

manincor

20

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2020



Vitis vinifera Die Weinrebe

p.4

Hand Work

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

S.14

Beste Lage am See

Der Panholzer Hof – eine Top-Location
Il Panholzer Hof – In splendida posizione al lago
The Panholzer Hof – fine location by the lake

p.18

Respekt

23 Freunde, 4 Länder, 1 Ziel
23 amici, 4 Paesi, 1 obiettivo
23 friends, 4 countries, 1 goal



Good



News!

**Sie können nicht zu uns in den Hofladen kommen?
Bestellen Sie Ihre Weine per Mausclick nach Hause!**

Gilt nur für Deutschland, Österreich und Italien.

**Non riuscite a passare in negozio da noi?
Ordinate i vostri vini preferiti da casa con pochi click!**

Solo per Germania, Austria e Italia

**You can't come to our wine shop?
Order your wines per mouseclick to your home!**

Works only to Germany, Austria and Italy.



Geschätzte Freunde von Manincor!

Wieder ein erfreulicher Jahrgang für Manincor! Details dazu kommen von Helmuth Zozin, unserem Weingutsdirektor. Die Finesse in unseren Weinen ist auch seine Handschrift.

Protagonistin im Weingut ist aber die Rebe. Mehr zum Wesen und Wirken der Rebstöcke von Manincor erfahren Sie im Leitartikel.

Unser Rebensaft kann vor Ort in unserem Gutrestaurant Panbolzer zu gut abgestimmten, köstlichen Gerichten genossen werden. Wärmste Empfehlung! Eine kurze Vorstellung finden Sie im Bericht.

Apropos Genuss: Manincors Hausfrau verrät das Rezept für eine Lagrein-Torte, die leicht nachzumachen ist. Unser Rubatsch assistiert Ihnen dabei gerne!

Wenn Winkerkollegen uns und unsere Weine so schätzen, dass sie uns weiterempfehlen, freut uns das sehr. Umgekehrt tun wir das auch gerne: Diesmal lesen Sie über unseren Freund Fred Loimer aus Langenlois in Österreich.

Gemeinsam mit ihm und weiteren Kollegen haben wir respekt-BIODYN gegründet. Auch dazu finden Sie hier Hintergründe und Infos.

Im letzten Heft haben wir über den Rhythmus der Jahreszeiten im Winter und im Frühling erzählt. Jetzt sind Sommer und Herbst an der Reihe.

Zu guter Letzt ist uns am wichtigsten, dass Weine mit Manincors Handschrift als Resultat unserer täglichen Arbeit in Ihr Glas kommen. Genießen Sie dieses emotionale, elegante Produkt unseres Weinguts!

*Herzlich,
Michael und Sophie Goëss-Enzenberg*

Carissimi amici di Manincor!

Un'altra splendida annata per Manincor! Helmuth Zozin, il direttore della tenuta, vi racconterà i dettagli. La finezza dei nostri vini porta anche la sua firma.

Nella tenuta la vera protagonista è però la vite. L'articolo principale descrive le caratteristiche e il ciclo vitale delle viti di Manincor.

Al "Panbolzer", il ristorante della tenuta, si può apprezzare il nettare delle nostre viti e gustare pietanze prelibate. Ve lo raccomandiamo! In questo numero trovate una breve presentazione.

E in tema piaceri della tavola: la padrona di casa di Manincor rivela la ricetta di una torta al Lagrein facile da replicare. Il nostro Rubatsch vi sarà di grande aiuto!

È per noi un grande piacere quando colleghi vignaioli ci stimano e apprezzano i nostri vini tanto da consigliarli ad altri. E noi facciamo volentieri lo stesso: questa volta vi parliamo del nostro amico Fred Loimer di Langenlois in Austria.

Con lui e con altri colleghi abbiamo fondato "respekt-BIODYN". Un tema su cui troverete informazioni e approfondimenti in questa newsletter.

Nell'ultimo numero abbiamo parlato del ritmo delle stagioni in inverno e primavera, ora tocca a estate e autunno.

E per finire ciò che ci sta più a cuore: quando i vini che portano la firma di Manincor, in cui si infonde il frutto della nostra operosità quotidiana, vengono versati nei vostri bicchieri. Gustate le produzioni eleganti e ricche di emozioni della nostra tenuta!

*Cordialmente,
Michael e Sophie Goëss-Enzenberg*

Dear friends of Manincor!

Yet another fine vintage at Manincor! The details are provided by Helmuth Zozin, Director of the Manincor Wine Estate. The finesse in our wines is also his trademark.

But the main actor in the winery is the vine. You can read more about the character and performance of Manincor's vines in the leading article.

Our wines can be enjoyed on the spot with delicious and perfectly paired fare in our Panbolzer Restaurant. A sheer delight! This Report includes a brief review.

Talking of delights: The lady of the house at Manincor has a recipe for you for a Lagrein cake that is easy to make. Our Rubatsch will be happy to assist!

We are always delighted when fellow winemakers value us and our wines so highly that they recommend us to others. That is something we also like to do. This time you can read about our friend Fred Loimer from Langenlois in Austria.

Together with him and other fellow wine growers, we have founded respekt-BIODYN. For all the background information, be sure to read the article in this issue.

In last year's Report we looked at the rhythm of the seasons with regard to winter and spring. This time it's the turn of summer and autumn.

Finally, and most importantly, we would like to stress that it is our daily work that puts Manincor's signature wines into your glass. Enjoy this emotional, elegant product of our wine estate!

*Sincerely,
Michael and Sophie Goëss-Enzenberg*



Einsaaten im Weingarten

Die Vitalität unserer Weinberge fördern wir durch eine vielfältige Pflanzenwelt. Wir säen eine bunte Mischung aus etwa 80 Arten ein: Leguminosen, Kräuter, Blumen. So verbessern wir die Biodiversität und den Humusaufbau, bereichern das Bodenleben an, ermöglichen eine erhöhte Wasserspeicherung, schützen vor Erosion und vieles mehr. Wenn es das Wetter erlaubt, lassen wir die Pflanzen ausblühen und walzen sie dann nieder, damit sie den Reben in der Reifephase keine Wasser- und Nährstoffkonkurrenz machen.

Sovesci nel vigneto

Puntiamo a incentivare la vitalità dei nostri vigneti con la presenza di una vegetazione diversificata e quindi seminiamo circa 80 varietà: leguminose, erbe, fiori. A vantaggio della biodiversità e della generazione di humus, per una vita nel terreno più ricca, per favorire un maggiore accumulo di acqua, per preservare dall'erosione e così via. Se il tempo lo consente lasciamo che le piante fioriscano e poi le spianiamo in modo che non contendano acqua o sostanze nutritive alle viti in fase di maturazione.

Cover crop plants in the vineyard

We promote the vitality of our vineyards through diversity in terms of vegetation. We sow a varied assortment of about 80 species: legumes, herbs and flowers. This improves biodiversity and humus formation, enriches soil life, increases water retention, provides protection against erosion and much else. Weather permitting, we let the plants completely flower before suppressing them by rolling so that the vines do not have to compete with them for water and nutrients in the ripening phase.



/// Hand Work

Nachrichten aus Keller und Weinberg – das Weinjahr 2019 im Rückblick

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

2019 war ein Jahr ohne große Wetterkapriolen und ohne Unwetter. Allein das ist nach den zwei Hageljahren 2017 und 2018 schon eine Freude.

Große Mengen hat uns die Natur auch in diesem Jahr nicht geschenkt. Dafür durften wir aber sehr gute, zum Teil sogar außergewöhnliche Qualitäten in den Keller bringen.

Früher Frühling. Der Austrieb begann bereits Ende März und damit außerordentlich früh. Nasskaltes Wetter im April und vor allem im Mai bremste die Vegetation jedoch dermaßen ein, dass es erst Anfang Juni zur Vollblüte kam. Damit wurde 2019 schlussendlich doch ein relativ spätes Jahr.

Heißer Sommer. Im Juni und Juli, also genau in einer Zeit, wo die Beeren wachsen, war es heiß und trocken. Die logische Konsequenz: Trauben und Beeren blieben ausgesprochen klein. Das sind die besten Voraussetzungen für große Qualität, aber natürlich bedeutet es auch eine kleine Menge.

Herbst & Lese. Ein sprichwörtlich goldener Herbst schuf die optimalen Voraussetzungen, um einen großen Jahrgang zu keltern. Gute Arbeit im Weinberg gepaart mit dem präzisen Einsatz biodynamischer Präparate bereitet den Boden. Bestes Wetter in den Wochen der Reife und der Ernte erleichtert uns die Arbeit jedoch ungemein.

Notizie dalla cantina e dal vigneto – Retrospettiva: l'annata 2019

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

2019 è stato un anno senza troppi capricci del tempo e senza tempeste. E c'è da rallegrarsi già solo per questo, dopo due anni di grandine come il 2017 e il 2018.

La natura anche quest'anno non ci ha regalato grandi quantità, in cambio abbiamo potuto portare in cantina uve di buonissima e in parte addirittura di straordinaria qualità.

Primavera precoce. La germogliazione è cominciata già a fine marzo e quindi è stata straordinariamente precoce. Un clima freddo-umido in aprile e soprattutto in maggio ha rallentato al tal punto la vegetazione che la piena fioritura è avvenuta soltanto all'inizio di giugno. E questo ha comportato che alla fine l'annata 2019 è stata in realtà piuttosto tardiva.

Estate calda. In giugno e luglio, e dunque proprio nel periodo in cui le bacche crescono, il clima è stato molto caldo e secco. Di conseguenza grappoli e acini sono rimasti particolarmente piccoli. I migliori presupposti per una grande qualità, ma che significano anche ovviamente quantità ridotte.

Autunno e vendemmia. Un autunno letteralmente dorato ha creato le condizioni ottimali per vinificare una grande annata. Un buon lavoro tra i vigneti assieme all'impiego preciso di preparati biodinamici hanno predisposto il ter-

News from the cellar and vineyards – the wine year 2019 in retrospect

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

2019 was a year without any major storms or freakish weather. After two years of hailstorms in 2017 and 2018, that in itself was a treat.

In the vineyard, Mother Nature was again restrained in terms of yield. On the other hand, the quality of the grapes harvested was very good and in some cases exceptional.

Early spring. The new shoots appeared at the end of March, which was extremely early, but cold and wet weather in April and especially in May slowed down the vegetation to such an extent that the vines were not in full flower until the beginning of June. That made 2019 a relatively late year after all.

Hot summer. In June and July, which is when the berries grow, the weather was hot and dry. As a consequence, the clusters and berries remained decidedly small. That is ideal for excellent quality grapes, but of course it also means low yields.

Autumn and harvest. A proverbial golden autumn delivered perfect conditions for a great vintage. Good husbandry in the vineyard and the meticulous application of biodynamic preparations literally prepare the ground, but optimum weather conditions in the weeks of grape maturation and the harvest greatly facilitate the

Biodynamie im Jahreslauf. Die Arbeit mit den biodynamischen Präparaten verlief in den üblichen Zyklen: Im Frühjahr bringen wir in den Wochen vor Vollmond Brennnesseltee und Hornmist aus; im Übergang vom Wachstum zur Reife in die abgehende Blüte dann Kamillentee und zur Reifezeit vor Neumond Ackerschachtelhalmtee und Hornmist.

Dieser Rhythmus hat sich bewährt und ist ein wichtiger Bestandteil biodynamischen Weinbaus. Das ganzheitliche Gesundheitssystem in den Weinbergen wird auf diese Weise stabiler und reaktiver. Parasiten können wir mit wenig Kupfer und Schwefel in Schach halten. Widerstandsfähige Reben sind die Grundlage für punktgenaue physiologische Reife und damit exzellente Qualität. Gesundheit und Qualität sind zwei Seiten derselben Medaille.

Der richtige Zeitpunkt. Bei der Traubenlese sind für uns zwei Faktoren ausschlaggebend: Zum einen müssen wir den optimalen Zeitpunkt für die Lese jeder Sorte festlegen, und zum anderen investieren wir viel Zeit in die selektive Handarbeit. Jede einzelne Beere mit einem Makel musste

„Jede einzelne Beere mit einem Makel musste natürlich auch 2019 von Hand entfernt werden. Der Aufwand dafür war aber im Verhältnis zu den letzten schwierigen Jahren relativ gering.“

natürlich auch 2019 von Hand entfernt werden. Der Aufwand dafür war aber im Verhältnis zu den letzten schwierigen Jahren relativ gering.

