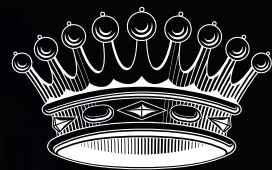


manincor



16

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2016

96

15

97

14

98

13

99

12

00

11

01

10

02

09

03

08

07

06

05

04

20

p. 4

Con le Mani

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

Jahre Manincor

Reden wir von damals
Parliamo ancora di allora
Let's talk about the old days

p. 16

And the winner is ...

Von Ruhm und Glanz ...
Fama e lustro ...
About fame and glory ...



Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

La Manina

La Manina – young generation.
Frisch und fröhlich, beschwingt
und immer unbeschwert.
Ein Wein für Menschen von heute.
Seite 24

La Manina – young generation
Fresco, allegro e suadente,
sempre spensierato.
Un vino per la gente di oggi.
Pagina 24

La Manina – young generation.
Fresh and lively, vibrant,
and always easy to drink.
A wine for people of today.
Page 24



Geschätzte Freunde von Manincor!

Wie die Zeit verfliegt! 1996 – also schon vor 20 Jahren – haben meine Frau Sophie und ich den Schritt gewagt, unsere eigene Weinproduktion offiziell zu machen. Bis dahin habe ich nach meiner önologischen Ausbildung, nach Praktika und Arbeits-erfahrungen im Weinsektor experimentell kleine Mengen Wein gemacht. Ich wollte herausfinden, welches Potenzial in unseren Weinlagen steckt.

Heute produzieren wir über 500.000 Flaschen feinsten Weins – aus innerster Überzeugung nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

Mit einigen Winzerkollegen aus Österreich gründeten wir den Verein „respekt“, der für höchste Weinqualität aus ganzheitlich nachhaltiger Arbeit steht. Dieser Gruppe von biodynamisch arbeitenden Weingütern haben sich inzwischen weitere Produzenten angeschlossen, auch aus Deutschland.

2015 war ein außerordentlich spannendes und gutes Weinjahr für uns. Die Erfolge unserer konsequenten Arbeit der letzten Jahre sind nicht ausgeblieben. Besonders freut uns, dass wir neben neun prämierten Weinen auch den Special Award „Sustainable Winery of the Year“ vom Gambero Rosso bekommen haben.

Wenn es Ihnen möglich ist, kommen Sie uns wieder einmal in Manincor besuchen und schauen Sie, was sich bei uns inzwischen so alles getan hat. Wir freuen uns auf Sie!

*Herzlich,
Michael und Sophie Goëss-Enzenberg*

Carissimi amici di Manincor!

Come vola il tempo! Sono già trascorsi vent'anni da quel 1996 in cui io e mia moglie Sophie abbiamo avuto l'ardire di compiere questo passo: offrire al pubblico la nostra produzione vinicola. Fino a quel momento, dopo la formazione in campo enologico, il tirocinio e le esperienze di lavoro nel settore vinicolo, avevo prodotto piccole quantità di vino in via sperimentale per testare quale fosse il potenziale dei nostri vigneti.

Oggi produciamo oltre 500.000 bottiglie di vino pregiato, seguendo con profonda convinzione i principi dell'agricoltura biodynamica.

Con alcuni colleghi vignaioli austriaci abbiamo fondato l'associazione "respekt" che sostiene i principi del vino di altissima qualità come risultato di un lavoro coerente-mente sostenibile; un gruppo di viticoltori votati alla coltivazione biodynamica a cui si sono uniti col tempo altri produttori (anche della Germania).

Il 2015 è stata un'annata straordinariamente emozionante e davvero buona per noi. Continua a mietere successi il nostro lavoro sempre coerente degli ultimi anni e ci fa particolarmente piacere che, accanto a nove vini premiati, sia giunto anche lo Special Award "Sustainable Winery of The Year" (Premio per la vitivinicoltura sostenibile) del Gambero Rosso.

Quando vi sarà possibile, tornate a visitare Manincor per vedere con i vostri occhi tutto ciò che è accaduto nel frattempo. Sarà un piacere darvi il benvenuto!

*Cordialmente,
Michael e Sophie Goëss-Enzenberg*

Dear friends of Manincor!

Time flies! Twenty years ago, in 1996, my wife Sophie and I took the bold step of going public with our own wine. Before that – following my enological training, internships and work experience in the world of wine – I had produced small volumes of wine on an experimental basis to gauge the potential of our vineyards.

Today we produce over 500,000 bottles of the finest wine – with a deeply convinced commitment to wine-growing on the basis of biodynamic principles.

Some years ago, we and various winegrowers from Austria established a biodynamic winemaking group called "respekt", which stands for outstanding quality deriving from sustainable and holistic methods of working. In the meantime other producers have joined us, including some from Germany.

2015 was an extremely exciting and good vintage for us. The focused work we have done in the last few years has not gone unrewarded. In addition to nine other wine awards, we are particularly proud of having been chosen for the special award as "Sustainable Winery of the Year" by Gambero Rosso.

If you can, be sure to visit us again in Manincor and see just how much we have done in the meantime. We look forward to seeing you!

*Kind regards,
Michael and Sophie Goëss-Enzenberg*



**Edelfäule –
Botrytis Cinerea nobilis**

Um hochkarätigen Natur-süßwein zu ernten benötigt man die Mithilfe des Pilzes Botrytis Cinerea. Der Pilz bildet sich bei feuchtem Wetter auf der Beerenhaut, perforiert sie, macht sie dünn und durchlässig. Bei trockenen Weinen ist sie unerwünscht, für Süßwein hingegen ein Segen. Im Idealfall bildet der Pilz sein Myzel nur im Inneren der Beeren, welche sich in der Folge rosa-lila verfärben. So verdunstet Wasser und die Traubeninhaltsstoffe konzentrieren sich. Für optimale Qualität sollte sich außen absolut kein Pilzrasen bilden.

**Muffe nobili –
Botrytis Cinerea nobilis**

Per ottenere un vino dolce di altissima qualità serve il contributo della Botrytis Cinerea. Questo fungo si sviluppa con clima umido sulle bucce degli acini, le perfora e le rende sottili e trasparenti. Per i vini secchi non è il benvenuto, ma per quelli dolci è una benedizione. In condizioni ottimali il fungo genera il proprio micelio solo all'interno delle bacche che assumono una colorazione rosata. L'acqua evapora e si concentrano così le sostanze caratteristiche dell'uva. Per garantire una qualità eccellente non si dovrebbero però assolutamente formare ife all'esterno.

**Noble rot –
Botrytis cinerea nobilis**

Top-quality natural sweet wines are produced with the help of the fungus Botrytis cinerea. The fungus forms on the grapes in moist conditions and the spores perforate the thin skins of the berries. That is a problem in the case of dry wines, but for sweet wines it is a blessing. In the ideal case, the mycelium of the fungus only grows inside the berries, which then take on a pinkish purple color. The water in the berries evaporates and the grapes are partially raisined. For the very best results, it is important that no fungal layer should form on the outside of the berries.

/// Con le Mani

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:
Das Weinjahr 2015

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Als Winzer träumt man immer vom perfekten Jahr, in dem die Natur alles auf einem Silbertablett präsentiert. Aber man weiß auch: Das bleibt ein Traum. Ich habe das in 28 Jahren als Weinmacher jedenfalls noch nicht erlebt.

2015 war großartig! Ein Sonnen- und Lichtjahr, wie wir es in unserer Region nur höchstens zweimal in einer Dekade haben. Solche Jahre schenken uns Früchte mit außergewöhnlicher Reife und Weine mit besonderer Strahlkraft.

Streben nach Topqualität. Es gab aber auch Herausforderungen. In erster Linie Hitze und Trockenheit im Sommer, dann auch eine regnerische Phase während der Lese. Mit unseren biodynamischen Präparaten und enorm viel Handarbeit konnten wir alle Unwegsamkeiten erfolgreich meistern.

Hornmist, Hornkiesel, Brennnesseltee, Kamillentee und Ackerschachtelhalmtee sind unsere biodynamischen Helfer, die wir vorbeugend einsetzen, um unsere Reben in Balance zu halten.

Im Frühjahr besprühen wir zum Beispiel den Boden mit Brennnesseltee und dynamisiertem Hornmist, um gesundes ausgeglichenes Wachstum zu fördern.

Die Blüte ist der Kulminationspunkt des Wachstums und somit die Zeit des größten Energiebedarfs für die Reben. In dieser Phase setzen wir Kamillentee ein, der den Stoffwechsel unterstützt und einen guten Traubenansatz fördert.

Kamillentee ist auch das Mittel der Wahl, wenn den Reben Stress droht. Klassisch dafür ist ein Hagelschlag, der die Pflanzen für Tage und Wochen in eine Schockstarre versetzen kann.

Notizie dalla cantina e dai vigneti

Retrospettiva:
l'annata 2015

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

Un vignaiolo sogna sempre l'annata perfetta in cui la natura serve tutto su un piatto d'argento. Ma è anche consapevole che rimane un sogno. In ogni caso non l'ho ancora mai sperimentato in 28 anni di attività da vignaiolo.

Il 2015 è stato fantastico! Un anno di sole e luce come nella nostra regione ne vediamo al massimo solo due in un decennio. Annate così ci regalano frutti che hanno raggiunto una maturazione straordinaria e vini che irradiano un'energia particolare.

Puntare all'eccellenza. Ma non sono mancate le sfide. In primo luogo la calura e la siccità in estate e poi una fase di piogge durante la vendemmia. Siamo riusciti a superare con successo tutte le difficoltà grazie ai nostri preparati biodinamici e a tantissimo lavoro manuale.

Cornoletame, cornosilice, infuso di ortica, tè di camomilla e di equiseto sono il nostro "pronto soccorso" biodinamico che impieghiamo in via preventiva per mantenere in equilibrio le nostre viti.

In primavera irroriamo ad esempio il terreno con l'infuso di ortica e cornoletame dinamizzato per incentivare una crescita sana e bilanciata.

Con la fioritura culmina il periodo vegetativo ed è il momento del maggiore fabbisogno di energia per le viti. In questa fase ci affidiamo al tè di camomilla che favorisce i processi metabolici e corrobora lo sviluppo iniziale delle uve.

Il tè di camomilla è anche il rimedio da scegliere quando le viti sono minacciate dallo stress. Tipicamente questo avviene dopo una grandinata che può far precipitare le piante in una condizione di irrigidi-

News from the cellar and vineyards

Looking back:
the 2015 wine year

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

Winegrowers dream of the perfect year in which nature hands them everything on a plate. But as we all know: that will always remain a dream. At all events, it has never happened to me in my 28 years as a winemaker.

But 2015 certainly was a great year – a year of light and sunshine such as we only get twice a decade in our part of the world. Such years give us grapes of outstanding maturity and wines of exceptional intensity.

Working for top quality. There were challenges, too, especially the heat and lack of precipitation in summer as well as a rainy period during the harvest. With our biodynamic preparations and an enormous amount of manual work, however, we were able to overcome all obstacles.

Horn manure, horn silica, nettle, camomile and horsetail tea are our biodynamic helpers, which we spray prophylactically to maintain harmony in our vines.

In spring, for example, we spray the soil with nettle tea and dynamized horn manure for healthy, balanced growth.

When the vines flower, the growth cycle reaches its peak and so do the vines' energy requirements. In this phase we use camomile tea to support the metabolism and promote fruiting.

Camomile tea is also the agent of choice when the vines are under stress – perhaps as the result of a hailstorm, which can cause the vines to go into shock for days and weeks on end.

Last year we did not have a single violent storm. Our problems were the heat and lack of precipitation. In such conditions, the vines react with symptoms of stress and interrupted growth,

Im letzten Jahr blieben wir von Unwettern komplett verschont; unser Problem waren Hitze und Trockenheit. Darauf reagieren die Reben mit Stresssymptomen und Wachstumsblockaden, die wir mit vorbeugenden Kamillenteegaben verhindern konnten. Wichtig war dabei auch, dass wir die Traubenzone nicht komplett auslaubten, sondern die Früchte im Halbschatten der großen Deckblätter beließen.

In einem nasskalten Jahr wie 2014 hingegen haben wir im August die Deckblätter entfernt, um eine bessere Durchlüftung zu gewährleisten. 2015 hätte das einen richtigen Sonnenbrand auf den Beerenhäuten verursacht. Ein und dieselbe Maßnahme ist in einem Jahr goldrichtig, während sie im darauffolgenden ein großer Fehler wäre.

Wir haben in allen Weinbergen Tropfberegnung installiert. Viele Jahre lang brauchten wir sie nicht, aber im Extremfall mit Bedacht eingesetzt, wird sie zu einem echten Qualitätsfaktor. Im Juli 2015 war diese Möglichkeit, die Reben zu bewässern, für uns Gold wert und mitentscheidend für einen großen Jahrgang.

Auf diese Weise konnten wir unseren Reben zu starken Trockenstress ersparen und sie mit Ackerschachtelhalmtee und dynamisiertem Horn-

mento da shock per giorni o anche settimane.

Nell'ultimo anno siamo stati totalmente risparmiati dalle intemperie; i nostri problemi sono stati la calura e la siccità. Le viti hanno reagito con sintomi di stress e di blocco della crescita che abbiamo potuto evitare con irrorazioni preventive di tè di camomilla. Importante è stato anche evitare che i grappoli fossero completamente esposti al sole defogliando troppo drasticamente, lasciando invece che le uve rimanessero nella penombra delle foglie a copertura.

