

# manincor



# 23

Weingutsbericht  
Notiziario della tenuta  
Wine estate news  
2023

# Flower Power

Unsere Empfehlung:  
Il nostro suggerimento:  
Our recommendation:

## Mason

Ein gern gesehener Gast bei Tisch mit starker Persönlichkeit und feinem Charakter. Von seidiger Eleganz macht der begehrte Blauburgunder das Gemüt sinnlich zur rechten Zeit.

Seite 25

La forte personalità e il carattere raffinato lo rendono gradito ospite a ogni tavola. Con la sua morbida eleganza, questo accattivante Pinot Nero sa essere voluttuoso al momento giusto.

Pagina 25

A welcome guest at the table with a strong personality and refined character. With silky elegance the coveted Pinot Noir makes the spirit sensual at the right time.

Page 25



Michael & Sophie Goëss-Enzenberg

## Geschätzte Manincor-Friends, liebe Club-Mitglieder!

Wieder liegt ein spannendes Weinjahr hinter uns, wir blicken mit Freude nach vorne. Was uns bei der Produktion des Jahrganges 2022 beschäftigt und herausgefordert hat, lesen Sie im Artikel „Handarbeit“. Er zeigt: Kein Jahrgang ist wie der andere. Auch die oft erwähnte Spontanvergärung beleuchten wir näher.

*Biodynamie besser verstehen – Teil 1 unserer entsprechenden Serie finden Sie in diesem Heft. Was unsere Weine wirklich differenziert, ist die feine Nuancierung, die auch durch die Flora im Weingarten gefördert wird. Erfahren Sie mehr über die Vielfalt der Kräuter und Blumen rund um den Weinstock.*

Unsere Weißweine, eine richtige Manincor Familie! Perfekt zu den Rezepten aus Sophies Küche. Auch dazu mehr in diesem Heft. Großartig hat sich der Manincor Weinclub entwickelt; 2025 können wir Sie endlich im neuen Clubraum betreuen.

Die Flaschenpost kommt von unserem lieben respekt-BIODYN-Kollegen, Bernhard Ott. Er ist ein Meister des feinen Geschmacks in jeder Hinsicht!

Wir hoffen, Sie finden wieder Themen, die Sie interessieren, und wünschen Ihnen viel Genuss beim Lesen und mit unseren Weinen.

## Cari amici e amiche di Manincor, gentili soci del Club,

si è conclusa un'altra emozionante annata e guardiamo al futuro con gioia e ottimismo. Nell'articolo „Con le mani“ potrete leggere delle sfide che ci hanno impegnato nel 2022, a dimostrazione del fatto che ogni annata è una storia a sé. Nella rubrica „Vino e dintorni“ vi parleremo invece di fermentazione spontanea.

In questo numero troverete poi il primo capitolo di una nuova serie dedicata alla comprensione della biodinamica. I nostri vini si distinguono per sottili sfumature che dipendono anche dalla flora che abita la vigna: vi racconteremo dunque della varietà di erbe e fiori che circonda le nostre viti.

Vi presenteremo inoltre la famiglia dei nostri vini bianchi e, a tema, vi proporremo una ricetta dalla cucina di Sophie. Anche il Manincor Club è cresciuto molto e finalmente nel 2025 potremo accogliere i soci nell'esclusiva sala del nostro wine club.

Il messaggio nella bottiglia ci giunge questa volta da un nostro caro amico e collega del gruppo respekt-BIODYN, Bernhard Ott, maestro di buon gusto sotto ogni punto di vista.

Ci auguriamo che possiate trovare argomenti di vostro interesse e vi auguriamo una piacevole lettura in compagnia dei nostri vini.

## Dear friends of Manincor, dear club members!

Another exciting wine year lies behind us. Now we are looking forward with joy in our hearts. What challenged us and kept us busy with the 2022 vintage is the subject of the article “Hand work”. It shows us one thing: No two vintages are alike. We also take a closer look at the frequently mentioned subject of spontaneous fermentation.

Understanding biodynamics – Part 1 of our series is included in this issue. What really differentiates our wines are the subtle nuances that are also fostered by the flora in the vineyard. Learn more about the diversity of herbs and flowers surrounding our vines.

Our white wines, a real Manincor family! They also go well with the recipes in Sophie's cook book. More about that in this issue, too. The Manincor Wine Club is making fantastic progress. In 2025 we will finally be able to serve you in the new clubroom.

This year's message in a bottle comes from a dear friend at respekt-BIODYN: Bernhard Ott is a master of fine taste in every respect!

We hope you will again find topics that interest you and wish you lots of enjoyment when reading and also drinking our wines.



#### **Die Spontangärung**

Natürliche Hefen auf den Traubenhäuten sind für die Gärprozesse in unserem Weinkeller verantwortlich. Wir setzen dafür keine Reinzuchthefen zu und verlassen uns auf die Weinbergflora. Beim Rotwein leiten die natürlichen Hefen die Gärung nach drei bis fünf Tagen ein, beim Weißwein nach etwa einer Woche. Das Schöne ist der individuelle Charakter, den die Weine so entwickeln. Spontangärung erfordert eine Mischung aus Vertrauen, Können, Gespür und Mut zum Risiko.

#### **La fermentazione spontanea**

Nella nostra cantina i processi di fermentazione sono opera dei lieviti naturalmente presenti sulle bucce delle uve. Non inoculiamo lieviti selezionati e ci affidiamo esclusivamente ai microrganismi presenti in vigna. Nei vini rossi, i lieviti naturali innescano la fermentazione dopo 3-5 giorni, per i vini bianchi occorre circa una settimana. Il loro pregio è quello di sviluppare in ciascun vino un carattere assolutamente originale. La fermentazione spontanea richiede fiducia, competenza, sensibilità e un pizzico di coraggio.

#### **Spontaneous fermentation**

In our wine cellar, natural yeasts on the grape skins are responsible for fermentation. We do not add any selected yeasts but rely on the vineyard flora. In the case of red wines, the natural yeasts initiate fermentation after three to five days, and with the white wines after about a week. The beauty of it is that the wines develop their own individual character. Spontaneous fermentation calls for a mix of trust, skill, intuition and the courage to take a risk.



**Helmuth Zozin**

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

# /// Handarbeit

## Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:  
Das Weinjahr 2022

2022 war ein außergewöhnliches Jahr, in dem uns die Realität der Klimaerwärmung vor Augen geführt wurde. Das Jahr war geprägt von Wärme und Sonne, bei uns zum Glück begleitet von ausreichendem Regen genau zu den richtigen Momenten. Das Jahr hat trocken und warm begonnen. Der Austrieb war mit Anfang April normal. Der sehr warme Frühling beschleunigte das Wachstum jedoch dermaßen, dass wir bereits zur Blüte von einem frühen Jahr ausgehen konnten. Der Sommer war dann außergewöhnlich sonnig und warm, brachte aber genau zum richtigen Zeitpunkt immer wieder genügend Niederschläge.

**Die Reben** entwickelten sich nahezu perfekt, Blätter und Trauben waren gesund. Aufgrund der trockenen Verhältnisse blieben die Beeren klein und erfüllten damit die Grundvoraussetzung für einen guten Jahrgang. Einziger Wermutstropfen war ein Hagelschlag Anfang Juli, der vor allem unsere Rotweinlagen am See und in Manincor getroffen hat. Wie immer nach Unwettern haben wir die Reben nach biodynamischen Richtlinien behandelt. Zuerst mit Kamillentee und dann mit den dynamisierten Präparaten. Es ist immer wieder erstaunlich, wie positiv unsere Reben darauf reagieren. Je nach Weinberg haben uns 10 bis 30% an Menge gefehlt, aber qualitativ gesehen mussten wir keinerlei Einbußen hinnehmen. Brennnesseltee, Kamillentees, Ackerschachtelhalmtée, dynamisierter Hornmist und Hornkiesel sehen wir mittlerweile als Routine, um unsere Reben zu Gesundheit, Vitalität und perfekter Reife zu stimulieren. Nach Hagelschlägen wird uns jedes Mal besonders bewusst, welche erstaunliche Wirkung die biodynamischen Präparate in einem ökologischen Gesamtsystem haben. Sie bewirken, dass sich die Reben schneller erholen und in ihrem Jahresrhythmus bleiben, als wäre nichts passiert.

