

# manincor

# 21

Weingutsbericht  
Notiziario della tenuta  
Wine estate news  
2021



2021



1996

S. 4

## Handarbeit

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

p. 10

## 25 Years

Was bisher geschah und wie es weitergeht  
Un bilancio del passato e uno sguardo al futuro  
What has happened so far and plans for the future

S. 27

## Neue Website

Spieglein, Spieglein an der Wand  
Specchio, specchio delle mie brame  
Mirror, mirror on the wall



Unsere Empfehlung:  
Il nostro suggerimento:  
Our recommendation:

## Rubatsch

Als autochthone Sorte unserer Gegend hat der Lagrein einen besonderen Platz in unserem Herzen. Von tiefem Purpur, komplex und voller Verheißung, offenbart er viel von unserem Wesen.

Seite 25

Il Lagrein è un vitigno autoctono della nostra zona e occupa perciò un posto particolare nel nostro cuore. Di color porpora molto scuro, complesso e ricco di promesse, rivela molto di quello che siamo.

Pagina 25

As a native variety, Lagrein has a special place in our hearts. With its deep purple color, complexity and promise, it reveals much of our very being.

Page 25



## Geschätzte Freunde von Manincor!

*25 Jahre, es ist kaum zu glauben!*

*Als wir 1996 die Marke Manincor ins Leben riefen, hatten wir den Traum vom international anerkannten Weingut mit Weinen von elegantem Stil. Jetzt nach 25 Jahren sind wir voll der Dankbarkeit und Zufriedenheit über das Erreichte.*

*Es geht nie so schnell, wie man es sich wünscht, aber die Freude an der Entwicklung ist groß.*

*Wie wir in Manincor im Weinbau das Coronajahr 2020 gemeistert haben, erzählt unser Weingutsdirektor Helmuth Zozin in der Rubrik Handarbeit.*

*Lange erwägt und schließlich Resultat dieses Jahres ist der Manincor Club, konzipiert, um unseren Stammkunden einen optimalen Service bieten zu können. Mehr dazu im entsprechenden Artikel.*

*Gräfin Sophie hat wieder eines ihrer Rezepte für Sie ausgewählt. Damit bekochte sie auch Tobias und Antonia Moretti, die in Manincor einen Fernsehfilm mit dem Arbeitstitel „Il Pastore“ gedreht haben. Die ganze Geschichte lesen Sie im Heft.*

*Unsere Flaschenpost kommt dieses Mal von unseren Nachbarn und Freunden Foradori aus dem Trentino.*

*Für den Druck dieses Weingutsberichts verwenden wir erstmals Apfelpapier, das aus Apfelfrestern geschöpft wird.*

*Übrigens: Bei uns bekommen Sie nicht nur reinen Wein eingekauft, sondern auch unseren naturtrüben, biologischen Apfelfaft.*

*Viel Freude beim Lesen und – auf Ihr Wohl!*

*Herzlichst,  
Michael & Sophie Goëss-Enzenberg*

## Cari amici di Manincor!

*Sembra incredibile, ma sono già trascorsi 25 anni!*

*Quando nel 1996 creammo il marchio Manincor, coltivavamo il sogno di una tenuta di livello internazionale in cui produrre vini di grande eleganza. Oggi, a un quarto di secolo di distanza, guardiamo con soddisfazione e gratitudine a ciò che abbiamo realizzato.*

*Certo, ci è voluto un po' di tempo, ma il risultato ci riempie di gioia.*

*Nella rubrica “Con le mani” il direttore della tenuta Helmuth Zozin vi racconterà come abbiamo superato un anno di pandemia.*

*In queste pagine vi parleremo inoltre del nuovo Manincor Club, un progetto che accarezzavamo da tempo e che da quest'anno ci permetterà di fornire un'assistenza ancora migliore ai nostri clienti più affezionati.*

*Troverete poi una nuova ricetta selezionata per voi dalla Contessa Sophie. Questo piatto è stato servito anche alla star televisiva austriaca Tobias Moretti e alla figlia Antonia che, come vedrete, hanno girato proprio nella tenuta Manincor una nuova fiction dal titolo “Il pastore”.*

*Il “messaggio nella bottiglia” del 2020 ci giunge dai nostri amici e vicini trentini dell'Azienda Agricola Foradori.*

*Una grande novità di questo numero è infine la carta su cui è stampato: per la prima volta, infatti, utilizziamo uno speciale materiale ottenuto dagli scarti delle mele.*

*A proposito: sapevate che, oltre ai nostri vini di altissima qualità, produciamo anche un delizioso succo di mela biologico non filtrato?*

*E con un caloroso brindisi alla vostra salute vi auguriamo buona lettura!*

*Cordialmente,  
Michael & Sophie Goëss-Enzenberg*

## Dear friends of Manincor!

*25 years! That's hard to believe!*

*Back in 1996, when we created the Manincor brand, our dream was to become a noted winery with an international reputation for elegant wines. Now, 25 years later, we feel great satisfaction and gratitude for what we have been able to achieve.*

*Things always take longer than you wish, but the progress made is a source of great joy.*

*In his Hand Work column, our winery director Helmuth Zozin, explains how we have mastered the Corona year 2020 at Manincor.*

*After much consideration, and ultimately as a result of the pandemic, we have finally launched the Manincor Wine Club as a vehicle for providing our regular customers with the best possible service. See the corresponding article for the details.*

*Countess Sophie has again chosen one of her recipes to share with you. This is what she cooked for Tobias and Antonia Moretti, who were filming in Manincor for a television movie with the working title “Il Pastore”. Read all about it in this edition of our Report.*

*This time the “Message in a bottle” is from the Foradori family, our neighbors and friends from the Trentino.*

*This is the first edition of our Report to be printed on apple paper, which is made with the help of apple pomace.*

*By the way, at Manincor we offer not only wine as a pure product of nature but also naturally cloudy, organic apple juice.*

*Enjoy your read – and cheers!*

*Sincerely,  
Michael & Sophie Goëss-Enzenberg*



#### **Unsere Schafe**

In der Biodynamie spielt die tierische Seele für die Fruchtbarkeit der Böden eine große Rolle. Die Schafe beweiden unsere Weingärten. Sie bereichern sie mit ihrem Dung, fördern so das Bodenleben und den Humusaufbau. Sie putzen die Rebstämme, indem sie sich daran reiben und vernichten so Nester von Parasiten. Sie fressen Rebaustriebe, die in Bodennähe sprießen und die wir sonst händisch oder mechanisch entfernen müssten. Und sie freunden sich mit uns an.

#### **Le nostre pecore**

Nell'agricoltura biodinamica anche la presenza animale svolge un ruolo importante, in quanto incrementa la fertilità del suolo. Ecco perché nei nostri vigneti pascolano le pecore che, con il loro letame, migliorano la vitalità del terreno e favoriscono la formazione di humus. Sfruggendosi sui ceppi, poi, esse li ripuliscono distruggendo i nidi dei parassiti. Le pecore divorano infine i germogli più vicini al terreno, che dovremmo altrimenti rimuovere meccanicamente o mano. E sono nostre amiche.

#### **Our sheep**

In biodynamics the animal makes a major contribution to the fertility of the soil. At Manincor the sheep graze the vineyards. They enrich them with their manure, thus stimulating soil activity and humus formation. They clean the vine stems by rubbing against them and destroying the nests of parasites. They eat vine shoots sprouting near the ground, which would otherwise have to be removed manually or mechanically. And they make friends with us.



# /// Handarbeit

**Helmuth Zozin**

Direktor Weingut Manincor | Direttore della tenuta Manincor | Director of the Manincor Wine Estate

## Nachrichten aus Keller und Weinberg – Rückblick: Das Weinjahr 2020

**A**uch auf Manincor hat Corona das Jahr 2020 geprägt. In der Landwirtschaft sind wir es aber gewöhnt, dass ein neuer, kleiner Schädling alles komplizierter macht. Reblaus, Oidium und Peronospora im 19. Jahrhundert sowie schlimme Hagelgewitter und die Kirschessigfliege in den letzten Jahren haben uns immer wieder vor Augen geführt, wie verwundbar unser System ist. Bauern leben seit jeher mit der Unberechenbarkeit des Jahresverlaufs. Insofern gehen wir mit überraschenden und teils katastrophalen Ereignissen etwas gelassener um.

**Neue Wege.** 2020 haben wir uns darauf konzentriert, den bestmöglichen Wein zu produzieren und neue Wege zu finden, ihn zu unseren Kunden zu bringen.

Letzteres war das größere Problem. Gastronomie und Ab-Hof-Verkauf, wo wir den Großteil unserer Weine verkaufen, standen in den Lockdown-Phasen nahezu still. Innerhalb kürzester Zeit haben wir einen Onlineshop auf die Beine gestellt.

**Längere Reifephase.** Der langsamere Abverkauf hat einen Vorteil: Unseren Weinen wird es guttun, länger in unserem Keller zu reifen. Schon lange hatten wir vor, sie später in den Verkauf zu bringen, wegen der großen Nachfrage ist uns das schwergefallen. Nun gönnen wir unseren Weinen etwas mehr Zeit.

Auch im Weinbau war das Jahr nicht einfach. Diesmal war nicht nur das Wetter der Grund, sondern

## Notizie dalla cantina e dal vigneto – Retrospectiva: l'annata 2020

**A**nche a Manincor il 2020 è stato segnato dal Covid. Chi lavora nell'agricoltura, però, è abituato al susseguirsi di nuovi, minuscoli parassiti che gli complicano la vita. La fillossera, l'oidio e la peronospora nel secolo scorso, ma anche le forti grandinate e la drosophila negli ultimi anni, ci hanno costantemente ricordato la vulnerabilità del nostro sistema. I contadini convivono da sempre con l'imprevedibilità delle annate e questo ci ha insegnato ad affrontare con maggiore calma anche eventi inattesi e talora disastrosi.

**Nuovi canali.** Nel 2020 abbiamo concentrato le nostre energie per produrre il miglior vino possibile e trovare nuovi canali per farlo giungere ai nostri clienti.

Il problema più grosso è stato quello della distribuzione. Durante i periodi di lock down, infatti, la ristorazione e la vendita diretta, che normalmente assorbono la maggior parte della nostra produzione, erano praticamente ferme. Abbiamo perciò dovuto allestire in tempi brevissimi un negozio online.

### **Un invecchiamento più lungo.**

Il rallentamento delle vendite ha però i suoi vantaggi: i nostri vini hanno infatti modo di invecchiare più a lungo nella nostra cantina. Avevamo già maturato l'intenzione di ritardare la loro immissione sul mercato, ma la forte domanda non ce lo consentiva. Ora, invece, possiamo concedere ai nostri vini un po' più di tempo.

Non è stata un'annata facile neanche dal punto di vista viticolo. Oltre

## News from the cellar and vineyards – Looking back: the 2020 wine year

**A**t Manincor, too, the coronavirus pandemic left its mark on 2020. In the world of farming, however, we are used to new little pests coming along and complicating things. Grape phylloxera, oidium and peronospora in the 19th century, and severe hailstorms and the spotted wing drosophila in recent years are examples that show just how vulnerable our system is. Farmers have always lived with the unpredictability of the course of the year. We therefore take a more relaxed approach to unexpected or even catastrophic events.

**New paths.** In 2020, we focused not only on producing the best possible wines but also on finding new ways of getting them to our customers.

The latter was the bigger problem. Restaurants and cellar-door sales, which account for the lion's share of our business, were virtually non-starters during the lockdowns. But we were quick to respond with the launch of our own online store.

**Longer ageing periods.** The slowdown in sales also has an advantage: it will do our wines good to spend longer maturing in our cellar. We had long intended to extend the period before releasing them for sale, but the high level of demand made it difficult to implement the idea. Now we can give our wines that extra time.

In the vineyard, too, it was not an easy year. This time the problem was not only the weather, but also the need to ensure the safety of our employees. Physical distance rules, masks, hand

auch die Frage der Sicherheit unserer Mitarbeiter. Abstandhalten, Masken, Handhygiene und später auch Tests wurden zu täglichen Begleitern unserer Arbeit. Wir gewöhnten uns daran und konzentrierten uns wieder auf das Wetter und den phänologischen Stand der Reben.

**Hitze & Regen.** Der Austrieb war mit Anfang April nicht ausgesprochen früh, aber ein überdurchschnittlich warmes Frühjahr bescherte uns die Vollblüte bereits Mitte Mai. So konnten wir mit einem frühen Lesebeginn Ende August rechnen. Von Ende Mai bis Ende Juni stellte uns regnerisches Wetter vor recht anspruchsvolle Probleme mit Peronospora. Akribische Laubarbeit und vorausschauender Pflanzenschutz haben uns gut über diese heikle Phase gebracht.

**Verheißung im Sommer.** Der Sommer war dann zwar heiß, aber nie sehr trocken, sodass unsere Reben in exzellentem Zustand in den letzten Zyklus des Jahres, die Reife, kamen. Mitte August sah alles nach einem großen Jahrgang aus.

*»Akribische Laubarbeit und vorausschauender Pflanzenschutz haben uns gut über diese heikle Phase gebracht.«*

**Stunde der Wahrheit.** In puncto Qualität entscheidet sich vieles erst im Herbst, und dieser fiel durchwachsen aus. Zwei Regenperioden mit jeweils über 100 mm Regen machten uns das Leben schwer. Wir haben es gut hinkommen, punktgenau gelesen und akkurat selektiert, aber aus einem potenziell großen Jahrgang ist eben ein Guter geworden.

Die Arbeit mit den biodynamischen Präparaten verlief in den üblichen Zyklen. Brennnesseltee und Hornmist im Frühjahr, Kamillentee zur Blüte, Ackerschachtelhalmtee und Hornkiesel zur Reife. Widerstandsfähige Reben sind die Grundlage für physiologische Reife und damit exzellente Qualität.

