



MANINCOR

M-

p. 4

Hand Work

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

S. 9

Spuren im Wein

Fässer aus unserem Holz
Botti del nostro legno
Barrels made from our wood

p. 17

Belle teste

Wie Praktikanten Erfahrungen sammeln
Le esperienze dei praticanti
How trainees build up experience



Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

Sophie

Elegant und charmant, spannend und individuell: ein unverwechselbarer Chardonnay, ausbalanciert mit kleinen Anteilen großer weißer Sorten. Für Sommermomente das ganze Jahr.

Seite 29

Elegante e intrigante, attraente e unico: uno Chardonnay inconfondibile bilanciato con piccole parti di grandi bianchi. Per momenti estivi tutto l'anno.

Pagina 29

Elegant and charming, exciting and individual: an unmistakable Chardonnay, balanced with small additions of great white varieties.

For summer months throughout the year.

Page 29



Geschätzte Freunde von Manincor!

Wow, jetzt hatten wir mit 2015 und 2016 zwei ausgezeichnete Jahrgänge in Folge. Es macht richtig Freude unseren Genießern dieses Jahr so strahlende Weine anbieten zu können. Details dazu finden Sie in Helmuth Zozin's Bericht „Handarbeit“.

Wir berichten von unserem 20-Jahr-Jubiläum letztes Jahr, das wir mit unseren respekt-Winzerkollegen zu Jobanni 2016 gefeiert haben.

Was meine Ausbildung zum Tischler und unsere Wälder heute mit Manincor's Weinen verbindet und warum uns Holz so ans Herz gewachsen ist, erzählen wir im Hauptartikel.

Meine besten Lebenserfahrungen durfte ich vor vielen Jahren als Praktikant in anderen Weingütern machen. Einer der Gründe, warum viele junge Praktikanten seither in unserem Betrieb ihre ersten Arbeitsschritte machen. Einige berichten von ihrer Zeit bei uns.

Was verbindet Manincor mit dem Weingut Dr. Bürklin-Wolf? Bettina Bürklin-von Guradze, mit der ich schon in Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert habe, teilt auch heute ihre Philosophie mit uns. Wir stellen sie Ihnen vor.

Der Panholzer Hof ist nach 15 Jahren Pacht seit 2015 in unserem Besitz. Wir haben dort soeben unser Restaurant mit Weinbar Panholzer am Kalterer See eröffnet. Wir werden bestimmt oft dort sein. Vielleicht begegnen wir uns einmal?

Herzlich,
Michael und Sophie Goëss-Enzenberg

Carissimi amici di Manincor!

Caspita! Il 2015 e il 2016 sono state per noi due annate magnifiche una appresso all'altra. È un grande piacere per noi poter offrire agli estimatori dei nostri vini prodotti così brillanti. Potete leggere i dettagli nella relazione di Helmuth Zozin alla rubrica "Handarbeit".

Vi raccontiamo del nostro 20° anniversario celebrato l'anno scorso, che abbiamo festeggiato con i colleghi vignaioli del gruppo "respekt" alla ricorrenza di San Giovanni.

Nell'articolo di copertina parliamo di cosa colleghi la mia formazione di falegname e i nostri boschi con i vini di Manincor e del perché il legno ci stia così a cuore.

Ho fatto bellissime esperienze di vita molti anni fa quando io stesso ero apprendista in altre aziende vitivinicole, ecco uno dei motivi per cui da sempre sono molti i giovani apprendisti che muovono i primi passi nella nostra tenuta. Qualcuno di loro parla del periodo trascorso con noi.

Cosa lega Manincor alla tenuta Dr. Bürklin-Wolf? Bettina Bürklin-von Guradze, con la quale ho studiato viticoltura ed enologia a Geisenheim, condivide ancora oggi con noi la sua filosofia. Ve la presentiamo.

Dopo 15 anni di affitto nel 2015 abbiamo acquistato il maso Panholzer, dove abbiamo aperto anche il nostro ristorante con l'enoteca Panholzer sul Lago di Caldaro. Noi ci saremo spesso, magari un giorno ci incontreremo proprio là?

Cordialmente,
Michael e Sophie Goëss-Enzenberg

Dear friends of Manincor!

Wow! With 2015 and 2016, we now have two consecutive outstanding vintages. It is a very big pleasure to be able to offer wine lovers such wonderful wines. For the details, see what Helmuth Zozin has to say in his report in "Hand work".

We also report on last year's twentieth anniversary, which we celebrated on June 24, the feast day of St John the Baptist, with our fellow vintners in the respekt group.

In the main article we explain what my training as a carpenter and our woods have to do with today's Manincor wines and why we take the subject of wood so seriously.

I probably learnt my most valuable lessons in life as a trainee on other wine estates many years ago. That is one of the reasons why many young interns now come to us to take their first steps in the working world. Read what some of them have to say about their time in Manincor.

What do Manincor and the Dr. Bürklin-Wolf Wine Estate have in common? Bettina Bürklin-von Guradze, who was one of my fellow students of wine-growing and enology in Geisenheim, shares our philosophy still today. We take pleasure in introducing her.

Having leased the Panholzer Hof for fifteen years, we became the owners in 2015. Now we have opened our Panholzer Restaurant and Wine Bar on Lake Caldaro. I expect we will be frequent visitors. Maybe we will meet there one day?

Kind regards,
Michael and Sophie Goëss-Enzenberg



Unsere Eichen

Wir haben das große Glück, in unserem Wald um die Leuchtenburg einen dezenten Bestand von Eichen zu pflegen. Die reifen Stämme werden ausgewählt, um sie zu Weinfässern für unsere Weine zu veredeln. Wenn die Eiche nach drei Jahren Lagerung und Verwitterung in unserem Hof nahezu „geschmacksneutral“ ist, verlässt sie Manincor zur Verarbeitung in der Fassbinderei. Als feines Barriquefass zurückgekehrt, dient es uns dann für fünf Jahrgänge. Danach verarbeiten wir das Fassholz weiter. Der Kreislauf schließt sich.

Le nostre querce

Abbiamo la grande fortuna di curare un discreto patrimonio forestale di querce nel nostro bosco attorno a Castelchiaro. I tronchi maturi vengono selezionati per essere trasformati e nobilitati in botti per i nostri vini. Dopo tre anni di deposito e di esposizione agli agenti atmosferici nella nostra tenuta, periodo in cui il legno diventa per così dire quasi “insapore”, Manincor li consegna al bottificio per la lavorazione. Ritornano a noi sotto forma di pregiate barrique che impieghiamo per cinque annate e il cui legno viene successivamente riutilizzato in altro modo. Così il cerchio si chiude.

Our oaks

We have the great good fortune to have a fine stand of oak in our forest around the Leuchtenburg. Mature trees are selected for making barrels for our wines. After three years of storage and seasoning in our yard to remove any undesirable flavors in the oak, the wood leaves Manincor for the coopers. After its return in the form of a quality barrique barrel, it is used for five vintages. Then the wood is put to some other use, and the cycle is complete.

/// Hand Work

Nachrichten aus Keller und Weinberg Rückblick: Das Weinjahr 2016

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Man denkt: Nach einem großartigen Jahr wie 2015 wird sich die Natur eine Pause gönnen. Aber falsch! 2016 ist ein mindestens ebenso guter Jahrgang. Sonnen- und Lichtjahre sind selten, im Schnitt nur zweimal in zehn Jahren. Es ist schon erstaunlich, gleich zwei hintereinander geschenkt zu bekommen.

Stürmischer Beginn. Das Jahr begann nicht vielversprechend: Es gab viele Gewitter und von Ende Mai bis Mitte Juli fast täglich Nässe.

Folglich machte uns die Peronospora zu schaffen. Mit viel Handarbeit und rhythmischer Anwendung der biodynamischen Präparate wie Hornkiesel und Kamillen- und Acker-schachtelhalmtee behielten wir alles im Griff. Natürlich kamen wir nicht ohne Kupfer aus, aber durch präzise Applikationstechnik und perfektes Timing genügte eine geringe Menge.

Intensive Arbeit. An die tausend Arbeitsstunden pro Hektar investierten wir in unsere Weinberge. Es hat sich gelohnt: Wir kamen schadlos durch die schwierige Phase, alles war noch möglich.

Ab Mitte Juli, gerade rechtzeitig zu Reifebeginn, wendete sich das Blatt. Ein sonniger Tag folgte dem anderen, im August und September war die Lichtqualität außergewöhnlich. Die Trauben entwickelten eine perfekte Reife mit intensivsten Aromen.

Während der ganzen Ernte kam nie Eile, geschweige denn Stress auf. Weinberg für Weinberg konnten wir bei optimalem Reifegrad in den Keller bringen. Acht Wochen, solange wie noch nie, dauerte die Lese. Am 12. September begannen wir

Notizie dalla cantina e dai vigneti Retrospettiva: l'annata 2016

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

Si può pensare che dopo un'annata spettacolare come il 2015 la natura si voglia prendere una pausa. Sbagliato! Il 2016 è stato un anno altrettanto eccellente. Le annate di sole e luce sono una rarità, in media ricorrono solo due volte in 10 anni, ma è davvero sorprendente che due annate così si susseguano.

Inizio burrascoso. L'avvio dell'anno non era stato promettente: molti temporali e da fine maggio a metà luglio piogge quasi ogni giorno.

Poi è arrivata la peronospora a renderci la vita difficile, ma siamo riusciti a mantenere il controllo della situazione con tanto lavoro manuale e l'impiego regolare di preparati biodynamici come cornosilice e tè di camomilla e di equiseto. Naturalmente non ne saremmo usciti senza il rame, ma ne sono bastate quantità ridotte grazie ad una tecnica di applicazione puntuale e ad una tempificazione perfetta.

Lavoro intenso. Abbiamo investito sui nostri vigneti quasi mille ore di lavoro per ettaro, ma ne è valsa la pena: abbiamo superato indenni la fase critica e quindi tutto poteva ancora succedere.

A partire da metà luglio, quindi giusto in tempo per l'inizio della maturazione, la situazione è cambiata: una sequenza ininterrotta di giornate soleggiate e una straordinaria quantità di luce in agosto e in settembre. Le uve sono così giunte ad una perfetta maturazione con aromi molto intensi.

E per tutta la vendemmia nulla è stato fatto in fretta e di stress neanche a parlarne. Siamo riusciti a trasferire in cantina le uve di ciascun vigneto al punto ideale di maturazione. La

News from the cellar and vineyards Looking back: the 2016 wine year

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

The popular wisdom: After such an excellent year as 2015 nature will want to take a rest. Wrong again! The 2016 vintage is at least as good. Light and sunshine years are rare, with an average of only two per decade. So it is astonishing to be able to benefit from two in consecutive years.

Stormy beginning. The year made an unpromising start, with a lot of thunderstorms and rain on an almost daily basis from the end of May to the beginning of July.

That created problems with peronospora. With the help of thorough manual vine husbandry and the regular application of biodynamic preparations like horn silica and camomile and horsetail tea, however, we were able to keep the situation under control. We could not do without copper, of course, but with precision application and perfect timing we were able to keep the amount to a minimum.

Intensive work. In total, we invested about a thousand hours of labor per hectare in our vineyards. The investment paid off: The vines emerged from the difficult period unharmed; everything was still possible.

From the middle of July – just in time for the start of the ripening period – the situation improved, bringing one sunny day after another. In August and September the quality of the light was outstanding. The grapes were able to reach perfect maturity and developed highly intensive aromas.

The harvest itself was an unhurried affair, with not a single hectic moment. We were able to bring in perfectly ripe grapes, vineyard by vineyard. Eight weeks we spent on the harvest,

mit Sauvignon Blanc in Liebenaich, und am 3. November schlossen wir sie mit Cabernet Sauvignon im Tatzenschroat ab.

Von der Traube zum Wein. Auch wenn die Voraussetzungen perfekt erscheinen, wird bei uns jede Traube in die Hand genommen und genauestens kontrolliert. Unreife, faule oder angeschlagene Beeren zupfen wir heraus. Diese akribische Selektionsarbeit ist notwendig, damit wir im Keller auf Technik verzichten können und die Gärung mithilfe der traubeneigenen Hefen, also die Spontangärung, funktioniert.

Im Keller zeigen die Weine bereits jetzt ihre Klasse. Vielschichtige, reife Fruchtaromatik, Schmelz, dichte Struktur, saftige Länge und mineralische Frische kennzeichnen den Jahrgang. Einziger kleiner Wehrmutstropfen ist der etwas höhere Alkoholgehalt, der aber durch den kräftigen Körper sehr gut eingebunden erscheint.

Die Spontangärungen verliefen durch die hohe Zuckerkonzentration extrem langsam und dauerten bei den Weißweinen bis in den Januar hinein. Zugleich konnten sich deshalb besonders delikate Aromen entwickeln.

Ein Ausnahmejahr ist 2016 auf jeden Fall für unseren Vernatsch, den *Keil*.

vendemmia è durata ben otto settimane, non era mai successo prima. Il 12 settembre abbiamo iniziato con il Sauvignon Blanc a Liebenaich e il 3 novembre abbiamo concluso con il Cabernet Sauvignon del podere Tatzenschroat.

Dall'uva al vino. Anche se i presupposti sembravano davvero perfetti, il nostro metodo prevede di prendere in mano e controllare con accuratezza ogni grappolo; le bacche poco mature o compromesse vengono eliminate. Questo lavoro certosino di selezione è necessario perché ci permette di rinunciare ad interventi tecnici in cantina e favorisce al meglio la fermentazione spontanea, ovvero la fermentazione con l'ausilio dei lieviti indigeni.

I vini mostrano quanto valgono già in cantina. L'annata è contraddistinta da una ricchezza di aromi fruttati maturi e da vini di carattere con struttura robusta, persistenza avvolgente e fresca mineralità. Unica piccola nota dolente è un grado alcolico leggermente più elevato che però sembra stemperarsi molto bene nel corpo vigoroso dei vini.

Le fermentazioni spontanee hanno avuto un andamento particolarmente lento per l'elevata concentrazione zuccherina e sono durate fino a gennaio per i vini bianchi. Ciò ha consentito

longer than ever before. We started on September 12 with the Sauvignon Blanc in Liebenaich and finished on November 3 with the Cabernet Sauvignon at Tatzenschroat.

From the grape to the wine. At Manincor, even when conditions seem to be ideal, we still examine every grape cluster during picking and remove all unripe, moldy or damaged berries. This meticulous process of selection is essential: It means we can work in the cellar without technological aids and rely on spontaneous fermentation, i.e. fermentation using the yeasts occurring naturally on the grapes.

In the cellar the wines are already showing their class. The vintage offers complex, ripe fruit aromas, a good mouthfeel, tightly knit structure, juicy finish and mineral freshness. The only minor drawback is a slightly higher alcohol content, but it seems to be very well integrated in the full body.

With the rich concentrations of sugar, spontaneous fermentation was an extremely slow process, lasting well into January in the case of the white wines. On the other hand, that also permitted highly delicate aromas to develop.