In un anno freddo e umido come il 2014 avevamo provveduto alla sfogliatura in agosto per garantire una migliore ventilazione. Nel 2015 ciò avrebbe causato vere e proprie scottature alle bucce degli acini. Lo stesso intervento che in un anno è la scelta perfetta, l'anno successivo sarebbe un grave errore.

Abbiamo installato in tutti i vigneti impianti di irrigazione a goccia. Per molti anni non ne abbiamo avuto bisogno eppure, messo in funzione con prudenza in casi estremi, diventa un vero fattore di qualità. Nel luglio 2015 questa possibilità di innaffiare le viti è stata per noi preziosa come l'oro e ha contribuito ad una grande annata.

In questo modo abbiamo potuto risparmiare alle nostre viti uno stress

but that can be prevented through the timely use of chamomile tea. It was also important not to strip all the leaves around the grape clusters so that the berries remained in the semi-shade of the big leaves.

In 2014, on the other hand, which was a wet and cold year, we removed the leaves around the grape clusters in August to improve ventilation. In 2015 that would have left the berries with sun-burnt skins. That shows how one and the same measure can be the perfect solution one year and a big mistake the next.

All our vineyards have drip irrigation systems. For many years we did not need them. Used intelligently in a very dry year, however, they are an important factor for maintaining quality. In July 2015, the option of using the systems to water the vines proved invaluable and was one of the factors in producing an outstanding vintage.

As a result we were able to spare our vines excessive drought stress. We also employed horsetail tea and dynamized horn silica as an aid to maturity in the grapes. Ultimately the key to a top quality wine is always the perfect physiological maturity of the grapes. That is about fully ripe aromas, not an excessively high sugar content. A genuine terroir wine is precisely that: the mature expression

Kraft durch Tee aus Kamille,
Brennnessel und Ackerschachtelhalm

Energia da infusi di camomilla,
ortica ed equiseto

Strength from chamomile,
nettle and horsetail teas



kiesel in die Reife begleiten. Schlussendlich geht es beim Streben nach Topqualität ja immer um die perfekte physiologische Reife. Damit ist eine ausgeprägte Aromareife gemeint und nicht etwa eine übertrieben hohe Zuckerreife. Echter Terroirwein ist genau das: der ausgereifte Ausdruck eines vitalen, ausbalancierten Weinbergs in einem Jahrgang.

Um diese ideale Reife zu erreichen muss alles stimmen und vieles ineinander greifen. Ein Lichtjahr wie 2015 schafft gute Voraussetzungen. Für optimal reife Trauben am Tag der Lese bedarf es jedoch akribischer Arbeit während des ganzen Jahres.

Sanfter Rebschnitt, präzise Triebauswahl, gekonnte Laubarbeit, kluge Ertragsreduzierung, detailverliebte Selektionsarbeit bei der Lese und ein harmonischer Einsatz der biodynamischen Präparate sorgen dafür, dass sich ein großer Jahrgang auch in großartigen Trauben ausdrückt.

In so einem Jahr kann man sich im Keller zurückhalten und komplett auf die Spontangärung setzen. In der Praxis heißt das, dass wir bei jedem Fass warten bis die traubeneigenen Hefen die Gärung beginnen. So wird auch die Gärung Ausdruck des Weinbergs und des Jahrgangs und lässt jedem Fass seinen ganz eigenen Charakter.

Ungetrübte Bekömmlichkeit. Der Grat zwischen komplex und unsauber ist sehr schmal. Absolute Präzision und Sauberkeit bei der Kellerarbeit sind deshalb unsere Grundregeln. Nur wenn alles im gesunden Rahmen abläuft, kann man den Dingen ihren Lauf lassen und auf Zusatzstoffe verzichten.

Wir verwenden nichts außer Schwefel, um unsere Weine zu stabilisieren. Wir bleiben dabei immer unter 100 mg/l gesamtem SO₂-Gehalt. Meist liegen die Werte sogar nur um die 50 mg/l beim Rotwein und um die 70 mg/l beim Weißwein. Diese Werte schützen unsere Weine ausreichend vor Oxidation, garantieren zugleich aber auch ungetrübte Bekömmlichkeit.

Vielschichtige Aromatik mit reifer Frucht und Mineralität, dichte Struktur mit ausreichend Schmelz, Nerv und Spannung. – Die 2015er zeigen sich als Jungweine von großem Potenzial. ☘

Rebtränen.
“Lacrime della vite.”
Tears of the vine.



da siccità troppo intenso e accompagnarle alla maturazione con tè di equiseto e cornosilice dinamizzato. Alla fine dei conti si tratta pur sempre di maturazione fisiologica perfetta quando si punta al top della qualità. E con questo si intende una maturazione spiccata degli aromi e non ad esempio una maturazione eccessiva degli zuccheri. Un autentico vino di *terroir* è esattamente questo: l'espressione compiuta di un vigneto vitale ed in equilibrio durante l'intera annata.

Per raggiungere questa maturazione tutto deve andare all'unisono e molte cose devono concatenarsi. Un anno di luce come il 2015 crea buoni presupposti. Ma per avere uve ad uno stato ottimale di maturazione per il giorno della vendemmia c'è bisogno comunque di lavorare minuziosamente durante tutto l'anno.

Potature delicate, una precisa selezione dei tralci, una potatura verde esperta e un'intelligente riduzione della produzione, una selezione quasi maniacale dei grappoli alla vendemmia e l'irrorazione armonica con i preparati biodinamici portano una grande annata ad esprimersi anche in uve favolose.

In un simile anno ci si può ritirare in cantina e affidarsi totalmente alla fermentazione spontanea. In pratica questo significa che noi per ogni botte aspettiamo che i lieviti tipici delle uve comincino la fermentazione. In questo modo la fermentazione stessa diviene espressione del vigneto e dell'annata e conferisce ad ogni singola botte un suo carattere esclusivo.

Perfetta digeribilità. La distanza tra complessità e mancanza di pulizia è breve. Da noi precisione assoluta e pulizia durante la lavorazione in cantina sono un imperativo. Solo quando tutto procede in un contesto salubre si può lasciare che le cose seguano il loro corso rinunciando ad additivi.

Non utilizziamo nient'altro che zolfo per stabilizzare i nostri vini. Ma restiamo sempre sotto i 100 mg/l complessivi di anidride solforosa. Nella maggior parte dei casi i valori sono addirittura intorno ai 50 mg/l per i vini rossi e intorno ai 70 mg/l per i vini bianchi. Sono valori che bastano a proteggere i nostri vini dall'ossidazione e garantiscono al contempo anche una perfetta digeribilità.

Ricchezza di aromi, fruttato e mineralità maturi, una struttura robusta e il giusto carattere, nerbo e contrasti: quelli del 2015 si annunciano già da giovani come vini dal grande potenziale. ☘

Goldgelbe, reife Trauben der Sorte Chardonnay.
Le uve mature giallo dorate dello Chardonnay.
Ripe golden-yellow Chardonnay grapes.



in a vintage of a vineyard characterized by vitality and harmony.

To achieve this perfect maturity, every single factor must be just right and they all must interact. A light year like 2015 offers the preconditions. Grapes at optimum maturity on the day of the harvest, however, are also the product of dedicated work throughout the year.

Gentle pruning, careful shoot selection, skilled canopy management, intelligent yield control, painstaking grape selection and the harmonizing use of biodynamic preparations ensure that a great year also produces outstanding grapes.

In such a year, the winemaker can work with restraint and rely completely on spontaneous fermentation. In other words, we wait until the yeasts occurring naturally on the grapes trigger fermentation in every barrel. As a result, fermentation is the expression of the vineyard and the vintage and ensures that every barrel has its own authentic character.

Eminent quaffability. It is a fine line between complex and unhygienic. Absolute cleanliness in the cellar and precision working are fundamental. It is only in clean and healthy conditions that one can rely on the natural processes and do without additives.

We use nothing apart from sulfur to stabilize the wines, always remaining below a total sulfur dioxide content of 100 mg/l. Usually the figure is around 50 mg/l for red wines and 70 mg/l for the whites. That is enough to give our wines the protection they need against oxidation and to guarantee wines that are eminently quaffable.

Multi-layered aromas of ripe fruit and mineral notes, dense structure with an adequate mouthfeel, power and balance – the 2015 vintage is showing great potential in the young wines. ☘

Beim Aufrühren der Hefen im Fass.
Follatura del mosto nelle botti.
Stirring the lees in the barrel.



Unter Strom: Elektrofahrzeuge

Respekt vor der Natur, ein Leben, das im besten Fall nur in Köpfen und Herzen, nicht aber in der Natur seine Spuren hinterlässt – das ist eines der zentralen Anliegen in Manincor. Das zeigt sich im privaten Leben der gräflichen Familie und in allen unternehmerischen Entscheidungen.

Viele Schritte sind notwendig auf dem Weg zu einem Ideal, das vielleicht nie zu 100 % erreicht werden kann. Ein Meilenstein war die Umstellung auf eine biodynamische Weinproduktion. Damit eröffnete sich eine Vielfalt an neuen Ideen – logische Konsequenz aus der Lebenshaltung.

Eines der Projekte: die Minimierung der CO₂-Belastung bei der Weinproduktion und auch im Privatleben. Drei Elektrofahrzeuge sind in Manincor bereits im Einsatz. Privat fahren Graf und Gräfin einen Tesla und einen BMW i3.

Für die Landwirtschaft wurde bereits ein Utility-Fahrzeug auf Elektroantrieb umgebaut. Die Fahrzeuge, die wir in den Weinbergen einsetzen, sind für den Elektrobetrieb gut geeignet: Da sie möglichst klein, wendig und leicht sein müssen, um keine übermäßige Bodenverdichtung zu bewirken, können sie auch mit Elektroantrieb effizient arbeiten. Wenn sich das erste eingesetzte Fahrzeug bewährt, werden weitere folgen. Nicht wundern also, wenn demnächst an unserer eigenen Energietankstelle im Hof einige Fahrzeuge an das Stromnetz angeschlossen sind.

Auch die Energie für die Aufladung soll in Zukunft aus eigener umweltverträglicher Produktion kommen. Derzeit wird mit einer Machbarkeitsstudie geprüft, ob die Gewinnung von elektrischer Energie aus Windkraft, aus einer Photovoltaikanlage und einer Turbine mit Hilfe unserer eigenen Wasserquelle auch wirtschaftlich sinnvoll ist. ☐☐☐

Tesla Model S



La nuova propulsione: i veicoli elettrici

Rispetto della natura, una vita che nella migliore delle ipotesi lascia tracce nei cuori e nelle menti, ma non nella natura: questa è la principale aspirazione di Manincor. Un proposito che si riflette nella vita privata dei conti e della loro famiglia e in tutte le decisioni imprenditoriali.

È lunga la strada per perseguire un ideale, che forse non si potrà mai realizzare al cento per cento. La nostra pietra miliare è stata la conversione alla viticoltura biodynamica, che ha generato una molteplicità di nuove idee, una conseguenza logica del nostro stile di vita.

Uno dei progetti prevede la riduzione al minimo delle emissioni di CO₂ sia nella produzione vinicola che nella vita privata. Manincor impiega già tre veicoli elettrici: il conte e la contessa guidano una Tesla e una BMW i3 come auto private ed anche per l'attività in campagna si è passati già alla propulsione elettrica per uno dei veicoli agricoli. I veicoli che utilizziamo nei vigneti sono perfetti per i motori elettrici perché, dovendo essere quanto più piccoli, maneggevoli e leggeri possibile per non compattare eccessivamente il terreno, possono funzionare in modo efficiente anche con tale propulsione. Se il primo veicolo elettrico in servizio darà buona prova di sé, ne seguiranno altri. Nessuna meraviglia quindi se prossimamente al distributore di energia nella tenuta si troveranno alcuni veicoli collegati alla colonnina di ricarica.

E anche l'energia per la ricarica dovrà arrivare un giorno dalla nostra produzione sostenibile. Al momento è in corso infatti uno studio di fattibilità per verificare se sia economicamente oculato ricavare energia elettrica da sistemi eolici, da un impianto fotovoltaico o da una turbina idraulica collegata alla nostra sorgente. ☐☐☐

BMW i3



Green power: Electric vehicles

Respect for nature and a way of life that leaves its mark in people's hearts and minds but not on the environment – that is a guiding principle at Manincor. It is reflected in the private sphere of the Count's family and in all management decisions.

Many steps are needed on the path to an ideal that can perhaps never be completely achieved. One such step, in fact a milestone, was the change-over to biodynamic principles for the production of our wines. That in turn triggered a variety of new ideas – as a logical consequence of a fundamental attitude to life.

One of the projects is to minimize carbon emissions as wine-growers and private individuals. Manincor already has three electric vehicles in service. For private use, the Count and Countess drive a Tesla and a BMW i3.

For the work on the estate, one utility vehicle has already been equipped with an electric drive. The vehicles we use in the vineyards are highly suited to electric power. They have to be as small, maneuverable and light as possible so as to minimize soil compression, and that makes electric drive an efficient solution. If the first electric utility vehicle is a success, it will be followed by others. So don't be surprised if you see a number of vehicles being recharged at our own electric filling station in the courtyard next time you call.