## Notizie dalla cantina e dal vigneto Retrospectiva: l'annata 2022

Il 2022 è stato un anno fuori dal comune, nel quale abbiamo toccato con mano la realtà del riscaldamento globale. Il meteo a Manincor è stato caratterizzato da sole e caldo, accompagnati per nostra fortuna da sufficienti piogge proprio nei momenti giusti.

L'inizio è stato secco e caldo. La germogliazione è avvenuta normalmente all'inizio di aprile, ma le temperature decisamente elevate della primavera hanno accelerato la crescita, tanto da far presagire sin dalla fioritura che avremmo avuto un'annata precoce. Anche l'estate è stata particolarmente calda e soleggiata, ma ci ha portato sufficienti precipitazioni proprio quando servivano.

**Lo sviluppo** delle viti è stato praticamente perfetto, con foglie e grappoli sani. A causa del clima secco gli acini sono rimasti piccoli, premessa fondamentale per una buona annata.

*«Anche l'estate è stata particolarmente calda e soleggiata, ma ci ha portato sufficienti precipitazioni proprio quando servivano.»*

L'unico neo è stata la grandinata che a inizio luglio ha colpito soprattutto i vigneti sul lago da cui provengono le uve per i nostri rossi. Come dopo ogni episodio di maltempo, abbiamo trattato le viti secondo i principi della biodynamica, prima con infuso di camomilla e poi con i preparati dinamizzati.

Il beneficio che le nostre viti ne traggono è sempre sorprendente. Pur avendo subito una riduzione della quantità compresa fra il 10 e il 30% a seconda del vigneto, dal punto di vista qualitativo non abbiamo registrato alcun danno. Ormai utilizziamo di routine infusi di ortica, camomilla ed equisetto e preparati dinamizzati di cornolamelle e cornosilice sulle nostre viti per

## News from the cellar and vineyards

In retrospect:  
the 2022 wine year

2022 was an extraordinary year, one in which the reality of global warming was brought home to us. It was a year of warm temperatures and sunny weather, fortunately with enough rain at just the right times in this part of the world.

The year started dry and warm. The new shoots appeared at the beginning of April as normal, but the very warm spring accelerated vine growth to such an extent that by the time they were flowering we were already anticipating an early year. This was followed by an exceptionally sunny and warm summer, but with sufficient rainfall just when it was needed.

**The result** was almost perfect vine development, with healthy leaves and grapes. Due to the dry conditions, the berries remained small – a basic prerequisite for a good vintage.

The only blemish was a hailstorm at the beginning of July, which mainly affected our red wine sites by the lake and in Manincor. As always after a storm, we treated the vines on the basis of biodynamic principles, first with chamomile tea and then with our dynamized preparations.

We are always astonished to see how well the vines respond. Depending on the site, volumes were down by 10 to 30%, but no damage was done in terms of quality. For us, applications of stinging nettle tea, chamomile tea, horsetail tea, dynamized horn manure and horn silica are now routine to stimulate our vines for optimum health, vitality and maturity.

After a hail storm, we repeatedly witness the amazing effects of biodynamic preparations within an ecological system. They ensure that the vines recover more quickly, and their annual rhythm is restored as if nothing had happened.

**At the end of July**, beginning of August, when it was particularly dry, we started to worry a little about whether our vines might suffer. The years spent

*»Das durchgehend stabile, schöne Wetter hat es uns erlaubt, Weinberg für Weinberg genau zum richtigen Zeitpunkt zu ernten.«*

**Ende Juli, Anfang August**, als es besonders trocken wurde, hatten wir erstmals ein wenig Bedenken, ob unsere Reben die Trockenheit gut überstehen würden. Der jahrelange Humusaufbau über Kompostgaben und vielfältige Begrünung haben die Resilienz mittlerweile aber dermaßen gestärkt, dass unsere Weinberge keinerlei Stresssymptome zeigten. Dieser spezielle Sommer hat uns gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Am 26. August haben wir mit der Lese begonnen, ähnlich früh wie 2007, 2009 und 2017. Das durchgehend stabile, schöne Wetter hat es uns erlaubt, Weinberg für Weinberg genau zum richtigen Zeitpunkt zu ernten. Der Aufwand für die Selektionsarbeit war dieses Jahr gering, nur einzelne Beeren mussten hier und da herausgezupft werden.

Angefangen haben wir wie üblich mit den Weißweitrauben in Terlan. Sauvignon Blanc, Chardonnay und Weißburgunder konnten wir punktgenau in den Keller bringen: mit gelber Schale, fruchtiger Aromatik und stimulierenden Säure- und Zuckerwerten.

In dieser ersten Lese-phase haben wir ausschließlich morgens von 6 bis 12 Uhr gelesen, um die Trauben kühl in den Keller zu bringen. Ein positiver Effekt ist, dass sich so auch der Energieaufwand für unser Kühlhaus in Grenzen hält. In die Presse kommen unsere Weißweitrauben nämlich mit weniger als 10 °C. Das unterstützt unser erklärtes Ziel: Weine mit Finesse und Eleganz.

Der Most kommt dann ungeklärt in die Holzfässer, wo ganz von allein nach ein bis zwei Wochen die Spontangärung einsetzt. – Was jedes Jahr wieder eine Herausforderung ist, da wir absolut trockene Weißweine anstreben. Die Gärungen dauern oft bis

manutenle sane e vitali e stimolare una perfetta maturazione.

Specie dopo le grandinate ci rendiamo conto dell'effetto straordinario dei preparati biodinamici in un sistema ecologico complessivo: le viti si riprendono più rapidamente e mantengono il loro ritmo annuale come se nulla fosse accaduto.

**Tra la fine di luglio** e i primi di agosto, quando la siccità si è fatta davvero sentire, abbiamo iniziato a chiederci se le nostre viti avrebbero resistito. L'humus prodotto negli anni tramite la somministrazione di compost e un inerbimento variegato hanno però rafforzato la loro resilienza, tanto che le nostre vigne non hanno mostrato alcun segno di stress. Quest'estate così particolare ci ha dimostrato che stiamo facendo le scelte giuste.

Abbiamo iniziato a vendemmiare già il 26 agosto, più o meno come nel 2007, 2009 e 2017. Il tempo stabile ci ha permesso di raccogliere l'uva di ogni vigneto nel momento migliore. Quest'anno il lavoro di selezione non ha richiesto particolare impegno, poiché è bastato eliminare solo qualche acino qua e là.

Come sempre siamo partiti da Terlan con le uve destinate alla produzione dei bianchi. Il Sauvignon Blanc, lo Chardonnay e il Pinot Bianco sono stati messi in cantina al momento giusto: con una bella buccia dorata, aromi fruttati e un buon equilibrio fra contenuto di zuccheri e acidità.

In questa prima fase l'uva è stata raccolta solo la mattina tra le sei e mezzogiorno, in modo che arrivasse ancora fresca in cantina. Questo ci ha permesso fra l'altro di contenere il fabbisogno di energia della nostra cella frigorifera. Le uve destinate ai bianchi arrivano infatti alla pigiatura a temperature inferiori a 10 °C. Anche questo serve a raggiungere il nostro obiettivo dichiarato: produrre vini raffinati ed eleganti.

Il mosto non filtrato giunge poi nelle botti dove, nel giro di una o due settimane, inizia la fermentazione spontanea. Ogni anno questa è una sfida, giacché puntiamo a ottenere vini bianchi assolutamente secchi. Le fermentazioni durano spesso fino a Natale, a volte persino fino all'estate successiva. È però un rischio che vale la pena di correre, poiché in genere veniamo pre-

building up the humus layer by working with compost and a diverse vegetation cover have meanwhile strengthened the resilience of the vines to such an extent that no symptoms of stress were observed. This exceptional summer has shown us once again that we are on the right track.