**Verlauf der Weinlese.** Am 25. August begannen wir mit der Ernte und konnten alle weißen Toplagen – Lieben Aich, Eichhorn, Tannenberg – und zum Teil auch Sophie vor der ersten Regenphase lesen. Vielleicht ein paar Tage zu früh, aber sehr nahe am Optimum. Nach dem Regen platzten leider viele Beeren auf, die wir in aufwendiger Handarbeit herauszupfen mussten. Das Resultat ist gut, oft sehr gut, aber eben nicht perfekt. So unterscheidet sich ein großes von einem guten Jahr.

**Rotweinlese.** Der restliche September war von schönem Herbstwetter geprägt, sodass die später reifenden

che dell'andamento meteorologico, quest'anno abbiamo dovuto preoccuparci anche della sicurezza del personale. Il distanziamento, le mascherine, l'igienizzazione delle mani e successivamente anche i tamponi sono entrati a far parte della nostra routine quotidiana. Dopo un po' ci abbiamo fatto l'abitudine e siamo tornati a concentrarci sul meteo e sulla fenologia delle viti.

**Caldo e pioggia.** La germogliazione a inizio aprile non è stata precocissima, ma una primavera eccezionalmente calda ci ha portato la piena fioritura già a metà maggio, con la prospettiva di poter iniziare la vendemmia a fine agosto. Tra fine maggio e fine giugno le piogge frequenti ci hanno creato parecchi problemi di peronospora, ma l'accurata gestione delle chiome e una previdente attività di spruzzatura ci hanno permesso di superare questa fase delicata.

**Un'estate promettente.** L'estate è stata molto calda, ma mai secca, e questo ha consentito alle nostre viti di arrivare in condizioni ottimali all'ultima fase del ciclo annuale: la maturazione. A metà agosto tutto sembrava promettere un'annata eccellente.

**L'ora della verità.** La qualità si decide per molti versi solo in autunno, e quest'autunno è stato decisamente bagnato. Nonostante due periodi piovosi, con oltre 100 mm di precipitazioni, siamo riusciti a vendemmiare puntualmente e a effettuare una selezione accurata, ma da un'annata potenzialmente ottima siamo passati a un'annata buona.

L'impiego dei preparati biodinamici ha seguito i consueti cicli: tisana di ortica e cornoletame in primavera, tisana di camomilla alla fioritura, decotto di equiseto e cornosilice alla maturazione. La resilienza delle viti è il presupposto essenziale per una maturazione fisiologica e una qualità eccellente.

**La vendemmia.** Il 25 agosto abbiamo iniziato la vendemmia, salvando dal primo periodo di pioggia tutte le uve per i nostri bianchi di punta – Lieben Aich, Eichhorn, Tannenberg e in parte Sophie. Forse eravamo in anticipo di un paio di giorni, ma comunque vicinissimi al momento ottimale. Successivamente la pioggia ha purtroppo danneggiato molti acini, che abbiamo dovuto separare con un faticoso lavoro manuale. Il risultato è buono, in molti casi ottimo, ma non perfetto. Ed è questo che distingue un'annata buona da un'annata eccellente.

*»I contadini convivono da sempre con l'imprevedibilità delle annate.«*

hygiene and later also tests became regular features of our daily work. We soon got used to these things and were able to focus once again on the weather and the phenology of the vines.

*»Farmers have always lived with the unpredictability of the course of the year.«*

**Heat and rain.** The new shoots appeared at the beginning of April, which is not particularly early, but thanks to a warmer than average spring the vines were in full flower by the middle of May already, and an early start to the harvest at the end of August was indicated. Wet weather from the end of May to the end of June caused some quite challenging problems with peronospora, but meticulous foliage work and anticipatory natural plant protection measures enabled us to get through this difficult phase well.

**A promising summer.** The summer was hot but never very dry, and our vines entered the last phase of the annual cycle, the ripening stage, in excellent condition. In mid-August all the signs were pointing to a great vintage.

**The moment of truth.** With regard to quality, the autumn is in many ways decisive, and in 2020 it was a very mixed affair. Two wet periods with over 100 mm of rain each made life difficult. We managed things well, with perfectly timed harvesting and careful grape selection, but at the end of the day a potentially great vintage had become a good one.

Our biodynamic preparations were used according to the usual cycles, with stinging nettle tea and horn manure in spring, chamomile tea during flowering, and horsetail tea and horn silica during the ripening period. Resistant vines are the basis for physiological maturity and thus for excellent quality.

**The grape harvest.** We started harvesting on August 25 and were able to bring in the grapes from all the top white wine sites – Lieben Aich, Eichhorn, Tannenberg and a part of Sophie – before the first period of rain. Maybe a few days too early, but very close to the optimum. After the rain, many of the berries unfortunately burst, and we had to pick them out in a laborious manual process. The result is good, in many cases very good, but not perfect. This is how a great vintage differs from a good one.

**Red wine harvest.** The rest of September brought beautiful autumn weather, and the later ripening grapes for the red wines moved closer and closer to the point of perfect ripeness.

Roten kontinuierlich der perfekten Reife entgegengehen. Es keimte Hoffnung auf ein großartiges Rotweinjahr auf. Zum heikelsten Moment Anfang Oktober war aber die nächste Regenphase angesagt, und so mussten wir in aller Eile unsere besten Lagen aberten. Zum Glück ist der Wetterbericht mittlerweile so präzise und zuverlässig, dass wir zeitgerecht agieren konnten. So haben wir auch unsere besten Roten trocken, aber eben ein paar Tage vor der perfekten Reife in den Keller geholt.

**2020 in Kürze.** In Summe können wir mit dem Jahrgang 2020 sehr zufrieden sein: gute Mengen, sehr gute Weißweine und gute Rotweine, vielleicht auch einige Spitzenqualitäten, die sich in der Flasche prächtig entwickeln und nach einigen Jahren zu Meisterwerken werden.

*»Bauern leben  
seit jeher mit der  
Unberechenbarkeit  
des Jahresverlaufs.«*

**Meine persönlichen Favoriten:** die beiden Sauvignon Blanc Lieben Aich und Tannenberg. Die kühle Frucht bringt ihre mineralische Seite besonders zur Geltung. Limette, Feuerstein und jodhaltiges Meerwasser prägen die Aromatik sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Außerordentlich interessant ist 2020 der Rosé. Er hat besonders viel Frucht und Frische, von der etwas früheren Lese hat er eindeutig profitiert. ☘

**Il raccolto delle uve rosse.** Il resto del mese di settembre è stato caratterizzato da bel tempo, e le uve rosse si sono così avviate verso una perfetta maturazione. Abbiamo iniziato a sperare in un'annata straordinaria per i vini rossi. Nella fase più delicata, a inizio ottobre, è stato però annunciato un nuovo periodo di pioggia e abbiamo dovuto vendemmiare in tutta fretta i nostri vigneti di punta. Fortunatamente le previsioni meteo estremamente precise e attendibili ci hanno permesso di agire con tempestività. Sep-pure con un paio di giorni di anticipo rispetto alla maturazione perfetta, siamo riusciti a portare in cantina ancora ben asciutte anche le nostre migliori uve rosse.

**Il 2020 in sintesi** A conti fatti, possiamo dirci molto soddisfatti dell'annata 2020: buone quantità, ottimi vini bianchi e buoni vini rossi, forse alcune punte di eccellenza che potrebbero evolversi splendidamente in bottiglia dando vita fra alcuni anni a qualche capolavoro.

**I miei preferiti:** i due Sauvignon Blanc Lieben Aich e Tannenberg. Le fresche note fruttate ne esaltano la mineralità, al naso e al palato si presentano con aromi di lime, pietra focaia e iodio marino. Decisamente interessante nel 2020 il rosato: particolarmente fresco e fruttato, ha sicuramente tratto beneficio dalla vendemmia leggermente anticipata. ☘

*»L'accurata gestione  
delle chiome e una  
previdente attività di  
spruzzatura ci hanno  
permesso di superare  
questa fase delicata.«*

*»Meticulous foliage  
work and anticipatory  
plant protection  
measures enabled us  
to get through this  
difficult phase well.«*

That led us to hope for an outstanding red wine vintage. For the critical moment at the beginning of October, however, the next period of rain was forecast, and the best sites all had to be harvested in a hurry. Fortunately, the weather forecasts are now so precise and reliable that we were able to react in time. So our best reds were also brought in dry, but the timing was still a few days before perfect ripeness.

**2020 in short.** All in all, we can be very satisfied with the 2020 vintage: good in terms of volume, very good white wines and good red wines, maybe some top quality wines that will develop wonderfully in the bottle and become masterpieces in a few years' time.

**My personal favorites:** the two Sauvignon Blancs Lieben Aich and Tannenberg. The cool fruit brings out their minerality particularly well. Lime, flint, and iodine and seawater define the aromatics both on the nose and on the palate. Another 2020 wine that is extremely interesting is the Rosé. With lots of fruit and freshness, it has clearly benefited from the slightly earlier harvest. ☘



# /// Il Manincor Club

## Punkte sammeln, Privilegien genießen

**M**anincor ist seit jeher ein gastfreundlicher Ort. Im Lauf der Jahre wurden aus vielen Besuchern Stammkunden und oft auch Manincor-Freunde. Sie alle schätzen es, unsere Weine in lockerer Atmosphäre zu kosten und zu Ab-Hof-Preisen einzukaufen zu können.

Unser 25. Geburtstag hat einen lang gehegten Wunsch befeuert, und nun ist er da: der Manincor Club. Mit dem Club öffnen wir unsere Türen noch weiter und laden Kundinnen, Kunden und Freunde ein, noch ein Stück näher zu rücken – mit vielen Möglichkeiten auch in der virtuellen Welt.

**So funktioniert's.** Der Manincor Club bietet eine Reihe besonderer Vorteile, die wir speziell für die Mitglieder entwickelt haben. Das mehrstufige Modell beinhaltet je nach Status verschiedene Benefits.

Den Einstieg bildet die Basismitgliedschaft, aufbauend darauf gibt es die Hand-, Herz und Krone-Mitgliedschaften mit jeweils unterschiedlichen Vorteilspaketen. Die Art der Mitgliedschaft ändert sich mit dem Einkaufsvolumen.

Für die Stufen der Mitgliedschaft sind Status- und Bonuspunkte wichtig:

- **Statuspunkte** ermöglichen ein Upgrade in eine höhere Stufe unseres Clubs. Sie werden einmal jährlich aktualisiert und verfallen jeweils zum 31. Dezember. Der erreichte Status bleibt für die beiden folgenden Kalenderjahre aufrecht.
- **Bonuspunkte** bleiben drei Jahre bestehen und können beim nächsten Einkauf – online oder in unserem Weinverkauf – in einen Rabatt umgewandelt werden.

**Der Einstieg** in den Manincor Club ist für alle gleich und denkbar einfach: Entweder – und besonders empfehlenswert – bei einem Lokalaugenschein in unserem Ab-Hof-Verkauf oder online auf unserer Website. Schon kommt die Basismitgliedschaft frei Haus mitsamt 250 Status- und Bonuspunkten als Willkommensgeschenk! ///

## Più punti, più privilegi

**M**anincor è da sempre sinonimo di ospitalità. Col passare degli anni molti suoi visitatori sono divenuti clienti affezionati, ma anche veri e propri amici, che apprezzano la possibilità di degustare i nostri vini in un'atmosfera rilassata e di acquistarli a ottimi prezzi direttamente dal produttore.

Per il nostro 25° compleanno abbiamo realizzato un sogno che coltivavamo da tempo: il Manincor Club. Vogliamo infatti aprire sempre più le nostre porte a clienti e amici per sentirli ancora più vicini, sfruttando anche le moderne tecnologie digitali.

**Come funziona.** Il Manincor Club offre una serie di vantaggi esclusivi che abbiamo pensato appositamente per i suoi membri. Il modello a più livelli prevede benefit diversi a seconda dello status.

Si parte dal livello base, per proseguire con i livelli "Mano", "Cuore" e "Corona", ai quali corrispondono vari pacchetti di vantaggi. Il livello sale man mano che cresce il volume degli acquisti.

A ciascun livello corrispondono dei punti di status e dei punti di bonus.

- **I punti di status** sono quelli che consentono di passare a un livello superiore nel Manincor Club. Essi vengono aggiornati una volta l'anno e scadono il 31 dicembre. Lo status acquisito viene mantenuto per i due anni solari successivi al suo conseguimento.
- **I punti di bonus** hanno una validità di tre anni e possono essere convertiti in uno sconto all'acquisto successivo (da effettuarsi online o presso il punto vendita della tenuta).

**L'ingresso** nel Manincor Club è facile ed è uguale per tutti. L'ideale è richiederlo di persona, facendo visita al nostro punto vendita diretto; in alternativa ci si può iscrivere anche online sul nostro sito. L'accesso al livello base è immediato, con 250 punti di status e di bonus come regalo di benvenuto! ///

## Collect points, enjoy privileges

**M**anincor has a tradition of hospitality. Over the years, many visitors have become regular customers and often friends of Manincor. They all appreciate the opportunity to taste our wines in a relaxed setting and purchase them at cellar-door prices.

Our 25<sup>th</sup> anniversary has given added momentum to a long-held desire, and now it has become reality: the Manincor Club. With the Club, we are opening our doors even wider and inviting customers and friends to come a little closer – also via the virtual world.

**How it works.** The Manincor Club offers big advantages developed especially for members. It is based on a multi-level model with different benefits depending on status.

Basic membership is the first step, followed by Hand, Heart and Crown membership, each with a different package of benefits. The membership category changes with the volume of purchases made.

Status and bonus points play an important role for the level of membership:

- **Status points** allow you to upgrade to a higher level of the Club. They are updated once a year and expire on December 31 of each year. The status achieved applies for the following two calendar years.
- **Bonus points** are valid for three years and can be converted into a discount on your next purchase – online or in our Wine Shop.

