

manincor



19

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2019



p. 3

Con le Mani

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

S. 7

Wachsende Ringe

Das Grafenpaar im Portrait
Un ritratto dei conti
Portrait of the Count and Countess

p. 14

Wine, what else?

Manincor und seine Hofprodukte
Manincor e i suoi prodotti
Manincor and its estate products



Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

Eichhorn

Manche nennen ihn Weißburgunder, andere Pinot Bianco. Unser Eichhorn hat etwas Alpin-Mediterranes: leuchtend und blumig wie eine Almwiese, lang anhaltend und würzig wie das Meer.

Seite 26

Qualcuno lo chiama in tedesco Weißburgunder, altri in italiano Pinot Bianco, e in effetti il nostro Eichhorn ha qualcosa di alpino e di mediterraneo al contempo: è brillante e ha fragranze floreali come di prati d'alpeggio, ma è anche persistente e aromatico come il mare.

Pagina 26

In German it is Weissburgunder, in Italian Pinot Bianco. Our Eichhorn has something Alpine-Mediterranean about it: bright and floral like an alpine meadow, persistent and savory like the sea.

Page 26



Geschätzte Freunde von Manincor!

Es ist uns eine große Freude, Ihnen wieder aus Manincor berichten zu dürfen.

Was unsere zwei letzten Jahrgänge ausmacht beschreibt in lebendiger Form Helmuth Zozin, unser Weingutsdirektor. Er verantwortet auch die hervorragenden Weinqualitäten.

Meine Frau und ich versuchen, Philosophie und Spirit mit unserem Team und unseren Kunden Tag für Tag zu teilen. Wir tun das gerne – hier im Weingut, unserem Zubause, ebenso wie im Ausland und auf Weinmessen.

Manincor hat weitaus mehr zu bieten als Wein. Bei allem was wir tun, pflegen wir geschlossene Kreisläufe, und so entstehen Nebenprodukte, die auch unsere Handschrift tragen. Sie finden sie hauptsächlich in unserem Hofladen, saisonal verfügbar natürlich.

Wenn Winzerkollegen unsere Weine so schätzen, dass sie uns weiterempfehlen, freut uns das sehr. Wir machen das auch gerne, diesmal lesen Sie über unseren Freund Ted Lemon, Weingut Littorai in Sonoma, Kalifornien.

Die kleinen und großen Rhythmen im Kreislauf des Jahres beeinflussen die Natur und unser Leben. Wie alles ineinander greift – dazu geben wir in dieser Ausgabe erste Einblicke.

Zu guter Letzt kommen Weine mit der Handschrift von Manincor als Resultat unserer täglichen Arbeit in Ihr Glas.

*Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!
Michael und Sophie Goëss-Enzenberg*

Carissimi amici di Manincor!

È sempre un grande piacere potervi raccontare ancora una volta di Manincor.

Il direttore della tenuta Helmuth Zozin descrive nel suo consueto stile vivace i momenti salienti delle ultime due annate. E vi assume la responsabilità dell'eccellente qualità dei vini.

Mia moglie e io cerchiamo di condividere giorno per giorno la nostra filosofia e il nostro spirito con collaboratori e clienti. Lo facciamo volentieri sia qui, nella tenuta, che all'estero e nel corso delle fiere di settore.

Manincor non ha solo vini da offrire, ma tanto di più. Facciamo attenzione che ogni nostra opera si iscriva in un modo di produrre circolare, generando così altri prodotti che portano la nostra firma e che si possono acquistare principalmente nel negozio della tenuta secondo i cicli naturali delle stagioni.

È una gioia per noi se alcuni colleghi vignaioli apprezzano i nostri vini tanto da segnalarli ad altri. Lo facciamo volentieri anche noi: in questo numero leggerete di Ted Lemon e della sua tenuta Littorai nella Sonoma County (California).

I ritmi grandi e piccoli nel ciclo dell'anno influenzano la natura e la nostra vita; in queste pagine vi offriremo alcuni esempi per mostrare come tutto sia in relazione.

E per finire i vini firmati Manincor in cui si infonde il frutto della nostra operosità quotidiana!

*Vi auguriamo una piacevole lettura!
Michael e Sophie Goëss-Enzenberg*

Dear friends of Manincor!

It gives us great pleasure to once again present you with our Manincor Report.

In this issue Helmuth Zozin, Director of the Manincor Wine Estate and the man who is responsible for the excellent quality of our wines, provides a lively description of our last two vintages.

My wife and I like to share our philosophy and spirit with our team and our customers every day. We enjoy doing so - here at the winery, in our home, and also abroad and at wine fairs.

Manincor has much more to offer than wine. In everything we do, we have a focus on closed cycles. That leads to by-products that reflect our style of working. You will find them mainly in our shop, where they are available on a seasonal basis of course.

We are always delighted when fellow winemakers value our wines so highly that they recommend us to others. We like to do that, too. This time you can read about our friend Ted Lemon of Littorai Wines in Sonoma, California.

The rhythms of the year, big and small, influence nature and our lives. In this Report we provide some initial insights into how everything interacts.

Ultimately, it is our daily work that enables you to enjoy Manincor's signature wines!

Enjoy!

Michael and Sophie Goëss-Enzenberg

/// Con le Mani

Nachrichten aus Keller und Weinberg Rückblick: Das Weinjahr 2018

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Das Jahr 2018 war für uns eine riesige Herausforderung: Zwei Hagelgewitter haben es wesentlich bestimmt. Das erste am 21. Juni in Terlan und das zweite am 05. Juli in Kaltern.

Stürmischer Beginn. Nach einem Unwetter sind die Reben erst einmal in Schockstarre, viele Blätter sind durchlöchert, Triebe verletzt, Stiele beschädigt, Beeren aufgeschlagen oder ganz abgeschlagen.

In Terlan Lieben Aich war der Schaden überschaubar, 10–20 Beeren an jeder Traube waren angeschlagen. In Kaltern traf es uns härter, zwischen 20 und 50 Beeren je Traube waren betroffen. Wenn man bedenkt, dass eine Traube aus zirka 100 Beeren besteht, kann man ausrechnen, wie groß allein der Mengenschaden ist.

Intensive Arbeit. Für uns galt es, den Reben nach der Verwundung eine schnelle Genesung zu ermöglichen. Hierzu griffen wir auf unsere bewährten biodynamischen Hausmittel zurück: in erster Linie Kamillentee, in der Folge aber auch Ackerschachtelhalmtee und Hornkiesel.

Die Kamille lassen wir wie zum Hausgebrauch in heißem Wasser ziehen, bis es goldgelb ist und sich an

Notizie dalla cantina e dal vigneto Retrospectiva: l'annata 2018

di **Helmuth Zozin**,
Direttore della tenuta Manincor

Il 2018 è stato per noi una sfida enorme dato che ben due tempeste di grandine hanno contraddistinto l'annata. La prima il 21 giugno a Terlan e la seconda il 5 luglio a Caldaro.

Inizi turbolenti. Dopo il maltempo le viti sono in una condizione di irrigidimento da shock: molte foglie sono forate, molti germogli e piccioli sono danneggiati e molte bacche sono compromesse o addirittura distrutte.

Nel podere Lieben Aich di Terlan il danno è stato in qualche modo sostenibile con circa 10–20 acini compromessi per grappolo. A Caldaro siamo stati colpiti più duramente con circa 20–50 acini per grappolo interessati dal flagello. Se si pensa che un grappolo è fatto di circa 100 bacche, si fa presto a calcolare quanto sia grave solo il danno alle quantità.

Lavoro intenso. La nostra priorità è stata agevolare una veloce guarigione delle viti dopo le ferite. Per farlo abbiamo attinto ai nostri collaudati rimedi biodinamici: soprattutto tè di camomilla, ma poi anche tè di equiseto e cornosilice.

Lasciamo in infusione la camomilla in acqua bollente, come siamo usi fare, finché non diventa di un bel giallo

News from the cellar and vineyards Looking back: the 2018 wine year

by **Helmuth Zozin**,
Director of the Manincor Wine Estate

The year 2018 was immensely challenging: The culprits were two hailstorms, the first in Terlan on 21 June and the second in Caldaro on 5 July.

Stormy beginning. After such hail the vines are in a state of shock, with leaves perforated, shoots and stalks damaged, and berries crushed or knocked off.

In Terlan Lieben Aich the damage was limited, with 10–20 berries damaged on each bunch. Caldaro was harder hit; between 20 and 50 berries per bunch were affected. When you think that a bunch has about 100 berries, you can see the extent of the damage in terms of quantity alone.

A traumatic event such as a hailstorm makes life difficult for the plants: they tend to compensate the initial paralysis with repeated spurts of vegetation growth.

Intensive work. For us it was important to help the vines recover from their injuries as quickly as possible. We made use of our tried and tested biodynamic household remedies for the purpose, primarily chamomile tea and later also horsetail tea and cow's horn silica.

The chamomile is steeped in hot water until it is golden yellow and essential oils appear on the surface. We apply about 40 liters per hectare using our quads and small electric sprayers.

This is a kind of homeopathic treatment that is primarily intended to soothe the plants. It also serves to release metabolic blockages and thus stimulate the recovery process. The stronger the hailstorm, the more fre-

*»Die Biodynamik hat sich in unserem Weingut
eindeutig bewährt. Wir kommen auch in schwierigen
Jahren mit allen Unwägbarkeiten gut zurecht.«*

der Oberfläche ätherische Öle zeigen. Etwa 40 Liter pro Hektar bringen wir mit unseren Quads und kleinen Elektroprühgeräten aus.

Es ist eine Art homöopathischer Behandlung, die die Pflanzen in erster Linie beruhigen soll. Andererseits soll die Behandlung aber auch Stoffwechselflockaden lösen und so die Genußprozesse anregen. Je stärker der Hagelschlag, desto öfter wiederholen wir die Behandlung jeweils im Abstand von drei bis vier Tagen.

Nachdem die Reben wieder neues Grün gebildet haben und in den Vegetationsmodus zurückgekehrt sind, wechseln wir von Kamillen- auf Ackerschachtelhalmtee. Dieser erleichtert den Pflanzen das Schließen der Wunden und die Heilung aller oberflächlichen Verletzungen. Wir kochen das Kraut über eine halbe Stunde, um seine Kieselsäure zu extrahieren. Dann bringen wir den Tee mit unseren auf Quads montierten Sprühgeräten aus.

Danach folgt das Hornkieselpräparat. Es wirkt ähnlich wie der Ackerschachtelhalm, geht aber mehr in die Tiefe und arbeitet nicht direkt, sondern stimuliert die Selbstheilungskräfte. Der Hornkiesel wirkt von innen und regt alle Reifungsprozesse an.

Gerade ein traumatisches Ereignis wie ein Hagelschlag ist für die Pflanzen nicht einfach: Sie tendieren dazu, den anfänglichen Stillstand immer wieder mit Vegetationsschüben zu kompensieren.

Für einen Hektar rühren wir eine Stunde lang eine Messerspitze feinst gemahlene Hornkiesel in etwa 50 Litern Wasser. Dann sprühen wir das dynamisierte Wasser über die Pflanzen und übertragen so die Information des harmonischen Reifens auf die Reben.

Das alles klingt abenteuerlich, ist aufwändig und mühsam. In unserem ganzheitlichen System haben wir

«La biodinamica si è indubbiamente imposta nella nostra tenuta. Anche negli anni difficili ce la caviamo bene nonostante tutti gli elementi imponderabili.»

oro e in superficie galleggiano oli eterici. Spargiamo ca. 40 litri per ettaro a bordo dei nostri quad per mezzo di piccoli dispositivi a motore per irrorazione.

Si tratta di una sorta di trattamento omeopatico che in primo luogo deve calmare le piante. D'altro canto il trattamento deve anche sciogliere il blocco metabolico e stimolare il processo di guarigione. Quanto più forte è stata la grandinata, tanto più spesso ripetiamo il trattamento a distanza di tre o quattro giorni.

Dopo che le viti hanno cominciato a produrre nuovi germogli e sono così ritornate a vegetare, passiamo dal tè di camomilla a quello di equiseto, che favorisce il rimarginarsi delle ferite e la guarigione di tutte le lesioni superficiali. Facciamo bollire l'erba officinale per una mezz'ora per estrarne l'acido silicico; poi spargiamo il tè con i nostri quad dotati di spruzzatori.

E infine iniziamo il trattamento con il preparato di cornosilice. La sua azione è simile a quella dell'equiseto, ma va più in profondità e non agisce direttamente, ma stimola le forze vitali di guarigione spontanea. Il cornosilice agisce infatti dall'interno e mette in moto tutti i processi di maturazione.

In effetti un evento traumatico come una grandinata non è una situazione facile per le piante, che tendono a compensare il blocco iniziale con continue spinte vegetative. Per un ettaro misceliamo per un'ora una punta di coltello di cornosilice tritata finissima in ca.

quently we repeat the treatment at intervals of three to four days.

Once the vines have formed fresh foliage and returned to vegetation mode, we switch from chamomile to horsetail tea. This helps the plants to close the wounds and heal all superficial injuries. We boil the herb for half an hour to extract the silica. Then we spray the vines using sprayers mounted on quads.

This is followed by the horn silica preparation. It works similar to the horsetail but penetrates deeper and does not have a direct effect but stimulates the powers of self-healing. The horn silica works from within and supports the ripening processes.

For one hectare we stir a pinch of finely ground horn silica in about 50 liters of water for one hour. Then we spray the vines with the bio-dynamized water to transfer the information for harmonious maturation.

That may sound exotic, and it is certainly a lot of painstaking work, but the method has proved very successful within our holistic system, and we consider it worth the effort.

On our estate, the application of biodynamic principles has definitely paid off. Even in difficult years, we are able to cope with all contingencies. We are rewarded for all the extra work with exciting quality wines and an intact environment.

If the weather plays its part for the rest of the year, our methods give us



damit aber gute Erfolge und finden, dass es die Mühe wert ist.

Die Biodynamik hat sich in unserem Weingut eindeutig bewährt. Wir kommen auch in schwierigen Jahren mit allen Unwägbarkeiten gut zurecht. Der beträchtliche Mehraufwand ist notwendig und macht sich bezahlt: mit spannenden Qualitäten und einer intakten Natur.