2016 is certainly an exceptional vintage for our Schiava aka Keil,

Helmuth Zozin



Er zeigt sich mit nie dagewesener Fruchtsüße und Komplexität. Er begeistert uns am meisten und ist unser Wein des Jahres.

Die Roten haben sowohl griffige Gerbstoffe als auch delikate Finesse. Beste Voraussetzungen um sich zu großen Weinen zu entwickeln.

Im Laufe des Jahres kommen zeitgleich die weißen 2016er und die roten 2015er in den Verkauf. Zwei Topjahrgänge, in meinen Augen das Beste, das wir auf Manincor bis jetzt produziert haben. Welcher der beiden Jahrgänge in zehn Jahren die Nase vorne haben wird, kann ich nicht sagen. Beide versprechen große Weine mit hervorragendem Alterungspotenzial.

Entwicklung der Weine. Manincor-Weine sind keine kurzfristigen Blender sondern spielen ihre zurückhaltende Finesse oft erst nach einigen Jahren Flaschenreife aus.

Schon die Weine der Hand-Linie wie Réserve della Contessa und Réserve del Conte profitieren von mehrjähriger Flaschenlagerung. In Topjahren können sie sich nach zehn Jahren in einwandfreiem Zustand präsentieren. Die Herz-Weine brauchen durchwegs mindestens fünf Jahre bis zur optimalen Trinkreife, oft sind sie erst nach zehn Jahren auf dem Höhepunkt. Die Krone-Weine sind ohnehin auf lange Lagerung ausgelegt und garantieren nach zehn bis zwanzig Jahren vollendeten Trinkgenuss.

Um dieses Entwicklungspotential unserer Weine besser zu zeigen, werden wir in den nächsten Jahren mit unseren Weinen später auf den Markt kommen. Schrittweise werden wir den Verkaufsstart nach hinten verschieben und so den Weinen mehr Flaschenreife gönnen.

Voraussetzung dafür sind natürlich optimale Lagerbedingungen. Wenn man Freude an gereiften Weinen hat, lohnt es sich, in einen perfekt temperierten Keller zu investieren. Für mich heißt das im Idealfall konstante 12°C; zumindest aber sollte die Temperatur auch im Sommer nie über 15°C steigen. In den seltensten Fällen reicht ein Naturkeller, es braucht fast immer eine leistungsfähige Klimaanlage. Ich garantiere: Sie ist die beste Investition in den Trinkgenuss! Jeder Grad mehr an Kellertemperatur kostet zumindest ein Jahr an Lagerfähigkeit. ❖❖❖

Weinlese
Vendemmia
Harvest



che si sviluppassero al contempo aromi particolarmente delicati.

Il 2016 è comunque un anno d'eccezione per la nostra Schiava, il Keil. Esprime infatti un fruttato e una complessità assolutamente inediti, al punto che ci ha davvero conquistati e per noi è il vino dell'anno.

I rossi presentano tannini vibranti accanto ad una finezza delicata, i migliori presupposti perché si evolvano in grandi vini.

Nel corso dell'anno è iniziata la vendita in contemporanea dei bianchi 2016 e dei rossi 2015. Due annate d'eccellenza, a mio parere il meglio che finora Manincor abbia mai prodotto. Non sono in grado di dire quale tra le due annate supererà l'altra tra dieci anni; ambedue promettono vini di rango con un eccellente potenziale di invecchiamento.

Evoluzione dei vini. I vini di Manincor non abbagliano nell'immediato, ma spesso esprimono la loro sobria finezza solo dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

I vini della linea Mano come il Réserve della Contessa e il Réserve del Conte, ad esempio, traggono grande vantaggio da un affinamento in bottiglia di alcuni anni. Nel caso di annate eccezionali possono conservarsi in condizioni perfette anche dopo dieci anni. I vini della linea Cuore richiedono almeno cinque anni per arrivare alla maturità ottimale per la degustazione e spesso raggiungono l'apice solo dopo dieci. I vini della linea Corona sono comunque destinati ad un lungo invecchiamento e garantiscono un grande piacere all'assaggio dopo almeno dieci, ma anche dopo vent'anni.

Per permettere che questo potenziale si esprima al meglio, nei prossimi anni metteremo sul mercato i nostri vini con un maggiore ritardo. Gradualmente ne posticiperemo la vendita per concedere loro maggiore affinamento in bottiglia.

Il presupposto di tale scelta è dato ovviamente da condizioni ideali in magazzino. Se si amano vini affinati merita investire in una cantina perfettamente temperata; idealmente ciò significa per me una temperatura costante di 12°C, che non deve mai superare anche in estate i 15°C. In pochissimi casi è sufficiente una cantina naturale, quasi sempre bisogna dotarsi di un efficiente sistema di condizionamento. Ve lo garantisco: è il migliore investimento per un vero piacere all'assaggio! Ogni grado di temperatura in più in cantina costa almeno un anno di potenziale invecchiamento. ❖❖❖

Im Keller
In cantina
In the cellar



which presents with an unheard-of fruit sweetness and complexity. We are particularly thrilled about that and have chosen it as our Wine of the Year.

The reds combine structured tannins with delicate finesse – perfect preconditions for outstanding wines.

In the course of the year, our 2016 whites and 2015 reds will be simultaneously released: two exceptional vintages – in my view the best that Manincor has produced to date. Which of the two vintages will be the winner in ten years' time is hard to say; both give promise of great wines with wonderful potential for laying down.

Time to develop. Manincor wines are not about short-term impressions; they have a restrained finesse that only develops fully after several years of aging in the bottle.

Starting with the Hand line, like our Réserve della Contessa and Réserve del Conte, our wines benefit from spending a number of years in the bottle; the best vintages will still be in perfect condition after ten years. Our Heart wines all take at least five years to reach full maturity and in many cases are only at their best after ten years in the bottle. And the Crown wines are meant for long-term aging in the bottle, with peaks of pleasure guaranteed after ten to twenty years.

In order to create a stronger focus on the aging potential of our wines, we will wait longer before releasing our wines on the market in the next few years. We will be pushing back the release day step by step to ensure that our wines are given more time to age in the bottle.

Of course, the above only applies where the wines find optimum conditions for storage. For anyone who appreciates fully matured wines, it makes sense to invest in a temperature-controlled cellar. In my opinion, a constant 12°C is perfect; or at least, the temperature should not rise above 15°C in summer. A natural cellar is rarely adequate; efficient air-conditioning is almost always needed. I assure you: That is the best possible investment for the discerning wine lover. Every additional degree in cellar temperature costs at least one year in the storage life of your wines. ❖❖❖

03.11.2016

Es ist geschafft!
Fine vendemmia!
A good job well done!



Sommerzeit – Festzeit!

Ein runder Geburtstag ist ein schöner Anlass für ein Fest. 2016 luden wir zu unserem 20. Geburtstag die Weinfachwelt nach Schloss Campan. Im prächtigen historischen Schlosskeller gab es eine Vertikalverkostung von Weinen der vergangenen 20 Jahre. Ihre Langlebigkeit und Frische beeindruckte alle. Anschließend wurde mit den Gästen und Winzerkollegen am Kalterer See getafelt.

Mitten im Sommer und nahe an der Sonnenwende ist Johanni ein wichtiger Zeitpunkt für den biodynamischen Weinanbau. Johanni ist im allgemeinen ein Lostag für die Landwirtschaft und gilt als idealer Tag, um Kräuter zu sammeln.

Johanni ist aber auch ein traditioneller Termin für 19 Winzerkollegen: Sie treffen sich, um Wissen auszutauschen, sich weiterzubilden und um gemeinsam das Johannifest zu feiern.

Was alle verbindet: Sie bilden die Gruppe „respekt BIODYN“, die 2007 von Michael Graf Goëss-Enzenberg mit einigen befreundeten Winzerkollegen aus Österreich gegründet wurde. Sie alle haben sich dem Ziel verschrieben, mit biodynamischen Methoden Wein von höchster Qualität zu erzeugen. Mittlerweile gehören 19 Winzerbetriebe aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn zur Gruppe.

Am 24. Juni präsentierten die respekt-Winzer den zahlreichen, geladenen Gästen ihre Weine, informierten über die Praxis der Biodynamie und hielten Seminare. – Begleitet von Südtiroler Kost vom Hotel Pardeller und der Tscheinerhütte.

Abends wurde das im Brauchtum fest verankerte Johannifeuer entzündet. Freunde und Kollegen scharten sich bis tief in die Nacht hinein um das Feuer, vertieft in gute Gespräche und in den Genuss eines Almochsen und der besten Tropfen von jedem Weingut. ❖❖❖

20 Jahrgänge – Verkostung in Campan
20 annate – degustazione verticale
Campan wine-tasting with 20 vintages



Estate – tempo di festa!

Un bel compleanno rotondo è senz'altro un'ottima occasione per festeggiare. Nel 2016 abbiamo invitato il mondo degli specialisti del vino a Castel Campan per il nostro 20° anniversario. Nella magnifica cantina storica del maniero si è svolta una degustazione verticale di vini degli ultimi 20 anni durante la quale sono rimasti tutti conquistati dal loro invecchiamento e dalla loro freschezza. Abbiamo concluso la festa a tavola con gli ospiti e colleghi vignaioli sul Lago di Caldaro.

In prossimità del solstizio, quando l'estate è già scoppiata, la ricorrenza di San Giovanni è un momento importante per la coltivazione biodinamica. Il giorno di San Giovanni (24.6) è considerato generalmente una data rituale per l'agricoltura, ideale per raccogliere erbe.

Il giorno di San Giovanni è anche però un appuntamento di tradizione per 22 colleghi vignaioli: si incontrano infatti per scambiarsi informazioni, approfondire le loro conoscenze e festeggiare poi assieme la ricorrenza.

Sono tutti soci del gruppo “respekt BIODYN” che il conte Michael Goëss-Enzenberg ha fondato nel 2007 con alcuni amici vignaioli austriaci e che li vede accomunati dall'obiettivo di coltivare uve e produrre vini di eccellente qualità utilizzando metodi biodynamici. Dalla costituzione il gruppo è cresciuto e comprende ora 22 tenute vitivinicole di Austria, Germania, Italia e Ungheria.

Il 24 giugno i vignaioli del gruppo “respekt” hanno presentato i propri vini a numerosi ospiti selezionati, fornito informazioni sulla biodynamica nella prassi e tenuto seminari. Il tutto accompagnato dalle prelibatezze sudtirolesi dell'Hotel Pardeller e del ristorante Tscheiner Hütte a Nova Levante.

Alla sera è stato acceso il falò di San Giovanni, come vuole l'antica tradizione. Amici e colleghi si sono radunati attorno al fuoco fino a tarda notte, assorbiti da interessanti chiacchierate mentre gustavano un ottimo manzo accompagnato dalle migliori stalle di ogni tenuta. ❖❖❖

„respekt“ Verkostung
Degustazione “respekt”
“respekt” wine-tasting



Summertime – time to party!

A round-number birthday is a good reason for a big party. Last year we celebrated our 20th anniversary by inviting the world of wine to Campan Castle. There, in the splendid old cellar, we held a vertical tasting session with wines covering the last twenty years. The combination of freshness and longevity did not fail to impress. Then we invited our guests and fellow vintners to join us for a meal on Lake Caldaro.

The feast day of St John the Baptist – June 24 – is close to the summer solstice. That makes it a key date for biodynamic wine-growing and for agriculture in general. It is considered an ideal day, for example, for collecting herbs.

St John's Day is also an important date for a group of vintners, who meet to exchange information and build up their knowledge and also to celebrate the saint's day. They have much in common, in particular membership in the “respect-BIODYN” group, which was established in 2007 by Michael Count Goëss-Enzenberg and a number of like-minded vintners from Austria. They are all committed to the goal of producing wines of the very best quality using biodynamic methods. Today the group has twenty-two members in Austria, Germany, Italy and Hungary.

On June 24, 2016 the members of the Respekt BIODYN group presented their wines to a large number of invited guests, provided information on biodynamic wine-growing and held seminars – accompanied by South Tyrolean fare from Hotel Pardeller and the Tscheinerhütte.

In the evening it was time to light the traditional St. John's bonfire. Friends and colleagues gathered round until late at night, engrossed in conversation and enjoying the roast alpine beef and the best wines from every winery. ❖❖❖

Johannifeuer im Hof
Falò di San Giovanni
St. John's bonfire





/// Spuren im Wein

Das Weinfass: die wichtigste Nebenrolle im Weinkeller

Wir machen Wein. Oder vielmehr: Seit über 20 Jahren begleiten wir Trauben auf ihrem Weg in die Flasche. Denken nach, wie wir alles noch besser machen können, lernen Tag für Tag dazu. Vom ersten Augenblick an war klar, dass wir als Waldbesitzer unser Privileg für den Wein nutzen werden: Weinfässer aus eigenen Eichen! Wie schön das klingt, wie stimmig das ist, wie gut es sich anfühlt.

Einmal geerntet, verwandeln sich die Trauben jeden Tag. Vieles von dieser Verwandlung findet in der Ruhe statt, in der Geborgenheit eines Weinfasses. Es schützt, bietet Ruhe und Raum für Entwicklung. Und es hinterlässt seine Spuren im Wein. Eine Spurensuche.

Es war eine Richtungsentscheidung: In Manincor vergären die Weine ausschließlich im Holz. Eine Entscheidung, die uns leicht gefallen ist; ist sie doch eine logische Konsequenz unserer biodynamischen Arbeitsweise im Weinberg.

Warum Holz. Wenn wir in der Biodynamie danach streben, das uns überlassene Land auf nachhaltige, freundliche Weise zu bearbeiten und einer größtmöglichen Vielfalt an Lebewesen ein gutes Auskommen zu ermöglichen; wenn wir uns beständig

La botte: il più importante comprimario in cantina

Facciamo vino. O meglio: Da oltre vent'anni accompagniamo le uve lungo il loro percorso fino alla bottiglia. Riflettiamo su come possiamo fare tutto ancora meglio e impariamo giorno per giorno. Dal primo istante ci fu chiaro che avremmo sfruttato il nostro privilegio di essere proprietari di un bosco a favore del nostro vino: botti costruite con il proprio legno! Come suona bene, come tutto coincide, com'è bello da toccare.

Appena vendemmiate, le uve si trasformano di giorno in giorno. Gran parte di questa trasformazione avviene nella quiete protetta di una botte. Che preserva, offre quiete e spazio per evolvere. E lascia le sue tracce nel vino. Che possiamo seguire.

Fu una decisione di fondo: a Manincor i vini fermentano esclusivamente nel legno. Una decisione che abbiamo preso con facilità; è infatti una logica conseguenza del nostro modo di lavorare biodinamico nel vigneto.