**Joining** the Manincor Club is the same for everyone and very simple: Either – and definitely to be recommended – by calling at our Wine Shop or by visiting our website and joining online. That's all it takes for basic membership, which comes free of charge with 250 status and bonus points as a welcome gift! ///





	Basis	Hand	Herz	Krone
<b>Statuspunkte</b> Punti di status Status points	0	≥ 500	≥ 1.500	≥ 4.500
<b>1 ausgegebener Euro entspricht</b> Per 1 euro speso 1 euro spent is worth	1 Bonuspunkt	2 Bonuspunkten	3 Bonuspunkten	4 Bonuspunkten
<b>Willkommensgeschenk 250 Status- &amp; Bonuspunkte</b> 250 punti di status e di bonus in omaggio all'iscrizione Welcome gift 250 status & bonus points	✓	✓	✓	✓
<b>Ab-Hof-Preise im Onlineshop</b> Acquisti online al prezzo della vendita diretta Cellar-door prices in the online shop	✓	✓	✓	✓
<b>Teilnahme am Bonuspunkteprogramm</b> Partecipazione al programma bonus Enrollment in the bonus point program	✓	✓	✓	✓
<b>Gratisverkostungen verfügbarer Weine</b> Degustazioni gratuite dei vini disponibili Free tasting of available wines	✓	✓	✓	✓
<b>Weingutsbericht</b> Notiziario della tenuta Wine Estate Report	✓	✓	✓	✓
<b>Clubangebote</b> Offerte Club Special Club offers	✓	✓	✓	✓
<b>Zugang zu Sondereditionen</b> Accesso a edizioni speciali Invitation to purchase special editions	✓	✓	✓	✓
<b>Kostenlose Teilnahme an Gruppenführungen für 1 Person</b> Partecipazione gratuita a visite guidate di gruppo per 1 persona Free admission for one person to group winery tours		✓		
<b>Kostenlose Teilnahme an Gruppenführungen für 2 Personen</b> Partecipazione gratuita a visite guidate di gruppo per 2 persone Free admission for two persons to group winery tours			✓	✓
<b>Zugang zu Raritäten</b> Accesso a edizioni rare Invitation to purchase rarities			✓	✓
<b>Kostenlose Privatführung für bis zu 8 Personen</b> Partecipazione gratuita a visita guidata privata fino a 8 persone Free admission to private winery tour for up to 8 persons				✓
<b>Exklusive Teilnahme an Krone-Events</b> Partecipazione esclusiva a eventi "Corona" Exclusive invitations to Crown events				✓

Jetzt Mitglied werden und **250 Status- & Bonuspunkte** geschenkt bekommen!  
**Iscrivetevi subito al club: riceverete 250 punti status & bonus in regalo!**  
**Every member will receive 250 status and bonus points!**

Weitere Infos und Anmeldung unter | Per informazioni e iscrizioni | Further information and registration:

[www.manincor.com/weinclub](http://www.manincor.com/weinclub)

1991



Wie alles begann: Im September 1991 heiraten Sophie und Michael Goëss-Enzenberg in Kaltern. Im selben Jahr erfolgt die Betriebsübernahme der Verwaltung Graf Enzenberg.

Tutto ha inizio nel 1991 con il matrimonio a Caldaro di Sophie e Michael Goëss-Enzenberg che, nello stesso anno, subentrano anche nella conduzione dell'azienda dei conti Enzenberg.

How it all began: In September 1991 Sophie and Michael Goëss-Enzenberg married in Caldaro. In the same year, assumption of control of Verwaltung Graf Enzenberg.

Schon im nächsten Jahr erfolgten erste Neupflanzungen in den Lagen Tatzenschroat und Mazzon.

L'anno successivo vengono realizzati i primi nuovi impianti nei poderi Tatzenschroat e Mazzon.

In the following year already, the first new vines were planted on the Tatzenschroat and Mazzon sites.



1992

1996



Graf Michael hoch zu Brunnen: Eine kleine Feier mit Segnung zum Betriebsstart auf dem Weingut Manincor. Im ersten Jahrgang wurden fünf Weine gekeltert.

Il conte Michael in piedi sulla fontana: l'occasione era una piccola cerimonia con benedizione per inaugurare l'attività della tenuta Manincor. Nella prima annata vengono prodotti cinque vini.

Graf Michael on a make-shift stage: A small celebration and blessing to mark the beginning of operations at the Manincor Winery. The first vintage comprised five wines.



Ein erster großer Erfolg: 3 Gläser im Gambero Rosso für den Cassiano Jg. 1997. Stolz präsentieren Vater und Sohn Kassian - Namensgeber des Weins - den ausgezeichneten Tropfen vor dem damals noch recht kleinen Weinverkauf in Manincor.

Il primo grande successo: il Gambero Rosso premia con 3 bicchieri il Cassiano del 1997. Papà Michael e il figlio Kassian, da cui il vino prende il nome, presentano con orgoglio la prestigiosa bottiglia davanti al piccolo locale allora adibito alla vendita diretta.

A first triumph: 3 glasses in the Gambero Rosso guide for the 1997 Cassiano. A proud father and his son, the eponymous Kassian, present the award-winning wine outside what was then the little Manincor wine shop.



1998

# /// 25

## Jahre.

Von | da | by **Barbara v. Hartungen**

### Was bisher geschah und wie es weitergeht.

**W**enig oder viel: Menschen und Reben sind mit 25 im besten Alter. 25 Jahre sind eine Generation oder dauern keinen Wimpernschlag, betrifft es das Werden und Wachsen unserer Welt.

Wir denken: 25 Jahrgänge sind beachtlich und ein schöner Anlass, um über Erfahrungen, Werte und Gepflogenheiten zu reflektieren. Gespräche über den Lauf der Zeit in Manincor.

#### Jahrgangsbester, bester Jahrgang

Wie sich die Jahrgänge im Lauf der Zeit entwickelten

**Michael Graf Goëss-Enzenberg:**

»1996, unser erster Jahrgang, war der schwierigste unserer gesamten Zeit. Der Herbst war verregnet, jede Traube musste zwischen zwei Regenphasen geerntet werden. Das ergab keine Weine mit Bestand.

1997 war das genaue Gegenteil. Vom ersten bis zum letzten Tag der Lese war das Wetter schön. Die Trauben waren knackig und wunderbar. Was für eine Freude, als wir für den Cassiano 1997 drei Gläser im Gambero Rosso bekamen.

1998 war ein kühlerer Jahrgang. Wir waren überzeugt, dass unser Cassiano wunderbar ist, bekamen im Gambero Rosso aber nur ein Glas.

Danach ergab sich ein Muster: Ab 1998 war das Wetter jedes gerade Jahre zu Lesebeginn ideal, später begann es zu regnen. Bei uns vorteilhafte Weißwein- und Blauburgunderjahre.

## Anni.

### Un bilancio del passato e uno sguardo al futuro

**S**ono pochi o sono molti? A 25 anni le persone e le viti sono nel fiore dell'età. Per noi 25 anni sono una generazione, per il nostro pianeta non sono che un battito d'ali.

25 annate sono comunque un bel traguardo e un'ottima occasione per riflettere sulle nostre esperienze e consuetudini, sui nostri valori. E sul passare del tempo a Manincor.

#### Il vino dell'anno e l'annata migliore

L'evolversi delle annate nel corso del tempo

**Il conte Michael Goëss-Enzenberg:**

»Il 1996 è stata la nostra prima annata ed è stata anche la più difficile. L'autunno piovoso ci ha costretto a vendemmiare tra una precipitazione e l'altra, con ripercussioni negative sulla qualità del vino.

Il 1997 è stato invece l'esatto opposto. Il tempo si è mantenuto bello dal primo all'ultimo giorno della vendemmia, e abbiamo raccolto grappoli sodi e perfetti. I tre bicchieri attribuiti dal Gambero Rosso al nostro Cassiano 1997 ci hanno riempito di gioia!

Il 1998 è stato un anno piuttosto fresco. Eravamo convinti che il nostro Cassiano fosse strepitoso, ma il Gambero Rosso gli ha riconosciuto un solo bicchiere.

Gli anni successivi hanno seguito più o meno lo stesso schema. Dal 1998, infatti, abbiamo avuto negli anni pari tempo ideale all'inizio della vendemmia, poi pioggia. Sono state annate buone per i bianchi e per il Pinot Nero.

## Years.

### What has happened so far and plans for the future

**A** little or a lot: Vines and human beings are at their peak of development at 25. Twenty-five years are a generation – or the bat of an eyelid in terms of the making of the world.

At all events, 25 vintages are an achievement and a good opportunity to reflect on experiences, values and practices. Conversations about the course of time in Manincor.

#### Best vintage and best of the year

How the vintages have developed in the course of time

**Michael Count Goëss-Enzenberg:**

»1996, our first vintage, was the most difficult of all. The autumn was wet, and all the grapes had to be harvested between periods of rain. That was not a scenario for wines built to last.

1997 was the exact opposite, with fine weather from the first to the last day of the grape harvest. The grapes were firm and generally wonderful. How delighted we were when our Cassiano 1997 was awarded three glasses by Gambero Rosso!

1998 was a cool year. We were convinced that our Cassiano was excellent, but it only got one glass in Gambero Rosso.

After that a pattern developed: In even years from 1998 onwards, the weather was ideal at the beginning of the harvest but later it rained. For us they were good years for our white wines and Pinot Noir.

Castel Campan, unser großes Gewächs, gab es von 1999 bis 2015 nur in ungeraden Jahren. 2016 war der Spätherbst so schön, dass wir ihn ein zweites Jahr in Folge produzieren konnten. 2017 und 2018 gab es dann keinen – aus Hagelgründen.

2014 liegt mir am Herzen. Es ist kein von der Sonne geküster Wein, aber im Lauf der Jahre sind diese Weine richtig gut geworden, auch wenn Meinungsbildner und Weinführer solche Jahrgänge prinzipiell schwach bewerten. <<

Gibt es Tendenzen, verändern sich die Jahrgänge dauerhaft oder sind das die normalen Unterschiede, die es immer gegeben hat?

**Helmut Zozin:** »Die Klimaerwärmung ist Fakt. In den letzten 25 Jahren hat sich die Weinlese um 2-5 Wochen nach vorne verschoben. Wir sind ein „Cool Climate-Gebiet“, unsere Weinberge profitieren von den veränderten Bedingungen – noch. Wir kommen gut zurecht, aber Extremwetterphänomene häufen sich und sind intensiver.

Biodynamische Präparate sind pflanzliche Homöopathie und sorgen für Kraft und Balance in unseren Weingärten. Auf diese Art altern Reben besser. Mittlerweile haben wir Anlagen mit über 50 Jahren, die noch die volle Kraft ausstrahlen und beste Qualitäten geben. Jetzt gilt es daran zu arbeiten, dass sie 50 Jahre und älter – vielleicht sogar 100-jährig – werden können.

Terroir und Genetik sind die beste Grundlage, und da sind wir in Manincor vom Glück besetzt. Fast alle unsere Lagen haben die Voraussetzung für Charakterweine, einige auch für große Qualität.

15 Jahre arbeiten wir schon mit der Biodynamik. Der Anfang war nicht leicht; in schwierigen Jahren haben wir einen Teil der Ernte verloren. Mittlerweile hat sich eine erstaunliche Stabilität entwickelt, unsere Reben werden immer widerstandsfähiger. Ein Teil der Veränderung geschieht in uns selbst. Wir lernen, Probleme in unseren Weingärten zu antizipieren, um dann mit gelinden Mitteln in die natürlichen Prozesse einzugreifen. Unsere Haltung: Demut statt Übermut.

Jeder Jahrgang hat einen eigenständigen Charakter. Das soll sich im Wein ausdrücken. Landwirtschaftliche Individualität ist das Zusammenspiel von Terroir, Genetik, besetzter Handarbeit und dem Wetter im Jahreslauf. Lebendiger Wein spiegelt das alles wider und macht es sinnlich erlebbar.

In den 25 Jahren Manincor gab es **berausragende Jahrgänge** wie 1997, 1999, 2000, 2007, 2009, 2016 und 2019, **sehr gute Jahrgänge** wie 2001, 2005, 2010, 2011, 2012, 2015, 2017, 2018 und 2020, **gute Jahrgänge** wie 1998, 2002, 2004, 2006, 2008 und 2015 und **schwierige Jahrgänge** wie 1996, 2005 und 2014.

Die interessantesten Weine findet man nicht immer in den vermeintlich besten Jahren. Oft bereiten Weine aus großen Lagen in komplizierten Jahren die größte Freude und können noch hervorragend reifen.

Große Trinkerlebnisse, die ich unlängst hatte, waren zum Beispiel Lieben Aich 2002, Mason 2004, Sophie 2015, Eichhorn 2014 und Castel Campan 2005. <<

Tra il 1999 e il 2015 il Castel Campan, la nostra Gran Selezione, è stato prodotto solo negli anni dispari. Nel 2016, poi, un finale d'autunno bellissimo ci ha permesso di produrlo per due anni di fila. È mancato invece nel 2017 e 2018, a causa della grandine.

Il 2014 è un'annata a cui tengo particolarmente. I suoi vini, infatti, pur non essendo stati baciati dal sole, si sono evoluti molto bene con il passare degli anni, anche se annate come questa non godono in genere di grande favore presso le guide e gli opinion leader. <<

Si osservano tendenze o cambiamenti durevoli nell'andamento delle annate o si tratta di normali oscillazioni come ci sono sempre state?

**Helmut Zozin:** »I cambiamenti climatici sono un dato di fatto. Negli ultimi 25 anni la vendemmia si è anticipata di 2 o 3 settimane. Siamo in una zona a clima fresco e, almeno per ora, i nostri vigneti beneficiano delle mutate condizioni. Va tutto bene, dunque, ma i fenomeni meteorologici estremi sono sempre più frequenti e intensi.

