il nostro dio del vino che ha tanti altri nomi tra cui “Bromio”, il “signore delle grida”. Verosimilmente questo nome poco attraente gli deriva da quel frastuono per il quale erano malfamati i suoi seguaci ed in particolare le sue seguaci, chiamate Menadi (“le invasate”), durante le orgie dionisiache. Ai tempi d’oggi si può immaginare solo con molta difficoltà cosa effettivamente avvenisse nel corso delle feste dionisiache nei boschi dell’Antica

Music and wine have been partners for thousands of years. A concert tour aided and abetted by a selection of wines by Manincor.

An evening to relax and forget the day, with a glass of wine in your hand, sitting comfortably and feeling the quiet urge to listen to music all alone – we sometimes manage it! No newspaper, no book, nothing that could distract the senses through the eyes. Simply sitting there listening. A first little sip, and then another, and from the background, almost in passing and escaping your attention, your ears pick up a line from a song that, quite by chance, has found its way onto the playlist – like “Ashes and Wine”, a beautiful, quiet song about the former lover of the US singer and pianist known professionally as *A fine fency*. That gave me the idea of exploring iTunes, Spotify and other music platforms to find pieces with the word “wine” (in English or German) in the title. The following is the result: an endless list ...

Wine and music have a common history that goes back over thousands of years. It all started with Dionysus, the god of wine. He has many epithets, one of which is *Bromius*, meaning “noisy”. This somewhat unflattering name probably derived from the loud activities of his followers, especially the ladies among them known as *Maenads*, the “raving ones”, who were notorious for their role in Dionysian rites. Today it is hard to image what went off during the Dionysian festivities held in the woods of the Greek

heute ja nur mehr schwer vorstellen, was da bei den dionysischen Feiern in den Wäldern des griechischen Erdkeises tatsächlich abging, darf aber davon ausgehen, dass die Grenzen zwischen Wein, Ekstase und Wahnsinn verschwommen waren.

Friedrich Nietzsche war ein Fan von Dionysos. In seinem Text *Die Geburt der Tragödie aus dem Geiste der Musik* stilisierte er ihn zum großen Gegenspieler von Apollon. In Letzterem sah er den Gott des Maßes, was dem vom „Übermenschen“ fantasierenden deutschen Philosophen eher suspekt war. Er schlug sich auf die Seite der ungestümen Kräfte des Rausches – also auf jene von Dionysos. Seither markieren das Apollinische und das Dionysische – etwas verkürzt: das Rationale und das Irrationale – die beiden Pole menschlicher und ästhetischer Erkenntnis.

Es gibt aber auch etwas, das Apoll und Dionysos verbindet: die Liebe zur Musik. Eine antike Schale aus dem sechsten vorchristlichen Jahrhundert zeigt Dionysos, wie er eine Lyra spielt, von Apoll gibt es ähnliche Darstellungen. Musik trägt dazu bei, sich der *Ekstase* hinzugeben (dem Heraustrreten des Menschen aus sich selbst), und wer sich schließlich – wie bei Dionysos üblich – *enthusiastisch* auch dem Wein hingibt, der trinkt dabei nicht nur den vergorenen Saft der Reben, sondern er nimmt Gott in sich auf (Enthusiasmus bedeutet „Gottesfülle“).

Wein, Weib und Gesang. Ein paar tausend Jahre nach Dionysos, so um 1977, wird aus Wein, Wahnsinn und Ekstase – „Sex and Drugs and Rock 'n' Roll“. *Ian Dury and the Blockheads* gelingt mit diesem Song ein Klassiker des Rock: „Sex and drugs and rock and roll / is all my brain and body need / sex and drugs and rock and roll / is very good indeed.“ – Wer genau auf die seltsam näselnde Stimme von Dury hört, weiß, dass dieser Text genau so blöd gemeint war wie er sich anhört: Außer diesen drei Dingen gibt es natürlich noch anderes. Was aber nichts daran änderte, dass „Sex, Drugs and Rock 'n' Roll“ bereitwillig mißverstanden wurde und zum Credo einer ganzen Abteilung populärer Musik wurde – mit allen Folgen für deren Protagonisten, die man durchaus, dem dionysischen Prinzip folgend, als späte Nachfahren der Mänaden sehen kann. In dem Song kommt explizit das Wort „Wein“ nicht vor – braucht es aber auch gar nicht, denn: „Sex, Drugs and Rock 'n' Roll“ ist nichts anderes als eine modernisierte Variante von „Wein, Weib und Gesang“ – ein Ausspruch, der unbeglaubigten Berichten zufolge auf Martin Luther zurückgeht und mit dem später auch Johann Strauß einen seiner vielen Walzer betitelte.

Die schon bei Strauß spürbare Weinseligkeit beflügelte auch eine andere, sehr bemerkenswerte Musikrichtung: den Deutschen Schlager. Der Deutsche Schlager liebt den Wein. Und der Deutsche Schlager liebt die Liebe. Unzählige Lieder, die um diese beiden Topoi kreisen und dabei erstaunliche Dinge ans Licht brin-

Grecia, ma si può presumere che i confini tra vino, estasi e follia fossero piuttosto labili.

Friedrich Nietzsche fu un fanatico di Dioniso. Nell'opera *La nascita della tragedia dallo spirito della musica* egli lo tratteggiava come l'antagonista di Apollo, in cui vedeva il dio della misura, figura piuttosto sospetta ai filosofi tedeschi che all'epoca fantasticavano dell'“Oltreuomo”. Il filosofo si schierava dalla parte della forza irruente dell'ebbrezza e dell'estasi, ovvero dalla parte di Dioniso. Da allora lo spirito apollineo e quello dionisiaco o, altrimenti detto, il razionale e l'irrazionale, sono diventati i due poli della conoscenza umana ed estetica.

Ma c'è dell'altro che unisce Apollo e Dioniso: l'amore per la musica. Un'antica coppa risalente al sesto secolo avanti Cristo presenta una raffigurazione di Dioniso mentre suona una lira; esistono analoghe rappresentazioni anche di Apollo. La musica contribuisce ad abbandonarsi all'*estasi* (l'uscire da se stesso dell'uomo) e chi in fondo, come fa abitualmente Dioniso, si abbandona con *entusiasmo* al vino, non beve soltanto il nettare fermentato delle viti, ma assume dio in sé (entusiasmo significava per i greci “essere invaso da dio”).

Vino, donne e canto. Un paio di millenni dopo Dioniso, più o meno intorno al 1977, da vino, follia ed estasi nasceva *Sex and Drugs and Rock 'n' Roll*; Ian Dury and the Blockheads riuscirono a fare di questa canzone un classico del rock: “Sex and drugs and rock and roll / is all my brain and body need / sex and drugs and rock and roll / is very good indeed.” – Chi ascolta attentamente la curiosa voce nasale di Dury, sa che questo testo suona effettivamente così stupido com'era inteso: ovviamente esistono molte altre cose oltre alle tre citate. Costatazione che però non cambia il fatto che *Sex and Drugs and Rock 'n' Roll*, con consapevole fraintendimento, divenne il credo di un'intera corrente della musica pop con tutte le conseguenze per i suoi protagonisti che, seguendo il principio dionisiaco, si possono considerare tardi epigoni delle Menadi. Nella canzone non si fa riferimento esplicito alla parola “vino”, ma non ce n'è bisogno: *Sex and Drugs and Rock 'n' Roll* non è altro che una variazione moderna di quel motto “vino, donne e canto” che risalirebbe, stando a fonti non affidabili, addirittura a Martin Lutero e che divenne in seguito anche il titolo di uno dei molti valzer di Johann Strauß.