We started harvesting on 26 August, which is similar to the early harvests of 2007, 2009 and 2017. A continuous period of fine and stable weather enabled us to bring in the grapes from one site after another at just the right time. Little needed to be done in the way of grape selection; only the occasional berry had to be removed.

As usual, we started with the white wine grapes in Terlan. The Sauvignon Blanc, Chardonnay and Pinot Blanc grapes all arrived at the cellar in absolutely perfect condition – with yellow skins, fruity aromas and balanced acidity and sugar levels.

In this first phase of the harvest, we picked the grapes in the mornings from 6 a.m. to 12 noon, so that they could be brought in while still cool. This also has the positive effect of reducing energy consumption for cold storage. Our white wine grapes are pressed at less than 10°C in keeping with our declared goal of producing wines with finesse and elegance.

The must is then transferred unclarified to wooden barrels, where spontaneous fermentation begins after one or two weeks – which is a challenge every year, as our aim is to produce absolutely dry white wines. The fermentation processes often continue until Christmas or even into the following summer. However, we are usually reward-

*»It was a year of warm temperatures and sunny weather, fortunately with enough rain at just the right times in this part of the world.«*



Weihnachten und manchmal bis in den nächsten Sommer. Komplexität und unverwechselbarer Terroir-Charakter belohnen uns aber meist für das Risiko.

### Ein besonderes Vergnügen war heuer die Lese unserer Pinots.

Die Trauben waren schön wie noch nie und versprechen sehr guten Mason und großen Mason di Mason. In dieser Tonart ging es mit Vernatsch, Lagrein, Merlot, Syrah, Cabernet Franc und Goldmuskateller weiter. Mit dem Petit Verdot haben wir schlussendlich am 12. Oktober die Lese abgeschlossen. Erfreulich: Die Qualitäten liegen zwischen sehr gut und ausgezeichnet. Ob man von einem Jahrhundertjahrgang sprechen kann, kann ich noch nicht beurteilen. Für uns gehört 2022 aber schon jetzt zum Besten, was wir je in den Keller gebracht haben. Besondere Freude macht mir die Kombination von exzellenter Aromareife mit relativ moderaten Alkoholwerten und knackiger Säure.

**Unsere Weißweine** zeigen sich gelbfruchtig und zugleich mineralisch frisch, am Gaumen kräftig mit absolut vertikaler Struktur. Die Roten sind von reifen Fruchtaromen wie Kirsche, Johannisbeeren, Tarocco Orangen, Brombeeren und Holunderbeeren geprägt. Reichlich reifes Tannin gibt im Mund eine dichte Struktur, die jedoch immer saftig bleibt. Die ersten Anzeichen sind also durch die Bank positiv. Wir dürfen uns auf einen großen Jahrgang mit einer etwas kleineren Menge freuen. 🍷

Rebblüte | Fiore di vite | Vine blossom



miati da vini di grande complessità e caratteri inconfondibilmente legati al terroir.

**Quest'anno** ci ha dato particolare soddisfazione la raccolta del nostro Pinot Nero. I grappoli erano più belli che mai e promettono un ottimo Mason e uno straordinario Mason di Mason. La vendemmia è proseguita sulla stessa falsariga anche per la Schiava, il Lagrein, il Merlot, il Syrah, il Cabernet Franc e il Moscato giallo. La raccolta si è conclusa infine il 12 ottobre con il Petit Verdot, con qualità da ottime a eccellenti.

Non so ancora se si possa parlare di un'annata storica. Per noi il 2022 rientra comunque già ora fra le annate migliori che abbiamo mai messo in cantina. Mi piace soprattutto la combinazione fra l'eccellente maturazione aromatica, il contenuto alcolico moderato e la vivace acidità.

**I nostri bianchi** coniugano sentori di frutta gialla a una fresca mineralità, al palato sono vigorosi, dalla struttura decisamente verticale. I rossi si distinguono per gli aromi di frutta matura, ciliegia, ribes, arance tarocco, mora e sambuco. In bocca, la ricca e densa struttura di tannini maturi mantiene comunque la giusta sapidità. Le prime impressioni sono dunque sicuramente buone e fanno presagire una grande annata, ancorché con quantità leggermente ridotte. 🍷

Moscato Giallo Ernte | Moscato Giallo vendemmia | Golden Muscat harvest



ed for the risk by the complexity of the wines and the distinctive character of the terroir.

### Harvesting our Pinots was an especial pleasure this year.

The grapes were more perfect than ever and give promise of a very good Mason and a great Mason di Mason. Things continued in this vein with the Schiava, Lagrein, Merlot, Syrah, Cabernet Franc and Moscato Giallo grapes. The harvest was finally completed with the Petit Verdot on 12 October. And the verdict: Grape quality ranged from very good to excellent.

It is still too early to speak of a once in a hundred year vintage. But one thing is clear: The grapes harvested in 2022 are among the best we have ever brought in. A particular pleasing feature is the combination of wonderfully ripe aromas with relatively moderate alcohol levels and a crisp acidity.

**Our white wines** combine yellow fruit with a fresh minerality and are powerful on the palate with an absolutely vertical structure. The reds are full of ripe fruit aromas such as cherry, currants, Tarocco oranges, blackberries and elderberries. Plenty of ripe tannins provide a dense, yet always juicy structure on the palate. So the first signs are positive throughout, and we are looking forward to a great vintage with slightly reduced volumes. 🍷

Weinverarbeitung | Trattamento del vino | Wine production



# Flower Power

von | di | by  
Barbara von Hartungen

## Unser Leben mit Kräutern, Gräsern, Blumen

**G**rün, Gelb, Braun und Grau, viel Grau – das waren früher einmal die Farben unserer Weinberge. Tempi passati! Im Sommer wächst und blüht es zwischen den Rebzeilen so, dass es für Bienen, Schmetterlinge und andere Weinbergbewohner ein Glückstreffer ist: Lila, Weiß, Blau, Pink, Orange und viele, viele Grünschattierungen erfreuen uns. Schön sieht das aus. Finden wir alle, die sich auf der Terrasse zum Mittagstisch von Familie Goëss-Enzenberg in Manincor eingefunden haben. Es ist ein Tag Anfang Oktober, und er löst alle Versprechen ein, die Südtirol im Herbst macht. Ein Himmel in Azur, eine Sonne, stark genug für kurze Ärmel und sanft genug für strahlende Farben, es riecht nach Erde.

Ein Mittagessen als Einstimmung auf ein Gespräch über ein Herzensthemma von Gräfin Sophie. Es gibt eine Schale Brennnesselsuppe mit einem Tupfer Schlagsahne als Gruß aus der

## La nostra vita fra erbe e fiori

**V**erde, giallo, bruno e tanto, tanto grigio: una volta erano questi i colori dei nostri vigneti. Tempi passati! Adesso, in estate, ad accogliere fra i filari api, farfalle e altri abitanti della vigna c'è un tripudio di colori: lilla, bianco, blu, fucsia, arancione e infinite sfumature di verde. E' una vista davvero incantevole!

Seduti alla tavola della famiglia Goëss-Enzenberg, a Manincor, siamo tutti d'accordo sulla bellezza che contempliamo dalla terrazza. È una giornata di inizio ottobre e l'autunno altoatesino mantiene tutte le sue promesse: un cielo terso, un sole abbastanza caldo da goderselo in maniche corte e abbastanza dolce da far risplendere al meglio ogni colore, mentre tutto intorno profuma di terra.