Perché il legno. Se noi attraverso la biodinamica abbiamo l'ambizione di lavorare la terra a noi affidata in modo sostenibile e amichevole e di assicurare il necessario per vivere alla maggiore molteplicità possibile di esseri viventi; se continuiamo costantemente a farci pensieri su come portare all'armonia il

The wine barrel: the main supporting role in the wine cellar

We are winemakers. Or rather: We have spent more than twenty years as facilitators for grapes on their journey from the vineyard to the bottle – learning all the time and always thinking about how to do an even better job. From the very beginning it was clear that, as forest owners, we would make use of that privilege to the benefit of our wine – with barrels made from our own oak trees! That sounds so right – a logical idea and a good feeling.

Once harvested, the grapes undergo a process of transformation, day in day out. Much of that transformation occurs while the wine is at rest, in the self-contained world of the wine barrel. It offers protection, peace and room for development. And it leaves traces in the wine. Let us track those traces.

It was a landmark decision: At Manincor, the wines are fermented exclusively in wood – a logical decision in combination with our commitment to biodynamic husbandry in the vineyard.

Why wood? In view of the fact that we – as biodynamic vintners – strive to work the land entrusted to our care in the spirit of sustainability and create optimum conditions for the fauna

„Mein ganzes Leben steht im Zeichen des Elementes Holz. Ich bin im Wald aufgewachsen, habe eine Tischlerausbildung gemacht, liebe Holz mit allen Sinnen.“

Michael Graf Goëss-Enzenberg

Gedanken darüber machen, wie wir unser Handeln in Einklang mit der Natur bringen; wenn wir die Möglichkeit haben, auf eigene Ressourcen zurückzugreifen – dann ist unsere exklusive Entscheidung für die Arbeit mit Holz nicht nur nachvollziehbar, sondern geradezu logisch.

Eine Liebesheirat. Als biodynamisch arbeitender Betrieb achten wir auf jeden Einfluss, dem unser Wein ausgesetzt ist und tun alles, um die ideale Umgebung für den Wein zu schaffen – wie Besucher in unserem Weinkeller wissen.

Behälter und Wein treten in eine besonders intensive Beziehung, die die Qualität des Weines wesentlich beeinflusst.

Unsere Überlegungen: Holz ist ein lebendiges Material. Kaum jemals hat es sich zu Ende entwickelt (das Ächzen und Knacken, ja, das Krachen von Holzböden in alten Bauernhäusern!). Es wächst langsam, und es dauert lange, bis man es nutzen kann. Holz „lebt“ in einer anderen Zeitrechnung als wir Menschen. Über Jahrzehnte nehmen Bäume Nährstoffe aus dem Boden auf, sind dem Wetter ausgesetzt, erleben Klimaveränderungen.

Verwandtschaft. Holz ist den Trauben nahe: Auch die Trauben nehmen Nährstoffe aus dem Boden auf, leben von Luft, Sonne, Wasser, gedeihen symbiotisch mit dem Holz der Reben.

Ein Holzfass ist freundlich zu den Trauben, harmonisch und ausbalanciert. Es umfängt, schützt sie, bietet Raum zur Entwicklung und zum Atmen. Holz und Wein haben den gleichen Rhythmus.

Önologische Aspekte. Als Holzart für unsere Weinfässer kommt nur Eiche in Frage. Es wird viel herum probiert, der eine schwört auf dieses, der andere auf jenes. Für uns zählt einzig die Qualität.

Eichenholz ist engporig und bringt den Wein mit exakt der richtigen Menge Sauerstoff in Berührung, damit er sich zur Reife entwickeln kann; gleichzeitig bleibt die Oxidation im Rahmen. Eichenholz ist warm und hart zugleich; es löst sich nicht auf.

Es hat ein Maximum an Vitalität und zugleich Harmonie. Ein gesunder, ausbalancierter Austausch zwischen Holz und Wein kann stattfinden. Wir arbeiten beständig daran, in unseren

nostro agire con la natura; se abbiamo la possibilità di attingere a risorse proprie, allora la nostra decisione esclusiva di lavorare con il legno non solo è giustificata, ma addirittura logica.

Un matrimonio d'amore. Siamo un'azienda biodynamica e come tale prestiamo attenzione ad ogni influsso a cui è esposto il nostro vino e facciamo di tutto per creare l'ambiente ideale, come sanno bene i visitatori della nostra cantina.

Contentitori e vino sono in un rapporto particolarmente intenso che influisce in modo sostanziale sulla qualità del vino stesso.

Riflettiamo: il legno è un materiale vivo. Non ha mai finito di svilupparsi (quello stridere e scricchiolare, ma certo, lo scricchiolare dei pavimenti di legno delle vecchie case contadine!) Cresce lentamente e ci vuole un bel po' di tempo perché possa essere utilizzato. Il legno "vive in un altro tempo" rispetto agli esseri umani. Per decenni gli alberi assimilano nutrimento dal terreno, sono esposti agli agenti atmosferici, vivono i cambiamenti climatici.

Affinità. Il legno è affine all'uva: anche le uve traggono nutrimento dal terreno, vivono di aria, sole, acqua e maturano in simbiosi con il legno delle viti.

Una botte di legno è amica delle uve, è armonia ed equilibrio. Avvolge, protegge, offre spazio per evolvere e per respirare. Legno e vino hanno lo stesso ritmo.

Aspetti enologici. L'unica essenza che è adatta per le nostre botti è quella di rovere, un tipo di quercia. Si fanno molti esperimenti, l'uno sostiene fermamente questo, l'altro una cosa diversa. Per noi conta soltanto la qualità.

Il legno di rovere è compatto e fa entrare il vino in contatto con i tannini esattamente nella giusta quantità in modo che possa maturare; il legno di rovere è caldo ma anche duro, non cede.

Mostra una grandissima vitalità e insieme armonia e quindi può avvenire uno scambio sano e bilanciato tra legno e vino. Lavoriamo con costanza per riuscire a cogliere nei nostri vini il giusto rapporto tra giovinezza e maturazione.

Il legno di rovere dà al vino le migliori sfumature di sapore ed è l'essenza più nobile per le botti. I nostri obiettivi restano sempre l'esaltazione del fruttato e vini complessi ma eleganti. Nel legno il vino resta aperto, ottiene il suo spazio per evolvere, nell'acciaio sarebbe in qualche modo chiuso e costretto.

L'età delle botti può influenzare notevolmente il vino: il legno giovane gli cede spesso tannini e quindi ne condiziona sostanzialmente il gusto al palato. Utilizziamo botti costruite in essenza di rovere di piante cresciute lentamente, che con il loro legno a porosità fine influiscono limitatamente sul gusto del vino. I vini di Manincor dovrebbero restare fedeli a se stessi e conservare tutto quello che è già contenuto nelle uve.

Le nostre botti per i bianchi. Abbiamo provato di tutto per quel che

and flora with respect for biodiversity, that we give constant thought to the compatibility of our activities with the needs of nature and that we are in a position to utilize our own resources, the decision to make exclusive use of wood is unassailable logic.

A living product. As biodynamic wine growers, we give thought to every aspect that might influence our product and do everything possible to create ideal conditions for the wine – as visitors to our cellars know.

Wine and its containers enter into a particularly intensive relationship, one that is critical for the quality of the wine.

Our thinking goes like this: Wood is a living material, one that hardly ever reaches the end of its development. (Just think how the old wooden floors in an alpine farmhouse squeak and creak and even groan!) It grows slowly and it takes a long time before the wood can be used. Wood lives on a different time scale to human beings. For decades, the trees extract nutrients from the soil, brave the elements and live through changes in the climate.

Close relationship. Wood has much in common with grapes: Grapes also feed on nutrients in the soil, breathe the air, drink water and absorb sunshine. And they flourish in symbiosis with the wood of the vine.

A wooden barrel is kind to the grapes, lending harmony and balance. It holds and protects, offering space to breathe and develop. Wood and wine have the same rhythm.

Enological aspects. In our view, the right wood for our wine barrels can only be oak. All kinds of wood have been tried; some vintners swear by one sort, some by another. For us, the only thing that matters is the quality.

Oak is a fine-pored wood. It admits just the right amount of oxygen needed for the wine to develop and mature. Oak is both warm and hard; it does not dissolve.

It offers maximum vitality and imparts harmony at the same time. It admits a healthy, balanced interaction between wine and wood. We are working continually to achieve in our wines the perfect relationship between youthfulness and maturity.

Oak imparts the finest nuances of taste to the wine; it is the most noble wood for making wine barrels. Our objective is always to emphasize the fruit and obtain a wine that is both complex and elegant. In wooden barrels, the wine remains open; it is given room to develop. In stainless steel it tends to become harder and more closed.

The age of the barrel can make a big difference to the wine: New oak often releases tannins and so influences the mouthfeel. We use barrels made of slow-growing oak, with a fine pore structure that ensures a more subtle influence on the taste of the wine. We want our Manincor wines to be authentic and preserve all that is inherent in the grapes.

Weinen das richtige Verhältnis zwischen Jugendlichkeit und Reife zu treffen.

Eichenholz gibt dem Wein die besten Geschmacksnuancen und ist das nobelste Fassholz. Unser Ziel ist es immer, dass die Frucht betont wird und die Weine komplex aber elegant sind. Im Holz bleibt der Wein offen, bekommt Raum zur Entwicklung, im Edelstahl wird er leicht verschlossen und fixiert.

Das Alter des Weinfasses kann den Wein wesentlich beeinflussen: Neues Holz gibt oft Tannine ab und beeinflusst damit wesentlich das Mundgefühl. Wir verwenden Fässer aus langsam gewachsenen Eichen, die durch ihr engporiges Holz den Weingeschmack nur sehr dezent beeinflussen. Manincor-Weine sollen bei sich bleiben und alles, was in den Trauben schon angelegt ist, bewahren.

Unsere Weißweinfässer. In Größe, Form und Dicke der Dauben haben wir Verschiedenes ausprobiert. Das Ergebnis ist: Unsere Weißweine kommen in Ovalfässer mit einer Größe von 12 bis 20 Hektoliter. Im Ovalfass herrscht eine eigene Dynamik der Trubstoffe, die für unsere Weine vorteilhaft ist.

Manincor-Weißweine bleiben sieben bis zehn Monate im Holz. Ihre ganze Entwicklung findet im Eichenfass statt: Der frisch gepresste Saft kommt ins Fass, vergärt und reift zum Wein.

Die heikelste Phase ist die Gärung, besonders wenn man sich, wie wir auf die traubeneigenen Hefen verlässt.

riguarda dimensioni, forme e spessori delle doghe. Il risultato è che i nostri vini bianchi maturano in botti ovali con una capacità da 12 a 25 ettolitri. Nelle botti ovali si crea una peculiare dinamica dei sedimenti che risulta vantaggiosa per i nostri vini.

I bianchi di Manincor rimangono dai sette ai dieci mesi nel legno. Tutta la loro maturazione avviene nelle botti di rovere: il mosto appena pigiato giunge nella botte, fermenta e maturando diventa vino.

La fase più critica è la fermentazione, soprattutto quando ci si affida ai lieviti indigeni delle uve. E proprio al momento della fermentazione si apprezzano i vantaggi della botte in legno con la sua porosità e le sue proprietà termoisolanti. In questo contenitore vivo i processi naturali avvengono semplicemente in modo più dinamico.

I vini rimangono sui lieviti per tutto il tempo; solo una volta avviene il travaso da botte a botte per separare i lieviti più grossolani.

Di anno in anno abbiamo aumentato la nostra dotazione di botti per vini bianchi, che hanno raggiunto il numero di 56, consentendoci di far affinare finalmente tutti i nostri bianchi in legno.

Le nostre botti per i rossi. I rossi fermentano da noi in tini tronco-conici, che agevolano l'immersione del cappello delle vinacce durante la fermentazione. Le bucce restano libere e separate nel mosto, favorendo l'estrazione dei pigmenti colorati e dei tannini nel modo più delicato.

Our white wine barrels. We have tried out various sizes and shapes of barrels and experimented with the thickness of the staves. The result: our white wines are made in oval barrels varying in size between 12 and 25 hectoliters. The oval shape of the barrel supports sediment dynamics that are beneficial for our wines.

Manincor white wines spend between seven and ten months in wood. The oak barrel is where all development takes place: The freshly pressed grape juice goes into the barrel and ferments and matures there into fine wine.

The trickiest phase is fermentation, especially if you rely on the yeasts occurring naturally on the grapes as we do. The wooden barrel, with its pore structure and thermal insulation properties, has advantages in the case of spontaneous fermentation. The natural processes are simply more dynamic in this living medium.

The wines remain on the lees all the time; racking from barrel to barrel is performed just once to remove the gross lees.

Over the years we have increased our stock of white wine barrels and now have a total of 56. That means all our white wines can be vinified in wood.

Our red wine barrels. We ferment our red wines in wooden fermenting casks that are conical in shape. That makes it easier to push the skins down during fermentation. The skins thus remain less compacted, making it pos-

Der Keim der Eiche aus dem Waldboden
Ghianda di quercia
Germinating acorn in the woodland soil



Gerade bei der Spontangärung ist das Holzfass mit seinen Poren und den wärmeisolierenden Eigenschaften von Vorteil. In diesem lebendigen Medium laufen die Naturprozesse einfach dynamischer ab.

Die ganze Zeit bleiben die Weine dabei auf der Hefe; nur einmal wird von Fass zu Fass abgestochen, um dabei die grobe Hefe zu entfernen.

Von Jahr zu Jahr haben wir unseren Bestand an Weißweinfässern aufgestockt. Mittlerweile haben wir 56 und können nun endlich alle unsere Weißweine im Holz ausbauen.

Unsere Rotweinfässer. Rotwein wird bei uns in konischen Holzgärbottichen vergoren. Diese Form erleichtert das Tauchen des Tresterkuchens während der Gärung. Die Schalen bleiben lockerer und gelöster im Saft; so können wir auf schonendste Art Farbstoffe und Tannine extrahieren.

Wie beim Weißwein arbeiten wir auch beim Rotwein ausschließlich mit Spontanvergärung. Mit dem Holzfass bleiben wir im Lebendigen, Organischen; es ist besser geeignet, gute Bedingungen für den natürlichen, lebendigen Prozess der Spontanvergärung herzustellen.

Nach der Gärung gehen die Jungweine für ein paar Wochen ins Betonfass, um gleich nach dem biologischen Säureabbau erneut ins Holz zu kommen. Jetzt aber ins Barrique, das mit seinen 225 Litern das ideale Fass für die Reifung großer Rotweine ist.

Resultat sind komplexe Weine, deren Terroir deutlich zu schmecken

“Tutta la mia vita è all’insegna dell’elemento ‘legno’. Sono cresciuto nei boschi, ho avuto una formazione da falegname, amo il legno con tutti i sensi.”

Conte Michael Goëss-Enzenberg

Come per i vini bianchi, anche con i rossi utilizziamo esclusivamente la fermentazione spontanea. Con l’ausilio delle botti in legno restiamo sempre nell’ambito di un contesto vivo e organico, che è la soluzione migliore per predisporre condizioni ideali per il processo naturale e vivo della fermentazione spontanea.