L'attaccamento al vino, che si percepisce già in Strauß, ha messo le ali ad un'altra corrente musicale molto importante, quella delle canzoni popolari tedesche di successo. Le canzonette tedesche amano il vino, e amano l'amore. Infinite canzoni ruotano attorno a questi due *topos* e raccontano cose mirabolanti. Nel 1952 ad esempio René Carol cantava queste rime immortali: “Rose rosse, labbra rosse, vino rosso / ci invitano, ci invitano”. Prima non se n'era mai parlato in questi termini. Anche Mireille Mathieu nel 1976

part of the world, but it is reasonable to assume that the borders were blurred between wine, ecstasy and madness.

Friedrich Nietzsche was a fan of Dionysus. In his work *The Birth of Tragedy from the Spirit of Music*, he presented him as the antagonist of Apollo. For Nietzsche, the latter was the god of moderation, which the German philosopher, with his “übermensch” fantasies, found suspect. He was a supporter of the impetuous forces of intoxication and ecstasy, i.e. those of Dionysus. Since then, the Apollonian and the Dionysian – or, in simplified terms – the rational and the irrational – have constituted the two poles of human and aesthetic understanding.

But there is one thing that Apollo and Dionysus have in common, and that is a love of music. On a dish from the sixth century B.C., Dionysus can be seen playing a lyre, and Apollo is often to be found in similar poses. Music helps people surrender to *ecstasy* (the state of leaving behind the self), and those who finally surrender to wine with *enthusiasm* – as was normal for Dionysus – not only drink the fermented juice of the grape but admit God into themselves (enthusiasm means the “state of God inside”).

Wine, Women and Song. A few thousand years after Dionysus, in 1977 or so, wine, madness and ecstasy became “Sex and Drugs and Rock 'n' Roll”. That was the title of a Rock 'n' Roll classic by *Ian Dury and the Blockheads*: “Sex and drugs and rock and roll / is all my brain and body need / sex and drugs and rock and roll / is very good indeed.” – If you listen carefully to Dury's strangely nasal voice, it is clear that the text was meant to be as silly as it sounded: Of course there are other things in addition to those three. That did nothing to change the fact that “Sex, Drugs and Rock 'n' Roll” was willingly misunderstood and became the creed of a whole department of popular music – with all its consequences for its protagonists, who – in keeping with the Dionysian principle – can be seen as latter-day descendants of the Maenads. The word “wine” does not actually occur in the song; nor need it, because “Sex, Drugs and Rock 'n' Roll” is simply a modernized variant of “Wine, Women and Song”, a phrase which – according to unverified reports – goes back to Martin Luther and which Johann Strauss later used as the title of one of his many waltzes.

The wine-drinking undertone that can be heard in the music of Strauss was also present in another, very remarkable style of music, namely the German schlager. The German schlager loves wine. And the German schlager loves love. Countless songs revolve around these two topoi and bring remarkable things to light. In 1952, for example, *René Carol* sang those immortal lines: “Red roses, red lips, red wine/ invite us to join, invite us to join.” A great discovery indeed! And in one of her many moving songs,

„Sieben Fässer Wein können uns nicht gefährlich sein“

Roland Kaiser

gen. 1952 etwa singt René Carol jene unsterblichen Zeilen: „Rote Rosen, rote Lippen, roter Wein / Laden uns ein, laden uns ein.“ Das wusste man vorher in dieser Form nicht. Auch Mireille Mathieu offenbart 1976 in einem ihrer vielen bewegenden Lieder ein tiefes Geheimnis: „Der Wein war aus Bordeaux / und sie war aus Paris / Er hat sie gleich geliebt / sie war so süß.“ – Auch das hatte so bis dahin keiner geahnt. Ebenfalls in den 1970er Jahren plädierte Demis Roussos, ganz auf Höhe der Zeit im Gefolge der 68er-Revolution, für die unbeschwertere, freie, dem Augenblick geschuldete Liebe: „Morgen kann das Blatt sich für uns wenden / Stehen wir da mit leeren Händen / Und wir sind vielleicht allein / Heute lass uns für die Liebe leben / Als wird es kein Morgen geben / Trink mit mir den Sommerwein.“ Sehr animierend. Roland Kaiser wiederum hält wacker gegen so viel Sentimentalität und zeigt Flagge: „Sieben Fässer Wein können uns nicht gefährlich sein“, bekennt er mit beschwingter Stimme und versäumt nach durchzechter Polternacht prompt seine Hochzeit, was ihm zu einer weiteren bemerkenswerten Erkenntnis verhilft: „Sieben Fässer Wein können manchmal die Rettung sein.“ So etwas leuchtet jedem richtigen Mann ein. Und schließlich hatte Udo Jürgens die Idee, vom „Griechischen Wein“ zu singen um dabei an das Schicksal von Gastarbeitern in der Fremde zu erinnern, was insofern wegen anmutet, als die meisten, die dieses Lied hörten, hinterher nachweislich eher Durst bekamen. –

Kein Mensch weiß genau, was die Erfinder dieser Zeilen wirklich getrunken haben. Falls es tatsächlich Wein war, überwältigte sie dessen Wirkung hörbar schon vor dem Denken. Jedenfalls ist es nur schwer vorstellbar, dass bei irgendeinem dieser Lieder, hätte es sie damals schon gegeben, Weine von Manincor im Spiel gewesen wären. Wenig wahrscheinlich ist auch, dass der von Demis Roussos – einem Griechen – herbeigerufene „Sommerwein“ Dionysos oder Apollon wirklich um ihre Sinne gebracht hätte.

Summer Wine. Viel anmutiger klingt das Thema bei Nancy Sinatra und Lee Hazlewood's Song „Summer Wine“.

Hier begegnet ein Mann einer Frau, die ihn mit einer süßen Bowle aus Erdbeeren und Kirschen verführt, ihn damit mehr oder weniger flachlegt und anschließend ausraubt: „Strawberries Cherries And An Angel's Kiss In Spring / My Summer Wine Is Really Made From All These Things / Take Off Your Silver Spurs And Help Me Pass The Time / And I Will Give To You Summer Wine“. – Man könnte nun meinen, der „Summer Wine“ wäre

tradiva un profondo segreto in una delle sue canzoni commoventi: „Il vino veniva da Bordeaux / e lei da Parigi / Lui l'ha amata subito / era così dolce“. E anche questo non l'aveva intuito nessuno finora così. E ancora negli anni Settanta Demis Roussos, al passo con i tempi e sull'onda della rivolta del Sessantotto, celebrava in *Trink mit mir den Sommerwein* l'amore spensierato, libero, che coglie l'attimo: „Domani si volta pagina / resteremo a mani vuote / e forse saremo soli / Oggi viviamo per l'amore / come se non ci fosse domani / bevi con me il vino dell'estate“. Molto elettrizzante. A sua volta Roland Kaiser alzò la sua bandiera valorosamente contro tanto sentimentalismo: „Sette botti di vino non possono essere un pericolo per noi“, afferma con voce gaia e dopo una notte brava di bagordi dimentica niente meno che il suo matrimonio, fatto che contribuisce ad un'altra notevole ammissione: „Sette botti di vino possono a volte essere la salvezza.“ Sono esperienze che aprono gli occhi a un uomo. E infine Udo Jürgens ebbe l'idea di cantare *Griechischer Wein*, il vino greco, per ricordare la sorte degli emigranti all'estero, che suona quasi come una provocazione, perché pare che chi ha sentito la canzone abbia avuto poi soprattutto sete.