Il pranzo introduce già un argomento che sta particolarmente a cuore alla contessa Sophie: con i saluti della cucina ci giunge infatti una deliziosa zuppa di ortiche con un ciuffetto di panna

## Our life with herbs, grasses and flowers

**G**reen, yellow, brown and gray, lots of gray – these were once the colors of our vineyards. Tempi passati! In summer, all the vegetation growing and flowering between the rows of vines is heaven for the bees, butterflies and other inhabitants of the vineyards: the purple, white, blue, pink, orange and many, many shades of green are a beautiful sight – and for us a special delight.

This is what we are thinking as we sit on the terrace for lunch with the Goëss-Enzenberg family in Manincor. It is a day in early October, a day that fulfills all the promises that Alto Adige makes in autumn: an azure sky, a sun strong enough for short sleeves and gentle enough for radiant colors. There is a smell of soil in the air.

We are offered a bowl of nettle soup with a dab of whipped cream for starters, a herb risotto and nettle salad with roasted walnuts for the main course, and chestnut vermicelli as a dessert.

Dem Spitzwegerich im Kräuterbuch aus dem 16. Jh auf der Spur. | Ricerca della piantaggine in un erbario del XVI secolo. | Discovering ribwort plantain in the 16th century book of herbs.



Leimkraut blüht den ganzen Sommer und braucht kaum Wasser. | La silene fiorisce tutta l'estate e ha bisogno di pochissima acqua. | Bladder campion flowers all summer and needs hardly any water.







Kulturpflanzen im Topf ergänzen den Wildwuchs im Weinberg. | Le piante coltivate in vaso integrano la vegetazione selvatica nella vigna. | Potted plants supplement the rampant vegetation in the vineyard.



Dauergast in der Küche Manincors: frische Kräuter aus Weinbergen und Kräutergarten. | Non mancano mai nella cucina di Manincor: erbe aromatiche fresche dalla vigna e dal giardino. | A permanent feature of cooking at Manincor: fresh herbs from the vineyards and herb garden.

Küche, einen Brennesselsalat mit gerösteten Walnüssen, ein Kräuterrisotto, Kastanienreis als Nachtisch. Als Gast der Grafenfamilie kommen auch Fotograf und Autorin in den Genuss der Weinbegleitung. Die Walnüsse kommen vom Baum im Hof, die Kräuter sind selbst gezogen, die Brennesseln hat Gräfin Sophie in der Talwiese gestern beim Spaziergehen mit dem Hund gesammelt.

So gestimmt, mit glücklichem Bauch und einem Lächeln, beginnt ein Gespräch über all das, was im Weinberg wächst – außer den Reben.

*„Lässt man es, dann wächst natürlich einiges von selbst. Wichtig ist zu wissen, dass die Flora im Weinberg ein Spiegel der Bodenqualität ist. Vor zwanzig Jahren gab es hier Löwenzahn und sonst nicht viel. Heute ist das ganz anders.“*

**Kurz ausgeholt.** Kräuter, ihre Heilwirkung und ihr Geschmack waren Gräfin Sophie schon immer wichtig bei der Versorgung ihrer Familie. Gesundheitliche Probleme wurden und werden noch immer zuerst mithilfe natürlicher Mittel bekämpft und gelindert.

*„Der Schritt mit den Kräutern von der Familie hinaus in den Weinberg war nur logisch. Alles fiel an seinen Platz. In der Biodynamie schaffen wir die Bedingungen dafür, dass die Reben an Vitalität und Widerstandskraft gewinnen. Die Begrünung ist wesentlich dafür.“*

Ein Schritt, den wir an diesem sonnigen Nachmittag nun auch machen. Es wird ein kurzer Spaziergang, wir lassen uns Zeit, schauen genau. Aus dem undefinierten Grün lösen sich viele Pflanzen heraus, schaut man nur lange und geduldig genug. Gräfin Sophie kennt viele von ihnen und weiß über sie zu erzählen.

**Spontan oder geplant?** Wir sind als Biodynamiker zwar von natürlicher Spontaneität überzeugt – wie man an der Spontanvergärung der Weine im Keller sieht. Die Flora im Weinberg bleibt im Regelfall dennoch nicht sich selbst überlassen.

montata, cui seguono un'insalata di ortiche con noci tostate, un risotto alle erbe aromatiche e un dessert a base di castagne. Il fotografo e l'autrice di questo articolo, ospiti dei conti, hanno modo di apprezzare anche gli ottimi vini abbinati. Le noci provengono dall'albero in giardino, le erbe aromatiche sono di coltivazione propria, le ortiche le ha raccolte ieri la contessa Sophie in un prato lì vicino mentre passeggiava con il cane.

A fine pasto, sazi e sorridenti, iniziamo a parlare di tutto ciò che cresce nella vigna (oltre alle viti, s'intende).

*„Se non si interviene, molte piante crescono spontaneamente. È però importante ricordare che la flora in vigna riflette la qualità del suolo. Vent'anni fa qui cresceva solo il tarassaco e poco altro. Oggi le cose sono decisamente cambiate.“*

**Breve premessa.** In famiglia la contessa Sophie ha sempre utilizzato le erbe, sia per i loro effetti benefici che per il loro gusto. Ancora oggi i problemi di salute vengono affrontati e leniti in prima battuta con l'aiuto di rimedi naturali.

*„Il passo successivo, ossia quello di portare le erbe dalla famiglia alla vigna, è stato una conseguenza logica, com'era giusto che fosse. Con la biodinamica creiamo le condizioni per migliorare la vitalità e la resilienza delle viti: in questo contesto l'inerbimento svolge un ruolo essenziale.“*

In questo pomeriggio di sole anche noi faremo lo stesso passo: sarà una breve camminata, in tutta calma, per non perderci nulla. Se si osserva con il tempo e la pazienza necessari, nel verde inizialmente indefinito prendono forma una moltitudine di piante. La contessa Sophie ne conosce una buona parte e ce le racconta.

### Spontaneità o programmazione?

Praticando la biodinamica ci affidiamo con convinzione alla spontaneità della natura, come dimostra anche la fermentazione naturale dei nostri vini. In genere, però, la flora che si sviluppa in vigna non viene lasciata al caso.

As guests of the count's family, the photographer and writer also get to enjoy the accompanying wines. The walnuts are from the tree in the courtyard, the herbs are homegrown, and the nettles were collected by Countess Sophie yesterday while walking the dog in the lower meadow.

With a contented feeling in our stomachs and a smile on our faces, we are ready to hear about all the things growing in the vineyards – in addition to the vines.

*“If you let them, many plants grow by themselves, of course. The thing is that the flora in the vineyard is a reflection of the quality of the soil. Twenty years ago, there were dandelions here and not much else. That has changed in the meantime.”*

**Background.** Herbs, their curative properties and their taste, are something Countess Sophie has always taken very seriously in providing for the family. Her first response to health problems is to alleviate the symptoms and effect a cure with the help of natural remedies.

*“It was only logical to step out with the herbs from the family into the vineyard. Everything fell into place. Through biodynamics, we create the conditions the vines need for enhanced vitality and resilience. The cover crop is an essential element in the process.”*

On this summer afternoon we are taking the same step. It's only a short walk, but we take our time and look closely. Out of the general green, individual plants stand out if you only have the patience to look carefully enough. Countess Sophie is familiar with many of them and knows all about them.

**Spontaneous or planned?** As adherents of biodynamics, we are convinced of the merits of natural spontaneity – as in the case of spontaneous fermentation of the wine in the cellar. Nevertheless, as a rule, the flora in the vineyard is not left to its own devices.

*Spontaneous greening* is sometimes practiced in the vineyard. Residual



### Potpourri der Pflanzen im Weinberg

Biodiversität haben wir als biodynamisch arbeitendes Weingut verinnerlicht. So wachsen in unseren Weinbergen Heil- und Wirkkräuter, Gräser und Blumen sonder Zahl. Ein kleiner Auszug: Malven, Wicken, Beifuß, Spitzwegerich, Breitwegerich, Ampfer, Amaranth, Leinkraut, Klee, Feldsalat, Veilchen, Hirse, Schafgarbe, Lichtnelke, Phacelia, Königskerzen, Disteln, wilder Salbei. In jedem Weinberg wächst außerdem mindestens ein Rosenbusch. Rosen sind wertvolle Zeigerpflanzen und verraten uns viel über die Bodenbeschaffenheit.

