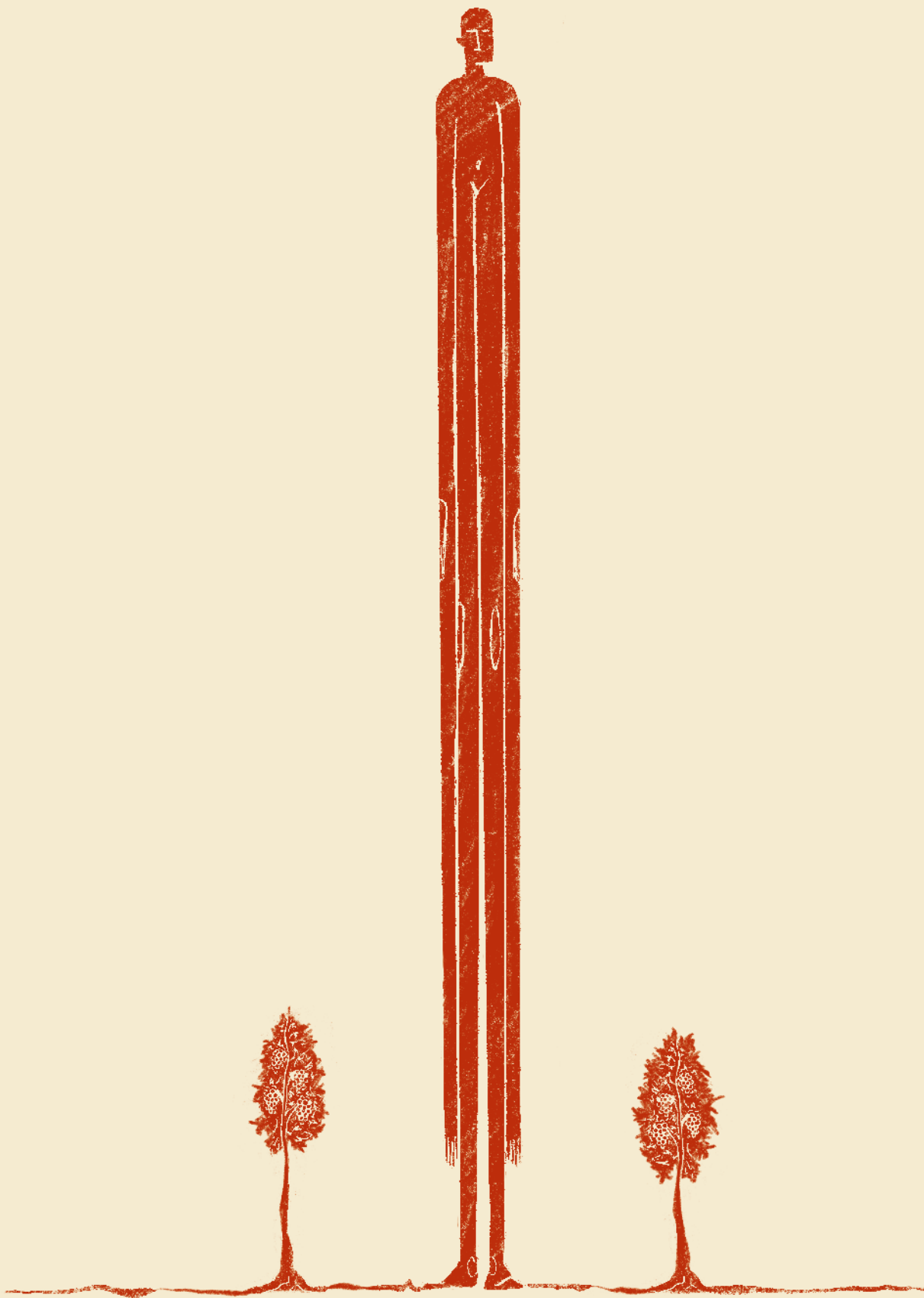


manincor



22

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2022



Das richtige Maß?
La giusta misura?
The right measure?

Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

Moscato Giallo

Ein fröhlicher Name! Und die Farbe – auch fröhlich. Der Geschmack: ein Rendezvous von Frucht und Aroma. Die Stimmung: fröhlich! Ein Wein für viele Gelegenheiten das ganze Jahr. Auch als Aperitif.

Seite 24

Il nome mette allegria, e il colore non è da meno. Al palato si sposano note fruttate e aromatiche. Un vino gioioso, insomma, adatto a ogni occasione per tutto l'arco dell'anno. Anche come aperitivo.

Pagina 24

A cheerful name! And the color – also cheerful. The taste: a rendezvous of fruit and aroma. The mood: cheerful! A wine for many occasions throughout the year. Also as an aperitif.

Page 24



Geschätzte Freunde von Manincor!

Im Leben wie in der biodynamischen Landwirtschaft geht es oft immer um das richtige Maß. Wie wir in Manincor damit umgehen, haben wir versucht, in diesem Weingutsbericht in Worte zu fassen. So passen beispielsweise auch unsere neuen, leichteren Flaschen mit den Papierbänderole zu unserer Philosophie, dass weniger oft mehr ist. Zu unserem 25-Jahr-Jubiläum konnten wir diese Umstellung realisieren.

Dieses Jubiläum erfüllte uns mit großer Freude, und so haben wir es gleich mehrmals gefeiert. Mit einigen unserer nationalen und internationalen Partner kamen wir zu einer Verkostung ausgewählter Weine aus den letzten 25 Jahren zusammen. Lesen Sie in diesem Heft einen Bericht darüber.

Als neues Weinclub-Mitglied haben Sie die Möglichkeit, exklusiv unsere Sonderfüllungen zu verkosten und zu erwerben. Dazu mehr auf der Clubseite.

Wer Rebbolz heißt und hervorragende Weine in der Pfalz macht, verraten wir in unserer Flaschenpost. Und ein einfaches Gericht zu unserem Moscato Giallo empfiehlt Ihnen Manincors Hausfrau.

Viel Freude beim Lesen, in vino veritas!

*Herzlichst,
Michael & Sophie Goëss-Enzenberg*

Cari amici di Manincor!

Nella vita, come nell'agricoltura biodynamica, è importante trovare la giusta misura. In questo numero del Notiziario cercheremo di raccontarvi ciò che facciamo per raggiungere quest'obiettivo. Coerentemente con la nostra filosofia per cui "meno è meglio", abbiamo ad esempio introdotto per il nostro 25° anniversario le nuove bottiglie, più leggere e chiuse con la fascetta di carta.

Per festeggiare degnamente il nostro primo quarto di secolo abbiamo inoltre previsto una serie di eventi. In particolare, abbiamo organizzato per alcuni partner nazionali e internazionali la degustazione di una selezione di vini degli ultimi 25 anni, della quale potrete leggere nel Notiziario.

I soci del Manincor Club hanno inoltre la possibilità di degustare e acquistare in esclusiva le nostre edizioni speciali. Maggiori dettagli sono riportati nella pagina dedicata al Club.

Nella rubrica "Messaggi nella bottiglia" vi riveleremo chi porta il nome di un sarmiento e produce ottimi vini nel Palatinato. La nostra padrona di casa vi consiglierà infine una semplice ricetta da abbinare al nostro Moscato Giallo.

Buona lettura e... in vino veritas!

*Cordialmente,
Michael & Sophie Goëss-Enzenberg*

Dear friends of Manincor!

As in life in general, biodynamic working is often/always about finding the right balance. How this works out at Manincor is one of the subjects dealt with in this edition of our winery report. It includes our new, lighter bottles and paper banderole in keeping with our philosophy that less is often more. The changeover was a fitting item in our 25th anniversary year.

The anniversary itself was a source of such great joy for us that we celebrated it several times! One event was a tasting session with national and international partners featuring selected vintage wines from the last 25 years. You can read all about it in this report.

On the Wine Club page, we reveal our exclusive offer for new members to taste and purchase our special bottlings.

Who the people by the name of Rebbolz (literally: Vinewood) are, who make wonderful wines in the Palatinat region of Germany, is the subject of this edition's Message in a Bottle. Last but not least: the Manincor housewife has a simple dish to go with our Moscato Giallo for you to make.

Enjoy your read! In vino veritas!

*Sincerely,
Michael & Sophie Goëss-Enzenberg*



Die neuen Flaschen

Die Kunst der Reduktion: Mit unseren neuen Weinflaschen gehen wir weiter in Richtung einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft. Statt der Zinnkapsel geben wir bei den Hand- und Herz-Weinen eine Papierbanderole über den Korken, bei den Krone-Weinen verwenden wir Siegelwachs. Zudem arbeiten wir daran, das Gewicht der Flaschen zu reduzieren. Damit werden jährlich viele Tonnen Glas eingespart. Wir möchten schließlich Spuren in der Erinnerung hinterlassen und nicht in der Natur.

Le nuove bottiglie

L'arte di ridurre: grazie alla nuova impostazione delle nostre bottiglie facciamo un altro passo verso un'economia circolare e sostenibile. Anziché con la tradizionale capsula di stagno, abbiamo coperto i tappi dei nostri vini "Mano" e "Cuore" con una fascetta di carta, mentre per la linea "Corona" utilizziamo la ceralacca. Stiamo inoltre lavorando per ridurre il peso delle bottiglie e risparmiare ogni anno molte tonnellate di vetro. Vogliamo infatti imprimere le nostre tracce nella memoria, non nella natura.

New wine bottles

The art of reduction: With our new wine bottles we are taking yet another step on the path to a more sustainable circular economy. For our Hand and Heart wines we have replaced the tin capsule with a paper banderole over the cork, and for the Crown wines we are using sealing wax. We are also working on reducing the weight of the bottles. We thus save many tonnes of glass per year. All part of our desire to leave traces in your memory and not in the natural environment.

/// Handarbeit

Helmuth Zozin

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

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:
Das Weinjahr 2021

Wie in jedem Jahr gab es auch 2021 so allerhand Herausforderungen zu meistern. Das Coronavirus hat nicht locker gelassen und uns vor allem während der Ernte Probleme bereitet: Etliche ungeimpfte Erntehelfer mussten in Quarantäne, und einige erkrankten relativ schwer.

Weinbauern und das Wetter.

Die wechselnde Witterung bestimmt wie kaum etwas anderes den Winzeralltag. Für viele Tätigkeiten braucht es ausreichend Regen und für andere wiederum stabiles Schönwetter. Perfekt ist es kaum einmal, aber mit Organisationstalent und Flexibilität kommen wir meist gut übers Jahr.

Der kühle Frühling. Das Jahr begann mit einem trockenen, kühlen März, die Reben hielten den Austrieb bis Anfang April zurück. Wir unterstützten diese Phase der sprießenden Wachstumskräfte mit Brennnesseltee und dynamisiertem Hornmist. April und Mai waren von wiederkehrenden Kälteeinbrüchen geprägt. Die biodynamischen Präparate stimulieren gerade in solchen Stresssituationen das gesunde Wachstum der Reben.

Hitze, Regen, Hagel. Die Rebenblüte begann mit Anfang Juni spät. Dann brachte uns dieser heiße und trockene Monat den eigentlichen Sommer. Der Juli war hingegen äußerst regnerisch mit vielen Gewittern. Eines dieser heftigen Sommergewitter hat uns in Manincor leider auch Hagel beschert.

Notizie dalla cantina e dal vigneto

Retrospettiva:
l'annata 2021

Come ogni anno, anche il 2021 ci ha posto di fronte a numerose sfide. Il COVID non ha allentato la morsa, creandoci problemi soprattutto durante la vendemmia. Diversi braccianti non vaccinati hanno dovuto essere messi in quarantena, e alcuni di loro si sono ammalati in forma relativamente grave.

Il viticoltore e il meteo. La quotidianità del viticoltore è scandita soprattutto dal meteo. Per molte attività è indispensabile il giusto apporto di pioggia, mentre altre richiedono tempo stabile. La perfezione non esiste, ma con un'organizzazione efficace e flessibile riusciamo in genere a chiudere bene l'annata.

«La perfezione non esiste, ma con un'organizzazione efficace e flessibile riusciamo in genere a chiudere bene l'annata.»

Una primavera fresca. L'annata ha esordito con un marzo fresco e asciutto. Le viti hanno incominciato a germogliare solo all'inizio di aprile e abbiamo sostenuto questa fase di energia vegetativa con infuso di ortica e cornoletame dinamizzato. I mesi di aprile e maggio sono stati segnati da ricorrenti ondate di freddo. È proprio nelle situa-

News from the cellar and vineyards

In retrospect:
the 2021 wine year

As in every year, 2021 again presented us with all kinds of challenges to master. The coronavirus did not let up and caused problems during the harvest in particular: A number of unvaccinated harvest workers had to go into quarantine, and some became fairly ill.

Wine growers and the weather.

More than anything else, it is the weather and its moods that determine the day-to-day work of the winegrower. Rain is needed for many activities and a stable period of good weather for others. Things are rarely perfect, but with good organisation and flexibility we usually manage to get through the year well.

Cool spring. The year began with a dry, cool March, and the vines did not bud until early April. We supported the vines in this phase of burgeoning growth with nettle tea and dynamized horn manure. There were recurring cold spells in both April and May. In such stressful conditions, our biodynamic preparations stimulate healthy growth in the vines.

Heat, hail, rain. The vines were late to start flowering. That was not until the beginning of June. Then we had a hot and dry month, which was really last year's summer. July, on the other hand, was very wet with several heavy thunderstorms. One of them unfortunately brought hail to Manincor.

Biodynamic remedies. Our therapy in such a case begins by spraying

Biodynamie wirkt. Unsere Mittel in diesem Fall sind zuerst Kamillentee und dann bis zur Reife zwischen Voll- und Neumond immer wieder Ackerschachtelhalmtee und dynamisierter Hornkiesel. Das stimuliert die Regenerations- und Reifekräfte. Unsere Erfahrung zeigt, dass unsere Reben mit dem Einsatz der biodynamischen Präparate Hagelschläge gut wegstecken und nach wenigen Wochen wieder in ihrem normalen Vegetationsrhythmus sind. Ackerschachtelhalmtee und Hornkiesel bringen Aroma und Zuckerreife in Einklang und wirken ausgleichend. Kühle Nächte und sonnige Tage in den letzten Wochen der Reife trugen dazu bei, dass im Moment der Ernte Zucker, Säure und Aroma nahezu optimal waren.

»Kühle Nächte und sonnige Tage in den letzten Wochen der Reife trugen dazu bei, dass im Moment der Ernte Zucker, Säure und Aroma nahezu optimal waren.«

Erntebeginn im September.

Am 13. September begannen wir die Ernte wie üblich mit dem Sauvignon Blanc in unseren Toplagen Liebenaich und Tannenbergl in Terlan. Von Anfang an war viel Selektionsarbeit nötig, aber die Qualitäten waren absolut vielversprechend.

Das Motto der Saison. Dieses Szenario zog sich durch die ganze Lese. Die Reife war perfekt, die Balance der Komponenten stimmig, aber bei jeder Traube mussten wir einige faule Beeren herauszupfen. Der Aufwand war enorm: Im Schnitt schaffte jeder Leser pro Tag nur zirka 200 kg, 10-20% der Menge gingen dabei verloren. Am meisten Selektionsarbeit verlangte uns der Pinot Noir ab. Nur etwas mehr als 100 kg konnte jeder Erntehelfer am Tag schneiden. Entschädigt wurden wir durch die sehr gute Qualität, die wir in den Keller bringen konnten.