Nessuno sa esattamente che cosa avessero in realtà bevuto i parolieri di quelle strofe. Se era veramente vino, ne erano stati allora sopraffatti dagli effetti, a quanto è dato ascoltare, ancora prima di rifletterci. E in ogni caso è difficile immaginare che in una qualunque di queste canzoni il riferimento fosse ai vini di Manincor, ammesso che fossero già esistiti. Poco probabile è anche il fatto che il „vino d'estate“ evocato da Demis Roussos, greco di origini, avesse fatto uscire di senno Dioniso o Apollo.

Summer Wine. Molto più ammiccante suona il tema nella canzone *Summer Wine* di Nancy Sinatra e Lee Hazlewood, in cui si incontrano una donna e un uomo, che lei ha stregato con un *bowle* di fragole e ciliege, seducendolo e poi derubandolo: „Strawberries Cherries And An Angel's Kiss In Spring / My Summer Wine Is Really Made From All These Things / Take Off Your Silver Spurs And Help Me Pass The Time / And I Will Give To You Summer Wine“. Si può solo pensare che il „vino d'estate“ fosse quel bizzarro *bowle*. Ma verosimilmente era servito, almeno questo vogliamo supporre qui, solo da apertura, seguito poi da un vero e proprio „vino d'estate“ e allora non ci sembra più così difficile pensare ad un vino di Manincor.

Potrebbe essere il *Moscato Giallo* con i suoi aromi seducenti o il non meno seducente *La Rose*, se ci si immagina per un attimo la scena tra i due in un luogo nascosto all'aperto di quella „città“ non meglio descritta nella canzone. Scena che si potrebbe senz'altro trasporre nella camera di un albergo di lusso dove la vicenda si svolgerebbe con l'ostentazione di rito, accompagnandola con un bicchiere degno del

Mireille Mathieu revealed a similarly deep secret in 1976: „The wine was from Bordeaux / and she was from Paris / He loved her right away / She was so sweet.“ In that form, no-one had previously dreamt of such things, either. Also in the 1970s, in keeping with the *zeitgeist* of the post-68 period, Demis Roussos issued his plea for free and carefree love in a life lived for the moment: „Tomorrow the tide may turn for us / And we stand there with empty hands / And maybe all alone / Today let's live for love / As were there no tomorrow / Drink with me the summer wine.“ Stimulating stuff! In contrast, Roland Kaiser has no time for such sentimentality and is not afraid to show his colors: „Seven barrels of wine cannot endanger us,“ he claims in his vibrant voice, only to miss his wedding after a drunken stag night, which opens his eyes to another exciting insight: „Seven barrels of wine can sometimes be our salvation.“ No man worth his wine will want to dispute that. And finally, Udo Jürgens came up with the idea of celebrating „Greek Wine“ in song so as to remind the world of the fate of migrant workers, which was perhaps somewhat ambitious because most people, when they hear the song, tend simply to feel a thirst.

No-one knows exactly what the creators of all these lyrics really drank. If it was wine, they must have been overwhelmed by its effects before they started thinking. At all events, with all these songs it is hard to imagine that Manincor wines could have been involved, had they been available at the time. Nor is it very likely that the „summer wine“ invoked by Demis Roussos – a Greek by birth – could really have deprived Dionysus or Apollo of their senses.

Summer Wine. This topic has considerably more charm in Nancy Sinatra and Lee Hazlewood's song of the same name. According to the lyrics, a man meets a woman, who seduces him with a sweet wine punch made with strawberries and cherries, more or less knocks him flat and then robs him. „Strawberries cherries and an angel's kiss in spring / My summer wine is really made from all these things / Take off your silver spurs and help me pass the time / And I will give to you summer wine.“ One might almost think the „summer wine“ is that strange punch, but – for the sake of argument – let us assume the punch was only for starters and was followed by the real „summer wine“. In that case it is much more tempting to think of a Manincor wine – a *Moscato Giallo*, with its seductive aromas, perhaps, or a no less seductive *La Rose* – when you consider the scene with the two protagonists in a secluded spot in the open air somewhere in the unspecified „town“. Or you could transfer the scene to a luxurious room in a fine hotel, where the affair could be staged with more *grandezza* – complete with accompaniment of appropriate rank in the form of a *Lieben Aich* for all those whose

diese seltsame Bowle. Wahrscheinlich aber diene – das wollen wir hier einfach mal annehmen – sie nur der Anbahnung, gefolgt vom eigentlichen „Summer Wine“, und da fällt es schon nicht mehr so schwer, sich einen Wein von Manincor hinzuzudenken: Es könnte der *Moscato Giallo* sein mit seinen verführerischen Düften; oder der nicht minder verführerische *La Rose*, wenn man sich die Szene zwischen den beiden leichtin irgendwo an einem versteckten Ort unter freiem Himmel der im Lied nicht näher beschriebenen „Stadt“ denkt. Man könnte sie aber auch in ein luxuriöses Hotelzimmer verlegen, wo die Sache dann mit entsprechender Grandezza über die Bühne geht – samt standesgemäßer Begleitung etwa in Form eines *Lieben Aich* für all jene, die nach solchen Gelegenheiten beim obligaten Champagner eher selig einschlafen würden.

Nights and Days of Wine and Roses.

Ein paar Klicks weiter, wieder Rosen und Wein, diesmal aber in verschärfter Form: „The Nights of Wine and Roses“ von den *Japandroids*, einer ziemlich ungeschliffenen Garage-Rock-Band aus Vancouver, erzählen weniger von romantischen Candle-Light-Dinners an lauen Sommerabenden, als vielmehr von einem unüberhörbaren Schrei aus der nächtlichen Hölle in Richtung Himmel: „We all want to know what nobody knows / What the nights of wine and roses hold / For the wine and roses of our souls / So we down our drinks in a funnel of friends / And we burn our blends right down to the end / We don't cry for those nights to arrive / We yell like hell to the heavens“ – so klingen „Sex, Drugs and Rock 'n' Roll“ heute, und vielleicht kommen wir damit dem eingangs erwähnten Getöse des „Lärmers“ Dionysos schon ganz nahe. Wenn es einen Wein gibt, der da mithält, kann das nur einer sein: der *Rubatsch*. Denn nur der Lagrein, dieser gezähmte Wilde unter Südtirols Weinen, der selbst in seinen mit Würde und Sanftheit zelebrierten erwachsenen Tagen immer noch die Rebellion der Jugend spüren lässt, hält so einen Untergang stilvoll durch – bis zum Ende. Dionysos pur.

Der Song der *Japandroids* ist wohl eine musikalische Paraphrase, die sich auf den Film „The Days of Wine and Roses“ aus dem Jahr 1962 bezieht. Auch das keine Wohlfühlgeschichte. Sie erzählt von einem Paar (gespielt von Jack Lemmon und Lee Remick), das schmerzlich den Übergang von den sanften Tagen der Liebe hin zu den dornigen Rosen ihrer Alkoholsucht erfährt und dessen Schicksal im Film letztlich offen bleibt. Für den gleichnamigen Titelsong gewann *Henry Mancini* 1962 einen Oscar, die sanfte Schwermut der Melodie und der gelassene, getragene Klang des großen Orchesters erinnern an die Anfänge dieser tragischen Liebe und lassen das menschliche Drama des Films fast vergessen: „The days of wine and roses laugh and run away like a child at play / Through a meadow land toward a closing door / A door marked „never-

rango, ad esempio di *Lieben Aich*, per tutti quelli che dopo simili avventure con lo champagne d'obbligo volessero invece andare tranquillamente a dormire.