Wenn das Wetter halbwegs mitspielt, haben wir mit unserer Arbeitsweise beste Voraussetzungen, um die Trauben zu guter Reife zu bringen. Nicht erspart bleibt uns aber, angeschlagene Beeren händisch zu entfernen – mit dem entsprechenden Arbeitsaufwand und Mengenverlust.

Wir machen diese Selektionsarbeit bei der Lese. Jede lädierte Beere wird heraus gezupft. Der Zeitaufwand für die Handlese vervielfacht sich so: Statt 80 Stunden je Hektar, sind es in solchen Fällen 300 bis 400 Stunden.

Das Resultat. Das großartige Herbstwetter im September und Oktober hat es uns erlaubt, diese Arbeit in Ruhe, kompromisslos und akribisch zu machen. Nur so war es möglich, in dieser heiklen Situation ansprechende Qualitäten in den Keller zu bringen.

Das Resultat kann sich sehen oder besser gesagt riechen und schmecken lassen. Die Weißweine sind fruchtbetont und mineralisch, mit Schmelz und saftigem Mundgefühl, vibrierend und mit Spannung im Abgang. Auf unser Flaggschiff, den Lieben Aich, werden wir 2018 verzichten, er genügt unseren Ansprüchen nicht ganz. Wir ziehen es vor, ihn in den Tannenberg zu verschneiden und damit diesen zu stärken. Die besten Weine des Jahrgangs sind sicher unsere Pinot Noirs. Mason und Mason di Mason blieben komplett frei von Hagel, und wir konnten makellose Trauben keltern.

Wir hoffen natürlich auf ein einfaches 2019er Jahr, in dem alles wie geschmiert läuft und wir uns ein wenig zurücklehnen dürfen.

Doch wenn es sein muss, werden wir auch heuer wieder unzählige Stunden in zusätzliche Handarbeit und biodynamische Spezialbehandlungen investieren. ❧

50 litri d'acqua. Successivamente annaffiamo le piante con acqua dinamizzata e trasferiamo così il messaggio di un'armonica maturazione alle viti.

Tutto questo sembra avventuroso e inoltre sono attività dispendiose e faticose. Nel nostro sistema integrato raggiungiamo però degli ottimi risultati e scopriamo quanto la fatica sia preziosa.

La biodinamica si è indubbiamente imposta nella nostra tenuta e anche negli anni difficili ce la caviamo bene nonostante tutti gli elementi imponderabili. Quel notevole maggior impegno è necessario ma si ripaga: con qualità mozzafiato e una natura intatta.

Se il tempo meteorologico ci dà almeno in parte una mano, con il nostro modo di lavorare abbiamo ottime possibilità di portare le uve ad una buona maturazione. Ma non possiamo esimerci dal staccare a mano gli acini compromessi: molto lavoro in più con perdita di quantità.

Facciamo questa selezione durante la vendemmia, ogni acino intaccato viene rimosso. E il tempo impiegato per la vendemmia a mano si moltiplica: invece di 80 ore per ettaro in alcuni casi si arriva a 300 o addirittura a 400 ore.

Il risultato. Il fantastico clima autunnale in settembre e ottobre ci ha consentito di effettuare queste lavorazioni con calma, senza compromessi e con grandissima precisione. Solo così è stato possibile, in questa difficile situazione, garantire la necessaria qualità alle uve conferite in cantina.

Il risultato si può vedere, o meglio, si può annusare e gustare.

I bianchi hanno un accentuato fruttato ed esibiscono la loro mineralità, sono di carattere e avvolgenti al palato, intriganti e di nerbo nel finale. Dovremmo rinunciare nel 2018 al nostro portabandiera, il Lieben Aich, perché non soddisfa appieno le nostre aspettative. Preferiamo impiegarlo per tagliare il Tannenberg e rinforzare quest'ultimo.

I migliori vini dell'annata sono sicuramente i nostri Pinot neri. I poderi di Mason e Mason di Mason sono rimasti totalmente indenni dalla grandine e abbiamo quindi potuto vinificare delle uve perfette.

Speriamo naturalmente che il 2019 sia più facile, un anno in cui tutto vada liscio come l'olio per farci tirare un po' il fiato.

Ma se dovesse succedere qualcosa, siamo pronti a destinare anche quest'anno moltissime ore ai lavori manuali imprevisti e ai trattamenti speciali biodinamici. ❧

every chance of harvesting fully matured grapes, although we still have to remove all damaged berries by hand – with all the extra labor and loss of yield that entails.

This selection process is performed during the harvest; every damaged berry is picked out of the bunch. The time required for manual harvesting then increases accordingly: the 80 hours per hectare required in a normal year suddenly become 300 to 400 hours.

The result. Fortunately, the wonderful autumn weather we had in September and October allowed us to do this work meticulously without any rush – and also without compromise. That was the only way to be sure of bringing in good quality grapes in such a difficult year.

The results are clear for all to see, or rather to smell and taste.

The white wines are fruity and mineral, with a mellow and juicy mouthfeel, and a vibrant tension in the finish. We will not be making a Lieben Aich – our flagship wine – for 2018; the quality is not quite up to our strict requirements. Instead we are using it to enhance the quality of our Tannenberg.

The best wines of the vintage are certainly our Pinot Noirs. The Mason and Mason di Mason completely escaped the hail, and we were able to harvest flawless grapes.

Today we are naturally hoping for a more straightforward year in 2019, in which everything runs like clockwork and we can relax just a little.

But if necessary, we will again invest countless hours of extra manual work and biodynamic treatments in the quality of our grapes. ❧

«On our estate, the application of biodynamic principles has definitely paid off. Even in difficult years, we are able to cope with all contingencies.»



/// Wachsende Ringe*

Michael & Sophie Goëss-Enzenberg: Grafen, Winzer, Ehepaar

Im Gespräch mit
Barbara von Hartungen

Wie kam es, dass aus Graf Michael und Gräfin Sophie ein Winzerpaar wurde? Welche Wege haben sie beschritten? Und sehr wichtig: Welcher Geist beseelt ihre Arbeit auf dem Weingut Manincor, dieser Perle inmitten der Weinberge, die an diesem vom Januarlicht sanft erhellten Morgen noch in Winterruhe sind. Ein Gespräch wie eine hingestreckte Hand: offen, einladend, warmberzig, ehrlich.

Viele Vorstellungen gibt es vom Leben Adelliger. Manche von ihnen stimmen sogar. Zum Beispiel: Adel bedingt Geschichtsbewusstsein. Ja, Graf Michael weiß, wer vor 17 Generationen zur Familie gehörte. Ja, die Familie hält Verbindung zur weitläufigen Verwandtschaft (400 Weihnachtskarten – wenigstens einmal im Jahr gute Gedanken für alle, denen Sophie und Michael sich verbunden fühlen, keine Kleinigkeit).

Es war einmal ... Graf Michael wächst im elterlichen Schloss in Kärnten auf, ein Idyll in Wäldern mit selbst erbautem Skilift auf weiten Wiesen, einem Stall mit 30 Kühen, mit Fischteich (auch zum Schwimmen), Nachmittagen mit den Kindern des Försters, Schürfwunden, Eislaufen auf dem zugefrorenen See. Ein Aufwachsen mit der Natur, eine Prägung.

Wenig überraschend: Recht pragmatisch vor die Wahl gestellt (weil die nächstliegende Schule wenige Optionen bot), geht Michael für eine Ausbildung zum Tischler ins Internat nach Salzburg. Damit landet er einen

Michael e Sophie Goëss-Enzenberg: conti, vignaioli, coniugi

Si raccontano a
Barbara von Hartungen

Come è accaduto che il conte Michael e la contessa Sophie sono diventati una coppia di vignaioli? Quali strade hanno percorso? E, cosa molto importante, quale forza spirituale anima il loro lavoro alla tenuta Manincor? Questa perla incastonata tra i vigneti che oggi, in una mattina inondata dalla luce di gennaio, riposano ancora nella quiete invernale. Un dialogo che è come porgere la mano per una stretta: aperto, invitante, cordiale, schietto.

Esistono molte rappresentazioni della vita dei nobili. E qualcosa ovviamente trova corrispondenze con la realtà. Ad esempio, essere nobili obbliga ad avere una consapevolezza della storia. Il conte Michael sa bene chi appartiene alla famiglia da 17 generazioni. Certo, la famiglia mantiene i rapporti di parentela in giro per il mondo. (400 biglietti di auguri di Natale – almeno una volta all'anno un bel pensiero per tutti quelli a cui Sophie e Michael si sentono legati, non un piccolo gesto).

C'era una volta ... Il conte Michael crebbe nel castello dei genitori in Carinzia, un idillio tra i boschi con uno skilift autoconstruito sui vasti prati, una stalla con 30 mucche, uno stagno per la pesca ma anche per nuotare, e i pomeriggi passati assieme ai figli del guarda-

Michael & Sophie Goëss-Enzenberg: Count and Countess, wine-growers

In an Interview with
Barbara von Hartungen

How did Count Michael and Countess Sophie become wine growers? What paths did they take? And, more importantly, what spirit inspires their work on the Manincor Estate, this pearl in the midst of the vineyards, which are still dormant on a morning gently illuminated by the January light. A talk like a hand extended: open, inviting, warm-hearted, sincere.

People have many different ideas about the life of the nobility. Some of them are correct. For example: Nobility goes hand in hand with historical awareness. Yes, Count Michael knows who was in the family 17 generations ago. And yes, the family keeps in touch with its very many members (400 Christmas cards – once a year at least good thoughts for all with whom Sophie and Michael feel a bond; that is not nothing).

Once upon a time ... Count Michael grew up in his parents' castle in Carinthia, an idyll in the woods with a family owned ski lift on the wide open slopes, a cowshed with 30 head of cattle, and a fishpond (also for swimming): afternoons spent with the children of the forester, bumps and grazes, ice skating on the frozen lake. Growing up with nature. That leaves its mark.

Unsurprisingly: As the nearest school offered few options, Michael made a pragmatic choice and went to boarding school in Salzburg to learn the carpenter's trade. And it was the perfect choice: He loves working

* Nach R. M. Rilke: „Ich lebe mein Leben in wachsenden Ringen“, Lebensmotto von Gräfin Sophie
"Vivo la mia vita in cerchi crescenti" (R. M. Rilke)
è il motto della contessa Sophie
From R. M. Rilke's: "I live my life in widening rings",
Countess Sophie's personal motto

Treffer. Er liebt den Werkstoff Holz, den Duft, die Haptik; sein Leben lang kommt er an keinem Gegenstand, keinem Möbel aus Holz vorbei, ohne sie zu berühren.

Die Arbeit mit Holz, das Bauen von Möbeln – das legt Talente frei, die sonst vielleicht nie zutage getreten wären: Erfindergeist und räumliches Vorstellungsvermögen. Bauen wird seine Leidenschaft, Architektur ein lebenslanges Faible, das Konstruieren von komplexen Ideen und Vorhaben im Lauf der Zeit immer mehr verfeinert.

Zunächst erfindet Michael Witziges, Interessantes, Nützliches. Selbstvertrauen fehlt ihm nicht, manchmal nur der letzte Schritt um eine Erfindung zum Erfolg zu machen.

Wendepunkt. Michaels kinderlos gebliebener Onkel, Georg Graf Enzenberg aus Kaltern, wendet sich an seinen Neffen mit dem Vorschlag, als sein Adoptivsohn das Erbe in Südtirol anzutreten, es im Sinne der Familie weiterzuführen.

Die Entscheidung, nach Südtirol zu gehen ist für ihn nicht schwer. Das Überetsch ist gesegnet, es bedeutet ein Leben fern der Städte, in die er auch später nicht gehen wird (kaum zwei, drei Wochen am Stück hat er bis heute in einer Stadt gelebt).

Waldluft, als Kind geatmet, setzt sich eben fest in der Seele des Menschen. Eine tiefe Verbindung zur Natur, lernen, wie Leben funktioniert, wie ein Wald sich zu jeder Tageszeit anhört, welche Tiere dort leben, was wächst und gedeiht, wo Gefahren liegen.

Neubeginn. Michael hat inzwischen die Ausbildung zum Önologen in Geisenheim absolviert und hat – wieder einmal – viele Ideen im Kopf. Er geht nach Kalifornien, um dort in Sachen Wein neue Erkenntnisse zu erwerben. Ein Jahr danach ruft ihn sein Onkel nach Südtirol. Dorthin entführt er später auch Sophie.

Nach der Hochzeit zieht das Grafenpaar gemeinsam nach Manincor, um es aus dem Dornröschenschlaf zu wecken. Das Weingut in dieser wunderbaren Lage soll Familiennest und zukünftige Wirkungsstätte werden. Jetzt nehmen sie ihr neues Leben zu zweit in Angriff.

Potenziale. Die Familie wächst; in schneller Folge kommen die drei Kinder Isabelle, Rosalie und Kassian. Sophie geht auf in ihrer Rolle als Mutter, kümmert sich um Haus und Hof, übernimmt immer mehr Aufgaben im Betrieb, der inzwischen wie früher wieder eigenen Wein produziert.

Als Kaufmannstochter versteht sie das Unternehmertum, bringt sich ein, entzündet sich für die Idee der Biodynamie und arbeitet engagiert am Aufbau mit.

Dann beginnt der Kellerneubau. Ein Unterfangen wie ein Ausrufezeichen hinter dem Neubeginn in Manincor. Zugleich bedeutet es, dass die Familie nun für zwei Jahre auf einer Baustelle lebt. Die Situation ist extrem belastend, es dauert, bis alles wieder rund läuft.

boschi, le escoriazioni ai ginocchi e le pattinate sul lago ghiacciato. Crescere nella natura, un vero imprinting. Non stupisce che, posto con grande senso pratico dinanzi alla scelta della scuola viste le poche alternative nelle vicinanze, Michael andasse in collegio a Salisburgo per ricevere una formazione da falegname. E infatti fece centro. Continua ad amare la materia prima legno, il suo profumo, la sua sensazione tattile; nella sua vita non è mai passato accanto ad un oggetto in legno, come un mobile, senza toccarlo.