In future, the energy used for recharging is to be generated on an environment-friendly basis. We are currently running a feasibility study to see whether it would make economical sense to generate our own energy from renewables, using wind power, a photovoltaic array or a turbine driven by our own spring. ☐☐☐

Elektrisch im Weinberg.

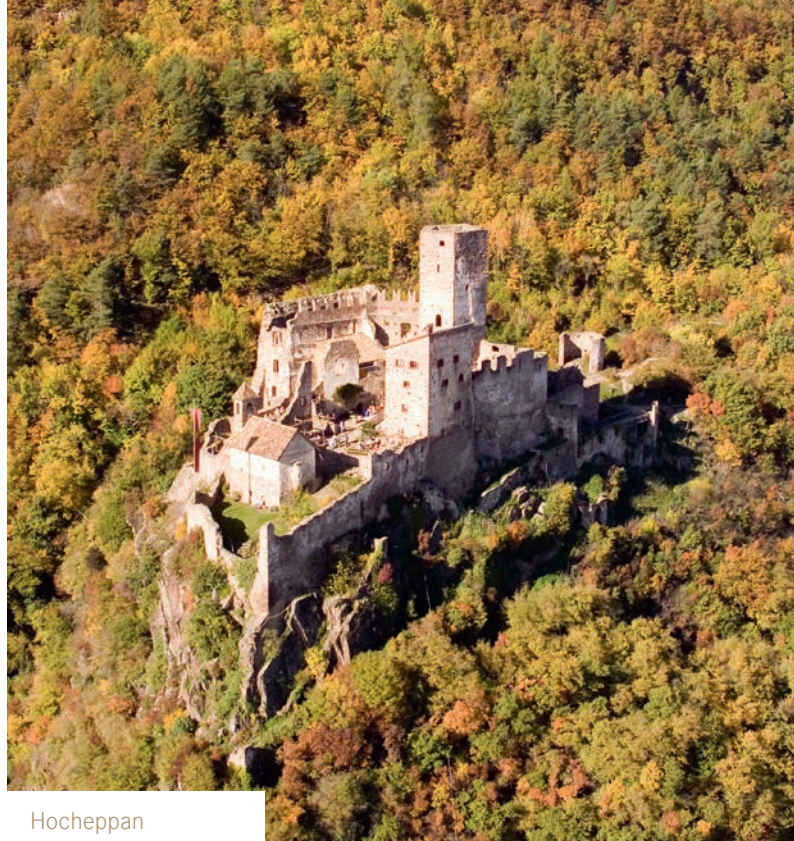
Veicolo elettrico nel vigneto.

Electric vehicle in the vineyard.





Castel Campan



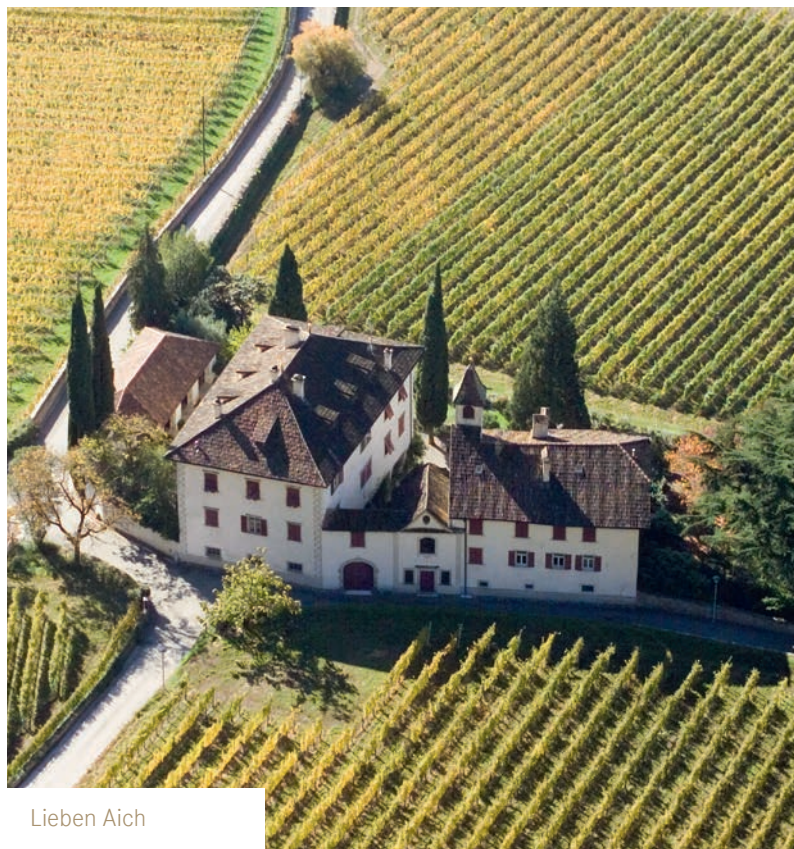
Hocheppan



Manincor



Greifenburg



Lieben Aich

20

20 Jahre Manincor. Eine kurze Geschichte zum langen Aufbau.

Reden wir von damals und davon, wie aus damals heute wurde. Weißt Du noch? Erinnerst Du Dich? In 20 Jahren wächst eine neue Generation heran; nach 20 Jahren kann man schon einmal ein Resümee ziehen.

Zum Mittagessen (hausgemachte Gnocchi mit Salbeiblättern aus dem Garten und Steinpilzen) bei Familie Goëss-Enzenberg: Gräfin Sophie, Graf Michael und Kassian sind anwesend. Und später ein Gespräch mit dem Weingutsdirektor Helmuth Zozin.

Erinnerungen an die selbst geschriebene Geschichte des Weinguts, an Fakten, Ereignisse, persönliche Erlebnisse.

Der Anfang. Es gibt ihn eigentlich nicht. Oder besser: Es gibt nicht einen Anfang. Vielmehr sind es Gedankensplitter, Entwicklungen, Schicksalsfäden, die sich langsam aufeinander zubewegen. Hier und da eine Berührung, dann ein Erkennen, ein Verdichten und schließlich Verweben.

Michael Graf Goëss-Enzenberg weiß schon als junger Mann, dass er als Adoptivsohn seines Onkels nach Südtirol gehen und Manincor übernehmen wird. Das Weingut produziert zum Zeitpunkt, als er ankommt, wunderbare Trauben und liefert alle an die Genossenschaften in Kaltern und Terlan. Eigenen Wein gibt es nicht.

1987 ist es soweit: Graf Michael kommt an. Die Theorie des Weinmachens hat er in Geisenheim gelernt, Kurse und Ausbildungen am Bodensee, in den USA und an der Landwirtschaftsschule in San Michele folgen. Es ist die Zeit der Praktika, in Südtirol und in den USA. Außerdem noch ein Italienischkurs in Florenz.

Vier Jahre später: Gräfin Sophie kommt nach Südtirol. Ein großer Schritt für die junge Frau, die in Wien

20 anni di Manincor. Una storia breve per un lungo cammino.

Parliamo ancora di allora e di come "allora" è diventato "oggi". Te ne ricordi ancora? L'hai presente? In vent'anni cresce una nuova generazione; dopo vent'anni si può davvero tirare le somme!

A pranzo (gnocchi fatti in casa alla salvia dell'orto e porcini) con la famiglia del conte Goëss-Enzenberg: sono presenti la contessa Sophie, i conti Michael e Kassian. E a seguire una conversazione con Helmuth Zozin, il direttore della tenuta.

Ricordi della storia scritta dalla tenuta stessa, ricordi di fatti, avvenimenti ed eventi vissuti di persona.

Gli inizi. Non vi fu un vero e proprio inizio. O per meglio dire: non ve ne fu solo uno. Si tratta piuttosto di schegge di pensieri, evoluzioni, fili rossi del destino che lentamente si muovono gli uni verso gli altri. Qui e là si toccano, poi si comincia a riconoscere qualcosa, che diventa più stratificato ed infine ne esce una trama.

Il conte Michael Goëss-Enzenberg sapeva già da giovane che come figlio adottivo di suo zio si sarebbe trasferito in Alto Adige per prendere in mano la tenuta Manincor. All'epoca del suo arrivo la tenuta produceva delle eccellenti uve che conferiva interamente alle cooperative di Caldaro e Terlan. Non aveva vini di propria produzione.

E nel 1987 ci siamo: arriva il conte Michael. Ha studiato la teoria da enologo a Geisenheim che ha approfondito con praticantati sul Lago di Costanza, negli Stati Uniti e all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. E poi ancora un corso di italiano a Firenze.

Quattro anni dopo la contessa Sophie giunge in Alto Adige. Un grande cambiamento per una giovane donna cresciuta a Vienna. Dalla

Manincor twenty years on. A short story of a long development.

Let's talk about the old days and how those days became the present. Do you remember? Twenty years on, and a new generation is there. Twenty years on is a good time to look back and reflect.

Family lunch (homemade gnocchi with sage from the garden and porcini) at the Goëss-Enzenbergs: Countess Sophie, Count Michael and Kassian are present. Later Helmuth Zozin, the estate manager, joins them for talks.

Excerpts from the autobiographical history of the wine estate, memories of facts, events and personal experiences.

The beginning. There was no real beginning. Or rather, there was no single beginning. It is more a case of inchoate ideas, development paths and threads of fate that gradually came together: with a point of contact here, a gradual identification there, then a process of compaction and ultimately the final fabric.

Michael Count Goëss-Enzenberg knew at an early age that, as his uncle's adopted son, he would one day go to South Tyrol and take over Manincor. When that day came, the estate was producing wonderful grapes and selling them all to the wine cooperatives in Caldaro and Terlan. But no wine was made.

1987 was the year in which Count Michael arrived. He had learnt the theory of wine-making in Geisenheim and completed a one-year internship on Lake Constance and later in California. On his return, he worked at the agricultural college in San Michele and went to Florence to improve his Italian.

Four years later: Countess Sophie moved to South Tyrol. A big change for a young woman who grew up in Vienna: from the big city with its

„Dornröschenschlaf.“

Gräfin Sophie

aufgewachsen ist. Von der großen Stadt mit ihren internationalen Einflüssen aufs Land! Ganz leicht kann das nicht gewesen sein. Aber die Liebe, die Liebe! – Und obendrein die wunderschöne Landschaft, der See, die Berge, die Hügel voller Wein, eine Gegend, die ein gutes Leben verspricht. Ein idealer Ort für eine Familie.

Zu zweit also sind sie, als sie beginnen, Manincor aus einem – Pardon, es liegt zu nahe – Dornröschenschlaf zu küssen. Zu zweit, und bald schon werden sie zu dritt sein.

Sophie baut das Nest. Manincor ist da schon fast 400 Jahre alt, es gibt viel zu tun, um die Räume bereit zu machen für das Familienleben mit einem Baby. Noch hat sie Zeit um sich in ihr Leben an diesem neuen Ort einzufühlen, um die Stimmung zuerspüren, zu ergründen was den Ort besonders macht.

Zugleich im Weinkeller: Graf Michael liefert schon seit er in Manincor angekommen ist, nicht mehr alle Trauben an die Genossenschaften. Seit 1987 stehen eigene Barriques im Keller. Er probiert, experimentiert, macht sich vertraut mit den Lagen, Böden, klimatischen Verhältnissen, mit der Geschichte, mit den Menschen. Mit dem Terroir.

Etwa 300 Jahre schon wird zu diesem Zeitpunkt in Manincor Wein angebaut, wie historische Zeugnisse belegen. Seit 1689 gibt es enzenbergische Kellereien in Kaltern, Terlan und Schwaz in Tirol. 1977 erwacht das

metropoli con i suoi ambienti internazionali alla campagna! Così facile non dev'essere stato, ma l'amore, eh l'amore! – E però il meraviglioso paesaggio, il lago, le montagne, le colline coperte di vigneti, una regione che promette una vita che merita. Un luogo ideale per una famiglia.

E dunque sono in due, quando cominciano ... a risvegliare con un bacio – mi si perdoni la metafora – Manincor, la bella addormentata nel bosco. In due, ma presto saranno in tre.

Sophie costruisce il nido. Manincor ha già una storia di 400 anni, c'è molto da fare negli ambienti per prepararli alla vita familiare con un bebè. Eppure riesce a trovare ancora il tempo per immedesimare se stessa e la propria vita in questo luogo nuovo, per cogliere l'atmosfera e scoprire che cosa lo rende speciale.

Qualcosa avviene al contempo in cantina: già dal suo arrivo il conte Michael non conferisce più tutte le uve alle cooperative. Dal 1987 fanno bella mostra di sé alcune barrique nella sua cantina. Prova, fa esperimenti, cerca di comprendere intimamente le esposizioni, i terreni, le condizioni climatiche, la storia e la gente. Insomma, il *terroir*.

A quell'epoca sono già circa 300 anni che si fa vitivinicoltura a Manincor come documentano le testimonianze storiche. Dal 1689 esistono cantine Enzenberg a Caldaro, Terlan e Schwaz in Tirolo. Nel 1977 si fa strada il pensiero della qualità e in molte tenute si comincia a produrre il vino in proprio: "imbottigliato all'origine".

“Ci sono tanti vini buoni”

Il conte Michael

international flair to the countryside. It cannot have been easy. But love moves mountains! And apart from mountains, the beautiful scenery included a lake and hillsides covered in vineyards – an area that held promise of a good life, and an ideal place for a family.