Dopo la fermentazione i vini giovani vengono trasferiti per un paio di settimane in tini di cemento per poi tornare nelle botti di legno dopo la fermentazione malolattica. In questo caso sono però barrique che con i loro 225 litri sono i contenitori ideali per la maturazione di vini rossi di pregio.

E il risultato sono vini complessi di cui si può apprezzare il *terroir* nettamente al gusto. La vitalità del legno riesce ad estrarre il potenziale del vino.

Lasciamo i nostri rossi da 12 a 20 mesi nelle piccole botti; quando

sibile to gently extract the color and tannins.

As with our white wines, we make use of spontaneous fermentation for all our reds. And again, the wooden barrel delivers an organic element; it is better suited for creating good conditions for the natural, living process of spontaneous fermentation.

Following fermentation, the young wines spend a few weeks in concrete vats before being returned to wood immediately after malolactic fermentation. But this time the barrels are barriques, whose 225 liters make them the ideal size for aging noble red wines.

The result is complex wines that lend clear expression to the terroir. The living quality of the wood enables the wine to reveal its full potential.

Our red wines remain in the barriques for 12–20 months. When first maturity has been reached, we move onto the next step, which is blending. This involves transferring the wine in the barriques to wooden barrels with a volume of up to 6,000 liters, where the wine remains for a few months. From then on, things slow down. Only when the individual portions have combined to form a harmonious finished wine has the time come for bottling.

The aging of the wine can then be completed in the bottle, an extremely slow process that takes place practically without the presence of oxygen. All our wines benefit from a few years of bottle aging and gradually achieve an increasingly complex finesse.

Reifekontrolle des Holzes
Stagionatura perfetta
Inspection of the seasoned wood



ist. Die Lebendigkeit des Holzes schält das Potenzial des Weines heraus.

Wir belassen unsere Rotweine für 12 bis 20 Monate im kleinen Fass; wenn der Wein erste Reife erreicht hat, machen wir die Assemblage indem wir die einzelnen Fässer in großen, bis zu 6.000 Liter fassenden Holzfässern zusammen bringen. Dort bleibt der Wein für einige Monate. Nun geht alles viel langsamer vor sich. Erst wenn die einzelnen Fässer harmonisch zusammengefunden haben, füllen wir den Wein in Flaschen.

In der Flasche soll sich der Reifeprozess vervollkommen, nun aber extrem langsam unter fast vollständigem Ausschluss von Luftsauerstoff. Unsere Weine profitieren immer von einigen Jahren Flaschenlagerung und erreichen sukzessive eine zunehmend komplexe Finesse.

Wald und Bäume. Unser eigener Wald ist eine Ressource, mit der wir sorg- und sparsam umgehen. Bei der Nachzucht arbeiten wir in erster Linie für unsere künftigen Generationen: Eine Eiche hat zwischen 50 und 80 Jahren, wenn sie für den Fassbau gefällt wird. 20% einer Eiche kann man für ein Barrique verwenden, die restlichen 80% sind Brennholz.

Alle Bäume, deren Holz wir verwenden, sind wild gewachsen. Unsere eigenen Eichen wachsen rund um die Leuchtenburg am Kalterer See, in Sichtweite von Manincor.

Es ist Winter 2015, während des letzten abnehmenden Mondes in diesem Jahr: Nach Wochen sorgfältiger Prüfung steht fest, welche Eiche wir dieses Mal aus unserem Wald nehmen werden. Graf Michael ist dabei, als eine Forstmannschaft an einem kalten Wintermorgen den Baum, der an einer unzugänglichen Stelle steht, schneidet.

Nichts überlassen wir dem Zufall: Der Baum muss das richtige Alter haben und möglichst gerade gewachsen sein. Als Zeitpunkt kommt nur ein Tag während des letzten abnehmenden Mondes im Jahr in Frage. Eine Phase der Ruhe in der Natur, in der sich die Säfte und Kräfte der Pflanzen zurückziehen und sammeln. Holz, das um diese Zeit geschnitten wird, trocknet besser, behält seine Integrität und entwickelt als Weinfass elegante Geschmacksnuancen.

Wie aus dem Baum ein Fass wird. Noch im Wald befreien die Forstarbeiter unsere Eiche von Ästen und Rinde. Mit guten Gerätschaften, starken Seilen und viel Geschick transportieren sie den Baum aus dem Wald ab.

Der Stamm wird in Faserrichtung gespalten, dann zu Brettern gesägt und in unserem Hof luftig aufgestapelt. Drei Jahre lang lassen wir das Holz in Ruhe im Freien reifen.

Unser eigenes, aufwändiges Stapelsystem ist uns sehr wichtig. Wir stapeln die Bretter locker wie einen Kamin übereinander: So ist wirklich ein jedes rundum den Elementen ausgesetzt, Regen, Sonne, Schnee und Wind.

il vino ha raggiunto il primo stadio di maturità, eseguiamo gli *assemblage* travasando le singole botti in botti in legno più grandi che raggiungono al massimo i 6.000 litri. E lì il vino rimane per alcuni mesi; ormai l'affinamento prosegue a ritmi molto più lenti. Solo quando i contenuti delle singole botti si sono fusi in un complesso armonico, imbottigliamo il vino.

Nelle bottiglie il processo di maturazione deve arrivare al suo compimento, ma con grandissima lentezza e con la quasi totale esclusione dell'ossigeno. I nostri vini sanno sempre trarre vantaggio da alcuni anni di invecchiamento in bottiglia e raggiungono gradualmente un grado di finezza sempre più complesso.

Bosco e alberi. Il bosco di proprietà è una risorsa che trattiamo con cura e parsimonia. Con la riforestazione lavoriamo per la nostra progenie: una quercia impiega tra i 50 e gli 80 anni prima di essere abbattuta per diventare botti. Si utilizza il 20% del tronco per le barrique, il restante 80% è legna da ardere.

Tutti gli alberi di cui impieghiamo il legno sono selvatici. Le nostre querce crescono intorno al Leuchtenburg (Castelchiaro) sopra il Lago di Caldaro e sono visibili da Manincor.

Era l'inverno 2015 con l'ultima luna calante dell'anno e dopo settimane di scrupolosi esami si era stabilito quale quercia avremmo preso quella volta dal nostro bosco. Il conte Michael era presente quando una squadra di boscaioli all'alba di un freddo giorno d'inverno ha abbattuto l'albero, cresciuto in una posizione quasi inaccessibile.

Nulla è lasciato al caso. L'albero deve avere la giusta età e avere un bel portamento verticale. Il momento giusto è un unico giorno durante l'ultima luna calante dell'anno. Una fase di riposo nella natura, nella quale gli umori e le forze delle piante si ritirano e si concentrano. Il legno che viene abbattuto in questo periodo si asciuga meglio, mantiene la sua integrità e sviluppa nelle botti sfumature di gusto eleganti.

Come un albero diventa botte.

I boscaioli sramano e scortecciano il tronco ancora nel bosco. Con una buona attrezzatura e dotati di robusti cavi e di molta abilità trasportano fuori dal bosco il tronco, che viene poi spaccato seguendo l'orientamento delle fibre e quindi segato in tavole che vengono accatastate nella nostra corte ventilata. Lasciamo infine maturare il legno per tre anni in tranquillità all'aperto.

Attribuiamo grande importanza al nostro sistema un po' dispendioso per accatastare il legno. Sovrapponiamo le tavole ben distanziate come a costruire un camino e così ogni singola tavola della piramide è esposta agli elementi meteorologici: pioggia, sole, neve e vento.

Tutte le sostanze grezze e amare del legno vengono in questo modo eliminate e le botti possono essere sottoposte solo ad una tostatura leggera. Tutto ciò affinché sia solo il vino ad essere il protagonista.

Forest and trees. Our own forest is a resource of which we make careful and sparing use. In planting replacement trees, we are working for future generations. The oaks that are felled to make our barrels are between fifty and eighty years old. Twenty percent of the wood is suitable for making barrels; the rest is firewood.

All the trees we currently use have grown naturally. Our oaks grow within sight of Manincor, on the hill surmounted by Leuchtenburg Castle.

It is winter 2015: After weeks of careful consideration, we have now decided which of our oaks is to be felled this time. On a cold winter morning, with Count Michael looking on, a team of foresters fells the tree in an almost inaccessible location.

Nothing is left to chance: The tree must be of the right age and have grown as straight as possible. It has to be felled during the last waning moon of the year. That is when nature is most completely at rest, when the sap is well and truly down and the plants are collecting their strength. Wood that is cut during that period dries better, retains its integrity and, as a wine barrel, develops elegant nuances of taste.

Turning a tree into a barrel. The felled tree is freed of its branches and debarked. With the right equipment, strong wire ropes and great skill, the foresters extract the tree from the forest.

The trunk is split along the grain, sawn into boards and stacked in our courtyard with plenty of air gaps. There the wood is left to season for three years.

We take storage very seriously and have developed our own system, with the boards stacked with air gaps in a chimney shape. This ensures that every board gets full exposure to the elements: sun, rain, snow and wind.

As a result, all the unwanted bitter components are eliminated from the wood, and the barrels only require a low toast. With all these measures, the objective is to ensure that the wine always remains in charge.

But the wood is not yet fully aged. When the time comes, we take it to Franz Stockinger, the cooper in whom we trust. He knows us and the way we work, and he makes the barrels accordingly. Several times a year he calls at the winery to taste the wines and assess the quality of the barrels in partnership with the wines.

Our other barrel suppliers also visit us for a tasting session at least once a year to help them understand our wines and our philosophy. So we can be sure that our barrels harmonize with our wines and support them in their development, while maintaining a low profile in terms of taste.

The cooper's work requires perfect craftsmanship. He cuts and planes the staves with a double curve (vertical and horizontal). He employs a metal hoop as a template to join them together and adds additional hoops for stability.

Alle groben, bitteren Stoffe des Holzes werden auf diese Weise eliminiert, und die Fässer brauchen nur eine leichte Toastung. Das alles mit dem Ziel, dass der Wein die erste Geige spielt.

Noch ist dieses Holz nicht ausgereift. Wenn die Zeit gekommen ist, bringen wir es zu Franz Stockinger, dem Fassbinder unseres Vertrauens. Er kennt uns, weiß, wie wir arbeiten und geht entsprechend an die Produktion der Fässer heran. Mehrere Male im Jahr kommt er zu uns ins Weingut, um Wein zu probieren und die Qualität der Fässer im Zusammenspiel mit den Weinen zu beurteilen.

Auch unsere anderen Fasslieferanten kommen mindestens einmal im Jahr zu uns, um zu verkosten und unsere Weine und unsere Philosophie zu verstehen. So sind alle unsere Fässer auf unsere Weine abgestimmt, unterstützen ihre Entwicklung, halten sich aber im Geschmacksbild dezent zurück.

Die eigentliche Arbeit des Fassbinders verlangt handwerkliche Perfektion. Er schneidet und hobelt die Dauben mit einer zweifachen Rundung (vertikal und horizontal). Mit Hilfe eines Metallringes werden sie dann aneinandergesetzt, weitere Reifen sorgen für Stabilität.

Um die Dauben biegsam zu machen und das Aroma des Holzes zu aktivieren, wird das künftige Fass mit den losen Daubenenden über ein offenes Feuer gestellt. Zugleich befeuchtet der Fassbinder das Holz von außen mit Wasser und zieht das Fass mit einer Metallschlinge immer weiter zusammen. Wenn die Dauben auch am unteren Ende einen perfekten Kreis bilden, wird wieder ein Metallring übergeschoben.

Bei der Bestellung von Weinfässern wird neben der Größe auch die Toastung angegeben. Die Toastung beschreibt die Stärke des Feuers, dem die Fassdauben ausgesetzt werden. Wir in Manincor bevorzugen Fässer mit einer eher niedrigen Toastung.

Zum Schluss werden Boden und Deckel eingesetzt und das Spundloch eingefräst.

Bis es soweit ist, werden viele Monate vergehen. Frühestens im Winter 2018 wird Franz Stockinger unsere Eiche von 2015 verarbeiten; wir rechnen mit zehn Fässern.

Etwas mehr als 20 % unserer Barriques können wir aus eigenem Eichenholz herstellen lassen. Das freut uns: So bekommt der Wein noch mehr territorialen Charakter, der Produktionskreislauf wird klein gehalten und ist in sich geschlossen. Unsere restlichen Fässer kommen von renommierten Tonneliers, unter anderem natürlich auch aus Frankreich.

Spuren vom Wein. Nach langen Jahren, wenn unsere Barriques als Weinfässer ausgedient haben, verarbeiten wir sie weiter zu Weinregalen, Stühlen, Blumentöpfen und anderem oder zu guter Letzt zu Brennholz. Natürlich sieht man dem Holz sein „Vorleben“ an: Die Spuren sind weinrot! 🍷

Ma questo legno non è ancora maturo. Quando è il momento giusto lo portiamo da Franz Stockinger, il bottaio di nostra fiducia. Ci conosce e sa come lavoriamo e quindi affronta la produzione delle botti in modo coerente. Più volte all'anno viene alla tenuta per assaggiare il vino e testare la qualità delle botti nella loro interazione con i vini.

Anche gli altri nostri fornitori di botti vengono almeno una volta all'anno da noi per fare assaggi e per capire i nostri vini e la nostra filosofia. In questo modo tutte le nostre botti sono intonate ai nostri vini, ne sostengono la maturazione e si mantengono con sobrietà all'interno dell'impronta gustativa.

Il vero e proprio lavoro del bottaio richiede la perfezione artigianale. Taglia e pialla le doghe con doppia curvatura (verticale e orizzontale). Con l'ausilio di un cerchio in moietta vengono accostate le doghe ad una estremità mentre altri cerchi metallici garantiscono stabilità alla botte.

Per piegare le doghe e attivare gli aromi del legno, la futura botte viene posta sopra un fuoco aperto con le estremità delle doghe aperte. Contemporaneamente si bagna il legno dall'esterno con acqua e utilizzando una fascia metallica si uniscono progressivamente le doghe a formare la botte. Dopo che le doghe all'estremità inferiore hanno assunto una forma perfetta viene infilato un altro cerchio metallico.

Quando si ordinano delle botti si indica oltre alle dimensioni anche il grado di tostatura; la tostatura descrive l'intensità del fuoco a cui vengono esposte le doghe. Noi a Manincor preferiamo le botti con una tostatura piuttosto lieve.

Alla fine vengono infilati il fondo e la testa e viene fresato il cocchiume.

Per arrivare a questo risultato passano molti mesi. Franz Stockinger lavorerà il nostro legno di rovere del 2015 non prima dell'inverno 2018, prevediamo che saranno dieci botti.