Lavorare con il legno, costruire mobili, un'attività che mette in luce talenti che altrimenti non sarebbero forse mai emersi: spirito d'innovazione e abilità di immaginare i volumi. Costruire divenne la sua passione, un'inclinazione mai sopita per l'architettura, il tessere idee e progetti complessi affinato sempre più con il passare del tempo. Al principio Michael inventò cose

with wood, the smell and feel of the material; ever since then he has instinctively touched every wooden object, every piece of furniture he comes across.

Working with wood, making furniture – this uncovers talents that might otherwise never have been revealed: inventiveness and a spatial imagination. Building became his passion, architecture a lifelong hobby and the construction of complex ideas and projects a skill that has been honed over time.

Michael first invented things: witty, interesting, useful. He was not lacking self-confidence. Only the last step was sometimes missing to make an invention a success.

Turning point. Michael's childless uncle, Count Georg Enzenberg of Caldaro, approached his nephew with the suggestion that, as his adopted son,



divertenti, interessanti e utili. Non gli mancava la fiducia in se stesso, salvo forse solo quell'ultimo passo per trasformare un'invenzione in un successo.

Il punto di svolta. Lo zio di Michael, il conte Georg Enzenberg di Caldaro, che non aveva figli, si rivolse al nipote con una proposta: subentrare nell'eredità del patrimonio in Alto Adige come figlio adottivo per proseguirne la gestione nella tradizione di famiglia.

La decisione di trasferirsi in Alto Adige non fu difficile per lui. L'Oltradige era una terra benedetta, significava andare a vivere lontano dalle città, in cui anche in seguito non si sarebbe recato volentieri; e ancor oggi vi si ferma al massimo per due o tre settimane per volta.

L'aria dei boschi respirata durante l'infanzia si radica saldamente nell'anima di un uomo. Un legame profondo con la natura; imparare come la vita funziona, come un bosco si predispono

he should inherit his estate in South Tyrol and maintain it in the spirit of the family.

The decision to move to South Tyrol was soon taken. The gods have been kind to Oltradige. And it meant life far from the cities, where he preferred not to live. (Two or three weeks at most is the longest continuous period Count Michael has spent in a city to this day).

Forest air, breathed as a child, settles in the soul: a deep attachment to nature, learning how life works, how a forest sounds at all times of day, which animals live there, what grows and flourishes, where dangers lie.

New beginning. Michael meanwhile completed his training as a winemaker in Geisenheim and – once again – had lots of ideas in his head. He went to California to acquire new knowledge on the subject of wine. A year later he received his uncle's call

Es ist ein Prozess, den Sophie und Michael sehr bewusst durchlaufen. Sie reflektieren ihre Potenziale und definieren Zuständigkeiten im Unternehmen.

Eine glückliche Fügung will es, dass mit Helmuth Zozin der richtige Weingutsdirektor ins Unternehmen kommt. In Kaltern aufgewachsen, als erfahrener Önologe und mit den Enzenbergschen Weingärten bereits vertraut, ist er die beste Wahl für diese leitende Position.

Rollen. Gräfin Sophie gestaltet als authentische Gastgeberin die Atmosphäre im Haus. Public Relations, Marketing, Veranstaltungsmanagement gehören zu den Aufgaben, die ihrem kommunikativen Naturell entsprechen.

Graf Michael konzentriert sich auf die strategische Unternehmensführung. Weniger involviert in das täg-

Die Entscheidung, nach Südtirol zu gehen ist für ihn nicht schwer. Das Überetsch ist gesegnet, es bedeutet ein Leben fern der Städte, in die er auch später nicht gehen wird (kaum zwei, drei Wochen am Stück hat er bis heute in einer Stadt gelebt).

liche Geschäft, entwickelt er Visionen. Gern denkt er groß, schaut aber auch ins ganz Kleine, dorthin, wo es um die Liebe zum Detail geht.

Geklärt ist nun, wie aus Sophie und Michael ein Winzerpaar wurde. Wie Potenziale entdeckt und gefördert wurden und wofür beide heute im Unternehmen zuständig sind. Aber: Auf welche Weise tun sie es? Welcher Geist beflügelt sie und bestimmt die Atmosphäre im Unternehmen? Wie denken Sie über ...

Erbe. Großes Geschenk und ebenso große Herausforderung: Graf Michael und Gräfin Sophie leben im Bewusstsein, dass sie Teil einer Traditionslinie sind. Für eine begrenzte Zeit dürfen sie diese Geschichte, dieses Erbe gestalten, - und sie nehmen sich auch die Freiheit, das zu tun.

Sie sehen sich als Erneuerer, möchten kein verstaubtes Ahnenleben füh-

ad ogni stagione, quali animali lo abitano, cosa vi cresce e matura, dove si corrono dei pericoli.

Un nuovo inizio. Michael aveva nel frattempo concluso la formazione da enologo a Geisenheim e ancora una volta la sua testa era piena di idee. Andò in California per acquisire lì nuove conoscenze nell'ambito vitivinicolo. E un anno dopo lo zio lo chiamò in Alto Adige, dove più tardi Michael avrebbe condotto anche Sophie.

Dopo il matrimonio i conti si trasferirono assieme alla tenuta Manincor per risvegliare la bella addormentata dal suo sonno. Doveva diventare, nella sua meravigliosa posizione, il nido per la famiglia e un futuro laboratorio per le loro idee. E così presero in mano il destino della loro nuova vita di coppia.

Potenzialità. La famiglia cresceva e in rapida successione nacquero i tre figli Isabelle, Rosalie e Kassian. Sophie si dedicava al suo ruolo di madre, si occupava della casa e del maso, assumeva progressivamente compiti nella gestione dell'azienda che nel frattempo era ritornata come un tempo a produrre vino.

Figlia di commercianti, se ne intendeva di imprenditorialità, sapeva farsi valere, si entusiasma per gli ideali della biodinamica e collaborava con grande impegno allo sviluppo dell'azienda.

E poi cominciò la costruzione della nuova cantina. Un'impresa che è stata come un incitamento per un nuovo inizio a Manincor. Ma allo stesso tempo ha significato per la famiglia vivere per due anni "in un cantiere". Una situazione di grande scomodità che è durata fino a quando le cose hanno ripreso a scorrere con regolarità.

Un processo che Sophie e Michael hanno attraversato con grande consapevolezza, riflettendo sulle loro potenzialità e definendo le responsabilità nell'azienda.

Una fortunata congiunzione ha voluto che con Helmuth Zozin arrivasse proprio il direttore giusto per la tenuta. Cresciuto a Caldaro, era un esperto enologo che aveva già familiarità con i vigneti degli Enzenberg e quindi è stata la scelta migliore per questa posizione direttiva.

Ruoli. La contessa Sophie da autentica padrona di casa ha dato la propria impronta all'atmosfera nella tenuta. Public Relations, marketing, gestione degli eventi fanno parte dei compiti in cui si esprime la sua natura comunicativa.

Il conte Michael si concentra sulla conduzione strategica dell'azienda. Meno coinvolto negli affari di tutti i giorni, sviluppa visioni. Gli piace ragionare in grande, ma sa guardare anche nel molto piccolo, proprio lì dove si tratta dell'amore per i dettagli.

E così è chiaro come Sophie e Michael sono diventati una coppia di vignaioli. E come potenzialità sono state scoperte e incentivate; e di cosa oggi i due sono responsabili all'interno dell'azienda. E tuttavia, come

to relocate to South Tyrol. He subsequently made a similar proposal to Sophie.

After the wedding, the Count and Countess moved to Manincor determined to kiss it awake. The wine estate in this wonderful location was to be the family nest and future workplace. That was the start of their new life à deux.

Potential. The family grew: The three children Isabelle, Rosalie and Kassian were born in quick succession. Sophie lived the life of a mother and housewife but also found time to assume more and more responsibilities in the winery, which was already producing its own wines again.

As a businessman's daughter, Sophie understood the commercial side and made a strong contribution there. She was also enthusiastic about the biodynamic philosophy and played a committed role in the development of Manincor.

Then the work on the new winery building began – an undertaking like an exclamation mark symbolizing a new beginning in Manincor. It also meant that the family would be spending the next two years living on a building site. It was a highly stressful period; it took some time before everything was running smoothly again.

It was also a process that Sophie and Michael accompanied with careful reflection. They assessed their respective capabilities and defined their responsibilities within the business.

As chance would have it, the ideal winery director joined Manincor in the person of Helmuth Zozin. Raised in Caldaro, an experienced winemaker and well acquainted with the Enzenberg vineyards and biodynamic working, he was the perfect choice for this critical position.

Roles. As an authentic hostess, Countess Sophie created the right atmosphere within the walls of Manincor. Public relations, marketing and event management are among the tasks that benefit from her bent for communication.

Count Michael concentrates on the strategic management of the business. With a degree of freedom from the day-to-day running of the estate, he finds time to develop visions. He likes to think big, but he also keeps an eye on the smallest items, where attention to detail counts.

Now we know how Sophie and Michael became a wine-growing couple, how talents were discovered and fostered and how responsibilities are shared within the business today. But how do they do it all? What spirit inspires them and shapes the atmosphere at Manincor? What do they think about ...

Heritage. A gift and a challenge at the same time: Count Michael and Countess Sophie live their lives in the knowledge that they are part of a traditional line. For a limited period of

ren, sondern das Potenzial des Erbes unserer Zeit entsprechend nutzen. Was die Zukunft bringt, steht keineswegs fest. Auch ihre Kinder sollen diese Freiheit haben.

Verantwortung. Ein Unternehmen, wie es in den Händen von Graf Michael und Gräfin Sophie liegt, bedeutet eine große Verantwortung. Es gilt, sorgsam mit dem vorhandenen Potenzial umzugehen und es nicht leichtfertig aufs Spiel zu setzen. Nicht zuletzt sind es die Mitarbeiter und mit ihnen 50 Familien, deren Einkommen vom Weinbaubetrieb abhängt, bei Sonnenschein und bei Hagel.

Verantwortung übernehmen – das kennt die junge Generation im gräflichen Haushalt, sieht es bei den Eltern: Engagement, weit über das Notwendige hinaus, Verantwortung für die Welt, in der sie leben und der Einsatz für Andere.

Vertrauen. Vertrauen auf die Tragfähigkeit der familiären Bindungen ist eine der Grundsäulen in der Familie Goëss-Enzenberg, von Anfang an, als Michael und Sophie noch zu zweit waren bis jetzt, da sie wieder zu zweit sind.

Ihre Kinder durften Fehler machen oder scheitern, und sie haben gelernt, die Konsequenzen zu tragen. Immer im Vertrauen auf die Liebe der Eltern und den Zusammenhalt der Familie – einer Großfamilie, die ihre schützende Hand über alle Mitglieder hält.

Das bedeutet auch: Erfahrungen machen dürfen, draußen in der Welt, die Wahl des Studiums den eigenen Ideen entsprechend und nicht dem offensichtlich Praktischen und Naheliegenden verpflichtet – wie würde Kassians Psychologiestudium da ins Bild passen.

Mut. Der Mut der Jugend, wenn noch wenige schlechte Erfahrungen hemmen – Graf Michael probierte früher vieles aus, auch beim Sport. Heute lebt er den Kindern vor, wie Mut und gute Voraussetzungen durch das Familienerbe eine Basis für richtungweisende Entscheidungen bilden können.

Zu Beginn oft belächelt und manchmal auch angezweifelt war die Entscheidung, das Weingut auf Biodynamie umzustellen. Es braucht schon eine gehörige Portion Mut, mit Kuhmist gefüllte Hörner im Boden zu vergraben oder nach einem Gewitter Kamillentee im Weinberg zu versprühen.

Im Stillen von vielen bewundert und von manchen mit Bangen beobachtet wurde auch der Keller im Weinberg. Ein neues Konzept, eine große Investition, der feste Glaube, dass es lohnen und funktionieren würde. Wege, die das Grafenpaar gemeinsam mit sehr viel Mut beschritten hat. Und mit Dankbarkeit dafür, dass ihnen dieser Mut überhaupt möglich war.

Vernunft. Mut, Neugier, Überschwang – ohne sie geht wenig voran. Ohne ein gutes Maß an Vernunft, um die Dinge in trockene Tücher zu bekommen, geht aber überhaupt nichts. Besagt doch das Enzenbergsche Fami-

svolgono i loro compiti? Quale forza spirituale li fa muovere e permea l'atmosfera dell'azienda? Cosa pensano a proposito di ...

Eredità. Un grande dono è anche una sfida altrettanto grande: il conte Michael e la contessa Sophie vivono nella consapevolezza che sono parte di una linea che ha tradizione. Per un lasso limitato di tempo è loro concesso di plasmare tale storia, questa eredità – e loro si prendono anche la libertà di farlo. Si vedono come innovatori, preferirebbero non condurre una vita polverosa all'ombra degli avi, ma utilizzare il potenziale dell'eredità nello spirito del nostro tempo. Quel che ci porterà il futuro, non è affatto stabilito. Anche i loro figli devono godere di tale libertà.

Responsabilità. Un'impresa come quella nelle mani del conte Michael e della contessa Sophie comporta una grande responsabilità. Significa disporre delle potenzialità esistenti con cura e non metterle in gioco con superficialità. Non da ultimo sono i collaboratori e con loro 50 famiglie e il loro reddito a dipendere dalla gestione della tenuta, che splenda il sole o si scateni la grandine.

Prendersi responsabilità: lo sa anche la giovane generazione nel ménage familiare dei conti, lo vedono nei genitori, ossia assiduità, ben oltre il necessario, responsabilità per il mondo nel quale vivono e impegno per gli altri.

Fiducia. La fiducia nella solidità dei legami famigliari è una delle colonne nella famiglia Goëss-Enzenberg, già dall'inizio quando Michael e Sophie erano ancora in due e fino ad oggi, ora che sono di nuovo in due.