So the two of them set about kissing – wait for it! – the Sleeping Beauty by the name of Manincor awake. And the two of them were soon to become three.

Sophie built the nest. Manincor was almost 400 years old, and there was plenty to do to get the rooms ready for a family with a baby. She still had time to find her feet in her new life in a new place, to breathe in the atmosphere and discover what made the location so special.

Meanwhile, in the wine cellar: On arrival at Manincor, Count Michael stopped sending the complete grape harvest to the wine cooperatives. He also acquired barriques for the cellar. Then he set about experimenting, familiarizing himself with the sites and soils and climate, and also with the history of the estate and the people – i.e. with the complete *terroir*.

At that time, the history of winegrowing at Manincor could be traced back over 300 years. The Enzenberg family had had wineries in Caldaro, Terlan and Schwaz in Tyrol since 1689. Ten years before Count Michael's arrival, a rethink had taken place with regard to the quality of the wines, and many winegrowers started bottling their wines themselves ("imbottigliato all'origine").

Otherwise, the timing was not so good: The wine industry in many countries of Europe had a quality problem and hence an image problem, too. The Counts Enzenberg were among those who decided to stop

2003



Qualitätsdenken, und vielerorts beginnt man, selbst Wein in Flaschen zu füllen „imbottigliato al origine“.

Der Zeitpunkt ist kein guter. Die Weinwirtschaft in vielen Ländern Europas hat mit Qualitäts- und Imageproblemen zu kämpfen. Auch bei den Grafen Enzenberg wird die Weinproduktion eingestellt. Knapp 20 Jahre lang sollte die Pause währen.

Die Entscheidung. Was geschieht dann, genauer im Jahr 1996? Immer öfter stellt sich die Frage: Wie soll es mit Manincor weitergehen? Es verdichten sich Anzeichen, und schließlich fällt die Entscheidung: Manincor wird in Zukunft wieder selbst Wein machen. Graf und Gräfin haben große Lust auf diese Aufgabe. Und dazu ordentlich Mut.

Der Grundstein ist gelegt. 1996 wird der erste Jahrgang sein und zugleich das Gründungsjahr des Weinguts Manincor. Sechs Weine werden abgefüllt: Kalterersee, Moscato Giallo, Weißburgunder, Sophie, Mason, Cassiano.

Im Keller folgen Investitionen und die ersten Angestellten, die es braucht für einen professionellen Betrieb. Der Start ist eine große Herausforderung: 1996 ist ein schwieriges Weinjahr; 1997 wird dagegen ein sehr gutes Jahr mit Weinen, die in der Öffentlichkeit Anerkennung finden. Die Produktion beträgt zu diesem Zeitpunkt 30.000 Flaschen, heute sind es nach einer kontinuierlichen Steigerung der Qualität, der Bekanntheit, der Menge zehnmal so viele.

Graf Michael weiß: „Niemand wartet auf Dich. Du muost Aufmerksamkeit gewinnen, durch Qualität überzeugen, Dir einen Platz schaffen. Es gibt viele gute Weine.“ Und die Ansprüche der Genusswelt sind hoch.

Il momento non è dei più propizi. L'economia vinicola deve lottare con problemi di qualità e di immagine in molti Paesi d'Europa. Anche dai conti Enzenberg cessa la produzione del vino. Una pausa che sarebbe durata vent'anni.

La decisione. Ma che cosa succede effettivamente in quel 1996? Sempre più spesso si pone la domanda: come andare avanti a Manincor? I segni premonitori si moltiplicano e alla fine la decisione è presa: a Manincor in futuro si produrrà di nuovo il vino in proprio. Il conte e la contessa sono entusiasti di questa sfida. Con il giusto coraggio.

La prima pietra è posata. Il 1996 è dunque la prima annata e contemporaneamente l'anno di fondazione della tenuta Manincor. Vengono imbottigliati sei vini; il Kalterersee, il Moscato Giallo, il Pinot Bianco, il Sophie, il Mason e il Cassiano.

Si fanno investimenti in cantina con i primi dipendenti di cui si ha bisogno per lavorare in modo professionale. Ogni partenza è una grande sfida: il 1996 è un'annata difficile per i vini; il 1997 sarà invece eccellente, con vini che trovano riconoscimento tra il pubblico. A quel punto la produzione è di 30.000 bottiglie, oggi la quantità è dieci volte tanto con una continua crescita nella qualità, nella rinomanza, nella quantità delle uve.

Il conte ne è consapevole: *“Nessuno sta ad aspettarti. Devi guadagnarti l'attenzione, convincere con la qualità, crearti il tuo spazio. Ci sono tanti buoni vini.”* E le esigenze dei palati fini sono elevate.

Ci sono anche molti compiti da portare a termine. Mentre si lavora di fino sullo stile dei vini, nel 1997 il conte e la contessa si recano per la prima volta al “Vinitaly”, la fiera del vino di

“Welcome to Manincor!”

Countess Sophie

producing wine – a caesura that was to last twenty years.

The decision. So what happened next, more precisely in 1996? That was the subject of a question that cropped up again and again: What is to become of Manincor? There were increasing indications – and finally the decision was taken: Manincor was to start making its own wine again. The Count and Countess had the necessary interest – and the requisite portion of courage.

The foundation stone was laid. 1996 would be the first vintage and also the year of establishment of Manincor Wine Estate – with a range comprising six wines: Kalterersee, Moscato Giallo, Pinot Blanc, Sophie, Mason and Cassiano.

Money had to be spent on the cellar and the personnel hired that a professional operation requires. The startup was a challenge: 1996 was a difficult vintage, but 1997 was a very good year and the wines met with acclaim. Output was just 30,000 bottles. Today, after a continuous process of qualitative improvements, quantitative growth and brand building, production has reached ten times that amount.

As Count Michael knows: *“No-one is waiting for you. You have to attract attention, convince the market with quality and carve out your place. There is no shortage of good wines.”* And expectations in the pleasure-seeking world are high.

Much still remained to be done. With work still in progress on the style of the wines, the Count and Countess



Viele Aufgaben zugleich sind zu bewältigen. Während noch an der Stilistik der Weine gefeilt wird, fahren Graf und Gräfin 1997 auf ihre erste Weinmesse, die Vinitaly, nach Verona. Da stehen sie, mit ihren Weinen an einem Tisch im Südtiroler Gemeinschaftsmessestand und knüpfen unermüdlich Kontakte zu Vinotheken, Weinhändlern, Fachleuten aus der Gastronomie. Erzählen, wer man ist, was man vorhat, Wein probieren lassen, Kontakte notieren ... eine Aufbauarbeit in tausend kleinen Schritten.

Es regt sich, es wächst. Allerorten!

In der Familie: Der ersten Tochter folgt die zweite Tochter, dieser ein Sohn. Gräfin Sophie geht auf in der Familienarbeit, kümmert sich in Haus und Garten um jedes Detail, übernimmt soziale Verantwortung in Elternräten in Kindergarten und Schulen, in Vereinen, in der Pfarre.

Besonders wichtig ist ihr die Gesundheit – und zwar ganzheitlich gesehen. „Der Kinderarzt kannte unsere Kinder lange Zeit nur vom Hörensagen.“ Wenn jemand im Haus erkrankt, eine Verletzung hat oder eine Stärkung braucht, Sophie wird herausfinden, welche Pflanze, Salbe, Tropfen, Globuli die richtigen sind. Verordnet Bäder, Güsse, Wickel, und sehr oft viel Ruhe. Garniert mit Liebe und Zuwendung und natürlich dem richtigen Essen.

Zur gleichen Zeit pflanzt Graf Michael neue Reben und pflegt die Weinberge, fast ebenso zarte Gewächse wie die Kinder. Zuviel Regen

„Ein großes Loch mit vielen Steinen.“

Kassian

Verona. Sono lì con i loro vini allo stand comune dell'Alto Adige a tessere infaticabilmente contatti con enoteche, commercianti di vini, esperti del mondo della ristorazione. Ci si racconta chi si è, quali sono i propositi, si fanno assaggiare i vini, si tiene nota dei contatti ... un lavoro di preparazione in mille piccoli passi.

C'è movimento, c'è crescita! In tutti i sensi! Nella famiglia: dopo la prima figlia, una seconda e dopo questa un maschietto. La contessa Sophie si dedica al lavoro della famiglia, si occupa della casa e del giardino in ogni dettaglio, assume responsabilità sociali nei comitati dei genitori dalla scuola materna in poi, in associazioni, in parrocchia.

Per lei è particolarmente importante la salute, vista in senso globale. *“Il pediatra conosceva già da tempo i nostri figli solo per averne sentito parlare.”* Se qualcuno in casa si ammala, si provoca una ferita o ha bisogno di un ricostituente, Sophie sa trovare quale pianta, quale pomata, quali gocce o globuli sono indicati. E prescrive bagni, getti o impacchi e spesso molto riposo. Con amore e dedizione e, naturalmente, con la corretta alimentazione.

Contemporaneamente il conte Michael cura le viti, creature quasi così delicate come i bambini. Troppa pioggia provoca loro stress, troppa siccità lo stesso, hanno bisogno di nutrienti, di sole e comunque di amore e dedizione.

Come il vino incontra le persone.

Crescono le quantità di vino e la vendita si sviluppa parallelamente: l'attenzione va prima di tutto ai nostri clienti in Alto Adige che forse già conoscono Manincor e per questo sono curiosi. Poi l'Italia, come è ovvio, e la Germania (gli ospiti estivi sono bravi ambasciatori dei vini). Gli USA e l'Austria

travelled to Verona in 1997 to attend Vinitaly, their first wine trade show. And there they were, presenting their wines at the South Tyrol stand – and devoting endless energies to building up contacts: with vinotheques, distributors and experts from the restaurant trade. They explained who they were and what their plans were, offered wines for tasting, took down the details of new contacts ... doing all the groundwork in a thousand little steps.

Something stirs, something grows.

Everywhere! – Including the family: The first daughter was followed by a second daughter and then by a son. Countess Sophie busied herself with the family, looked after every detail in the house and garden, took on social responsibilities on the parents' councils in kindergarden and school, in clubs and in the parish.

She attached particular importance to health – on a holistic basis. *“For a long time the pediatrician never even saw our children.”* If someone in the house or winery was ill or injured or needed a tonic, Sophie would consult her books to find the most efficacious plants, salve, drops or globules. She would prescribe baths, affusions, wraps and very often plenty of rest – garnished with love and attention and of course the right food.

In the meantime Count Michael was out in the vineyards planting and tending new vines. They can be almost as delicate as children: Too much rain stresses the vines, as does too little; they need nutrients, sun and – just like children – loving attention.

How the wine reaches the

customer. Output continued to grow, and distribution had to keep pace: The initial focus was on customers in South



macht ihnen Stress, zuviel Trockenheit ebenso, sie brauchen Nährstoffe, Sonne und ebenso: Liebe und Zuwendung.

Wie der Wein zu den Menschen kommt. Die Weinmenge steigt, der Vertrieb wächst parallel: Fokus sind zunächst Kunden in Südtirol, die Manincor vielleicht schon kennen und entsprechend neugierig sind. Dann Italien, was nahe liegt, und Deutschland (die Feriengäste sind gute Weinbotschafter). Die USA und Österreich sind weitere Zielgebiete; die USA weil es aus Imagegründen wichtig ist, dort präsent zu sein, Österreich ist Nachbar und Geburtsland von Sophie und Michael.

Die Hauptmärkte haben sich bis heute nicht verändert; viele sind aber dazugekommen. Manche von ihnen unglaublich: Peru, Paris, Hong Kong ... Vorhersagen und planen lässt sich so etwas nicht, sie sind ganz plötzlich einfach da.

Das Muster geht in etwa so: Ein Weingenießer mit Kontakten zur Gastroszene, verbringt irgendwo auf der Welt einen Abend mit gutem Essen und schönen Weinen – und einer davon ist von Manincor. An diesem Abend passt alles zusammen; die Folge davon (manchmal): Das Telefon in Manincor läutet, jemand spricht Englisch mit spanischem, französischem oder undefinierbarem Akzent und möchte Informationen zu den Weinen. Oft genug der Beginn einer wunderbaren Partnerschaft. Die Qualität der Beziehung zu den Partnern ist das alles Entscheidende, weniger der Ort, wo sie ihren Sitz haben.

Vom ersten Tag an gibt es Ab-Hof-Verkauf; zu Beginn wird dort – noch mit einer alten Kasse – der meiste Wein verkauft. Und der Detailverkauf

“*Pacata scrupolosità.*”

Helmuth Zozin

sono altri Paesi target; gli USA perché per questioni di immagine è importante essere presenti su quel mercato, l’Austria è il nostro vicino e il Paese natio di Sophie e Michael.

I mercati principali non sono cambiati fino ad oggi; molti altri se ne sono aggiunti. Alcuni di loro sono un’autentica sorpresa: Perù, Parigi, Hong Kong ... Non è possibile prevedere o pianificare cose del genere.

La scena tipica è più o meno questa: un estimatore di vini che conosce gli ambienti della ristorazione trascorre una sera in un posto qualunque nel mondo cenando con buon cibo e buoni vini, uno dei quali di Manincor. E in questa serata tutto è in armonia; succede allora che (a volte) da Manincor squilli il telefono, qualcuno parla in inglese con un accento spagnolo, francese o indefinibile e vorrebbe avere informazioni sui vini. E spesso basta per cominciare una splendida partnership. La qualità della relazione con i partner è l’elemento assolutamente decisivo, meno il luogo dove loro hanno sede.