L'omeopatia vegetale con preparati biodinamici dona forza ed equilibrio ai nostri vigneti, permettendo alle viti di invecchiare meglio. Abbiamo impianti di oltre 50 anni che sono ancora al culmine dell'energia e forniscono uve di ottima qualità. Ora dobbiamo lavorare per farli arrivare a 50 anni e – perché no – anche a 100.

Il terroir e la genetica sono fondamentali, e a Manincor siamo davvero fortunati. Quasi tutti i nostri poderi hanno le caratteristiche necessarie per produrre vini di carattere, con punte di altissima qualità.

Da quindici anni ormai seguiamo i principi della biodynamica. L'inizio non è stato facile, e negli anni peggiori abbiamo perso parte del raccolto. Col tempo, però, la situazione si è stabilizzata e le nostre viti stanno diventando sempre più resistenti. Anche noi siamo cambiati: abbiamo imparato a riconoscere in anticipo i problemi delle nostre vigne e questo ci consente di intervenire con delicatezza nei processi naturali. Il nostro atteggiamento è rispettoso, mai aggressivo.

Ogni annata ha una sua personalità, che si deve percepire nei suoi vini. Il carattere in agricoltura è dato dall'interazione di terroir, genetica, abilità manuale e andamento meteorologico. Il vino, nella sua vitalità, riflette tutto questo e lo trasmette ai nostri sensi.

Nei 25 anni di Manincor ci sono state annate **eccellenti** come il 1997, 1999, 2000, 2007, 2009, 2016 e 2019,

**ottime** come il 2001, 2005, 2010, 2011, 2012, 2015, 2017, 2018 e 2020, **buone** come il 1998, 2002, 2004, 2006, 2008 e 2015 e **difficili** come il 1996, il 2005 e il 2014.

Non sempre però i vini più interessanti nascono nelle annate che si considerano le migliori. Spesso è proprio negli anni più complicati che i grandi poderi ci danno le massime soddisfazioni, con ulteriori potenziali di crescita durante l'invecchiamento.

Ottimi vini che ho bevuto recentemente sono ad esempio il Lieben Aich del 2002, il Mason del 2004, il Sophie del 2015, l'Eichhorn del 2014 e il Castel Campan del 2005. <<

From 1999 to 2015, Castel Campan, our "Grand Cru" wine, was only produced in odd-numbered years. In 2016, the weather in late autumn was so beautiful that we were able to produce a second consecutive vintage. In 2017 and 2018, however, hailstorms blighted our hopes for Castel Campan.

2014 is a vintage that is dear to my heart. They are not sun-blessed wines, but over the years they have developed really well, even if opinion leaders and wine guides are generally less generous to such vintages. <<

Do you see any trends, any permanent changes in the wine-growing year, or are we talking about normal climatic variation?

**Helmut Zozin:** »Climate change is a fact. In the last 25 years, the grape harvest has moved forward by 2-5 weeks. We live in a "cool climate" region, and our vineyards are benefiting from the changing conditions – so far. We are coping well, but extreme weather phenomena are becoming more frequent and more intense.

Biodynamic preparations are a form of herbal homeopathy. They confer strength and balance on our vineyards. That helps the vines to age better. Today we have vines that are over 50 years old, and they still retain their full vitality and produce best quality grapes. Now we have to work to enable them to become 50 years old or more – maybe even 100 years old.

Terroir and genetics are the best foundation and in this respect we are fortunate in Manincor. Almost all our sites have what it takes to produce character wines and in some cases truly great wines.

We have been working according to biodynamic principles for 15 years now. The beginnings were not easy; in difficult years we lost part of the harvest. In the meantime, an amazing stability has developed; our vines are becoming increasingly resilient. To some extent, change is within our selves. We are learning to anticipate problems in our vineyards so that gentle means and timely interventions in the natural processes are sufficient. Our principle is humility, not arrogance.

Each year has its own individual character. This should find expression in the wines. Agricultural individuality is the result of the interplay of terroir, genetics, inspired manual work, and the weather in the course of the year. Living wine reflects all this and transforms it into a sensual experience.

In 25 years of wine-growing at Manincor there have been **outstanding vintages** like 1997, 1999, 2000, 2007, 2009, 2016 and 2019, **very good vintages** like 2001, 2005, 2010, 2011, 2012, 2015, 2017, 2018 and 2020, **good vintages** like 1998, 2002, 2004, 2006, 2008 and 2015, and **difficult vintages** like 1996, 2005 and 2014.

The most interesting wines do not always correspond to what are considered the best years. In complicated years, wines from outstanding sites often provide the greatest enjoyment and have excellent potential for ageing.

Wines that have given me very great pleasure recently include Lieben Aich 2002, Mason 2004, Sophie 2015, Eichhorn 2014 and Castel Campan 2005. <<

Schritt für Schritt wurden in vielen unserer Weingärten in Kaltern und Terlan weitere Neuanpflanzungen vorgenommen – wie etwa hier im Bild in der Lage Palurisch.

Passo dopo passo vengono rinnovati molti dei nostri vigneti a Caldaro e Terlano. Fra questi il podere di Palurisch, nella foto.

Step by step, more new vines were planted in many of our vineyards in Caldaro and Terlano – as in the case of the Palurisch site to be seen in the photo.

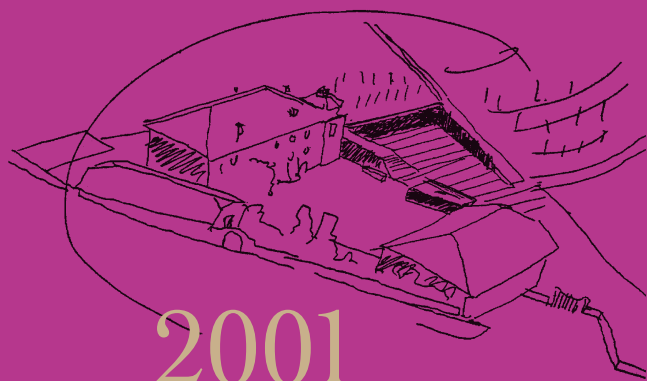


1999

So beiläufig – und trotzdem schon fast der „ganze“ Neubau: Eine der ersten Skizzen des Architekten Walter Angonese zu Beginn der Planung für den neuen Keller im Weinberg in Manincor.

Pochi tratti di penna racchiudono già tutta l'essenza del progetto: ecco uno dei primi schizzi dell'architetto Walter Angonese per la nuova cantina della Tenuta Manincor.

Just a quick sketch – but it gives a perfect impression of the whole project: one of the first drawings by the architect Walter Angonese at the beginning of the planning phase for the new cellar in the vineyard at Manincor.



2001



2001 startete der Bau des neuen Weinkellers in Manincor, 2004 feierte man die Eröffnung dieses Kellerneubaus, der noch heute in vielfacher Hinsicht als beispielgebend gilt.

I lavori di realizzazione della nuova cantina di Manincor iniziano nel 2001. Nel 2004 si festeggia l'inaugurazione dell'opera, considerata ancora oggi per molti versi un esempio da seguire.

Construction work on the new wine cellar in Manincor began in 2001. 2004 saw the official opening of the building, which is still considered exemplary in many respects today.

2004



2005



Den Austausch mit hervorragenden Kollegen der Branche steht für Manincor seit eh und je im Mittelpunkt. Die Gründung von respekt-BIODYN 2007 ist ein gutes Beispiel für eine länderübergreifende Zusammenarbeit.

Da sempre attribuiamo grande importanza al confronto con i migliori produttori del settore. La fondazione di respekt-BIODYN nel 2007 testimonia questo spirito di collaborazione anche a livello internazionale.

Manincor has always had a focus on dialog with best-practice winegrowers. The creation of respekt-BIODYN in 2007 is a good example of international collaboration.

Ein weiterer Meilenstein: Der Beginn der Biodynamie in Manincor. Heute wie selbstverständlich, musste die naturnahe Landwirtschaft doch in vielen kleinen Schritten erlernt werden.

Un'altra pietra miliare: è l'avvento della biodinamica a Manincor. Oggi questo modo di fare agricoltura è quasi una routine, ma il suo apprendimento ha richiesto pazienza e tenacia.

Another milestone: the beginning of biodynamic working at Manincor. Although now a matter of course, this very natural style of working had to be learned step by step.





»So macht es Freude,  
und so werden wir  
weitermachen.«

**Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg**

## Kenntnis statt Koeffizienten Unser Weinkeller nach vielen Jahren der Nutzung

**Michael Graf Goëss-Enzenberg:**

»Wir haben lange recherchiert und geplant. Schon damals wussten wir, welche Art von Wein wir machen möchten und wollten den idealen Keller für den möglichst schonenden Umgang mit Trauben bauen. Dafür braucht es die beste Kellertechnik.

Nach 15 Jahren zeigt sich, welche Räume wie gut funktionieren und unsere Arbeit optimal unterstützen, welche Materialien langlebig sind und was wie altert. Beton hält fast ewig, bekommt aber doch manchmal Haarrisse.

Mein Leben habe ich in alten Häusern verbracht. Mich wundert, wenn heute nach 10, 15 Jahren Materialien verschlissen sind. In unseren alten Häusern gibt es Rohrleitungen mit mehr als 200 Jahren.

Die „neueste Kellertechnik“ aus dem Jahr 2005 hat sich in der Zwischenzeit natürlich weiterentwickelt. Nach 17 Jahren investieren wir nun wieder in die neueste Kellertechnik, die noch schonender arbeitet und noch mehr Feines bei den Weinen zulässt.

Was ich heute anders machen würde? Nicht viel: Bei den Kellerböden würde ich auf bewährtere Materialien setzen und nach Möglichkeiten für einfachere kellerinterne Kommunikation suchen.

100 % überzeugt bin ich nach wie vor vom Konzept des natürlichen Gefälles, das unsere Trauben schonend auf ihrem Weg begleitet. Ein besonderer Schatz ist unser Verkostungsraum: Schlicht und zeitlos mit einer spürbaren Verankerung im Weinberg und mit seinem umwerfenden Blick auf unsere Reben und den Kalterer See. «

## Falten im Gesicht von Manincor Charaktereigenschaften, die das Weingut unverwechselbar machen

**Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg:**

»Seit wir mit TREHS die Naturkosmetik „acqua vinea nobilis“ entwickelt haben, beschäftige ich mich mehr mit den Zeichen der Zeit in Gesichtern.

Falten zeigen Persönlichkeit, gelebtes Leben, Glück und Sorgen. Falten regen die Fantasie an. Auch Manincor hat Falten: Der Anstich ist weit über 400 Jahre alt. Unser Lebenswerk zeigt in seinem 25. Geburtsjahr gefestigte Konturen und klare Charaktereigenschaften.

## Il sapere e la conoscenza L'esperienza della nostra cantina

**Il conte Michael Goëss-Enzenberg:**

»A suo tempo abbiamo studiato molto e progettato tutto nei minimi dettagli. Sapevamo già che tipo di vino intendevamo produrre e volevamo costruire la cantina giusta per trattare con la massima delicatezza le nostre uve e garantire una vinificazione di altissimo livello.

Dopo una quindicina d'anni si capisce davvero quali ambienti ci permettono di lavorare in condizioni ottimali, quali sono i materiali più durevoli, come invecchia ciò che ci circonda. Il calcestruzzo, ad esempio, è pressoché indistruttibile, ma può essere soggetto a microfessurazioni.

Ho trascorso tutta la mia vita in case antiche e ancora oggi non mi capacito di come certi materiali si possano usurare in 10 o 15 anni, mentre nelle nostre vecchie abitazioni ci sono tubature che funzionano da più di due secoli.

Naturalmente le tecnologie che erano all'avanguardia nel 2005 si sono nel frattempo evolute, motivo per cui, dopo 17 anni, siamo tornati a investire in soluzioni ancora più moderne e ancora più rispettose delle uve, in modo da aggiungere ulteriore finezza ai nostri vini.

Cosa cambierei con il senno di poi? Non molto, in realtà: forse userei materiali più affidabili per la pavimentazione e cercherei qualche soluzione per facilitare la comunicazione interna.

Resto invece convinto al 100% dell'idea della pendenza naturale che accompagna con delicatezza le nostre uve nel loro percorso. Anche la nostra sala degustazione è un vero gioiello: essenziale nelle linee, ma ben radicata nel territorio, e con una vista ineguagliabile sui nostri vigneti e sul lago di Caldaro. «

## Le rughe sul volto di Manincor

Testimonianza di carattere,  
sono l'espressione inconfondibile  
della nostra tenuta

**La contessa Sophie Goëss-Enzenberg:**

»Da quando con TREHS abbiamo creato la linea di cosmetici naturali "acqua vinea nobilis" ho iniziato a interessarmi dei segni che il tempo imprime sui volti.

Le rughe esprimono personalità, sono tracce di vita vissuta, testimoniano le gioie e le preoccupazioni. Le rughe stimolano la fantasia. Anche Manincor ha le sue rughe: la tenuta ha infatti più di 400 anni e, dopo 25 anni, anche i segni che noi vi abbiamo impresso mostrano contorni definiti e un carattere preciso.

Siamo profondamente legati alla casa e all'azienda. Viviamo qui: ogni mattina ci svegliamo nella tenuta e ogni sera, prima di coricarci, controlliamo che tutto sia a posto. A Manincor vita familiare e attività lavorativa si fondono. Iniziammo a produrre vini 25 anni fa, quando nacque nostro figlio Kassian. Ricordo che spesso giravo per la tenuta con lui in braccio e le due bimbe accanto, alla scoperta di un mondo, quello del vino, che per me era del tutto nuovo.