I loro figli hanno avuto il permesso di sbagliare o fallire e hanno imparato a sopportarne le conseguenze. Sempre confidando nell'amore dei genitori e nella saldezza della famiglia – una grande famiglia che stende la propria mano protettiva su tutti i suoi membri.

Ma questo significa anche avere il diritto di fare esperienze là fuori nel mondo, la scelta di cosa studiare secondo i propri ideali non sentendosi obbligati da ciò che appare più pratico o più a portata di mano; come entrebbe altrimenti in questo ritratto la scelta di Kassian per gli studi di psicologia?

Coraggio. Il coraggio della gioventù, quando ancora solo poche brutte esperienze sono di ostacolo; il conte Michael a suo tempo si mise alla prova in molte cose, anche nello sport. Oggi è di esempio ai figli su come coraggio e buoni presupposti con l'eredità famigliare possano rappresentare una base per decisioni sull'orientamento da seguire.

All'inizio la decisione di reimpostare la tenuta secondo l'agricoltura biodinamica è stata spesso derisa e talvolta anche messa in dubbio. Ci è voluta in effetti una buona dose di coraggio a sotterrare nel terreno corna di vacche riempite di letame o irrorare i vigneti dopo un temporale con tè di camomilla.

C'è stata poi la cantina sotto il vigneto, ammirata silenziosamente da

time they are permitted to shape its history, its heritage – and they are taking the liberty of doing just that.

They see themselves as innovators, not as guardians of a dusty family tree; they want to make use of the potential of their heritage in keeping with our times. What the future holds is by no means certain. Their children have the same freedom.

Responsibility. An enterprise such as the one placed in the hands of Count Michael and Countess Sophie is a great responsibility. It is essential to manage the existing potential with care and not to lightly put it at risk. After all, it includes the Manincor employees, and that means 50 families whose income depends on the winery, come hail or sunshine.

Taking responsibility – that is something the young generation in the Count's family are familiar with,

*Figlia di commercianti,
se ne intende di
imprenditorialità, sa
farsi valere, si
entusiasma per gli ideali
della biodinamica e
collabora con grande
impegno allo sviluppo
dell'azienda.*

something they see in their parents: devotion beyond the call of duty, responsibility for the world they live in, and commitment to others.

Trust. Trust in the strength of family ties has been one of the cornerstones of the Goëss-Enzenberg family from the very beginning – when Michael and Sophie were still a twosome, until now, when they are a twosome again.

Their children have been allowed to make mistakes and fail, and they have learned to bear the consequences – always trusting in the love of their parents and solidarity within the family – an extended family as a protective shelter for all its members.

That also means being allowed to go their own way in the world, like choosing a degree course according to their own ideas regardless of the more obvious and apparently pragmatic choices. – How would Kassian's bachelor in psychology fit into that picture?

lienmotto: *Vincat affectum ratio* (Möge die Vernunft über die Leidenschaft siegen.)

Dass in Manincor weder das Eine noch das Andere die Oberhand bekommt, sondern beständig – und oft mit Begeisterung und Schwung – eine gute Mischung (siehe „Balance“) gesucht wird, dafür sorgen Graf und Gräfin.

In Manincor mähen Schafe das Gras und düngen natürlich, Hühner und Hahn helfen dabei. Es sollen bald auch wieder Kühe das Hofleben bereichern, ein Herzenswunsch von Graf Michael. Doch Wollen und Wünschen allein helfen nicht. Ein Berater steht ihm zur Seite, ein erfahrener Bauer, der beide Seiten versteht: Wie wichtig es ist, dass die Beziehung zwischen Tier und Mensch stimmt (Leidenschaft und Emotion) und wie wichtig es ist, dass die Tiere gut und artgerecht gehalten werden (Vernunft).

molti e da alcuni osservata con preoccupazione. Un progetto nuovo, un grande investimento, e il fermo convincimento che ne sarebbe valsa la pena e che avrebbe funzionato. Strade che i coniugi hanno percorso assieme con tantissimo coraggio. E con gratitudine perché a loro fu dato tale coraggio.

Razionalità. Coraggio, curiosità, esuberanza: senza di loro non si va avanti. Ma anche senza una buona misura di razionalità non si va da nessuna parte, se si vogliono portare a casa risultati. Il motto della famiglia recita peraltro: *Vincat affectum ratio* (possa la ragione vincere sulla passione).

Il conte e la contessa si preoccupano che a Manincor né l'una né l'altra abbiano la meglio, ma che si cerchi costantemente – e spesso con slancio ed entusiasmo – una buona combinazione (vedi oltre “Equilibrio”).

Courage. The courage of youth, with few negative experiences as a damper – Count Michael used to try out lots of things, also in the field of sport. Today he is a living example to his children of how courage and the good prerequisites of a family heritage can form the basis for groundbreaking developments.

In the beginning, the decision to manage the estate on the basis of biodynamic principles was often considered quirky if not downright misguided. It does take a certain courage to bury horns filled with cow dung in the ground or spray chamomile tea in the vineyard after a thunderstorm.

The new winery on the estate was also quietly admired by many and viewed askance by others – the product of a new concept, a major investment and the firm belief that it would work and be worth it. These are paths that the Count and Countess have taken with great courage – and with gratitude for the fact that this courage was possible in the first place.

Rationality. Courage, curiosity, exuberance – you cannot get far without them. But you cannot get anywhere at all without the touch of rationality needed to turn ideas into reality. As the Enzenberg family motto says, “*Vincat affectum ratio*” (May reason triumph over passion).

The Count and Countess make sure that neither the one nor the other gets the upper hand in Manincor and that a good mix of the two (see “Balance”) is always the goal – one that is often pursued with great energy and enthusiasm.

In Manincor, sheep mow the grass and deposit natural manure; the hens and the rooster help them. Cows will soon be a part of life on the estate again – a heartfelt wish of Count Michael. But wishing and wanting alone are not enough; he has an advisor at his side, an experienced farmer who understands both aspects: the importance of maintaining the right relationship between animals and humans (passion and emotion) and the need for animal welfare in conditions appropriate to the species (reason).

Balance. Es einfach einmal gut sein lassen; verstehen, wenn etwas in perfekter Balance ist; nicht stets nach mehr streben – Grundsätze der Biodynamie, die auch den Menschen gut tun. Gräfin Sophie und Graf Michael haben sie verinnerlicht.

Balance bedeutet für sie aber nicht, saumselig stehen zu bleiben und keine Entwicklung zuzulassen. Wichtig ist ihnen, in die Tiefe zu gehen, an der Qualität zu arbeiten, an der Qualität von Beziehungen, Dingen, Vorgängen. So, wie Ackerschachtelhalm und Hornkiesel im Weinberg als biodynamische Präparate feinstoffliche Prozesse tief im Boden anregen.

Qualität auch im Alltäglichen, die Graf und Gräfin schätzen: das gemeinsame Mittagessen, frisch gekocht, oft mit Zutaten aus dem eigenen Garten und Weingarten, Bauernbrot mit Almbutter. Oder das Geschenk, auch nach 28 Jahren immer noch gemeinsam an einem Strang zu ziehen.

A Manincor le pecore pascolano e concimano il terreno secondo natura, polli e galline fanno la loro parte. Tra breve anche le mucche ritorneranno ad arricchire la vita alla tenuta, un desiderio a lungo covato dal conte. Ma non bastano i desideri e la volontà. Un consulente lo aiuta, infatti, un contadino esperto che sa comprendere entrambe le parti: quanto sia importante che il rapporto tra animali ed esseri umani sia in sintonia (passione ed emozioni) e quanto sia importante che gli animali siano trattati bene e tenuti rispettando le caratteristiche della specie (razionalità).

Equilibrio. È giusto ed è una buona cosa ogni tanto lasciar perdere; capire quando qualcosa si trova in perfetto equilibrio; non stare sempre ad inseguire un di più: principi della biodynamica che fanno bene anche agli uomini. La contessa Sophie e il conte Michael li hanno interiorizzati.

Balance. The ability to call it a day, to see when something is in perfect balance and there is no need to strive for more – these are principles of biodynamics that are also good for human beings. Countess Sophie and Count Michael live their lives accordingly.

For them, however, balance is not about being dilatory or preferring standstill to further development. What is important is in-depth working, with a focus on quality, on the quality of relationships, things, processes – just as horsetail and cow's horn silica stimulate subtle processes deep down in the soil of the vineyard.

Quality as applied to everyday life is also something the Count and Countess appreciate: enjoying lunch together, freshly cooked, often with ingredients from their own garden and vineyard, farmhouse bread and mountain pasture butter – or the gift of still pulling together after 28 years of marriage.



Respekt. Nicht zuletzt (und vielleicht sind wir nach langem Gespräch im Kern angekommen): der Begriff Respekt. Innig verwoben mit dem Konzept der Biodynamie und unumstößliche Grundhaltung der Familie Goëss-Enzenberg, ist Respekt wohl die Antwort, wenn Graf und Gräfin ein einziges Wort wählen müssten: Respekt vor allem Lebenden, vor unserer wunderbaren Welt, vor der Geschichte und der Zukunft.

Es fügt sich ins Bild, dass Manincor Gründungsmitglied der Gruppe respekt-BIODYN ist, zu der heute 23 Weingüter gehören, die biodynamisch arbeiten. Nämlich: „Mit dem größtmöglichen Respekt vor den Elementen Erde, Wasser, Luft, Licht und Feuer sowie den „Natur-Reichen“ Boden, Pflanzen, Tier und Mensch.“

Es wird Mittag. Der Himmel hinter der Leuchtenburg ist von jenem melancholischen Blausblau, das noch die Spuren der Wintertage in sich trägt. Unser Gespräch kommt an sein Ende; nur noch eine Frage.

Wofür es sich zu leben lohnt.

Am besten ein Wort, höchstens ein Satz, mit Bedacht gewählt. Minutenlanges Nachdenken. Warum erstaunt nach diesem Gespräch nicht mehr, wenn beider Antworten nur wenige Nuancen unterscheiden?

„Wenn es mir gelingt, Freude in Gesichter zu zaubern. (Gern mit einem Wein aus unserem Keller.)“, so Graf Michael. Gräfin Sophie: „Ich möchte gern Spuren hinterlassen und als guter Mensch in Erinnerung bleiben.“

In der Gedankenstille, in das gedämpfte Licht des Anbaus, in dem wir einen Vormittag lang tief gegraben haben, hören wir das Mittagsglöckchen. Noch immer von Hand geläutet, verlässlich jeden Tag, von Cilli, die fast ihr ganzes Leben hier verbracht hat.

Zeit zu kochen für Gräfin Sophie, Zeit für die gemeinsame Mittagsstunde, die sich Graf und Gräfin, wenn möglich gönnen. ❧

Ma equilibrio non significa per loro essere indolenti e non permettere alcuna evoluzione. Per loro è importante andare in profondità, lavorare alla qualità, alla qualità delle relazioni, delle cose e dei processi. Così come i preparati biodinamici a base di equiseto e cornosilice nei vigneti attivano processi impercettibili nelle profondità del terreno.

Qualità anche nella vita di tutti i giorni a cui tengono tanto il conte e la contessa: il fare pranzo assieme, preparato al momento, spesso con ingredienti del proprio orto e dai propri vigneti, con pane casereccio e burro di malga. Oppure il dono di poter continuare a fare le cose assieme ancora dopo 28 anni.

Rispetto. E per finire, e forse dopo tanto parlare siamo giunti al nocciolo della questione, il concetto di rispetto. Intimamente connesso ai principi della biodynamica e della visione irremovibile della famiglia Goëss-Enzenberg, il rispetto è proprio la risposta, se Michael e Sophie volessero trovare la risposta in una sola parola. Rispetto per tutti i viventi, per il nostro meraviglioso mondo, per la storia e per il futuro. E rientra in questo quadro il fatto che Manincor sia membro fondatore del gruppo “respekt-BIODYN” di cui oggi fanno parte 23 tenute che lavorano secondo i principi dell’agricoltura biodynamica. Vale a dire: “Con il massimo rispetto possibile verso gli elementi di terra, acqua, aria, luce e fuoco nonché verso il terreno ‘ricco di natura’, le piante, gli animali e l’essere umano”.

Si fa mezzogiorno. Il cielo dietro a Castelchiaro è di un malinconico azzurro slavato che porta in sé ancora le tracce dei giorni invernali. Il nostro dialogo è arrivato al termine. Ma ancora una domanda.

Per cosa vale la pena vivere.

Meglio una sola parola, al massimo una frase, scelta con ponderazione. Alcuni minuti per riflettere. Perché al termine di questo dialogo non meraviglia il fatto che le due risposte siano differenti solo in alcune sfumature?

“Quando riesco a far comparire quasi per magia sui volti la gioia. (Meglio se con un bicchiere di vino della nostra cantina)”, afferma il conte Michael. E la contessa Sophie: “Io vorrei lasciare delle tracce e restare nella memoria come una persona buona.”

Mentre i pensieri si tacciono nella luce attenuata del vigneto dove abbiamo scavato tutta la mattina, udiamo il campanello di mezzogiorno. Una quotidiana certezza: lo suona come sempre la mano di Cilli, che ha trascorso quasi tutta la sua vita qui.

È il tempo di cucinare per la contessa Sophie, il tempo del pranzare assieme che il conte e la contessa si concedono ogni volta che possono. ❧

Respect. Last but not least (and perhaps after a long talk we have finally arrived at the core concept): respect. Closely interwoven with the concept of biodynamics and the unshakable principle of the Goëss-Enzenberg family, respect is probably the answer if the Count and Countess have to wrap it all up in a single word: respect for all forms of life, for our wonderful world, for history and the future.

In this context it is fitting that Manincor should be a founding member of the Respekt-BIODYN group, with its current membership of 23 wine-growers working on the basis of biodynamic principles, i.e. with “the greatest possible respect for the elements earth, water, air, light and fire and the natural realms of soil, plants and animals, and human beings”.

It is almost noon. The sky behind the Leuchtenburg is tinged with that melancholic pale blue that still carries the traces of winter days. Our talk is coming to a close; just one more question:

Closely interwoven with the concept of biodynamics and the unshakable principle of the Goëss-Enzenberg family, respect is probably the answer if the Count and Countess have to wrap it all up in a single word: respect for all forms of life, for our wonderful world, for history and the future.