Abbiamo avviato la vendita diretta in cantina fin dal primo giorno; all’inizio la maggior parte del vino si vendeva proprio lì, ancora con un vecchio registratore di cassa. E la vendita al dettaglio rimane fino ad oggi un luogo importante per tutti i visitatori. Si comincia a parlare, si degustano i vini di Manincor, si scoprono altri prodotti come i cosmetici delle “lacrime della vite” o la marmellata di albicocche, preparata dalla contessa Sophie con le albicocche

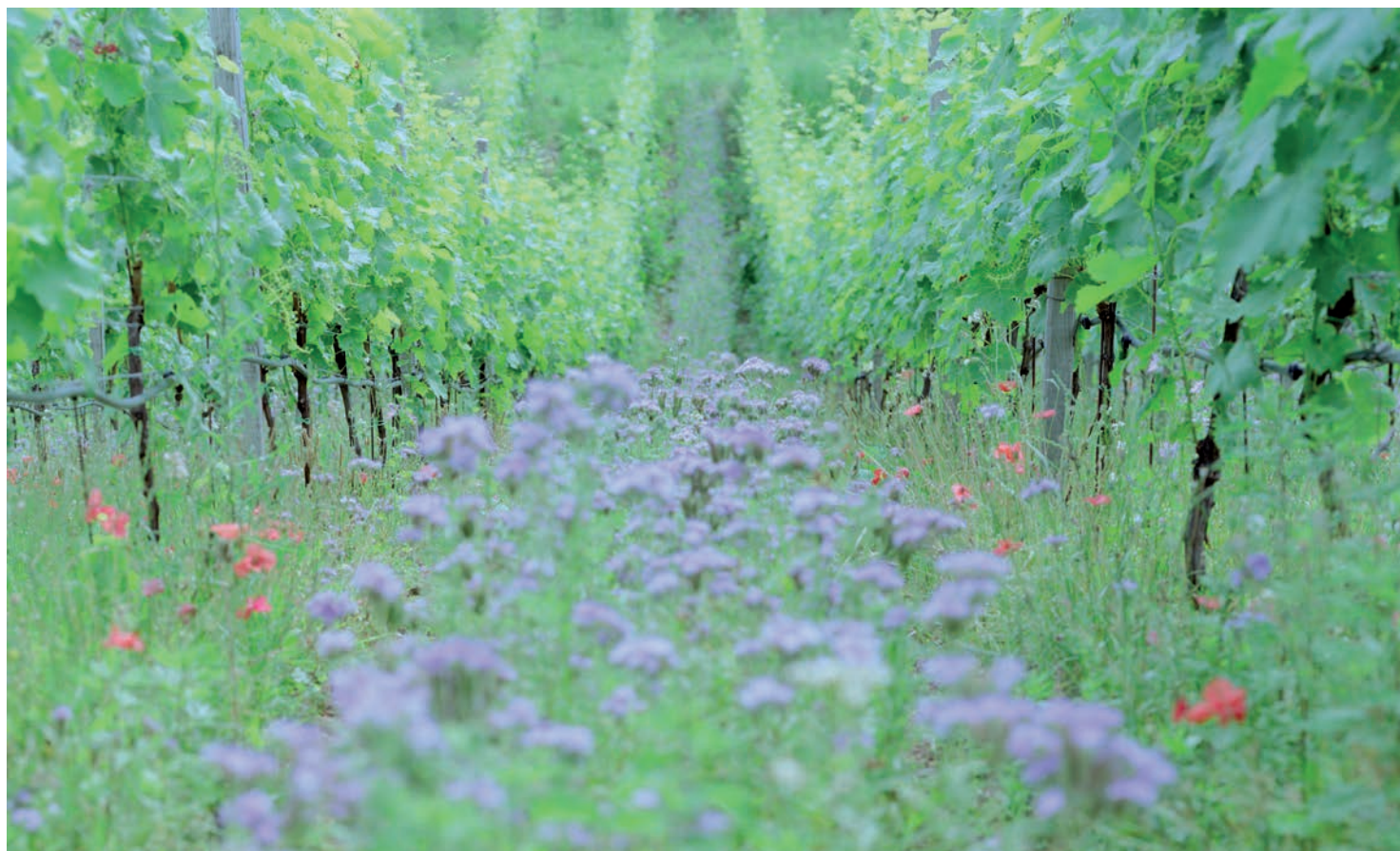
Tyrol, who maybe knew Manincor from before and were correspondingly curious. Then – logically enough – came Italy and also Germany (with German holiday-makers as good wine ambassadors back home). The USA and Austria followed, the USA for its importance in terms of image and Austria as the neighboring country in which Sophie and Michael were born.

The main markets have not changed since, but many new ones have been added. Some of them were surprising: Peru, Paris, Hong Kong ... These things cannot be planned; they simply happen.

It usually works like this: A wine-lover with contacts to the restaurant trade enjoys an evening somewhere in the world with good food and excellent wines – one of them from Manincor. The evening is perfect in every respect. The consequence (sometimes): the telephone rings in Manincor, and someone speaking English with a Spanish, French or undefinable accent asks for information about the wines. That is often the beginning of a wonderful partnership. It is the quality of the relationship with the partner that is decisive, not so much the location of their registered office.

From the start, wines were also sold from the cellar door. In fact, at the beginning that – with the help of an old cash register – generated the most sales. To this day, the Manincor shop has remained an important place for visitors. It is the perfect setting to have a chat and taste a few Manincor wines and discover various other goodies, like skincare products crafted from tears of the vine or apricot jam made by Countess Sophie from her own apricots from the high-level Valle Aurina.

The Count and Countess devoted themselves to their charges, the



bleibt bis heute ein wichtiger Ort für alle Besucherinnen und Besucher. Man kommt ins Gespräch, probiert Manincor Weine, entdeckt Allerhand, wie die Rebtränen-Kosmetik oder die Marillenmarmelade, gekocht von Gräfin Sophie aus eigenen Marillen aus dem hochgelegenen Ahrntal.

Graf und Gräfin kümmern sich hingebungsvoll um ihre Schutzbefohlenen, die Kinder und die Weinreben. Familie und Weingut entwickeln sich. Die Aufgaben werden immer klarer verteilt.

Gräfin Sophie übernimmt die meisten Führungen. Mit Begeisterung und Schwung begleitet sie Gruppen durch Keller und Weinberg, erzählt von der Geschichte, der Architektur, vom Wein, von Hühnern und Schafen, von Bienen und Blumen. Man spürt die Verbundenheit zum Haus, zum Unternehmen, zum Land.

Abends, wenn es ruhig(er) wird in Manincor, sitzen Graf und Gräfin beisammen, bestimmt oft bei einem Glas Wein, und reden über alles, was der Tag gebracht hat, finden Lösungen, helfen und inspirieren einander.

2002 fahren die Bagger auf. Es war Zeit geworden für eine Modernisierung des Kellers. Eineinhalb Jahre Bauzeit prägen die Arbeit im Unternehmen und in der Familie bis heute, alle erinnern sich. Die Erwachsenen an die Belastung auf einer Baustelle zu leben und zu arbeiten, Sohn Kassian an den wunderbaren Abenteuerspielplatz mit so vielen Steinen, dass er sich „steinreich“ vorkam.

Im April 2004 wird der von den Architekten Walter Angonese und Rainer Köberl geplante „Keller im Weinberg“ eröffnet. Seither ist viel über ihn gesprochen und geschrieben worden, seinen zehnten Geburtstag

di propria produzione dell'Alta Valle Aurina.

Il conte e la contessa si curano con affetto dei loro protetti, i bambini e le viti. La famiglia e la tenuta si sviluppano. I compiti vengono suddivisi con sempre maggiore chiarezza.

La contessa Sophie si incarica della maggior parte delle visite guidate e accompagna con entusiasmo ed energia i gruppi in cantina e tra i vigneti, racconta di storia e di architettura, di vini e anche di galline, pecore, api e fiori. Si percepisce bene il legame alla casa, all'impresa e al territorio.

Di sera, quando tutto torna (più) quieto a Manincor, il conte e la contessa siedono assieme, più di una volta ovviamente con un bicchiere di vino in mano e parlano di tutto quello che la giornata ha portato con sé, trovano soluzioni, si aiutano e si ispirano l'un l'altra.

E nel 2002 arrivano le ruspe. È giunto il momento di modernizzare la cantina. Un anno e mezzo di cantieri hanno caratterizzato il lavoro nell'azienda e in famiglia fino ad oggi, tutti se ne ricordano. Gli adulti rammentano i fastidi nel vivere e lavorare in un cantiere, il piccolo Kassian del fantastico posto dove giocare con così tante pietre da sentirsi "ricco".

Nell'aprile 2004 viene inaugurata la "cantina nei vigneti" progettata dagli architetti Walter Angonese e Rainer Köberl. Da allora molto è stato detto e scritto sulla cantina, che ormai ha già il decimo anniversario alle spalle e ha superato infiniti collaudi e prove. Un grande passo coraggioso e ad un tratto i riflettori dell'opinione pubblica sono puntati nel 2004 sulla tenuta.

Api e fiori. Il conte e la contessa hanno parlato fin dall'inizio di biodynamica, che corrisponde appieno alla

children and the winery. The family and the wine estate continued to develop. The division of labor became increasingly clear.

Countess Sophie handled most of the guided tours. With her energy and enthusiasm, she enjoyed – and still enjoys – showing the groups the cellars and the vineyard, telling them about Manincor's history and architecture, about the chickens and sheep, and the bees and flowers. Visitors could sense her commitment to the house, the business and the land.

In the evening, when it was quiet(er) in Manincor, the Count and Countess would sit, doubtless often with a glass of wine, and discuss the details of the day, find solutions to problems and generally help and inspire each other.

In 2002 the excavators arrived. The time had come for a new cellar. The eighteen-month construction period left its mark on the work in the winery and life in the family and memories for everyone: the parents of the stress of living and working on a building site, and their son Kassian of a wonderful adventure playground that was worth its weight in stones.

April 2004 saw the opening of the "cellar concealed beneath the vineyard" designed by the architects Walter Angonese and Rainer Köberl. Since then, much has been written about the new cellar, which has now withstood the test of time – having already celebrated its tenth anniversary – and many other tests, too. In 2004, however, it was a big and courageous step, one that put Manincor very much in the spotlight.

Of bees and flowers. From the beginning, the Count and Countess were interested in biodynamics. It



hat er schon hinter sich, zahllose Belastungs- und Bewährungsproben bestanden. Ein großer, mutiger Schritt, mit einem Mal zeigen 2004 die Scheinwerfer der Öffentlichkeit auf das Weingut.

Von Bienen und Blumen. Von Beginn an sprechen Graf und Gräfin immer wieder über Biodynamie. Sie entspricht vollkommen ihrer Lebenseinstellung, die geprägt ist von Dankbarkeit für die Geschenke der Natur und der Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen. Der Entschluss reift: Die Weinproduktion wird ab 2005 umgestellt, 2006 ist das erste vollkommen biodynamische Weinjahr. 2009 sind nach drei Jahren Umstellungsphase alle Weine zertifiziert. 2007 gründet Manincor gemeinsam mit einigen befreundeten Winzerkollegen die Gruppe „respekt“, um biodynamisch einen nachhaltigen Weg zu authentischer Qualität zu finden.

Eine Herausforderung für alle: Viele können nicht daran glauben, dass die biodynamische Bewirtschaftung erfolgreich sein würde. Graf und Gräfin bleiben dabei. 2008 – die Umstellung ist fast vollzogen – wird mit dem Önologen Helmuth Zozin ein Weingutsdirektor ins Haus geholt. Die Suche nach der richtigen Person für diese wichtige Position war weltweit ausgerichtet, gefunden hat man sie dann direkt vor Ort.

„Man muss warten können, man kann nichts erzwingen – vor allem, wenn die Natur eine wesentliche Rolle spielt.“ Mit dieser Einstellung geht Helmuth Zozin an seine Aufgabe heran: den Betrieb professionell organisieren, die natürlichen Prozesse begleiten, sich auf die Stärken konzentrieren, das alles mit einem Team, das heute 15 Personen umfasst, zu Erntezeiten natürlich weit mehr.

Manincor und seine Weine haben heute ein klares Profil: Es sind „elegante, feine Weine“. Zu tun gibt es jedoch ständig. Die Qualität kann man immer noch steigern; die Produktion kann weiter verfeinert und noch nachhaltiger werden; Partnerschaften sollen gefestigt und ausgebaut werden; das Unternehmen möchte ein guter Arbeitsplatz für seine Mitarbeiter sein. Visionen, die weit über eine Generation hinausreichen.