Weinberg für Weinberg konnten wir bei perfekter Reife lesen. Ganze sieben Wochen hat die Ernte gedauert. Am 11. September haben wir in Terlan Liebenaich mit Sauvignon Blanc begonnen, und am 28. Oktober haben wir im Tatzenschroat mit Cabernet Sauvignon abgeschlossen.

Verhältnis Menge/Qualität. In Terlan, auf den leichten vulkanischen Porphyrböden, waren die Mengen mit 30 bis 35 Hektoliter je Hektar äußerst gering. Die Trauben aus unseren besten Lagen Eichhorn und Liebenaich entschädigten dafür mit goldgelben, dicken Schalen, einem perfekten Zucker/Säure-Verhältnis und intensiver Aromatik. Bereits die Jungweine zeigen eine enorme Spannung und paaren die Opulenz aus dem Jahr 2016 mit der Frische aus dem Jahr 2017.

Dies gilt auch für den Goldmuskateller, der sich bereits als Jungwein mit feinsten Aromatik zeigt.

Um den Rotweinen noch mehr Rückgrat mitzugeben, haben wir

reno. Le migliori condizioni meteorologiche nelle settimane della maturazione e della vendemmia hanno agevolato immensamente il nostro lavoro.

Nella fase più critica dalla fine di agosto alla fine di ottobre abbiamo avuto molte giornate di sole luminose con temperature diurne nella media ma comunque non troppo alte e notti fresche. Queste differenze di temperatura hanno favorito la formazione degli aromi, lasciando le bucce delle bacche spesse e croccanti.

Biodinamica nel corso dell'anno.

Il lavoro con i preparati biodinamici si è svolto con i cicli consueti: all'inizio dell'anno abbiamo irrorato nelle settimane di luna crescente con infuso di ortica e cornoletame, con infuso di camomilla invece al passaggio tra crescita e maturazione nella fase terminale della fioritura e con equiseto e cornoletame al tempo della maturazione prima della luna nuova.

Questo ritmo ha dato buona prova di sé ed è un'importante componente della biodinamica in viticoltura. L'intero sistema di salute nei vigneti diventa in questo modo più stabile e più reattivo. Abbiamo tenuto a bada i parassiti con poco rame e poco zolfo. Viti resilienti sono il presupposto per una maturazione fisiologica perfetta e quindi per una qualità eccellente. Salute e qualità sono le due facce di una stessa medaglia.

Al momento giusto. Durante la vendemmia due sono i fattori determinanti per noi: da un lato bisogna stabilire il momento migliore per la raccolta di ogni singolo vitigno, dall'altro in tivo a mano. Anche nel 2019 abbiamo voluto separare a mano ogni singolo acino danneggiato. L'impegno è stato però relativamente limitato sotto questo aspetto a confronto con gli ultimi anni davvero difficili.

Vigneto per vigneto siamo stati in grado di interpretare il momento di maturazione perfetto. La vendemmia è durata ben sette settimane. L'11 settembre abbiamo iniziato dal podere Liebenaich di Terlano con il Sauvignon Blanc e il 28 ottobre abbiamo terminato in quello di Tatzenschroat raccogliendo le uve del Cabernet Sauvignon.

Rapporto quantità/qualità.

A Terlan su un terreno porfirico leggero di origini vulcaniche le quantità sono state piuttosto limitate, con circa 30/35 ettolitri per ettaro. Le uve dai nostri migliori poderi ad Eichhorn e Liebenaich ci hanno però ricompensato con le loro bucce spesse e dorate e un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi, con aromi più intensi. Già i vini giovani sorprendono per il loro grandissimo nerbo e raggiungono nella loro opulenza quelli dell'annata 2016 e per la freschezza quelli dell'annata 2017.

Lo stesso discorso vale per il Moscato Giallo che si distingue già da vino giovane per gli aromi finissimi. Per conferire ancor più struttura ai vini rossi abbiamo deciso di togliere dal 5% al 15% di mosto, che diventa la base per il nostro rosé complesso

work. In the most critical phase, from the end of August to the end of October, we enjoyed many days of bright sunshine with just the right, i.e. not too high daytime temperatures and cool nights. This diurnal variation in temperature promotes the aromatic development of the grapes and keeps the skins thick and firm.

“Resistant vines are the basis for precise physiological maturity and thus for excellent quality. ... Health and quality are two sides of the same coin.”

Biodynamics in the annual cycle.

Our biodynamic preparations were used according to the usual cycles: We spray stinging nettle tea and horn manure in spring in the weeks before the full moon, chamomile tea on the fading flowers during the transition from growth to ripening, and horsetail tea and horn manure during the ripening period before the new moon.

This is a well-proven rhythm and an important aspect of biodynamic viticulture. The result is a holistic system of health in the vineyards that is more stable and more reactive. We can keep parasites in check with a little copper and sulphur. Resistant vines are the basis for precise physiological maturity and thus for excellent quality. Health and quality are thus two sides of the same coin.

Perfect timing. With regard to the grape harvest, there are two decisive factors: first we have to determine the optimum dates for harvesting the various varieties and then invest a lot of time in manual selection work. Of course, every single berry that was less than perfect was removed by hand in 2019, too. This involved much less work than in the last few difficult years, however.

Perfectly ripe grapes were then harvested vineyard by vineyard. That took a total of seven weeks. We began with the Sauvignon Blanc grapes in Terlan Liebenaich on September 11 and finished with the Cabernet Sauvignon grapes in Tatzenschroat on October 28.

Yield/quality. In Terlan, on the light volcanic porphyry soils, the yields were extremely low, namely 30 to 35 hectoliters per hectare. This was compensated by the quality of the grapes from our best sites at Eichhorn and Liebenaich, which had thick golden yellow skins, a perfect sugar/acid ratio and intense aromatics. The young wines already have enormous tension and combine the opulence of 2016 with the freshness of 2017.

This also applies to the Muscat, which is now revealing its delicate aromas as a young wine.

wieder zwischen 5 und 15% Saft abgezogen. Dies ist die Basis für unseren komplexen Rosé, der in solchen Topjahren noch mehr von der exzellenten Qualität der Rotweine profitiert.

Besonders in unseren besten Weinbergen war die Menge niedrig, meist unter 40 Hektoliter je Hektar. Beim Pinot Noir auf Mazzon waren es sogar weniger als 30 Hektoliter je Hektar. Hier dürfen wir uns besonders spannende Weine erwarten.

Nach zwei schwierigen Hageljahren konnten wir heuer auch im Keil, unserer Vernatsch-Lage am See, wieder eine makellose Ernte einbringen. Frucht, Körper, Spannung, eingebunden in eine gewisse Leichtigkeit – so wünschen wir uns unseren Vernatsch. 2019 hat er das Potenzial, sich genauso zu entwickeln.

Die Lagreintrauben in Rubatsch waren ebenfalls von fabelhafter Qualität. Die Rotweine für unsere Cuvées sind eindrucksvoll, müssen aber erst einmal für eineinhalb Jahre ins Holz, um ihr ganzes Potenzial zu zeigen. Wir können aber jetzt schon davon ausgehen, dass es nach zwei Jahren Durststrecke 2019 endlich wieder den Castel Campan geben wird.

Insgesamt konnten wir auf unseren 50 Hektar Rebfläche Trauben für knapp 320.000 Flaschen ernten. Angesichts der tollen Qualitäten sind wir damit absolut zufrieden, obwohl es 30.000 Flaschen weniger sind als erhofft. ❧

che in simili annate d'eccellenza può approfittare della qualità sopraffina dei vini rossi.

Proprio nei nostri vigneti migliori le quantità sono state basse, per lo più sotto i 40 ettolitri per ettaro. Nel caso del Pinot Nero a Mason la produzione è stata addirittura inferiore raggiungendo i 30 ettolitri per ettaro. Qui però abbiamo la legittima aspettativa di produrre vini di grande carattere.

Dopo due anni difficili a causa della grandine, quest'anno abbiamo potuto portare nuovamente in cantina un raccolto senza alcun difetto anche dai poderi della Schiava a Keil, in prossimità del lago. Per questo ci auguriamo un'annata per la Schiava in cui fruttato, corposità e nerbo si sposino con una certa leggerezza. Il 2019 ha proprio tutte le potenzialità per evolversi in questa direzione.

Anche le uve di Lagrein a Rubatsch hanno mostrato livelli di qualità favolosi. I vini rossi per le nostre cuvée sono davvero notevoli, ma devono ancora maturare per un anno e mezzo nelle botti di legno per sprigionare tutto il loro potenziale. Già oggi possiamo prevedere che, dopo due anni di assenza, per l'annata 2019 riusciremo finalmente a produrre di nuovo il nostro Castel Campan.

Dai nostri 50 ettari di superficie siamo stati in grado di vendemmiare in totale uve per la produzione di ca. 320.000 bottiglie. Considerata la loro fantastica qualità siamo assolutamente soddisfatti, anche se contiamo 30.000 bottiglie in meno di quelle attese. ❧

In order to give the red wines even more backbone, we again bled off between 5 and 15 percent of the juice. This is the basis for our complex rosé, which benefits even more from the excellent quality of the reds in such exceptional years.

In our best vineyards especially, the yields were low, mostly below 40 hectoliters per hectare and less than 30 hectoliters per hectare in the case of our Pinot Noir grapes at Mason. Here we can expect particularly exciting wines.

After two problematical years with hailstorms, we were again able to bring in a flawless harvest at Keil, our Schiava site by the lake. Ripe fruit, good body and tension, embedded in a certain lightness – this is how we want our Schiava, and in 2019 it has the potential to offer just that.

The Lagrein grapes from Rubatsch were also of superb quality. The red wines for our cuvées are impressive, but they first have to spend eighteen months in wood to reveal their full potential. But it is already safe to assume that our Castel Campan will finally be back in 2019 after an absence of two years.

In total we were able to harvest grapes for almost 320,000 bottles of wine on our 50 hectares of vineyards. In view of the excellent quality, we are completely satisfied with that result, even though it is 30,000 bottles less than we had hoped for. ❧

“Già oggi possiamo prevedere che, dopo due anni di assenza, per l'annata 2019 riusciremo finalmente a produrre di nuovo il nostro Castel Campan.”



Die „Edle Weinrebe“, wie sie bürgerlich heißt, ist das Zentrum unserer Welt in Manincor. Sie verkörpert das mütterliche Prinzip: Sie gibt, hält, hegt, nährt, versorgt, rettet. Nach getaner Arbeit tritt sie in den Hintergrund und lässt ihre Kinder in das Rampenlicht. Sie vermittelt zwischen Boden, Luft und Frucht, holt mit Geduld und Fantasie alles aus ihnen, was die Beeren brauchen. Dann zieht sie sich zurück, ruht, sammelt Kräfte, verwandelt sich, lässt Säfte aufsteigen und weint im Frühling Rebtränen, bevor sie neues Leben gebiert: feinste, zartgrüne, leuchtende Blätter. Mit den Sonnenstunden folgen den kräftigen Blättern die Blüten und dann die Trauben. Es ist ein wahrer Kraftakt, den die Rebe vollbringt. Im Winter graubraun, holzig und unscheinbar, im Sommer voller Beeren, sinnlich, prall, lebensbejahend, ein großes Geschenk.

Helmuth Zozin, Weingutsdirektor von Manincor, innig vertraut mit unseren Weinreben, über ihre Biologie, über feinstoffliche Prozesse und unseren Begriff von alten Reben.

La “vite comune”, come viene detta popolarmente, è il centro del nostro mondo a Manincor. Impersona il principio materno: dà vita, sostiene, protegge, nutre, cura, salva. Dopo aver compiuto il suo lavoro, si fa da parte e lascia il proscenio ai suoi figli. Fa da tramite tra terreno, aria e frutti, prendendo da entrambi con pazienza e fantasia quello di cui le bacche hanno bisogno. Poi si ritira, si riposa, raccoglie le forze, si trasforma, lascia salire gli umori e a primavera piange le “lacrime della vite”, prima di generare nuova vita: tenere, brillanti foglie di un verde delicato. E con l’arrivo delle ore assolate alle ormai robuste foglie seguono i fiori e poi le uve. È un vero atto di forza quello che la vite compie. D’inverno di un colore tra il grigio e il marrone, legnosa e inappariscente; d’estate ricca di acini, sensuale, turgida, piena di vita: un grande regalo.