When is life worth living?

Preferably one word, or a sentence at most, chosen with care – minutes of silence for thought. Why is it not surprising after our talk that the answers they give differ only in a few nuances?

“When I manage to bring joy to people’s faces (perhaps with a glass of wine from our cellar)”, says Count Michael. Countess Sophie: “I should like to leave traces and be remembered as a good person.”

In the silence of our thoughts, in the muted light of the annex, in which we have dug deeply all morning, we hear the midday bell – still rung reliably by hand every day by Cilli, who has spent almost her entire life here.

Time for Countess Sophie to start cooking, time for the lunch hour spent together, which is what the Count and Countess like to do whenever possible. ❧





Unsere eigenen Bio-Produkte aus dem Hofladen

Wie bitte? Was, wenn nicht Wein? Fragt sich die Leserin, und der Leser wundert sich. Die Frage lautet: Was alles außer Wein produzieren wir im Weingut Manincor? Zu Besuch in unserem Hofladen, der diesen Namen mit Fug und Recht trägt.

Biodynamie ist die Seele von Manincor. Sie bedeutet: lebendige Böden, Harmonie im Zusammenleben, die Balance aller Kräfte, ein achtsames Vorgehen und die freie Entfaltung der natürlichen Potenziale.

All das leben wir – in den Weingärten, im Weinkeller, in den Gebäuden ringsherum, im täglichen Umgang mit den Menschen, die hier ein- und ausgehen. Wir schonen Ressourcen, geben Raum für Wachstum, unterstützen, gleichen aus und lassen Platz für Individualität.

Wir führen ein offenes Haus und ebenso einen offenen Weingarten. Willkommen, ihr Bienen! Willkommen, ihr Gräser und Kräuter, Gebüsch und Getier! Wir sind für euch da, wenn ihr uns braucht. Ihr bedankt Euch mit den herrlichsten Früchten der Natur, in Seelenruhe gereift, ohne Druck und Streben nach Menge.

Mit Sorgfalt und Dankbarkeit veredeln wir diese Geschenke aus unseren Gärten, aus den Obstangern und von den Bergwiesen. Ebenso achtsam, wie wir es mit unseren Weinen tun. Auch hier gilt: Alles, was die Marmelade braucht, ist schon in den Früchten angelegt. Unsere Aufgabe ist es, mitzuhelfen, dass sich dieses Potenzial entfalten kann.

So geschieht, dass es viel mehr Produkte „Made by Manincor“ gibt als auf den ersten Blick vermutet. Zu haben sind die meisten nur in unserem Hofladen, dessen Besuch sich sowieso lohnt: Allein der Blick über die Weinberge hinab auf den See ist sogar (besonders!) im Winter von berührender Schönheit. Dazu die Weine, gern zum Verkosten und schließlich alles, was wir machen – außer Wein.

I nostri prodotti bio nel negozio della tenuta

Come sarebbe a dire? E se non è vino, cos'è? Si chiede la lettrice e si stupisce il lettore. La domanda sarebbe: cos'altro produciamo a Manincor oltre al vino? Una visita al negozio della tenuta.

La biodinamica è l'anima di Manincor perché significa terreni ricchi di vita, convivenza in armonia, equilibrio di tutte le forze, un modo di agire premuroso e la possibilità che i potenziali naturali si esprimano liberamente.

È un qualcosa che sperimentiamo di persona: nei vigneti, in cantina, in tutti gli edifici, nel rapporto quotidiano con le persone che vanno e vengono. Preserviamo le risorse, lasciamo spazio per la crescita, supportiamo, compensiamo e diamo respiro alle diverse individualità.

Gestiamo una casa aperta e allo stesso modo un vigneto aperto. Benvenuti api! Benvenuti erbe, cespugli e animali! Siamo qui per voi, se avete bisogno. Ci ringraziate con i preziosi frutti della natura, che maturano in totale tranquillità, senza pressione e senza l'ansia di produrre in quantità.

Con premura e gratitudine lavoriamo questi regali che ci arrivano dai nostri vigneti, dai frutteti e dai prati di montagna. Con la stessa accuratezza che destiniamo ai nostri vini. Anche qui si applica il principio per cui tutto ciò di cui la marmellata ha bisogno è già presente nella frutta. Il nostro compito è aiutare a far sì che questo potenziale si possa sprigionare.

Ecco perché ci sono molti più prodotti „Made by Manincor“ di quanti ci si potrebbe aspettare di primo acchito. La maggior parte di essi è disponibile soltanto nel negozio della tenuta che quindi merita certamente una visita: anche solo per la vista sui vigneti che salgono dal lago, una vista che in particolare d'inverno è di una bellezza emozionante. E poi ci sono i vini, pronti per la degustazione, ma anche tutto ciò che produciamo e che non è vino.

Our own organic products from the estate shop

Wine, what else? Well obviously, our readers will probably think. But in fact, plenty of fine things other than wine are also produced on the estate – as visitors to the Manincor Estate shop quickly discover.

Biodynamics is the soul of Manincor. That means living soils, harmonious coexistence, the balance of forces, mindful working and free development of the full potential of nature.

That is what makes us tick – in the vineyards, in the winery and the surrounding buildings, in daily contact with the people who come and go here. We make sparing use of resources, offer scope for growth, and provide support, balance and room for individuality.

We run an open house and also an open vineyard. Welcome, bees! Welcome, you grasses and herbs, bushes and animals! We are at your service if you need us. Your thanks take the form of the finest fruits of nature, ripened in their own good time, without any pressure or the quest for quantity.

With dedication and gratitude, we refine these gifts of nature from our gardens and orchards and the mountain meadows – with the same mindfulness that we bring to our wines. The same principles apply: Everything the jam needs is present in the fruit. Our task is to help this potential to unfold.

And so there are many more products „made by Manincor“ than you might think at first sight. Most of them are only available in our estate shop, which is always worth a visit – for the amazing view alone, over the vineyards and down to the lake, even (or especially!) in winter. And then there are the wines, with tasting always on offer, and finally the „what else?“ – the other things we make in addition to wine.

what else?



Der Bioapfelsaft. Neben 50 ha Weinbergen bewirtschaftet unser Team 40 ha Apfelanlagen in Siebeneich, darunter auch einige Hektar mit Obstbäumen der Sorte Braeburn.

Äpfel sind so individuell wie Menschen. Alle, die aus der Norm fallen, bekommen bei uns eine zweite Chance: Sie wandern in unseren Bioapfelsaft. Im Schnitt sind es 7.000 Kilo pro Jahr, aus denen 4.000 Liter Saft gewonnen werden.

Wie unsere Trauben ernten wir auch die Äpfel mit der Hand, gleich danach werden sie gepresst. Dann wird der Saft leicht erhitzt und ohne Konservierungsstoffe abgefüllt. Pur oder aufgespritzt mit Wasser ist ein Glas Apfelsaft in Bioqualität ein wertvolles Erfrischungsgetränk.

Der Agrest. Wenn es Sommer wird im Überetsch, beginnt in unseren Weinbergen die Grünlese. Um die Qualität zu steigern, werden dabei die Reben ausgedünnt. Das bedeutet: 100 Stunden Handarbeit pro Hektar.

Einen Teil der grünen Trauben, die noch keinen Zucker eingelagert haben und deshalb aromatisch sauer schmecken, pressen wir zu Agrest. Petit Verdot und Tempranillo eignen sich besonders gut. 4.000 Flaschen zu 250 ml produzieren wir jährlich.

Der Agrest ist eine biodynamische Delikatesse: Er ist milder als Essig und feiner als Zitronensaft. Wir verwenden ihn für Gerichte, denen zum Schluss noch etwas Säure fehlt.

Il succo di mela biologico. Oltre a 50 ha di vigneti il nostro team coltiva anche 40 ha di mele a Settequerce, alcuni dei quali piantumati a meli varietà Braeburn.

Le mele sono davvero assortite come le persone. Tutte quelle che escono dai criteri per la vendita hanno comunque una seconda opportunità da noi, perché diventano il nostro succo di mela bio. Si tratta in media di 7.000 chili di frutti per anno da cui ricaviamo circa 4.000 litri di succo.

Come già avviene per le uve, anche le mele vengono raccolte a mano e quindi spremute subito dopo. Si riscalda poi leggermente il succo che viene imbottigliato senza uso di conservanti. Puro o diluito con acqua, un bicchiere di succo di mela bio è un'eccellente bevanda rinfrescante.

L'agresto. Quando in Oltradige si fa estate nei nostri vigneti inizia la cosiddetta "vendemmia verde". Per migliorare la qualità si effettua infatti un diradamento selettivo dei grappoli, il che significa 100 ore di lavoro manuale per ettaro.

Spremiamo poi una parte di questi grappoli verdi, che non hanno ancora accumulato zuccheri e quindi hanno un aroma acido, per produrre l'agresto. Sono particolarmente adatti allo scopo il Petit Verdot e il Tempranillo. Ogni anno produciamo 4.000 bottiglie da 250 ml.

L'agresto è una vera specialità biodynamica: meno acido dell'aceto e più delicato del succo di limone. Lo utilizziamo per quelle pietanze che alla fine hanno bisogno di una punta di acidità.

L'olio di vinacciolo. Dopo la pigiatura delle uve per la produzione del vino rimangono le bucce degli acini e i semi (vinaccioli), sempre di origine biodynamica.

Da queste vinacce si estraggono i vinaccioli che vengono puliti, asciugati e trasferiti al frantoio.

Il nostro olio di vinacciolo bio è ricavato con una delicata pressatura a freddo e presenta un sapore fruttato con un leggero aroma di noce. L'olio di vinaccioli di uve nere ha un sapore diverso da quello di uve bianche per effetto del processo di fermentazione.

Organic apple juice. In addition to 50 hectares of vineyards, we also cultivate 40 hectares of apple orchards in Settequerce, including several hectares planted with the Braeburn variety.

Apples are as individual as people. Those that deviate from the norm are given a second chance: they go into our organic apple juice. On average, 7,000 kilograms a year are used to produce 4,000 liters of juice.

Like our grapes, the apples are also picked by hand and then immediately pressed. Finally the juice is gently heated and bottled without the addition of any preservatives. On its own or diluted with water, a glass of organic apple juice is a wholesome refreshing drink.



Verjus. When summer comes to Oltradige, the green harvest begins in our vineyards. The grapes are thinned in order to improve the quality of the grapes. That means 100 hours of manual work per hectare.

Some of the green grapes, which do not yet contain any sugar and are therefore sour, are pressed to make verjus. Petit Verdot and Tempranillo grapes are especially suited to this purpose. Every year we produce 4,000 quarter-liter bottles of verjuice.

Verjus is a biodynamic delicacy: It is milder than vinegar and more delicate than lemon juice. We use it for dishes where a touch of acidity is needed in the end.

Traubenkernöl ist reich an Antioxidantien, Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Spurenelementen, Mineralstoffen und Vitaminen. Es ist gut erhitzbar und eignet sich auch für die Hautpflege.

Das Traubenkernöl. Nach dem Pressen der Trauben für die Herstellung von Wein bleiben Traubenschalen und Kerne in biodynamischer Qualität übrig. Aus diesem Trester werden die Kerne heraus gerüttelt. Gesäubert und getrocknet bringen wir sie anschließend in die Ölmühle.

Unser Bio-Traubenkernöl wird mittels schonender Kaltpressung gewonnen, es schmeckt fruchtig und leicht nussig. Bedingt durch den Gärvorgang schmeckt Öl aus Traubenkernen roter Sorten anders als das aus weißen Sorten.

Traubenkernöl ist reich an Antioxidantien, Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Spurenelementen, Mineralstoffen und Vitaminen. Es ist gut erhitzbar und eignet sich auch für die Hautpflege.

Das Traubenkernmehl. Nach der Gewinnung von Traubenkernöl bleiben zerquetschte, gepresste Traubenkerne in biodynamischer Qualität zurück. Fachkundig und aufwändig gemahlen entsteht daraus ein feines, mehlintiges Pulver.

Traubenkernmehl verträgt hohe Temperaturen. Wir mischen es zum Backen in kleinen Mengen dem Getreidemehl bei, mögen es aber auch gern im Müsli oder in einem Glas Apfelsaft.

Traubenkernmehl tut dem Körper gut, weil es, ebenso wie Traubenkernöl, einen hohen OPC-Anteil hat. OPC ist ein hoch wirksamer pflanzlicher Stoff, dem Forschungen förderliche Auswirkungen für den gesamten Organismus bescheinigen.

Der Weinberghonig. Ein lebendiger, vielfältiger Garten ist ohne Bienen undenkbar. Zehn Bienenstöcke stehen in unseren Weinbergen, nicht weit von den Obstgärten und unserem kleinen Mischwald. Wunderbare Bedingungen für die bis zu 500.000 Bienen im Hochsommer.

Unser Mitarbeiter Markus betreut die Bienenstöcke rund um das Jahr mit großer Hingabe. Im Juli, wenn die Zeit reif ist, schleudert er in unserem Keller den Honig aus den Waben.

100 bis 200 Kilo Honig ergibt das pro Jahr – der Honig ist damit fast eine Rarität. Es ist ein Honig mit viel-

L'olio di vinacciolo è ricco di antiossidanti, di acidi grassi Omega3 e di oligoelementi preziosi, nonché di minerali e vitamine. Ha un elevato punto di fumo in cottura ed è adatto anche per la cura della pelle.



La farina di vinaccioli. Dopo l'estrazione dell'olio di vinacciolo residuano ancora semi pressati e schiacciati di qualità biodinamica. Dalla loro macinatura sapiente ma anche impegnativa risulta una polvere sottile simile alla farina.

La farina di vinaccioli sopporta le alte temperature; la mescoliamo in piccola quantità alla farina di cereali per fare il pane, ma può essere aggiunta anche al müsli. La farina di vinaccioli fa bene al nostro corpo perché, proprio come l'olio di vinacciolo, contiene un'elevata percentuale di OPC. Gli OPC sono sostanze vegetali ad elevata efficacia (bioflavonoidi) i cui benefici effetti su tutto l'organismo sono ampiamente documentati dalla ricerca.