Nella nostra famiglia e nella nostra azienda ci ispiriamo ai valori cristiani del rispetto, della tolleranza e della fiducia. Questo atteggiamento ci vale anche la gran-

## Knowledge before coefficients Our wine cellar after years of use

**Michael Count Goëss-Enzenberg:**

»We put a lot of research and planning into it. We knew what kind of wine we wanted to make and were determined to build the ideal cellar for processing grapes as gently as possible. That called for the very best in cellar technology.

After 15 years, it was clear how well the various rooms function and provide optimum support for our work, and which materials are durable and what ages how. Concrete lasts almost forever, although it does sometimes develop hairline cracks.

I have spent all my life in old houses. I am always surprised that things now wear out after just 10 or 15 years. Some of the pipes in our old buildings are over 200 years old.

What was state-of-the-art cellar technology in 2005 has since been developed further, of course. After 17 years we are now investing again in the latest solutions – for even more gentle processing and still greater finesse in the wines.

If you ask me what I would do differently today: Not much. For the cellar floors, I would rely on more tried-and-tested materials and I would look into simple communication systems for the cellar.

I remain 100% convinced of the concept of natural gravity flow for gentle handling throughout the wine-making process. We have a special jewel in the form of our tasting room: a timeless design with clean lines that is rooted in the vineyard and offers a stunning view of the vines and Lake Kaltern. «

## Wrinkles in the face of Manincor Characteristics that make the wine estate distinctive

**Sophie Countess Goëss-Enzenberg:**

»Now that we have developed the Acqua Vinea Nobilis natural cosmetic line in collaboration with TREHS, I am more concerned with the traces of time on the human face.



»I have spent all my  
life in old houses.  
I am always surprised  
that things now  
wear out after just  
10 or 15 years.«

**Michael Graf Goëss-Enzenberg**

Wir sind dem Haus und dem Unternehmen tief verbunden. Wir leben hier, wachen am Morgen im Weingut auf und lauschen als Letzte am Abend, ob alles in Ordnung ist. Familienleben und Arbeit verschmelzen. Wir begannen mit der Weinproduktion, als unser Sohn Kassian vor 25 Jahren zur Welt kam. Oft war ich mit dem Baby im Arm und den beiden Mädchen im Weingut unterwegs, neugierig und viel lernend, war doch für mich die Weinwelt noch komplett neu.

Als Familie und als Arbeitgeber sind uns christliche Werte wie Respekt, Toleranz und Vertrauen wichtig. Diese Haltung manifestiert sich auch in der Treue unserer Mitarbeiter: Manche sind seit Generationen im Unternehmen. Unsere Cilli, lange Jahre im Weinberg und später bei uns im Haus tätig, verbrachte ihren Lebensabend bei uns im Haus.

Wir pflegen eine große Liebe zur Natur. Im Lauf der Jahre ist uns diese tiefe Verbundenheit immer bewusster geworden. Wir ahnen, welche feinstofflichen Prozesse sich in der Natur abspielen und wie sie sich in der Seele des Weines verwandeln.

Unsere Weine zeigen viel von dem, wie wir sind. Unaufdringlich, fein, elegant, mit spürbarem Charakter, naturverbunden. Und mit Falten im Gesicht, die unsere Geschichte erzählen. <<

## Alt ist nicht gleich schlecht, alt ist nicht gleich gut

Entwicklungen im Weinbau

### **Herbert Ortler, Betriebsleiter Weinbau:**

>> Vor 17 Jahren waren viele Weinberge von Manincor noch jung, kaum einer war älter als 10 Jahre. Einzig der Keil, unser Vernatschweinberg bestand aus hundertjährigen Reben mit Pergel-Erziehung. Im Überetsch waren lange Jahre die Pergel und der Vernatsch prägend. Ab Ende der achtziger Jahre wurde zunehmend auf Guyot (Drabtrabmenerziehung) und andere Rebsorten umgestellt. In Manincor haben wir zwischen 1988 und 2004 alle Rebanlagen erneuert, nur der Keil blieb bis heute in seiner Originalform auf der Pergel (Holzgerüst).

Das Durchschnittsalter unserer Reben liegt mittlerweile bei ca. 20 Jahren. Unsere Topweingärten sind über 50 Jahre alt und stehen voll im Saft. Ich habe das Gefühl, die beste Zeit haben sie noch vor sich. Da kommt Freude auf!

Im Weinbau sind 25 Jahre keine sehr lange Zeit: Man pflanzt eigentlich mehr für die nächste Generation als für sich selbst.

Ich habe die Biodynamie in Manincor kennen gelernt und erlernt. Am Anfang war alles neu und ungewohnt, mit Anthroposophie und Rudolf Steiner konnte ich nicht viel anfangen. Überzeugt hat mich die Praxis, und heute könnte ich mir keine andere Arbeitsweise mehr vorstellen. Ökologie, Biodiversität, die Arbeit mit den biodynamischen Präparaten, eine motivierte Mannschaft, die jeden Tag mit Freude an die Arbeit geht und im Herbst perfekt reife, gesunde Trauben – all das möchte ich nicht mehr missen.

Hornmist und Hornkiesel, auch genannt 500 und 501, sind unsere wichtigsten biodynamischen Präparate. Es sind keine Zaubermittel, die schnell etwas verändern, aber Wundermittel sind sie auf jeden Fall. Es erstaunt mich immer wieder, wie sie die Kräfte der Natur stimulieren und Wachsen und Reifen in Einklang bringen. Mit dem Aus-

dealtà e fedeltà dei nostri dipendenti, alcuni dei quali sono in azienda da generazioni. La nostra Cilli, che ha lavorato per molti anni nelle vigne e poi qui in casa, ha trascorso con noi anche gli anni della vecchiaia.

Nutriamo poi un grande amore per la natura, un legame di cui abbiamo preso sempre più coscienza con il passare degli anni. Ne intuiamo i delicati processi di trasformazione e il modo in cui si riflettono nell'anima del vino.

I nostri vini raccontano molto di ciò che siamo: legati alla natura, non invadenti ma con un carattere ben definito, fine ed elegante. E con il volto segnato da rughe che raccontano la nostra storia. <<



»Vorrei sfruttare l'innovazione per permettermi di fare un passo indietro, un ritorno alla natura. È importante avvicinarsi alla natura, vederla, ascoltarla, sentirla.«

**Il conte Kassian Goëss-Enzenberg**

## Il meglio del vecchio, il meglio del nuovo

L'evoluzione della viticoltura

### **Herbert Ortler, responsabile dei vigneti:**

>> 17 anni fa la maggior parte dei vigneti di Manincor era ancora giovane, pochissimi superavano i 10 anni di età. Solo il Keil, il vigneto in cui coltiviamo la nostra Schiava, era composto da viti secolari allevate a pergola. Per molti anni, infatti, la pergola e la Schiava hanno caratterizzato il paesaggio dell'Oltradige. Solo alla fine degli anni Ottanta ha iniziato a diffondersi l'allevamento a guyot con telaio in filo metallico, e sono stati introdotti altri vitigni. Fra il 1988 e il 2004 abbiamo rinnovato tutti i vigneti di Manincor, con la sola eccezione del Keil, che conserva tutt'ora la sua forma originale a pergola su pali in legno.

Oggi l'età media delle nostre viti è di circa 20 anni. Le nostre vigne di eccellenza hanno più di 50 anni e sono in piena produzione, ma ho la sensazione che il meglio debba ancora venire e questo mi dà molta gioia.

In viticoltura 25 anni sono un periodo relativamente breve: in genere chi pianta una vite lo fa più per la generazione successiva che per la propria.

A Manincor ho conosciuto e appreso la biodynamica. All'inizio tutto mi sembrava nuovo e strano, non avevo grande familiarità con Rudolf Steiner e la sua antroposofia. L'approccio bi dinamico mi ha però convinto sul campo, tanto che oggi non potrei concepire nulla di diverso. L'ecologia, la biodiversità,

Lines and wrinkles reveal personality, a life lived, with happiness and sorrows. They stimulate the imagination. Manincor has wrinkles, too: The house is well over 400 years old. At 25 years of age, our life's work is showing firm contours and clear character traits.

We are deeply attached to the house and the business. We live on the wine estate, wake up here in the morning and are the last to listen in the evening to check that everything is okay. That, too, is fusion: family life and work. We started making wine when our son Kassian was born 25 years ago. I was often out and about on the estate with the two girls and the baby in my arms, eager to learn and learning a lot, as the world of wine was still completely new to me.

As a family and employer, we attach great importance to Christian values such as respect, tolerance and trust. This mindset is also reflected in the loyalty of our employees. Some have been with us for generations. Our Cilli, who spent many years working in the vineyard and later in the house, lived with us in her retirement.

We are true nature lovers. Over the years, we have become increasingly aware of this bond. We have a feeling for the subtle processes that take place in nature and how they are transformed in the soul of the wine.

Our wines express much of what we are like: unobtrusive, fine, elegant, with pronounced character, in tune with nature – and with wrinkles on the face that tell our story. <<

## Old is not always bad nor is it always good

Developments in winegrowing

### **Herbert Ortler, Vineyard Manager:**

>> Seventeen years ago many of the Manincor sites were still young; hardly any were more than 10 years old. Only our schiava site at Keil had 100-year-old, pergola-trained vines. In Oltradige, schiava vines with pergola training were long a common sight. That started to change at the end of the 1980s, with the increasing use of the guyot system and other grape varieties. In Manincor, all the vineyards were renovated between 1988 and 2004, only the Keil retained its original character with the pergolas.

Our vines are now about 20 years old on average. Our top sites are over 50 years old and the vines are full of life. I have the feeling that the best years are still to come for them. A pleasurable thought!

In the vineyard, 25 years is not a long time; you plant more for the next generation than for yourself.

I discovered and learned biodynamics at Manincor. At first, everything was new and unfamiliar; anthroposophy and Rudolf Steiner didn't mean much to me. What convinced me was the hands-on experience; today I couldn't imagine any other way of working. Ecology, biodiversity, working with biodynamic preparations, a motivated team that enjoy their work every day, and perfectly ripe, healthy grapes in the autumn – these are the things I wouldn't want to be without.

Horn manure and horn silica, also called 500 and 501, are our main biodynamic preparations. They are not magic potions for instant change, but they are a wonder nevertheless. It never ceases to amaze me how they stimulate the forces of nature and harmonise

# 2008



Helmuth Zozin wird neuer Weingutsdirektor.  
Helmuth Zozin è il nuovo direttore della tenuta.  
Helmuth Zozin appointed Director of the Manincor Wine Estate.

Ein kleines, aber wichtiges Detail: 2009 beginnen wir mit dem „wundarmen Rebschnitt“, der die Wunden bei der Pflanze so klein wie möglich zu halten versucht – für stärkere, widerstandsfähigere Reben.

Sembra un dettaglio, ma è importante: dal 2009 adottiamo una potatura più rispettosa della pianta. Cerchiamo di “ferire” le viti il meno possibile, per renderle più forti e resilienti.

Just a small but important detail: in 2009 we introduced “small-cut pruning”, a method developed to minimize the wounds on the plants – for stronger, more resilient vines.



# 2009

# 2010



Ein in der Morgensonne dampfender Haufen Kompost als Symbol für das Jahr 2010, in dem unsere Weine erstmals biodynamisch zertifiziert werden.

Il vapore emanato da un cumulo di compost al sole del mattino rappresenta il 2010, anno in cui i nostri vini ottengono la prima certificazione biodinamica.

A pile of compost steaming in the morning sun as a symbol of 2010, the year in which our wines received first biodynamic certification.

Der Lohn geduldiger Aufbauarbeit: Die ersten Neupflanzungen der Reben werden 20 Jahre alt. Was offenkundig nicht nur wir Menschen schön finden, sondern auch andere Mitbewohner des Weinguts.

Il risultato di un paziente lavoro di ricostruzione: i nostri nuovi impianti compiono 20 anni. Come si può vedere, insieme a noi se ne rallegrano anche gli altri abitanti della tenuta.

The reward for patient effort: the first newly planted vines are 20 years old. This clearly appeals not only to us humans but also to other denizens of the wine estate.



# 2012

# 2014 2017 2018



Ein trauriges Bild: die Reste ehemals gesunder Trauben nach einem schweren Hagelsturm. Diese und immer häufigere Starkregenereignisse sind untrügliche Zeichen für den immer stärker spürbaren Klimawandel, der auch unser Weingut vor neue Herausforderungen stellen wird.

Le forti grandinate e le annate di intense precipitazioni come il 2014 sono un segno sempre più evidente dei cambiamenti climatici che, in futuro, porranno anche la nostra tenuta di fronte a nuove sfide.

Heavy rainfall as in 2014 and severe hailstorms are infallible signs of the accelerating effects of climate change. This will also confront our winery with new, unprecedented challenges in the future.



bringen dieser zwei Präparate nimmt das Jahr seinen richtigen Lauf: Die Pflanzen bleiben stark und widerstandsfähig, und die Trauben werden geschmacklich reif ohne zu viel Zucker zu produzieren.

So macht es Freude, und so werden wir weitermachen. <<



»Das Durchschnittsalter unserer Reben liegt mittlerweile bei ca. 20 Jahren. Unsere Topweingärten sind über 30 Jahre alt und stehen voll im Saft. Ich habe das Gefühl, die beste Zeit haben sie noch vor sich. Da kommt Freude auf.«

**Herbert Ortler**

## Niemand ist eine Insel

Manincors Stellung in der Weinwirtschaft

... ein Weingut schon gar nicht. Bestenfalls ist es gut eingebettet in die Weinwirtschaft der Region. Wie war das, als Manincor gegründet wurde, und wie hat es sich weiterentwickelt?

### **Michael Graf Goëss-Enzenberg:**

»Wir waren jung und voller Tatendrang. Wir konnten nicht abnen, wie sich das Weingut entwickeln würde. Aber wir hatten eine Vision, Mut, Entschlossenheit, Neugier und viel Freude.