Helmuth Zozin, direttore della tenuta di Manincor, profondo conoscitore delle nostre viti, parla della loro biologia, di processi impercettibili e del nostro concetto di viti vecchie.

The cultivated grape vine is at the heart of our world in Manincor. It embodies the maternal principle: giving, supporting, nurturing, nourishing, caring, saving. When its work is done, the vine retreats into the background, leaving its children in the limelight. It acts as a mediator between the soil, the air and the fruit, patiently and creatively extracting everything the grapes need. Then it withdraws, rests, gathers its strength, transforms itself, lets juices rise and sheds tears of the vine in spring, before giving birth to new life: delicate, lustrous pale-green leaves. With increasing hours of sunshine, the strong leaves are followed by the flowers and then the grapes. It is a veritable feat of strength that the grapevine performs: grayish brown, woody and inconspicuous in winter, and laden with grape clusters in summer – sensual, luscious, vibrant with life, a veritable gift!

Helmuth Zozin, Director of the Manincor Wine Estate and intimately familiar with our vines, considers their biology, ethereal processes and our definition of old vines.

“Wines from such vineyards are not simply good in the conventional sense; in terms of taste they embody the individual character of their world: the interaction of vine and soil, the climate, the flora and fauna, the vintage and the winegrower.”

Mutter unserer guten Weine

Großer Wein ist Charakterwein auf höchstem Qualitätsniveau und eindeutig seinem Terroir zuzuordnen. Er ist die Essenz der perfekt reifen Frucht und spiegelt das Zusammenspiel von Rebstock, Boden, Klima, Jahrgang, bäuerlichem Handwerk und Wesen des Winzers wider.

Die Rebe ist unser wichtigster Partner im Streben nach Qualität; sie ist der real gewordene, sinnliche Ausdruck landwirtschaftlicher Individualität.

Stark und vital, ausgeglichen und in sich ruhend – so sollen die Reben in Manincor sein. – Eine Quadratur des Kreises und damit unsere größte Herausforderung!

Ihre Wurzeln sollen tief in die Erde reichen, um auch lang anhaltender Trockenheit zu trotzen. Gleichzeitig soll das Wachstum nicht überborden, Beeren und Trauben sollen klein bleiben.

Den Kopf im Boden

Der „Kopf“ der Pflanze ist ihr Wurzelwerk, und mit diesem steckt sie im Boden. Seit der Reblausepidemie Ende des 19. Jahrhunderts werden unsere alten europäischen Kulturreben auf amerikanische Unterlagsreben gepfropft. Diese sind mit ihrem Wurzelsystem für die Reblaus ungenießbar und damit resistent.

Der so veredelte Rebstock ist weniger robust als ein wurzelechter Rebstock aus einem Stück. Umso wichtiger ist es, dass die Wurzeln stark und von lebendigem Erdreich umgeben sind.

La madre dei nostri buoni vini

Un grande vino è un vino di carattere dal massimo livello di qualità e inequivocabilmente associabile al suo terroir. È l'essenza di frutti perfettamente maturi e rispetta l'armonia tra piante, terreno, clima, annata, lavoro agreste manuale e carattere del vignaiolo.

La vite è il nostro più importante partner nel tendere alla qualità; è l'espressione, fattasi reale e percepibile ai sensi, dell'individualità agricola.

Robuste e vitali, armoniose e colme di forze interiori: così devono essere le viti a Manincor. Far quadrare questo cerchio è la massima sfida per noi!

Le loro radici devono penetrare in profondità nella terra per poter superare i periodi di siccità anche quando perdura a lungo. E contemporaneamente la crescita non deve essere debordante, le bacche e i grappoli devono rimanere piccoli.

La testa nel terreno

La „testa“ di una pianta sta nel suo apparato radicale con il quale penetra nel terreno. A partire dalle epidemie di fillossera a fine XIX secolo le nostre antiche cultivar europee sono state innestate su portainnesti americani, che con il loro sistema radicale sono indigeste per la fillossera e quindi resistenti.

Le piante così innestate sono però meno robuste di quelle con apparato radicale originario senza innesto. Per questo è essenziale che le radici siano robuste e circondate da un profilo pedologico vivo del suolo.

The mother of our good wines

A great wine is a wine of character and the highest quality, one that relates distinctively to its terroir. It is the essence of the perfectly ripe fruit and reflects the interplay of vine, soil, climate, vintage, husbandry and the personality of the winemaker.

The vine is our primary partner in the pursuit of quality; it is the tangible sensual expression of individuality in the vineyard.

Strong and vigorous, balanced and at one with themselves, this is how the vines in Manincor should be. That is almost squaring the circle and thus our greatest challenge!

The roots should go down deep into the ground in order to withstand long periods of dry weather. At the same time, growth should not be excessive; the berries and clusters should remain small.

Head in the ground

The head of the plant is in the roots, and the roots anchor it in the ground. Since the phylloxera epidemic at the end of the 19th century, our old cultivated European vines have been grafted onto American rootstock that do not attract the phylloxera aphid in order to obtain plants that are resistant.

Such rootstock grafted vines are less robust than own-root vines. All the more important, then, that the roots should be strong and surrounded by living soil.

Vitis vinifera Die Weinrebe

Zusammenarbeit unter Tage

„Stark“ das heißt mannigfach verzweigt und tiefgehend, „lebendig“ meint humusreich mit vielfältigem Bodenleben. Im lebendigen Weinbergboden leben Milliarden von Mikroorganismen tausender Arten. Diese arbeiten mit den Wurzeln der Pflanzen symbiotisch zusammen und geben ihnen im Austausch mit Kohlenhydraten mineralische Nährstoffe ab.

Es ist ein komplexes Netzwerk biologischer Zusammenarbeit, das alle Beteiligten stärkt. Die Reben organisieren so effizient ihre Nährstoffzufuhr – eine Prämisse für Widerstandskraft und ein langes Leben.

Feinstoffliches Wirken

Sind die Reben von Manincor in ein derartig gesundes Ökosystem integriert, sprechen sie besonders gut auf biodynamische Präparate an. Die Naturkräfte müssen ganzheitlich zusammenspielen, damit Biodynamie feinstofflich wirken kann.

Biodynamische Präparate geben Impulse für ein harmonisches Wachstum. So wirken Kompostpräparate über den Humus des Bodens auf das symbiotische Zusammenwirken von Rebwurzeln und Bodenlebewesen.

Wenn Reben meditieren

Hornmist und Hornkiesel, die zwei wichtigsten Präparate der biodynamischen Landwirtschaft, wirken ausgleichend auf die grundlegenden Lebensmechanismen. – Vergleichbar mit einer Meditation. Das Meditieren schult das „Bei-sich-sein“ der Menschen; die dynamisierten Spritzpräparate wirken auf die Wachstumskräfte der Reben und bringen sie in Einklang.

Lebenszyklen der Reben

Wachstum und Reife sollen im richtigen Verhältnis zueinander stehen. Beide sind gleich wichtig, jeweils im adäquaten Ausmaß und zum passenden Zeitpunkt.

Im Rhythmus des Jahres und unter dem Einfluss der Kräfte des Mondes und der Planeten geht die Rebe vom Wachsen im Frühjahr ins Reifen im Herbst über. Je kontinuierlicher diese Übergänge stattfinden, umso gefestigter ist das Immunsystem unserer Reben und umso besser verläuft der Reifeprozess.

Collaborazione sotterranea

“Robuste” significa con una struttura secondaria ben sviluppata in profondità, “vivo” significa ricco di humus e di biodiversità nel terreno. Nel terreno vivo di un vigneto proliferano miliardi di microorganismi di migliaia di specie, che collaborano in modo simbiotico con le radici delle piante e cedono loro glucidi nello scambio di nutrienti minerali.

Si tratta di una rete complessa di collaborazione biologica che giova e irrobustisce tutti gli esseri coinvolti. Le viti in questo modo organizzano con efficienza il loro apporto di nutrienti alla pianta, che è la premessa per sviluppare resistenza e per vivere a lungo.

Effetti funzionali

Se le viti di Manincor vivono integrate in un simile ecosistema sano, reagiscono molto bene ai preparati biodinamici. Le forze naturali devono contribuire nella loro totalità affinché la biodinamica possa produrre effetti funzionali.

I preparati biodinamici danno l’impulso per una crescita armonica. I preparati di compostaggio agiscono sull’humus del terreno in collaborazione simbiotica con le radici delle viti e gli esseri viventi.

Quando le viti “meditano”

Cornoletame e cornosilice, i due più importanti preparati dell’agricoltura biodinamica, hanno un’azione stabilizzatrice per i meccanismi fondamentali della vita. Paragonabile a quella di una meditazione. La meditazione esercita il “raccolgersi in se stesso” dell’essere umano, i preparati biodinamici per irrorazione agiscono sulle forze della crescita delle viti e le armonizzano.

I cicli vitali delle viti

Crescita e maturazione devono rimanere in corretta relazione tra loro. Sono entrambe ugualmente rilevanti, ciascuna in misura adeguata e al momento giusto.

Nel ritmo dell’anno e sotto l’influsso delle forze della luna e dei pianeti la vite passa dal crescere della primavera al maturare dell’autunno. Quanto più questi passaggi avvengono senza soluzione di continuità, tanto più resistente diviene il sistema immunitario delle nostre viti e altrettanto migliore sarà il processo di maturazione.

Underground cooperation

By “strong” we mean roots that are multi-branched and deep, while “living” means rich in humus and varied soil life. The living vineyard soil is home to billions of microorganisms representing thousands of different species. They form a symbiotic relationship with the roots of the plants and provide them with mineral nutrients in exchange for carbohydrates.

It is a complex network of organic interaction that strengthens all participants. It enables the vines to organize an efficient supply of nutrients – a prerequisite for resistance and long life.

Ethereal effects

Integrated into such a healthy ecosystem, the Manincor vines respond particularly well to biodynamic preparations. A holistic interplay of the forces of nature is necessary for the ethereal effects of biodynamic methods of cultivation to develop.

Biodynamic preparations stimulate harmonious growth. Compost preparations, for example, act via the humus of the soil on the symbiotic relationship between the roots of the vines and the organisms in the soil.

When vines meditate

Horn manure and horn silica, the two most important preparations in biodynamic cultivation, have a harmonizing effect on the basic mechanisms of life – comparable to meditation in human beings. Meditation helps you find your natural balance and true center. Similarly, the dynamic preparations that we spray act on the forces of growth in the vines and restore them to harmony.

Life cycles of the vines

Growth and maturity need to be present in the right proportions. They are both equally important, each to the appropriate extent and at the right time.

In the rhythm of the year and under the influence of the forces of the moon and the planets, the vines pass from growth in spring to ripening in autumn. The more continuous the transitions, the more robust the immune system of our vines and the better the ripening process.

„Im Rhythmus des Jahres und unter dem Einfluss der Kräfte des Mondes und der Planeten geht die Rebe vom Wachsen im Frühjahr ins Reifen im Herbst über.“

Alt aber gut

Das Alter der Reben ist nicht unerheblich für die Qualität. Alte Reben kommen mit allen Situationen des Jahres besser zu recht. Sie überstehen Trockenphasen ohne Stress und explodieren bei anhaltender Nässe nicht in überschwängliches Wachstum. Mit ihren tiefgehenden Wurzeln und dem massiven Altholz können sie Extreme kompensieren und bleiben im Rhythmus. Sie sind also unempfindlicher und produzieren zwar weniger, dafür aber feinere Qualität.

Wann ist eine Rebe alt?

Ab wann kann man von alten Reben sprechen? Viele Faktoren spielen dabei eine Rolle, vor allem: Wie gut ist der Weinberg in Schuss? Vitalität und Ausgeglichenheit müssen in Balance sein, ohne das Eine ist das Andere nicht viel wert.