Ein kühler Frühling.
Una primavera fresca.
A cool spring.



zionen di stress che i preparati biodinamici stimolano la crescita sana delle viti.

Caldo, pioggia e grandine. La fioritura è incominciata tardi, ai primi di giugno. È seguito un mese caldo e secco, che ha segnato l'inizio dell'estate vera e propria. Luglio è stato invece estremamente piovoso, con numerosi rovesci. Purtroppo, uno di questi forti temporali estivi ci ha portato anche la grandine.

L'efficacia della biodinamica. In questi casi utilizziamo prima la tisana di camomilla, poi, fino alla maturazione, ripetutamente decotto di equiseto e cornosilice dinamizzato fra la luna piena e la luna nuova. In questo modo stimoliamo le forze che intervengono nella rigenerazione e maturazione. L'esperienza ci ha insegnato che i preparati biodinamici aiutano le nostre viti a superare bene le grandinate e a riprendere in poche settimane il normale ritmo vegetativo. Il decotto di equiseto e il cornosilice svolgono un'azione riequilibrante e favoriscono il bilanciamento di aromi e maturazione zuccherina. Nelle ultime settimane della maturazione, le notti fresche e le giornate soleggiate hanno fatto sì che al momento della raccolta zuccheri, acidità e aromi presentassero livelli pressoché ottimali.

L'inizio della vendemmia a settembre. Il 13 settembre abbiamo iniziato la raccolta, partendo come sempre dal Sauvignon Blanc dei nostri poderi di punta Liebenaich e Tannenbergl, a Terlan. Sin dall'inizio si è resa necessaria una notevole attività di selezione, ma la qualità è risultata decisamente promettente.

Il motto della stagione. Lo stesso scenario si è ripetuto per tutta la vendemmia. La maturazione era perfetta, con componenti ben equilibrate, ma da ogni grappolo abbiamo dovuto rimuovere alcuni acini guasti. È stato un lavoro immane: la media giornaliera per raccogliitore è stata di soli 200 kg circa, con una perdita del 10-20% sulla quantità totale. La selezione più laboriosa è stata effettuata sul Pinot Nero, tanto che ogni raccogliitore ha superato a malapena i 100 kg di uva al giorno.

Auch 2021 hatte die Pandemie Einfluss auf die Weinlese.
Anche nel 2021 il COVID ha influenzato la vendemmia.
The grape harvest was again affected by the pandemic in 2021.



»Things are rarely perfect, but with good organisation and flexibility we usually manage to get through the year well.«

chamomile tea followed by repeated applications of horsetail tea and dynamized horn silica between full moon and new moon until the grapes are ripe. This stimulates the forces of regeneration and maturation. From experience we know that the use of bio-dynamic preparations enables our vines to cope with hail and to resume their normal vegetative rhythm within a few weeks. Horsetail tea and horn silica balance aroma and sugar content and have a harmonizing effect. Cool nights and sunny days in the last weeks of maturation helped to achieve an almost optimum combination of sugar, acidity and aroma in the harvested grapes.

Grape harvest beginning in September. On September 13 the grape harvest began as usual with the Sauvignon Blanc on our premium sites, namely Liebenaich and Tannenbergl in Terlan. From the beginning, careful selection was the order of the day, but the quality of the harvested grapes was highly promising.

The motto for the season. This scenario continued throughout the harvest. The grapes were at perfect maturity and their constituents in excellent balance, but in every bunch there were rotten berries to be picked out. That was a lot of work: On average, each worker managed to pick only about 200 kg per day, and 10-20% of the volume was lost. Grape selection was especially critical in the case of the Pinot Noir. Each harvester could only manage a little more than 100 kg a day. We were compensated, however, by the very good quality of the grapes brought in.

Im Weinberg mit Helmut Zozin
In vigna con Helmut Zozin.
In the vineyard with Helmut Zozin.



Erntestrategien. Besonders interessant war die Ernte in unseren vom Hagel betroffenen Weinbergen hier in Manincor. Für die spätreifenden Roten sind das unsere absoluten Toplagen. Selektiv zu lesen war hier besonders wichtig. Wir entschieden uns für zwei Lesedurchgänge, um auf der vom Hagel kaum betroffenen Seite die Topqualitäten für Castel Campan und Cassiano zu selektieren. Diese gesplittete Lese hat sich ausgezahlt: 20% der Trauben waren von perfekter Qualität, die restlichen 80% ergaben durch selektive Lese guten Réserve del Conte.

»Viel Frucht, ausgewogener Alkohol und knackige Säure prägen den Jahrgang bei Weiß- und Rotweinen.«

Première im Weinberg. In solchen Jahren fürchten Winzer die Kirschessefliege. Um uns vor dieser Plage zu schützen, griffen wir heuer erstmals zu Gesteinsmehl, ein absolut natürliches Produkt. Es legt sich als weißer Film über die Beeren, die für die Fliegen so weniger attraktiv sind. Der Anblick der Beeren ist gewöhnungsbedürftig: Statt ihrer verlockenden blauen Farbe sind sie milchig weiß. Aber es funktioniert und ist zu hundert Prozent biologisch. Schlussendlich sind wir zufrieden. Ein Viertel der Menge ging zwar verloren, aber qualitativ sind wir auch bei den Rotweinen richtig glücklich.

Charakter der Weine. Viel Frucht, ausgewogener Alkohol und knackige Säure prägen den Jahrgang bei Weiß- und Rotweinen. Das verspricht langlebige Weine mit Spannung und Nerv. Es sind keine cremigen Schmeichler, sondern fordernde Individualisten, die ihre beste Form erst nach einigen Jahren auf der Flasche ausspielen werden. Ich bin überzeugt, dass die etwas schlankeren 2021er nach fünf oder sogar zehn und mehr Jahren Flaschenreife so manchen vermeintlich großen Jahrgang in den Schatten stellen werden.

Meine Favoriten sind heuer unsere Weißweine aus Terlan. Die Balance zwischen Alkohol, Säure und Struktur ist außergewöhnlich. Am besten zeigt sich das bei den Sauvignon Blancs: Sie sind schlank, ohne mager zu sein, haben eine vibrierende Spannung, ohne aggressiv zu sein, Frucht und Mineralität sind präsent und ausbalanciert. Tannenberg und Liebenaich 2021 würde ich mir zum Reifen in den Keller legen und frühestens nach fünf Jahren schauen, wie sie sich entwickeln. Wahrscheinlich werden sie uns die größte Freude bei Tisch nach 10 bis 15 Jahren bereiten. ❖❖❖

In compenso, la qualità giunta in cantina è davvero ottima.

Strategie di raccolta. Il raccolto è stato particolarmente interessante nelle vigne di Manincor colpite dalla grandine. Trattandosi dei nostri poderi di punta per le uve rosse a maturazione tardiva, si è resa necessaria una vendemmia selettiva. Abbiamo deciso di scaglionare la vendemmia in due fasi per raccogliere separatamente, sul lato meno colpito dalla grandine, le qualità migliori da destinare al Castel Campan e al Cassiano. Ne è valsa la pena: il 20% dei grappoli è risultato di qualità eccellente, mentre il restante 80%, grazie alla raccolta selettiva ha potuto essere utilizzato per un buon Réserve del Conte.

Una novità nelle nostre vigne.

In annate come questa i vignaioli temono la drosophila. Per proteggerci da questa piaga, abbiamo introdotto la farina di roccia, un prodotto del tutto naturale. Essa forma uno strato bianco sulle bacche, rendendole meno invitanti per gli insetti. Certo, bisogna abituarsi a vedere gli acini color del latte, anziché di quel bel blu che tanto ci attrarre. Il metodo però funziona ed è assolutamente biologico. Alla fine, quindi, possiamo dirci soddisfatti. Pur avendo perso un quarto dell'uva, anche per quanto riguarda i vini rossi abbiamo risultati di ottima qualità.

»E' proprio nei periodi di stress che i preparati biodinamici stimolano la crescita sana delle viti.«

Caratteristiche dei vini. Intenso aroma fruttato, alcol equilibrato e acidità croccante sono i tratti distintivi di quest'annata, sia per i bianchi che per i rossi. Ci aspettiamo dunque vini longevi, dotati di tensione e slancio. Più che sedurre con la cremosità, spiccheranno per la forte personalità che esprimeranno al meglio dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Sono convinto che dopo cinque o dieci anni di invecchiamento, o anche più, i 2021 dal corpo inizialmente più sottile metteranno in ombra anche annate di maggiore prestigio.

I miei preferiti quest'anno sono i nostri bianchi di Terlan. Essi presentano infatti uno straordinario equilibrio fra alcol, acidità e struttura, soprattutto nei Sauvignon Blanc. Si tratta di vini snelli, ma non magri, con una tensione vibrante ma non aggressiva e una presenza equilibrata di fruttato e mineralità. Mi terrei in cantina il Tannenberg e il Liebenaich del 2021 e aspetterei almeno cinque anni prima di vedere come si evolvono. Probabilmente questi vini ci regaleranno grandissime soddisfazioni tra dieci o quindici anni. ❖❖❖

»The grapes were at perfect maturity and their constituents in excellent balance, but in every bunch there were rotten berries to be picked out.«

Harvest strategies. The harvest in the Manincor vineyards where the hail struck was a special case. These are our premium sites for the late ripening red varieties. That made selective harvesting all the more important. The solution adopted was to harvest the grapes in two pickings, taking care to select the top quality grapes for our Castel Campan and Cassiano on the side of the vineyards that was least affected by the hail. This two-phase strategy paid off: 20% of the grapes were of perfect quality, and the remaining 80% still produced a good Réserve del Conte.

Première in the vineyard. In such years, a fly by the name of spotted wing drosophila can always be a menace. To minimize the threat, we decided to make first-time use of rock flour, an absolutely natural product. It forms a white film on the berries, making them less attractive to the flies. For us, too, the sight of the berries takes some getting used to: instead of their inviting blue color, they are milky white. But it works and is one hundred percent organic.

In the end, we have every reason to be satisfied. A quarter of the quantity was lost, but in terms of quality we are really happy with the red wines, too.

Character of the wines. Lots of fruit, well balanced alcohol and a crisp acidity are the basic characteristics of the vintage with regard to both reds and whites. That gives promise of long-lived, vibrant wines with tension. These are no creamy blandishers, but demanding individualists, which will not be at their best until after a few years spent in the bottle.

I am convinced that the somewhat leaner 2021 wines will outshine many a supposedly great vintage after five or even ten and more years aging in the bottle.

My favorites this year are our white wines from Terlan. The balance between alcohol, acidity and structure is exceptional. This is best seen in the Sauvignon Blancs: They are lean without being thin, have vibrant tension without being aggressive, and fruit and minerality are present and well balanced. I would lay down the 2021 Tannenberg and Liebenaich and see how they develop after five years at the earliest. They will probably give us the greatest pleasure with a good meal after ten to fifteen years. ❖❖❖



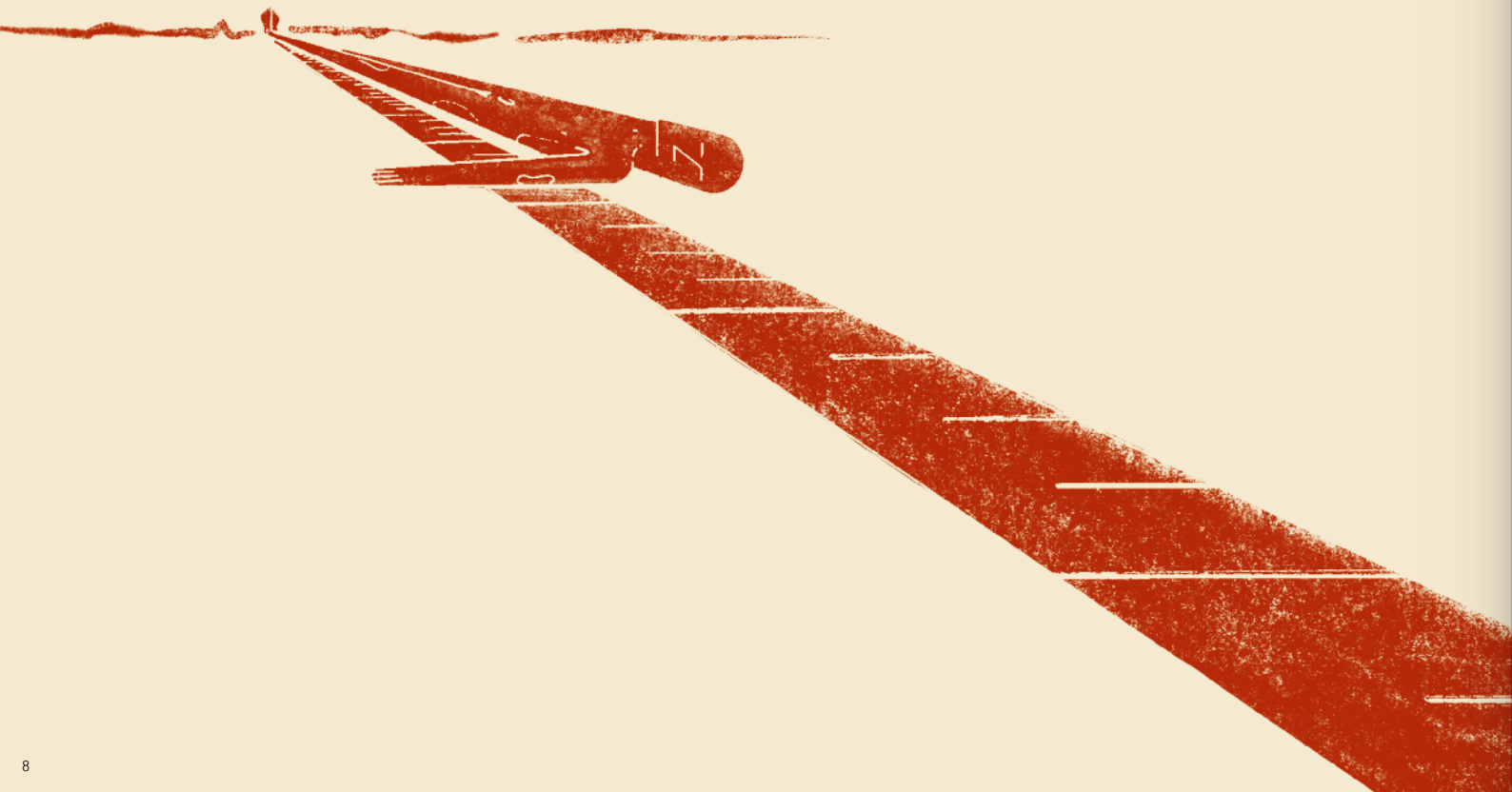


Das richtige Maß?
La giusta misura?
The right measure?

Text | testo | text

Michael Graf Goëss-Enzenberg
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg
Kurt Höretzeder
Barbara v. Hartungen

Illustrationen | illustrazioni | illustrations
Valentina Recheis, Kurt Höretzeder



Der grundlegende Gedanke der Biodynamie ist Jahrtausende alt, eine der vier Kardinaltugenden und heute so aktuell wie selten zuvor: jener der Mäßigung.