Riusciamo a far realizzare più del 20% delle nostre *barrique* con nostro legno di rovere e questo ci rende felici, perché il vino acquisisce così un carattere ancor più legato al territorio, il ciclo di produzione si riduce ed è in sé concluso. Le altre nostre botti provengono da rinomati *tonnelier*, alcuni dei quali naturalmente francesi.

Tracce di vino. Dopo molti anni, quando le nostre *barrique* hanno concluso il loro ciclo di vita, ne ricicliamo il legno per costruire scaffali per i vini, sedie, vasi per fiori e altro ancora o alla fine per farne legna da ardere. Sul legno resta ovviamente la storia della sua vita precedente: tracce rosso vino! 🍷

“Wood has always played a key role in my life. I grew up in the forest and was apprenticed to a carpenter. I love wood with all my senses.”

Michael Count Goëss-Enzenberg

To give the staves the necessary flexibility and also to activate the aroma of the wood, the partially built barrel is placed over an open fire with the loose stave ends at the bottom. At the same time the cooper wets the wood on the outside and draws the staves more and more together with a loop of cable. When the staves also form a perfect circle at the bottom end, another metal hoop is slid into place.

In addition to the size, the order for wine barrels will also specify the desired level of toasting, which is dependent on the heat of the fire to which the staves are exposed. At Manincor we prefer barrels with a low toast.

Finally, the heads (the top and bottom) are added to the barrel and the bung hole cut.

But that will not be the case for some time yet. Franz Stockinger will not be using our 2015 oak harvest until the winter of 2018 at the earliest. There should be enough wood for ten barrels.

Just over 20% of our *barriques* are made from our own oak. We are very pleased about that: It gives the wine an even more territorial character and helps keep the production cycle more compact and self-enclosed. The other barrels we use come from leading coopers, some of them from France, of course.

Traces of wine. After many years, when our *barriques* have come to the end of their service life as wine barrels, we use them to make wine shelves or chairs, flower tubs and much else and also, in the last resort, for firewood. The wood naturally bears the marks of its former life: They are wine-red in color! 🍷





/// Belle teste

Wie Praktikanten Erfahrungen sammeln

2015 waren es Portraits von Mitarbeitern aus unserer Weinproduktion, 2015 von Kolleginnen und Kollegen aus unserem Büro und dem Geschäft. Einen ganz anderen Blick auf Manincor, auf unsere Arbeitsweise, auf das Leben in Südtirol haben unsere Praktikanten. Viele kommen aus dem Ausland, manche bleiben ein paar Wochen, andere viele Monate. Es kann vorkommen, dass einer auch nach dem Praktikum bleibt, der Arbeit oder der Liebe wegen.

Praktikanten gehören zu Manincor. Sie sind ein wechselnder, aber doch fester Bestandteil unseres Teams. Graf Michael selbst konnte als junger Önologe wertvollste Erfahrungen als Praktikant in einem Weingut in Kalifornien sammeln, die er beim Aufbau von Manincor umsetzen konnte.

Unsere Praktikanten sind eine bunt gemischte Schar mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Neigungen, voller Neugier, mit frischen Ideen und dem Mut der Jugend.

Fünf ehemalige Praktikanten schauen zurück auf ihre Zeit in Manincor.

Alf Ewald, 2006 für acht Wochen in Manincor – *Es ist ein Ort der Herzenswärme. Das kann man sogar schmecken.*

Auf Empfehlung eines Professors kam ich nach Kaltern um bei Manincor mein Pflichtpraktikum zu absolvieren, anfänglich mit wenig Begeisterung.

Ich kannte Südtirol nur von der Landkarte. Mein erster Tag war ein fürchterlicher Januartag, sehr grau und neblig. Der nächste Morgen hingegen war strahlend schön. Ich habe mich dann sehr schnell und sehr leidenschaftlich in Südtirol verliebt.

Ich litt unter einer noch nicht überstandenen, üblen Erkältung. Das Team war sehr verständnisvoll und hat mich

Le esperienze dei praticanti

Nel 2015 abbiamo presentato chi collabora alla produzione, nel 2015 i colleghi degli uffici e del negozio. Ma i nostri praticanti hanno tutt'altra visione di Manincor, del nostro modo di lavorare, della vita in Alto Adige. Molti sono stranieri, alcuni restano qualche settimana, altri diversi mesi. E può succedere che qualcuno rimanga anche dopo l'apprendistato, conquistato dal lavoro o per motivi di cuore.

I praticanti fanno parte di Manincor. Sono una componente variabile ma solida del nostro team. Ai tempi in cui era un giovane enologo lo stesso conte Michael aveva fatto esperienze importanti come apprendista in una tenuta in California e le aveva poi sfruttate per creare Manincor.

I nostri praticanti sono un'allegria brigata variopinta dalle capacità e propensioni più diverse, sono pieni di curiosità, idee fresche e tutto il coraggio della loro giovane età.



È un luogo ricco di calore umano, lo si può perfino assaporare.

Alf Ewald

How trainees build up experience

In 2015 we introduced a number of our wine production employees. In 2015 it was the turn of our office and shop personnel. This time the subject is our trainees; they take a quite different view of Manincor and of our working methods and life in South Tyrol. Many of them come from abroad; some spend just a few weeks with us, others several months. There have also been cases where they have stayed on after their traineeship – out of love of the work or simply love.

Trainees are a part of Manincor. They bring continuity in diversity to our team. As a young wine grower, Count Michael himself collected invaluable experience as a trainee at a winery in California and put it to good use in building up Manincor.

Our trainees are a heterogeneous group with different interests and abilities, but always full of curiosity and the bold spirit of youth.

Read on to see what five former trainees think about the time they spent at Manincor.

Alf Ewald, eight weeks at Manincor in 2006 – *Manincor is a warm-hearted place. And you can taste it in the wines.*

It was one of my teachers who suggested I go to Caldaro for an internship at Manincor, and at first I was not very happy about it.

I knew South Tyrol only from the map. My first day there was a horrible January day, all grey and misty.

I never go without my blue apron from South Tyrol!

Mike Kanzso



bestens aufgenommen und umsorgt. Gräfin Sophie hat mir persönlich Kräutertee zubereitet, das hat mich gerührt. Die gute Luft und die tolle Stimmung haben mich schnell genesen lassen. Dennoch liegt ein gewisser Schleier des Vergessens über meinen ersten Tagen. (Ich hasse übrigens Tee und habe den immer heimlich weggekippert. Aber das wird niemals jemand erfahren.)

Ich war vor allem im Büro und in der Vinothek, habe aber auch im Keller geholfen. Meine Hauptprojekte waren eine Marktanalyse bezüglich der Positionierung Manincors innerhalb des Anbaubereiches und ein Überblick über die Marktsituation des Lagrein in Südtirol.

Noch heute denke ich an die respektvolle, motivierende Art, wie mit mir umgegangen wurde und den Freiraum bei der Arbeit. Das hat mein Menschenbild verändert. Auch das kompromisslose Streben nach Qualität habe ich mir bewundernd abgeschaut. Unvergessliche Momente sind die gemeinsamen Mittagessen mit den Kollegen und der Ausflug zur Burg Hocheppan mit Graf Michael.

Die Zeit in Manincor hat mich und meinen weiteren Weg geprägt, die Erinnerung daran ist ein persönlicher Schatz.

Michael Graf Goëss-Enzenberg:

„Alf hat uns von Anfang an viele persönliche Inputs gegeben. U.a. hat er seine Spuren im Hand-Heart-Krone Projekt hinterlassen (und auch große Brunnensteine von einer Erkundungstour). Es ist für mich eine Freude, seinen Werdegang zu verfolgen.“

Mike Kanzso, 2007 für sechs Monate in Manincor – *Der blaue Arbeitsschurz aus Südtirol ist immer dabei!*

Drei Wochen nach einem Praktikum in Neuseeland war mein erster Arbeitstag in Manincor. Es war Januar, Rebschnitt. Der erste Kontakt: erfahrene Weingutspensionisten, die diese erste und fundamentale Arbeit im Weinjahr machen. Mit ihnen verstand ich mich auf Anhieb. So kam es, dass ich zwei Tage später mit auf eine Skitour gehen durfte. Viele weitere folgten, ich war rasch eingebunden. Der Kontakt zu allen im Weingut war ausgezeichnet, von der Grafenfamilie über die Direktion bis zu den Menschen im Keller und auf dem Feld.

Tief beeindruckt hat mich die lebendige Natur in den Weingärten, die

Cinque ex praticanti ricordano il periodo trascorso a Manincor.

Alf Ewald, Nel 2006 otto settimane a Manincor – *È un luogo ricco di calore umano, lo si può perfino assaporare.*

Su consiglio di un professore arrivai a Caldaro per svolgere il mio praticantato a Manincor, all'inizio senza grande entusiasmo.

Conoscevo l'Alto Adige solo dalle carte geografiche. Il mio primo giorno fu un terribile giorno di gennaio, molto grigio e nebbioso; ma il mattino seguente la giornata era magnificamente luminosa. Mi sono innamorato dell'Alto Adige con grande rapidità e tanta passione.

Non ero ancora uscito da una brutta infreddatura e il team è stato molto comprensivo con me, mi ha accolto nel migliore dei modi e mi ha circondato di attenzioni. La contessa Sophie in persona mi ha preparato degli infusi, una cosa che mi ha toccato. L'aria buona e l'ottima atmosfera mi hanno aiutato a guarire in fretta. Ma è come se i miei primi giorni fossero avvolti da un certo oblio. (Tra l'altro io odio tè e infusi e ho sempre svuotato la tazza di nascosto. Ma questo non lo saprà mai nessuno).

Ero quasi sempre in ufficio e nella vinoteca, ma ho dato una mano anche in cantina. I miei progetti principali sono stati un'analisi di mercato sul posizionamento di Manincor all'interno dell'area di coltivazione e una panoramica della situazione di mercato del Lagrein in Alto Adige.

Ricordo ancora oggi il modo rispettoso e motivante con cui sono stato trattato e la libertà di azione sul lavoro. Ha cambiato la mia visione degli uomini. Con ammirazione ho fatto tesoro anche della ricerca della qualità senza compromessi. I pranzi assieme ai colleghi e la gita al Castel d'Appiano con il conte Michael sono momenti indimenticabili.

Il tempo trascorso a Manincor ha lasciato un segno in me come persona e nel mio percorso successivo; ne conservo il ricordo come un piccolo tesoro.

Il conte Michael Goëss-Enzenberg: „Alf ha dato molti input personali a tutti fin dall'inizio. Ha lasciato le proprie tracce tra l'altro nel progetto mano-cuore-corona (e anche alcune pietre miliari per un tour d'esplorazione). Per me è un piacere seguire il suo sviluppo.“

Mike Kanzso, nel 2007 sei mesi a Manincor – *Il tipico grembiule da lavoro blu altoatesino esiste ancora!*

But next morning the sun was shining. And very soon I fell passionately in love with South Tyrol.

At the time I was still suffering from a nasty lingering cold. The team at Manincor were very considerate and gave me a warm and kind welcome. Countess Sophie made me a herbal tea herself, which I found very touching. With the good air and the super atmosphere, I was soon fit again, although my first few days at Manincor remain veiled in oblivion. (And by the way, I hate tea and always poured it away when no-one was looking, but no-one needs to know that.)

I spent most of my time in the office and the vinothèque and also helped out in the cellar. My main projects involved a market analysis on Manincor's position within the region and an overview of the market for Lagrein in South Tyrol.

Today I still remember the respectful and motivating way I was treated and the free hand I was given for my work. That changed my view of human nature. And the uncompromising quest for quality is something I admired and adopted for myself. The highlights of my stay included lunch regularly taken with my colleagues and an excursion to Appiano Castle with Count Michael.

My stay at Manincor had a shaping influence on me and my career, and my memories are a personal treasure.

Michael Count Goëss-Enzenberg:

“From the start Alf made many personal contributions. Among other things, he left his mark on the Hand, Heart and Crown project (as well as some big well stones from an expedition he went on). It gives me pleasure to see how his career is progressing.”

Mike Kanzso, six months at Manincor 2007 – *I never go without my blue apron from South Tyrol!*

Three weeks after the end of my traineeship in New Zealand I had my first working day at Manincor. It was January, pruning time. My first contact was with experienced wine estate pensioners doing the first and

Biodiversität. Im Nachhinein empfinde ich das alles wie eine gut funktionierende Symbiose.

Nach meiner Rückkehr folgte stundenlanges Erzählen, meine Kollegen wähten sich danach schon in der „Manincor Welt“. Ich schloss meine Winzerausbildung und die Meisterprüfung ab und pachtete meine ersten Parzellen. Der erste eigene Wein folgte.

Bis zum heutigen Tag begleitet mich die Arbeitsweise, die ich bei Manincor erlernen durfte. Ich habe Einblicke in ein Qualitätsniveau bekommen, das ich hier im Wallis anstrebe und umsetzen möchte.

Michael Graf Goëss-Enzenberg: „Mike, ein Schweizer Naturbursche, hat das Herz unseres Teams sofort erobert, als wäre er schon immer da gewesen. Heute, 10 Jahre später, führt er sein eigenes Bioweingut.“

Andreas Riehle, 2009 für elf Monate in Manincor – *Nachdem die Einheirat in ein Südtiroler Weingut „leider nicht“ geklappt hat ...*

Nach meiner Ausbildung zum Weinküfer, standen Praktika in Südtirol und in Neuseeland auf dem Programm. Weiter als nach Südtirol kam ich in diesem Jahr aber nicht.

Ich wusste bis dahin nichts über die Biodynamie. In Manincor lernte ich vieles darüber und auch, wie man ein ganzheitliches Qualitätskonzept vom Weinberg über die Traubenverarbeitung bis hin zur Abfüllung umsetzen kann – und das in einer relativ entspannten, angenehmen Arbeitsatmosphäre. Von der Traubenanahme, über die Lagerung bis hin zur Abfüllung war ich überall dabei. Im Frühjahr half ich auch ab und zu im Weinberg.

Wenn ich von meiner Zeit in Südtirol erzähle, gerate ich noch immer ins Schwärmen! Das Gesamtpaket aus Arbeiten und Leben hat einfach total gepasst. Nicht zuletzt, weil ich in der Bürgerkapelle Kaltern das Waldhorn



Nachdem die Einheirat in ein Südtiroler Weingut „leider nicht“ geklappt hat ...

Andreas Riehle

Tre settimane dopo un praticantato in Nuova Zelanda è arrivato il mio primo giorno di lavoro a Manincor. Era gennaio, potature. Il mio primo contatto: gli esperti pensionati della tenuta che svolgono questo fondamentale lavoro iniziale. Con loro ci siamo capiti subito. È successo poi che due giorni più tardi ebbi il permesso per un tour sugli sci. E ce ne furono altri: in un attimo mi ero integrato. Nella tenuta il rapporto con tutti era eccellente, dalla famiglia dei conti alla direzione, dai collaboratori in cantina a quelli nei vigneti.