Il miele di vigneto. Una coltivazione ricca di varietà e piena di vita è impensabile senza le api. Nei nostri vigneti ci sono dieci arnie, non distanti dai frutteti e dal nostro piccolo bosco misto, quindi in condizioni ideali per questi insetti che al culmine dell'estate arrivano anche a 500.000 esemplari.

Il nostro collaboratore Markus si occupa delle arnie con grande dedizione durante tutto l'anno. In luglio,

Grapeseed oil. After pressing the grapes to make the wine, the grape skins and seeds remain – in biodynamic quality.

The seeds are separated from this pomace, then cleaned and dried and taken to the mill. Our organic grapeseed oil is extracted in a gentle process of cold pressing. It tastes fruity and slightly nutty. Due to the fermentation process, the oil from grape seeds of red varieties tastes different from that of white varieties.

Grapeseed oil is rich in antioxidants, omega-3 fatty acids and valuable trace elements, minerals and vitamins. It can be heated for cooking and is also suitable for skin care applications.



Grapeseed flour. What remains after extraction of the grapeseed oil is crushed grape seeds of biodynamic quality. They are ground in a skillful and meticulous process to produce a fine, floury powder.

Grapeseed flour tolerates high temperatures. We add small quantities to the flour we use for baking, and we also like it with muesli or in a glass of apple juice.

Grapeseed flour is good for you because, like grapeseed oil, it has a high OPC content. OPC is an efficacious vegetable substance that has been shown by research to have beneficial effects on the whole organism.

Vineyard honey. A living garden and biodiversity are inconceivable without bees. Ten beehives stand in our vineyards, not far from the orchards and our small mixed forest – wonderful

La varietà Rosenmarille presenta frutti piccoli con sfumature rossastre. Nelle notti via via più fresche di fine agosto giungono a perfetta maturazione pur mantenendo una polpa soda di buona acidità.



fältigen Blütenaromen, von den Bienen großteils in unseren biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen gesammelt.

Die Marillenmarmelade*. Unsere Marillen kommen aus dem uralten Ahrntal am Fuß der Zillertaler Alpen. An der Südseite des Ansitzes Gassegg wachsen sie auf 100 Jahre alten Spalierbäumen.

Rosenmarillen sind klein und rotbackig. In den kühler werdenden Nächten Ende August erlangen sie vollkommene Reife bei immer noch knackiger Säure. 100 bis 200 Kilo erntet Hausmeister Hansl für uns jedes Jahr.

Kommen sie nach Manincor, muss es schnell gehen. Wer Zeit hat, muss an den Topf und die Marmelade mit ganz wenig Zuckerzusatz stetig rühren – oftmals auch der Graf.

Schmeckt hervorragend direkt aus dem Topf, ein Löffel davon ins Müsli oder fünf in die „Marillenomletten“.**

* Aprikosenkonfitüre
** Crêpes mit Aprikosenkonfitüre

Die Weinschokolade. Wir genießen Wein, wir genießen Schokolade – und wollten die beiden gern verkuppeln. In einer renommierten Schokolademanufaktur in Vorarlberg fanden wir den richtigen Partner für unser Vorhaben.

Nach eigenem Rezept zaubert Gunther Fenkart zwei unserer Weine in die Füllung der Schokoladen.

Aus unserem Süßwein „Le Petit“ entsteht eine gefüllte Schokolade mit 60 % Kakaoanteil – eine perfekte kleine Nachspeise.

Die zweite gefüllte Schokolade wird aus einer Kuvertüre mit 70 % Kakaoanteil hergestellt. Zusammen mit den würzigen Aromen unserer Rotweincuvée „Cassiano“ in der Füllung er-

quando è giunto il momento opportuno, estrae il miele dai favi nella nostra cantina; sono dai 100 ai 200 chili ogni anno, quasi una rarità insomma. È un miele con un carosello di aromi floreali che le api hanno raccolto in gran parte dei nostri vigneti coltivati secondo i principi biodinamici.

La marmellata di albicocche*.

Le nostre albicocche provengono dalla Valle Aurina, una caratteristica valle ai piedi delle Alpi della Zillertal. Sul lato meridionale della dimora Gassegg crescono piante a spalliera centenarie.

La varietà Rosenmarille presenta frutti piccoli con sfumature rossastre. Nelle notti via via più fresche di fine agosto giungono a perfetta maturazione pur mantenendo una polpa soda di buona acidità. Il fattore Hansl raccoglie per noi ogni anno tra i 100 e i 200 chili.

Quando arrivano a Manincor bisogna fare in fretta. Chi ha tempo deve alternarsi a mescolare con costanza la marmellata con una minima aggiunta di zucchero, spesso lo fa anche il conte.

È davvero squisita se la si assaggia direttamente dal vasetto, ma anche aggiungendone un cucchiaino al müsli o 4-5 nelle “omelette all’albicocca”.**

* confettura di albicocche
** crêpe con confettura di albicocche

Il cioccolato al vino. Ci piace tanto il vino e amiamo altrettanto il cioccolato, quindi ci attirava l’idea di combinarli. E in una azienda artigiana di cioccolato del Vorarlberg abbiamo trovato il partner giusto per il nostro progetto.

Con una propria ricetta esclusiva Gunther Fenkart esalta due nostri vini nel ripieno del cioccolato.

Da un cioccolato al 60 % di cacao con ripieno al vino dolce “Le Petit” nasce una piccola delizia. Il secondo cioccolato ripieno prevede l’uso di cacao al 70% che, combinato con nostro “Cassiano” nel ripieno, sprigiona un sapore leggermente amaro e si abbina magnificamente proprio a quel vino.

Ma il nostro elenco non finisce qui. Recuperiamo anche il legno delle viti quando sostituiamo le piante dopo 40-50 anni con piante più giovani. Lavoriamo anche sfruttando il calore del-

conditions for up to 500,000 bees at the height of summer.

Markus looks after the beehives with great commitment throughout the year. In July, when the time has come, he extracts the honey from the combs in our cellar.

That makes 100 to 200 kilos of honey per year. So it is something of a rarity. The honey comes with a variety of floral aromas, mostly collected by the bees in our biodynamic vineyards.



Apricot jam. Our apricots come from the unspoiled Ahrn Valley at the foot of the Zillertal Alps. On the south side of the Gassegg estate they grow on 100-year-old espalier trees.

Rose apricots are small and have a red blush. As the nights become cooler at the end of August, they reach full maturity with a crisp acidity. Every year Hansl the caretaker harvests between 100 and 200 kilograms.

Once they reach Manincor, everything has to happen quickly. Anyone who has time – including the Count himself – has to stand by the stove and constantly stir the jam with very little added sugar.

It tastes delicious straight from the pot or as a spoonful added to the muesli, and five make a fine pancake filling.

Wine chocolate. We like wine and we enjoy chocolate – and we wanted to pair them up. A leading chocolate manufacturer in Vorarlberg proved to be the right partner for the project. Gunther Fenkart uses his own recipe





gibt sich ein feinherber Geschmack; passt gut zu eben jenem Wein.

Zu Ende ist die Liste hier nicht.

Wir verwerten auch das Rebholz, wenn wir es nach 40, 50 Jahren aus dem Boden nehmen und mit frischen, jungen Reben ersetzen. Wir arbeiten mit Erdwärme, nutzen Eichenholz aus unseren Wäldern für einen Teil unserer Fässer, halten Hühner und freuen uns über ihre Eier. Die Wolle unserer Schafe verwenden wir als Schutz gegen Wildverbiss.

Wir denken beständig nach: Gibt es Rohstoffe, die ungenutzt sind? Können wir sie verarbeiten, ohne das natürliche Gleichgewicht zu stören? Tut es der Natur gut? Wir wissen: Biodynamie ist nie zu Ende.!!!

la terra, utilizziamo rovere dei nostri boschi per costruire barrique, alleviamo galline apprezzando molto le loro uova. Impieghiamo la lana delle nostre pecore come difesa dalla brucazione.

E continuiamo a domandarci se vi siano materie prime che non utilizzeremo. Possiamo usarle senza danneggiare l'equilibrio naturale? Ciò fa bene alla natura? Siamo consci del fatto che la biodinamica in fondo non ha mai una fine.!!!

to conjure two of our wines into the filling of the chocolates.

With the help of our Le Petit sweet wine, a filled chocolate with 60% cocoa content makes a perfect little dessert.

The coating of our second filled chocolate has a 70% cocoa content. In combination with the spicy aromas of our Cassiano in the filling, the result is a chocolate with a fine bitter-sweet taste.

And that is not the end of the list.

We also utilize the vine wood when the old vines are removed and replaced with young ones after 40 to 50 years. We make use of geothermal heat, take wood from our forests to make some of our barrels, keep chickens and enjoy the eggs. Even the wool of our sheep is used as protection for the vines against browsing animals.

We are always on the lookout: Are any raw materials going to waste? Can we process them without disturbing the natural balance? Is that good for the natural environment? As we know, biodynamics is a never-ending story. !!!

We are always on the lookout: Are any raw materials going to waste? Can we process them without disturbing the natural balance? Is that good for the natural environment?
As we know, biodynamics is a never-ending story.



Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung

LITTORAI, 1996 One Acre, Anderson Valley Pinot Noir: Ein besonderes Weinerlebnis hatten mein Sohn Kassian und ich bei unserem Besuch auf Litterai im November 2015. Ted Lemon servierte uns zum Mittagessen Kassians Jahrgang 1996 ONE ACRE. Die Reben dieses Weingartens waren der erste Pinot Noir, den Ted und Heidi 1985 pflanzten. Auch nach 19 Jahren hatte er eine unglaubliche Lebendigkeit und Leuchtkraft. Würze und Eleganz spielten eine feine Melodie, die nie aufhören wollte. Solche herrlichen Weine können ein junges Winzerleben wie Kassians für immer prägen. Danke für diesen „special treat“!

Il consiglio del Conte Michael Goëss-Enzenberg

LITTORAI, 1996 One Acre, Anderson Valley Pinot Noir: è stata un'esperienza particolare quella che io e mio figlio Kassian abbiamo fatto degustando questo vino nel corso della visita alla tenuta Litterai nel novembre 2015. Proprio le viti di questo vigneto sono le prime di Pinot Nero che Ted e Heidi piantarono nel 1985. Ted Lemon ci ha proposto a pranzo un "One Acre" del 1996, l'anno di nascita di Kassian. Dopo ben 19 anni il vino aveva conservato un'incredibile vivacità e luminosità, sprigionando un'aromaticità ed una eleganza, la cui armonia sembra non aver fine in bocca. Simili magnifici vini possono lasciare un segno duraturo nella vita di un giovane vignaiolo come Kassian. Grazie per questa "sorpresa speciale"!

Michael Goëss-Enzenberg's wine recommendation

LITTORAI, 1996 One Acre, Anderson Valley Pinot Noir: My son Kassian and I had a special wine experience during our visit to Litterai in November 2015. At lunch Ted Lemon served us his ONE ACRE in the 1996 vintage, which is also Kassian's year of birth. The vines in that vineyard were the first Pinot Noir planted by Ted and Heidi in 1985. Even after 19 years the wine had an incredible liveliness and vibrancy. Spice and elegance played a fine harmony that never seemed to stop. Such splendid wines can shape a young winemaking life like Kassian's for ever. Thank you for the special treat!

Reden wir von Freunden! Von Freundschaften, die über den Wein hinausgehen. In unserer Reihe „Flaschenpost“ kommen befreundete Winzer zu Wort, die wir als Personen und für ihre Arbeit schätzen. Sie erzählen von ihrem Zugang zu unseren Weinen – und umgekehrt portraitiert wir einen ihrer Weine.

Parliamo degli amici! Di quelle amicizie che nascono dal vino. Nella nostra rubrica “Post in bottiglia” prendono la parola amici vignaioli che ammiriamo sia nel privato che per il loro lavoro. Ci raccontano il loro approccio ai nostri vini e noi contraccambiamo con il ritratto di un loro vino.

Let's talk about friends! About friendships that go beyond wine. In our “Message in a bottle” series, we introduce some of our vintner friends, people we respect as individuals and for their work. They tell us what our wines mean to them – and in return we describe one of their wines.

/// Ted Lemon, Kalifornien

Weltweites Netz. Noch immer ist die Biodynamie im Weinbau etwas Besonderes. Man kennt und schätzt sich und fühlt sich verbunden. Gern öffnen wir unsere Türen für Gleichgesinnte aus aller Welt. So geschehen vor mehr als 15 Jahren. Zu Besuch: Ted Lemon aus Kalifornien mit seiner Familie.

Es ist ein seltenes Privileg, wenn man eine gewisse „Reife“ im Berufsleben erreicht hat, Menschen zu treffen, mit denen man sich sofort verbunden fühlt. Wie sehr wünsche ich mir, dass meine Frau Heidi und ich Michael und Sophie öfter sehen könnten!

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft hat uns zusammengeführt. In den frühen 2000er Jahren arbeitete ich in einer Studiengruppe, die vom biodynamischen Berater Dr. Andrew Lorand geleitet wurde. Um 2004 zog er nach Europa und beriet die Weingüter, die die Vereinigung *respekt-BIO-DYN* gründeten. Er erzählte mir oft begeistert über ein außergewöhnliches Anwesen in Südtirol, Manincor, und seine dynamischen und passionierten Besitzer Michael und Sophie Gößs-Enzenberg!

Es sollte mehrere Jahre dauern, ehe ich nach Südtirol reiste, aber der erste und wichtigste Halt war Manincor! Wir verbrachten fünf magische Tage im Seehotel Ambach, nur einen kurzen Spaziergang von Manincor entfernt.

Sophie und Michael waren so liebenswürdige Gastgeber. Die Besichtigungen der Weinberge waren ein Höhepunkt unserer gemeinsamen Zeit. Sie waren voller Leben, und die Reben waren vital und gesund.