In unserem Leben und in unserem Weingut dreht sich alles um das richtige Maß.

Vom geheimnisvollen Orakel in Delphi ist ein Spruch überliefert, der im Gegensatz zu anderen, meist schwer entschlüsselbaren Weissagungen recht einfach klingt: »Nichts im Übermaß«. – Ein kurzer Satz nur, der gleichermaßen Feststellung ist wie Appell und der den Menschen dazu dienen sollte, ihr Verhältnis zu den Göttern (zu Natur und Schöpfung) und damit ihre Stellung in der kosmischen Ordnung richtig einzuschätzen. Einige wenige der antiken Mythen genügen jedoch zur Illustration, dass sich der Mensch zu allen Zeiten schwertat, dieses „richtige“ Maß zu finden, und so steht dieser scheinbar so simple Satz »Nichts im Übermaß« seit Jahrtausenden im Mittelpunkt der so grundlegenden und stets aktuellen Frage nach dem „richtigen“, „maßvollen“ Leben des Menschen auf der Erde.

Auch viele Philosophen dachten seit den Anfängen der Ethik, dem systematischen Nachdenken über das moralisch „richtige“ Handeln des Menschen, über den Begriff des »Maßes« und der »Mäßigung« nach. Bei Platon wird die das „rechte Maß“ beinhalten- de „Besonnenheit“ zu einer seiner vier Kardinaltugenden (Tapferkeit, Gerechtigkeit und Klugheit sind die anderen). Seit dem 19. Jahrhundert spielte jedoch diese „Besonnenheit“ (wie die Tugendethik generell) in der Philosophie keine besonders wichtige Rolle mehr: Die Wissenschaft, der technologische und wirtschaftliche Fortschritt ließen die Möglichkeiten des „modernen“ Menschen grenzenlos erscheinen. Fragen nach den Grenzen seines Handelns stellte kaum jemand – und wenn doch, wollten sie wenige hören. Wenn wir uns heute, ausgelöst durch den bereits deutlich spürbaren Klimawandel, über die Grenzen des Wachstums und damit des menschlichen Handelns den Kopf zerbrechen, dann geht es im Kern darum, eben jenes „richtige Maß“ wiederzufinden – in unserem Verhältnis zur Natur wie auch untereinander. – Und genau

darin liegt einer der wesentlichen Gründe, warum wir uns vor bald 20 Jahren dazu entschlossen haben,

Il principio che sottende alla biodinamica è antico di millenni. È una delle quattro virtù cardinali ed è oggi più attuale che mai: si tratta della temperanza o, in altri termini, della moderazione.

Sia nella nostra vita che nella nostra tenuta tutto ruota intorno alla giusta misura.

Dal misterioso Oracolo di Delfi ci è stata tramandata una massima che, diversamente da altri responsi perlopiù indecifrabili, parrebbe relativamente chiara: “Accetta una misura equa”. Una frase concisa che doveva essere un’esortazione all’essere umano a valutare correttamente il proprio rapporto con gli dèi (Natura e Creato) e conseguentemente anche la propria posizione nell’ordine cosmico. Bastano però pochi miti dell’antichità a rivelare come l’umanità abbia sempre faticato a trovare la sua corretta collocazione. Per questo, l’invito apparentemente elementare alla moderazione è da millenni al centro delle riflessioni, sempre attuali, relative alla “giusta misura” dell’esistenza umana sulla Terra.

Sin dagli albori dell’etica, intesa come riflessione sistematica sulla “correttezza” morale dell’agire umano, molti filosofi si sono occupati dei concetti di misura e moderazione. Per Platone la temperanza, in cui è insito anche il concetto di “giusta misura”, era una delle quattro virtù cardinali (insieme a prudenza, giustizia e coraggio). Dal XIX secolo, però, questa “moderazione” (come più in generale l’etica delle virtù) è andata perdendo molta della sua importanza nel pensiero filosofico: la scienza e il progresso tecnologico ed economico hanno portato a credere che le possibilità dell’uomo “moderno” non avessero confini. Pochi si sono interrogati sui limiti dell’agire umano e, quando lo hanno fatto, pochi hanno dato loro ascolto.

Se oggi, di fronte agli innegabili effetti dei cambiamenti climatici, ci arroveliamo sui limiti della crescita, e dunque dell’agire umano, lo facciamo in sostanza per ritrovare proprio quella “giusta misura” che deve regolare il nostro rapporto con la natura e la nostra relazione gli uni con gli altri. Ed è questa una delle principali ragioni per cui, ormai quasi vent’anni fa, abbiamo deciso di fondare Manincor e il nostro modo di fare agricoltura su una base nuova, decisamente più naturale ed ecologica.

In cosa si traduce concretamente questa moderazione a Manincor? In quali ambiti abbiamo la possibilità di fare o prendere di meno, di organizza-

The fundamental idea of biodynamics is thousands of years old; it is one of the four cardinal virtues and more relevant today than ever before – moderation.

In our lives and in our winery everything revolves around the principle of the right measure.

The mysterious oracle in Delphi is the source of a saying which, in contrast to other auguries that are usually difficult to decipher, sounds simple enough: “Nothing in excess”. This short phrase, which is both a statement and an appeal, was meant to help human beings correctly assess their relationship to the gods (to nature and the Creation) and thus their position in the cosmic order. However, a few of the ancient myths suffice to illustrate that humankind has at all times struggled to find the right measure, and for millennia the apparently simple phrase “Nothing in excess” has been at the heart of the fundamental and ever-present question of how to live the right life, a life of moderation.

Since the beginnings of ethics, i.e. systematic reflection on the morally “right” course of action for mankind, philosophers have given thought to the concept of moderation.

»Since the beginnings of ethics, i.e. systematic reflection on the morally “right” course of action for mankind, philosophers have given thought to the concept of moderation.«

In Plato, temperance, which includes the right measure, was one of the four cardinal virtues (along with fortitude, justice and prudence). In the 19th century, however, temperance (like virtue ethics in general) ceased to play an important role in philosophy: science, and technological and economic progress suggested infinite possibilities for “modern” humankind. Few people asked questions about the limits of their actions – and if they did, few wanted to hear about it.

The fact that, prompted by the clearly visible signs of climate change, we are now debating the limits of growth and thus of human activity

Manincor und unsere Art der Landwirtschaft auf eine neue, eine entschieden naturverträglichere Grundlage zu stellen.

Worin zeigt sich dieses „Maßhalten“, diese „Mäßigung“ in Manincor konkret? Wo erschließen sich Möglichkeiten, weniger zu tun, weniger zu nehmen, natürlich Vorhandenes so zu ordnen, dass es von selbst Prozesse in Gang setzt und Kräfte reguliert?

Der Weg der Biodynamie.

Man spricht vom Maß – und meint auch Fülle: ein glückseliges Leben, das Wesen als Ganzes erfassend. Der Weg dorthin beginnt mit der Zufriedenheit, damit zu sehen was ist und es zu achten. Er beginnt mit der Frage an uns selbst, wie zufrieden wir sind, hier am Kalterer See mit Blick auf das Wasser wohnen und wirken zu können. In dieser Kulturlandschaft, inmitten der Früchte der Natur zu leben, ist tägliche Inspiration. Daraus erwächst das Anliegen, dieses Land so zu bewirtschaften, dass eine Symbiose zwischen Mensch und Natur entsteht. Auch, um etwas Gesundes, Intaktes an die nächste Generation weitergeben zu können. Tief in den Boden führt dieser Weg, denn: Bodenfruchtbarkeit und Bodenleben sind essenziell, damit Re-

»Quando si parla di misura, si intende anche pienezza: quella di una vita appagata, in cui l'essere umano si possa esprimere nella sua totalità.«

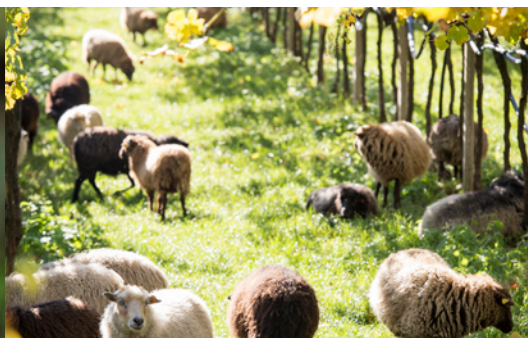
re ciò che la natura ci offre in modo che sia essa stessa ad avviare i propri processi e a regolare le proprie forze?

L'approccio biodinamico. Quando si parla di misura, si intende anche pienezza: quella di una vita appagata, in cui l'essere umano si possa esprimere nella sua totalità. Il cammino che vi conduce inizia con la gioia di riconoscere e rispettare ciò che abbiamo. Dobbiamo perciò chiederci innanzitutto quanto siamo felici di vivere e lavorare qui, sulle sponde del Lago di Caldaro, vedendone lo specchio. Abitare in questo paesaggio coltivato, circondati dai frutti della natura, è per noi fonte quotidiana di ispirazione. Da qui nasce l'esigenza di gestire il territorio in modo da creare una simbiosi fra l'esse-

shows that, once again, the core issue is to find the “right measure” – in our relationship with nature and with one another. And this is one of the main reasons why, almost 20 years ago, we decided to put Manincor and our approach to wine growing on a new footing, one that is decidedly more nature-friendly.

What does this “right measure” this “moderation” mean in concrete terms in Manincor? Where are the opportunities to do less, to take less, to manage natural resources in such a way that they set processes in motion and regulate forces of their own accord?

The biodynamic path. We speak of the right measure, of moderation – and also mean fullness: a life of happiness, embracing the whole being. The path begins with contentment, the ability to see what is and respect it. In our case, it begins with the question of how content we are to be able to live and work here on Lake Caldaro with a view of its waters. Living here in this cultural landscape, amidst the fruits of nature, is itself a daily source of inspiration. This in turn gives rise to the desire to manage the land so as to create a symbiosis between man and nature – and also to be able to pass on something



ben und Trauben gut genährt werden. Einsaaten zwischen den Rebzeilen und Kompost aus eigenen Ressourcen verbessern die Humusschicht. Die Pflanzen kommen in die richtige Balance. Wir verstehen uns dabei als Diagnostiker der Gesundheit unserer Weingärten und lassen, wo immer möglich, der Natur ihren Lauf. Die Stärke der Biodynamie ist es, die Pflanzengesundheit durch homöopathische Gaben von Pflanzenextrakten im Rhythmus der Natur zu stimu-

»Man spricht vom Maß – und meint auch Fülle: ein glückseliges Leben, das Wesen als Ganzes erfassend.«

lieren. Tee-Auszüge von Brennnessel, Kamille und Ackerschachtelhalm stärken die Pflanzen. Im Zyklus der Jahres- sowie Tageszeiten und abgestimmt auf die Mondphasen werden Präparate von Hornmist und Hornkiesel ausgebracht, die als Katalysator wirken: Der Weingarten bleibt mit allem Leben darin in Balance.

re umano e la natura, trasmettendo alla prossima generazione un patrimonio sano e integro.

Questo percorso ci porta nel cuore stesso della terra, poiché la fertilità del suolo e la vita al suo interno sono essenziali per assicurare il giusto nutrimento alle viti e ai grappoli. La semina tra i filari e l'utilizzo del compost autoprodotta migliorano lo strato di humus e le piante ritrovano il loro giusto equilibrio. Il nostro compito è diagnosticare lo stato di salute delle nostre vigne e lasciare che la natura segua, per quanto possibile, il proprio corso.

La forza della biodynamica sta nella sua capacità di stimolare la salute delle viti somministrando dosi omeopatiche di estratti vegetali secondo i ritmi della natura. I decotti di ortica, camomilla ed equiseto rinforzano le piante. Seguendo il ciclo delle stagioni, i vari momenti della giornata e l'alternarsi delle fasi lunari vengono inoltre spruzzati i preparati di cornoletame e cornosilice: essi svolgono una funzione catalizzante, mantenendo in equilibrio la vigna e tutta la vita in essa contenuta.

Questo equilibrio nella crescita della vite si ripercuote direttamente sulla qualità dell'uva. Le bucce dei grappoli sono robuste e dal gusto intenso, come testimoniano l'eleganza e la finezza dei

healthy and intact to the next generation.

The path leads deep into the soil, because the fertility and life of the soil are essential for the vines and grapes to be well nourished. Seeding covercrop between the rows of vines and the use of our own compost improve the humus layer – so that the plants can achieve the right balance. Our role is to diagnose the health of our vineyards and, wherever possible, let nature take its course.

The strong point of biodynamics is the ability to stimulate plant health through homeopathic doses of plant extracts in the rhythm of nature. Infusions of nettle, chamomile and horsetail strengthen the plants. In the cycle of the seasons and times of the day, and in harmony with the phases of the moon, preparations of horn manure and horn silica are sprayed. They act as a catalyst and ensure that the vineyards remain in balance with all the life in them.

This harmony in the growth of the vines has a direct impact on the quality of the grapes. The skins of our grapes are robust and intensely flavorful as evidenced by the elegance and finesse of our wines: From La Manina to Lieben Aich, from Keil to Castel Campan

Diese Balance im Wachstum der Rebe wirkt sich direkt auf die Qualität der Trauben aus. Die Schalen unserer Trauben sind robust und geschmacksintensiv. Eleganz und Feinheit der Weine zeugen davon: Von *La Manina* bis zum *Lieben Aich*, vom *Keil* bis zum *Castel Campan* – sie alle tragen dieselbe Handschrift. Sie machen Freude, stehen – im richtigen Maß – für erstklassigen Trinkgenuss und sind wunderbare Speisenbegleiter.

Wertvolle Mithilfe leisten dabei auch unsere Tiere: Schafe und freilaufende Hühner, Insekten und Bienen, Sing- und Raubvögel, die in unseren Weingärten leben. Auch sie sind wichtiger Teil der natürlichen Kreisläufe, die sie auf organische Weise mitformen.

Maßvolles Bauen. Jeder Bau ist ein Eingriff in die Landschaft. Beim Neubau des Weinkellers in Manincor im Jahr 2004 war ein Leitgedanke deshalb der maßvolle Umgang mit Ressourcen und Elementen und eine Form von Architektur, die auf Dauer und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist. Sein Raumprogramm ist so konzipiert, dass Transportwege kurz und effizient sind. Wo möglich, wird die natürliche Schwerkraft genutzt. Eine doppelwan-

nostrini vini: dal *La Manina* al *Lieben Aich*, dal *Keil* al *Castel Campan* – tutti portano la stessa firma. Sono vini appaganti che, sempre nella giusta misura, esaltano la gioia del bere e accompagnano meravigliosamente il nostro pasto.

Un contributo prezioso ci viene anche dagli animali: nei nostri vigneti vivono infatti pecore e galline libere di razzolare all'aperto, ma anche insetti e api, uccelli canori e rapaci. Anche loro sono una componente importante dei cicli naturali, ai quali concorrono in modo organico.