## Phacelia Büschelschön oder Bienenfreund

Die Phacelia ist ein willkommenes Geschenk der Flora an unseren Weinberg und fixer Bestandteil der jährlichen Begrünung. Ihre Wurzeln sind dicht und nehmen Nährstoffe aus dem Boden auf, die sie nach der Verrottung leicht wieder abgeben. Das bedeutet: Der Boden wird verbessert, Bodenmüdigkeit abgewendet. Die Phacelia beschattet den Boden und unterdrückt unerwünschte Pflanzen. Als „Bienenfreund“ versorgt sie Bienen, Hummeln und Schmetterlinge mit Pollen und Nektar. Und wir finden: Die hübschen lilafarbenen Blüten sind eine wahre Verführung.

## Facelia Il fiore amico delle api

La facelia è un magnifico dono che la natura fa ai nostri vigneti e non può mancare nel nostro inerbimento annuale. Le sue fitte radici catturano dal suolo le sostanze nutritive e, alla decomposizione, le restituiscono rendendole facilmente disponibili. In pratica, esse migliorano il terreno e ne contrastano la stanchezza. La facelia ombreggia inoltre il suolo e inibisce la crescita delle piante infestanti. La facelia è molto amata da api, bombi e farfalle, ai quali fornisce abbondante polline e nettare, ma le sue graziose infiorescenze di colore lilla piacciono molto anche a noi.

## Phacelia also known as purple tansy or bee food

Phacelia is nature's welcome gift to our vineyard and plays a regular part in our annual cover crop seeding. Its roots are dense and absorb nutrients from the soil, which are released after rotting. This improves the soil and helps avert soil fatigue. Phacelia shades the soil and suppresses unwanted competitor plants. As the name "bee food" indicates, it provides honeybees, bumblebees and butterflies with pollen and nectar. And no wonder, with those seductive purple flowers.



### Aus dem Weinberg in die Küche

Ob aus Einsaaten oder vom Wind in unsere Weinberge geweht: Der Großteil der Pflanzen, die neben den Trauben in unseren Weinbergen wachsen, schmeckt gut. Nicht jedem und nicht alles. Bienen, Käfer, Würmer – sie alle finden hier ihre Lieblingspeise. Für menschliche Gaumen hat manches einen seltsamen Geschmack. Anderes nimmt Gräfin Sophie direkt mit und zaubert daraus einen feinen Salat. Oder ein Risotto, eine Suppe, einen Aufstrich. Vieles wird getrocknet, manches in Öl oder Alkohol eingelegt oder zu Cremes verarbeitet.

### Dalla vigna alla cucina

Sia che siamo noi a seminarle nel vigneto o che sia il vento a portarle, le piante che crescono accanto alle nostre viti sono in genere anche buone da mangiare. Certo, non tutte e non per tutti: qui, comunque, api, coleotteri e vermi trovano sempre qualcosa di loro gusto. Le piante adatte al palato umano vengono raccolte personalmente dalla contessa Sofie che le utilizza per preparare deliziose insalate, risotti, zuppe e paté. Molte vengono infine essiccate, conservate sott'olio o sotto spirito o trasformate in creme.

### Un potpourri di piante in vigna

La biodiversità è imprescindibile in un'azienda che, come la nostra, produce vini secondo i principi della biodinamica. Nei nostri vigneti crescono innumerevoli piante utili e benefiche, erbe e fiori di vario genere, fra cui malva, veccia, artemisia, piantaggine lanceolata, piantaggine maggiore, romice, amaranto, linaria, trifoglio, soncino, violetta, miglio, achillea, licnide, facelia, verbasco, cardo e salvia selvatica. In ogni vigna cresce inoltre almeno un cespuglio di rose. Le rose sono infatti preziose piante indicatrici e ci rivelano molto sulle caratteristiche del suolo.

### Potpourri of plants in the vineyards

As a biodynamic winery, biodiversity is second nature to us, and medicinal and useful herbs, grasses and flowers grow in prolific numbers in our vineyards. They include mallow, vetch, mugwort, ribwort, dock, amaranth, linseed, clover, lamb's lettuce, violets, millet, yarrow, campion, phacelia, mullein, thistles and wild sage. Also, at least one rose bush grows in every vineyard. Roses are valuable indicator plants and tell us a lot about the condition of the soil.

## Spitzwegerich Plantago lanceolata L.

Als essbare Heilpflanze und gesundes Wildkraut ist der Spitzwegerich in Manincors Weinbergen sehr willkommen. Seine bis zu 60 cm tief reichenden Wurzeln lockern den Boden. So kann er bis tief hinunter wertvolles Wasser für die trockenen Sommermonate aufnehmen. Mit seiner Wuchshöhe von 10 bis 50 cm trägt er zu Beschattung des Bodens bei. Gräfin Sophie verwendet den Spitzwegerich bei Atemwegserkrankungen und als Heiltinktur für die Haut. In der Volksmedizin hat der Spitzwegerich seit der Antike seinen Platz. Im Mittelalter nutzte man ihn als Gegenmittel bei unerwünschtem Liebeszauber.

## Piantaggine lanceolata Plantago lanceolata L.

Pianta officinale commestibile e sana erba selvatica, la piantaggine è sempre benvenuta nei vigneti di Manincor. Le sue radici arrivano fino a 60 cm di profondità e alleggeriscono il terreno che riesce così ad assorbire anche negli strati inferiori preziosa acqua per i caldi mesi estivi. Con un'altezza che varia tra i 10 e i 50 cm, la piantaggine contribuisce inoltre all'ombreggiamento del suolo. La contessa Sophie la utilizza per combattere le malattie delle vie respiratorie e come tintura benefica per la pelle. Nella medicina popolare la piantaggine occupa un posto di primo piano sin dall'antichità. Nel Medioevo veniva utilizzata addirittura come antidoto contro gli incantesimi d'amore.

## Ribwort plantain Plantago lanceolata L.

As an edible medicinal plant and healthy wild herb, ribwort is very welcome in Manincor's vineyards. Its roots go down to a depth of up to 60 cm and loosen the soil, which enables it to absorb precious water deep down for the dry months of summer. Growing to a height of 10 to 50 cm, ribwort also helps to shade the soil. Ribwort has played a role in folk medicine since ancient times. Countess Sophie uses it to treat respiratory illnesses and as a tincture for the skin. In the Middle Ages it was used as an antidote for undesirable love spells.

### From the vineyard and into the kitchen

Whether sown by us or carried by the wind into our vineyards, most of the plants that grow alongside the grapes taste good, but not all of them and not to every creature. The bees, beetles and worms – they all find their favorite food here. For the human palate, some herbs taste strange. But there are some that Countess Sophie picks and brings home to make a fine salad – or a risotto, soup or spread. Many items are dried, while some are preserved in oil or alcohol or processed to make herbal creams.





Lavendel betört die Menschen und nährt die Insekten. | La lavanda inebria i sensi e nutre gli insetti. | Lavender is bewitchment for humans and nourishment for insects.



Frische Kräuter als Genuss für Menschen, Bodenlebewesen und Insekten. | Le erbe aromatiche: una delizia per noi, ma anche per gli insetti e gli abitanti del suolo. | Fresh herbs are a treat for humans, soil organisms and insects.

Einerseits gibt es im Weinberg die sogenannte *Spontanbegrünung*. Samenreste im Boden und solche, die Wind, Mensch und Tier in den Weinberg bringen, gehen auf, wenn sich die Gelegenheit bietet. Diese Arten müssen für den Weinbergboden und die Reben nicht unbedingt zuträglich sein.

Andererseits gestalten Weinbäuerinnen und -bauern aktiv die *Begrünung* in ihren Weinbergen. Eine klug durchdachte Einsaat kann das Bodengefüge verbessern und die Durchwurzelung fördern.