In Manincor denken wir, dass Reben bei optimaler Pflege ab 25 Jahren die Eigenschaften alter Reben zeigen können, in der Regel aber erst ab 30 Jahren.

Glanzvoll im Alter

Wenn die Rebe mit 25 bis 30 Jahren richtig tief verwurzelt ist, fängt die beste Zeit des Weinberges erst an. Wachsen und Reifen werden von Jahr zu Jahr rhythmischer und stabiler.

Dermaßen intakte Reben können bis ins hohe Alter von bis zu 100 Jahren prächtige Qualität schenken. Die Menge wird dabei stetig kleiner werden und von anfänglich eineinhalb Kilo je Stock auf ein knappes halbes Kilo sinken. Die einzigartige Kostbarkeit eines solchen Tropfens entschädigt reichlich dafür. Weine aus solchen Weinbergen sind nicht nur gut im herkömmlichen Sinn, sie zeigen geschmacklich erlebbar den Charakter der gesamten landwirtschaftlichen Individualität: das Zusammenwirken von Rebstock und Boden, Klima, Pflanzen und Tierwelt, Jahrgang und Winzer.

Unsere Weingärten kommen jetzt in ihr bestes Alter. Die Weingärten für unsere exklusive Krone-Linie sind 30 und mehr Jahre alt, die Lagen mit den Trauben für unsere Herz-Weine über 20 Jahre. Kaum ein Weinberg mehr ist unter 10 Jahren.

Wir tun alles dafür, dass uns diese Rebanlagen noch viele Jahrzehnte erhalten bleiben und uns mehr und mehr große Weine schenken.

Vecchie ma buone

L'invecchiare delle viti non è un processo privo di rilevanza per la qualità. Le viti vecchie riescono ad affrontare meglio tutte le situazioni durante l'anno. Superano le fasi siccitose senza stress e non esplodono in una crescita eccessiva in caso di un periodo di perdurante umidità. Le loro radici affondano in profondità e la presenza massiccia di legno vecchio consente loro di compensare le situazioni estreme e mantenere il ritmo. Sono meno sensibili e quindi producono minore quantità ma in compenso una qualità più elegante.

Quando una vite si può dire vecchia?

Già, ma quando si può parlare di una vite "vecchia"? Molti fattori giocano un ruolo in tal senso, e soprattutto: quanto è "in forma" lo stesso vigneto? Vitalità ed equilibrio devono essere in armonia: senza l'una l'altro non ha un gran valore.

A Manincor riteniamo che le viti curate in modo ottimale possano mostrare gli attributi delle viti vecchie a partire dal venticinquesimo anno, seppur di regola solo dopo 30 anni.

Invecchiare nel massimo splendore

Quando le viti tra i 25 e i 30 anni hanno sviluppato bene in profondità il loro apparato radicale, solo allora comincia il tempo migliore per il vigneto. La crescita e la maturazioni divengono di anno in anno più ritmici e stabili.

Viti che mantengono intatte simili caratteristiche possono regalare una grandiosa qualità anche fino a cent'anni. Le quantità divengono progressivamente minori e scendono dall'iniziale 1,5 kg per pianta a circa 0,5 kg. Ma la straordinaria preziosità del loro succo ripaga ampiamente tale riduzione.

I vini che provengono da quei vigneti non sono solo "buoni" nel senso consueto del termine, mostrano il carattere, percepibile al gusto, e l'individualità dell'intera filiera della loro coltura: la complicità di piante e terreno, clima, mondo vegetale e mondo animale, annata e lavoro dei vignaioli.

I nostri vigneti stanno raggiungendo la loro età migliore. I poderi della nostra linea esclusiva della Corona superano per lo più ormai i 30 anni, quelli che producono le uve per i nostri vini del Cuore hanno oltre 20 anni. Sono veramente pochi i vigneti che non arrivano ai 10 anni.

Old but good

The age of the vines is a factor in terms of quality. Old vines cope better with the various challenges of the wine-growing year. They survive dry periods without showing symptoms of stress and do not burst into exuberant growth during continuous wet weather. With their deep roots and substantial old wood, they are able to compensate for extremes and maintain their rhythm. This makes them less sensitive and, although they produce less, the quality is better.

When is a vine old?

When can vines be considered old? Many factors play a role, including the overall condition of the vineyard. Vitality and harmony must be in balance. Without the one, the other is not worth much.

At Manincor, we know that vines can start to exhibit the characteristics of old vines when they are 25 years old provided they receive optimum care, but in most cases they will be 30 years old or more.

Ripe old age

When the vines are 25 to 30 years old and really deep-rooted, the vineyard is just starting to reach its prime. From year to year, growth and ripening become more regular and stable.

Such healthy vines can produce grapes of splendid quality up to the age of a hundred. The yield will steadily decrease from an initial one and a half kilos per vine to just under half a kilo, but the unique delights of such a noble wine are ample compensation. Wines from such vineyards are not simply good in the conventional sense; in terms of taste they embody the individual character of their world: the interaction of vine and soil, the climate, the flora and fauna, the vintage and the winegrower.

Our vineyards are now coming into their prime. The vines used for our exclusive Crown line are 30 years old and more, while the sites that deliver the grapes for our Heart wines are over 20 years old. Hardly any of our vineyards are less than 10 years old.

We are doing everything possible to ensure that these vineyards will serve us for many decades to come and will reward us with more and more great wines.

Unbeschwerte Rebenkindheit

Damit Reben überhaupt in vitalem Zustand in ein hohes Alter kommen, braucht es akkurate Pflege in allen Details. Besonders die ersten Jahre sind prägend. Nur wenn man in den ersten drei Jahren auf Ertrag verzichtet und diesen dann langsam steigert, wird das Wurzelwachstum ausreichend angeregt, um die Basis für Lebenskraft im Alter zu legen.

Genauso wichtig ist der Rebschnitt. Wir vermeiden große Schnittwunden absolut, um Parasiten und Schädlingen kaum Eintrittspforten zu bieten.

Zauberwort Vitalität

Es sind viele kleine Schritte, die die Vitalität unterstützen und erhalten. Bei uns Menschen sind eine gesunde, maßvolle Ernährung, ausreichend Bewegung und ein rhythmischer Lebenswandel mit ausreichend Erholung die Basis für eine lang anhaltende Gesundheit. Bei der Rebe sind es über die Jahre tief gehende Wurzeln in lebendiger Erde, Biodiversität im und um den Weinberg, ein wunderbarer Stock und ein moderater Ertrag.

Individuelle Rebenbetreuung

Der Weg zur Qualität ist jedoch noch komplexer, denn ein Weinberg ist kein einheitlicher Organismus sondern besteht aus tausenden eigenständigen Einzelreben. Auf einem Hektar stehen zirka 6.000 Rebstöcke, also bei uns insgesamt etwa 270.000 Stück.

Jeder einzelne Rebstock braucht eine individuelle Betreuung. Der Rebschnitt ist seiner Wuchssituation angepasst, genauso wie die Anzahl der Triebe und der Trauben. Bei der Lese sollten alle Trauben exzellenten Geschmack geben.

Dazu kommen Unwägbarkeiten wie Wind und Wetter. In diesem komplexen Umfeld ist es die große Herausforderung, unsere Weingärten zum Zeitpunkt der Ernte in den gewünschten homogenen Zustand zu bringen.

Facciamo tutto il possibile affinché questi impianti si conservino ancora per molti decenni e continuino a regalarci vini poco a poco sempre più grandi.

Giovinezza spensierata delle viti

Bisogna curare le viti in ogni dettaglio affinché possano raggiungere un'età elevata in condizioni vitali. Sono soprattutto i primi anni ad essere determinanti. Solo quando nei primi tre anni si rinuncia al raccolto, che poi aumenta lentamente, la crescita della radici viene stimolata in modo corretto per porre le basi alla forza vitale necessaria quando la vita sarà vecchia.

Altrettanto importante è la potatura. Evitiamo in tutti i modi le grandi ferite da taglio per non dare a parassiti e malattie occasioni di penetrare nelle piante.

Parola magica: vitalità

Ci vogliono molti piccoli passi per sostenere e mantenere la vitalità. Per noi esseri umani la base per una salute di lungo periodo vuol dire un'alimentazione sana e misurata, fare sufficiente movimento e cambiamenti ritmici nella vita con sufficiente riposo. Per le viti contano radici che penetrano gradualmente in profondità in un terreno vivo, biodiversità dentro e intorno al vigneto, una pianta con poche ferite e raccolti moderati.

La cura di ogni singola vite

La via che porta alla qualità è tuttavia ancora più complessa perché un vigneto non è un unico organismo, ma consiste di migliaia di singole viti ognuna con la sua autonomia. In un ettaro vi sono circa 6.000 piante, nella nostra tenuta in tutto dunque ne contiamo 270.000.

Ogni singola vite ha bisogno di essere curata individualmente. La potatura viene adattata alla singola condizione di crescita, e lo stesso avviene per la scelta del numero di gemme e di grappoli. Alla vendemmia tutte le uve potranno così conferire aromi e profumi eccellenti.

Carefree childhood for our vines

For vines to retain their vitality in old age, painstaking care is needed in every respect. The first years in particular are formative. Only if yield is sacrificed in the first three years and then built up slowly, will root growth be sufficiently stimulated to lay the foundations for vitality in old age.

Pruning is equally important. We are very careful to avoid large cut surfaces so as to minimize points of entry for parasites and pests.

Vitality as the magic word

Many little steps are involved in promoting and maintaining vitality. For us humans, moderate eating habits and a balanced diet, adequate exercise and a rhythmic lifestyle with sufficient time for rest and relaxation form the basis for long years of good health. Long-term health in the vines presupposes deep rooting over the years in living soil, biodiversity in and around the vineyard, minimized cuts and wounds, and moderate yields.

Individual vine care

The road to quality is even more complex, however, because a vineyard is not a single organism but consists of thousands of individual vines. About 6,000 vines grow on one hectare, which makes a total of about 270,000 at Manincor.

Every single vine needs individual care. Pruning depends on its state of growth and development, as does the number of shoots and clusters. When harvested, all the grapes should be excellent in taste.

Added to this are imponderables such as the winds and the weather. In this complex setting, the great challenge is to ensure that the vineyards are in the desired state of homogeneity at the time of the harvest.

Reife Trauben

Ziel aller Bemühungen ist die physiologisch reife Frucht, in der alle Inhaltsstoffe im richtigen Verhältnis zueinander stehen. Reif heißt nicht mehr grün, aber auch nicht überreif. Nicht die raffinierteste Analyse, nur das Verkosten kann den optimalen Zeitpunkt der Lese bestimmen.

Perfektion im Weinberg

... gibt es nicht. Wir müssen bei der Lese akribisch jede Beere, die nicht unseren Vorstellungen entspricht, entfernen. In Topjahren picken wir nur die eine oder andere Beere heraus. In schwierigen Jahren mit Wetterkapriolen oder sogar Hagel kann es sein, dass bei jeder Traube 10 oder mehr Beeren heraus gezupft werden müssen. Dann wird der Leseaufwand extrem, und es kommt vor, dass eine Person nicht mehr als 100 Kilo am Tag schafft.

Schluss

Unsere Weine sollen mehr sein als gut, sie sollen Manincor als landwirtschaftliche Persönlichkeit schmeckbar machen. Das gelingt, wenn die Rebe unsere ungeteilte Aufmerksamkeit und viel Zuwendung bekommt. ☺☺☺

E a tutto ciò si aggiungono le imponderabilità come le condizioni di vento e quelle meteorologiche. In questo contesto già complesso la grande sfida è portare i nostri vigneti fino al momento della vendemmia nella condizione desiderata e omogenea.

Uve mature

L'obiettivo di tutti i nostri sforzi sono frutti fisiologicamente maturi che contengano tutte le loro componenti nel giusto equilibrio. Maturo significa non essere ancora "verde", ma certamente nemmeno "troppo" maturo. Per determinare il momento ottimale per la vendemmia non servono le più raffinate analisi, ma l'assaggio.

La perfezione nel vigneto...