Nights and Days of Wine and

Roses. Un paio di selezioni musicali dopo si parla ancora di rose e vino, stavolta però in forma diversa: *The Nights of Wine and Roses* dei *Japandroids*, una band di garage-rock abbastanza rude di Vancouver, non racconta affatto di una romantica cena al lume di candela in una pigra serata estiva, ma piuttosto di un grido veemente dall'inferno notturno rivolto al cielo. „We all want to know what nobody knows / What the nights of wine and roses hold / For the wine and roses of our souls / So we down our drinks in a funnel of friends / And we burn our blends right down to the end / We don't cry for those nights to arrive / We yell like hell to the heavens.“ Questo è il suono del *sex, drugs and rock* dei nostri giorni e forse ci si avvicina di più a quel frastuono di Dioniso, signore delle grida, citato all'inizio. Quando si parla di un vino che aiuta a resistere, allora può essere solo il *Rubatsch*, perché soltanto il Lagrein, questo selvaggio domato tra i vitigni dell'Alto Adige, che persino quando ha raggiunto le celebrate dignità e morbidezza della maturazione continua a far sentire tracce della sua ribellione giovanile, è in grado di tenere testa ad una simile discesa agli inferi, ma con stile. Puro spirito dionisiaco.

Il brano dei *Japandroids* è invero una parodia musicale che si riferisce al film *The Days of Wine and Roses* del 1962. Anch'essa un'opera scomoda che racconta di una coppia (interpretata da Jack Lemmon e Lee Remick) che vive la transizione dai dolci giorni dell'amore alle spine della dipendenza dall'alcol, lasciando il loro destino in sospeso alla fine della pellicola. Per la colonna sonora dal titolo omonimo *Henry Mancini* vinse nel 1962 un Oscar; la dolce malinconia della melodia e il suono controllato e misurato dell'orchestra ricordano gli inizi di questo tragico amore e fanno quasi dimenticare il dramma umano del film: „The days of wine and roses laugh and run away like a child at play / Through a meadow land toward a closing door / A door marked 'nevermore' that wasn't there before. / The lonely night discloses just a passing breeze filled with memories / Of the golden smile that introduced me to / The days of wine and roses and you“. Non è splendida? In origine i versi di *Days of wine and roses* provengono da una poesia del poeta inglese Ernest Dowson (1867–1900) dal titolo *Vitae Summa Brevis*: „They are not long, the days of

response to the obligatory Champagne is to fall into a blessed stupor.

Nights and Days of Wine and

Roses. A few clicks further and we find more roses and wine, this time in more aggravated form. „The Nights of Wine and Roses“ by the *Japandroids*, a somewhat unpolished garage rock band from Vancouver, is not so much a tale of candle-light dinners on balmy summer evenings as a loud and clear cry to the heavens from a nocturnal hell: „We all want to know what nobody knows / What the nights of wine and roses hold / For the wine and roses of our souls / So we down our drinks in a funnel of friends / And we burn our blends right down to the end / We don't cry for those nights to arrive / We yell like hell to the heavens.“ That is a latter-day version of „Sex, Drugs and Rock 'n' Roll“, which perhaps brings us pretty close to the din produced by the noisy Dionysus. And if there is a Manincor wine that can do it justice, it can only be the *Rubatsch*: Only a Lagrein, the tamed savage among the South Tyrolean wines, which – even in the adult form now celebrated with gentle dignity – still harks back to the rebellious days of its youth, can survive such a calamity in style – and to the very end. Dionysus straight!

The *Japandroids*' song is doubtless a musical paraphrase and reference to the 1962 movie „The Days of Wine and Roses“. That is no feel-good movie, either. It is about a couple (played by Jack Lemmon and Lee Remick) who experience a painful transition from the rosy days of love to the thorns of alcoholism and whose fate remains an open question in the movie. *Henry Mancini* won an Oscar for the title song of the same name in 1962. The gentle melancholy of the melody and the calm, solemn sound of the orchestra are a reminder of the beginnings of this tragic love and almost let us forget the human drama presented in the movie: „The days of wine and roses laugh and run away like a child at play / Through a meadow land toward a closing door / A door marked 'nevermore' that wasn't there before. / The lonely night discloses just a passing breeze filled with memories / Of the golden smile that introduced me to / The days of wine and roses and you.“ – That is really beautiful, don't you think? – The formulation with „days of wine and roses“ was taken from the poem *Vitae Summa Brevis* written by the English poet Ernest Dowson (1867–1900): „They are not long, the days of wine and roses: / Out of a misty dream / Our path emerges for a while, then closes / Within a dream.“

Only the Wine. All things of beauty are accordingly transient and so – fortunately – are all things tragic, and everything ends in a strange dream which we do not understand exactly, although we are that dream. We have two companions throughout the dream in the form of wine and music. As a modern wine-lover, you do not

„The days of wine and roses laugh and run away like a child at play“

Johnny Mercer / Henry Mancini

more“ that wasn't there before. / The lonely night discloses just a passing breeze filled with memories / Of the golden smile that introduced me to / The days of wine and roses and you“. – Das ist doch richtig schön, nicht? – Ursprünglich stammt die Zeile „days of wine and roses“ aus einem Gedicht *Vitae Summa Brevis* des englischen Dichters Ernest Dowson (1867–1900): „They are not long, the days of wine and roses: / Out of a misty dream / Our path emerges for a while, then closes / Within a dream“.

Only the Wine. Alles Schöne ist also vergänglich, tröstlicher Weise aber auch alles Tragische, und Jegliches endet in einem seltsamen Traum, den man zwar nicht genau kennt – der man aber trotzdem *ist*. Zwei Weggefährten durch diesen Traum sind der Wein und die Musik. Als heutiger Weingenießer hat man dabei nicht unbedingt die schwere, gar unmögliche Entscheidung zu treffen zwischen Dionysos und Apollon (diese beiden verbindet wahrscheinlich ohnehin mehr, als sie trennt). – Das Leben trägt sich zu meist zwischen diesen beiden Polen zu, und dieses „Zwischen“ muss nicht unbedingt von den Extremen her bestimmt sein. Ohne Extreme zu denken heißt aber, in Widersprüchen denken zu lernen, Dingen ihr Geheimnis zu lassen und – gar nicht selten ein guter Rat – aufhören, zu viele Fragen zu stellen. Rätsel bleibt Rätsel, so wie im Fall der Liebe im Lied „Poison and Wine“ des US-amerikanischen Country-Folk-Duos *The Civil Wars*: „You only know what I want you to / I know everything you don't want me to / Your mouth is poison, your mouth is wine / You think your dreams are the same as mine. / Oh, I don't love you, but I always will / Oh, I don't love you, but I always will ...“. Das Zusammensein bleibt ein auf Dauer unerklärliches Etwas, aber immerhin, wenn es gelingt, ein schönes, ein geheimnisvolles, ein spannendes. –

Und noch einmal einen Klick weiter, einen letzten. „Only the Wine“ von *David Gray*, britischer Singer/Songwriter. Darin erzählt er von genau dem Zustand, der nach keiner Erklärung mehr verlangt und den der Wein so wunderbar heraufzubeschwören vermag: „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“. – Gray singt hier nicht nur vom Rausch der sinnlichen Eindrücke, sondern vom Erstaunen und zugleich vom Verstommen. Und schließlich, gegen Ende des Liedes: „Laugh about it ...“. –

Es ist dieser melancholische Chor des Unbestimmten und Unsagbaren, in den viele Lieder, in denen der Wein eine Rolle spielt, einstimmen. Meist geht es darin um existenzielle Dinge, um das unergründliche Leben, um die ebenso unergründlichen schönen wie weniger schönen Erfahrungen darin, und natürlich um die Liebe. Hier führt der Wein im Verbund mit der Musik

wine and roses: / Out of a misty dream / Our path emerges for a while, then closes / Within a dream“.