Während der letzten Ernte hat der mit 20 Jahren jüngste Spross des Hauses, Kassian, in einem befreundeten biodynamischen Betrieb in der Toscana ein Praktikum absolviert. Im Herbst hat er dann erstmals mit Graf Michael Kunden in den USA besucht. Seinen Weg in das Unternehmen hat Kassian also begonnen, eigentlich aber schon vor vielen Jahren: „Zur Schule sind wir durch die Weinberge gegangen, das habe ich immer geliebt.“

Nach seinem Studium in den USA wird er nach Südtirol zurückkommen, der Ort, an dem er sich ein Leben gut vorstellen kann, zu einer Aufgabe, auf die er sich freut. Bis dahin dauert es noch eine gute Weile. Gräfin Sophie und Graf Michael werden inzwischen noch viele Trauben auf ihrem Weg in die Manincor-Flasche und ins Glas und Menschen durch das Weingut begleiten. ❧

loro concezione della vita, pervasa dalla gratitudine per i regali della natura e dalla disponibilità a prendersene la responsabilità. Una decisione che matura e fa sì che dal 2005 tutta la produzione vitivinicola venga convertita; il 2006 è il prima annata vinicola totalmente biodinamica. Dopo tre anni di conversione nel 2009 tutti i vini saranno certificati. Nel 2007 con alcuni colleghi vignaioli Manincor costituisce il gruppo “respekt” per trovare una via sostenibile alla qualità autentica assieme a persone che la pensano allo stesso modo.

Una sfida per tutti: molti non riescono a credere che la coltivazione biodynamica sarà un successo. Ma il conte e la contessa non mollano. Nel 2008, a conversione quasi conclusa, la tenuta dà il benvenuto al direttore, l'enologo Helmuth Zozin. Per questa importante posizione si è cercata la persona giusta in tutto il mondo e la si è trovata poi proprio qui, sul posto.

“Si deve saper aspettare, non si può forzare, soprattutto quando la natura gioca un ruolo essenziale.” Con questo spirito Helmuth Zozin si appresta ad affrontare il suo compito per organizzare l'attività dell'azienda in modo professionale, accompagnare i processi naturali, concentrarsi sui punti di forza, il tutto assieme ad un team che oggi conta 15 persone, ma alla vendemmia sono ovviamente molti di più.

Manincor e i suoi vini hanno oggi un profilo chiaro. La tenuta è vicinissima a raggiungere l'obiettivo che si era proposta: produrre “vini eleganti di qualità”. Da fare ce n'è sempre. Si può aumentare la qualità; la produzione può diventare ancor più sostenibile; le partnership devono essere consolidate e ulteriormente sviluppate; l'azienda vorrebbe essere un buon posto di lavoro per i suoi collaboratori. Visioni che vanno oltre una sola generazione.

Durante l'ultima vendemmia il più giovane rampollo di casa, il ventenne Kassian, ha svolto il suo praticantato presso un'azienda biodinamica amica in Toscana. In autunno ha visitato i clienti negli Stati Uniti con il conte Michael. Kassian ha dunque iniziato il suo percorso all'interno dell'azienda, anche se in realtà lo sta facendo da molti anni: “A scuola ci andavamo attraverso i vigneti, una cosa che ho sempre amato.”

Dopo l'università negli USA tornerà in Alto Adige, il luogo in cui si immagina con piacere di vivere per svolgere compiti che sarà lieto di assumere. Ma fino ad allora c'è ancora un bel po' di strada. La contessa Sophie e il conte Michael accompagneranno nel frattempo ancora molte uve nel loro viaggio fino alla bottiglia di Manincor e poi fino al bicchiere, e molte persone ancora attraverso la tenuta. ❧

“Elegant,
fine wines”

Manincor

matched their attitude to life, which reflects a sense of gratitude for the gifts of nature and a willingness to accept responsibility. The decision was finally taken: the conversion in wine production methods was launched in 2005, and 2006 was the first vintage produced on the basis of purely biodynamic principles. By 2009, after a three-year transition period, all the wines had been certified. In 2007 Manincor and a number of other wineries with kindred spirits established the “respekt” group with the objective of working biodynamically to find a sustainable path to authentic quality.

It was a challenge for everyone. There were enough skeptics, who said that the biodynamic approach would be a failure. But the Count and Countess were unperturbed. In 2008 – with the changeover almost complete – the enologist Helmuth Zozin came on board as manager of the estate. The search for the right person for this key position had been planned on a worldwide scale, but Helmuth Zozin was a local discovery.

“You have to be able to wait; you can't rush things – especially where nature has a big role to play.” This is the philosophy that Helmuth Zozin brought to his task: professionalizing the work on the estate, supporting the natural processes, focussing on the estate's strengths – and doing so with a team that is now fifteen strong, and much bigger during the harvest, of course.

Today Manincor and its wines have a strong profile. The goal is to produce “elegant, fine wines”. Of course, there is always something more to be done. Quality enhancements are still possible; production methods can be made more and more sustainable; there are partnerships to be developed and consolidated; Manincor can be made an even more attractive place to work – visions that extend well beyond a single generation.

During the last grape harvest, twenty-year-old Kassian, the youngest of the three children, worked in Tuscany as an intern at a biodynamic winery that Manincor is on good terms with. In autumn, he accompanied Count Michael on customer calls in the USA for the first time. So Kassian is now on the path to a role in the business – although he, quite literally, first took that path many years ago: “To get to school, we always went through the vineyards. That's something I loved.”

When he graduates from university in the USA, Kassian will return to South Tyrol, to a place where he can imagine spending the rest of his life and to a task he is looking forward to. But that will take a while. In the meantime, Countess Sophie and Count Michael will accompany many grapes on their journey from the vine to the bottle and many visitors through the Manincor wine estate. ❧

/// And the winner is ...

Von Ruhm und Glanz, von Punkten und von Preisen

Aus schönem Anlass machen wir uns Gedanken über Preise und Auszeichnungen in der Weinwelt.

Ist nur der gut, von dem alle Welt weiß? Macht nur der gute Arbeit, der im Rampenlicht steht? Ist der Oscar ein Garant für einen guten Film? Und: Besteht man jede Prüfung, wenn man sich nur gut vorbereitet?

Nein. Nein. Nein. Und noch einmal: Nein. Viele Blumen blühen im Verborgenen. Vieles braucht Zeit, um sich zu entwickeln. Ein Weg, den wir in Manincor beschreiten: ziemlich ruhig, in vielen kleinen Schritten und manchen großen Sprüngen.

Jedes Detail ist uns wichtig.

Manchmal wenden wir sehr viel Zeit für scheinbar Kleines auf. All das tun wir, ohne auf Auszeichnungen und Preise zu schießen. Geschweige denn, unsere Weine daraufhin auszurichten. Und doch: In den letzten Jahren sind wir immer öfters mit Ehrungen bedacht worden.

Zuletzt vom „Gambero Rosso“ 2016, der uns mit dem Special Award „Sustainable Winery of The Year“ bedacht hat! Wir freuen uns sehr. Und nehmen diesen Preis zum Anlass, zu erzählen, wie wir zum Thema Auszeichnungen und Preise stehen.

Fama e lustro, punteggi e riconoscimenti

Una bella occasione ci fornisce lo spunto per riflessioni su premi e riconoscimenti nell'universo del vino.

È buono solo ciò che conosce tutto il mondo? Fa un buon lavoro solo chi è sotto la luce dei riflettori? L'Oscar è la garanzia di un buon film? E poi: si supera qualunque esame se ci si prepara solo bene?

No. No. No. E ancora no. Molti fiori sbocciano all'ombra. Molte cose richiedono del tempo per evolversi. Una strada che noi di Manincor percorriamo con una certa tranquillità, a piccoli passi regolari e talvolta con qualche lungo balzo.

Ogni dettaglio è importante per noi. Talora dedichiamo tanto tempo a qualcosa di apparentemente minimo. E tutto questo lo facciamo senza fare l'occholino a riconoscimenti e premi. Figuriamoci se dovessimo preparare i nostri vini appositamente a tale scopo! Eppure negli ultimi anni siamo stati premiati con frequenza crescente.

Ultimo in ordine di tempo il „Gambero Rosso“ 2016 che ci ha assegnato lo Special Award „Sustainable Winery of The Year“ (Premio per la vitivinicoltura sostenibile)! Davvero un grande piacere. Ma questo premio è l'occasio-

Some thoughts about fame and glory, points and prizes

Something to celebrate and food for thought about awards in the world of wine

Can you only be good if you are well known? Do only they do a good job who stand in the limelight? Does an Oscar guarantee a good film? And can you pass every exam if only you prepare well enough?

Unfortunately, no; definitely not. Many a flower is born to blush unseen, and time is often needed to develop. That also applies to the path we have chosen at Manincor: a quiet progression, comprising many small steps and the occasional big leap forward.

We consider the details important.

Sometimes we spend a lot of time on things that might seem trivial. We do so without thinking about prizes and awards, let alone basing our wines on such thoughts. And yet, in the last few years, more and more awards have come our way.

Take the case of the 2016 Gambero Rosso, which has chosen us for its special award as the „Sustainable Winery of the Year“! We are of course delighted – and would like to take the opportunity to explain our thinking about awards.

Ein kurzer Blick zurück: Vor 20 Jahren haben wir Manincor neu geboren. Seit 2004 besteht der neue Keller im Weinberg, und 2005 begannen wir biodynamisch zu arbeiten – zwei Meilensteine auf unserem Weg. Unsere Leitsäulen waren von Beginn an nachhaltiges, ökologisch verträgliches Arbeiten und kompromissloses Qualitätsdenken. Und unser Ziel: feine, elegante und wohltuende Weine.

2007 haben wir mit Winzerkollegen die biodynamische Gruppe „respekt“ gegründet, um mit Gleichgesinnten einen nachhaltigen Weg zu authentischer Qualität zu finden.

Eine stete Entwicklung in allen Bereichen des Unternehmens – und bis hinein in unser tägliches Familienleben –, die uns jeden Tag voranbringt. Von Anfang an war das Echo auf unsere Arbeitsweise positiv; viele Weingenießer sind mit der Zeit zu treuen Anhängern unserer Weine geworden.

Und so geschieht es, dass unsere Weine eben immer öfter öffentliche Wertschätzung durch hohe Auszeichnungen und beste Ratings in Weinführern und Zeitschriften erhalten.

So beispielsweise im „Slow Wine“, dem Weinführer der Slow Food Bewegung, der uns regelmäßig mit der Schnecke (chiocciola) auszeichnet. Diese Anerkennung steht für: gut, sauber und echt (buono, pulito e giusto).

Der Gambero Rosso 2016 verleiht uns den Special Award „The Sustainable Winery of The Year“. Eine Auszeichnung für ganzheitliches Denken und Handeln, für die Symbiose von Qualität und ökologischer Nachhaltig-

ne per raccontare qual è il nostro rapporto con riconoscimenti e premi.

Facciamo un piccolo passo indietro: vent'anni fa abbiamo fatto rinascere Manincor. Dal 2004 la nostra cantina è stata posta letteralmente sotto i vigneti e nel 2005 abbiamo iniziato ad applicare la filosofia del biodinamico: due pietre miliari del nostro percorso. I pilastri del nostro lavoro sono stati da subito un'agricoltura sostenibile, ecologicamente compatibile, e un pensiero orientato alla qualità non incline al compromesso. E il nostro obiettivo sono vini di qualità, eleganti e gradevoli.

Nel 2007 con alcuni colleghi vignaioli abbiamo costituito il gruppo „respekt“ per trovare una via sostenibile alla qualità autentica assieme a persone che la pensano come noi.

Uno sviluppo costante in tutti i settori della nostra azienda, che si insinua anche nella quotidianità della nostra famiglia, e che ci fa progredire ogni giorno. Fin dall'inizio l'eco prodotta dal nostro modo di lavorare è stata positiva; molti estimatori sono divenuti con il tempo fedeli sostenitori dei nostri vini.

Accade così che i nostri vini vengano insigniti sempre più spesso di grandi riconoscimenti a riprova del crescente apprezzamento presso il pubblico e raggiungano le posizioni più elevate nelle classifiche delle guide enologiche e nelle riviste specializzate, come avviene ad esempio in *Slow Wine*, la guida enologica del movimento Slow Food, che ci assegna regolarmente una chiocciola: un riconoscimento che significa „buono, pulito e giusto“.

Let's start with a brief retrospective: Twenty years ago we recreated Manincor. In 2004 we opened our new winery in the vineyard and in 2005 we adopted biodynamic principles at Manincor – two milestones on our way forward. We are guided in our work by a belief in sustainable, ecological methods and an uncompromising commitment to quality. Our aim is to produce elegant wines for maximum pleasure.

In 2007 we and other winegrowers established a biodynamic winemaking group called „respekt“ with the objective of working with kindred spirits to find a sustainable path to authentic quality.

It is a tale of continual development in all aspects of our work – including daily life within the family – that helps us move forward every day. From the beginning, our approach met with a positive response, and many wine lovers have become loyal adherents of Manincor wines.

That explains why our wines have increasingly received public recognition in the form of prestigious awards and top ratings in wine guides and magazines.

„Slow Wine“, the wine guide of the slow food movement, for example, regularly awards Manincor a snail (chiocciola). This award stands for good, clean and genuine wines (buono, pulito e giusto).

In the 2016 edition of Gambero Rosso, Manincor has received a special award as „The Sustainable Winery of The Year“ in recognition of its holistic approach to winemaking and a symbi-



keit in einem Weinbetrieb. Genau dafür steht Manincor, und deshalb freuen wir uns und sind voller Stolz. Gleichzeitig ist diese Auszeichnung ein Ansporn unseren Weg beharrlich weiter zu gehen.