Costruire con misura. Ogni opera è un intervento nel paesaggio. Per questo, quando nel 2004 abbiamo costruito a Manincor la nuova cantina, uno dei nostri principi ispiratori è stata la gestione oculata di risorse ed elementi, unita a un'architettura durevole e sostenibile. Gli spazi sono concepiti in modo da rendere brevi ed efficienti i vari percorsi, mentre per i trasporti abbiamo utilizzato il più possibile la forza naturale della gravità. La struttura a doppia parete ci permette di controllare la temperatura, fattore fondamentale in una cantina vinicola. L'energia viene fornita da un impianto a cippato alimentato con legname del nostro bo-

– they all bear the same hallmark. They give pleasure, and – in the right measure – stand for first-class enjoyment in the glass and are wonderful companions to a meal.

Valuable assistance is also provided by our animals: the sheep and free-range chickens, insects and bees, songbirds and birds of prey that live in the vineyards. They, too, are an important element in the natural cycles and an organic tool in their support.

Moderation in construction. Every building is an intervention in the landscape. For the construction of the new wine cellar in Manincor in 2004, a guiding principle was the restrained

»The strong point of biodynamics is the ability to stimulate plant health through homeopathic doses of plant extracts in the rhythm of nature.«



dige Bauweise reguliert die für einen Weinkeller so wichtige Temperatur. Energie produziert eine Hackschnitzelanlage, die wir mit Holz aus dem eigenen Wald befeuern. Der Weinkeller liegt unterirdisch und ist bedeckt mit lebendiger Erde und einem Weingarten. Seine Konzeption schonte die historische Bausubstanz des 400 Jahre alten Ansitzes ebenso wie die Landschaft ringsum. Heute ist der „neue“ Weinkeller Teil des Manincor-Gewebes, das uns und das Leben und Arbeiten hier ausmacht. Eine innige Verbindung von Tradition und maßvollem Fortschritt, mehr als ein bloßer Ort des Transits für unsere Weine. Die tiefen Narben des Neubaus haben sich geschlossen. Sichtbar bleiben sie – und schön, wie die goldgefüllten Risse in der japanischen Kunst der Keramikreparatur.

Die Kunst der Reduktion. Als biodynamischer Betrieb arbeiten wir bei der Weinbereitung mit dem Prinzip der Spontanvergärung. Katalysator für die Vergärung sind die natürlichen Hefen auf den Traubenschalen.

Unsere Erfahrung hilft dabei, diesen Prozess individuell zu begleiten und sanft zu steuern. Es ist der Wein, der uns am Herzen liegt und der im

sco. La cantina è interrata e ricoperta di terreno vivo, piantumato a viti. La sua concezione ci ha permesso di lasciare integri tanto l'edificio storico che da 400 anni ospita l'antica residenza, quanto il paesaggio che lo circonda.

Oggi la “nuova” cantina è parte integrante del tessuto di Manincor, nel quale si intrecciano la nostra vita e il nostro lavoro. Essa non è un mero luogo di transito per i nostri vini, bensì una profonda sintesi di tradizione e misurato progresso. Le cicatrici della costruzione si sono ormai rimarginate, ma restano visibili con una loro bellezza, simile a quella dell'oro che nell'arte ceramica giapponese viene colato nelle fessure per ripararle.

L'arte di ridurre. Essendo un'azienda biodinamica, vinifichiamo secondo il principio della fermentazione spontanea. Per catalizzare la fermentazione vengono utilizzati i lieviti naturalmente presenti sulle bucce. La nostra esperienza ci permette di seguire e guidare passo dopo passo questo processo.

È il vino che ci sta a cuore, e la gioia che dà nel bicchiere e successivamente in bocca. La bottiglia, l'etichetta e il tappo non fanno altro che anticipare questo piacere, ma sono anch'essi oggetto della nostra attenzione nel tenta-

use of resources and a form of architecture targeted at permanence and sustainability. The layout is designed to keep distances in the wine making process short and efficient. Where possible, use is made of the natural force of gravity. A structure with a double skin is the key to good temperature regulation, which is so important for a wine cellar. Energy is produced with the help of a wood chip burner, which is fired with wood from the estate's own trees. The wine cellar is located underground and is covered with living soil and a vineyard. It was designed to preserve the historic fabric of the 400-year-old manor house as well as the surrounding landscape.

Today the “new” wine cellar is part of the Manincor fabric that defines us and life and the work here. More than a mere place of transit for our wines, it is an intimate union of tradition and progress in moderation. The deep scars of construction have closed. They remain visible – and beautiful, like the gold-filled cracks in the Japanese art of repairing broken pottery.

The art of reduction. As a biodynamic winery, we work on the principle of spontaneous fermentation. The catalyst for fermentation is provided

Glas sowie später im Mund Genuss bereiten soll. Die Flasche, das Etikett, der Korken – alles ein Vorspiel für diesen Genuss. Doch auch darüber denken wir nach, wenn wir uns immer weiter zurücknehmen wollen. So haben wir bereits die Zinnkapseln der Flaschen durch Papierbanderolen ersetzt. Derzeit arbeiten wir daran, das Gewicht der Weinflaschen zu senken.

Reduktion und das Zulassen natürlicher Prozesse sind die obersten Maximen in unserem Weingut. Es gibt jedoch Bereiche, wo man eingreifen und statt weniger mehr tun muss, um Zufriedenheit und ein maßvolles Miteinander zu ermöglichen: Manincor will mehr sein als nur ein Arbeitsplatz für seine Mitarbeiter. Wer hier arbeitet, ist eingebunden in eine Gemeinschaft und wird als ganzer Mensch wahrgenommen, mit allen Bedürfnissen und Talenten.

Dieselbe Haltung bestimmt auch unser Verständnis vom Erfolg des Unternehmens. Nicht um fortwährendes Wachstum soll es gehen, sondern darum, die Qualität der Arbeit, der Trauben, des Bodens, der Zusammenarbeit im Team und – natürlich! – des Weins kontinuierlich zu verbessern.

So kehren wir am Ende wieder zurück zur Philosophie und einem der seltenen Beispiele aus der jüngeren Vergangenheit, bei dem der Begriff des „Maßes“ im Zentrum des Nachdenkens über das Menschsein stand: zu Albert Camus. Was man bei diesem 1960 viel zu früh tödlich verunglückten Nobelpreisträger für Literatur, der vor allem für seine Gedanken zum „Absurden“ bekannt ist, kaum vermuten würde: Eine wesentliche Möglichkeit, dieser „absurden Welt“, in der es keine endgültige Wahrheit und keinen endgültigen Sinn des Dasein gibt, zu entkommen, bestand für ihn in der Erfahrung der Natur, „sie setzt dem Irrsinn der Menschen ihre ruhigen Himmel und ihren Sinn entgegen“, schreibt er in Helenas Exil, einem seiner berühmten Mittelmeer-Essays. – Es ist kein Zufall, dass Camus offen Bezug nimmt auf das antike Denken, von dem schon am Beginn die Rede war, und an die darin mitbedachte Ethik des Maßes. Und er erinnert durch seine dem sinnlichen Leben zugewandte Philosophie auch daran, dass mit dem Spruch „Nichts im Übermaß“ des Orakels in Delphi ein weiterer in enger Verbindung steht: „Erkenne dich selbst!“.

Vom „maßvollen“, durch das Erleben und die Beobachtung der Natur inspirierten Handeln zur Selbsterkenntnis ist es also nur ein kleiner Schritt: Wie in einem Spiegel, in den wir täglich blicken, können wir uns darin auch selbst erkennen und suchen jeden Tag aufs Neue nach unserem „richtigen“ Maß. Und finden es in den großen natürlichen Zusammenhängen ebenso wie in den kleinen Details des menschlichen Miteinanders. ❧

tivo di ridurre il più possibile il nostro impatto. Per questo abbiamo già sostituito le capsule di stagno con fascette di carta. Stiamo inoltre lavorando per ridurre il peso delle bottiglie.

Il contenimento degli interventi e il rispetto per i processi naturali sono al centro di ogni nostra attività. Vi sono però alcuni ambiti in cui è necessario aggiungere qualcosa, anziché toglierlo, per garantire soddisfazione e giusta misura nelle relazioni: Manincor intende infatti essere un posto di lavoro sempre più improntato alla qualità dei rapporti interpersonali. Chi lavora qui è parte della nostra comunità e viene visto nella sua totalità di essere umano, con i suoi bisogni e i suoi talenti.

»Chi lavora qui è parte della nostra comunità e viene visto nella sua totalità di essere umano, con i suoi bisogni e i suoi talenti.«

Lo stesso atteggiamento connota anche la nostra visione del successo dell'azienda. Non ci interessa continuare a crescere, ma migliorare costantemente la qualità del lavoro, dell'uva, del terreno, della collaborazione e, naturalmente, del nostro vino!

E questo ci riconduce alla filosofia e a uno dei pochi pensatori del passato recente ad aver riportato il concetto di “misura” al centro della propria riflessione sull'essere umano: Albert Camus. C'è una cosa che pochi sanno di questo premio Nobel per la letteratura, prematuramente scomparso nel 1960 in un incidente stradale e noto soprattutto per le sue considerazioni sull'“assurdo”: secondo lui, un modo di sfuggire all'assurdità del mondo, privo di una verità definitiva e di un vero senso dell'esistenza, consisteva proprio nell'esperienza della natura che “alla follia degli uomini contrappone i cieli calmi e le proprie ragioni”, come scrisse ne “L'esilio di Elena”, uno dei suoi celebri saggi sul Mediterraneo. Non è un caso che Camus si sia esplicitamente richiamato al già citato pensiero degli Antichi e all'etica della misura in esso contenuta. Con la sua filosofia rivolta alla percezione sensoriale della vita, egli ci ricorda inoltre che accanto alla massima delfica “Accetta una misura equa” ve ne è un'altra, a questa strettamente collegata: “Conosci te stesso!”

È dunque molto piccolo il passo che dall'agire “misurato” e ispirato all'esperienza e all'osservazione della natura conduce alla conoscenza di sé: è come quando, guardandoci allo specchio, riconosciamo noi stessi, rinnovando ogni giorno la nostra ricerca della “giusta” misura e trovandola nel grande contesto della natura, così come nei minimi dettagli della convivenza umana. ❧

by the natural yeasts on the grape skins. Our experience helps us to provide individual support and gentle guidance for this process.

It is of course the wine that is close to our hearts and should give pleasure in the glass and then to the palate. But the bottle, label and cork play a role, too – as a prelude to this pleasure. And these are things we also consider in the light of our overarching goal of reduction. The tin capsules on the bottles, for example, have already been replaced with paper banderoles, and we are currently looking at ways of reducing the weight of our wine bottles.

Reduction and the primacy of natural processes are the key principles of our work. And yet there are areas where one has to step in and do more instead of less in the interest of contentment and coexistence in moderation: In running Manincor as a workplace, the focus is on thoughtful consideration in our dealings with one another. Those who work here are integrated into a community and viewed holistically as human beings with all their talents and needs.

The same attitude determines how we define success for the winery as a business. It is not about permanent growth, but about continuously improving the quality of the work, the grapes, the soil, the teamwork and – of course – the wine.

Finally, let us return to philosophy and to one of the rare examples from the recent past in which the concept of the right measure was at the center of reflection on what it means to be human – to Albert Camus. Although one would hardly expect it of this Nobel Prize winner for literature, who died much too early in 1960 and is known above all for his ideas on the absurd, Camus saw nature as an escape route from this absurd world, in which there is no definitive truth and no ultimate meaning of existence. “Nature ... contrasts her calm skies and her reasons with the madness of men,” he writes in “Helen's Exile”, one of his famous Mediterranean essays. – It is no coincidence that Camus makes explicit reference to the thinking of the ancients, as mentioned at the beginning, and to the ethics of moderation, which is a part of it. Through a philosophy turned towards the sensual life, he also reminds us that the saying “Nothing in excess” from the oracle at Delphi is closely linked with another one: “Know thyself”.

It is only a small step from a life of moderation inspired by experiencing and observing nature to self-knowledge: As in a mirror into which we look every day, we can also recognize ourselves in nature and search there over and over again for our right measure – and find it in the great plan of nature as well as in the little details of human interaction. ❧



/// 25

von | di | by
Francesco D'Agostino

Manincor feiert „Silberhochzeit“. Wir waren zum Jubiläum geladen.

Bereits der Name des Weingutes nimmt ein Thema vorweg, das zwanzig Jahre nach der Gründung an Aktualität gewinnen wird: jenes der Nachhaltigkeit. So kommt man in Manincor dem selbst gewählten Auftrag nach, mit der Hand auf dem Herzen so schonend wie möglich zu arbeiten.

2004 wurde der neue „Keller im Weinberg“ eingeweiht, Sinnbild dieser Philosophie von Respekt und Achtsamkeit. Der oberflächliche Betrachter hätte das stetige Bestreben nach möglichst wenig Eingreifen in Natur und Umwelt vielleicht auch als Laune eines wohlhabenden Paares abtun können: Indes haben Michael und Sophie Goëss-Enzenberg eine sehr praktische und bodenständige Sicht mit umfassender Achtung vor allem Leben auf der Erde.

Im persönlichen Gespräch.

An einem milden Septembermorgen kehren wir zurück nach Manincor, zwei Tage nach der Feier zum 25-Jahres-Jubiläum des Weingutes, die erst im „Keller im Weinberg“ und dann auf Castel Campan, dem historischen Anwesen der Familie Enzenberg, begangen wurde. Das Grafenpaar, das Manincor lebt, bereitet uns einen herzlichen Empfang. „Manincor kommt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie „Hand aufs Herz“. Für uns bedeutet es den ehrlichen und respektvollen Umgang mit der Erde, der Natur und den Menschen. Seit jeher spielt die Natur in unserem Leben eine wichtige

»So begriffen wir, dass Biodynamie für die Natur wie Homöopathie für den Menschen ist.«

Michael Graf Goëss-Enzenberg

Nozze d'argento a Manincor. Siamo stati inviati all'anniversario.

Nel nome dell'azienda la dichiarazione di intenti di una realtà che ha anticipato di oltre venti anni quello che sarebbe diventato il tema oggi di attualità. La sostenibilità è mettersi la mano sul cuore e operare quanto più possibile per non “dare fastidio” alla natura e quindi per non ostacolare la vita umana.

Quando fu inaugurata nel 2004 l'affascinante cantina, frutto di questa visione in cui la parola rispetto ha una posizione prevalente, in prima battuta questa affannosa ricerca di turbare il meno possibile i processi naturali dell'ambiente sembrava quasi il vezzo di un uomo e una donna facoltosi: i conti Michael e Sophie Goëss-Enzenberg, marito e moglie, in realtà sono persone con una visione molto

»La sostenibilità è mettersi la mano sul cuore e operare quanto più possibile per non “dare fastidio” alla natura e quindi per non ostacolare la vita umana. «

pratica della vita, felicemente sposati, forse anche perché condividono questa attenzione totale per i viventi, dalla terra all'uomo.