**Biologische Bodenpflege.** Es gibt Pflanzen mit tief reichenden Wurzeln, die Kanäle nach unten bilden. Vertrocknen diese Pflanzen, bleiben feine Kanäle, und *Wasser* kann bis weit hinunter ins Erdreich sickern. Ein Vorteil in den langen, heißen Sommermonaten ins unserer Gegend am Kalterer See. Gewitterregen hilft in diesem Fall nicht viel, weil die hohe Menge an Wasser abrinnt und nicht durch die feinen Kanäle nach unten sickert.

Eine Weinbergbegrünung wird aus verschiedenen hohen Pflanzen komponiert. Ihr Schatten schützt die Oberfläche des Bodens vor dem Austrocknen. Zudem dämpfen sie die Boden-erosion. Hochaktive Mikroben und eine symbiotische Vielfalt in der Wurzelzone bewirken, dass die Reben Mineralstoffe effizienter erschließen können.

**Fauna & Flora.** Eine bunte „Wiese“ zwischen den Rebzeilen ist neuer Lebensraum für Insekten und alle Arten von Bodenlebewesen. *Biodiversität* gilt als eine der Grundlagen für das biodynamische Arbeiten. Je mehr verschiedene Arten im Weinberg leben, desto besser ist der Schutz gegen eventuelle Schädlinge oder Pathogene. Gut für die Reben, gut für den Wein.

„Im Herbst nach der Ernte säen wir in jeder zweiten Rebzeile eine Saatmischung ein, nachdem wir den Boden aufgelockert haben. Im Jahr darauf wechseln wir, die vorher begrünte Rebzeile bleibt frei für Durchfahrten.“

Nel vigneto abbiamo da un lato il cosiddetto *inerbimento spontaneo*: esso è dovuto a residui di semi rimasti nel terreno, o portati dal vento, dalle persone e dagli animali, che germogliano quando se ne presenta l'occasione. Queste specie non sempre sono utili al suolo della vigna e alle viti.

C'è poi l'*inerbimento attivo*, cioè quello praticato intenzionalmente da viticoltori e viticoltrici nei propri vigneti. Una semina attenta può infatti migliorare la struttura del terreno e favorire la penetrazione radicale.

#### La cura biologica del terreno.

Alcune piante hanno radici profonde che aprono sottili canali verso il basso. Quando esse seccano, questi canali permettono all'*acqua* di infiltrarsi negli strati inferiori del terreno, costituendo una preziosa riserva nelle lunghe e calde estati che caratterizzano il Lago di Caldaro. Le intense precipitazioni temporalesche sono invece meno utili, poiché la maggior parte di esse defluisce in superficie anziché penetrare in profondità.

Per rinverdire un vigneto si utilizzano piante di varia altezza che, con la loro *ombra*, proteggono la superficie del terreno dall'inaridimento. Esse riducono inoltre l'erosione del suolo. Infine, grazie alla presenza di microbi attivi e alla diversità simbiotica nella zona delle radici, le viti riescono ad accedere con maggiore efficienza alle *sostanze minerali* di cui hanno bisogno.

**Fauna & Flora.** Un "prato" variopinto fra i filari di vite crea nuovi habitat per gli insetti e i vari organismi del suolo. La *biodiversità* è uno dei fondamenti della biodynamica: quanto maggiore è il numero di specie che abitano la vigna, tanto meglio essa potrà difendersi da eventuali parassiti o agenti patogeni. E quello che fa bene alle viti, fa bene al vino.

„In autunno, a vendemmia ultimata, disodiamo il terreno degli interfilari a file alterne per seminare una miscela di essenze. L'anno successivo cambiamo fila in modo che gli interfilari già rinverditi possano essere utilizzati per il passaggio dei mezzi.“

seeds in the soil and seeds carried into the vineyard by the wind, people and animals sprout when the conditions are ripe. But the plants involved are not necessarily good for the soil and the vines.

The other option is to produce *cover crop* through planned seeding. With the right choice of seeds, it is possible to improve soil structure and encourage rooting.

**Organic soil management.** There are plants with deep roots that create channels through the soil. When these plants wither, the fine root channels remain and *water* can seep far down into the soil. This is an advantage in the long hot summer months in our area around Lake Caldaro. Thunder-showers are not much help because the root channels cannot take so much water and most of it is lost to run-off.

Vineyard cover crop is made up of plants of varying heights. The *shade* they provide protects the soil from drying out. They also reduce soil erosion. Highly active microbes and symbiotic diversity in the root zone enable the vines to tap *mineral nutrients* more efficiently.

**Flora and fauna.** A strip of green and flowers between the rows of vines provides a habitat for insects and all kinds of soil organisms. *Biodiversity* is one of the foundations of biodynamic working. The more species that live in the vineyard, the greater the protection against possible pests or pathogens – good for the vines, good for the wine.

“After the harvest in the fall, we loosen the soil and sow a seed mix in every second lane between the vines. The other lanes receive the same treatment the following year, so that alternate lanes can always be used for access.”

The properties of the soil in the vineyard are decisive for the choice of cover crop. There are *perennial* or *temporary cover crops* and a wide variety of seed mixes. It is important to select the seeds that are most beneficial for the local soil and hence for the vines and

Die Qualität des Weinbergbodens ist ausschlaggebend für das Begrü- nungskonzept. Es gibt *mehrbjährige* oder *Teilzeitbegrünungen* und die unterschied- lichsten Saatmischungen. Die Begrü- nung soll dem Boden und damit den Reben wohl tun und darf nicht existen- tiell mit den Reben um Wasser und Nährstoffe konkurrieren.

*„Eine spontane, natürliche Begrünung wäre schön, ist aber noch nicht machbar. Wir dürfen hoffen: Nach einem Jahr Begrünungspause zeigte sich im Sommer 2022, welche Pflanzen von selbst wiederge- kommen sind. Das war eine große Freude.“*

Im Herbst nach der Ernte ist die Arbeit im Weinberg nicht zu Ende. Der Boden wird gelockert, dann säen wir die gewählte Mischung ein. Ein Experiment im Jahr 2021 ohne Ein- saat hat gezeigt, dass sich einige Sa- men noch im Erdreich befanden. Lei- der nicht genug, um den gewünschten Effekt auf die *Bodenqualität* und den *Humusaufbau* bewirken zu können.

In Manincor verwenden wir eine individuelle, an den Standort ange- passte Saatmischung. Viele verschie- dene Kräuter und Gräser, von klein- wüchsigen Bodendeckern bis hin zu hohen schlanken Halmen wachsen zwischen den Rebzeilen. Sie schenken der Erde Wurzeln, Samen und Blätter, und manche schenken uns allen hübsche Blüten oder ihre Heilkraft.

Wir gehen ein Stück weiter. Gräfin Sophie zeigt uns Hagelschäden an den Blättern und Rebstöcken. Noch immer ist das Kellerteam beseelt vom Glück, trotz des widrigen Wetters derart viele, wunderbare Trauben in den Keller ge- bracht zu haben.

**Nahrung für den Boden.** Die Begrü- nung und die fleißigen, vielbeinigen Weinbergbewohner arbeiten beständig für die Qualität des Bodens. Zusätz- lich bekommt der Boden auch – selbst- verständlich in Manincor hergestellten – Kompost als Nahrung. Gräfin Sophie spürt noch einen Rest davon auf.