Michael und ich haben mit seinem Team eine wunderbare Verkostung gemacht. Ein Favorit? Schwer zu sagen. Ich war so beeindruckt von der Qualität aller Weine; der makellosen Finesse und Eleganz, dem langen aromatischen Abgang, der immer guten Säure in Kombination mit der Konzentration der Weine.

Ein Hoch auf dich, Michael, auf Sophie und euer Team! Wir können es kaum erwarten, euch wiederzusehen, ob in Sonoma County oder in Kaltern. Grazie! ///

Una rete a livello mondiale – La biodynamica continua ad essere un mondo speciale, in cui ci si conosce, ci si apprezza e si creano legami. È un piacere aprire le porte a estimatori della biodynamica da tutto il mondo. E questo accade ormai da oltre 15 anni. I nostri visitatori: dalla California Ted Lemon e la sua famiglia.

E un raro privilegio, quando ormai si è raggiunta una certa maturità nella propria evoluzione professionale, avere l'occasione di incontrare persone con cui si crea un legame quasi immediato. Quanto mi piacerebbe che io e mia moglie Heidi potessimo incontrarci più spesso con Michael e Sophie!

È stata l'agricoltura biologico-dinamica a farci incontrare. Nei primi anni 2000 lavoravo nel gruppo di studio del Dr. Andrew Lorand, consulente in biodynamica che, trasferitosi in Europa intorno al 2004, aveva tra l'altro offerto la sua consulenza ai vignaioli futuri fondatori dell'associazione “*respekt-BIO-DYN*”. Proprio lui mi raccontò spesso con entusiasmo di una tenuta in Alto Adige, Manincor, e dei suoi appassionati proprietari, Michael e Sophie Gößs-Enzenberg.

Solo dopo parecchi anni sono riuscito a raggiungere l'Alto Adige, dove la prima tappa, la più importante, è stata Manincor! Abbiamo trascorso cinque giornate meravigliose nel Seehotel Ambach che dista una breve passeggiata da Manincor.

Sophie e Michael sono stati padroni di casa deliziosi, anche durante le intriganti visite ai poderi, nei vigneti pullulanti di vita dove le piante erano floride e sane.

Splendida poi la degustazione con Michael e il suo team. La mia preferenza? Difficile a dirvi. Sono stato davvero impressionato dalla qualità di tutti i vini: finezza ed eleganza cristalline, lungo finale aromatico, ottima acidità sempre in armonia con la concentrazione.

Un evviva a te Michael, a Sophie e al vostro team! A presto rivederci nella Sonoma County o a Caldaro. Grazie! ///

Biografia in sintesi: Dopo le prime esperienze nel mondo della vitivinicoltura in Francia, Ted Lemon creò assieme alla moglie Heidi la tenuta “Littorai Wines” in California che dalla fine degli anni Novanta viene gestita secondo principi biodinamici. Ted è stato anche cofondatore della Burn Cottage Vineyard in Nuova Zelanda, una tenuta interamente votata alla coltivazione biologica dinamica, e ha collaborato con molti consulenti in biodynamica tra cui Peter Proctor, Andrew Lorand e Alan York.

Global network. Biodynamic winegrowers are still a little bit special. They know and appreciate each other and feel a sense of solidarity. We are always happy to open our doors to like-minded people from all over the world – as we did more than 15 years ago. The visitor: Ted Lemon and his family from California.

It is a rare privilege once one reaches a certain “maturity” in professional life, to meet people with whom one feels an immediate bond. How I wish that my wife Heidi and I could see Michael and Sophie more often!

Biodynamic farming brought us together. In the early 2000s I worked in a study group that was led by biodynamic consultant Dr. Andrew Lorand. Around 2004 he moved to Europe and was consultant to the wineries which founded the *Respekt Biodynamic* group. He would often speak to me in glowing terms about an extraordinary estate in Alto Adige, Manincor, and its dynamic and passionate owners Michael and Sophie Gößs-Enzenberg!

It would take me several years to travel to Alto Adige, but the first and most important stop was Manincor! We spent five magical days staying at the Seehotel Ambach just a short walk from Manincor.

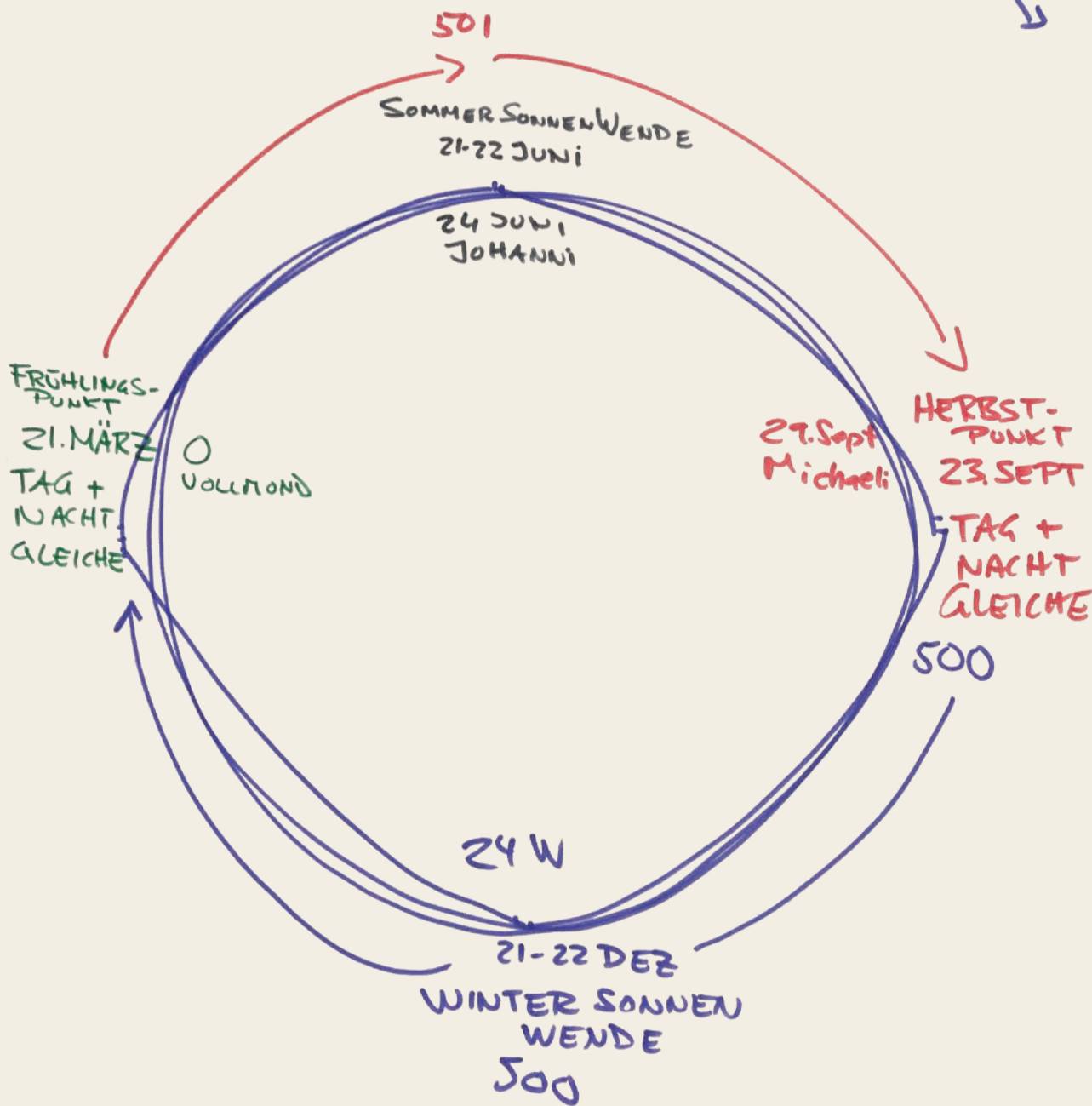
Sophie and Michael were such gracious hosts. The vineyard visits were a highlight of our time together. They were full of life and the vines were vibrant and healthy.

Michael and I did a beautiful tasting with his team. A favorite? It is hard to say. I was so impressed by the quality of all the wines; impeccable finesse and elegance, long savory finishes, always good acidity to accompany the concentration of the wines.

Cheers to you Michael, Sophie and your team! We cannot wait to see you again, whether in Sonoma County or Caldaro. Grazie! ///

Short biography: After the start of his winemaking career in France, Ted and Heidi Lemon began Littorai Wines in California, which has been farmed using biodynamic methods since the late 1990s. Ted Lemon co-founded Burn Cottage Vineyard in New Zealand, a fully biodynamic winery. Ted has worked with several biodynamic consultants including Peter Proctor, Andrew Lorand and Alan York.

Kurzbiografie: Nach dem Beginn seiner Weinbaukarriere in Frankreich gründeten Ted und Heidi Lemon das Weingut Littorai Wines in Kalifornien, das sie seit Ende der 90er Jahre nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaften. Ted Lemon war Mitbegründer des Burn Cottage Vineyard in Neuseeland, eines vollständig biologisch-dynamischen Weingutes. Er arbeitete mit mehreren biodynamischen Beratern, darunter Peter Proctor, Andrew Lorand und Alan York.



Der Jahreskreislauf

Die Beziehung von Erde und Sonne, die Lichteinstrahlung und die Rhythmen des Mondes teilen unser Jahr in vier Perioden: von der Wintersonnenwende bis zur Tag- und Nachtgleiche am 21. März, von da bis zur Sommersonnenwende, von Johanni am 24. Juni bis zur Tag- und Nachtgleiche im Herbst und dann bis zum kürzesten Tag am 21. Dezember. Die Wirkung der Lichtveränderungen ist ausschlaggebend für die Natur.

Il ciclo dell'anno

La relazione tra terra e sole, l'irraggiamento e i cicli lunari dividono il nostro anno in quattro periodi: dal solstizio d'inverno (21 dicembre) all'equinozio di primavera (21 marzo), poi fino al solstizio d'estate e da lì, giorno di San Giovanni (24 giugno), all'equinozio d'autunno (23 settembre), e quindi di nuovo fino al 21 dicembre, il giorno più breve dell'anno. Le variazioni della luce naturale hanno effetti determinanti sugli esseri viventi.

The annual cycle

The relationship between the earth and the sun, the available sunlight and the rhythms of the moon divide our year into four periods: from the winter solstice to the spring equinox on March 21, from there to the summer solstice, from the feast day of St John the Baptist on June 24 to the fall equinox, and from there to the shortest day on December 21. The effect of the changes in the light is decisive for the natural world.

Lady Sunshine and Mister Moon sind die eigentlichen Herrscher über unsere Weinberge. Neben den Jahreszeiten gibt es Lostage, Mondphasen und Tageszeiten, die sich besonders für bestimmte Arbeiten im Weinberg eignen.

Lady Sunshine and Mister Moon dettano legge nei nostri vigneti. Non ci sono solo le stagioni nella tradizione popolare contadina, ma anche giornate speciali, fasi lunari e momenti della giornata che sono particolarmente adatti per svolgere certi lavori nel vigneto.

Lady Sunshine and Mister Moon are the real rulers of our vineyards. In addition to the seasons, there are weather lore days, moon phases and also times of day which have positive influences on certain activities in the vineyard.

/// Rhythmus der Jahreszeiten

Winter und Frühling

Wintersonnwende

Zur Wintersonnwende am 21. Dezember liegt in Manincor nur selten Schnee. Über der Erde herrscht jetzt Winterruhe. Es ist die längste Nacht, die Sonne steigt nur wenig über den Horizont. In dieser Ruhephase formieren sich in den Weinbergböden die Kräfte und Energien neu.

Heilige Nacht

In der Heiligen Nacht kündigen sich die Rauhnächte an. Zwischen Weihnachten und Drei König hat der Kosmos den direktesten Einfluss auf Erde und Menschen: Die Erde ist „hellwach“. Das Tageslicht nimmt langsam wieder zu. Jetzt beräuchern und segnen Graf und Gräfin Haus, Hof, Weinkeller und Weingärten, um sie vor Unheil zu bewahren.

Januar und Februar

Im Januar und Februar sind die Reben in der „Saftruhe“, der Wasser- und Nährstofftransport legt eine Pause ein. Unsere Mitarbeiter schneiden jetzt jeden Rebstock nach seinem individuellen Wuchs. Immerhin insgesamt 270.000 Stöcke!



Inverno e Primavera

Solstizio d'inverno

Quando arriva il solstizio d'inverno il 21 dicembre è raro che a Manincor ci sia già la neve. Sull'emisfero boreale domina la quiete invernale; è la notte più lunga, il sole si alza appena sopra l'orizzonte. È in questa fase di riposo che nel terreno dei vigneti si creano nuovo vigore e nuove energie.

Vigilia di Natale

La vigilia di Natale annuncia quelle notti tra Natale e l'Epifania in cui il cosmo influisce in modo più diretto sul nostro pianeta e sugli esseri umani: la terra è "attivissima". La luce diurna riprende a crescere gradualmente. Il conte e la contessa incensano e benedicono casa, corte, cantina e vigneto per preservarli dalle sventure.

Gennaio e febbraio

In gennaio e febbraio le viti sono in riposo vegetativo, la circolazione di acqua e nutrimenti rimane come sospesa. I nostri collaboratori iniziano a potare ogni pianta in base alla sua crescita; e di piante ce ne sono ben 270.000 complessivamente!



Winter and Spring

Winter solstice

At the winter solstice on 21 December, snow cover is rare in Manincor. Above ground all is hibernation. It is the longest night; the sun remains low on the horizon. In this phase of rest, the forces and energies in the vineyard soils prepare for things to come.

Christmas Eve

Christmas Eve marks the beginning of the period of "Rauhnächte". That is the period between Christmas and Epiphany when the cosmos has the most immediate influence on the earth and human beings, when the earth – despite the darkness – is already wide awake, when the days slowly become longer again. For the Count and Countess it is time to burn incense and bless the house, courtyard, cellar and vineyards to protect them from harm.

January and February

In January and February the vines are dormant, taking a break from transporting the water and nutrients absorbed by their roots. Now is the time for our employees to prune each vine according to its individual needs. That makes a total of no less than 270,000 vines!