Unser Ziel ist es, Weine zu machen, die für sich selbst stehen und einen eigenständigen Charakter haben. Kann durchaus sein, dass diese Weine nicht in ein Bewertungsschema passen – wir haben ganz klar vor Augen, was wir erreichen möchten. Bewerten lassen wir unsere Weine am liebsten von allen, die unsere Weine genießen. Sehr gerne bei uns im Weinverkauf bei einer sorgfältigen Verkostung verschiedener Weine und im Gespräch darüber. Oder wir lesen auch gerne, was Sie zu den Weinen sagen.

Lob motiviert. Und so nehmen wir uns viel vor: Im Bereich Ökologie möchten wir in den nächsten Jahren möglichst energieautark werden und weiter an der Biodiversität arbeiten. Qualitativ wollen wir unsere Arbeit mit den biodynamischen Präparaten weiter verfeinern. Wir möchten auf natürliche Art die Vitalität der Reben steigern und ausgleichend auf die Wachstumskräfte einwirken. Schritt für Schritt verbessern sich so die allgemeine Gesundheit der Reben und die geschmackliche Güte der Trauben.

Viele Partner, Freunde und Weinliebhaber sind Teil unserer Geschichte. Wir danken allen dafür und freuen uns, wenn wir auch in den kommenden Jahren diese Unterstützung erfahren. ≡

La guida del *Gambero Rosso* 2016 ci assegna lo *special award* "The Sustainable Winery of The Year", che premia il pensare e agire olistico, la simbiosi di qualità e sostenibilità ecologica di una tenuta. Proprio questa è infatti la filosofia di Manincor e per tale motivo ne siamo felici ed orgogliosi. Un simile riconoscimento è al contempo uno sprone a continuare imperturbabili per la nostra strada.

Il nostro obiettivo è produrre vini che parlano da soli ed esprimono un carattere originale. Può anche accadere che questi vini non rientrino affatto in alcuno schema di valutazione: abbiamo chiaro dinanzi a noi dove vogliamo arrivare. Preferiamo che siano estimatori e amici dei vini a giudicare i nostri, magari nel nostro negozio alla tenuta durante un'attenta degustazione e poi nello scambio di opinioni che segue. Ma leggiamo anche molto volentieri ciò che voi avete da raccontare sui vini.

Gli elogi ci motivano. Per questo abbiamo così tante cose in programma: in ambito ecologico desideriamo diventare nei prossimi anni quanto più autonomi possibile sotto il profilo energetico e continuare a lavorare alla biodiversità. All'insegna della qualità vogliamo ulteriormente perfezionare il nostro lavoro con i preparati biodinamici perché intendiamo aumentare la vitalità delle viti in modo naturale, favorendo l'equilibrio delle energie della crescita. La salute generale delle piante di vite e il buon sapore delle uve migliorano così gradualmente.

Tanti partner, amici ed estimatori del vino sono parte della nostra storia. Ringraziamo tutti per questo e saremo felici se riceveremo questo stesso supporto anche negli anni a venire. ≡

osis of quality and ecological sustainability. That is exactly what Manincor stands for, and so we are all the more delighted and proud of this distinction. It is a source of strong motivation to continue along our path with unwavering determination.

Our goal is to make wines that stand on their own and have their own authentic character. It may be that these wines do not fit in with someone's evaluation criteria, but we have a very clear idea of what we want to achieve. In any case, the best judges of our wines are the wine lovers themselves. We are always happy to offer a serious tasting session in our wine shop and discuss the verdict with you. And we also like to read about what you think of our wines.

Praise is a source of motivation. And we are motivated: With regard to ecology, we intend to become as self-sufficient as possible in terms of energy in the next few years and to continue our work on biodiversity. We also have plans for qualitative improvements to our biodynamic preparations. Our objective is to employ natural methods to strengthen the vitality of the vines and harmonize the forces of growth for further step-by-step progress in the general health of the vines and the quality and taste of the grapes.

Many partners, friends and wine lovers form part of our success story. We are very grateful to them and hope to continue to receive their support in the years ahead. ≡







**Michael Goëss-Enzenbergs
Weinempfehlung:**

Der Flaccianello ist für mich der perfekte Ausdruck von Finesse und Eleganz eines reinsortigen Sangiovese-Weines. Das Faszinierende ist die Trinkigkeit, die er trotz seines opulenten Körpers besitzt. Diese Harmonie vereint die großen Terroir-Weine dieser Welt, und der Flaccianello gehört eindeutig dazu. Ein autochthoner Wein des Chianti-Gebiets mit wirklicher Strahlkraft! Wenn ich ihn bei einem Restaurantbesuch auf der Weinkarte finde, gehört er in meinen engsten Favoritenkreis.

**Il consiglio del conte
Michael Goëss-Enzenberg**

Il Flaccianello è per me la perfetta espressione di finezza ed eleganza di un Sangiovese vinificato in purezza. Accattivante è la sua bevibilità che si apprezza malgrado la generosità del suo corpo. Quest'armonia è caratteristica di tutti i grandi vini di terroir del mondo e il Flaccianello può essere indiscutibilmente annoverato tra loro. Un vino autoctono del territorio del Chianti dal fascino autentico! Quando al ristorante scorro la carta dei vini, questo è senz'altro tra i miei grandi favoriti.

**Michael Goëss-Enzenberg's
wine recommendation:**

For me the Flaccianello is the perfect expression of elegance and finesse in a varietal Sangiovese wine. A fascinating aspect is the drinkability of the wine in such an opulent body. This harmony is common to great terroir wines, and the Flaccianello is clearly one of them. An autochthonous wine of the Chianti region with a special radiance! Whenever I find it on the wine list in a restaurant, it is always a big favorite of mine.



Reden wir vom Wein! Nichts lieber als das. Unseren Weg haben wir klar vor Augen. Dazu gehört es, von anderen zu lernen. In unserer neuen Reihe „Flaschenpost“ kommen befreundete Winzer zu Wort. Menschen, die wir als Person und für ihre Arbeit schätzen. Sie erzählen von ihrem Zugang zu unseren Weinen – und wir portraituren unseren Lieblingswein von ihnen. Lernen Sie in der ersten Folge **Giovanni Manetti** vom **Wein-gut Fontodi** kennen.

Parliamo del vino! Nulla di più piacevole. Abbiamo chiara davanti a noi la strada da percorrere che prevede anche di imparare dagli altri. Nella nostra nuova rubrica “Messaggi in bottiglia” prendono la parola amici vignaioli, persone che noi ammiriamo sia nel privato che per il loro lavoro. Ci raccontano il loro approccio ai nostri vini e noi facciamo volentieri un ritratto del loro vino che più amiamo. Nella prima puntata potete incontrare **Giovanni Manetti** della **Tenuta Fontodi**.

Let's talk about wine! That's always good. We have a clear view of our way forward. It includes learning from others. In our new “Message in a bottle” series, we want to introduce some of our vintner friends, people we respect for their personality and for their work. They will tell us what our wines mean to them – and we will describe our favorites among their wines. The subject of the first article is **Giovanni Manetti** of the **Fontodi wine estate**.

/// Giovanni Manetti

Reisebekanntheit. Nicht selten passiert es, dass man auf Reisen besonders sensibel ist für die Stimmung, den Geschmack, die Kultur eines Landes. Giovanni Manetti ist jedenfalls so ein Mensch. Warum es ihn mehrmals im Jahr nach Südtirol zieht und was aus einer „Reisebekanntheit“ geworden ist – lesen Sie selbst:

Ich liebe Südtirol, meine Lieblingsregion und besuche sie jedes Jahr. Im November komme ich zum WineFestival nach Meran, im Winter bin ich zum Skifahren in Corvara, und im Juli mit dem Fahrrad in den Dolomiten. Und hier, im Hotel La Perla der Familie Costa, habe ich den Mason di Mason kennengelernt: Was für ein fantastischer Wein!

Er bringt die Magie des Pinot Noir aufs Beste zum Ausdruck und spiegelt den Charakter einer bezaubernden Landschaft wider. Im Glas entdecke ich das Licht des Himmels über den Bergen und nehme den zarten und gleichzeitig intensiven Duft von Gebirgsblumen und -früchten wahr:

Am Gaumen ist dieser Wein elegant und harmonisch, aber von fester und feiner Struktur wie das Mineralgestein der Dolomitenfelsen. Das Herz gibt mir vollständig auf, wenn ich in diesem Wein Reinheit, Unberührtheit und Lebendigkeit erschmecke, Resultat der Herstellungsmethode, welche dem Rhythmus von Himmel und Erde folgt.

Wie schön wäre es, wenn die gesamte Landwirtschaft eines Tages diesem Vorbild folgte, das geprägt ist von großem Respekt gegenüber der Natur, von Liebe zur Tradition und viel gutem Geschmack.

Ich erbehe das Glas mit dem anmutigen und einnehmenden Mason di Mason 2012 und stoße an auf das Leben.

Ein großes Kompliment gilt meinem Freund Michael dafür, dass er uns diesen großartigen Wein geschenkt hat! ///

Kurzbiografie: 1963 in Florenz geboren, übernimmt der studierte Ökonom Giovanni Manetti 1989 den elterlichen Betrieb. 1981 kreiert er den weltweit anerkannten Flaccianello della Pieve, einen der ursprünglichen „Supertuscan“. 1990 beginnt die Umstellung auf Biobetrieb, dann auf Biodynamie. Vizepräsident des Consorzio del Chianti Classico.

Conoscenze di viaggio. Accade non di rado che in viaggio si sia particolarmente ricettivi verso l'atmosfera, il gusto e la cultura di un altro territorio. Giovanni Manetti è una di quelle persone: leggete voi stessi perché venga più volte all'anno in Alto Adige e cosa sia scaturito da una “conoscenza di viaggio”.

Io adoro l'Alto Adige, è la mia regione del cuore dove trascorro ogni anno momenti meravigliosi. Sia in novembre quando mi reco nella fascinosa Merano per il Winefestival sia quando raggiungo la mia amata Corvara per la vacanze di fine anno sugli sci oppure in luglio per inforcare la mia bici sui mitici passi dolomitici. È proprio qui all'Hotel La Perla della famiglia Costa che ho conosciuto per la prima volta il Mason di Mason che il conte Michael Goëss-Enzenberg produce a Manincor: che vino meraviglioso!

Un grande vino che esprime al meglio la magia del vitigno Pinot Nero declinandolo con i caratteri di un territorio bellissimo.

Nel bicchiere rivedo la luce dei cieli di montagna e di questa sento i profumi fini e intensi dei suoi fiori e dei suoi frutti.

Al palato infine l'assaggio elegante e armonioso come i paesaggi della regione ma con struttura ferma e delicata come i minerali delle rocce dolomitiche.

Il cuore poi mi si apre del tutto quando percepisco in questo vino la purezza, l'integrità e la vitalità che proviene da un approccio produttivo estremamente naturale che segue i ritmi del cielo e della terra e che condivido totalmente. Che gioia per gli uomini e per tutto il pianeta se tutta l'agricoltura un giorno seguisse questo modello fatto di profondo rispetto per la natura, di amore per le tradizioni e di tanto buon senso.

Alzo il bicchiere di Mason di Mason 2012, leggiadro, intrigante e brindo alla vita complimentandomi con l'amico Michael per averci dato questo vino stupendo! ///

Biografia in sintesi: Nato a Firenze nel 1963, Giovanni Manetti si laurea in economia e nel 1989 prende le redini dell'azienda paterna. Nel 1981 crea il Flaccianello della Pieve, un vino ormai famoso nel mondo e uno dei “supertuscani” originari. Nel 1990 inizia la conversione alla gestione biologica e successivamente alla biodynamica. È vicepresidente del Consorzio del Chianti Classico.

Travel acquaintance. When traveling, one often has a special sensitivity for the mood, taste and culture of a region. That is certainly the case with Giovanni Manetti. Why he is drawn to South Tyrol several times a year and what has become of a travel acquaintance is something you can discover below.

I love South Tyrol; it's my favorite region, and I have a wonderful time there every year. In July I climb the fabulous Dolomite passes on my bike, in November I travel to enchanting Merano for the wine festival, and at the end of the year I go on a skiing holiday in my beloved Corvara. It was there, at the Costa family's La Perla hotel, that I first had the pleasure of tasting the Mason di Mason produced by Count Michael Goëss-Enzenberg in Manincor. What a fantastic wine!

It is a great wine, one that lends optimum expression to the magic of Pinot Noir and reflects the character of the fascinating countryside. In the glass I see the light of the sky above the mountains and discover the delicate, yet intensive aromas of mountain flowers and fruits.

On the palate, the wine is as elegant and harmonious as the landscape in the region but as firm and fine in structure as the minerals of the Dolomite rock.

My heart fills with joy as I taste the unadulterated purity and liveliness of this wine. They derive from a natural method of production which takes account of the rhythms of heaven and earth and which I find so very convincing. What a boon it would be for humanity and the planet as a whole if all agricultural activity were one day to be based on this model, which shows such respect for nature, love of tradition and sheer good taste.

I raise my glass with the graceful and inviting 2012 Mason di Mason and drink to life. My compliments go to my friend Michael for having given us this outstanding wine! ///

Short biography: Born in Florence in 1963, Giovanni Manetti studied economy and took over his parents' business in 1989. In 1981 he created the internationally noted Flaccianello della Pieve, one of the original Super Tuscan. In 1990 he began the transition to organic and then to biodynamics. Vice-president of Consorzio del Chianti Classico.