*„Bei meinen Führungen durch die Gärten erzähle ich von all den Lebewesen, die hier für uns arbeiten und das Wunder Jahr für Jahr möglich machen. Wenn ich den Kom- post zeige, sind Besucherinnen und Besu- cher erstaunt, wie aromatisch, kraftvoll und erdig-frisch er duftet. Anders als er- wartet.“*

Zurück im Haus blättert Gräfin So- phie in einem wertvollen, restaurierten Heilkräuterbuch aus dem 16. Jh., ein Geschenk der Großmutter an die stets so kräuterbegeisterte Enkelin. Manche Kräuter im Buch erkennt man auf- grund der detailreichen Illustrationen, andere kennt man kaum mehr. Und wieder andere wachsen noch immer munter im Weinberg und sind un- schätzbare Mitarbeiterinnen unserer biodynamischen Landwirtschaft. ❧

La qualità del terreno del vigneto è determinante per la scelta dell'inerbi- mento. Ci sono *inerbimenti pluriennali* o *temporanei* e si possono usare diverse miscele di sementi. L'inerbimento deve comunque far bene al suolo, e dunque alla vigna, e non deve entrare in so- stanziale competizione idrico-nutrizio- nale con le viti.

*„Un rinverdimento spontaneo e naturale sarebbe bello, ma non è ancora praticabile. Abbiamo però motivo di sperare: nell'estate 2022, dopo un anno di pausa nell'inerbi- mento, abbiamo visto quali piante sono tor- nate da sole ed è stata una grande soddisfa- zione.“*

In autunno, dopo la vendemmia, il lavoro in vigna non è ancora finito. Il terreno viene dissodato e seminiamo la miscela selezionata. Nel 2021 abbia- mo provato a non seminare e abbiamo visto che nel terreno erano ancora pre- senti alcuni semi. Purtroppo, però, non erano sufficienti a garantire gli effetti desiderati in termini di *qualità del suolo* e *produzione di humus*.

A Manincor utilizziamo una specia- le *miscela di sementi* adatta a questo par- ticolare sito. Fra i filari di vite cresco- no un gran numero di piante ed erbe diverse, dalle basse specie tappezzanti fino agli steli più alti e sottili. Donano alla terra radici, semi e foglie, e alcune di esse ci regalano anche graziose in- fiorescenze e utili proprietà benefiche.

Proseguiamo nella nostra passeggia- ta. La contessa Sophie ci mostra i dan- ni che la grandine ha causato alle fo- glie e ai ceppi. In cantina c'è ancora aria di festa per aver raccolto una quantità così elevata di magnifici grap- poli nonostante le condizioni meteoro- logiche avverse.

**Nutrimiento per il suolo.** L'inerbi- mento e il diligente lavoro degli insetti che abitano il vigneto concorrono a migliorare la qualità del terreno. Non manca poi il nutrimento dato dal *com- post*, anch'esso naturalmente prodotto a Manincor. La contessa Sophie ce ne mostra un residuo.

*„Quando guido i nostri ospiti attraverso i giardini, racconto loro di tutti gli esseri vi- venti che lavorano qui insieme a noi per rinnovare ogni anno questo miracolo. Quando mostro loro il compost, i nostri vi- sitatori e visitatrici si stupiscono di quanto sia aromatico e di come profumi di fresca energia e di terra. Per loro è una vera sor- presa.“*

Una volta rientrati in casa, la con- tessa Sophie sfoglia con noi un prezio- so erbario del XVI secolo, sapiente- mente restaurato, dono della nonna alla nipote da sempre appassionata di erbe officinali. Alcune piante sono ri- conoscibili dalle dettagliate illustrazio- ni, altre non si trovano quasi più, altre ancora continuano a crescere allegra- mente nella vigna, dando il loro prezio- so contributo alla nostra agricoltura biodinamica. ❧

to avoid crops that would compete with the vines for water and nutrients.

*“Spontaneous, natural vegetation cover would be nice, but it is not yet feasible. But we are hopeful: After a year's break in cover crop management, we saw in the summer of 2022 which plants can return of their own accord. That was a great mo- ment for us.”*

In the fall after the harvest, there is still work to be done in the vineyard. We loosen the soil and sow the select- ed seed mix. From an experiment without seeding in 2021, we saw that there were still some seeds in the soil, but not enough to have the desired *beneficial effects on the soil and humus for- mation*.

At Manincor, we use a customized *seed mix* adapted to the needs of the site. Many different herbs and grasses, from small ground cover plants to tall stalk plants, grow between the rows of vines. They surrender their roots, seeds and leaves to the soil, and some provide us with pretty flowers or cura- tive benefits.

We walk a little further. Countess Sophie shows us the damage caused by hail to the leaves and vines. The winery team are still congratulating themselves on their good fortune of having brought in so many wonderful grapes despite the adverse weather.

**Food for soil.** The vegetation cover and the industrious many-legged in- habitants of the vineyard are constant- ly at work improving the quality of the soil. In addition, the soil is also fed *compost* – made in Manincor, of course. Countess Sophie finds a last spadeful.

*“When I show visitors the gardens, I tell them about all the living organisms that work here for us and perform their miracle year after year. When I show them the compost, they are amazed at how aromatic, rich, and fresh and earthy it smells – con- trary to their expectations.”*

Back in the house, Countess Sophie leafs through a rare restored book of medicinal herbs from the 16th century, a gift from her grandmother to her herb-loving granddaughter. Some of the herbs in the book can be recog- nized from the detailed illustrations, while others are now almost unknown. And some are still happily growing in the vineyard – as valuable contribu- tors to our biodynamic style of work- ing. ❧



# /// Biodynamie

von | di | by  
Helmuth Zozin

## Ein ganzheitliches Gesundheitssystem im Weinbau

Rudolf Steiner hat uns die Biodynamik als ganzheitliches Gesundheitssystem für die Landwirtschaft hinterlassen. Die Grundidee der biodynamischen Landwirtschaft fußt auf dem Stärken aller Lebenskräfte in Harmonie und synergetischem Zusammenspiel.

### Die Anfänge der Biodynamik.

Vor mittlerweile fast 100 Jahren haben der Anthroposophie nahestehende Landwirte Rudolf Steiner gebeten, auch etwas für die *kränkelnde Landwirtschaft* zu tun. Viele Landwirte merkten in der Zeit um und nach der Jahrhundertwende ein Nachlassen der Reproduktionskräfte der Kulturpflanzen und eine immer niedrigere Qualität ihrer Produkte.

Dieser biologische Abbau war dem aufkommenden Einsatz von anorganischen Düngemitteln geschuldet. Die anthroposophischen Landwirte waren jedenfalls verunsichert und baten Rudolf Steiner um Hilfe. Nach langem Bitten präsentierte er in der Pfingstwoche des Jahres 1924 auf dem Landgut des Grafen Keyserlingk in Koberwitz im heutigen Polen die *Grundlagen der anthroposophischen Landwirtschaft*.

Bei einer achttägigen Vortragsreihe erklärte Rudolf Steiner einerseits das Wirken der lebendigen Kräfte der Natur und präsentierte den rund 100 anwesenden Bauern dann ein *Konzept zur Verbesserung und Gesundheit der Landwirtschaft*. Es mag uns Schwierigkeiten bereiten, dass seine Anleitungen und Präparate auf seinen hellseherischen Erkenntnissen fußen. Sie haben sich in der Praxis jedoch weltweit bewährt, und das ist, was zählt. Gerade Bauern sind *praxisorientiert* und beobachten genau, welche Resultate bestimmte Maßnahmen bringen.

Die Arbeit auf dem Feld ist schwer genug, als dass man sie gerne umsonst machen würde. Bauern und Bäuerinnen machen nur das mit Freude und auf Dauer, was ihnen sinnvoll erscheint. Die biodynamische Landwirtschaft hat sich bewährt und etabliert, sie wird mittlerweile auf über 160.000 ha in 60 Ländern weltweit praktiziert.

## La biodinamica: un approccio olistico per la salute delle nostre vigne

Con la biodinamica, Rudolf Steiner ci ha lasciato un'importante eredità: un approccio olistico per la salute delle nostre coltivazioni. L'idea alla base dell'agricoltura biodinamica si fonda infatti sul rafforzamento di tutte le forze vitali del sistema, in un'interazione sinergica e armoniosa.