Ciò che mi ha profondamente impressionato è stata la natura pulsante nei vigneti, la biodiversità. A posteriori la continuo a percepire come una simbiosi ben funzionante.

Al mio ritorno sono seguite ore e ore di racconti, e i miei colleghi credevano di trovarsi già nel “mondo di Manincor”. Ho poi concluso la mia formazione come vignaiolo, ho sostenuto l’esame di mastro artigiano e affittato i primi poderi. Poi è arrivato il mio primo vino.

Ancor oggi mi accompagna quel modo di lavorare che ho potuto imparare da Manincor. Mi sono fatto un’idea di un livello di qualità che intendo provare a raggiungere e trasferire qui nel Vallese.

Il conte Michael Goëss-Enzenberg: “Mike, un vero ragazzone svizzero, ha conquistato subito il cuore del nostro team, come se fosse sempre stato qui. E oggi, dieci anni dopo, guida una propria cantina bio.”

Andreas Riehle, nel 2009 undici mesi a Manincor – *Dopo di cui però l’ingresso in una tenuta altoatesina per matrimonio ... “purtroppo non” ha funzionato.*

Dopo la mia formazione da bottaio erano previsti apprendistati in Alto Adige e in Nuova Zelanda. Ma in quell’anno non sono andato più in là dell’Alto Adige.

Fino a quel momento non sapevo nulla della biodynamica. A Manincor ho imparato tanto sul tema e anche come si possa trasferire un concetto unitario di qualità dal vigneto alla lavorazione delle uve e infine all’imbottigliamento. E il tutto in un’atmosfera di lavoro piacevole e piuttosto rilassante. Ho collaborato in ogni campo: dalla vendemmia all’affinamento e infine all’imbottigliamento. In primavera ho dato qualche volta una mano anche nei vigneti.

Quando racconto del periodo in Alto Adige, mi faccio ancora prendere

most fundamental job in the year in the vineyard. I immediately struck a chord with them, and two days later I was invited on a back-country skiing trip with them. Many more followed, and I was soon integrated. I got on fabulously with everyone on the estate, from the count and his family and the people in the office to the employees in the cellar and vineyards.

I was deeply impressed by the biodiversity and the vibrant quality of nature in the vineyards. In retrospect I see all that as an efficient symbiosis.

On my return to Switzerland I spent hours talking about my experiences; my colleagues felt transported to the “world of Manincor”. I finished my training and did the master vintner exams and took out a lease on my first plots of land. The first wine followed.

Today I still relate to the methods I had the privilege of learning at Manincor. I got an insight into a standard of quality that I am now working for and trying to implement here in Valais.

Michael Count Goëss-Enzenberg: “Mike, a Swiss outdoor type, was an instant success with our team and fitted in as if he had always been here. Today, ten years later, he is running his own organic wine estate.”

Andreas Riehle, eleven months at Manincor in 2009 – *Since I did not manage to marry into a South Tyrolean wine estate ...*

Following my training as a cellarman, I was lined up for traineeships in South Tyrol and New Zealand. South Tyrol is as far as I got.

Before that I knew nothing about biodynamics. I learnt a lot about the subject at Manincor and about how to implement a holistic quality concept from the vineyard to the actual wine making and the bottling – and all that in a relatively relaxed and pleasant atmosphere. From grape intake to storage and bottling, I was involved in everything. In spring I also helped in the vineyard from time to time.

When I tell people about my time in South Tyrol, I still tend to go into raptures! The whole thing – the work, the life – was just right. It also helped that I was able to play my horn with the local wind band in Caldaro and so was involved in the village as well.

After my traineeship I studied agronomy and returned to Manincor for three months, this time to the orchards in Terlano.

Michael Count Goëss-Enzenberg: “I think Andreas still secretly wears the uniform of the Caldaro wind band in his spare time; he really looked the part!”

La qualità della vita è salita notevolmente!

Marius Müller



spielen durfte und so mitten im Dorfgeschehen war.

Nach dem Praktikum habe ich Agrarwissenschaften studiert und war nochmals für drei Monate bei Manincor, dieses Mal im Obstbau (in Terlan).

Michael Graf Goëss-Enzenberg:

„Ich glaube, Andreas trägt heimlich in seiner Freizeit immer noch die Tracht der Kalterer Bürgerkapelle, die saß ihm wie angegossen.“

Marius Müller, 2011 für neun Monate in Manincor – *Die Lebensqualität ging steil bergauf!*

Meine Ausbildung zum Weinbau- und Kellerfacharbeiter war zu Ende. Im Januar 2011 fuhr ich zu einem Bewerbungsgespräch nach Südtirol. Die ersten Schritte auf Manincor haben mich schwer beeindruckt. Ich dachte: „Hier kann ich glücklich werden!“ Und so kam es auch.

Der Kontakt zu meinen Arbeitskollegen war überwiegend ausgezeichnet, auch ein gemeinsames Feierabendbier hat immer wieder zur guten Stimmung im Team beigetragen. Wie alle Praktikanten und einige Mitarbeiter war ich in Mitterdorf neben Schloss Campan untergebracht. Mit den wunderbarsten Nachbarn! Wie Agnes, die mit über 90 Jahren noch jeden Tag ihre Lebensmittel nachhause trug und nicht mit dem Auto mitfahren wollte.

Aufgrund meiner Ausbildung war mir die biodynamische Arbeits- und Denkweise in Manincor nicht fremd. Am meisten habe ich in der Verarbeitung der Trauben und im Ausbau von Rotwein gelernt.

Nach meinem Praktikum wollte ich in Südtirol bleiben und freute mich über das Angebot als fixer Mitarbeiter in Manincor zu bleiben. Drei Jahre später habe ich in Meran meine neue Heimat gefunden. Ich bin Betriebsleiter in einem kleinen Weingut, bin verheiratet und mit Begeisterung Vater des kleinen Luca. Hätte ich nicht bei Manincor gelernt, gelebt und gearbeitet, wäre das alles nie geschehen.

Michael Graf Goëss-Enzenberg: *„Marius hat die Gabe, mit allen Menschen, mit denen er zu tun hat, einen lebendigen Kontakt zu halten. Man weiß nie, wofür's gut ist.“*

dall'entusiasmo! La combinazione vita e lavoro ha semplicemente funzionato benissimo. Non ultimo perché ho potuto suonare il corno nella banda musicale di Caldaro trovandomi così al centro della vita del paese.

Dopo il praticantato ho studiato agraria e sono tornato per tre mesi a Manincor, questa volta nei frutteti (a Terlan).

Il conte Michael Goëss-Enzenberg:

“Credo che Andreas indossi ancora di nascosto nel tempo libero il costume della banda di Caldaro, gli stava a pennello.”

Marius Müller, nel 2011 nove mesi a Manincor – *La qualità della vita è salita notevolmente!*

Avevo concluso la mia formazione come addetto specializzato alla viticoltura e alla cantina. Nel gennaio 2011 sono quindi arrivato in Alto Adige per un colloquio di lavoro. I primi passi a Manincor mi hanno davvero impressionato e ho pensato: “Qui potrei essere felice!”. Ed è stato così.

Il rapporto con i colleghi di lavoro è stato quasi sempre eccellente; contribuiva poi ad una buona atmosfera nel team anche qualche bevuta di birra al sabato sera. Come tutti i praticanti e alcuni collaboratori risiedevo a Villa di Mezzo vicino a Castel Campan. Con vicini proprio eccezionali! Come Agnes che a più di 90 anni si portava ogni giorno la spesa a casa e non voleva farsi dare un passaggio in macchina.

Grazie alla mia formazione l'impostazione e il lavoro biodynamico a Manincor non mi erano del tutto sconosciuti. I settori in cui ho imparato di più sono stati il trattamento delle uve e la lavorazione del vino rosso.

Dopo il praticantato desideravo restare in Alto Adige e così ho apprezzato l'offerta di Manincor di restare come collaboratore stabile. Tre anni dopo ho trovato la mia nuova casa a Merano; dirigo una piccola azienda vitivinicola, sono sposato e padre entusiasta del piccolo Luca. Se io non avessi conosciuto Manincor e non vi avessi lavorato e vissuto, tutto ciò non sarebbe mai accaduto.

Marius Müller, nine months at Manincor in 2011 – *My quality of life took a great leap forward!*

In January 2011 – I had finished my training as a wine-grower and cellarman – I travelled to South Tyrol for an interview. I was greatly impressed by my first steps at Manincor. “This is a place where I can be happy,” I thought. And I was right.

On the whole I got on famously with my colleagues. An after-work beer together was always good for the mood within the team. Like all trainees and a number of employees, I had my accommodation in Mitterdorf near Campan Castle – with the most wonderful neighbors, like 90-year-old Agnes, who still carried the shopping home every day and refused to be taken by car.

Thanks to my training, I already knew something about biodynamic working and the principles applied at Manincor. I learnt most about processing the grapes and making red wine.

After my traineeship I wanted to stay on in South Tyrol and was delighted to receive an offer of a job at Manincor. Three years later I found a new home in Merano. I am now the manager of a small wine estate, a married man and the happy father of little Luca. If I had not gone to Manincor to learn, live and work, all that would never have happened!

Michael Count Goëss-Enzenberg:

“Marius has a gift for keeping in touch with everyone he comes into contact with. You never know what it might come in for!”

Lukas Schall, A year at Manincor in 2015 – *Going up!*

When I finished my training I wanted to go as an intern to South Tyrol. By word of mouth I discovered Manincor, wrote an application and was accepted.

I remember the first time I drove through Caldaro in the direction of Manincor and the view of the lake. It was simply perfect: the landscape, the atmosphere, my colleagues at work.

I spent a whole wine growing year at Manincor and was able to try my hand at all sorts of jobs: gentle pruning, maintenance of posts and wires, debudding, foliage work, thinning the grapes, grape harvest, sweet wine grape harvest, destemming, pressing the grapes, fermentation checks and nutrient additions, de-stage, punching down the cap, assem-

Lukas Schall, 2015 für ein Jahr in Manincor – *Haint geat's auf!* Nach meiner Ausbildung wollte ich für ein Praktikum nach Südtirol. Mundpropaganda brachte mich nach Manincor, ich bewarb mich und wurde genommen.

Ich erinnere mich an den Augenblick, als ich zum ersten Mal durch Kaltern in Richtung Manincor fuhr – der Blick auf den See! Alles war perfekt: die Landschaft, das Ambiente, die Arbeitskollegen.

Ein ganzes Weinjahr lang durfte ich in viele Bereiche hinein schnuppern: sanfter Rebschnitt, Anlagen richten, ausbrechen, Laubarbeiten, Trauben ausdünnen, Traubenlese, Süßweinlese, abbeeren, pressen, Gärkontrolle und Nährstoffgaben, Delestage, abstechen, Verschnitte zusammenstellen, filtrieren, abfüllen und etikettieren, Aufträge richten.

Richtig cool fand ich, die zuvor im Hof per Hand angerührten biodynamischen Präparate und Tees mit dem Quad auszubringen. Einerseits, weil die Art der Präparate viel über die Biodynamie erzählt und andererseits weil das Quadfahren Spaß macht.

Derzeit mache ich eine Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie. Danach möchte ich wieder in die Welt hinaus, um weitere Erfahrungen zu sammeln. Vielleicht führen mich meine Wege irgendwann wieder nach Südtirol.

Michael Graf Goëss-Enzenberg: „Lukas hat aus seiner Zeit in Manincor das Beste gemacht. Er kennt jeden Berggipfel in Südtirol, auch zu jeder Tageszeit.“

Fünf Praktikanten, fünf Charaktere, fünf Geschichten. Sie alle empfehlen ein Praktikum in Manincor, was uns freut. Auch wir haben viel von jedem Einzelnen gelernt.

Befragt nach dem liebsten Ort auf dem Weingut, ist es klar unser Verkostungsraum mit dem Seeblick. Einen gemeinsamen Lieblingswein von Manincor haben sie nicht (eigentlich ein gutes Zeichen, wenn ihnen alle unsere Weine ans Herz gewachsen sind); was sie aus ihrer Praktikumszeit am meisten vermissen: Schüttelbrot, Speck, das Frühlingstal, die Bürgerkapelle. Und die ihnen lieb gewonnenen Südtiroler Ausdrücke: „trinkig“ als Weinattribut, „Hoi!“ als Begrüßung und „Haint geat's auf!“, Ausdruck der Freude und Motivation.

An die 100 Praktikanten konnten wir in den letzten 20 Jahren in Manincor ein Stück weit in ihrer beruflichen und persönlichen Entwicklung begleiten. Viele sind uns in Erinnerung, manche haben ihren Stempel hinterlassen. Alle leisten einen wertvollen Beitrag auf unserem Weg und bereichern unser Leben nachhaltig. ☘

Il conte Michael Goëss-Enzenberg:
“Marius ha il dono di mantenere vivace il rapporto con le persone con cui ha a che fare. Non si sa mai per che cosa potrebbe ancora tornare utile.”

Lukas Schall, nel 2015 un anno a Manincor – *Haint geat's auf!* Finita la formazione volevo svolgere un praticantato in Alto Adige. Il passaparola mi ha portato a Manincor, mi sono candidato e sono stato accettato.

Ricordo bene il momento in cui ho guidato per la prima volta verso Manincor attraversando Caldaro: che vista sul lago! Era tutto perfetto: il paesaggio, l'atmosfera, i colleghi di lavoro.

In un'intera annata ho potuto mettere il naso in molti settori: potatura delicata, messa a dimora di impianti, asportazione di germogli in eccesso, potatura verde, diradamento dei grappoli, vendemmia, vendemmia tardiva, diraspatura, pigiatura, controllo della fermentazione e apporto di sostanze nutrienti, *délestage*, svinature, creazione degli uvaggi, filtraggio, imbottigliamento ed etichettatura, preparazione degli ordini.

È stato davvero forte spargere con il quad i preparati biodynamici e i tè precedentemente miscelati a mano: da un lato perché il tipo di preparati dice molto sulla biodynamica e dall'altro perché guidare il quad è troppo divertente.

Al momento frequento i corsi per diventare tecnico viticolo ed enologo; alla fine vorrei girare per il mondo per fare altre esperienze. Chissà che le mie strade non mi riportino un giorno in Alto Adige.

Il conte Michael Goëss-Enzenberg:
“Lukas ha tratto il meglio dal periodo trascorso a Manincor. Conosce ogni cima in Alto Adige, e in qualunque stagione.”

Cinque praticanti, cinque caratteri, cinque storie. Tutti raccomandano un praticantato da Manincor, il che ci fa piacere. Anche noi abbiamo imparato molto da ognuno di loro.

Alla domanda di quale fosse il posto preferito nella tenuta non ci sono stati dubbi: la sala degustazione con vista sul lago. Tutti hanno un diverso vino di Manincor preferito (un ottimo segno visto che sono affezionati a tutti i nostri vini), ma ciò che manca loro più di tutto di quel periodo sono: il pane di segale croccante (“Schüttelbrot”), lo speck, la Valletta Primavera e la banda musicale. E quelle espressioni tipiche altoatesine divenute loro ormai care: “trinkig” come aggettivo di un vino, “Hoi!” come saluto e “Haint geat's auf!” come manifestazione di gioia.