In Kaltern gab es 1996 wenige private Kellereien, fast alles war genossenschaftlich organisiert. Wir wollten uns national etablieren und international profilieren. Sicher haben wir auch in Kaltern Staub aufgewirbelt.

Zu dieser Zeit entstand *wein.kaltern*, eine Qualitätsoffensive der Weinwirtschaft von Kaltern. Wir konnten gut dazu beitragen. Der Kalterersee-Wein ist eines der Kernanliegen der Initiative und liegt uns sehr am Herzen. Er ist verbunden mit dem Ort, an dem wir sind: Der Kalterer See liegt direkt vor unseren Augen.

Als Mitbegründer der Vereinigung Freie Weinbauern Südtirol war ich einige Zeit ihr Obmann. Obwohl wir nur 5% der Weinwirtschaft Südtirols repräsentieren, sind wir mit fast zwei Dritteln aller Betriebe eine vielfältige Gruppe. Wir haben kleinen Produzenten Gehör verschafft und dominieren inzwischen die Weinkarten der heimischen Gastronomie.

Auf internationaler Ebene habe ich die Gruppe *respekt-BIODYN*, einen Zusammenschluss biodynamisch arbeitender Weingüter, mitbegründet. 25 Spitzenbetriebe aus Österreich, Deutschland und Südtirol etablieren sich inzwischen in der Welt der Biodynamik. Wer einen guten Ruf

l'utilizzo dei preparati biodinamici, una squadra motivata che affronta ogni giornata con gioia e, in autunno, la raccolta di grappoli sani e perfettamente maturi: tutto questo è ormai una parte irrinunciabile del mio lavoro.

Il cornoletame e il cornoilice (detti anche 500 e 501) sono i nostri preparati biodinamici più importanti. Non fanno magie, nel senso che non trasformano tutto da un momento all'altro, ma compiono comunque una sorta di miracolo. Ogni volta mi sorprende della loro capacità di stimolare le forze della natura creando un perfetto equilibrio tra crescita e maturazione. È con l'applicazione di questi due preparati che diamo il giusto slancio alla nuova annata: le piante si mantengono forti e resilienti e i grappoli maturano nel sapore, senza produrre zuccheri in eccesso.

È bello lavorare così, e continueremo a farlo anche in futuro. <<

## Nessun uomo è un'isola

Manincor nel mondo della viticoltura

... e neanche un'azienda vinicola lo è. Essa dovrebbe essere infatti ben integrata nell'economia del territorio. Ma com'era la situazione quando fu fondata Manincor? E com'è cambiata?

### **Il conte Michael Goëss-Enzenberg:**

»Eravamo giovani e pieni di voglia di fare. Non potevamo immaginare come si sarebbe evoluta la tenuta, ma avevamo una visione, e poi coraggio, determinazione, curiosità e tanto entusiasmo.

Nel 1996 a Caldaro le cantine private erano poche, quasi tutte erano organizzate in consorzi. Noi volevamo affermarci sul mercato nazionale e distinguerci a livello internazionale. Sicuramente abbiamo creato un po' di scompiglio anche a Caldaro.

In quel periodo è nata *wein.kaltern*, un'iniziativa dei produttori di Caldaro alla quale anche noi abbiamo validamente contribuito. L'obiettivo è valorizzare la qualità dei nostri vini, con particolare riferimento al Kalterersee. Questo vino ci sta molto a cuore poiché è strettamente legato al nostro territorio: non a caso prende il nome dal lago di Caldaro, che si estende proprio davanti ai nostri occhi.

Per un certo tempo ho presieduto anche l'associazione *Vignaioli Alto Adige*, di cui sono cofondatore. Anche se rappresentiamo solo il 5% della produzione vinicola altoatesina, siamo comunque un gruppo piuttosto variegato e raccogliamo quasi due terzi di tutte le aziende del settore. Abbiamo dato voce ai piccoli produttori e occupiamo ormai un ruolo di primo piano anche nelle carte dei vini della ristorazione locale.

A livello internazionale ho contribuito invece alla nascita del gruppo *respekt-BIODYN*, un sodalizio di aziende vitivinicole biodynamiche. Si tratta di 25 primarie aziende vitivinicole austriache, tedesche e altoatesine che si stanno affermando nel mondo della biodynamica. Per costruirsi un buon nome occorre lavorare anche all'estero, e se è vero che il nostro vino si vende principalmente in Alto Adige e in Italia, è anche vero che ad acquistarlo è soprattutto una clientela internazionale. <<

growth and maturation. By applying these two preparations, we ensure that the year in the vineyard takes its proper course: The plants remain strong and resistant, and the grapes develop a mature taste without producing too much sugar.

A wonderful way to work! The way to work in the future!<<

## No one is an island

Manincor's position in the wine industry

... and a winery even less so. At best, it is well embedded in the regional wine industry. What was it like when Manincor was founded and how have things evolved?

### **Michael Count Goëss-Enzenberg:**

»We were young and brimming with enthusiasm. We could not anticipate how the winery would develop. But we had a vision, courage, determination, curiosity and joy in our work.

In 1996, there were few private wineries in Caldaro; it was almost all cooperatives. We wanted to establish ourselves in the country and also make our mark at the international level. We certainly kicked up some dust in Caldaro.

That was also when "*wein.kaltern*" was born, as a quality campaign for the wine industry in Caldaro. We were certainly in a position to contribute. *Schiava (Kalterersee)* is a main focus of the initiative, and we are also highly committed to the wine. It is closely associated with our location: *Lake Kaltern is on our doorstep.*

I am one of the founders of the *Association of Free Winegrowers in Alto Adige* and have also served as chairman. Although we represent only 5% of the wine industry in Alto Adige, we are a diverse group comprising almost two-thirds of all its wineries. We have given a voice to small producers and now dominate the wine lists in the local restaurants.

At the international level, I also co-founded the *respekt-BIODYN* group, an association of biodynamic wineries. Twenty-five leading wineries from Austria, Germany and Alto Adige have now established themselves in the world of biodynamics. If you want a strong reputation, you have to work internationally. We sell more wine locally and in the country, but mainly to an international clientele. <<

## Gazing into the crystal ball

Visions of the future:

Manincor's 50<sup>th</sup> anniversary

Let's imagine: Manincor and Kassian Count Goëss-Enzenberg have reached the age of fifty. What do you think the world will look like? What will have changed? What will be the new normal?

### **Kassian Count Goëss-Enzenberg:**

»Manincor has existed since I was born. I grew up here, the vineyards were my adventure playground. Following the example of my parents, I am keen to develop and implement new ideas.

When the winery and I turn fifty, Manincor should no longer be exceptional

haben will, muss international arbeiten. Wir verkaufen zwar mehr Wein vor Ort und im Land, aber vor allem an internationales Publikum. <<

## Ein Blick in die Glaskugel

Skizze einer Vision:  
50 Jahre Manincor?

Wir stellen uns vor: Manincor und Kassian Graf Goëss-Enzenberg feiern ihren 50. Geburtstag. Welche Welt sehen sie? Was hat sich verändert, was ist ganz normal geworden?

### Kassian Graf Goëss-Enzenberg:

»Manincor gibt es, seit ich auf der Welt bin. Ich bin hier aufgewachsen, die Weinberge waren mein Abenteuer-spielplatz. Dem Beispiel meiner Eltern folgend, habe ich den Drang, neue Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Wenn das Weingut und ich unseren 50. Geburtstag feiern, soll Manincor in landwirtschaftlicher Hinsicht keine Ausnahme mehr sein. Bis dahin sollte sich der Weinbau, nein, die Landwirtschaft im ganzen Land verändert haben: Meine Vision ist, dass dann nur mehr biologisch gearbeitet wird.

Wir sind dann nicht mehr Vorreiter, sondern Teil eines Ganzen, das an einem Strang zieht und die Umstellung auf biologischen Weinbau erfolgreich gemeistert hat. Den Weg dorthin können wir mit unserer Expertise vorangehen, andere davon überzeugen und sie mit ins Boot holen.

Wenn meine Ideen heute noch visionär klingen, möchte ich andererseits das Weingut mit den bestehenden Werten weiterführen. Gut geerdet und mit dem Blick in den Himmel.

In den nächsten Jahren werden wir in der Landwirtschaft zunehmend neue technologische Möglichkeiten nutzen. Drohnen und andere Maschinen werden die Menschen bei der Arbeit im Weinberg und im Keller unterstützen. Ersetzen werden sie sie nie.

Wichtig ist mir auch, weiterhin für mehr Biodiversität zu arbeiten. Warum nicht zwischen den Rebzeilen Gemüse anbauen? Entsprechende Versuche gibt es bereits, in 25 Jahren soll das normal sein.

Ich möchte Innovationen nützen, damit wir uns einen Schritt zurück leisten können: eine Rückkehr zur Natur. Es ist wichtig, der Natur näher zu kommen, sie zu sehen, zu hören, zu fühlen. <<

### Michael Graf Goëss-Enzenberg:

»Ich freue mich darauf, in 25 Jahren als Großvater künftigen Enkelkindern Wissen weiterzugeben. Im Unternehmen möchte ich als Ratgeber zur Verfügung stehen oder auch Interessierte durch das Weingut führen. So soll eine Tradition entstehen.

Mein Wunsch ist es, mit dem Weingut immer Vorreiter in puncto Qualität zu bleiben. Der Name Manincor soll internationale Strahlkraft besitzen. Unser biodynamischer Weg ist noch lang: Wir möchten die Natur, die wir kultivieren, in eine sich selbst regulierende Balance bringen.

Ich freue mich, dass mein Sohn Kassian unsere Ansichten teilt und sie mit seiner Ausbildung und seiner Persönlichkeit weiter entwickelt. Er baut damit eine Brücke zwischen alt und neu. << |||

## Nella sfera di cristallo ...

Una visione per il futuro:  
50 anni di Manincor

Immaginiamo che sia trascorso un altro quarto di secolo e che Manincor e il conte Kassian Goëss-Enzenberg abbiano tagliato il traguardo dei 50 anni. Come vedono il mondo? Cos'è cambiato, cos'è entrato a far parte della normalità?

### Il conte Kassian Goëss-Enzenberg:

»Manincor esiste da quando sono nato. Sono cresciuto qui, con i vigneti a fare da teatro ai miei giochi. Come i miei genitori, anch'io sento il bisogno di sviluppare e realizzare nuove idee.

Quando la tenuta e io avremo 50 anni, Manincor non dovrà essere più un'eccezione nel panorama agricolo. Spero infatti che nel frattempo non solo la viticoltura, ma l'intera agricoltura della nostra terra sia cambiata, e la mia visione è che essa sia interamente biologica.

Non saremo più dei precursori, bensì parte di una collettività che si muove nella stessa direzione e che ha gestito con successo la conversione alla viticoltura biologica. Con il nostro know-how potremo aprire la strada, persuadere gli altri e coinvolgerli in questo percorso.

Se da un lato coltivo idee che possono apparire oggi visionarie, dall'altro vorrei portare avanti la tenuta nel rispetto degli attuali valori. Insomma, vorrei restare saldamente radicato a terra, ma con lo sguardo rivolto al cielo.

Negli anni a venire il mondo agricolo potrà avvalersi di molte nuove tecnologie. I droni e altre macchine ci aiuteranno sia in vigna che in cantina, ma non potranno mai sostituirsi all'essere umano.

Intendo poi continuare a impegnarmi per aumentare la biodiversità. Perché ad esempio non coltivare ortaggi fra i filari di vite? Alcune sperimentazioni sono già in atto, ma fra 25 anni questa dovrà essere la norma.

Vorrei sfruttare l'innovazione per permettermi di fare un passo indietro, un ritorno alla natura. È importante avvicinarsi alla natura, vederla, ascoltarla, sentirla. <<

### Il conte Michael Goëss-Enzenberg:

»Mi piace immaginarmi fra 25 anni in veste di nonno, intento a trasmettere le mie conoscenze ai nipoti. Vorrei restare a disposizione dell'azienda come consigliere, o accompagnare i visitatori a conoscere la tenuta. E così che nascono le tradizioni.

Il mio auspicio è che la tenuta resti sempre all'avanguardia sul piano della qualità e che il nome Manincor si associ a un grande prestigio internazionale. Per quanto riguarda la biodynamica, la strada da percorrere è ancora lunga: vorremmo portare la natura che coltiviamo a un equilibrio basato sull'autoregolazione.

Sono felice che mio figlio Kassian condivida le nostre idee e sia pronto a svilupparle ulteriormente con la sua personalità e la sua formazione, costruendo un ponte fra il vecchio e il nuovo. << |||

in agricultural terms. By then, change should have come to winegrowing, and to agriculture in general, throughout the region. I have a vision that everything will then be organic.

Then we will no longer be pioneers but part of a whole, with everyone pulling together to successfully complete the transformation to organic winegrowing. We can lead the way with our expertise, convince others and bring them on board.

If my ideas sound visionary today, let me say I also wish to continue to run the winery on the basis of our existing values. With our roots firmly in the soil and our eyes on the sky.

In the coming years, we will be making increasing use of new technological developments. Drones and other tools will support the people working in the vineyards and in the cellar. But they will never replace them.

For me it is also important to continue promoting more biodiversity. Why not grow vegetables between the vine rows? This is now being tested. In 25 years it should be quite normal.

I want to take advantage of innovations so that we can afford to take a step back – back to nature. We have to come closer to nature, and see it, hear it and feel it.” <<

### Michael Count Goëss-Enzenberg:

»I'm looking forward to passing on my knowledge to my future grandchildren in 25 years' time. I hope to be available as an advisor in the winery and perhaps as a guide on the estate. That should become a tradition.

It is my wish to always be a pioneer in terms of quality. I want the Manincor brand to enjoy international prestige. We still have a long way to go on our biodynamic journey: Our aim is to bring a self-regulating balance to the natural world in which we work.