Only the Wine. Ogni bellezza è caduca, ma per consolazione lo è anche ogni tragedia; e ogni cosa termina in uno strano sogno che non si conosce bene, ma che nonostante tutto si vive. Due compagni di viaggio attraverso questo sogno sono il vino e la musica. Gli estimatori contemporanei del vino non hanno da preoccuparsi di prendere una difficile o forse impossibile decisione, tra Dioniso e Apollo, i quali probabilmente hanno più cose in comune che cose a separarli. La vita si svolge in fondo tra questi due poli e questo “spazio in mezzo” non deve necessariamente essere determinato dagli estremi. Pensare senza chiamare in causa gli estremi significherebbe però imparare a ragionare per contrasti, lasciare alle cose i loro segreti e smettere – non di rado un buon consiglio – di porre troppe domande. Un enigma resta un enigma come nel caso dell'amore nella canzone *Poison and Wine* del duo country statunitense *The Civil Wars*: “You only know what I want you to / I know everything you don't want me to / Your mouth is poison, your mouth is wine / You think your dreams are the same as mine. / Oh, I don't love you, but I always will / Oh, I don't love you, but I always will ...“. Lo stare insieme rimane eternamente un qualcosa di inspiegabile, ma comunque, quelle volte che funziona, è qualcosa di bello, di misterioso e intrigante.

Un'altra traccia, ancora una: *Only the Wine* di David Gray, cantautore britannico. Egli racconta in questa canzone proprio di quella condizione che non pretende più nessuna spiegazione e che il vino sa così bene evocare: “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“. Gray non canta qui solo l'ebbrezza delle percezioni sensoriali, ma la meraviglia e al contempo il restare senza parole. E infine, quasi al termine della canzone: “Laugh about it ...“.

Proprio su questo aspetto, l'indeterminato e l'indicibile, concordano in coro malinconicamente molte canzoni in cui il vino ha un ruolo. Per lo più si tratta di faccende esistenziali intorno alla vita insondabile, intorno alle esperienze altrettanto insondabili, belle e meno belle, e ovviamente intorno all'amore. E qui il vino accompagnandosi alla musica raggiunge i confini del linguaggio. Se si ascolta consapevolmente, allora si ha bisogno di vini che non pretendono di raggiungere una conoscenza certa nell'attimo. Vini che attraverso la musica spianano la via ad accogliere questi enigmi esistenziali, quello “spazio in mezzo”, il “sogno”. E verosimilmente anche lì i vini di Manincor sono di casa. *Mason* e *Mason di Mason, Sophie, Cassiano* e tutti gli altri con i loro nomi: tutte creature non invadenti. La loro essenza vera e

“You only know what I want you to / I know everything you don't want me to / Your mouth is poison, your mouth is wine”

The Civil Wars

necessarily have the difficult – if not impossible – choice to make between Dionysus and Apollo (although more connects than divides them). – Life mostly unfolds somewhere between these two poles, and this “in between” need not necessarily reflect the extremes. Thinking without extremes, however, means learning to think in contradictions, leaving things their secrets and – often enough a wise decision – not asking too many questions. The enigma remains, as in the case of love in the song “Poison and Wine” by the US American country and folk duo *The Civil Wars*: “You only know what I want you to / I know everything you don't want me to / Your mouth is poison, your mouth is wine / You think your dreams are the same as mine. / Oh, I don't love you, but I always will / Oh, I don't love you, but I always will ...“. Ultimately, life *à deux* is something that defies explanation but, when it succeeds, it is also something beautiful, mysterious, exciting.

One last click brings us to “Only the Wine” by the British singer and songwriter David Gray. He tells us about a condition that calls for no explanation, a state that wine can so wonderfully conjure up: “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.“ – Gray sings not only about the intoxication of sensuous impressions but about our simultaneous wonder and silence. And finally, towards the end of the song, he tells us: “Laugh about it ...“

This melancholy chorus of the indeterminate and inexpressible is something to which many songs in which wine plays a role contribute. They are mostly about existential matters, about unfathomable life and the equally unfathomable beautiful and not so beautiful experiences it offers, and of course about love. It is here that, in partnership with music, wine leads to the margins of language. The attentive listener needs wines that do not promise immediate and unequivocal knowledge, wines that – through the medium of music – promote a sensitivity for the mysteries of existence, for the “in between”, for the “dream”. – This is presumably the realm of the wines from Manincor: *Mason* and *Mason di Mason, Sophie, Cassiano* and all the rest. These are no upstart creatures; their true nature, as with all good things, is hard to express in words, and that is why they are good companions for such musically inspired voyages

an die Ränder der Sprache heran. Hört man sie aufmerksam, dann braucht es dazu Weine, die nicht nach augenblicklicher und sicherer Erkenntnis verlangen. Weine, die durch die Musik eine Empfänglichkeit für solche existenziellen Rätsel bereiten, für das „Zwischen“, für den „Traum“. – Dort sind wahrscheinlich auch die Weine von Manincor zuhause. *Mason* und *Mason di Mason*, *Sophie*, *Cassiano* und wie sie alle heißen: Sie alle sind keine vorlauten Geschöpfe. Ihr eigentliches Wesen ist – wie bei vielen guten Dingen – in Worte zu kleiden, und gerade deswegen sind sie passende Gefährten für musikalische Gedankenreisen.

Von diesem kaum mit Worten fassbaren Phänomen „Leben“ erzählt von den ersten Tagen an auch die gemeinsame Geschichte von Wein und Musik. Beide verführen, manchmal gefährlich, manchmal gelassen, den Menschen auf der Suche nach Lebensklugheit zu ganz eigenen Erfahrungen, und im Grunde genommen sind diese von der Antike bis herauf in die Gegenwart ganz ähnlich. Schon damals ging es darum, den Widerspruch zwischen Dionysos und Apollon – zwischen Trieb und Vernunft – zu zähmen und Orte des Ausgleichs zu schaffen: Diese Orte waren das Theater und das Delphische Orakel. Sie standen symbolisch für nichts anderes als die Suche nach Wahrheit. Musik und Wein sind ein Teil dieser Suche. Was mit Dionysos vor langer Zeit mit rauschenden Festen begann, wiederholt sich deshalb noch heute immer wieder aufs Neue in unseren von Musik und Wein begleiteten Ritualen.

Heute? – Jetzt gerade? – Aber heute gibt es doch kein Fest, kein Theater, auch kein großes Konzert. Keiner da außer dir. – Macht nichts. Macht gar nichts. Manchmal reicht dazu, wie eben geschehen, in aller Schlichtheit: hinsetzen, ein gutes Glas Wein einschenken, Kopfhörer auf und durch. Song um Song, Zeile um Zeile, Schluck für Schluck. Und am Ende, hoffentlich: *Laugh about it ...* 🎵

propria, come in tutte le cose buone, non si può quasi cogliere con le parole, e proprio per questo sono i compagni ideali per simili viaggi del pensiero ispirati dalla musica, come negli esempi qui raccolti in modo del tutto casuale.

Della “vita”, di questo fenomeno quasi inafferrabile dalle parole, racconta dal primo giorno anche la storia comune del vino e della musica. Entrambi seducono gli esseri umani, a volte pericolosamente a volte in modo controllato, nella loro ricerca della saggezza nella vita verso esperienze assai particolari, che sono in fondo dall’Antichità ad oggi del tutto simili. Già allora si trattava di addolcire i contrasti tra Dioniso e Apollo, tra l’istinto e la ragione, e creare dei luoghi di compensazione; e questi luoghi erano il teatro e l’Oracolo di Delfi. Non erano altro che il simbolo della ricerca della verità. Musica e vino sono una parte di tale ricerca. Ciò che in tempo immemore fu iniziato da Dioniso con orge d’ebbrezza, continua a ripetersi e a rinnovarsi ancora oggi nei nostri rituali accompagnati da musica e vino.