Siamo riusciti ad affiancare per un breve tratto della loro crescita professionale e personale i 100 praticanti che Manincor ha ospitato negli ultimi 20 anni. Molti li ricordiamo, altri hanno lasciato il segno. Tutti ci danno il loro contributo prezioso al nostro percorso e arricchiscono la nostra vita in modo duraturo. ☘

blage, filtering, bottling and labeling, preparing orders – you name it!

What I found especially cool was using the quad to apply the biodynamic preparations and infusions that were hand-mixed on the premises – on the one hand because preparations of this kind say so much about biodynamics and on the other hand because driving a quad is such fun.

At the moment I am training to be an engineer for wine growing and enology. After that I want to go somewhere in the world again to gather further experience. Maybe my path will one day take me back to South Tyrol.

Michael Count Goëss-Enzenberg:
“Lukas took full advantage of his time at Manincor. He is familiar with every mountain peak in South Tyrol, at all times of the day.”

Five trainees, five characters, five narratives. We are happy to see that they all recommend a traineeship at Manincor. And we have learnt a lot from each one of them, too.

The question of their favorite spot in the wine estate elicited a clear answer: the tasting room with its view of the lake. They do not all have the same opinion on the question of their favorite wine (and it is a good sign that they like all our wines). What they miss most from the time they spent as trainees at Manincor: South Tyrolean brittle bread, smoked bacon, the Spring Valley, the local wind band – and all those strange words and expressions that are part of the local dialect.

In the last twenty years we have been able to help about a hundred trainees with their careers and personal development at Manincor. We remember many of them well; some have left their mark. They all make a valuable contribution to our way forward and enrich our lives now and in the future. ☘



Going up!
Lukas Schall



**Michael Goëss-Enzenbergs
Weinempfehlung**

Meiner Erfahrung nach zeigt sich der Grand Cru Gaisböhl immer vornehm zurückhaltend, gerade deshalb liebe ich ihn unter den Rieslingen Bürklin-Wolfs besonders. Der 2010er präsentiert sich mit komplexer Aromatik: gelbfruchtig nach Pfirsich und Mirabellen, mit viel Mineralik nach Jod und Feuerstein. Er ist sehr dicht im Mund, ohne schwer oder gar breit zu wirken. Gaisböhl trinkt sich herrlich saftig und straff, würzig, ja fast salzig, ist sein Nachhall. Ein ausgewogener Wein mit Nerv und Länge. 2010 macht jetzt bereits Lust zum Trinken, kann aber sicher noch gut 10 Jahre schön reifen.

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

Secondo la mia esperienza il Grand Cru Gaisböhl si mostra elegantemente riservato, anzi è proprio per questo che lo preferisco tra i Riesling di Bürklin-Wolf. L'annata 2010 manifesta un'aromaticità complessa che si riconosce per le note di frutta gialla quali pesca e albicocca abbinata ad una spiccata mineralità di iodio e pietra focaia. È molto denso al palato senza mai risultare pesante o addirittura eccessivo. Il Gaisböhl si presenta magistralmente intenso e vigoroso, aromatico e il suo finale è quasi sapido. Un vino dunque equilibrato, di nerbo e persistente. Sorvegliare l'annata 2010 è già ora un piacere, anche se è in grado di maturare splendidamente per altri dieci anni.

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

In my experience the Grand Cru Gaisböhl always displays an elegant restraint, which is why it is my favorite among the Bürklin-Wolf Rieslings. The 2010 vintage presents with complex aromatics: yellow fruit aromas of peach and mirabelle plum, with pronounced mineral notes of iodine and flint. It is very dense on the palate without becoming heavy or overbearing. The Gaisböhl is wonderfully succulent in the mouth with an after-taste that is firm, spicy, almost salty. A harmonious wine, vibrant and persistent. The 2010 is already a tempting suggestion, but it can doubtless spend another ten years in the cellar.



Reden wir vom Wein! Nichts lieber als das. Unseren Weg haben wir klar vor Augen, und dazu gehört, von anderen zu lernen. In unserer Reihe „Flaschenpost“ kommen befreundete Winzer zu Wort. Menschen, die wir für ihre Arbeit und als Person schätzen. Sie erzählen von ihrem Zugang zu unseren Weinen – und umgekehrt portraituren wir einen ihrer Weine. So bestärken wir uns gegenseitig. In dieser Folge: **Bettina Bürklin-von Guradze** vom **Weingut Dr. Bürklin-Wolf** in Wachenheim.

Parliamo del vino! Nulla di più piacevole. Abbiamo chiaro dinanzi a noi il nostro percorso, che comprende anche imparare dagli altri. Nella nostra rubrica “Post in bottiglia” prendono la parola amici vignaioli, colleghi che stimiamo per il loro lavoro e come persone. Ci raccontano il loro approccio ai nostri vini e noi contraccambiamo con il ritratto di un loro vino; è un modo per darci sostegno reciproco. Ecco dunque **Bettina Bürklin-von Guradze** della **tenuta Dr. Bürklin-Wolf** di Wachenheim (Germania).

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 “Message in a bottle” series, we want to introduce some of our vintner friends, people we respect as individuals and for their work. They will tell us what our wines mean to them – and we will describe one of their wines. So we all benefit. This time the message in a bottle comes from **Bettina Bürklin-von Guradze** of the **Dr. Bürklin-Wolf wine estate** in Wachenheim.

/// Bettina Bürklin-von Guradze

Jahrzehntelange Freundschaft. Was man zusammen in der Ausbildung erlebt hat, schweißst zusammen. – Vor allem, wenn aus dem Studiengegenstand nicht nur ein Beruf sondern eine Passion wird. Der Gesprächsstoff geht nie aus; das gemeinsame Interesse befeuert den Austausch, zumal wenn man sich in die gleiche Richtung entwickelt. Zur Basis einer jahrzehntelangen Freundschaft.

Alles begann 1982 während meines Oenologiestudiums in Geisenheim: Ich lernte Michael kennen und mit ihm Südtirol. Unvergesslich bleiben die zahlreichen Besuche mit Freunden zur Apfelflüte, zur Weinernte und zum Törggelen.

Die von Schneebergen eingerahmte südländische Landschaft mit ihren Weinbergen und Obstplantagen lässt einen nie wieder los.

Und so blieb es nicht aus, dass ich Michaels weinbaulichen Werdegang von Anfang an mitverfolgte. Bei jedem meiner Besuche war wieder unglaublich Neues entstanden.

Ich bin begeistert und tief beeindruckt von dem, was er und seine Frau Sophie in Manincor geschaffen haben. Mit Mut, Unternehmerteil und Visionen haben sie ein traumhaftes Weingut zum Leben erweckt. Ihr Lebenswerk ist ein Kleinod, ein Paradies und die Wiege kostbarster Weine.

Ihr täglicher persönlicher Einsatz und die Liebe zum Produkt sind überall im Weingut greifbar nah.

Uns verbindet neben der wunderbaren Freundschaft das Streben nach höchster Qualität, eingebettet in die Biodynamie, die es uns und hoffentlich vielen weiteren Generationen ermöglicht, Menschen mit hochwertigen Weinen Glück zu schenken.

Denn: Ist es nicht die größte und schönste Aufgabe eines Winzers andere Menschen glücklich zu machen?

Ich freue mich schon jetzt auf meinen nächsten Besuch im Paradies Manincor, wo ich immer glücklich bin! ///

Un'amicizia decennale. Le esperienze condivise negli anni della formazione creano un legame indissolubile. E questo in particolare quando l'oggetto degli studi non diventa solo una professione, ma una vera passione. Non mancano mai gli argomenti, gli interessi in comune alimentano lo scambio di idee, tanto più se l'evoluzione va nella giusta direzione: quella che costituisce le basi per un'amicizia decennale.

È cominciato tutto nel 1982 mentre studiavo enologia a Geisenheim: ho conosciuto Michael e con lui l'Alto Adige. Sono un ricordo indimenticabile per me le tante visite con amici alla fioritura dei meli, alla vendemmia e per il “Törggelen”.

Quel paesaggio a sud delle Alpi circondato da monti innevati e cosparso di vigneti e frutteti è qualcosa che ti resta impresso per sempre.

Era inevitabile allora che io seguissi il percorso vitivinicolo di Michael fin da subito. Ad ogni mia visita scopro che c'era incredibilmente sempre qualcosa di nuovo.

Sono davvero entusiasta e profondamente colpita da ciò che lui e sua moglie Sophie hanno creato a Manincor: Hanno realizzato una tenuta favolosa con coraggio, spirito imprenditoriale e lungimiranza. Questo loro capolavoro, il lavoro di una vita, è un vero gioiello, un paradiso e la culla di vini d'eccellenza.

Possiamo tutti percepire in ogni angolo della tenuta il loro impegno personale quotidiano e il loro amore per questi prodotti.

Ci legano non solo una magnifica amicizia, ma anche quell'ambizione alla massima qualità radicata nella biodinamica che permette a noi, e ci auguriamo anche a molte generazioni dopo di noi, di far felici altre persone con vini di alta qualità.

Non è infatti il più grande e più bel compito di un vignaiolo quello di rendere felici gli altri?

Pregusto già col pensiero la mia prossima visita al “paradiso Manincor” dove mi sento sempre felice! ///

Biografia in sintesi: Bettina Bürklin-von Guradze è alla guida della tenuta dei genitori dal 1990 e nel 2005 ha accompagnato il passaggio dell'intera superficie vitata (85 ha) alla viticoltura biodinamica. Il suo obiettivo è la produzione di Riesling di classe che rispecchiano magistralmente la varietà e profondità del loro terroir nel paesaggio unico del Mittelhaardt (Palatinato).

Long-standing friendship. The shared experience of college is a strong bond – especially when the subject studied becomes not just an occupation but a passion. There is always something to talk about; common interests provide topics for discussion, especially where minds think alike. That is the basis of a friendship for decades.

It all began in 1982 when I was a student of oenology in Geisenheim. There I met Michael and subsequently got to know South Tyrol. I shall never forget all the visits paid with friends for the apple blossom and the grape harvest and to drink the young wine with chestnuts.

You quickly become attached to the southern flair of the scenery, with its vineyards and orchards surrounded by snow-capped mountains.

As a result I was able to observe Michael's progress as a wine grower from the very beginning. Every time I visited, there was something new and exciting to see.

I am deeply impressed and thrilled by what Michael and his wife Sophie have achieved in Manincor. With courage, vision and entrepreneurial spirit, they have created a wine estate that is a veritable dream. Their life's work is a jewel, a paradise – and the cradle of outstanding wines.

Everywhere you go on the estate, you see the signs of their hard work and love of their wines.

What we have in common, apart from a wonderful friendship, is a commitment to top-quality wines as the product of biodiversity, which enables us – and hopefully many generations to come – to bring happiness to people with the help of excellent wines.

After all, is it not the mission and privilege of every vintner to make other people happy?

At all events, I am looking forward to my next visit to the paradise that is Manincor, where I am always happy! ///

Short biography: Bettina Bürklin-von Guradze has been running her parents' wine estate since 1990. In 2005, the whole operation (85 hectares) was converted to biodynamic wine growing. The goal is to produce top-quality Riesling wines that lend perfect expression to the depth and variety of the terroir in the unique landscape of the Mittelhaardt.



/// Neues wagen!

Der Panholzer Hof

Unser neues Restaurant
am Kalterer See

Seit dem Jahr 2000 pachten wir die Weinlagen vom Panholzer Hof am Kalterer See. In den Beschreibungen unserer Weinlagen heißt es:

Unsere Seelagen bilden mit ihren kräftigen Lehmböden auf Kalkschotter die Basis für den Weinguts-Rotwein, den Réserve del Conte. Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon reifen hier zu eleganten Weinen mit Schmelz.

Direkt unterhalb von Manincor liegt dieser wunderschöne, geschlossene Hof mit etwa 10 Hektar Rebanlagen. „Panholz“ bedeutet „Bannwald“: Vor langer Zeit war hier ein Waldstreifen, in dessen Schutz das Wild von einer Talseite zur anderen wechseln konnte. Leider gibt es diese Waldstreifen heute nicht mehr.

Die dazugehörige historische Kalterersee-Lage „der Keil“ (so genannt wegen seiner Keilform), ist 2,5 ha groß und immer etwas Besonderes gewesen: Der Keil wurde auch früher schon gerne als Hochzeitswein kredenzt.

Nach 15 Jahren Pacht konnten wir 2015 den Panholzer Hof erstehen, die Weingärten mitsamt dem 400 Jahre alten Hofensemble. Er ist einer der wenigen komplett erhaltenen historischen Weinhöfe inmitten seiner Rebflächen, mit Stadel, Wohnhaus und Kellergewölben.

In den letzten Jahren haben wir die meisten Rebstöcke neu angepflanzt, mit Ausnahme der Lage Keil,

Il Panholzer Hof

Il nostro nuovo ristorante
al Lago di Caldaro

Dal 2000 coltivavamo i poderi del maso Panholzer al Lago di Caldaro come affittuari. La descrizione dei nostri poderi recita:

Il generoso terreno argilloso su detriti calcarei di questo podere al Lago di Caldaro è un'ottima base per il rosso di punta della nostra azienda, il Réserve del Conte. Lagrein, Merlot e Cabernet maturano qui infatti per diventare vini eleganti e di nerbo.

Appena sotto Manincor si trova questo bellissimo maso chiuso di ca. 10 ettari: „Panholz“ significa „bosco protetto“ e infatti qui molto tempo fa vi erano delle strisce di bosco grazie alla cui tutela la selvaggina poteva passare da una parte all'altra della valle. Zone protette che purtroppo non esistono più.

Appartiene al maso anche il podere al Lago di Caldaro denominato „der Keil“ (ovvero „il cuneo“, per la sua forma che lo ricorda) di 2,5 ettari che è sempre stato un luogo speciale: il „Keil“ veniva servito anche in tempi lontani in occasione dei matrimoni.

Nel 2015 dopo 15 anni di coltivazione in affitto siamo riusciti ad acquistare il Panholzer Hof, ovvero i vigneti e il complesso del maso con i suoi 400 anni di storia. Si tratta di uno dei pochi masi vitivinicoli antichi conservatisi integralmente, al centro dei propri vigneti, e comprende fienile, casa d'abitazione e cantine voltate.

Negli ultimi anni abbiamo piantato quasi ovunque viti nuove, con l'ecce-

Panholzer Hof

Our new restaurant
on Lake Caldaro

In 2000 we took out a lease on the vineyards at Panholzer Hof on Lake Caldaro. This is how we described them:

On our lakeside sites, the vigorous loamy soil on top of gravel rich in calcium carbonate provides the basis for our estate red wine, the Réserve del Conte. Lagrein, Merlot and Cabernet Sauvignon mature here to produce elegant wines with a full mouthfeel.