I am delighted that my son Kassian shares our views and has the character and training to develop them further. That is building a bridge between old and new. << |||

## Melanzane alla parmigiana (4 Pers.)

2 längliche Melanzane  
1/2 kg reife Paradeiser (Wahlweise gr. Dose Pelati)  
1 große gelbe Zwiebel  
2 Pkg. Fior di latte (Mozzarella)  
viel Olivenöl

Parmesan gerieben

frische Basilikumblätter

Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, Basilikum & Oregano getrocknet

Melanzane in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit grobem Salz leicht bestreuen. Nach ca. 1/2 Std. die Scheiben mit Küchenkrepp abtupfen, in Öl goldig & weich abbraten. Gleichzeitig aus Zwiebel, Paradeiser, Zucker und getrockneten Kräutern eine würzige Sauce köcheln. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Nicht vergessen mit einem Schuss Rosé verfeinern.

Fior di latte Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Melanzane-Scheiben in eine flache Auflaufform legen, mit der Paradeis-sauce begießen, Basilikumblätter darauf und dann die Mozzarella draufschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Abschluss macht eine lockere Schicht an Mozzarella-Scheiben. Mit Parmesan & Olivenöl

Bei 200°C Umluft ca. 30 Minuten backen  
Mit Baguette oder Penne lauwarm servieren.



Gräfin Sophie kocht (2)  
La contessa Sophie in cucina (2)  
Cooking with the Countess (2)

Frisch kochen, gern 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. Hier teilen wir unsere besten Rezepte mit Ihnen!

Nella nostra cucina amiamo utilizzare prodotti freschi, possibilmente del nostro orto, per gustare ogni giorno il piacere di stare a tavola. I nostri vini, oltre ad accompagnare al meglio le pietanze, impreziosiscono spesso anche la lista degli ingredienti. Ecco per voi alcune delle 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!

# /// Melanzane alla parmigiana

## Der Süden zu Besuch in Südtirol

**Zutaten:** 2 längliche Melanzane /// 1/2 kg reife Tomaten (oder eine große Dose Pelati) /// 1 große gelbe Zwiebel /// einen Schuss La Rose /// 2 Pkg. Fior di Latte Mozzarella /// viel Olivenöl /// Parmesan, gerieben /// frische Basilikumblätter /// Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, Basilikum und Oregano getrocknet

- Melanzane in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit grobem Salz leicht bestreuen.
- Nach ca. einer halben Stunde die Scheiben mit Küchenkrepp abtupfen, in Öl goldig und weich braten.
- Gleichzeitig aus Zwiebel, Tomaten, Zucker und getrockneten Kräutern eine würzige Sauce köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss Rosé verfeinern.
- Fior di Latte Mozzarella in Scheiben schneiden.
- Melanzanescheiben in eine flache Auflaufform legen, mit der Tomatensauce begießen, Basilikumblätter darauf geben und dann die Mozzarella draufschichten. Fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind.
- Den Abschluss macht eine lockere Schicht Mozzarella. Mit Parmesan bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.
- Bei 200°C Umluft ca. 30 Minuten backen.
- Mit Baguette oder Penne lauwarm servieren. ///

## Profumi mediter- ranei in Alto Adige

**Ingredienti:** 2 melanzane oblunghe /// 1/2 kg di pomodori maturi (o una scatola grande di pelati) /// 1 cipolla dorata grande /// circa 60 ml di La Rose /// 2 mozzarelle fior di latte /// abbondante olio EVO /// parmigiano grattugiato /// basilico fresco /// sale, pepe, un cucchiaino di zucchero, basilico e origano essiccati

- Tagliare le melanzane a fette spesse 1 cm e cospargerle con poco sale grosso.
- Dopo mezz'ora asciugarle con carta da cucina e friggerle in olio in modo che risultino dorate, ma morbide.
- Nel frattempo cuocere a fiamma bassa cipolla, pomodoro, zucchero ed erbe essiccate per ottenere una salsa aromatica. Aggiustare di sale e pepe e affinare con il vino rosato.
- Tagliare a fette la mozzarella.
- Disporre le melanzane sul fondo di una teglia, bagnarle con la salsa di pomodoro, cospargerle di foglie di basilico e coprirle con la mozzarella. Procedere uno strato dopo l'altro, fino a esaurimento degli ingredienti.
- Completare l'ultimo strato con qualche fetta di mozzarella, il parmigiano e un filo d'olio.
- Cuocere per circa 30 minuti in forno ventilato a 200°C
- Servire tiepido, con pane francese o penne. ///

## A Mediterranean visitor to Alto Adige

**Ingredients:** 2 oblong eggplants /// 1/2 kg ripe tomatoes (or a large can of pelati) /// 1 large yellow onion /// a shot La Rose /// 2 packs fior di latte mozzarella /// plenty of olive oil /// grated parmesan cheese /// fresh basil leaves /// salt, pepper, 1 tsp sugar, dried basil and oregano

- Cut the eggplants into 1 cm thick slices and sprinkle lightly with coarse salt.
- After about half an hour, dab the slices with kitchen paper, and fry in oil until golden brown and soft.
- At the same time make a spicy sauce of onion, tomato, sugar and dried herbs and allow to simmer. Add salt and pepper to taste and a dash of rosé.
- Slice the fior di latte mozzarella.
- Place a layer of eggplant slices in a shallow casserole dish, pour on tomato sauce, add basil leaves and then mozzarella. Repeat the stacking until the ingredients are used up.
- Finish with a loose layer of mozzarella. Sprinkle with parmesan and drizzle with olive oil.
- Bake in a fan oven at 200°C for about 30 minutes.
- Serve lukewarm with baguette or penne. ///



### **Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung**

Schon im ersten Jahr meiner „italienischen“ Erfahrungen 1988, damals praktizierte ich im Istituto Agrario in San Michele all’Adige, „investierte“ ich in Vignetto Sgarzon von Elisabetta Foradori. Dieser Teroldego hatte es mir angetan. Der Jahrgang 2018 ist wieder ein wunderbar lebendiger, erfrischender Teroldego, mit Frucht von roten Beeren wie Preiselbeeren und auch Kirschen. Der Wein ist nicht geschliffen sondern sehr charaktervoll und individuell mit kernigem, zentriertem Tannin und richtig saftig zu trinken. So macht mir Rotwein aus der Dolomitenregion Spaß!

### **Il consiglio di Michael Goëss-Enzenberg**

Già nel primo anno delle mie esperienze “italiane”, nel 1988, quando facevo pratica presso l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, avevo “investito” nel Teroldego del vigneto Sgarzon di Elisabetta Foradori, dal quale ero rimasto affascinato. L’annata 2018 ci ha regalato di nuovo un Teroldego straordinariamente vivace e fresco, con note fruttate di bacche come il mirtillo rosso, ma anche la ciliegia. Non è un vino levigato, ma un concentrato di carattere e personalità, con tannini definiti e ben centrati, giustamente sapido al palato. Un rosso delle Dolomiti come piace a me!

### **Michael Goëss-Enzenberg’s wine recommendation**

In 1988, the first of my “Italian apprenticeship” years – I was actually an intern at the Istituto Agrario in San Michele all’Adige – I “invested” in some bottles of Elisabetta Foradori’s Vignetto Sgarzon. It is a Teroldego I was much taken with. The 2018 vintage is again a wonderfully lively and refreshing Teroldego, with fruit flavors of red berries such as cranberries and also cherries. The wine is not smoothed but full of character and distinctive with a pithy, centered tannin structure and a mouthwatering finish. It’s a red wine from the Dolomites region I really love!

**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 portraituren wir einen ihrer Weine.

**Parliamo degli amici!**

Di quelle amicizie che non nascono solo dal vino. Nella nostra rubrica “Messaggi nella bottiglia” diamo la parola ad amici vignaioli che apprezziamo sia sul piano personale che professionale. Loro ci raccontano il loro rapporto con i nostri vini e noi contraccambiamo ritraendone uno dei loro.

**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.

# /// Foradori

**Weltweites Netz.** Noch immer ist die Biodynamie im Weinbau etwas Besonderes. Man kennt und schätzt sich und fühlt sich verbunden. Gern öffnen wir unsere Türen für Gleichgesinnte aus aller Welt. Manche Bekanntschaften reichen viele Jahre zurück, wie jene mit Familie Foradori.

**E**in gemeinsamer Weg. Die Wege unserer Familien kreuzen sich seit Jahren, im Hintergrund der wunderbare Kallterer See, verbunden durch eine gemeinsame Vision von Landwirtschaft und Leben.

Rainer Zierock besuchte mit unseren Kindern Emilio, Theo und Myrtha oft Sophie und Michael, im Gepäck Ideen, Pflanzen und Tiere und wurde immer herzlich aufgenommen. Es gab viele, noch heute lebendige Momente des Dialogs und des Austauschs.

Es folgte die gemeinsame Begegnung mit der Biodynamie als landwirtschaftlicher Praxis und Denkweise, das Teilen der Vision einer lebendigen, sich stets erneuernden Landwirtschaft. Auch dabei haben wir uns als Gleichgesinnte wahrgenommen.

Immer wenn wir nach Manincor kommen, staunen wir über die Schönheit, die Harmonie und das besondere Licht. Es sind nicht nur die Weine, die uns erfreuen, es sind das Lächeln und die Herzlichkeit von Sophie und Michael, die uns das Gefühl geben, willkommen zu sein. Wir sind dankbar für das, was wir bisher teilen durften und für alles, was uns die Zukunft gemeinsam bringt. Menschen mit einer gemeinsamen Vision, die imstande sind, Ideen und Ideale gemeinsam in einem komplexen Umfeld der Vielfalt und im steten Austausch umzusetzen, werden die Zukunft gestalten. In diesem Sinn können unsere Weine eine gemeinsame Botschaft in die Welt tragen. Einmal mehr zusammen auf dem gleichen Weg. ///

**Kurzbiografie:** Elisabetta Foradori gilt zusammen mit ihrem 2009 verstorbenen Mann Rainer Zierock als Retterin der Teroldego-Traube. Mutig und neugierig baute sie seit ihrer ersten Ernte 1984 das Weingut Foradori stetig aus. Seit 2002 arbeitet das Weingut biodynamisch. Mit Emilio, Theo und Myrtha ist die nächste Generation heute dabei, das Weingut und die Landwirtschaft weiterzuentwickeln.

**Una rete a livello mondiale.**

La biodinamica nella vitivinicoltura continua a 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 agli estimatori della biodinamica da tutto il mondo. Alcune amicizie durano ormai da molti anni, come quella con la famiglia Foradori.

**U**n percorso comune. Le strade delle nostre famiglie si incrociano da anni sullo splendido sfondo del lago di Caldaro, accomunate dalla stessa visione dell'agricoltura e della vita.

Rainer Zierock faceva spesso visita a Sophie e Michael insieme ai nostri figli Emilio, Theo e Myrtha: portava con sé un bagaglio di idee, piante e animali e veniva sempre ricevuto con grande calore. Ancora oggi riviviamo con piacere i tanti momenti di dialogo e scambio.

Insieme, poi, abbiamo conosciuto la biodinamica, sia come approccio filosofico che come visione di un'agricoltura viva e in continuo rinnovamento. Anche in questo ci siamo sentiti uniti.

Ogni volta che arriviamo a Manincor restiamo incantati dalla sua bellezza e armonia e da quella sua luce inconfondibile. Ad accoglierci non ci sono solo gli ottimi vini, ma anche il sorriso e la cordialità di Sophie e Michael, che ci fanno sempre sentire i benvenuti. Siamo grati di ciò che abbiamo condiviso finora e di quanto ancora potremo raggiungere insieme. Le persone che, come noi, perseguono una stessa visione e collaborano per realizzare idee e ideali all'interno di una realtà varia e complessa possono infatti dare un importante contributo al futuro. I nostri vini porteranno nel mondo un messaggio comune, uniti ancora una volta nella stessa direzione. ///

**Breve biografia** Insieme al marito Rainer Zierock, scomparso nel 2009, Elisabetta Foradori è considerata la “custode” delle uve di Teroldego. Coraggiosa e curiosa, sin dalla sua prima vendemmia nel 1984 ha continuato ad ampliare e migliorare la tenuta Foradori. Dal 2002 l'azienda segue i principi della biodinamica. Ai figli Emilio, Theo e Myrtha il compito di sviluppare anche in futuro la tenuta e l'attività vitivinicola.

**Global network.** Biodynamic wine-growers 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. We have been friends with many of them for years now as in the case of the Foradoris.

**T**aking the same path. Our families' paths have been crossing for years, with the wonderful Lake Kalltern in the background and the bond of a shared approach to the land and life.

My husband Rainer Zierock often visited Sophie and Michael with our children Emilio, Theo and Myrtha, taking with him ideas, plants and animals and always assured of a warm welcome. There were many moments of dialogue and exchange that are still very much alive today.

There followed a joint encounter with biodynamics as a method and philosophy of cultivation and a shared vision of the continuous renewal of the vitality of the soil.

Whenever we go to Manincor, we are amazed by the beauty, the harmony and the special quality of the light there. It is not only the wines that give such pleasure; it is the smile and warmth of Sophie and Michael that make us feel at home. We are grateful for what we have been privileged to share so far and for all the future holds in store for us together. The future will be shaped by people with a common vision, people capable of implementing ideas and ideals together in a complex environment of diversity and in constant dialogue with one another. To that extent our wines can carry a common message to the world at large. Once again taking the same path together. ///

**Short biography:** Together with her husband Rainer Zierock, who died in 2009, Elisabetta Foradori is considered the savior of the Teroldego grape. Since bringing in her first harvest in 1984, she has steadily expanded the Foradori winery with courage and curiosity. The winery became a biodynamic operation in 2002. The younger generation – Emilio, Theo and Myrtha – are now at work on the further development of the winery and farm.