Oggi? Proprio adesso? Ma oggi qui non ci sono feste orgiastiche, non c’è teatro e nemmeno ci sono grandi concerti. Nessuno tranne te. Fa niente. Fa niente davvero. A volte basta, come è appena successo, accomodarsi in tutta semplicità, versarsi un bicchiere di buon vino, mettersi le cuffie e via. Canzone dopo canzone, strofa dopo strofa, sorso dopo sorso. E alla fine si spera di *Laugh about it ...* 🎵

of reflection as the above haphazard collection of examples.

The phenomenon that is “life”, which is so hard to grasp with words, has been the subject from the start of the common history of wine and music. They carry off people in search of the knowledge of life – sometimes dangerously, sometimes serenely – to their very own experiences, which basically, from the ancient to the modern world, have always been very similar. For the Ancients, too, it was about resolving the contradiction between Dionysus and Apollo – between *emotio* and *ratio* and creating places for striking a balance: the theater and the Delphic Oracle. They were symbols of nothing less than the quest for truth. Music and wine are a part of that quest. What began such a long time ago with furious festivals is accordingly still repeated today in rituals accompanied by music and wine.

Today? – Now? – But there is no party today, and no concert or theater, either. There is no-one there but you. – Not to worry; that does not matter. Sometimes, like just now, it is enough simply to sit down, pour yourself a good glass of wine, slip on the headset, and away you go! Line by line, song after song, sip after sip. And then, at the end, hopefully: *Laugh about it ...* 🎵





Farbenspiel

Nichts ist Spannender und freut uns mehr, als jemanden mit unserer Leidenschaft für Wein anzustecken. Der schöne Augenblick, wenn der Funke überspringt! Wenn ein aufmerksamer Gast unsere tiefe Verbundenheit mit der Natur spürt und mit uns über die Wunder staunt, die sie Jahr für Jahr hervorbringt. – Was zunächst „nur“ ein Drehtermin für die Servus TV-Serie „Wo Grafen schlafen“ war, wurde in den Pausen und an den Abenden eine vertiefte Auseinandersetzung mit dem Wein. Und so kam es, dass Eduard Habsburg von Weiß zu Rot wechselte.

Kurzbiografie: Promovierter Theologe und Philosoph, Universitätsdozent, Drehbuchautor, Schriftsteller (Romane, Sachbücher), Übersetzer, Medienreferent, Schauspieler, betreibt einen Podcast. Verheiratet, sechs Töchter, wohnt in Wien. Ururenkel von Kaiser Franz Joseph und Kaiserin Elisabeth.

Gioco di colori

Nulla è più emozionante e ci fa maggiore piacere del contagiare qualcun altro con la nostra passione per il vino. Il momento magico in cui scocca la scintilla! Quando un ospite attento percepisce il nostro profondo legame con la natura e prova meraviglia assieme a noi dei miracoli che essa ci regala anno dopo anno. Ciò che all’inizio era “solo” un appuntamento per le riprese della serie “Wo Grafen Schlafen” di Servus TV, si è trasformato nelle pause e nelle serate in un approfondito confronto con il vino. Ed è stato così che Eduard Habsburg è passato dal bianco al rosso.

Biografia in sintesi: Laureato in teologia e filosofia, docente universitario, sceneggiatore, scrittore (romanzi, saggi), traduttore, addetto ai rapporti con i media, attore, gestisce un podcast. Sposato e padre di sei figlie, vive a Vienna. Propronipote dell'imperatore Francesco Giuseppe e dell'imperatrice Elisabetta.

Play of colors

Nothing can be more exciting and more delightful than to infect someone with your passion for wine. It is an exciting moment when the fire is lit in someone else's heart, when an attentive guest senses your deep commitment to nature and shares your admiration for the wonders it delivers year in, year out. What started off as “just” a filming session for the “Where Counts Sleep” series on Servus TV developed during the breaks and in the evenings into a serious encounter with wine – with the result that Eduard Habsburg switched from white to red.

Short biography: Graduate in theology and philosophy, university lecturer, script-writer, author (novels and non-fiction), translator, media consultant, actor, host of a podcast. Married with six daughters, lives in Vienna. Great-great-great grandson of Emperor Franz Joseph and Empress Elisabeth.

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 siebten Folge unserer Kolumne „Mein Leben mit dem Wein“ erzählt Eduard Habsburg wie er auf den Geschmack gekommen ist – und welche Rolle Manincor dabei gespielt 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 tornano alla mente anche a voi momenti che associate ad un bicchiere di vino – momenti felici, malinconici, allegri o addirittura dolorosi. Nella settima puntata della nostra rubrica “La mia vita assieme al vino” Eduard Habsburg ci racconta come ci ha preso gusto... e che ruolo ha svolto Manincor.

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 seventh article in our “My life with wine” series, Eduard Habsburg explains how he came to appreciate wine – and what role Manincor played in the process.

/// Eduard Habsburg, Erzherzog

Wein hat in meiner Kindheit keine große Rolle gespielt. Zubause bei uns trank man ihn wenig, und ich kannte ihn vor allem in Form der Bocksbeutelflaschen im Schloss meines Großvaters, Karl Fürst zu Löwenstein, unweit von Würzburg. Und dann in Form von Messwein in der alten romanisch-gotischen Kirche daneben, den ich vor dem Ministrieren in der eiskalten Sakristei abfüllen durfte. Beides waren Weißweine. Die paar Rotweine, die ich dann später in meinem Studium in Fribourg in der Schweiz probierte, waren zumeist Burgunder, und die mochte ich nicht.

Als wir mit unseren Kindern nach Niederösterreich zogen, wurde Wein endlich zu einem regelmäßigen Begleiter am Esstisch. Selbstverständlich Grüner Veltliner, etwas anderes ist ja in jener Region gar nicht denkbar. Fortan war Weißwein DER Wein für mich, und das wäre vielleicht auch immer so geblieben, wenn mich mein Weg nicht, im Zuge der Dreharbeiten für die Servus TV-Serie „Wo Grafen schlafen“, auf das Weingut Manincor geführt hätte. Hier traf ich auf den Réserve del Conte, den mir die Hausherren in vielen Drehpausen und abends, wenn man nach dem Dreh zusammensaß, kredenzt. Und plötzlich erschien mir Weißwein nicht mehr so interessant. Ich begriff, was es bedeuten kann, wenn man Wein nicht nur „zum Essen“, sondern als eigenen Programmpunkt, der zu genießen ist, in aller Ruhe einnimmt. Das hat mir die Augen geöffnet.

Nach der Rückkehr vom Dreh habe ich mir dann meine erste Flasche Rotwein gekauft. Und bin dabei geblieben. Zwar trinke ich immer noch nicht viel Wein ... aber wenn, dann rot. ///

Ho scarsi ricordi del vino che risalgono alla mia infanzia, a casa da noi se ne beveva poco. Lo conoscevo in particolare dalle visite al castello di mio nonno, il conte Karl zu Löwenstein, che abitava poco distante da Würzburg e sulla cui tavola il vino veniva servito nelle tipiche bottiglie panciute della Franconia. E naturalmente anche come vino da messa nell'antica chiesa romanico-gotica nelle vicinanze. Prima della funzione noi chierichetti avevamo il permesso di riempire le ampolle nella gelida sacrestia; erano due vini bianchi.