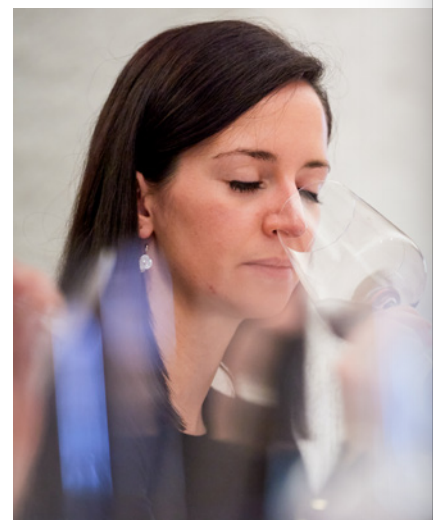
A tu per tu. È un gentile mattino di settembre quando torniamo a Manincor, due giorni dopo la festa del venticinquesimo aziendale, trascorsa prima tra le mura integrate nella natura della cantina e poi a Castel Campan, dimora storica della famiglia Enzenberg. Ci accolgono i conti Sophie e Michael, marito e moglie, che hanno scelto di vivere nel maso Manincor: “Manincor,

Silver jubilee at Manincor. We were invited to the celebrations.

The very name of the winery anticipates a subject that is to become a buzzword twenty years after its foundation: sustainability. “With the hand on the heart” – that is how Manincor fulfills its mission to minimize its ecological footprint.

In 2004, the new “cellar in the vineyard” was officially inaugurated as a symbol of this philosophy of respect and mindfulness. The superficial observer might have dismissed this continuous quest to reduce their impacts on the natural environment as far as possible as the whim of a wealthy couple, but in fact Michael and Sophie Goëss-Enzenberg have adopted a very practical and down-to-earth approach, with full respect for all life on earth.

Personal interview. We return to Manincor on a mild September morning two days after the celebrations held to mark the 25th anniversary of the winery, first in the “cellar in the vineyard” and then at Castel Campan, the historic estate of the Enzenberg family. The Count and Countess – the life blood of Manincor – give us



Rolle.”, wirft Gräfin Sophie ein, „Sie ist uns ein Herzensanliegen. Außerdem geht es für uns auch um die Frage der kommenden Generationen. Wir wollen unseren Kindern eine möglichst intakte Welt hinterlassen.“

Die Biodynamie hatte man anfangs noch nicht vor Augen, so Graf Michael: „Wir wollten auf biologischen Anbau umstellen, doch viele sagten uns, dass wir Ertrags- und Gesundheitseinbußen im Weinberg in Kauf nehmen müssten. Dann aber kam Andrew Lorand und überzeugte uns davon, auf Biodynamie zu setzen; er versicherte uns, dass wir mit bewusstem und präzisiertem Arbeiten nichts verlieren, sondern vielmehr dazugewinnen würden. Er selbst hatte damals bereits dreißig Jahre Erfahrung in den USA gesammelt und die Grundlagen Rudolf Steiners auf verständliche und praktische Weise übersetzt, denn die Schriften sind sehr komplex. So begriffen wir, dass Biodynamie für die Natur wie Homöopathie für den Menschen ist.“

„Das ist unser Weg, den wir voller Überzeugung gehen: Ein Weg, der uns glücklich und zufrieden macht. Dazu braucht es Leidenschaft, aber auch ein gewisses Maß an Vernunft, an rationalem Denken, und so besagt auch das Enzenbergsche Familienmotto „Vincat affectum ratio“, es möge die Vernunft über die Leidenschaft siegen. Es braucht Liebe und Leidenschaft, man muss aber vernünftig und positiv vorausschauend handeln.“

Die Weinverkostung. Wir haben während der Feier mehrere Jahrgänge der jeweiligen Etiketten verkostet; die zugehörigen Notizen folgen hier. Allen Weinen gemein sind Eleganz und Langlebigkeit; letztere ist bei einigen Weinen besonders schön ausgeprägt.

Réserve della Contessa 2012

Rebsorte: *Hauptwächlich Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc*. Ausgeprägte Mineralität mit Noten von Kalk- und Feuerstein, leichter Anklang von Schießpulver, getragen von Zitronatzitrone und Passionsfrucht. Am Gaumen lebendig und salzig, mit einem schönen Spannungsbogen und ausgewogener Säure, saftig und gehaltvoll, viel Wärme und einem langen Nachhall mit Zitrusfrüchten und Steinsalz.



dal latino, sta per mano nel cuore, o mano sul cuore”, spiega Michael: “per noi vuol dire restare sinceri, rispettare la terra e le persone”. “Avevamo una tensione speciale nei confronti della natura”, prosegue Sophie, “era un’esigenza che sentivamo nel cuore, e poi ci ponevamo il problema delle generazioni successive, di lasciare un mondo più a posto possibile ai nostri figli”.

“All’inizio non pensavamo al biodinamico. Consideravamo di spostare tutto al biologico”, riprende Michael, “ma molti ci dicevano che avremmo perso molto frutto e anche la sanità generale del campo. Poi arrivò Andrew Lorand che ci convinse ad adottare il biodinamico, assicurandoci che lavorando con precisione e coscienza non si perde nulla, anzi si vince. Aveva l’esperienza di una trentina di anni negli Stati Uniti e ha tradotto i dettami di Rudolf Steiner in modo comprensibile e pratico, perché gli scritti sono molto complessi. Capimmo così che la biodinamica è come l’omeopatia per l’uomo.

Questa è la nostra strada e ne siamo convinti, felici, soddisfatti. La passione è importante, ma ci vuole anche razionalità, e in realtà questo è il motto della famiglia Enzenberg, ‘vincat affectum ratio’. Serve amore, passione ma si deve conservare razionalità e positività”.

La degustazione. Abbiamo assaggiato più annate della stessa etichetta durante i festeggiamenti e qui trovate gli appunti delle nostre degustazioni. I tratti comuni sono l’eleganza e la longevità, dote quest’ultima che in alcuni vini è particolarmente spiccata.

Réserve della Contessa 2012

Uve: *pinot bianco in prevalenza, con chardonnay e sauvignon*. Importanti mineralità di arenaria, pietra focaia, fino a nuance di polvere da sparo, avvolgono cedro e frutto della passione, con timbri mentolati. Bocca vitale e salina, dotata di una tensione acido-sapida succosa e di calore avvolgente, lungo di agrumi e salgemma.

2020 Il frutto comanda negli aromi di gelso, uva spina, mandarino, susina, mapo, sfumati da menta, da respiri di gesso e talco, con sfumature di mandorla anche in confetto. Leggero, freschissimo, sapido, ancora scontroso, riprende il frutto che diventa agrumato in progressione.

Réserve del Conte 2011

Uve: *lagrein, merlot, cabernet sauvignon*. Ricco di frutto dolce di ciliegia, amarena, prugna, anche disidratata, con cenini di confetture, sfumati da grafite, noce, ginepro. Bocca morbida, dal tannino vellutato e ben percepibile, di tessitura media e buona succosità acida, con finale di frutto dolce e nuance di liquirizia.

2018 Fruttato di visciola con ribes, gelso e fico neri, note di ardesia, nuance di liquirizia in caramella. Bocca morbida, di acidità bilanciata e tannino ancora vibrante, non spigoloso. Retrolfatto coerente e poi un po’ stretto su liquirizia e grafite. Giovane.

»*Manincor comes from the Latin and translates as ‘hand on the heart’.*«

Michael Graf Goëss-Enzenberg

a warm welcome. “Manincor comes from the Latin and translates as ‘hand on the heart’. For us it signifies an honest and respectful attitude to the soil, nature and people. Nature has always played an important role in our lives,” says Countess Sophie and she adds, “it is close to our hearts. And for us, it is also a question of the future generations. We want to leave our children a world that is as intact as possible.”

“In the beginning, we were not thinking of biodynamics,” Count Michael explains. “We wanted to switch to organic methods of cultivation, but many people claimed it would mean losses in terms of yield and health in the vineyard. But then Andrew Lorand came along and convinced us to commit to biodynamics. He assured us that with a mindful and meticulous approach we would stand to gain rather than lose anything. At the time he already had thirty years of experience in the USA and had translated the principles of Rudolf Steiner for easier understanding and practical application, as his writings are very complex. And so we came to the realization that biodynamics is for nature what homeopathy is for human beings.”

“This is the path we have chosen, which we follow with great conviction, a path that gives us happiness and satisfaction. It requires passion, but also a certain measure of reason, of rational thinking. As the Enzenberg family motto puts it, ‘Vincat affectum ratio’ – Let reason triumph over passion. It takes love and passion, but you also have to be sensible and act with positive foresight.”

The wine tasting. During the celebrations, we tasted several vintages of the various Manincor wines (see the tasting notes below). Common to all wines are elegance and longevity. In some wines the latter is particularly in evidence.

Réserve della Contessa 2012

Grape varieties: *mainly Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc*. Pronounced minerality with notes of limestone and flint, slight hints of gunpowder, supported by citron and passion fruit. Lively and salty on the palate, with good tension and balanced acidity, juicy and full-bodied, lots of warmth and a long finish with citrus fruits and rock salt.

2020 Lots of fruit with aromas of mulberry, gooseberry, tangerine, plum and grapefruit, with hints of mint, a touch of chalk and nuances of almond and almond confectionery. Light, tangy fresh and juicy, still unre-



2020 Viel Frucht mit Aromen von Maulbeere, Stachelbeere, Mandarine, Pflaume und Grapefruit, mit Anklängen von Minze, einem Hauch von Kreide und Nuancen von Mandeln und Mandelkonfekt. Leicht, spritzig frisch und saftig, noch unbändig, greift im Finale die zunehmend zitrusbetonte Frucht wieder auf.

Réserve del Conte 2011

Rebsorte: *Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Reich und reiffruchtig nach Süßkirsche, Sauerkirsche, frischen und gedörrten Pflaumen, mit Anklängen von Konfitüre, leichten Noten von Graphit, Walnuss und Wacholder. Am Gaumen weich, mit samtigen und kraftvollen Tanninen, mittlerer Textur und schöner Saftigkeit, im Finale viel reife Frucht mit einem Hauch Lakritz.

2018 Fruchtig nach Süßweichsel, mit Johannisbeere, Maulbeere und Feige, Noten von Schiefer und Nuancen von Lakritz-Karamell. Am Gaumen weich, mit ausgewogener Säure und lebendigem Tannin, nicht kantig. Konsistent im Nachhall, bei langer Betonung in Richtung Lakritz und Graphit. Jung.

Eichhorn 2012 Fein im Zusammenspiel von Melone, Passionsfrucht, frischer und kandierter Zitronatzitrone, mit Zitronengras, Salbei, Heu und viel Mineralität nach Feuerstein und Kreide, minzig durchzogen. Sehr ausgewogen mit vollsaftiger Frucht und ausgeprägter Mineralik, vor allem nach Steinsalz, lang ins Finale klingend.

2014 Mineralisch nach Sandstein, Steinsalz und ätherischen Noten, mit schön strukturierten Aromen von frischen und kandierte Zitrusfrüchten und Dörrobst, gefolgt von zartfruchtigen Noten. Saftig und frisch am Gaumen, leicht verspielt, langgezogen mineralisch und fruchtig, aber weniger markant.

2019 Viel Frucht mit einladendem Schmelz, nach Maulbeere, Passionsfrucht, Melone, Birne, Pfirsich und Bergamotte, dezente Teenoten, mineralische Anklänge von Feuerstein und Thymian, mit einem Hauch von Lantana-Blättern und Dörrobst. Am Gau-

*»Eichhorn 2019:
Ricco di frutto che si
declina polposo e invi-
tante di gelso, frutto
della passione, melone,
pera, pesca e bergamot-
to, sfumati da tè, da re-
spiri minerali di selce,
da timo, con cenni di
foglie di lantana e
frutta secca.«*

Eichhorn 2012 Ben fuso di melone bianco, frutto della passione, cedro fresco e candito, con lemongrass, salvia, fieno e grande mineralità di selce, gesso e talco, percorsi da timbri di menta. Molto bilanciato offre il frutto polposo e poi è ricco di minerali avvolgenti, in primis salgemma sulla scia salina progressiva.

2014 Minerale di arenaria, salgemma e idrocarburi, con aromi articolati di agrumi anche canditi e frutta secca, seguiti da note fruttate delicate. Bocca sapida, fresca, leggera, dal profilo molto allungato, minerale e fruttata, ma meno decisa.

2019 Ricco di frutto che si declina polposo e invitante di gelso, frutto della passione, melone, pera, pesca e bergamotto, sfumati da tè, da respiri minerali di selce, da timo, con cenni di foglie di lantana e frutta secca. Bocca avvolgente, larga, dinamica e bilanciata, coerente nell'espressione, di grande persistenza.

Sophie 1999 Uve: *chardonnay con un saldo di viogner*. Dotato anche di una piccola percentuale di sauvignon, si rivela lentamente su aromi di nocciole e mandorle anche gentilmente tostate, fuse con burro e agrumi canditi; finale goloso di zuppa inglese. Bocca ancora fresca, agile e glicerica, coerente con il naso, ricca di frutti canditi.

strained, echoes the increasingly citrus fruit on the finish.

Réserve del Conte 2011 Grape varieties: *Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Full of ripe fruit of sweet cherry, sour cherry, fresh and dried plums, with hints of jam, light notes of graphite, walnut and juniper. Soft on the palate, with velvety and powerful tannins, medium texture and good juiciness, plenty of ripe fruit on the finish with a hint of licorice.

2018 Fruit of morello, with currant, mulberry and fig, notes of slate and nuances of licorice caramel. Soft on the palate, with balanced acidity and lively tannins, not hard. Harmonious finish, with lingering aftertaste of licorice and graphite. Young.

Eichhorn 2012 Good interplay of melon, passion fruit, fresh and candied citron, with lemongrass, sage, hay and lots of minerality of flint and chalk, permeated with mint. Very good balance with succulent fruit and pronounced minerality, especially rock salt, continuing long into the finish.

2014 Mineral notes of sandstone and rock salt, and ethereal notes, with well

an

structured aromas of fresh and candied citrus fruits and dried fruit, followed by delicate fruity notes. Juicy and fresh on the palate, slightly playful, sustained minerality and fruit, but less distinctive.

2019 Lots of fruit with an inviting mouthfeel of mulberry, passion fruit, melon, pear, peach and bergamot, delicate tea notes, mineral hints of flint and thyme, with a touch of lantana leaves and dried fruit. The palate is dense and rich, supple and balanced, with a round expression and considerable length in the aftertaste.

Sophie 1999 Grape varieties: *Chardonnay with small amounts of Viogner and Sauvignon*. Opens slowly with aromas of hazelnut and almond, also lightly toasted, melt-in-the-mouth with butter and candied citrus and a crowning finish of sponge cake and vanilla cream. Yet fresh on the palate, lively, confirming the nose and presenting itself opulent with candied fruit.

2009 Refined and pronounced notes of toasted bread and hazelnut, supported by flint, then citron and grapefruit, with fragrant pastry notes. Balanced, elegant and supple on the pal-

men dicht und satt, geschmeidig und ausgewogen, rund im Ausdruck und beachtlich lang im Nachhall.

Sophie 1999 Rebsorte: *Chardonnay* mit einem kleinen Anteil *Viognier* und *Sauvignon*. Offenbart sich langsam mit Aromen von Haselnuss und Mandeln, sogar leicht geröstet, zartschmelzend mit Butter und kandierten Zitrusfrüchten und einem krönenden Finale mit Biskuit und Vanillecreme. Dennoch frisch am Gaumen, lebendig, bestätigt die Nase und präsentiert sich üppig mit kandierten Früchten.