... non esiste. Durante la vendemmia dobbiamo eliminare con un lavoro certosino ogni singolo acino che non corrisponda alle nostre aspettative. Nelle annate migliori togliamo solo un acino qui e uno là. Negli anni più difficili con forti bizzarrie del tempo o addirittura con grandinate può essere che per ogni grappolo si debbano eliminare a mano dieci o più acini. L'impiego di risorse diventa allora estremamente alto e può accadere che una persona possa raccogliere non più di 100 chili al giorno.

Conclusione

I nostri vini devono essere qualcosa di più che "buoni", devono rendere godibile Manincor nella sua "personalità vitivinicola". E questo può riuscire se ogni vite riceve la nostra piena attenzione e dedizione. ☺☺☺

Mature grapes


The goal of all these efforts is physiologically ripe fruit, with all the constituents in perfect balance. Ripe means no longer green and not yet overripe. Not even the most sophisticated analysis, only tasting can determine the optimum time for harvesting.

Perfection in the vineyard

... does not exist. During the harvest we have to meticulously remove every grape that does not meet our expectations. In the best years we only have to pick out one or two grapes. In difficult years, following adverse weather conditions or even hailstorms, ten or more grapes may have to be plucked from every cluster. That means a drastic increase in the time spent on the harvest, and there are years when a picker cannot manage more than 100 kilos a day.

Conclusion

We want our wines to be more than good; we want them to embody the distinctive taste of Manincor. To achieve that goal, the vines must receive our undivided attention and continuous care. ☺☺☺



“I nostri vini devono essere qualcosa di più che ‘buoni’, devono rendere godibile Manincor nella sua ‘personalità vitivinicola’. E questo può riuscire se ogni vite riceve la nostra piena attenzione e dedizione.”



/// Beste Lage am See

Der Panholzer Hof – eine Top-Location für Wein, Restaurant und Vinothek

Direkt unterhalb von Manincor befindet sich der geschlossene Hof mit etwa 10 Hektar. „Panholz“ bedeutet „Bannwald“: Vor mehreren hundert Jahren lag hier ein Waldstreifen, in dessen Schutz das Wild von einer Talseite zur anderen wechseln konnte. Diesen Waldstreifen gibt es nicht mehr.

Nach 15 Jahren Pacht konnten wir 2015 den Panholzer Hof erstehen: die Weingärten und das 400 Jahre alte Hofensemble mit seiner einzigartigen Atmosphäre. Der Panholzer Hof ist einer der wenigen komplett erhaltenen historischen Weinhöfe inmitten seiner Rebflächen, mit Stadel, Wohnhaus und Kellergewölben.

Il Panholzer Hof – in splendida posi- zione al lago per il vino, il ristorante e la vinoteca

Poco sotto la tenuta di Manincor si trova il maso chiuso con circa 10 ettari di terreno. “Panholz” significa “bosco protetto” e qualche secolo fa vi erano qui delle strisce di bosco grazie alla cui tutela la selvaggina poteva attraversare la valle da una parte all'altra, passaggi protetti che non esistono più.

Nel 2015, dopo 15 anni di coltivazione in affitto, siamo riusciti ad acquistare il Panholzer Hof, ovvero i vigneti e il complesso del maso con i suoi 400 anni di storia e la sua atmosfera particolare. Si tratta di uno dei pochi masi vitivinicoli antichi conservatisi

The Panholzer Hof – fine location for wining and dining and vinotheque

Just below Manincor lies the Panholzer Hof with its historical buildings and about ten hectares of vineyards. The word Panholz comes from a German term for protective forest: In earlier centuries there was a strip of woodland here, which offered protection to animals migrating from one side of the valley to the other, but the trees have long since disappeared.

In 2015, fifteen years after taking out the lease, we were able to purchase the Panholzer Hof, i.e. the vineyards and the 400-year-old ensemble of buildings with their very special atmosphere. The Panholzer Hof is a rare example of a completely preserved traditional winery surrounded by



Im Hofgebäude befand sich früher ein legendärer Buschenschank, der „Keller am Keil“.

Im März 2017 wurden das Gutsrestaurant und die Vinothek Panholzer von Daniel und Martina Giuliani übernommen und strahlen nun vor Gastlichkeit.

Daniel Giuliani: „Warum wir unser eigenes Restaurant eröffnen wollten? Wir wollten einen Ort schaffen, wo wir uns wohlfühlen. Einen Ort, der gastfreundlich ist, mit einer verständlichen, ehrlichen Küche, hervorragenden Weinen und sympathischem Service.“

Einheimische und Stammgäste schätzen die ausgezeichnete Küche: „Wir haben viele Gäste, die uns seit unserer ersten Stunde begleiten.“

Seine Leidenschaft für ausgezeichnete Grundprodukte ist die Basis für Daniels Küche. Ihren individuellen Geschmack bringt er in seinen hausgemachten Produkten wie Pasta, Brot, Bruschette, Gnocchi und Ravioli zur Vollendung. Erstklassige Qualität in Kombination mit einer unverfälschten Zubereitung – das ist sein „Geheimrezept“.

Martina ist für den Wein zuständig. Erfreulich: Eine große Auswahl an Weinen kann auch glasweise bestellt werden. Neben dem Weinsortiment von Manincor enthält die Karte auch eine feine Auswahl von Südtiroler und internationalen Weinen. Das feingefühlig zusammengestellte Weinangebot und die ausgezeichnete Speisen-Weinanzpassung haben dem Panholzer-Team im Jahr 2018 den begehrten „Südtirol-Preis für Weinkultur“ eingebracht.

Für Menschen, die sich in den Panholzer verliebt haben, gibt es eine Gästesuite inmitten der biodynamisch kultivierten Weingärten. Rechtzeitig anmelden, sonst ist die Suite vielleicht schon vergeben! 🍷

integralmente, al centro dei propri vigneti, e comprende fienile, casa d'abitazione e cantine voltate.

L'antico edificio principale del maso aveva ospitato in passato una mesquita leggendaria, la “Keller am Keil”.

Nel marzo 2017 Daniel e Martina Giuliani hanno assunto la gestione del ristorante e della vinoteca Panholzer e sono raggianti nella loro ospitalità.

Daniel Giuliani: “Perché volevamo aprire un nostro ristorante? Volevamo creare un luogo dove sentirci a nostro agio. Un luogo ospitale, con una cucina sincera e facile da interpretare, vini eccellenti e un servizio con simpatia.”

Avventori del luogo e ospiti fissi apprezzano la loro cucina prelibata: “Molti dei nostri ospiti ci frequentano fin dall'apertura.”

Alla base della cucina di Daniel Giuliani c'è la passione per prodotti della terra di altissimo livello di cui trasferisce ed esalta le peculiarità nei suoi piatti fatti in casa come pasta, bruschette, gnocchi e ravioli. La sua “ricetta segreta”? Primitissima qualità abbinata ad una preparazione genuina.

Martina si occupa dei vini. Ottimo a sapersi: numerosi vini della carta possono essere ordinati anche al bicchiere. Oltre all'assortimento dei prodotti di Manincor la carta presenta un'accurata selezione di prodotti altoatesini e internazionali. La raffinata selezione nella proposta di vini e le pietanze eccellenti con i rispettivi abbinamenti hanno fatto vincere nel 2018 al team del Panholzer l'ambito “Premio per la cultura del vino in Alto Adige”.

Per chi si è innamorato del maso Panholzer è disponibile una suite nel cuore dei vigneti coltivati con metodo biodinamico. Prenotatevi per tempo o rischiate di perderla! 🍷

its vineyards, complete with house, barn and cellars.

The main building was once the location of a famous tavern: the Keller am Keil.

In March 2017 the Panholzer Restaurant and Vinotheque were taken over by Daniel and Martina Giuliani. They have transformed them into a beacon of hospitality.

Daniel Giuliani: “What made us decide to open our own restaurant? We wanted to create a place where we felt at home, a hospitable place with genuine, uncomplicated fare, excellent wines and friendly service.”

The regulars at the Panholzer come from far and wide to enjoy the excellent cuisine: “Many of our guests have been coming here ever since we opened.”

Daniel is passionate about excellent produce as the basis for his cuisine. He brings out the individual tastes of the ingredients to perfection in his homemade products such as pasta, bread, bruschetta, gnocchi and ravioli. Premium quality in combination with authentic treatment – that is his “secret recipe”.

Martina is in charge of the wine. A bonus point for the large selection of wines that can also be ordered by the glass! In addition to the Manincor range, the wine list also includes a fine selection of regional and international wines. Thanks to the highly sensitive wine offering and the excellent food and wine pairings, the Panholzer team won the coveted Alto Adige Wine Culture Award in 2018.

For visitors who have fallen in love with the Panholzer, there is a guest suite in the midst of the biodynamically cultivated vineyards. Be sure to book in good time to avoid disappointment! 🍷



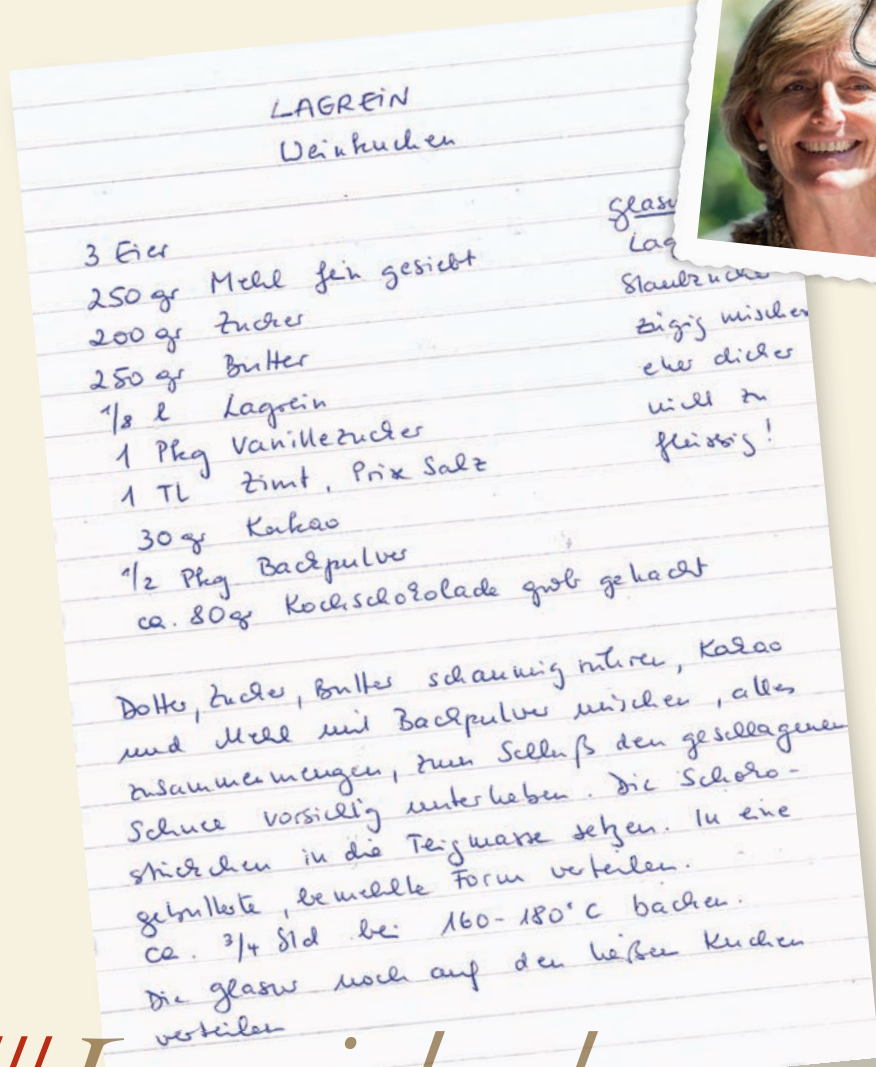
St. Josef am See 8, 39052 Kaltern | Caldaro
info@panholzer.it, www.panholzer.it

**Öffnungszeiten | Orario d'apertura |
Opening hours: 11-23 Uhr**

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

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

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



Frisch kochen, mit Zutaten aus dem eigenen Garten, dazu Liebe und Freude am Genuss – so hält man es in unserem Haushalt. Oft wichtige Zutat, meist herrlicher Begleiter: einer unserer Weine. Gern teilen wir unsere besten Rezepte mit Ihnen!