!!! Manincor in Deutschland

Unterwegs in den Norden

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

Verso il nord

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

Heading north

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



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

2 Piazza del Gusto
Italienische Weinkultur
88339 Bad Waldsee
T 0151 270 750 00
www.piazza-del-gusto.de

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

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

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

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

7 Vinothek Et Cetera & Weingut Duijn
77815 Bühl bei Baden-Baden
T 07223 214 97
www.weingut-duijn.com

8 Wein Oertel
96450 Coburg
T 09561 920 92
www.wein-oertel.com

9 Wein & Geist
74564 Crailsheim
T 0171 303 7102
www.mgeist.de

10 WeinMühle Datteln
45711 Datteln
T 02363 559 394
www.weinmuehle.de

11 Via del Gusto
86609 Donauwörth
T 0906 709 2399
www.viadelgusto.de

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

13 Düwesko
48249 Dülmen
T 0172 282 5660
www.duewesko.de

14 Die Weinschmecker
40545 Düsseldorf
T 0211 557 9916
www.dieweinschmecker.com

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

16 Brünings Scheune
28870 Fischerhude
T 04293 789 640
www.bruenings-scheune.de

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

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

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

19 Muecher's Weinhandel
36037 Fulda
T 0661 292 8974
www.muechers-weinhandel.de

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

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

22 Titanic Warenhandels GmbH
22607 Hamburg
T 040 890 8190
www.titanic-wein.de

23 Die Weinschatulle
89522 Heidenheim
T 07321 929 797
weinschatulle@online.de

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

25 Alleswein – Christ Weinhandel
30916 Isernhagen/Altwarmbüchen
T 0511 459 609 00
www.alleswein.com

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

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

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

29 Neckermann & Boxheimer
68623 Lampertheim
T 06206 949 910
www.getraenke-boxheimer.de

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

31 Wein und Feines
04107 Leipzig
T 0341 960 7904
www.WeinRieder.de

32 La Bottega da Caffè Meloni
65549 Limburg
T 06431 228 77
www.cafe-meloni.de

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

34 Alois Dallmayr
80331 München
T 089 213 5130
www.dallmayr-versand.de

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

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

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

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

37 Vinus
82152 Planegg
T 089 895 573 90
www.vinus.biz

38 Belvini.de Weinfachhandel
01454 Radeberg
T 03528 229 8110
www.belvini.de

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

40 Viniculti
83026 Rosenheim
T 08031 809 4587
www.viniculti.de

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

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

43 Lieblingsweine Jochen Daams
42653 Solingen
T 0212 659 8980
www.liebblingsweine.com

44 WeinMakers
45549 Sprockhövel
T 02324 344 9895
www.weinmakers.de

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

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

47 WeinForum
89073 Ulm
T 0731 277 72
www.weinforum-bohm.de

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

49 Weinstein Galerie im Oberdorf
68753 Waghäusel
T 07254 985 1937
www.weinstein-galerie.com

50 Weinober
64331 Weiterstadt
T 06150 917 2200
www.weinober.de

51 vinotheca
69168 Wiesloch
T 06222 387 9841
www.vinotheca.com

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

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 2015

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 2019. // **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 2019. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (50–54 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2015

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 2016 bis Ende 2019. // **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 2016 a fine 2019. // **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 2016 to the end of 2019. // **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 2015

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 2016 bis Ende 2019. // **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 2016 a fine 2019. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °C // **Abbinamenti:** vino da aperitivo; piante 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 2016 to the end of 2019. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46–50 °F // **Delicious as an aperitif,** with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



Kalterersee Keil 2015

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 2016 bis Ende 2019. // **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 2016 a fine 2019. // **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 2016 to the end of 2019. // **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 2015

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 2016 bis Ende 2022. // **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 2016 a fine 2022. // **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 2016 to the end of 2022. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50–54 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2014

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 2016 bis Ende 2021. // **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 liquorizia 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 2016 a fine 2021. // **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 2016 to the end of 2021. // **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 2015

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 2016 bis Ende 2023. // **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 2016 a fine 2023. // **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 2016 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2014

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 2016 bis Ende 2021. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e liquirizia, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s’impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2016 a fine 2021. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and liquorice; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Optimum maturity:** from 2016 to the end of 2021. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



Tannenberg 2015

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 2016 bis Ende 2023. // **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 2016 a fine 2023. // **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 2016 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2014

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 2016 bis Ende 2021. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell’evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Si presenta al meglio:** dal 2016 a fine 2021. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, da lasciar decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth // **Aroma and flavour:** its complex aromas of blackberry and bilberry mingled with hints of plum, elderflower syrup and liquorice provide an early indication of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Optimum maturity:** from 2016 to the end of 2021. // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature, 60–64 °F; will benefit from decanting in its youth; serve in large Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game and mature cheeses.



Sophie 2015

Rebsorten: Chardonnay 92%, Viognier 5%, Sauvignon Blanc 3% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit lang anhaltender Mineralik. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2016 bis Ende 2023. // **Serviertemperatur:** 11–13 °C, für optimalen Trinkgenuss dekantieren und in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel und kräftigen Fischgerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigni: Chardonnay 92%, Viognier 5%, Sauvignon Blanc 3% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio all’attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida nell’evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2016 a fine 2023. // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

Grape varieties: Chardonnay 92%, Viognier 5%, Sauvignon Blanc 3% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, oranges acacia blossom and lime flower while in depth it is mineral-like, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate though nevertheless slender with a lasting mineral-like quality on the finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2016 to the end of 2023. // **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 2014

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 2016 bis Ende 2024. // **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 2016 a fine 2024. // **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 2016 to the end of 2024. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; 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 2013

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 2016 bis Ende 2026. // **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 2016 a fine 2026. // **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 2016 to the end of 2026. // **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 2014

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 2016 bis Ende 2026. // **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 2016 a fine 2026. // **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 2016 until at least the end of 2026. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.



anderswo
altrove
elsewhere

Aufgespürt: Manincor in der weiten Welt

Immer wieder können wir von ungewöhnlichen Orten berichten, wo wir Manincor Weine gefunden haben. Es werden immer mehr und immer interessantere!

San Francisco, USA

„*Ob yes, we carry Manincor wines, we love them!*“ Sie waren höchst erfreut das zu hören: Graf Michael und sein Sohn Kassian auf einer Reise in den USA. Unterwegs um Wein zu verkaufen und die richtige Universität für den Junior zu finden, besuchen die beiden neue Restaurants in San Francisco, stellen sich vor und hören diesen wohlthuenden Satz: „*Ob yes, we carry Manincor wines, we love them!*“ Welche Freude!

Piacenza, Italien

Zwei Tage im November 2015: 330 Aussteller präsentieren beim Mercato dei Vini in Piacenza 2.000 Weine, und 6.000 Besucher lassen sich dieses Angebot nicht entgehen! Der Mercato dei Vini ist ein Ort für Weinliebhaber, die Individualität und Unabhängigkeit schätzen. Als Mitglied der Freien Weinbauern Italiens nimmt Manincor jedes Jahr mit großer Freude an diesem Fest der Weinindividualisten teil.

Monaco

La Rose de Manincor in Monaco – wie elegant das klingt! Doch nicht nur das: Soviel Eindruck hat unser Roséwein beim Yacht Club de Monaco hinterlassen, dass eine Delegation im vergangenen Herbst auf einer Reise zu uns nach Manincor kam um das Weingut kennen zu lernen. Das Ergebnis: Die edle Weinkarte des Yacht Clubs führt nun auch Manincor Weine. 🍷

Sulle tracce di Manincor ovunque nel mondo

Continua ad accadere: siamo qui a raccontare di posti piuttosto insoliti dove ci imbattiamo nei vini di Manincor. Succede sempre più spesso e si fa sempre più interessante!

San Francisco, USA

“*Ob yes, we carry Manincor wines, we love them!*“ Un commento che ha fatto un grandissimo piacere al conte Michael e a suo figlio Kassian durante un viaggio negli USA; mentre si spostavano per vendere il loro vino e trovare la giusta università per il più giovane, sono entrati in due nuovi ristoranti di San Francisco, si sono presentati e hanno potuto sentire di persona questo bell'apprezzamento: “*Ob yes, we carry Manincor wines, we love them!*“ Che gioia!

Piacenza

Due giorni di novembre 2015, 330 espositori che al Mercato dei Vini di Piacenza presentano 2.000 vini e 6.000 visitatori che non si fanno sfuggire l'occasione. Il Mercato dei Vini è un evento per appassionati che apprezzano l'individualità e l'indipendenza; una manifestazione a cui Manincor, in quanto membro della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, partecipa ogni anno con grande piacere.

Principato di Monaco

La Rose de Manincor a Monaco: suona molto elegante! Ma non è tutto qui: il nostro rosé ha fatto una così buona impressione allo Yacht Club de Monaco che nello scorso autunno una delegazione è venuta a Manincor per fare conoscenza diretta con la tenuta. L'ottimo risultato è la presenza anche di vini di Manincor nella esclusiva carta dei vini di questo Yacht Club. 🍷

More discoveries: Manincor in the big wide world

We have again found Manincor wines in places where you might not expect them. The list gets longer and longer and the locations increasingly attractive!

San Francisco, USA

“*Ob yes, we carry Manincor wines. We love them!*“ Two people were very pleased to hear that: Count Michael and his son Kassian on their trip to the USA, where they had gone to sell wine and find a suitable university for junior. On introducing themselves in some new restaurants in San Francisco, they met with the reassuring response: “*Ob yes, we carry Manincor wines. We love them!*“ Great!

Piacenza, Italy

Two days in November 2015: 330 exhibitors were presenting 2,000 wines at the Mercato dei Vini in Piacenza, and 6,000 visitors were determined not to miss the chance! The Mercato dei Vini is the place for wine lovers who appreciate individuality and independence. As a member of the Italian Federation of Independent Winegrowers (FIVI), Manincor takes great pleasure in attending this annual fest for wine individualists.

Monaco

La Rose de Manincor in Monaco – Now that has an elegant ring to it! And that is not all: Our rosé made such an impression at the Yacht Club de Monaco that a delegation travelled to Manincor last autumn to see the estate and winery for themselves. As a result, the Yacht Club's noble wine list now features wines from Manincor. 🍷

Golden Gate, San Francisco



Mercato dei Vini, Piacenza



Yacht Club de Monaco



■ Dieser Wein steht für unser Credo: Traditionsbewusstsein und Innovation in Einklang zu bringen.

In den Lagen um Manincor gedeihen die besten Rotweinsorten der Welt: Merlot und Cabernet Franc bilden die Basis, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon geben die individuelle Würze.

Sorte für Sorte separat gekeltert, spontanvergoren im Holzbottich, 18 Monate im Barrique (zumeist aus eigener Kalterer Eiche), vor dem Füllen im Bestreben nach perfekter Harmonie assembliert.

Ein echter Charakterwein, mit viel Frucht und Würzigkeit, körperreich mit weichen Tanninen, Spannung und Nerv im Abgang. Ergänzt sich hervorragend mit Gerichten aus rotem Fleisch und gehört auf jede Festtafel.

■ Questo vino incarna ciò in cui crediamo, l'armonia tra consapevolezza della tradizione e innovazione.

Nei poderi attorno a Manincor maturano le migliori uve di vino rosso del mondo: Merlot e Cabernet Franc sono la base, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon conferiscono la loro impronta aromatica inconfondibile.

Lavorati separatamente vitigno per vitigno, fermentati spontaneamente in tini di legno, maturati 18 mesi in barrique (per la maggior parte in rovere autoctono di Caldaro) e assembliati prima dell'imbottigliamento alla ricerca dell'armonia perfetta.

Un vino di autentico carattere, con un grande fruttato e una ricca aromaticità, corposo con tannini morbidi, un vino di nerbo e di intriganti contrasti nel finale. Si abbina magnificamente con pietanze di carni rosse, sempre al posto giusto sulle tavole della festa.

■ This wine embodies our guiding principle: creating harmony between tradition and innovation.

The sites around Manincor are home to the world's best red wine varieties. Merlot and Cabernet Franc build the foundation, while Syrah, Tempranillo, Petit Verdot and Cabernet Sauvignon deliver the individual notes.

Vinification is performed separately for each variety, with spontaneous fermentation in wooden casks and eighteen months in barriques (mostly local oak) followed by careful blending in the quest for perfect harmony.

A wine of character, fruity and zesty, with lots of body and soft tannins, and a powerful and intriguing finish. An excellent pairing with red meats, this wine is an ideal companion to any special meal.

*“De venenata
vini alimenti
ac medicamenti
optimi virtute”*

Als der Quedlinburger Kaufmannssohn Daniel Dieter Jacobi im März 1740 das Manuskript seiner Dissertation zum Wittenberger Drucker Eichsfelder brachte, hatte er sein Arztpatent so gut wie in der Tasche. Die Arbeit trug den Titel: „De venenata vini alimenti ac medicamenti optimi virtute“, was so zu übersetzen ist: „Über die Zauberkraft des Weines, des besten Medikamentes und Nahrungsmittels“.
www.elmar-lorey.de/weinarzt.html



MANINCOR

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

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

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



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13