2009 Feine und ausgeprägte Noten von geröstetem Brot und Haselnuss, getragen von Feuerstein, dann Zitronatzitrone und Grapefruit, mit duftigen Feingebäcknoten. Am Gaumen ausgewogen, elegant und geschmeidig, mit langanhaltend feiner Säure und Saftigkeit, schön rund und stimmig im Abgang.

2019 Viel frische Frucht, schön strukturiert mit Noten von Pfirsich, Banane, Orange und Zitronatzitrone, mit einem Hauch von Dörrobst. Elegant am Gaumen, langanhaltend feine Säure und Saftigkeit, dicht mit knackiger Frucht und feinem Röstton.

Lieben Aich 2001 Lebendig-fruchtig nach weißer Maulbeere, Stachelbeere und Litschi, mit Noten von Blüten, Holunderbeeren und Zitronengras. Am Gaumen geschmeidig und rund, mit pointierter Wärme, getragen von vollmundig saftiger Frucht, untermalt von Dörrobstnoten. Breitet sich dicht aus.

2013 Reiche und vielschichtige Frucht, mineralisch durchzogen mit Feuerstein und Steinsalz, mit ätherischen Noten und Anklängen von Thymian, Zitronengras und Dörrobst. Am Gaumen ausgewogen und vollmundig, einladend und sehr ausdrucksstark im Nachhall.

2019 Süße und saftige Frucht verschmilzt mit frischer Frucht nach knackiger Bergamotte, durchzogen von mineralischen Noten. Am Gaumen dynamisch und ausgewogen, saftig, langanhaltend, mitreißend und übermütig, noch jung.

Mason di Mason 2010 Satte, einladende Frucht, vielschichtig mit schwarzer Johannisbeere, knackig-roten Vignola-Kirschen, Grenadine. Feintönige Amarettonoten vermischen sich mit Graphit und Lakritz. Weich,

*»Mason di Mason
2010: Di frutto netto
e invitante, declina ri-
bes nero, ciliegia Vigno-
la, granatina, con toni
invitanti di amaretto,
sfumati da grafite e
liquirizia.«*

2009 Gentili e nette tostature di pane e nocciole, sfumate da pietra focaia e poi cedro, mapo, con fragranze di pasticceria soffice. Bocca bilanciata, elegante, morbida, allungata sulla gentile scia acido-sapida, per un insieme ben espresso sullo spartito del naso.

2019 Ricco di frutto fresco articolato che ricorda pesca, banana, arancia e cedro, conditi da una vaga tostatura di frutta secca. Bocca elegante, lunga per la tensione acido-sapida, densa di frutto croccante, percorso da una fine tostatura.

Lieben Aich 2001 Vivo di frutto che ricorda gelso bianco, uva spina, licci, con note di fiori e bacche di sambuco, lemongrass. Bocca morbida, rotonda, appena calda, tutta sul frutto polposo e non evoluto, accompagnato da frutta secca. Avvolgente.

2013 Ricco di frutto articolato percorso da minerali di selce e salgemma, con nuance di idrocarburi, note di timo, lemongrass e frutta secca. Bocca bilanciata, piena, invitante e veramente molto espressiva nel ribadire il naso.

2019 Il frutto dolce polposo si fonde con toni croccanti di bergamotto ed è percorso da minerali di gesso e talco. La bocca è dinamica, bilanciata, sapida, lunga, di espressione coinvolgente ed esuberante, ancora giovane.

ate, with a lingering fine acidity and juiciness, nicely rounded and harmonious on the finish.

2019 Lots of fresh fruit, well structured with notes of peach, banana, orange and citron, with hints of dried fruit. Elegant on the palate, persistent delicate acidity and juiciness, dense with crisp fruit and fine notes of toast.

Lieben Aich 2001 Vibrant fruit of white mulberry, gooseberry and lychee, with notes of flowers, elderberry and lemongrass. Supple and round on the palate, with pronounced warmth, supported by full-bodied juicy fruit, underscored by dried fruit notes. Spreads densely.

2013 Rich and layered fruit, mineral permeated with flint and rock salt, with ethereal notes and hints of thyme, lemongrass and dried fruit. Balanced and full-bodied on the palate, inviting and highly expressive on the finish.

2019 Sweet and juicy fruit melds with fresh fruit of crisp bergamot, permeated with mineral notes. On the palate dynamic and balanced, juicy, persistent, rousing and exuberant, still young.

Mason di Mason 2010 Rich inviting fruit, layered with black currant, crisp red Vignola cherry and grenadine. Delicate amaretto notes mingle with graphite and licorice. Soft, velvety, lively and decidedly fruity, with a delightfully supple, elegant feminine note.

2016 Ripe, sweet fruit with sour cherry and plum, also preserved, embedded in subtle notes of nutmeg, cinnamon and vanilla. Spreads densely on the palate, sensual and balanced, with Mediterranean notes reaffirming the aroma, also fruit of jam and ice cream, a pointed touch of myrtle berries and leaves.

2018 Fruity and floral, with rich spicy notes of licorice, juniper and pepper. Peony, sour cherry, blackcurrant and blood orange are also present. Lots of character on the palate, silky, fine-grained tannin, very well balanced with a lingering fruitiness, balsamic with a spicy minerality.



samtig, lebendig und ausgesprochen fruchtig, mit einer bestechend anschniegender, elegant-femininen Note.

2016 Reife, süße Frucht mit Sauerkirsche und Pflaume, auch eingelegt, eingebettet in feine Noten von Muskatnuss, Zimt und Vanille. Breitet sich dicht am Gaumen aus, sinnlich und ausgewogen, mediterrane Noten bekräftigen das Aroma, fruchtig auch nach Konfitüre und Eiscreme, pointiert durchzogen von Myrtenbeeren und -blättern.

2018 Fruchtig-floral, mit würzig-satten Noten von Lakritz, Wacholder und Pfeffer. Man erkennt Pfingstrose, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Blutorange. Am Gaumen viel Charakter, seidiges, feinkörniges Tannin, sehr ausgewogen und langanhaltend fruchtig, balsamisch und sattmineralisch-würzig.

Cassiano 1997 Rebsorten: *Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Syrah*. Vordergründig Cabernet Sauvignon, noch frisch nach Kirsche, Brombeere und Heidelbeere, mit einem Hauch von roter Paprika und Anklängen von Pfeffer, Minze und Eukalyptus. Elegant und ausgewogen am Gaumen, stimmig im frisch-fruchtigen Aroma, durchzogen von vegetabilen Noten.

2009 Fruchtig-süß nach Sauerkirsche, Brombeere, Heidelbeere, auch als Konfitüre und Mürbteigkuchen, mit dunklen Tönen von Pfeffer, Graphit und Lakritz. Komplex, elegant und ausgewogen, am Gaumen satt und harmonisch, mit seidig-griffigem Tannin, das die dunklen Fruchtnoten trägt.

2016 Besticht mit viel Frucht, Noten von Konfitüre und Mürbteigkuchen, aufgefangen von zarten Röstaromen nach Gebäck, Nüssen und Vanille. Am Gaumen dynamisch, mit geschliffenem Tannin, auf das sich Noten von Graphit und Lakritze legen, mit klarem und fruchtbetontem Profil.

Castel Campan 2003 Rebsorten: *Cabernet Franc und Merlot*. Intensiv nach süßen Früchten, eingelegt und als Konfitüre, mit einem Hauch von Pflaume und Sauerkirsche, ausgesprochen feinwürzig, mit Noten von Dörr-obst und Pilzen. Breitet sich dicht am Gaumen aus, einladend, harmonisch und warm, bekräftigt im Nachhall die Aromen aus der Nase mit langanhaltenden Pilzklängen.

2011 Gut strukturierte Abstimmung von Frucht, Lakritz und Graphit, mit Noten von Heidelbeere, Süßweichsel, Brombeere und grasig-würzigen Anklängen. Am Gaumen ausgewogen, kraftvoll, mit geschliffenem und rundem Tannin, betont dichte Frucht auf leichten Graphitnoten. Jung und lebhaft.

»Le petit 2018: Presenta l'articolazione del 2008 con un piglio più fresco, aggiungendo toni di caramella d'orzo, cenni di fiori appassiti, frutto sotto spirito e minerali di scisto.«

Mason di Mason 2010

Di frutto netto e invitante, declina ribes nero, ciliegia Vignola, granatina, con toni invitanti di amaretto, sfumati da grafite e liquirizia. Morbido, setoso, vivo, è decisamente fruttato, dotato di un piglio gentile, elegante, femminile.

2016 Il frutto è dolce di amarena e prugna, anche sotto spirito, avvolto da noce moscata, cannella, vaniglia. Bocca avvolgente, sensuale, bilanciata, di spirito mediterraneo nel ribadire il naso, con frutto anche in confetture e gelatine, percorso da netti sentori di mirto in bacca e foglia.

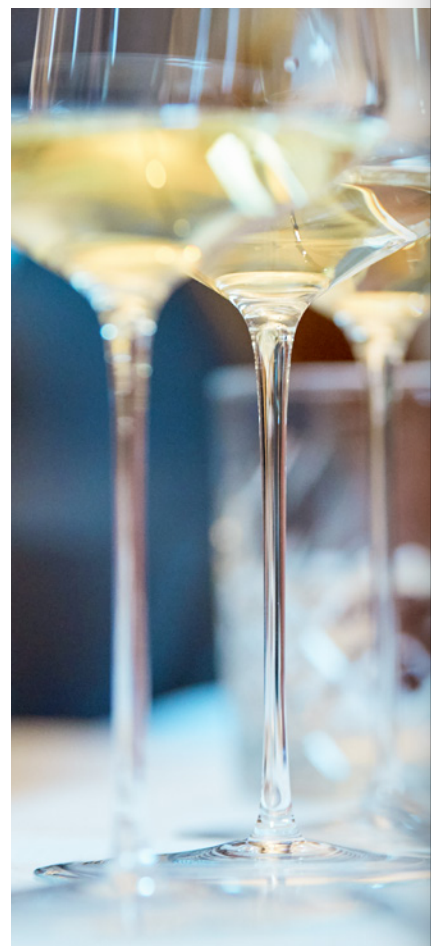
2018 Frutto e fiore con spezie scure di liquirizia, ginepro e pepe: riconosciamo peonia, amarena, ribes nero e arancia rossa. Bocca decisa, dal tannino bello e setoso, bilanciata, progressiva, molto equilibrata, persistente di frutto, balsami, spezie e minerali scuri.

Cassiano 1997 Uve: *merlot, cabernet franc, tempranillo, cabernet sauvignon, petit verdot e syrah*. Principalmente da cabernet sauvignon, e ancora fresco di ciliegia, mora e mirtillo, con respiri di peperone, note di pepe, menta ed eucalipto. Bocca elegante, bilanciata, coerente nell'espressione fruttata fresca, percorsa da vegetali.

2009 Dolce di frutto di amarena, mora, mirtillo anche in confetture e crostate, con toni scuri di pepe, grafite e liquirizia. Integrato, elegante, bilanciato, in bocca è goloso di confetture invitanti, dal tannino setoso e deciso che alimenta i toni scuri vicino al frutto.

2016 Accattivante di frutto, confetture e crostate, sfumati da gentili tostature di pasticceria, nocciole e vaniglia. La bocca è dinamica, dal tannino netto che sostiene le note di grafite e liquirizia, senza dimenticare la decisa espressività fruttata.

Castel Campan 2003 Uve: *cabernet franc e merlot*. Denso di frutto dolce, sotto spirito e in confettura nei toni di prugna e amarena, con speziatura dolce decisa, frutta secca e note di funghi. Bocca avvolgente, invitante, evoluta e calorica, ribadisce il naso allungandosi sui sentori di funghi.



Cassiano 1997 Grape varieties: *Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and Syrah*. Primarily Cabernet Sauvignon, still fresh aromas of cherry, blackberry and blueberry, with a touch of red bell pepper and hints of pepper, mint and eucalyptus. Elegant and balanced on the palate, harmonious in the fresh fruity aroma, permeated with vegetal notes.

2009 Fruity-sweet aromas of sour cherry, blackberry, blueberry, also as jam and shortcake, with dark tones of pepper, graphite and licorice. Complex, elegant and well balanced, rich and harmonious on the palate, with silky grippy tannins to support the dark fruit notes.

2016 Lots of fruit, notes of jam and shortcake, complemented by delicate toasted aromas of pastry, nuts and vanilla. Dynamic on the palate, with polished tannins overlaid with notes of graphite and licorice, with a clear and fruity profile.

»Castel Campagn 2003: Intense aroma of sweet fruit, preserved and in jam, with hints of plum and sour cherry, pronounced fine spice, with notes of dried fruit and mushrooms.«



2015 Im Vordergrund stehen dunkle Früchte, Heidelbeeren und Weichselkirsche, durchzogen von Graphit, Lakritz und Pfeffer. Am Gaumen saftig, einladend, ausgewogen, lebendig und schön strukturiert mit kraftvollem Tannin. Die Frucht ist süßer und öffnet sich hin zu Brombeere und Kirsche, durchzogen von Graphit- und Lakritznoten. Steht am Anfang eines großen Weges.

Le Petit 2008 Rebsorte: *Petit Manseng*. Intensives Aroma nach Birne und reifen Aprikosen, auch als Konfitüre, mit Passionsfrucht, Mango, Feige, getrockneten Aprikosen und Datteln, später Kastanienglasur und Krokant. Ausgewogen, geschmeidig, langgezogen und sehr stimmig im Ausdruck. Eröffnet eine ganz besondere Serie.

2015 Erinnert in der Struktur an den Jahrgang 2008, mit etwas mehr Frische, Noten von Malzbonbons, Strohblumen, eingelegten Früchten und nassem Schiefer. Körperbetont, einladend und fein austariert, mit lang anhaltend frischer Frucht, vordergründig Aprikose, gefolgt von Orange und Kumquat.

2018 Im Profil näher am Jahrgang 2008, fruchtig strukturiert, mit Aprikose und Passionsfrucht im Vordergrund, Anklänge von Tee. Am Gaumen außerordentlich ausgewogen, mit pointierter Frische, die zum Nachkosten einlädt und die Zitrusnoten voll zur Geltung bringt, lang im Nachgang, betont mit süß-herben Kumquatnoten. ≡

2011 Propone una dialettica di frutto, liquirizia e grafite nei riconoscimenti di mirtillo, visciola, mora, con nuance vegetali verdi. In bocca è bilanciato, importante, dal tannino deciso e integrato, caratterizzato dal frutto denso, sfumato da grafite. Giovane e aitante.

2015 In prima piano il frutto scuro di mirtillo e visciola, percorso da grafite, liquirizia e pepe. La bocca è succosa, invitante, bilanciata, vitale, di bella struttura che integra il tannino netto. Il frutto è più dolce e si allarga a mora e ciliegia, sempre percorso da respiri di grafite e liquirizia. All'inizio del lungo cammino.

Le Petit 2008 Uve: *petit manseng*.

Intenso di pera e albicocca mature e in confettura, con frutto della passione, mango, fico, albicocca secca, dattero... E ancora glassa di castagne e croccante. Bilanciamento, morbidezza, freschezza, lunghezza e grande coerenza espressiva. Apre una serie sontuosa.

2015 Presenta l'articolazione del 2008 con un piglio più fresco, aggiungendo toni di caramella d'orzo, cenni di fiori appassiti, frutto sotto spirito e minerali di scisto. Glicerico, invitante ritmato, presenta un frutto fresco lunghissimo con l'albicocca a condurre, ma anche arancia e kumquat.