Cucinare prodotti freschi dal proprio orto con amore e gustarli con gioia: questo lo spirito della nostra casa. E poi i nostri vini: spesso ingredienti importanti, splendidi compagni sempre. È un piacere condividere le nostre ricette!

Freshly cooked, with love and ingredients from our own garden, and eaten with honest enjoyment – that's the way we do things in our home. Plus, often as an important ingredient and usually a wonderful accompaniment: one of our wines. It is a pleasure to share our best recipes with you!

/// Lagreinkuchen

Ein hundertfach
erprobter
Glücklichermacher

Zutaten: 3 Eier /// 250 g fein gesiebtes Weizenmehl /// 200 g Kristallzucker /// 250 g weiche Butter /// 1/8 l Lagrein Rubatsch /// 1 Pkg Vanillezucker /// 1 TL Zimt /// 40 g Kakaopulver /// 1 Msp Backpulver /// 80 g grob gehackte Kochschokolade /// **Glasur:** 10 g Staubzucker /// 2 TL Lagrein Rubatsch

- Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und kühl stellen. Die weiche Butter mit Dottern und Zucker schaumig rühren.
- Das Mehl gut mit dem Backpulver vermischen. Kakaopulver, Zimt und eine Prise Salz verrühren und mit dem Mehl vermengen.
- Alles zusammen gut verrühren und den Wein untermengen. Ganz zum Schluss den steif geschlagenen Schnee unterheben.
- Eine runde Kuchenform ausbuttern und mit Mehl stauben. Die Teigmasse einfüllen, die Schokostückchen gut verteilt einsetzen.
- Das Backrohr bei 170°C vorheizen und den Kuchen zwischen 45 und 60 Minuten backen.
- Für die Glasur den Staubzucker mit dem Lagrein verrühren. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und noch heiß mit der Glasur bestreichen. ///

Dolce al Lagrein:
come sprigionare
felicità

Zutaten: 3 uova /// 250 g di farina bianca setacciata /// 200 g di zucchero /// 250 g di burro ammorbidito /// 1/8 l di Lagrein Rubatsch /// 1 busta di zucchero vanigliato /// 1 cucchiaino di cannella in polvere /// 40 g di cacao in polvere /// 1 punto di coltello di lievito per dolci /// 80 g di cioccolato in blocco tagliato grossolanamente /// **Glassa:** 10 g di zucchero al velo /// 2 cucchiaini di Lagrein Rubatsch

- Separare le uova, montare gli albumi a neve ben soda con una presa di sale e riporre al fresco. Montare con cura il burro ammorbidito con i tuorli e lo zucchero.
- Miscchiare il lievito alla farina; mescolare il cacao, la cannella e una presa di sale e unirli alla farina.
- Aggiungere al composto di burro e uova, amalgamare con cura e quindi unire il vino continuando a mescolare. Alla fine incorporare gli albumi montati a neve.
- Ungere e infarinare uno stampo per dolci rotondo. Versare l'impasto e distribuire i pezzetti di cioccolato.
- Cuocere il dolce in forno preriscaldato a 170°C per 45-60 minuti.
- Per la glassa mescolare con cura zucchero al velo e Lagrein e versare sul dolce ancora caldo, dopo averlo sfornato e tolto dallo stampo. ///

Lagrein cake:
Tested recipe
for happiness

Ingredients: 3 eggs /// 250 g finely sifted wheat flour /// 200 g granulated sugar /// 250 g softened butter /// 1/8 l Lagrein Rubatsch /// 1 pkt vanilla sugar /// 1 tsp cinnamon /// 40 g cocoa powder /// 1 pinch baking powder /// 80 g chopped cooking chocolate /// **Glaze:** 10 g icing sugar /// 2 tsp Lagrein Rubatsch

- Separate the egg whites from the yolks. Beat the egg whites with a pinch of salt until stiff and leave in a cool place. Cream the softened butter with the yolks and sugar.
- Mix the flour well with the baking powder. Mix together the cocoa powder, cinnamon and a pinch of salt and blend with the flour.
- Mix everything together well and mix in the wine. Finally, fold in the stiffly beaten egg whites.
- Grease a round cake tin and dust with flour. Fill with the dough, carefully distributing the chocolate chips.
- Preheat the oven to 170°C and bake the cake for 45 to 60 minutes.
- After baking, remove the cake from the tin and brush with the glaze while still hot. ///



/// Respekt

23 Freunde,
4 Länder,
1 Ziel

Im Jahr 2005 begann unser Weg in die biodynamische Welt. 2007 gründete Michael Goëss-Enzenberg mit 11 österreichischen Winzerinnen und Winzern die Vereinigung respekt-BIODYN. Ihre Ziele: die individuellen Weinqualitäten durch die biodynamische Wirtschaftsweise weiter zu verfeinern, Biodiversität, die Gesundheit der Weingärten, ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und ein gesundes Arbeitsklima.

Heute besteht respekt-BIODYN aus 23 Weinproduzentinnen und -produzenten und ist international eine der führenden biodynamischen Produzentengruppen. Davon zeugen viele der höchsten Auszeichnungen wie der „Wine Award for Friends 2019“ des deutschen Feinschmecker-Verlags. Er zeichnet die gemeinsame Arbeit aus und ist für die Gruppe besonders wertvoll.

Jährlich im Dezember findet die respekt-EINKEHR zur Weiterbildung, zum Verkosten mit Respekt und zum freundschaftlichen Austausch statt. Dazu werden auch Winzerkollegen und Meinungsbildner der Weinszene eingeladen.

Der Johannitag ist im biodynamischen Kalender ein wichtiger Zeitpunkt, der traditionell rund um das Johannifeuer gefeiert wird. Im Juni 2019 war Clemens Busch an der Mosel mit Themenverkostungen, Workshops und Wildschwein am Spieß Gastgeber für respekt-JOHANNI. ///

23 amici,
4 Paesi,
1 obiettivo

Il nostro percorso nel mondo della biodynamica ebbe inizio nel 2005. Con altri 11 vignaioli austriaci Michael Goëss-Enzenberg fondò nel 2007 l'associazione "respekt-BIODYN", i cui obiettivi erano: continuare ad affinare le qualità peculiari dei vini attraverso la coltivazione biodynamica, la biodiversità, la salute dei vigneti, un rapporto sostenibile con le risorse e un sano clima di lavoro.

Oggi sono 23 i vignaioli membri di respekt-BIODYN, che è uno dei gruppi leader a livello internazionale tra i produttori di vino con metodo biodynamico. Lo dimostrano i tanti altissimi riconoscimenti, tra cui il "Wine Award for Friends 2019" dell'editore della rivista tedesca "Feinschmecker" che ha premiato il lavoro fatto assieme e riveste un valore particolare per questo gruppo.

Ogni anno a dicembre si tiene il "respekt-EINKEHR", incontro di riflessione e approfondimento professionale, per degustare con rispetto e scambiarsi idee in amicizia. A questo scopo vengono invitati anche altri colleghi vignaioli e opinion maker del settore.

Il giorno di San Giovanni è un momento importante nel calendario biodynamico, che si festeggia per tradizione attorno all'omonimo falò. Nel giugno 2019 è stato gradito padrone di casa per "respekt-JOHANNI" Clemens Busch nella sua tenuta sulla Mosella, dove ci siamo intrattenuti con degustazioni a tema, workshop e selvaggina allo spiedo. ///

23 friends,
4 countries,
1 goal

In 2005 we began our journey into the world of biodynamic wine. In 2007 Michael Goëss-Enzenberg and 11 Austrian vintners founded the respekt-BIODYN association. Their goals: further enhancement of the individual varieties, biodiversity, the health of the vineyards, the sustainable use of resources, and a healthy working climate.

Today respekt-BIODYN consists of 23 winegrowers and is one of the world's leading groups of biodynamic wine producers. This is reflected by the many top awards received, such as the 2019 Wine Award for Friends from the German Feinschmecker publishing house. It was made in recognition of the joint achievement and is therefore particularly important for the group.

Every year in December the respekt-EINKEHR (Retreat) is held with a program of further training, tasting with respect, and the friendly exchange of news and knowledge. Other winemaking colleagues and opinion leaders in the wine scene are also invited.

St. John's Day is an important date in the biodynamic calendar and is traditionally celebrated around a St. John's bonfire. In June 2019 Clemens Busch hosted respekt-ST JOHN'S DAY on the Moselle with themed tastings, workshops and wild boar on the spit. ///

respekt-BIODYN Mitglieder | I membri di "respekt-BIODYN" | the "respekt-BIODYN" members

Paul Achs, Judith Beck, Clemens Busch, Steffen Christmann, Kurt Feiler, Karl Fritsch, Martin & Georg Fußer, Michael Goëss-Enzenberg/Manincor, Andreas Gsellmann, Gernot & Heike Heinrich, Johannes Hirsch, Fred Loimer, Hans Nittnaus, Bernhard Ott, Gerhard & Brigitte Pittnauer, Claus Preisinger, Hansjörg Rebholz, Franz R. Weninger, Franz & Karlheinz, Wehrheim Fritz Wieninger & Hajszan Neumann, Philipp Wittmann, Herbert & Carmen Zillinger.



Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung

Langenlois Grosse Reserve 2013: eindeutig Chardonnay-geprägt, mit genügend Pinot Noir und Zweigelt, um das Rückgrat zu festigen. Grüner Veltliner blüht in würzigen Noten im Abgang auf. Seine Perlage ist extrem fein. In der Nase zuerst wie bei einem guten Champagner Brioche und Brotkruste, entwickeln sich nach kurzem Schwenken Noten von Orangenzeste, kandierten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen knochentrocken, mit seiner Dichte und Kraft aber rund und cremig. Er klingt sehr würzig und mit saftiger Trinkigkeit ab. Ein idealer Essensbegleiter, den ich jederzeit mit Freude meinen Gästen serviere.

Il consiglio del Conte Michael Goëss-Enzenberg

Il Langenlois Grand Reserve 2013 di Loimer: predominano le uve di Chardonnay con una buona presenza di Pinot Nero e Zweigelt per consolidare la struttura. Il Grüner Veltliner spicca al gusto con note speziate persistenti. Il perlage è estremamente fine. Come per un buon champagne si avverte nel naso inizialmente un sentore di brioche e crosta di pane che, dopo aver brevemente roteato il vino nel bicchiere, si evolve verso note di scorza d'arancia, frutti canditi e spezie. Molto secco al palato, consistente ed energetico, ma rotondo e pastoso. Nel finale molto speziato e di avvolgente bevibilità. Un accompagnamento perfetto a tavola che io propongo in qualunque occasione con piacere ai miei ospiti.

Michael Goëss-Enzenberg's wine recommendation

Langenlois Grosse Reserve 2013: Chardonnay component to the forefront, with enough Pinot Noir and Zweigelt to firm the backbone. Grüner Veltliner kicks in with spicy notes on the finish. The perlage is extremely fine. As with a good Champagne, the nose starts with brioche and bread crust and after a quick swirl develops notes of orange zest, candied fruit and spices. Bone dry on the palate, with density and power as well as round and creamy. The finish is very spicy with juicy drinkability. An ideal accompaniment to a meal, one that I am always happy to serve my guests.

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 porträtieren 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.

/// Fred Loimer, Kamptal

Weltweites Netz. Biodynamisch arbeitende Weingüter sind auch heute noch etwas Besonderes. Man kennt und schätzt sich und fühlt sich verbunden. Gern öffnen wir unsere Türen für Gleichgesinnte aus aller Welt. Schauen wir zurück, erscheint uns manches Zusammentreffen als glückliche Fügung. Wie jenes mit Fred Loimer im Jahr 2001.

Durch Freunde zu Freunden geworden. Wir haben uns kennen gelernt wie Winzer sich eben kennen lernen: über andere Winzer, die unsere Freunde sind, mit denen wir gern gemeinsam reisen und beseelt vom Erlebten zu Hause wieder ans Werk gehen.

Peter Veyder-Malberg, Thomas Teibert und Helmut Zozin heißen die Freunde, und sie alle kannten Michael Goëss-Enzenberg und seinen Anitz Manincor.