Frühlingsbeginn

Mit Frühlingsbeginn am 21. März hat die Sonne spürbar mehr Kraft und wärmt die Erde Tag für Tag. In den zunehmend wärmeren Märztagen geschieht in Manincor etwas Besonderes: Nach einer Familientradition sammeln wir Rebtränen. An die Schnittstellen der Rebstöcke hängen Mitarbeiter rund 100 Flaschen, die sich Tropfen für Tropfen mit Rebwasser füllen. Nach maximal vier Wochen wird dieser kostbare „Ursaft“ zur Naturkosmetikfirma Trehs ins Sarntal gebracht. Dort entsteht die beliebte Pflegelinie „Acqua vinea nobilis“.

Ostern

Rund um Ostern, das seit dem Konzil von Nicäa (325 n. Chr.) auf den Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond fällt, werden die zwei wichtigsten Präparate der Biodynamie bearbeitet: Hornmist und Hornkiesel. Sie sind als Spritzpräparate die grundlegenden Regulatoren für ein Gleichgewicht in unserer Landwirtschaft und werden in Manincor selbst hergestellt.

Feinst gemahlener Bergkristall wird in Kuhhörner gefüllt und über den Sommer in etwa einem Meter Tiefe in der Erde vergraben. Wir verwenden dieses Präparat im darauf folgenden Jahr. Es verbessert die Photosynthese, kräftigt die Pflanzen, stärkt sie beim Wachsen, Blühen, Fruchten und Reifen. Frühmorgens ausgebracht, zeigt es die beste Wirkung. Auch die Grafenfamilie setzt dieses Heilmittel im privaten Gemüsegarten ein.

Ebenfalls zu Ostern werden die seit Micheli (29. September) vergrabenen und mit frischem Kuhmist gefüllten Hörner ausgegraben. Der Kuhmist hat sich über den Winter zu feinstem Humuskonzentrat verwandelt. Im Frühjahr und bis in den Sommer hinein rühren (dynamisieren) wir den Hornmist jeweils für 60 Minuten in handwarmem Wasser und besprühen damit feinstofflich den Boden. Das stimuliert die Kreislaufkräfte der Natur, der Pflanzen und das Bodenleben. Auch unsere freilaufenden Hühner haben etwas davon und beschenken uns mit wohlschmeckenden Eiern. ☘

Inizio primavera

Con l'inizio della primavera il 21 marzo si percepisce chiaramente che il sole è più forte e riscalda sempre più la terra di giorno in giorno. Nelle giornate di marzo via via più tiepide avviene qualcosa di particolare a Manincor: seguendo una tradizione familiare raccogliamo infatti le "lacrime della vite". In corrispondenza dei tagli di potatura delle piante appendiamo quasi cento bottiglie che si riempiono gradualmente di linfa. Dopo non più di quattro settimane questo prezioso "distillato" viene consegnato alla ditta di cosmetici naturali Trehs in Val Sarentino, che lo utilizza per la popolare linea cosmetica "Acqua Vinea Nobilis".

Pasqua

Attorno a Pasqua, che dal concilio di Nicea (325 d.C.) cade nella domenica che segue il primo plenilunio di primavera, si predispongono i due più importanti preparati della coltivazione biodinamica: cornoletame e cornosilice. Sono ambedue prodotti da irrorazione che prepariamo direttamente a Manincor e costituiscono i principali regolatori dell'equilibrio nella nostra attività agricola. Si frantuma e trita finissimamente del cristallo di rocca con cui si riempiono corna di mucca che vengono sotterrate per tutta l'estate a circa un metro di profondità, per utilizzare poi il preparato l'anno successivo. Un prodotto che migliora la fotosintesi, rinforza le piante e le corrobora quando crescono, fioriscono, fruttificano e maturano e che produce i suoi migliori effetti se utilizzato nell'irrorazione di primo mattino. La famiglia Goëss-Enzenberg lo impiega anche nel proprio orto privato.

Sempre attorno a Pasqua si dissotterrano le corna riempite a suo tempo di letame bovino fresco e interrate alla ricorrenza di San Michele (29 settembre). Nel corso dell'inverno il letame si è trasformato in finissimo humus allo stato puro. In primavera e fino alla piena estate misceliamo (dinamizziamo) il cornoletame per 60 minuti con acqua tiepida e quindi lo distribuiamo sul terreno con un'accurata irrorazione. È un'operazione che stimola l'energia della circolazione nella natura, nelle piante e nella vita nel terreno. Ne traggono beneficio anche le nostre galline che razzolano libere e ci regalano uova squisite. ☘

Beginning of spring

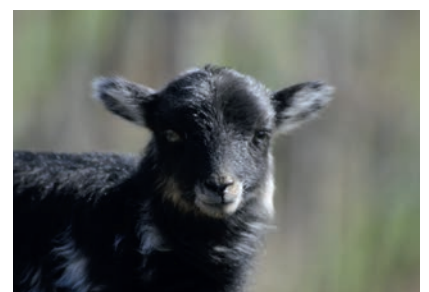
With the beginning of spring on 21 March, the sun has noticeably more strength and warms the earth day by day. As the days grow warmer in March, something very special happens in Manincor: In keeping with a family tradition, we collect the tears of the vines. We hang about 100 bottles on the vines where they have been pruned, and they are filled drop by drop with the sap bleeding from the cut surfaces. After a maximum of four weeks, this very special water is taken to the Trehs organic cosmetics company in the Sarn Valley, who produce the popular "Acqua Vinea Nobilis" line of skin care products.

Easter

Around Easter, which has fallen on the Sunday after the first full moon of spring since the Council of Nicaea (325 AD), the two most important biodynamic preparations are processed: horn manure and horn silica. They are produced in Manincor itself and sprayed on the vines as the basic regulators of equilibrium in the vineyards.

Finely ground rock crystal is filled into cows' horns and buried in the ground over the summer at a depth of about one meter. The silica preparation is then applied in the following year. It stimulates photosynthesis and fortifies the plants, strengthening them during growth, flowering, fruiting and ripening. The best results are achieved when it is sprayed in the early morning. The Count and Countess also use this remedy in their own vegetable garden.

Easter is also when the cows' horns that were filled with fresh cow dung and buried at Michaelmas (29 September) are dug up. Over the winter, the cow dung has been transformed into the finest concentrated humus. In the spring and into the summer, we stir (dynamize) the horn manure in lukewarm water for 60 minutes and use it to spray the soil. This stimulates the natural cycles, the plants and the organisms in the soil. Our free-range chickens also benefit and reward us with especially tasty eggs. ☘



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 2018

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 2022. // **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 bevilibilità 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 2022. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2018

Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Farbe:** leuchtendes Lachsrot // **Aroma und Geschmack:** zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2019 bis Ende 2022. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot nero, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colore:** rosso salmone brillante // **Profumo e gusto:** note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttato e minerale. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2019 a fine 2022. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colour:** bright pale salmon red // **Aroma and flavour:** reminiscent of raspberry and cherry on the nose, succulent and creamy on the palate with excellent length characterised by elegant tannins and a mineral-fruity aftertaste. // **Optimum maturity:** from early summer 2019 to the end of 2022. // **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 2018

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 2019 bis Ende 2022. // **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 2019 a fine 2022. // **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 2019 to the end of 2022. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as an aperitif,** spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.



der Keil 2018

Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feintrüchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2019 bis Ende 2022. // **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 2019 a fine 2022. // **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 2019 to the end of 2022. // **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 2018

Rebsorten: Weißburgunder 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 15% (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 2019 bis Ende 2025. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc (Terlaner DOC) 15% // **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 2019 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 15% (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 2019 to the end of 2025. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2017

Rebsorten: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Farbe:** leuchtendes, dichtes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** im Anknäpf fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trankfluss. // **Optimale Trinkreife:** ab 2019 bis Ende 2024. // **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 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 2019 a fine 2024. // **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 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 2019 to the end of 2024. // **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 2018

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 2019 bis Ende 2026. // **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 2019 a fine 2026. // **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, mineral, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2019 to the end of 2026. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46–50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2017

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Graphit, reif in der Frucht, frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2019 bis Ende 2024. // **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 grafite, 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 2019 a fine 2024. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and graphite; 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 2019 to the end of 2024. // **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 2018

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensives Aroma nach Grapefruit und weißem Pfirsich, körperreich nur in der Mundmitte, mineralisch nach Meersalz und nassem Stein sowie mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2019 bis Ende 2026. // **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 2019 a fine 2026. // **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, mineral-like reminiscent of wet stones with juicy acidity finishing long with flinty notes. // **Optimum maturity:** from autumn 2019 to the end of 2026. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46–50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2017

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige Fruchttnase mit reifen Pflaumen, Holunderbeere 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 2019 bis Ende 2024. // **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, coccola 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 2019 a fine 2024. // **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:** plum, elderberry syrup and liquorice are indicative 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 2019 to the end of 2024. // **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 2018

Rebsorten: Chardonnay 96%, Viognier 4% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig und lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2019 bis Ende 2026. // **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 96%, Viognier 4% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, fiori di acacia e di tiglio all’attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali di pietra umida nell’evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2019 a fine 2026. // **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 erborinati.

Grape varieties: Chardonnay 96%, Viognier 4% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, acacia blossom and lime flower while in depth it is mineralic, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate but slender with a lasting finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2019 to the end of 2026. // **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 2017

Rebsorten: Merlot 42%, Cabernet Franc 36%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 5% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2019 bis Ende 2027. // **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 36%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 5% // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliege mature ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenta al meglio:** dal 2019 a fine 2027. // **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 36%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 5% // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Optimum maturity:** from 2019 to the end of 2027. // **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 2017

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensiv nach reifer Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich in der Mundmitte, mineralisch und lang mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2019 bis 2029 // **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 2019 al 2029 // **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 on the mid-palate, with a mineral flavour and mouth-watering acidity and a lingering mineral-like character on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from 2019 to 2029 // **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 2017

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Weines erahnen. Saftig im Ansatz vermitteln die feinkörnigen Tannine eine dichte Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2019 bis Ende 2029. // **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 Käse.

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 un grande vino. 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 2019 a fine 2029. // **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 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 the complexity which we can expect such a great wine to accrue over time. Succulent on entry, on the mid-palate the ripe tannins and complexity yield a wine of impressive structure in harmony and equilibrium on the finish. // **Optimum maturity:** from 2019 to the end of 2029. // **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 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 2016

Rebsorten: Cabernet Franc 65%, Merlot 35% // **Farbe:** leuchtendes, dunkles Purpurrot // **Aroma und Geschmack:** delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, in der Jugend noch mit etwas Entwicklungspotenzial, der samtige Schmelz im Abgang ist vielversprechend. // **Optimale Trinkreife:** ab 2019 bis 2030. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt als** krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.

Vitigni: Cabernet Franc 65%, Merlot 35% // **Colore:** rosso porpora scuro e brillante // **Profumo e gusto:** delicato bouquet di profumi con sentori di bacche nere e rosse, cuoio e tabacco. I vigorosi tannini conferiscono al vino una struttura consistente, sono 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 2019 al 2030. // **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: Cabernet Franc 65%, Merlot 35% // **Colour:** bright, dark purple // **Aroma and flavour:** a many-faceted aroma, reminiscent of red and black berry fruits, leather and tobacco. Its formidable, assertive tannins provide the wine with tightly-knit concentration and structure; while these qualities may mask some charms in its youth, it is already mellowing and promises to develop to a great wine. // **Optimum maturity:** from 2019 to 2030. // **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 2017

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 2019 bis Ende 2029. // **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 2019 a fine 2029. // **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 2019 until at least the end of 2029. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.



MANINCOR

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

■ Schwarze Beeren, Tinte, Graphit und Tannine... der Lagrein ist ein dunkler Geselle. Doch nur auf den ersten Blick. Saftig gefällt er uns, und Trinkfreude soll er bereiten. Unser Anspruch: die Urkraft dieser autochthonen Sorte in die Manincor-typische Eleganz und Finesse zu verwandeln. Unsere Lage Rubatsch bietet ideale Bedingungen für den Lagrein. Nach der Spontanvergärung im Holzbottich reift er 15 Monate im Barrique. Schon der junge Lagrein ist zugänglich, aber einige Jahre Flaschenreife tun ihm gut: Nach fünf bis zehn Jahren läuft er zur Höchstform auf. Passt zu Fleischgerichten; bei Schmorbraten oder Wild ist er die erste Wahl.

■ Bacche nere, inchiostro, grafite e tannini... il Lagrein all'apparenza è un po' scontroso. Solo però di primo acchito, perché è piacevolmente sapido e promette un'esperienza intensa al palato. La nostra ambizione è trasformare la forza primitiva di questo vitigno autoctono in quella eleganza e finezza che sono caratteristiche di Manincor. Il nostro podere Rubatsch offre le condizioni ideali per il Lagrein, che dopo la fermentazione spontanea in tini di legno matura 15 mesi in barrique. Anche quando è ancora giovane il Lagrein si presenta di facile beva, ma qualche anno di maturazione in bottiglia lo esalta e infatti raggiunge l'apice della qualità tra i cinque e i dieci anni di invecchiamento. Si accompagna a piatti di carne ed è davvero speciale con il brasato o la selvaggina.

■ Black berries, ink, graphite and tannins ... Lagrein is on the dark side. But only at first sight. We like it juicy, and it should be quaffable, too. Our mission: to confer on the primordial power of this autochthonous variety the elegance and finesse that are typical of Manincor. Our Rubatsch site offers ideal conditions for Lagrein. After spontaneous fermentation in wooden vats the wine is left to mature in barriques for 15 months. The young Lagrein is already very inviting but the wine benefits from a few years spent aging in the bottle. After five to ten years it is at its best. An ideal companion to meat dishes, and the wine of choice for braised meats and game.

*Füllet den Becher
mit köstlichem Wein.
Es wachse die Freude,
es schwinde die Pein.*

Giuseppe Verdi: Macbeth, 2. Akt, 3. Szene
Libretto: Francesco Maria Piave, 1810-1876



MANINCOR

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

Visit us on  and  @manincor