Successivamente durante i miei studi a Friburgo in Svizzera ho assaggiato anche alcuni rossi, soprattutto Pinot, però non mi piacevano granché.

Quando ci siamo trasferiti con i nostri figli in Bassa Austria il vino è diventato una presenza costante a tavola. Ovviamente si tratta del Grüner Veltliner, non se ne possono immaginare altri in questa regione. Da allora in poi il vino bianco è diventato per me IL vino per eccellenza e lo sarebbe rimasto forse per sempre... Nel corso delle riprese per la serie “Wo Grafen schlafen” di Servus TV la mia strada mi ha condotto però alla tenuta Manincor, dove abbiamo girato una puntata con un tempo meraviglioso.

Nel corso delle molte pause che ci sono sempre durante le riprese e anche alla sera, quando ci si siede a chiacchiere dopo la giornata di lavoro, i padroni di casa ci hanno offerto ovviamente vini della loro cantina. È così che ho conosciuto ed imparato ad apprezzare il Réserve del Conte. D'un tratto il vino bianco non mi è sembrato più così interessante. Ho compreso cosa vuol dire quando non si considera il vino solo l'accompagnamento di un buon pasto, ma lo si vede come il punto di arrivo di un programma personale dedicato al piacere del gusto, che merita tranquillità e attenzione. Mi ha davvero aperto gli occhi!

Al ritorno dalle riprese ho acquistato la mia prima bottiglia di vino rosso! E non ho più cambiato. In realtà continuo a non bere molto vino... ma quando accade, deve essere un rosso. ///

I have few childhood memories of wine; not much was drunk at home. I mainly knew about wine from visits to the castle of my grandfather, Charles, Prince of Löwenstein, not far from Würzburg, where it was served in the typical Bocksbeutel bottle and also of course in the form of altar wine in the old Romanesque and Gothic church nearby. Before mass, we altar boys were allowed to pour the wine in the freezing vestry. It was a white wine in both cases.

Later, as a student in Fribourg in Switzerland, I also tried some of the red wines, mainly Burgundy, but I did not really enjoy them.

When we moved to Lower Austria with our children, wine finally became a regular feature of our meals – a Grüner Veltliner; of course; anything else would have been unthinkable in the region. From then on, white wine was THE wine for me.

That is the way things could have remained – until filming work for the “Where Counts Sleep” series on Servus TV took me to the Manincor Estate, where we filmed an installment in beautiful weather.

In the many breaks that always arise when you are filming and also in the evening, when we were relaxing together after a day's hard work, our hosts naturally offered wine from their own cellars. That is where I drank – and came to appreciate – the Réserve del Conte. Suddenly I no longer found white wine so attractive; I realized what it means to see wine, not only as something to go with a fine meal, but as a pleasurable experience in its own right, to be quietly enjoyed with your full attention. That opened my eyes!

On my return from filming, I bought my first bottle of red wine! And I have stuck to it every since. I still don't drink very much wine, but when I do it has to be a red. ///

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



La Manina 2014

Rebsorten: Weißburgunder 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20% // **Farbe:** leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit. // **Optimale Trinkreife:** Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2018. // **Serviertemperatur:** 10-12 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20% // **Colore:** giallo luminoso con riflessi verdognoli. // **Profumo e gusto:** profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile. // **Si presenta al meglio:** è già pronto alla beva ma ha anche il potenziale di evolversi bene per almeno tre anni. // **Temperatura di servizio:** 10-12 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20% // **Colour:** bright yellow with greenish reflexes. // **Aroma and flavour:** ripe fruit flavours of quince, lychee and pink grapefruit with fresh herbal aromas of sage and mint. A light wine offering irresistible quaffability. // **Optimum maturity:** ready to drink but will also keep until 2018. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (50-54 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2014

Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder, 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 2015 bis Ende 2018. // **Serviertemperatur:** 10-12 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem 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 2015 a fine 2018. // **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 2015 to the end of 2018. // **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 2014

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 2015 bis Ende 2018. // **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 2015 a fine 2018. // **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 2015 to the end of 2018. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



Kalterersee Keil 2014

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 2015 bis Ende 2018. // **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 2015 a fine 2018. // **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) made from the grapes of 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 2015 to the end of 2018. // **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 2014

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 2015 bis Ende 2021. // **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 2015 a fine 2021. // **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 2015 to the end of 2021. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50-54 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2013

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 2015 bis Ende 2020. // **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 2015 a fine 2020. // **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 2015 to the end of 2020. // **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 2014

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 2015 bis Ende 2022. // **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 2015 a fine 2022. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Grape variety: Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, minerally, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2015 to the end of 2022. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2013

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2015 bis Ende 2020. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e liquirizia, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s’impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2015 a fine 2020. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and liquorice; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Optimum maturity:** from 2015 to the end of 2020. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



Tannenberg 2014

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 2015 bis Ende 2022. // **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 2015 a fine 2022. // **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:** intense aroma 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 2015 to the end of 2022. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2013

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 2015 bis Ende 2020. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell’evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Si presenta al meglio:** dal 2015 a fine 2020. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, da lasciar decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth // **Aroma and flavour:** its complex aromas of blackberry and bilberry mingled with hints of plum, elderflower syrup and liquorice provide an early indication of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Optimum maturity:** from 2015 to the end of 2020. // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature, 60–64 °F; will benefit from decanting in its youth; serve in large Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game and mature cheeses.



Sophie 2014

Rebsorten: Chardonnay 93%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 3% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit lang anhaltender Mineralik. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2015 bis Ende 2022. // **Serviertemperatur:** 11–13 °C, für optimalen Trinkgenuss dekantieren und in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel und kräftigen Fischgerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigni: Chardonnay 93%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 3% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio all’attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida nell’evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2015 a fine 2022. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

Grape varieties: Chardonnay 93%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 3% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, oranges acacia blossom and lime flower while in depth it is mineral-like, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate though nevertheless slender with a lasting mineral-like quality on the finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2015 to the end of 2022. // **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 2013

Rebsorten: Merlot 45%, Cabernet Franc 43%, Tempranillo 4%, Petit Verdot 4%, Cabernet Sauvignon 4% // **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 2015 bis Ende 2023. // **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 45%, Cabernet Franc 43%, Tempranillo 4%, Petit Verdot 4%, Cabernet Sauvignon 4% // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliege mature, liquirizia ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenta al meglio:** dal 2015 a fine 2023. // **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 45%, Cabernet Franc 43%, Tempranillo 4%, Petit Verdot 4%, Cabernet Sauvignon 4% // **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 2015 to the end of 2023. // **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 2013

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 2015 bis 2025 // **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 2015 al 2025 // **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 2015 to 2025 // **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 2012

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 2015 bis Ende 2025. // **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 2015 a fine 2025. // **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 2015 to the end of 2025. // **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 2013

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 2016 bis 2027. // **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 2016 al 2027. // **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 2016 to 2027. // **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 2013

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 2015 bis Ende 2024. // **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 2015 a fine 2024. // **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 2015 until at least the end of 2024. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.



Peru & Paris, Louvre & Lima

Mida, Paris

Zweifellos eine der schwersten Übungen: Französische Weingenießer davon zu überzeugen, dass auch anderswo guter Wein gemacht wird. Persönliche Erfahrung ist das beste Argument! Als Monsieur Picca von Mida in Verona bei „I Tigli“ zum Essen einen Manincor-Wein probiert, ist er äußerst angetan.

Der Großhändler für Spezialitäten aus Italien sucht beständig nach neuen Produkten. Wichtig ist dem Zulieferer von Feinkostläden und Restaurants in Paris dabei, dass es sich um Produkte erster Qualität handelt. Der Maßstab der Franzosen liegt hoch.