# /// Unser Weingut in einer Doppelrolle

## Die Mafia in Manincor: „Il Pastore“ und seine Freunde

Im Frühling 2020 kommt wie schon öfters Tobias Moretti, Freund des Hauses, nach Manincor, dieses Mal in Begleitung des Regisseurs Andreas Prochaska. Im Gepäck: das Drehbuch zu einem Fernsehfilm über die Weinmafia und der Plan, Manincor als Drehort zu gewinnen. Und so kam es: Manincor bekam die Rolle als Südtiroler Weingut Trojer.

Besonders spannend war die Zeit des Drehs, die mit der heikelsten Phase unseres Jahres, der Weinlese, zusammenfiel. Aus einem Drehbuch wurden rasch zwei: eines für den Film und eines für das Weingut.

Unsere Regisseurin war Anita Crepez, Assistentin der Geschäftsleitung und ausgestattet mit Erfahrungen in der Filmbranche. Die Teams wurden aufeinander eingeschworen und arbeiteten mit Rücksicht und Disziplin. Es war trotzdem eine große Herausforderung.

Was wir zum Film schon verraten dürfen: Der Arbeitstitel ist „Il Pastore“, TV-Premiere ist im Herbst 2021. Die Geschichte dreht sich um das Winzerpaar Matteo (Tobias Moretti) und Stefania (Ursina Lardi), deren Tochter Laura (Antonia Moretti) und den Kellermeister Albert Psenner (Gerhard Liebmann). In die Erntezeit platzen alte Freunde, Matteos „Familie“ aus seiner Jugend im Süden Italiens.

Lassen Sie sich den Film nicht entgehen! Es ist ein Vergnügen, bekannte Details von Manincor zu entdecken.

**Hier vorab ein paar Schnappschüsse vom Dreh in Manincor! ///**

## A Manincor una fiction sulla mafia: sul set de “Il pastore”

Nella primavera del 2020 Manincor ha ospitato il noto attore austriaco Tobias Moretti. Non era la prima volta, essendo lui un nostro amico di vecchia data, ma quest'anno era accompagnato dal regista Andreas Prochaska. In valigia aveva il copione di una fiction televisiva sulla mafia del vino che desiderava girare da noi. E così a Manincor è stato affidato il ruolo della tenuta altoatesina “Trojer”.

La fase delle riprese è risultata particolarmente impegnativa, in quanto coincideva proprio con il momento più delicato dell'anno: la vendemmia. Abbiamo perciò dovuto seguire due copioni: quello del film e quello della tenuta.

La nostra “regista” era Anita Crepez, assistente di direzione con esperienze nel settore cinematografico. I due cast si sono armonizzati alla perfezione e hanno lavorato con grande disciplina e rispetto reciproco, nonostante le tante difficoltà.

Della fiction possiamo anticiparvi che il titolo provvisorio è “Il pastore” e che il debutto televisivo è previsto per l'autunno 2021. È la storia di una coppia di vignaioli, Matteo (Tobias Moretti) e Stefania (Ursina Lardi), della figlia Laura (Antonia Moretti) e del capo cantiniere Albert Psenner (Gerhard Liebmann). Durante la vendemmia irrompe sulla scena dal Sud Italia la “famiglia” di Matteo, riportando a galla ricordi di gioventù.

Una serie da non perdere, nella quale si riconoscono tanti dettagli famigliari della tenuta Manincor.

**Ve ne forniamo un assaggio con alcuni scatti delle riprese. ///**

## The Mafia in Manincor: “Il Pastore” and his friends

In the spring of 2020, as so often in the past, Tobias Moretti, a friend of the house, visited Manincor, this time accompanied by film director Andreas Prochaska. He came with the script for a TV movie about the wine mafia and the plan to obtain permission to shoot the film in Manincor. The outcome of the visit was that Manincor found itself in the role of the South Tyrolean Trojer Winery.

A challenging detail: the dates chosen for the shoot coincided with the most critical time of the year at Manincor, namely the grape harvest. As a result one script soon became two: one for the film and one for the winery.

Our film director was Anita Crepez, Manincor's assistant to the management with experience of the film industry. The two teams accepted their role as partners and worked with great mutual consideration and discipline. It was a challenging operation nevertheless.

What we can reveal in advance about the film: The working title is “Il Pastore”, and the first TV screening will be in the autumn of 2021. The story revolves around the winemaking couple Matteo (Tobias Moretti) and Stefania (Ursina Lardi), their daughter Laura (Antonia Moretti) and the winemaker Albert Psenner (Gerhard Liebmann). The grape harvest is interrupted by the arrival of old friends, Matteo's “family” from his youth in the south of Italy.

Be sure not to miss the film! If only for the pleasure of discovering familiar details of Manincor. **To whet your appetite, here are a few images from the shoot in Manincor! ///**

**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 2020

**Rebsorten:** Weißburgunder 45%, Chardonnay 33%, Sauvignon Blanc 22% // **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 2024. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

**Vitigni:** Pinot Bianco 45%, Chardonnay 33%, Sauvignon Blanc 22% // **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 45%, Chardonnay 33%, Sauvignon Blanc 22% // **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 2024. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



## La Rose de Manincor 2020

**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 2021 bis Ende 2024. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem 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 retrogusto fruttato e minerale. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2021 a fine 2024. // **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 2021 to the end of 2024. // **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 2020

**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 2021 bis Ende 2024. // **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 2021 a fine 2024. // **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 2021 to the end of 2024. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.



## Der Keil 2020

**Rebsorte:** Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2021 bis Ende 2024. // **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 2021 a fine 2024. // **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 2021 to the end of 2024. // **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 2020

**Rebsorten:** Weißburgunder 57%, Chardonnay 28%, 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 2021 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

**Vitigni:** Pinot Bianco 57%, Chardonnay 28%, 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 2021 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

**Grape varieties:** Pinot Blanc 57%, Chardonnay 28%, 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 2021 to the end of 2027. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



## Réserve del Conte 2019

**Rebsorten:** Lagrein 32%, Merlot 47%, Cabernet 21% // **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 2021 bis Ende 2026. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranen Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch.

**Vitigni:** Lagrein 32%, Merlot 47%, Cabernet 21% // **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 2021 a fine 2026. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti e carni bianche e rosse arrostiti o grigliate.

**Grape varieties:** Lagrein 32%, Merlot 47%, Cabernet 21% // **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 2021 to the end of 2026. // **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 2020

**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 2021 bis Ende 2028. // **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 2021 a fine 2028. // **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 2021 to the end of 2028. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



### Mason 2019

**Rebsorte:** Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Graphit, reif in der Frucht, frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2021 bis Ende 2026. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (rotem) 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 2021 a fine 2026. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

**Grape variety:** Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** 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 2021 to the end of 2026. // **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 2020

**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 2021 bis Ende 2028. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2021 a fine 2028. // **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 mid-palate, mineral-like reminiscent of wet stones with juicy acidity finishing long with flinty notes. // **Optimum maturity:** from autumn 2021 to the end of 2028. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



### Rubatsch 2019

**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 2021 bis Ende 2026. // **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 2021 a fine 2026. // **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 2021 to the end of 2026. // **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 2020

**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 2021 bis Ende 2028. // **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 2021 a fine 2028. // **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 2021 to the end of 2028. // **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 2019

**Rebsorten:** Merlot 39%, Cabernet Franc 29%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 9%, Petit Verdot 8%, Syrah 6% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2021 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie würzigem Hartkäse.

**Vitigni:** Merlot 39%, Cabernet Franc 29%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 9%, Petit Verdot 8%, Syrah 6% // **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 2021 a fine 2029. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni e servire in calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

**Grape varieties:** Merlot 39%, Cabernet Franc 29%, Tempranillo 9%, Cabernet Sauvignon 9%, Petit Verdot 8%, Syrah 6% // **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 2021 to the end of 2029. // **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 2019

**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 2021 bis 2031 // **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 2021 al 2031 // **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 2021 to 2031 // **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](http://www.manincor.com)



### Castel Campan 2019

**Rebsorten:** Cabernet Franc 72%, Merlot 28% // **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 2022 bis 2032. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.**

**Vitigni:** Cabernet Franc 72%, Merlot 28% // **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 2022 al 2032. // **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 72%, Merlot 28% // **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 2022 to 2032. // **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](http://www.manincor.com) // [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)



## /// Unsere neue Website

### Spiegeln, Spiegeln an der Wand

Es sind wir nicht. Aber das Spiegeln hat gesprochen: Es war Zeit, für einen Relaunch unserer Website. Wie es uns entspricht, haben wir tief gedacht; schön allein war uns nicht genug. Die Idee: eine neue Website, die ausstrahlt, wohin wir uns mit den Jahren entwickelt haben, welche Weine wir machen, die vom Genuss und von unserem Land spricht.

Wir sind verwoben und verwachsen mit unserem Weingut. Wenn wir mit dem Erzählen beginnen, hören wir nicht so schnell auf. Unsere neue Website schafft den Spagat: Die vielen Geschichten und Informationen haben wir schlaue strukturiert. Wichtige Fakten sind schnell zu finden, und wer mehr wissen will, kann in langen Erzählungen versinken.

Selbstverständlich ist die Seite technisch auf dem neuesten Stand und optimiert für jedes Ausgabegerät. Der Onlineshop wurde durchgelüftet und macht es einfach, einzelne Flaschen oder Weinpakete zu bestellen. Wer lieber beim Händler vor Ort einkauft, findet unter den Bezugsquellen die Adressen in der Umgebung.

Eine der Hauptrollen auf unserer Website spielt der neu eröffnete Manincor Club, unser Bonuspunkteprogramm (S. 8).

Schauen Sie vorbei, wir freuen uns auf Ihren virtuellen Besuch unter [www.manincor.com](http://www.manincor.com) ///

### Specchio, specchio delle mie brame

No, non siamo vanitosi, ma lo specchio ha dato il suo responso: il nostro sito aveva bisogno di una rinfrescata. Abbiamo riflettuto a fondo e abbiamo deciso che non bastava che fosse solo bello. Volevamo un sito che riflettesse il cammino che abbiamo percorso negli anni, parlasse dei vini che produciamo, del buon vivere e della nostra terra.

La nostra vita si intreccia con quella della nostra tenuta, e quando iniziamo a parlarne, è difficile smettere... Il nostro nuovo sito collega e struttura i tanti racconti e le informazioni che proponiamo. I fatti salienti si trovano facilmente, ma chi desidera saperne di più può immergersi in una narrazione più approfondita.

Dal punto di vista tecnico, il sito risponde naturalmente agli standard più moderni ed è ottimizzato per qualsiasi dispositivo. Nel nostro online shop si possono ordinare con la massima facilità bottiglie singole o pacchetti speciali. Chi invece preferisce rifornirsi nel negozio vicino casa, troverà gli indirizzi di tutti i nostri rivenditori.

Un ruolo di primo piano spetta poi al nuovo Manincor Club (pag. 8).

Venite a trovarci, vi aspettiamo all'indirizzo [www.manincor.com](http://www.manincor.com) ///

### Mirror, mirror on the wall

Vanity is not our style. But the mirror had spoken: It was time for a relaunch of our website. As is our wont, we thought deeply; good looks alone are not enough for us. The idea: a new website that reflects how we have developed over the years and what wines we now make, a website that speaks of enjoyment and of our region.

We are inseparable from our wine estate. Once we start talking about it, it's hard to stop us. With our new website we have managed the balancing act – with a smart structure for our many stories and all the useful information. The facts are quickly found, and if you want to know more, you can immerse yourself in the longer narratives.

In technical terms, the website is bang up to date, of course, and runs perfectly on all devices. Our online store makes it easy to order individual bottles or whole wine packages. For those who prefer to buy from a local dealer, the site also lists the addresses for the various regions.

One of the stars of our website is the new Manincor Club (p. 8).

But sure to drop in!  
We are looking forward to your virtual visit at [www.manincor.com](http://www.manincor.com) ///

■ Unser La Rose ist ein komplexer Rosé aus unseren besten Rotweintrauben. Der Saftabzug erfolgt nach 6–24 Stunden, anschließend folgt die Kaltmazeration von Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon. Nach Spontangärung und 6-monatiger Reifung auf der Feinhefe in Holzfässern entsteht eine Art Weißweinessenz unseres Cassiano. Voller Frucht und Finesse, lachsfarben im Glas, mit Zitrusfrüchten, Pflaumen und Kirschen in der Nase ist er durch und durch trocken, aber ungemein animierend am Gaumen. Komplexe Noblesse gewinnt er nach einigen Jahren Flaschenreife.

■ Il nostro La Rose è un rosato complesso, ottenuto dalle nostre migliori uve per vini rossi. Il salasso avviene dopo 6–24 ore di macerazione a freddo. I vitigni utilizzati sono Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon. Dopo la fermentazione spontanea e sei mesi di affinamento su fecce fini in botti di legno il risultato è una sorta di essenza di vino bianco del nostro Cassiano. Vino di grande finezza e ricco di aromi fruttati, di colore rosso salmone, al naso si presenta con sentori di agrumi, prugna e ciliegia, al palato risulta asciutto, ma straordinariamente suadente. Alcuni anni di affinamento in bottiglia gli conferiscono complessità ed eleganza.

■ Our La Rose is a complex rosé made from our best red grapes (Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon). The juice is bled off after 6–24 hours of skin contact, after a cold maceration. After spontaneous fermentation and aging on the fine lees in wooden barrels for six months, a kind of white wine essence of our Cassiano is obtained. Full of fruit and finesse, salmon-red in color, with citrus, plum and cherry on the nose, the wine is thoroughly dry, yet immensely animating on the palate. A noble complexity develops after a few years of aging in the bottle.

*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](http://www.manincor.com) // [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)

Visit us on [f](#) and [@](#) @manincor