Just below Manincor lies this beautiful wine estate with about ten hectares of vineyards. The name Panholz comes from the German word for a protective forest. There used to be a strip of woodland here, which offered protection to migrating animals. Unfortunately the trees have long since vanished.

The appurtenant Kalterer See site called Keil (because it is shaped like a wedge or 'Keil' in German) covers 2.5 hectares and has always been something special: In the olden days, the Keil wine was a popular choice for weddings.

In 2015, fifteen years after taking out the lease, we were able to purchase the Panholzer Hof, i.e. the vineyards and the 400-year-old ensemble of buildings. It is a rare example of a completely preserved winery surrounded by its vineyards, complete with house, barn and cellars.

In the last few years we have mostly planted new vines, except on the Keil site, where some of the Vernatsch vines are between 50 and 80 years

die zum Teil aus 50–80-jährigen Vernatschreben besteht. Alle Lagen wurden in den letzten 10 Jahren biologisch-dynamisch bearbeitet und zusammen mit unseren anderen Weinbergen zertifiziert.

Im Hofgebäude befand sich früher schon ein legendärer Buschenschank, der „Keller am Keil“. In den letzten Jahren beherbergte das alte Gemäuer ein Restaurant mit Weinbar.

Im März 2017 wurde das Gutsrestaurant und die Weinbar Panholzer in neuem Kleid eröffnet; außerdem gibt es vor Ort noch eine Gästesuite. Für die Führung des Gastbetriebes konnten wir Daniel und Martina Giuliani gewinnen. Sie führten zuvor die Winestube in Girlan und haben dort einige Jahre ihre Gäste verwöhnt und sich einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Feinste regionale und saisonale Küche und ein hervorragendes Weinservice sind ihre Markenzeichen. ☘

zione del podere Keil che ospita in parte piante di Schiava di 50–80 anni. Negli ultimi 10 anni tutti i poderi sono stati lavorati secondo i principi della biodinamica e quindi certificati assieme agli altri nostri fondi.

L'antico edificio principale del maso aveva ospitato in passato una mescita leggendaria, la “Keller am Keil” e negli ultimi anni un ristorante con enoteca.

Nel marzo 2017 sono stati inaugurati nella loro nuova veste il ristorante della tenuta e l'enoteca Panholzer; la costruzione dispone anche di una suite per gli ospiti. Abbiamo convinto ad assumerne la gestione Daniel e Martina Giuliani, che sono stati titolari dell'enoteca di Cornaiano e hanno deliziato per diversi anni i loro ospiti, guadagnandosi giustamente una fama d'eccellenza. Il loro segno distintivo saranno una sapiente cucina regionale e stagionale abbinata ad una carta dei vini con proposte di altissimo livello. ☘

old. In the last ten years, all the sites have been managed on the basis of biodynamic principles and certified along with our other vineyards.

The main winery building was once the location of a famous tavern: the Keller am Keil. In the last few years, its ancient walls have housed a restaurant and wine bar.

In March 2017, our new Panholzer wine bar and restaurant has opened its doors. It also has a guest suite. For the management of the new Panholzer, we have been able to recruit Daniel and Martina Giuliani. They previously ran the Winestube in Cornaiano, where they regularly delighted their guests for a number of years and built up an excellent reputation. An outstanding wine service and the best of regional cuisine based on seasonal produce are their trademarks. ☘



St. Josef am See 8, 39052 Kaltern | Caldaro
info@panholzer.it, www.panholzer.it

**Öffnungszeiten | Orario d'apertura |
Opening hours: 11–24 Uhr**

Dienstag & Mittwoch Ruhetag | martedì & mercoledì
giorni di riposo | closed Tuesdays & Wednesdays

Reservierungen | Prenotazioni | Reservations:
T +39 0471 662649, info@panholzer.it

Auf Ihr kommen freuen sich | Vi attendiamo
con gioia | Looking forward to your visit
Daniel Giuliani & Martina Stuefer



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 2016

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 2020. // **Serviertemperatur:** 8-10 °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:** 8-10 °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 2020. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2016

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 2017 bis Ende 2020. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherter Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot nero, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colore:** rosso salmone brillante // **Profumo e gusto:** note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttato e minerale. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2017 a fine 2020. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche e 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 2017 to the end of 2020. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** well-seasoned first courses, fried and smoked fish, dishes with white and grilled meat.



Moscato Giallo 2016

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 2017 bis Ende 2020. // **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 2017 a fine 2020. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** vino da aperitivo; pietanze della cucina asiatica e formaggi saporiti a pasta dura.

Grape variety: Goldmuskateller (Muscat) // **Colour:** bright straw yellow // **Aroma and flavour:** delicate scents of nutmeg, cedarwood and grapefruit; fruity, succulent with a mineral character and a persistent aroma. // **Optimum maturity:** from early summer 2017 to the end of 2020. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



der Keil 2016

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 2017 bis Ende 2020. // **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 2017 a fine 2020. // **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 2017 to the end of 2020. // **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 2016

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 2017 bis Ende 2023. // **Serviertemperatur:** 8-10 °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 2017 a fine 2023. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °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 2017 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2015

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 2017 bis Ende 2022. // **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 2017 a fine 2022. // **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 2017 to the end of 2022. // **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 “great 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 2016

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 2017 bis Ende 2024. // **Serviertemperatur:** 8–10 °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 2017 a fine 2024. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °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 2017 to the end of 2024. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46–50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2015

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 2017 bis Ende 2022. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e liquirizia, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s’impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2017 a fine 2022. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and liquorice; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Optimum maturity:** from 2017 to the end of 2022. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



Tannenberg 2016

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 2017 bis Ende 2024. // **Serviertemperatur:** 8–10 °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 2017 a fine 2024. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °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 2017 to the end of 2024. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46–50 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2015

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 2017 bis Ende 2022. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell’evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Si presenta al meglio:** dal 2017 a fine 2022. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, da lasciar decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth // **Aroma and flavour:** its complex aromas of blackberry and bilberry mingled with hints of plum, elderflower syrup and liquorice provide an early indication of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Optimum maturity:** from 2017 to the end of 2022. // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature, 60–64 °F; will benefit from decanting in its youth; serve in large Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game and mature cheeses.



Sophie 2016

Rebsorten: Chardonnay 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 2% // **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 2017 bis Ende 2024. // **Serviertemperatur:** 8–10 °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 4%, Sauvignon Blanc 2% // **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 2017 a fine 2024. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °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 4%, Sauvignon Blanc 2% // **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 2017 to the end of 2024. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46–50 °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 2015

Rebsorten: Merlot 42%, Cabernet Franc 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 6%, Cabernet Sauvignon 5%, Tempranillo 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 2017 bis Ende 2025. // **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 42%, Cabernet Franc 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 6%, Cabernet Sauvignon 5%, Tempranillo 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 2017 a fine 2025. // **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 42%, Cabernet Franc 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 6%, Cabernet Sauvignon 5%, Tempranillo 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 2017 to the end of 2025. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; it will benefit from decanting in its youth; serve in Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** venison, game, roast red meats and piquant mature cheeses.

Die Krönung. Durch extreme Selektion aus alten Reben in unseren besten Weinbergen werden diese Raritäten nur in Jahrgängen produziert wo alles zusammenpasst. Krone-Weine stehen für kompromisslose Qualität.

La corona. Queste rarità vengono prodotte con un'accuratissima selezione di uve provenienti da viti vecchie nei nostri migliori vigneti e solo nelle annate in cui tutte le condizioni sono perfette. I vini della Corona sono l'emblema di una qualità senza compromessi.

The crown. These rarities are only produced in years when optimal conditions prevail. They are grown in our finest sites and are the result of rigorous grape selections from old vines. "Crown wines" stand for uncompromising quality.



Lieben Aich 2015

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 2017 bis 2027 // **Serviertemperatur:** 8-10 °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 2017 al 2027 // **Temperatura di servizio:** 8-10 °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 2017 to 2027 // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °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 2015

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 2017 bis Ende 2027. // **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 2017 a fine 2027. // **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 2017 to the end of 2027. // **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 on our website:

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 2015

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 2017 bis Ende 2027. // **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 2017 a fine 2027. // **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 2017 until at least the end of 2027. // **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

London, GB

Eine in der Branche heiß begehrte Einladung nach London flatterte uns in Haus: *FortyFive10°* lud uns zur Weinverkostung der legendären *Dirty Dozen* im September 2016. *Dirty Dozen* – das sind 12 unabhängige Weinimporteure in Großbritannien mit dem Anspruch, authentische Weine bester Qualität von kleinen Produzenten ins Land zu holen. *FortyFive10°* ist auf Italien spezialisiert und sucht handwerklich erzeugte Weine, die auf besondere Weise das Terroir widerspiegeln. Mit Freude und Erfolg durften wir eine Auswahl unserer Weine präsentieren.

Design & Wein, Innsbruck

Seit mehr als 10 Jahren widmet sich *WEI SRAUM. Designforum Tirol* in Innsbruck mit Vorträgen, Ausstellungen und Workshops dem Thema Grafik und Design. Viele bekannte Designerinnen und Designer geben dort ihr Wissen und ihre Haltungen in Bezug auf gute Gestaltung weiter. Unter der Leitung von Kurt Höretzeder, seit langem für die grafische Handschrift unseres Weinguts verantwortlich, wurde ein Ort geschaffen, der allen designaffinen Menschen offensteht. Manincor unterstützt diese einzigartige Einrichtung, die weit über die Grenzen bekannt ist, mit Weinen, die dort im Anschluss an die Veranstaltungen ausgeschenkt werden. Denn: Bei einem guten Glas Wein spricht es sich trefflich über Design aller Art. ☐☐☐

Sulle tracce di Manincor ovunque nel mondo

Londra, GB

Inatteso ci è arrivato un invito tra i più agognati nel settore, un invito per Londra: *FortyFive10°* ci ha infatti chiamati a partecipare alla degustazione della leggendaria *Dirty Dozen* nel settembre 2016. E la *Dirty Dozen* sono 12 importatori indipendenti di vini in Gran Bretagna la cui ambizione è introdurre nel Paese vini autentici, della migliore qualità e prodotti da piccoli vignaioli. *FortyFive10°* è specializzato in vini italiani e cerca prodotti artigianali che sappiano restituire il terroir in modo peculiare. È stato un vero piacere poter presentare con successo una selezione dei nostri vini.

Design & Vino, Innsbruck

Da oltre 10 anni *WEI SRAUM. Designforum Tirol* a Innsbruck, una piattaforma incentrata sulla grafica e sul design, promuove conferenze, mostre e workshop. Molti rinomati designer propongono il loro sapere e le loro posizioni sul tema del buon design. Sotto la guida di Kurt Höretzeder, che da lungo tempo è responsabile della cifra grafica della nostra tenuta, è stato creato un ambiente aperto a tutte le persone che apprezzano il design. Manincor supporta questa particolare istituzione, che è ben conosciuta oltre i confini, con propri vini che vengono proposti in occasione delle sue manifestazioni. Davanti ad un buon bicchiere di vino infatti si conversa senz'altro con competenza di qualunque espressione del design. ☐☐☐

More discoveries: Manincor in the big wide world

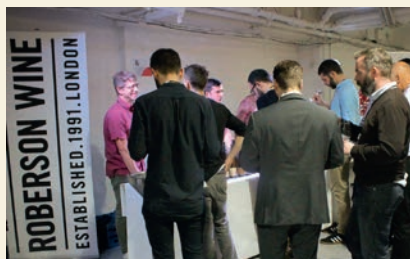
London, UK

Last year we received a highly prestigious invitation from London: *FortyFive10°* invited us to take part in a wine tasting session for the legendary *Dirty Dozen* in September 2016. The *Dirty Dozen* is a group of twelve independent wine importers to the UK who are committed to importing best-quality authentic wines from small wineries. *FortyFive10°* specializes in Italian wines with a focus on craftsmen who make wines with a real sense of terroir. We took great pleasure in making a successful presentation of a selection of our Manincor wines.

Design & Wine, Innsbruck

For more than ten years, *WEI SRAUM. Designforum Tirol* in Innsbruck has been active in the field of design and graphics with a program of talks, exhibitions and workshops. Many prominent designers have been invited to share their knowledge and beliefs with regard to good design. Under the guidance of Kurt Höretzeder, who has long been responsible for the graphic design style of our wine estate, the forum has become a place of encounter for everyone with an interest in design. Manincor supports this unique undertaking, which now enjoys an international reputation, with wines for drinking at the end of the various events. After all, a good glass of wine is a wonderful facilitator for discussions on all aspects of design. ☐☐☐

Dirty Dozen, London



WEI SRAUM, Innsbruck



■ Dieser Wein trägt sein Herz auf der Zunge. Denn: Die Güte unserer Weinberge und unserer Arbeit als Winzer – beides reflektiert der Pinot Noir vielleicht am besten von allen Rebsorten.

Frucht, Mineralität und vibrierende Spannung stehen in den ersten Jahren im Vordergrund, später entwickeln sich Komplexität und Finesse. Nach fünf Jahren in der Flasche nähert sich der Wein der optimalen Trinkreife.

Seidig schmiegt er sich an und ist zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. Himbeeren, Preiselbeeren, Rosenblätter und Lakritze klingen lange nach.

Der Pinot Noir passt hervorragend zu weißem Fleisch, zu einer „Marende“ (Brotzeit) und zu vielen Fischgerichten.

■ Un vino che esprime la sua natura in modo schietto e generoso. La bontà dei nostri vigneti e del nostro lavoro di vignaioli si rispecchia infatti proprio nel Pinot Nero forse più che in qualunque altro vitigno.

Fruttato, mineralità e contrasti intriganti si esaltano nei primi anni per poi cedere il passo all'evolversi di complessità e finezza. Dopo cinque anni in bottiglia questo vino si avvicina alla maturità ottimale per la degustazione.

Avvolge setoso il palato e si mantiene persistente dalla punta della lingua al finale. Lunghe sono le note di lamponi e mirtilli rossi, petali di rosa e liquirizia.

Il Pinot Nero si accompagna magnificamente alle carni bianche, ad uno spuntino e a molte pietanze a base di pesce.

■ This wine wears its heart on its sleeve: The quality of our vineyards and our work as vintners – both are probably better reflected by Pinot Noir than by any other grape variety.

Fruit, minerality and a vibrant tension dominate in the first few years, with complexity and finesse developing later. After five years in the bottle, the wine approaches optimum maturity.

The wine has a silky mouthfeel and yet is firm from the tip of the tongue to the finish. Notes of raspberry, cranberry, rose leaf and licorice linger long.

The Pinot Noir is an ideal companion to roasts and grilled meats, to a “marende” snack and flavorsome fish dishes.

*Il vino prepara i cuori
e li rende più pronti
alla passione.*

Ovidio (43 a.C. - 17 d.C.)



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