Es muss so um 2001 gewesen sein, als ich selbst zum ersten Mal in Kaltern diesen besonderen Ort besuchte und Michael und Sophie kennen lernen durfte. – Und natürlich ihren Wein. Es ist schwer und auch nicht fair, einen Favoriten aus ihren Weinen zu wählen. Der Lieben Aich, ein Sauvignon Blanc, wie ich ihn zuvor in Südtirol noch nie getrunken hatte, blieb mir ob seiner Einzigartigkeit in Erinnerung.

Wir Winzer sind Suchende, und so haben sich unsere Wege 2006 wieder gekreuzt. Aus der Bekanntschaft ist eine Freundschaft geworden. Biodynamie hieß das gemeinsame Interesse, Andrew Lorand der gemeinsame Berater und respekt-BIODYN das gemeinsame Projekt, an dem wir ab dann in vorderster Front arbeiteten.

Es erfüllt mich mit Stolz, so unmittelbar an dieser einzigartigen Entwicklung teilnehmen zu dürfen: von einer Idee bis zu respekt-BIODYN, vom Anitz Manincor bis zu einem international beachteten Weingut in Südtirol. Von Bekanntschaft zu Freundschaft. Dafür bin ich meinen Freunden für immer verbunden. Danke, Michael! ///

Kurzbiografie: Seit 1998 betreibt Fred Loimer, Mitglied einer traditionsreichen Langenloiser Winzerfamilie, sein Weingut im Kamptal in Niederösterreich. 2000 lässt er auf einem historischen Ziegelgewölbekeller in Langenlois einen schwarzen Kubus als Winzerhaus errichten. 2006 beginnt die Umstellung auf Biodynamie, ein Jahr später gründet er mit Winzerkollegen den Verein „respekt-BIODYN“.

Una rete a livello mondiale.

La biodinamica nella vitivinicoltura continua ad essere un mondo speciale, in cui ci si conosce, ci si apprezza e si creano legami. È un piacere per noi aprire le nostre porte a estimatori della biodinamica da tutto il mondo. Se ci guardiamo alle spalle, qualche incontro ci appare una fortunata coincidenza. Come quella con Fred Loimer nel 2001.

Diventare amici grazie ad altri amici. Ci siamo conosciuti come accade di solito tra vignaioli: attraverso altri colleghi che sono già nostri amici, con cui viaggiamo e poi, una volta tornati a casa, ci rimettiamo all'opera stimolati da quanto abbiamo vissuto assieme.

Gli amici si chiamano Peter Veyder Malberg, Thomas Teibert e Helmut Zozin e tutti loro conoscevano Michael Goëss-Enzenberg e la sua tenuta Manincor.

Dev'essere stato il 2001 quando ho visitato per la prima volta a Caldaro questo luogo veramente particolare e ho fatto la conoscenza di Michael e Sophie. E ovviamente dei loro vini. Difficile scegliere un mio favorito nella loro produzione, e forse non è neanche giusto. Direi che il Lieben Aich, un Sauvignon Blanc come non l'avevo mai bevuto prima in Alto Adige, mi è rimasto particolarmente impresso nella memoria per la sua unicità.

Noi vignaioli siamo dei cercatori ed ecco che le nostre strade si sono nuovamente incrociate nel 2006, e dalla conoscenza è nata un'amicizia. Il nostro interesse comune è la biodinamica, Andrew Lorand è stato consulente di entrambi e “respekt-BIODYN” è il progetto comune a cui stiamo collaborando da allora in prima linea.

Sono molto orgoglioso di poter prender parte direttamente a questa evoluzione unica nel suo genere: partire da un'idea e arrivare a “respekt-BIODYN”, da un'antica residenza, Manincor, ad una tenuta in Alto Adige che gode di considerazione internazionale. Dalla conoscenza all'amicizia. Per questo il legame con i miei amici sarà per sempre. Grazie Michael! ///

Biografia in breve Fred Loimer, membro di una famiglia di vignaioli di lunga tradizione nella regione di Langenlois (Bassa Austria), gestisce la sua tenuta nella Kamptal dal 1998. Nel 2000 fece costruire a Langenlois sopra ad una cantina storica con volta in mattoni un cubo nero come sede ed emblema della tenuta. Nel 2006 cominciò il passaggio alla biodinamica e un anno dopo fondò assieme ad alcuni colleghi vignaioli l'associazione “respekt-BIODYN”.

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. Looking back, many an encounter seems to have been a happy coincidence – like our meeting with Fred Loimer in 2001.

Becoming friends through friends. We got to know each other the way winemakers do: through other winemakers who are our friends, traveling together and returning home to work inspired by the experience.

Peter Veyder Malberg, Thomas Teibert and Helmut Zozin are the names of our friends, and they all knew Michael Goëss-Enzenberg and his Manincor Estate.

It must have been around 2001 when I visited this special place in Caldaro for the first time and had the pleasure of meeting Michael and Sophie – and discovering their wines, of course. It is difficult and also a bit unreasonable to choose a favorite from among their wines, but Lieben Aich, a Sauvignon Blanc such as I had never drunk in Alto Adige before, is a wine I will always remember for its sheer uniqueness.

We winemakers are always on a quest, and so our paths crossed again in 2006. In the meantime our acquaintance has become a friendship. Biodynamics was our mutual interest, Andrew Lorand our shared advisor and respekt-BIODYN the joint project on which we have been working at the forefront since then.

It fills me with pride to be able to participate so directly in this unique development: from an idea to respekt-BIODYN, from the Manincor Estate to an internationally renowned winery in Alto Adige. And from acquaintance to friendship. This is something for which I will always feel indebted to my friends. Thank you, Michael! ///

Short biography: Fred Loimer, who comes from a Langenlois family with a long tradition of winemaking, has been running his winery in the Kamp Valley in Lower Austria since 1998. In 2000, he built a modern winery in the form of a black cube placed atop a historical brick-vaulted cellar in Langenlois. In 2006 he started with the transition to biodynamic wine growing. One year later he and a group of fellow winemakers founded the “respekt-BIODYN” association.

Der Manincor-Jahreslauf (2)
Il calendario di Manincor (2)
The annual cycle at Manincor (2)

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.

/// Ritmo delle stagioni

Sommer und Herbst

Sommerbeginn

Am 21. Juni, wenn der Sommer beginnt, stehen unsere Reben im vollsten Wachstum. Es ist die Zeit der Zellteilung in den Traubenbeeren, die in der Reifephase in das Zellwachstum übergeht.

Grünlese

In den Beeren ist jetzt noch kein Zucker eingelagert. Wir entlasten unsere Weinstöcke und dünnen aus, indem wir einen Teil der Trauben entnehmen. Diese bleiben nicht am Boden liegen, wir ernten sie und bringen sie auf die Presse. Daraus entsteht „Verjus“, der grüne Saft, ein ideales Säuerungsmittel. Das ist bei uns dann schon die 3. Ernte im Jahr: Auf die Spätlese für unseren Süßwein im Februar folgt die Rebtränen-Gewinnung von März bis April, und Ende Juni kommt dann die Grünlese.

Johannitag

Am 24. Juni, kurz nach der Sommer Sonnenwende, ist der Tag des Hl. Johannes des Täufers, kurz auch Johanni genannt. Der Johannitag ist als Lostag in der Überlieferung für die Landwirtschaft und das Wetter von zentraler Bedeutung, insbesondere in der Biodynamie. So neigt sich zum Beispiel in der Regel um den 24. Juni die Schafskälte dem Ende zu.

Ein Brauch will es, dass wir in der Johanninacht ein Johannifeuer entzünden. Mit unseren Gästen feiern wir rund um das Feuer, unter anderem mit eurythmischen Tänzen. Dem Volksglauben nach soll das Johannifeuer Dämonen abwehren, die Krankheiten hervorrufen. Insbesondere sollen auch Hagelschäden abgewehrt werden, weshalb das Johannifeuer auch als Hagelfeuer bezeichnet wird.

Zeit der Reife

In diesen Tagen beginnt das Wachstum in die Reife überzugehen. Energie und Kraft des Rebstockes richten sich auf die Reife der Trauben, die Kraft aus den Blättern schwindet. Das erste sichtbare Zeichen ist, wenn die Triebe ihr vitales Grün zu braunem Rebholz entwickeln. Diesen Prozess unterstützen wir mit dem biodynamischen Präparat Hornkiesel, auch 501 genannt. Dieses wird eine Stunde in lauwar-



Estate e autunno

Inizio estate

Al solstizio d'estate (21 giugno) le nostre viti sono in piena crescita. È il momento della divisione cellulare negli acini che diventerà crescita cellulare durante la fase di maturazione.

Vendemmia verde

Nelle bacche la concentrazione zuccherina è ancora pari a zero. Togliamo carico alle nostre piante e diradiamo eliminando una parte dei grappoli, che non vengono lasciati sul terreno, ma vengono raccolti e pressati. Ne deriverà il "Verjus", il succo verde, un eccellente acidificante. Per noi si tratta già della terza raccolta nell'anno: dopo la vendemmia tardiva per i vini amabili a febbraio e la raccolta delle "lacrime della vite" tra marzo e aprile, arriva a giugno la vendemmia verde.

Il giorno di San Giovanni

Il 24 giugno, poco dopo il solstizio d'estate, si celebra San Giovanni Battista. Il giorno di San Giovanni è una data rituale nella tradizione contadina e il clima è di importanza nevralgica, in particolare per la biodynamica. Intorno al 24 giugno ad esempio volge al termine di norma il cosiddetto "freddo delle pecore".

Un'usanza prevede che nella notte di San Giovanni si accenda un falò, attorno al quale festeggiamo con i nostri ospiti anche con balli euritmici. Secondo la tradizione popolare il falò di San Giovanni allontanerebbe i demoni che provocano malattie e più in particolare verrebbero scongiurati i danni da grandine, per cui il falò di San Giovanni viene detto nella tradizione tedesca anche "falò contro la grandine".

Tempo di maturazione

È in questi giorni che dalla crescita si passa alla maturazione. L'energia e il vigore della vite si trasferiscono nella maturazione delle uve, mentre viene meno la forza nelle foglie.

Il primo segno di tale evoluzione è visibile nei germogli che passano dal verde florido al marrone del legno. Si tratta di un processo che supportiamo con il cornosilice, preparato biodynamico detto anche 501, che viene dinamizzato per un'ora in acqua tiepida per trasferire all'acqua la forza dei cristalli. Si usa nebulizzato sui vigneti



Summer and autumn

Beginning of summer

On June 21, when summer begins, our vines are in full growth. This is the time of cell division in berry development, which passes on to cell growth during the ripening phase.

Green harvest

There is as yet no sugar stored in the berries. We reduce the pressures on the vines by thinning out, i.e. removing some of the clusters. But they are not left lying on the ground; we harvest them and take them to the press to make verjuice (green juice), which is an ideal acidulant. This is already our third harvest in the course of the year: The first is the late harvest for our dessert wine in February; then we collect the tears of the vines between March and April, and at the end of June there is the green harvest.

St. John's Day

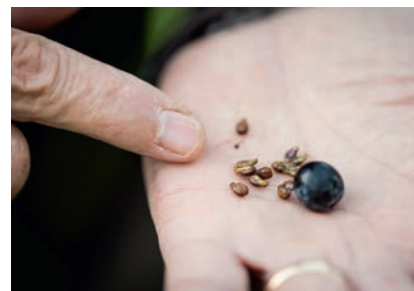
June 24, shortly after the summer solstice, is St. John's Day, i.e. the feast of the Nativity of John the Baptist. It is traditionally a key day in weather lore and old farming traditions and especially for biodynamics. June 24 also marks the end of the "Sheep's Cold", a period of cold weather to be found in the traditional farming calendars.

It is an old custom to light a bonfire on St. John's Eve. Together with our guests we celebrate the event around the fire, with eurythmic dancing and other activities. According to popular belief, St. John's Fire has the power to ward off demons that bring disease and also to prevent damage caused by hailstones, which is why it is also known as Hailstorm Fire.

Ripening period

Around this time the growth phase gradually gives way to the ripening period: The energy and strength of the vine is withdrawn from the leaves and is focused instead on the maturation of the grapes.