2018 Ha un profilo più simile al 2008 nella dialettica fruttata, comandata da albicocca e frutto della passione, sfumati da tè. In bocca ha grande bilanciamento con picchi di freschezza che invitano al riassaggio e portano gli agrumi in primo piano, con grande persistenza, a partire da una golosa composta di kumquat. ≡

Castel Campan 2003 Grape varieties: *Cabernet Franc and Merlot*. Intense aroma of sweet fruit, preserved and in jam, with hints of plum and sour cherry, pronounced fine spice, with notes of dried fruit and mushrooms. Spreads densely on the palate, inviting, harmonious and warm, confirming the aromas on the nose with lingering hints of mushrooms in the aftertaste.

2011 Structured balance of fruit, licorice and graphite, with notes of blueberry, morello cherry and blackberry, with hints of grassy spice. Well balanced, powerful on the palate, with round and polished tannins, and lots of dense fruit with light graphite notes. Young and lively.

2015 Dark fruits, blueberry and sour cherry in the foreground, permeated with graphite, licorice and pepper. On the palate juicy, inviting, well balanced, lively and well structured with powerful tannins. The fruit is sweeter, leading to flavors of blackberry and cherry, permeated with notes of graphite and licorice. A wine at the beginning of a great journey.

Le Petit 2008 Grape variety: *Petit Manseng*. Intense aroma of pear and ripe apricots, also as jam, with passion fruit, mango, fig, dried apricots and dates, followed later by chestnut glaze and brittle. Well balanced, smooth, long and very harmonious in expression. Initiates a very special series.

2015 Reminiscent of the 2008 vintage in structure, with slightly more freshness, notes of malt candy, straw flowers, preserved fruit and wet slate. Full-bodied, inviting and finely balanced, with lingering fresh fruit with apricot up front, followed by orange and kumquat.

2018 Closer in profile to the 2008 vintage, fruity structure, with apricot and passion fruit to the fore, hints of tea. Exceptionally well balanced on the palate, with a crisp freshness that invites another taste and brings out the citrus notes to the full, persistent finish, accentuated with sweet and tart notes of kumquat. ≡

Tasting

MANINCOR

Club

Neues aus dem Club

Exklusive Sonderfüllungen

Planen lässt sich so etwas nicht! 2016 war ein außerordentliches Rotweinjahr, und wir wollten drei besonderen Rebsorten einen Soloauftritt ermöglichen. Die Jahre verstrichen, und 2021, just zu unserem 25. Geburtstag, war der richtige Zeitpunkt gekommen, um diese Weine vor den Vorhang zu holen.

Tatzenschroat. Cabernet Sauvignon lesen wir als letzte Traubensorte, seine kräftigen Tannine brauchen lange, um feinkörnig zu werden. Nach drei Jahren Flaschenreife zeigt sich der Tatzenschroat mit Johannis- und Brombeere, aber auch Tabak und Leder. Im Mund voluminös, aber auch vertikal strukturiert, geschmeidig und mit viel Frucht im Abgang. Er kann weitere fünf bis zehn Jahre reifen, wahrscheinlich länger.

Kreuzleiten. Petit Verdot reift spät, hat aber eine sehr delikate Schale. 2016 war perfekt für die Aromareife mit dicken, knackigen Beerenhäuten. Reife Fruchtaromatik nach Pflaumen, Blau- und Holunderbeeren, dichtes Tannin am Gaumen, trotzdem feingliedrige, kühle Frische von Wacholder und floralen Aromen im Abgang. Ist trotz der drei Jahre Flaschenreife am Anfang seiner Entwicklung und braucht noch etliche Jahre, bis er sein Potenzial zeigen kann. Man sollte ihn nicht vor 2025 öffnen, bis 2030 wird er sich zur Topform entwickeln.

Panholzer. Die Geschmacksreife der Syrah-Trauben war einzigartig mit dicken knackigen Schalen. Eine Kombination, die es in dieser Perfektion in unserer Klimazone nur selten gibt. Dieser Wein ist kein Syrah und auch kein Shiraz – vielleicht aber auch beides. Einerseits die pure Frucht von Johannisbeere und Schwarzkirsche, andererseits die tiefgründige Würzigkeit nach weißem Pfeffer und Olivenpaste. Im Mund samtig und weich, mit präsentem Tannin nur in der Mundmitte. Nach drei Jahren Flaschenreife ist er durchaus trinkbereit, hat aber auch noch mindestens fünf Jahre Entwicklungspotenzial. ≡

Novità dal Manincor Club

Edizioni speciali esclusive

Ci sono cose che non si possono programmare. Nel 2016, un'annata straordinaria per i rossi, abbiamo voluto dedicare a tre vigne speciali un'edizione in purezza. Trascorsi alcuni anni, nel 2021 è giunto il momento di presentare ufficialmente questi vini, proprio in coincidenza con il nostro venticinquennale.

Tatzenschroat. Il Cabernet Sauvignon è l'ultima varietà che vendemmiamo e i suoi tannini incisivi richiedono parecchio tempo per raggiungere la giusta finezza. Dopo 3 anni di affinamento in bottiglia, il Tatzenschroat si presenta con sentori di ribes e mora, ma anche tabacco e cuoio. In bocca è voluminoso, ben bilanciato dalla struttura verticale, con un finale morbido e fruttato. Può invecchiare per altri 5 o 10 anni, probabilmente anche di più.

Kreuzleiten. Il Petit Verdot matura tardi, ma ha una buccia molto delicata. Nel 2016 ci sono state condizioni ideali per ottenere un aroma pieno e ricco e bucce spesse e croccanti. Sentori di frutta matura come prugna, mirtillo nero e sambuco. Al palato tannini avvolgenti, bilanciati dalla delicata freschezza del ginepro, con aromi floreali nel finale. Nonostante tre anni di affinamento in bottiglia, questo vino è ancora all'inizio della sua evoluzione e manifesterà tutto il suo potenziale solo fra alcuni anni. Sarebbe bene non aprirlo prima del 2025, ma raggiungerà la sua massima espressione entro il 2030.

Panholzer. La perfetta maturazione delle uve Syrah si è tradotta in un gusto unico con bucce spesse e croccanti, una combinazione rara nella nostra zona climatica. Questo vino non è Syrah e non è Shiraz, o forse è un po' di entrambi. Presenta da un lato un intenso aroma fruttato di ribes e amarena, dall'altro la profondità delle note speziate di pepe bianco e paté di olive. In bocca è vellutato e morbido, con tannini presenti solo al centro. Dopo tre anni di affinamento in bottiglia è pronto da bere, ma può invecchiare ancora per almeno cinque anni. ≡

News from the Club

Exclusive special bottlings

Some things cannot be planned! 2016 was an extraordinary year for red wines, and so we decided to make a solo presentation of three special grape varieties. The years passed, and in 2021, the year of our 25th anniversary, the time was ripe to raise the curtain on these wines.

Tatzenschroat. Cabernet Sauvignon is the last of the varieties we harvest; its powerful tannins need time to become really fine-grained. After three years of bottle aging, the Tatzenschroat presents with currant and blackberry, as well as tobacco and leather. On the palate, a voluminous but also vertical structure, smooth and with plenty of fruit on the finish. The wine can be left to mature for another five to ten years, probably longer.

Kreuzleiten. Petit Verdot ripens late, but the berries have very delicate skins. 2016 was a perfect year for ripe aromas and thick, crisp skins. Ripe fruit aromas of plum, blueberry and elderberry, dense tannins on the palate, yet delicate, with a cool freshness of juniper and floral aromas on the finish. In spite of the three years spent in the bottle, the wine is still in the early stages of development and will need several more years to show its full potential. It should not be opened before 2025; by 2030 it will be at its best.

Panholzer. In terms of flavor, the maturity of the Syrah grapes were unique. They also had thick crisp skins. In that degree of perfection, this is a rare combination in our climate zone. This wine is not simply a Syrah, and not a Shiraz, either. Perhaps it is both – with the pure fruit of currant and black cherry on the one hand, and the profound spiciness of white pepper and olive paste on the other. On the palate velvety and soft, with present tannins only on the mid-palate. After three years of bottle aging, the wine is certainly ready to drink, but it also has the potential for at least five more years of development. ≡



Erhältlich sind die drei Sonderfüllungen ausschließlich in unserem Hofladen und für Mitglieder unseres Weinclubs.

Le tre edizioni speciali sono disponibili solo presso il punto vendita della tenuta per i soci del Manincor Club.

The three special bottlings are available exclusively in our winery shop and to members of our Wine Club.



Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung

Es ist immer schwer, von einem Weingut, das qualitativ hochwertig arbeitet wie Rebholz einen Lieblingswein auszusuchen. Der Riesling vom Rotliegenden ist so ein wunderbar Unspektakulärer, er ist filigran, aber auch druckvoll und bereitet große Trinkfreude. Die große Stärke dieses Weines liegt in seiner Ausgeglichenheit. Warme Frucht und kühle Mineralik ergänzen sich in besonderer Weise. In der Nase kommt zuerst etwas Feuerstein und Kalkiges, dann Limettenabrieb und Mirabelle, etwas Salbei, er wirkt kühl mineralisch und zugleich fruchtig. Im Mund trocken mit griffiger Säure, keinenfalls aggressiv, sondern ausbalanciert. Die fruchtig kühle Aromatik im Abgang gibt dem Wein eine erstaunliche Länge. Einfach herrlich!

Il consiglio di Michael Goëss-Enzenberg

È sempre difficile scegliere il proprio vino preferito in una tenuta che, come Rebholz, lavora ai massimi livelli di qualità. Il Riesling vom Rotliegenden è straordinario senza essere appariscente, delicatamente elegante ma al tempo stesso carico e oltremodo appagante. Il punto di forza di questo vino è la sua armonia, che integra sapientemente il calore delle note fruttate e una fresca mineralità. Al naso esordisce con sentori calcarei e di pietra focaia, seguiti da scorza di lime e mirabella con un accenno di salvia, fruttato ma al tempo stesso di fresca mineralità. In bocca è asciutto, di acidità vivace, ma per nulla aggressivo, anzi ben equilibrato. I freschi aromi fruttati conferiscono al vino un finale straordinariamente persistente. Semplicemente fantastico!

Michael Goëss-Enzenberg's wine recommendation

It is always difficult to choose your favorite wine from a winery that works to such a high standard of quality as Rebholz. The Riesling vom Rotliegenden is such a wonderfully unspectacular wine; it is delicate but also powerful and is a great pleasure to drink. The strength of this wine is its harmony. Warm fruit and cool mineral notes complement each other to perfect effect. The nose opens with a little flint and chalk, followed by lime zest and mirabelle plum, and a touch of sage; it has a cool mineral and fruity effect at the same time. On the palate dry with a grippy acidity, not at all aggressive but well balanced. Cool fruity aromas on the finish give the wine an amazing length. Simply delightful!

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.

/// Weingut Rebholz

Vor fast 20 Jahren bin ich in Manincor Michael Graf Goëss-Enzenberg zum ersten Mal begegnet. Daraus hat sich im Laufe der Zeit eine Freundschaft entwickelt, die ich mit den Begriffen Überzeugung, Respekt und Familie ansprechen möchte.

Schon das erste Zusammentreffen, als wir Pfälzer VDP-Winzer Eure gerade fertiggestellten, ganz in den Berg gebauten Kellerräume besichtigen durften, zeigte, dass Ihr immer alles mit voller Überzeugung, Konsequenz und ohne Kompromisse angeht und umsetzt. Das unter Reben verborgene Projekt mit seinen verschiedenen Ebenen, – um die Schwerkraft beim Ausbau der Weine zu nutzen, – zählt für mich zu den schönsten und beeindruckendsten Kellern überhaupt; ein Ort, an dem unverwechselbare Weine entstehen und heranreifen dürfen!

Wir sind stolz, seit 2015 auch zum Kreis der Respekt-Biodyn-Winzer zu gehören, dem Du, Michael, vorstehst: einem Zusammenschluss von Winzerpersönlichkeiten, die so individuell wie ihre Weine sind und die dabei die Qualität ihrer Weine ebenso hoch einschätzen wie den Einklang mit der Natur und deren Kräften. Es sind Menschen, die durch gegenseitige Anerkennung und Respekt sowie kollegiale Zusammenarbeit Grenzen überwunden, ein eigenes Netzwerk geschaffen und Freundschaft geschlossen haben. Und die alle auch gerne zusammen feiern. Unvergessen ist hier das Johanni-Fest 2016 bei Euch in Manincor!

In unseren Familien übernimmt mit Kassian sowie Hans und Valentin nun gerade die nächsten Generation Verantwortung in den Weingütern. Ich bin sicher, dass unsere persönliche Freundschaft zwischen der Pfalz und Südtirol sich auch in dieser nächsten Generation fortsetzen wird! ///

Conobbi il conte Michael Goëss-Enzenberg quasi vent'anni fa, a Manincor. Da allora si è andata consolidando fra noi un'amicizia basata sugli ideali, sul rispetto e sulla famiglia.

Sin dal primo incontro, quando noi vignaioli dell'associazione tedesca VDP giungemmo dal Palatinato per visitare la cantina che avevate appena costruito nelle pendici della montagna, ci fu chiaro che ogni vostra azione nasceva da una convinzione e una coerenza senza compromessi. L'opera realizzata sotto i vigneti, con vari livelli pensati per sfruttare la forza di gravità nella vinificazione, è una delle cantine più straordinarie che conosco: un luogo bellissimo in cui nascono e invecchiano vini davvero inconfondibili.

Dal 2015 siamo orgogliosi di far parte del gruppo di aziende vitivinicole “Respekt-Biodyn”, di cui Michael è presidente: si tratta di un prestigioso sodalizio di vignaioli che, come i loro vini, si distinguono per la loro grande personalità e ai quali sta a cuore tanto la qualità del prodotto, quanto l'armonia con la natura e le sue forze. Sono colleghi che, con stima e rispetto reciproci, hanno superato le frontiere per costruire una splendida rete di collaborazione, ma sono anche amici a cui piace ritrovarsi per festeggiare, com'è accaduto proprio a Manincor nel 2016 con l'indimenticabile festa di San Giovanni!

Nelle nostre due famiglie le nuove generazioni, rappresentate rispettivamente da Kassian e dai nostri Hans e Valentin, stanno assumendo ruoli di crescente responsabilità all'interno della tenuta. Sono certo che l'amicizia personale che ci lega congiungendo il Palatinato e l'Alto Adige proseguirà con loro anche nella prossima generazione! ///

Breve biografia Nella regione tedesca del Palatinato, la famiglia Rebholz (che in tedesco significa sarmento!) coltiva da tre generazioni le proprie vigne seguendo una filosofia particolare: già il nonno Eduard si ispirava al principio dei vini “naturali” e all'attenzione per l'ambiente. Il padre Hans ha sviluppato ulteriormente questo approccio, concentrandosi sulla produzione di vini secchi. Dalla sua morte nel 1978, Hansjörg ha preso le redini dell'azienda guidandola prima con la madre, poi con la moglie Birgit. L'annata 2015 è stata la prima certificata biodinamica.