M. Picca nimmt also nach seiner Italien-Reise Kontakt mit uns auf, und schließlich kommt es zu einer Lieferung. Zwei Wochen später schon zur nächsten. – Manincor ist in Paris angekommen!

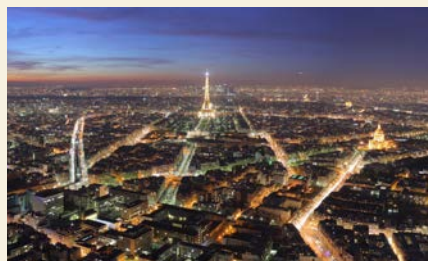
Il Tabarro, Lima

Der Seismograph kulinarischer Entwicklungen verrät, dass es sich lohnt, nach Peru zu blicken. In Lima blüht die Gastronomieszene – und in einem der 50 besten Restaurants der Welt, dem Central, werden Weine aus Manincor glasweise zum Degustationsmenü gereicht!

„Schuld“ daran ist Sabrina Chavez aus Lima. Während sie eine Gastronomieschule in Parma besucht, verliebt sie sich in einen Mann und in Manincor-Weine. Den Mann nimmt sie mit nach Peru, wo sie gemeinsam einen Weinimport aufbauen – und schließlich auch Manincor-Weine ins Land holen.

Sitz des Unternehmens ist im vornehmen Stadtteil Miraflores, wo sich auch die preisgekrönten Restaurants befinden. Im Central kümmert sich Virgilio Martinez selbst um jedes Detail: den Küchengarten, das Wasser, den Klimaschrank für Schokolade, die Verwendung traditioneller Gemüse, Früchte und Kräuter aus den Bergen. Seine Küche ist peruanisch mit internationalem Einfluss – unter anderem aus Manincor. ≡

Paris



Peru & Paris, Louvre & Lima

Mida, Parigi

È senz'altro uno dei compiti più ardui, quello di convincere degli estimatori in Francia che anche altrove si fanno buoni vini. L'esperienza diretta è l'argomentazione migliore! Quando monsieur Picca di Mida ha assaggiato a tavola un vino di Manincor nel ristorante "I Tigli" di Verona, è rimasto davvero affascinato.

Questo grossista di specialità italiane è sempre alla ricerca di nuovi prodotti e per lui, che rifornisce negozi di prelibatezze e ristoranti a Parigi, è essenziale che siano prodotti di prima qualità. Per i francesi i parametri di riferimento sono davvero alti.

Dopo il viaggio in Italia Monsieur Picca ha quindi preso contatto con noi e successivamente si è giunti alla prima fornitura. Solo due settimane dopo ecco la seconda. Manincor ha messo piede a Parigi!

Il Tabarro, Lima

Il sismografo che segue l'evoluzione dell'arte culinaria ci rivela che vale davvero la pena gettare uno sguardo al Perù. A Lima il mondo della gastronomia è in grande spolvero e in uno dei cinquanta migliori ristoranti del mondo, il "Central", vengono proposti in degustazione vini di Manincor al bicchiere!

La "colpa" è di Sabrina Chavez di Lima. Mentre seguiva studi di scienze gastronomiche a Parma, si innamorò di un uomo e dei vini di Manincor; portò poi con sé il compagno in Perù dove aprirono un'attività di importazione di vini, introducendo così anche vini di Manincor nel suo Paese.

La sede della società è nel prestigioso quartiere di Miraflores, dove si trovano anche ristoranti rinomati e premiati. Al "Central" Virgilio Martinez si occupa personalmente di ogni dettaglio: l'orto, l'acqua, il refrigeratore per la cioccolata, l'utilizzo di verdure, frutta ed erbe aromatiche tradizionali provenienti dai monti. La sua cucina è autenticamente peruviana con influenze internazionali, anche grazie al marchio Manincor. ≡

Lima



Peru & Paris, Louvre & Lima

Mida, Paris

Not something for the faint-hearted: trying to persuade French wine-lovers that good wines are also to be had outside of France. Personal experience is the best argument! When Monsieur Picca of Mida in Paris was dining at "I Tigli" in Verona, he tried a Manincor wine – and was very glad he did.

The wholesaler for Italian specialties is always on the lookout for new products to supply to deli stores and restaurants in Paris. The main criterion: the products have to be absolutely top quality; the benchmark in France is high.

On his return from Italy, M. Picca contacted us and a first shipment was soon dispatched – followed two weeks later by a second. Manincor has come to Paris!

Il Tabarro, Lima

The barometer of culinary developments tells us that it is worth keeping an eye on Peru. Lima has a flourishing gourmet scene. And one of the world's top fifty restaurants – the Central – serves Manincor wines by the glass with its degustation menu!

That is thanks to Sabrina Chavez from Lima. While attending a course at a school of gastronomy in Parma, she fell in love with a man and Manincor wines. Her new partner took her with him to Peru, where they built up a wine import business together – and started importing wines from Manincor. The business is located in the affluent suburb of Miraflores, where Lima's award-winning restaurants are to be found.

In the Central, Virgilio Martinez takes care of every detail himself: the kitchen garden, the water, the temperature-controlled cabinet for chocolate, and the use of traditional vegetables, fruit and herbs from the mountains. The cuisine is Peruvian with international influences – including those provided by Manincor. ≡

■ Einzigartig, erstklassig, elegant. *Sophie* – so wie er (sie!) ist – kann es nur in Manincor geben! Im Grunde ein Chardonnay, dessen Trauben aus zwei Lagen kommen: aus Terlan Lieben Aich, einer westlichen Hanglage, und aus Kaltern Mazzon, unseren südwestlichen, extrem steilen Lagen. Dort gedeihen auch einige Stöcke der Viognier-Traube, die wir als Ausdruck des Terroirs mit bis zu maximal 7% in den Chardonnay mischen.

Leuchtend gelb wie ein Sommertag im Glas, entfaltet sich das fruchtige Aroma nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten. Der Wein ist dicht und kräftig am Gaumen, mit viel Nerv und lang anhaltender Mineralik.

■ Unico, eccellente, elegante. *Sophie*, così come lui è (lei è!), esiste solo a Manincor! La base è lo Chardonnay, le cui uve provengono da due poderi, Lieben Aich a Terlan, su un pendio esposto ad ovest, e Mazzon a Caldaro, un vigneto molto ripido, rivolto a sud-ovest; là dove crescono anche alcune viti di Viognier, che aggiungiamo allo Chardonnay in percentuale massima del 7% quale espressione del terroir.

Giallo brillante nel bicchiere come una giornata estiva, il suo aroma fruttato promana sentori di albicocca, arancia, fiori d'acacia e di tiglio. Un vino avvolgente e corposo al palato, con molto nerbo e una mineralità persistente.

■ Unique, first-class, elegant. *Sophie* – the way it (she!) is – is only possible in Manincor! Basically a Chardonnay made with grapes from two sites: Lieben Aich in Terlan, a west-facing slope, and Mazzon in Kaltern, our extremely steep southwestern site. There a few Viognier vines grow, and we add a maximum of 7% Viognier grapes to the Chardonnay as an authentic expression of the terroir.

Radiant yellow like a summer's day in the glass, the fruity aroma unfolds to reveal apricot, orange, acacia and lime blossom. The wine is full-bodied and strong on the palate, with power and hints of minerality in the finish.

*“They are not long,
the days of wine and roses: /
Out of a misty dream /
Our path emerges for a while,
then closes /
Within a dream.”*

Ernest Dowson (1867–1900),
Vitae Summa Brevis



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION 1308/13



MANINCOR

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

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

www.manincor.com // info@manincor.com