The first visible sign is when the vital green of the shoots gives way to woody brown. We support this process with a biodynamic cow's horn silica preparation, also called 501. This is dynamized for an hour in lukewarm water so that the power of the crystals is transferred to the water. Finely



mem Wasser dynamisiert, damit die Kraft der Kristalle ins Wasser übergeht. Fein im Weingarten versprüht stimuliert es die Reben zum harmonischen Übergang in die Reife.

Ein Monat später, um den 25. Juli, finden sich in den Weingärten Manincors die ersten blauen Beeren. Jetzt beginnt die Zeit, wo sich Zucker in den Beeren einlagert und gleichzeitig die Säure abgebaut wird.

Die Lese

Dieser Prozess dauert bis zum idealen Lesezeitpunkt. In Manincor ist dafür nicht der Zuckergrad ausschlaggebend, sondern der Geschmack und die perfekte physiologische Reife der Beeren – im Idealfall bei perfekter Harmonie von Zucker- und Säuregehalt.

Wir kosten die Beeren um zu prüfen, wie leicht sich das Fruchtfleisch von den Kernen löst und ob die Traubenkerne verholzt sind, damit unsere Früchte reife Tannine haben. Die Traubenlese dauert in Manincor je nach Sorte und Höhenlage von Anfang September bis Ende Oktober.

Michaelitag

Am 29. September, kurz nach der Tag- und Nachtgleiche ist der Namenstag des Erzengels Michael, der Michaelitag. Dieser Tag ist auch in den Weingärten ein Wendepunkt.

Wir beginnen mit der Vorbereitung des Hornmistes. Dafür füllen wir frischen Stallmist in Kuhhörner und vergraben diese in einem etwa ein Meter tiefen, geschaukelten Loch. Dort entwickelt sich dieses Kompostpräparat in den Kuhhörnern bis Ostern.

Nach Beendigung der Lese kehrt langsam wieder Ruhe ein in den Weingärten. Der Rebstock hat seine Arbeit geleistet, und die Kräfte der Pflanzen können sich langsam in die Wurzeln zurückziehen. Für uns in Manincor ist das der Moment, um der Natur in Form einer Kamillenteegabe zu danken: Wir brühen 2.000 Liter Kamillenteegabe bei 75 Grad Celsius auf, kühlen diesen ab und besprühen unsere Weingärten damit. Kamillenteegabe unterstützt die Reben dabei, den Zyklus besser abzuschließen und die Blätter leichter fallen zu lassen. Diese werden dann von Regenwürmern und Mikroorganismen in den Boden gezogen, zersetzt und zu wertvollem Humus umgewandelt.

Spätberbst

Jetzt ist es an der Zeit, unseren gut gereiften Kompost auszubringen. Zunächst öffnen wir den Boden im Weinberg mit einer Spatenmaschine, dann arbeiten wir zusammen mit den Einsaat unseren Kompost in den Boden ein.

Ein Herbstregen ist uns um diese Zeit immer sehr willkommen: So können Samen vorkeimen, bevor der Winter kommt. Eine vielfältige Begrünung fördert das Bodenleben und den Humusaufbau. Ein lockerer Boden, angereichert mit verschiedensten Nährstoffen und lebender Substanz, ist die beste Vorsorge für die kommenden Jahre. ❧

perché stimola una transizione armonica delle viti alla maturazione.

Circa un mese dopo, attorno al 25 luglio, compaiono le prime bacche blu nei vigneti di Manincor. Ha inizio così il periodo in cui gli zuccheri si concentrano nelle bacche mentre si riduce l'acidità.

La vendemmia

Questo processo continua fino al momento ideale per la vendemmia. Ciò che per Manincor è determinante non è il grado zuccherino, ma il sapore e la perfetta maturazione fisiologica delle bacche, che nelle condizioni ottimali vuol dire perfetta armonia di zuccheri e acidi.

Assaggiamo gli acini per verificare con quale facilità la polpa si stacchi dai semi o se i semi abbiano lignificato, per ottenere frutti con tannini maturi. A Manincor la vendemmia dura, a seconda del vitigno e della posizione dei poderi, da inizio settembre a fine ottobre.

Il giorno di San Michele

Il 29 settembre, pochi giorni dopo l'equinozio d'autunno, è il giorno di San Michele Arcangelo, una data che costituisce un momento di svolta nei vigneti.

Iniziamo infatti a preparare il corioletame riempiendo corna di bovini con stallatico fresco e interrando in una fossa profonda circa un metro, dove questo preparato maturerà fino a Pasqua.

Finita la vendemmia torna la tranquillità nei vigneti. Le viti hanno svolto il proprio lavoro e le forze delle piante possono ritornare gradualmente nelle radici. Per noi di Manincor è il momento per ringraziare la natura con un infuso di camomilla: produciamo 2.000 litri di camomilla a 75°C, li lasciamo riposare e poi irroriamo i nostri vigneti. La camomilla aiuta le viti a chiudere nel miglior modo il proprio ciclo e a lasciar cadere più facilmente le foglie, che poi lombrichi e microorganismi riportano al terreno, sbriciolandole e trasformandole in prezioso humus.

Tardo autunno

È giunto il momento di spargere il nostro compost ormai ben maturo. Innanzitutto smuoviamo il terreno dei vigneti con una vangatrice, poi sfruttiamo i sovesci per introdurre il compost nel terreno.

La pioggia autunnale in questo periodo è sempre la benvenuta: i semi possono così pregerminare prima del riposo invernale. Un inerbimento con molta varietà favorisce la vita nel terreno e la produzione di humus. Un terreno leggero, arricchito con nutrienti diversificati ed esseri viventi, è il miglior presupposto per gli anni a venire. ❧

sprayed in the vineyard, it encourages a harmonious transition to ripening in the vines.

A month later, around July 25, the first blue berries appear in the Manincor vineyards. This marks the beginning of the period in which sugar is stored in the berries and the acidity is reduced.

Grape harvest

This process continues until the ideal moment for harvesting has come. At Manincor, it is not the sugar content that is decisive but the taste and the perfect physiological maturity of the berries – ideally with the sugar and acidity in perfect harmony.

We taste the berries to check how easily the pulp separates from the seeds and whether the seeds are lignified, indicating the presence of ripe tannins. The grape harvest at Manincor lasts from the beginning of September to the end of October, depending on the grape variety and altitude of the site.

Michaelmas Day

September 29, shortly after the autumn equinox, is Michaelmas, the feast of St. Michael the Archangel. The date is also a turning point in the vineyards.

We start preparing the horn manure. Cow horns are filled with fresh manure and buried in a hole in the ground dug to a depth of about one meter. There the compost preparation is left to develop in the horns until Easter.

When the harvest has been brought in, the excitement is over in the vineyards. The vines have done their work, and the strength in the plants can gradually retreat into the roots. For us at Manincor, this is the moment to thank nature with a gift of chamomile tea: We brew 2,000 liters of chamomile tea at 75 degrees Centigrade, let it cool and then use it to spray our vineyards. Chamomile helps the vines to complete the annual cycle better and to facilitate the shedding of the leaves. They are then drawn into the soil by earthworms and microorganisms, where they decompose and form valuable humus.

Late autumn

Now is the time to spread our mature compost. First we open up the soil in the vineyards with a spading machine, and then we work the compost into the soil together with the seeds for the cover crop.

Autumn rain is always very welcome: It helps the seeds germinate before the winter comes. A varied cover crop is good for the microorganisms in the soil and humus formation. Loose soil, enriched with various nutrients and living matter, is the best preparation for the years ahead. ❧

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 2019

Rebsorten: Weißburgunder 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 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 2023. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 20% // **Colore:** giallo luminoso con riflessi verdognoli. // **Profumo e gusto:** profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile. // **Si presenta al meglio:** è già pronto alla beva ma ha anche il potenziale di evolversi bene per almeno tre anni. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 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 2023. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2019

Rebsorten: Merlot, Cabernet, Blauburgunder, Petit Verdot, Lagrein, 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 2020 bis Ende 2023. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherterem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, 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 retro-gusto fruttato e minerale. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2020 a fine 2023. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Lagrein, 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 2020 to the end of 2023. // **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 2019

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 2020 bis Ende 2023. // **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 2020 a fine 2023. // **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 2020 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** Delicious as an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.



Der Keil 2019

Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** saftfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2020 bis Ende 2023. // **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 2020 a fine 2023. // **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 2020 to the end of 2023. // **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 2019

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 2020 bis Ende 2026. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 15% (Terlaner DOC) // **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 2020 a fine 2026. // **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 2020 to the end of 2026. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2018

Rebsorten: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Farbe:** leuchtendes, dichtes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. // **Optimale Trinkreife:** ab 2020 bis Ende 2025. // **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 2020 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei sapidi 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 2020 to the end of 2025. // **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 2019

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 Fruchtbarkeit. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2020 bis Ende 2027. // **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 2020 a fine 2027. // **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 2020 to the end of 2027. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2018

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerrucht, 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 2020 bis Ende 2025. // **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 2020 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** 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 2020 to the end of 2025. // **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 2019

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 2020 bis Ende 2027. // **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 centrobozza, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2020 a fine 2027. // **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 2020 to the end of 2027. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2018

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige Fruchtnase 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 2020 bis Ende 2025. // **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 2020 a fine 2025. // **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 2020 to the end of 2025. // **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 2019

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 2020 bis Ende 2027. // **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 taglio 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 2020 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, 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 2020 to the end of 2027. // **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 2018

Rebsorten: Merlot 42%, Cabernet Franc 32%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 5%, Syrah 4% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2020 bis Ende 2028. // **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 32%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 5%, Syrah 4% // **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 2020 a fine 2028. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni e servire in calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrostate e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

Grape varieties: Merlot 42%, Cabernet Franc 32%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 5%, Syrah 4% // **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 2020 to the end of 2028. // **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 2018

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 2020 bis Ende 2030. // **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 2020 a fine 2030. // **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:** the ripe fruit aromas combined with notes of mineral and spice are already indicative of the complexity of a great wine. Succulent on entry, delicate tannins yield a dense structure on the mid-palate, with harmony and equilibrium on the finish. // **Optimum maturity:** from 2020 to the end of 2030. // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried and grilled red meats, game and mature cheeses.



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

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 into 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 2020 bis Ende 2030. // **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 2020 a fine 2030. // **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 2020 until at least the end of 2030. // **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

■ Unser Le Petit spielt in der Liga der renommiertesten Süßweine der Welt – und gehört damit zu den ganz Großen. Seinen Namen hat er von der südfranzösischen Rebsorte Petit Manseng. Meist lesen wir sie erst im Februar. Ausschließlich saubere, rosafarbige Schruppelbeeren kommen in die Weinpresse. Der *Le Petit* hat intensive Aromen nach Passionsfrucht, Maracuja und reifer Mango, später kommen Honigaromen dazu. Durch seine präzise Säure wirkt er trotz der enormen Konzentration immer leichtfüßig. Passt zu vielen Süßspeisen, zu Schokolade und zu Blauschimmelkäse.

■ Il nostro Le Petit è uno dei vini amabili più famosi al mondo e fa parte dunque dei vini d'eccellenza. Il suo nome deriva dal vitigno Petit Manseng originario della Francia meridionale, che vendemmiamo normalmente solo febbraio. Alla pressa approdano esclusivamente acini appassiti, affetti da muffa nobile infavata. Il Le Petit sprigiona aromi intensi di frutto della passione, maracuja e mango maturo, a cui si aggiungono sul finale sentori di miele. Grazie alla sua pronunciata acidità è un vino che risulta sempre agile malgrado l'altissima concentrazione. Si accompagna a molti dolci, al cioccolato e a formaggi erborinati.

■ Our Le Petit plays in the premier league when it comes to the world's prestigious dessert wines. It is simply one of the greats. The name comes from the southern French variety Petit Manseng. We usually wait with the harvest until February. Only clean, pink shriveled berries find their way into the wine press. Le Petit has intense aromas of passion fruit, maracuja and ripe mango followed by hints of honey. A pleasant acidity lends a light touch to a highly concentrated wine. Ideal with various desserts, chocolate and blue cheese.

*Wine comes in at the mouth
And love comes in at the eye;
That's all we shall know for truth
Before we grow old and die.*

William Butler Yeats



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