I first met Michael Count Goëss-Enzenberg in Manincor almost 20 years ago. Over time, our contacts have developed into a friendship which I would describe in terms of conviction, respect and family.

From our very first meeting, when we VDP winegrowers from the Palatinato were invited to visit the new cellars in Manincor, which are built completely underground, it was clear that all you plan and lay a hand to is done without compromise and with the utmost conviction and consistency. For me, the cellar concealed under the vines, with its various levels designed to take advantage of gravity during the wine-making process, is one of the finest and most impressive cellars I know, a place where distinctive wines are created and allowed to mature.

Since 2015, we have been proud members of the Respekt Biodyn group of winegrowers, which you, Michael, chair: an association of winegrowers, who are as individual as their wines and who value the quality of their wines as much as working in harmony with nature and its forces. They are people who – through mutual recognition and respect, and cooperation among colleagues – have overcome borders, created their own network and become friends. They also like to celebrate together, as in the unforgettable case of the St. John's Day party that you hosted in Manincor!

With your son Kassian and our Hans and Valentin, the next generation is now in the process of assuming responsibility in the wineries. I am convinced that our personal friendship between the Palatinato and Alto Adige will continue into this next generation! ///

Short biography: The Rebholz winegrowing family have followed their own special path to cultivating their vineyards in the Palatinato wine region for three generations: Grandfather Eduard worked on the basis of the “natural wine” philosophy and had many ideas we would now call “green”. Father Hans further developed his ideas and placed the focus on dry wines. Since his death in 1978 Hansjörg has been running the winery, at first with his mother and then with his wife Birgit. 2015 was the first vintage to be certified as biodinamic.

Kurzbiografie: Winzerfamilie Rebholz bearbeitet ihre Weinberge in der Weinregion Pfalz seit drei Generationen auf besondere Weise: Großvater Ökonomierat Eduard arbeitete nach der Philosophie der „Naturweine“ und mit vielen „grünen“ Ideen. Vater Hans entwickelte die Ideen weiter und konzentrierte sich auf trockene Weine. Seit dessen Tod 1978 führt Hansjörg den Betrieb erst mit der Mutter, dann mit Ehefrau Birgit. 2015 war der erste zertifizierte Jahrgang nach biodynamischen Richtlinien.

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 2021

Rebsorten: Weißburgunder 57%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 13% // **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 2025. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 57%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 13% // **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 57%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 13% // **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 2025. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2021

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 2022 bis Ende 2025. // **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 2022 a fine 2025. // **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 2022 to the end of 2025. // **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 2021

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 2022 bis Ende 2025. // **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 2022 a fine 2025. // **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 2022 to the end of 2025. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.



Der Keil 2021

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 2022 bis Ende 2025. // **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 2022 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 12-14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini come lo speck, ma anche primi piatti, carni bianche e arrosti.

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 2022 to the end of 2025. // **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 2021

Rebsorten: Weißburgunder 51%, Chardonnay 31%, Sauvignon Blanc 18% (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 2022 bis Ende 2028. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 51%, Chardonnay 31%, Sauvignon Blanc 18% (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 2022 a fine 2028. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 51%, Chardonnay 31%, Sauvignon Blanc 18% (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 2022 to the end of 2028. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2020

Rebsorten: Lagrein 35%, Merlot 43%, Cabernet 22% // **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 2022 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranen Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch.

Vitigni: Lagrein 35%, Merlot 43%, Cabernet 22% // **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 2022 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti e carni bianche e rosse arrosto o grigliate.

Grape varieties: Lagrein 35%, Merlot 43%, Cabernet 22% // **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 2022 to the end of 2027. // **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 2021

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 2022 bis Ende 2029. // **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 2022 a fine 2029. // **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 2022 to the end of 2029. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2020

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerrucht, etwas Rosenblätter und Graphit, reif in der Frucht, frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2022 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den 1. Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch, Geschmortes, 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 2022 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, brasati, 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 petal 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 2022 to the end of 2027. // **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, stew, venison, game and mature soft cheeses.



Tannenberg 2021

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 2022 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meerestisch 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 2022 a fine 2029. // **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 2022 to the end of 2029. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2020

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerrige 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 2022 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten, Lamm 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 2022 a fine 2027. // **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, agnello 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 2022 to the end of 2027. // **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, lamb and mature cheeses.



Sophie 2021

Rebsorten: Chardonnay 94 %, Viognier 4 %, Sauvignon Blanc 2 % // **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 2022 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C, für optimalen Trinkgenuss dekantieren und in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel, gegrilltem Fisch und Asia Küche.

Vitigni: Chardonnay 94 %, Viognier 4 %, Sauvignon Blanc 2 % // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, fiori di acacia e di tiglio all'attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali di pietra umida nell'evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2022 a fine 2029. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili, pesce alla griglia e cucina asiatica.

Grape varieties: Chardonnay 94 %, Viognier 4 %, Sauvignon Blanc 2 % // **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 2022 to the end of 2029. // **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, grilled fish and Asian cuisine.



Cassiano 2020

Rebsorten: Merlot 41 %, Cabernet Franc 26 %, Tempranillo 9 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Petit Verdot 9 %, Syrah 8 % // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschor // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2022 bis Ende 2030. // **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 41 %, Cabernet Franc 26 %, Tempranillo 9 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Petit Verdot 9 %, Syrah 8 % // **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 2022 a fine 2030. // **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 41 %, Cabernet Franc 26 %, Tempranillo 9 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Petit Verdot 9 %, Syrah 8 % // **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 2022 to the end of 2030. // **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 2020

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 2022 bis 2032 // **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 2022 al 2032 // **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 2022 to 2032 // **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 2019

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 2022 bis Ende 2032. // **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 in the finish. // **Optimum maturity:** from 2020 to the end of 2030. // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried and grilled red meats, game and mature cheeses.



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

Schede dettagliate e un elenco dei nostri distributori in tutto il mondo sulla nostra homepage:

Detailed wine descriptions along with a list of our distributors worldwide on our website: www.manincor.com



Castel Campan 2020

Rebsorten: Cabernet Franc 86%, Merlot 14% // **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 86%, Merlot 14% // **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 86%, Merlot 14% // **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 2018

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 2022 bis Ende 2032. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** milchigen und fruchtigen Desserts und sehr gut zu abschließendem Käse.

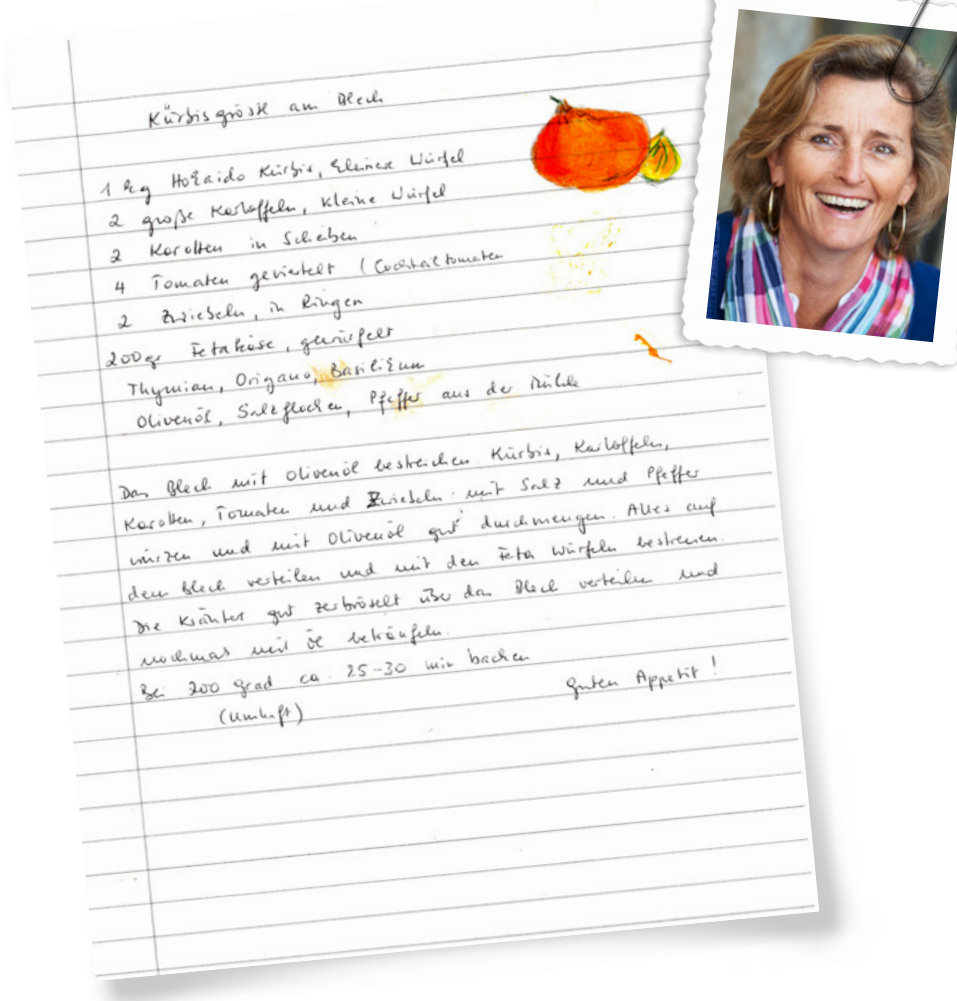
Vitigno: Petit Manseng // **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati // **Profumo e gusto:** prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio. // **Si presenta al meglio:** dal 2022 a fine 2032. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** dolci lattiginosi e fruttati 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 2022 until at least the end of 2032. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** milky and fruity desserts and with cheeses at the end of a meal.



MANINCOR

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



Gräfin Sophie kocht (3)
La contessa Sophie in cucina (3)
Cooking with the Countess (3)

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!

/// Kürbisgröstl vom Blech

Kürbisgröstl vom Blech

– so sommerlich kann der Herbst schmecken

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Hokkaido-kürbis /// 2 große Kartoffeln /// 2 Karotten /// ca. 10 Cocktailtomaten /// 2 Zwiebeln /// 200 g Fetakäse /// Thymian, Oregano, Basilikum /// Olivenöl, Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle

- Das Gemüse vorbereiten: den Kürbis würfeln, die Kartoffeln schälen und würfeln, die Karotten in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten vierteln.
- Den Feta in Würfel schneiden.
- Ein Blech oder eine ofenfeste Form mit Olivenöl bestreichen.
- Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl gut durchmengen. Auf das Blech oder in die Form geben und mit den Fetawürfeln bestreuen.
- Die Kräuter über das Blech verteilen und nochmals mit Öl beträufeln.
- Bei 200 Grad (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen. ///

„Kürbis ist im Herbst und Winter ein fixer Bestandteil unserer Küche. Das Kürbis-Gröstl ist ein wunderbar leichtes und doch wärmendes Mittagessen. Ich empfehle dazu unseren Moscato Giallo.“

Gräfin Sophie

Rosticciata di zucca in teglia

– sapori estivi anche in autunno

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di zucca Hokkaido /// 2 patate grandi /// 2 carote /// una decina di pomodorini cocktail /// 2 cipolle /// 200 g di formaggio Feta /// timo, origano, basilico /// olio EVO, sale grosso, pepe macinato fresco

- Preparare le verdure: tagliare la zucca a cubetti, pelare le patate e tagliarle a cubetti, affettare le carote e le cipolle.
- Tagliare i pomodorini in quarti.
- Tagliare la feta a dadini.
- Oliare la teglia o una pirofila.
- Salare e pepare la zucca, le patate, le carote, i pomodori e la cipolla e condirli con l'olio mescolando con cura. Disporre le verdure sulla teglia o nella pirofila e cospargerle con i dadini di feta.
- Aggiungere le spezie e irrorare con un filo d'olio.
- Cuocere in forno (ventilato) a 200° per 25-30 minuti. ///

“In autunno e in inverno la zucca non manca mai nella nostra cucina. La rosticciata di zucca è un pranzo che ristora senza appesantire. Consiglio di abbinarla al nostro Moscato Giallo.”

Contessa Sophie

Hokkaido bake

– a taste of summer in autumn

Ingredients for 4 servings: 1 kg Hokkaido pumpkin /// 2 large potatoes /// 2 carrots /// about 10 cocktail tomatoes /// 2 onions /// 200 g feta /// thyme, oregano, basil /// olive oil, salt flakes, freshly ground pepper

- Prepare the vegetables: dice the pumpkin, peel and dice the potatoes, slice the carrots and cut the onion into rings.
- Quarter the cocktail tomatoes.
- Cut the feta into cubes.
- Coat a baking tray or oven-proof dish with olive oil.
- Add salt and pepper to the pumpkin, potatoes, carrots, tomatoes and onions and mix in the olive oil. Place on the tray or in the dish and sprinkle with the feta cubes.
- Sprinkle the herbs over the tray and drizzle with oil again.
- Bake at 200 degrees (convection oven) for approx. 25-30 minutes. ///

“Pumpkin is a regular item for our meals in autumn and winter. This pumpkin bake makes a wonderfully light yet warming lunch. A good wine to go with it is our Moscato Giallo.”

Countess Sophie

■ Tannenberg Sauvignon Blanc stammt aus einer unserer Terlaner Toplagen. In diesem Terroir aus Porphy Quarzit ist der Ertrag gering, die Trauben bleiben klein, die Beeren werden richtig gelb. Mineralik und feine Fruchtaromen prägen diesen Wein: Aromen von Limette und rosa Pampelmuse und mehr noch nasser Stein, Jod und Meeressgisch. Am Gaumen ist er filigran und dicht zugleich, kompromisslos trocken und lang anhaltend. Seine ganze Stärke spielt der Tannenberg bei Tisch aus. Je mehr Flaschenreife man ihm gönnt, desto mehr Freude kann er machen. Zehn Jahre und mehr sind für ihn kein Problem.

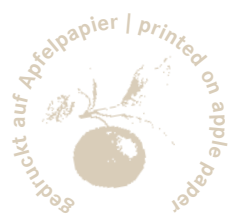
■ Il Sauvignon Blanc Tannenberg proviene da uno dei nostri poderi di punta a Terlano. La produzione in questo piccolo terroir di quarzite porfirica è limitata, i grappoli restano piccoli e le bacche assumono un colore giallo intenso. Il vino si caratterizza per la mineralità e la finezza degli aromi fruttati. Sentori di lime e pompelmo rosa, e più ancora di pietra bagnata, iodio e brezza marina. Al palato si presenta con struttura delicata ma al contempo corposa, decisamente secco e persistente. È a tavola che il Tannenberg esprime tutta la sua forza. Più è lungo l'affinamento, maggiore è la soddisfazione che regala. Dieci anni e più non sono un problema.

■ Tannenberg Sauvignon Blanc comes from one of our premium Terlan sites. In this terroir with its porphyry quartzite, the yields are low, the grapes remain small, and the berries become a real yellow. The wine reveals mineral notes and delicate fruit aromas: aromas of lime and pink grapefruit and even more wet stone, iodine and sea spray. The palate is delicate and dense at the same time, uncompromisingly dry and persistent. The Tannenberg really comes into its own with a good meal. The longer it is allowed to age in the bottle, the greater the enjoyment it can provide. Ten years or more are no problem for this wine.



»Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore.«

Federico Fellini (1920-1993)



MANINCOR

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

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

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

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