**Le origini della biodinamica.** Quasi un secolo fa alcuni agricoltori vicini all'antroposofia pregarono Rudolf Steiner di fare qualcosa anche per *migliorare la salute dell'agricoltura*. Fra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, infatti, molti contadini avevano notato un affievolirsi della forza riproduttiva nelle piante coltivate e una qualità sempre minore dei loro prodotti.

Questo degrado biologico era dovuto alla crescente diffusione dei concimi inorganici. Gli agricoltori antroposofici, preoccupati, chiesero dunque aiuto a Rudolf Steiner. Dopo molte insistenze, nella settimana di Pentecoste del 1924 Steiner presentò nella tenuta del conte Keyserlingk a Koberwitz, nell'odierna Polonia, i *principi dell'agricoltura antroposofica*.

In un ciclo di conferenze di otto giorni Rudolf Steiner spiegò l'azione delle forze vitali della natura e propose a un centinaio di contadini presenti un *metodo per migliorare e guarire l'agricoltura*.

Benché le sue indicazioni e i suoi preparati si basassero su intuizioni esoteriche, essi hanno dato in tutto il mondo ottimi risultati dal punto di vista pratico, ed è questo ciò che conta. Gli agricoltori sono infatti avvezzi alla *concretezza* e valutano con attenzione l'efficacia delle misure che mettono in atto.

Il lavoro nei campi è molto duro e nessuno vuole perciò che vada sprecato. Contadini e contadine fanno con gioia e costanza solo ciò che secondo loro ha un senso. L'agricoltura biodinamica ha dato buona prova di sé e si è affermata in tutto il mondo, tanto che viene oggi praticata su più di 160.000 ettari in ben 60 paesi.

## A system for holistic health in viticulture

Rudolf Steiner gifted us biodynamics as a holistic system for healthy crops. The basic idea of biodynamic agriculture is to strengthen all life forces in harmony and achieve synergistic interactions.

### The beginnings of biodynamics

Almost a hundred years ago, farmers with an interest in anthroposophy asked Rudolf Steiner to do something for the *ailing agricultural sector*. Around and after the turn of the century, many farmers had noticed a deterioration in the reproductive forces of the crops and the quality of their produce.

This biological decline was due to the increasing use of inorganic fertilizers, and the anthroposophical farmers were so worried that they asked Rudolf Steiner to help. After much pleading, he presented the *fundamentals of anthroposophical agriculture* on Count Keyserlingk's estate in Koberwitz, in what is now Poland, during the week of Pentecost in 1924.

During an eight-day series of talks attended by about a hundred farmers, Rudolf Steiner explained the workings of the living forces of nature and then presented his *concept for improving agriculture and restoring the health of the land*.

We may have difficulty with the fact that his instructions and preparations were based on his clairvoyant insights, but they have shown themselves to be effective in the field worldwide, and that is what counts. Farmers in particular are *practical* people with a critical eye for the results of any measures taken.

The work on the land is hard enough, and farmers certainly do not want it to be in vain. They only show pleasure and perseverance in their work when they find it meaningful. Biodynamic agriculture has proven itself and is now well established. Today it is practiced on over 160,000 hectares in 60 countries worldwide.

**Biodynamics in viticulture.** With its rigorous demands in terms of quality and the fragility of the old European grape varieties, viticulture was an ob-



**Im Weinbau angekommen.** Gerade der Weinbau ist durch seinen enormen Qualitätsanspruch und wegen der Fragilität unserer alten europäischen Rebsorten prädestiniert für die feinen Wirkungen der Biodynamik.

Für erstklassigen Wein sind perfekt gereifte, gesunde und hocharomatische Trauben mit knackiger, dicker Beerenhaut die *Voraussetzung*. Dazu kommt eine perfekte Balance zwischen Zucker und Säure. Der Wein soll Ausdruck der landwirtschaftlichen Individualität sein: Boden, Klima, Jahrgang und nicht zuletzt der Weinbauer sollen den *Charakter des Weins* prägen.

*»Der gesunde Boden lebt vom Humusaufbau, der Humus verlebendigt das Erdreich. Vielfältige Begrünungen, jährliche Kompostgaben und schonende Bodenbearbeitung fördern den Humusaufbau und damit das Bodenleben.«*

Der Weg führt in meinen Augen nur über biologischen Anbau in Toplagen und akribische Handarbeit. Die Biodynamik ist der Königsweg. Sie ersetzt keineswegs alles andere, schafft aber eine Art *Verbindung aller positiven Kräfte* zu einem harmonischen Ganzen.

#### Die Bedeutung der Präparate.

Mit der Biodynamik verbindet man in erster Linie die beiden Spritzpräparate, den *Hornmist oder 500er* und den *Hornkiesel oder 501er*. Diese beiden Präparate sind meiner Meinung nach nicht die Basis, sondern die *feinstoffliche Krönung* der Biodynamik. Bevor man

**La biodinamica nella produzione vinicola.** Dati gli altissimi standard qualitativi della produzione vinicola e la fragilità degli tradizionali vitigni europei, questo settore può beneficiare in modo particolare dell'azione fine della biodinamica.

La produzione di uve sane, ricche di aromi e perfettamente mature con bucce consistenti e croccanti è il *presupposto* per la produzione di vini di ottima qualità. A questa va aggiunto poi l'equilibrio ottimale fra dolcezza e acidità. Il vino deve infine esprimere l'unicità del proprio terroir: suolo, clima, annata e naturalmente anche l'individualità del vignaiolo sono infatti determinanti per il *carattere del vino*.

A mio parere, la strada da seguire passa necessariamente dalla coltivazione biologica dei poderi migliori, che vanno lavorati con manualità certosina. La via maestra è dunque la biodinamica che, pur senza sostituirsi a tutto il resto, crea comunque una sorta di *connessione fra tutte le forze positive* fino al raggiungimento di un'armonia complessiva.

**L'importanza dei preparati.** Quando si parla di biodinamica si pensa solitamente ai due preparati da spruzzo, il *cornoletame o preparato 500* e il *cornosilice o preparato 501*. Secondo me, però, essi non sono la base della biodinamica, bensì il suo *sottile coronamento*. Prima di utilizzarli per dare l'ultimo tocco di armonia all'interazione delle forze naturali occorre infatti creare un *sistema di base sano e vitale*. In viticoltura tutto dipende dal *vitigno giusto al posto giusto*. Questo connubio deve essere garantito, in quanto è il primo requisito per ottenere grandi vini di terroir.

#### Vitalità: terreno e biodiversità.

Il secondo requisito è la *vitalità*, che si fonda su due pilastri: la salute del *terreno* e la *biodiversità*. Si tratta di due fattori sui quali in vigna occorre lavorare con continuità.

Un *terreno* sano vive della formazione di humus, poiché è l'humus che lo rivitalizza. La genesi dell'humus e la

vious application for the subtle effects of biodynamics.

Perfectly mature, healthy and highly aromatic grapes with thick, crisp skins are a *prerequisite* for first-class wines – plus the need for a perfect balance between sugar and acidity. The wine should be an expression of agricultural individuality: The soil, climate, vintage and not least the wine maker should determine the *character of the wine*.

In my eyes, the only way forward is organic cultivation on prime sites in combination with meticulous manual working. Biodynamics is the ultimate form of organic working. It does not make all else superfluous, but it creates a kind of *connection between all positive forces* to form a harmonious whole.

#### The importance of the preparations.

Biodynamics is primarily associated with two field spray preparations: *horn manure (500)* and *horn silica (501)*. In my opinion, they are not the basis but the *ethereal crowning* of biodynamics. Before these preparations are used to put the finishing harmonizing touches to the interaction of the forces of nature, a healthy, *vital basic system* must be created. In viticulture, everything depends on selecting the *right grape variety for the location involved*. A good match is essential; it is the first prerequisite for great terroir wines.

#### Vitality: the soil and biodiversity

The second prerequisite is *vitality*, of which there are two pillars: healthy *soil* and *biodiversity*. These two factors require constant attention in the vineyard.

Healthy *soil* depends on humus formation; humus brings the soil to life. Varied *cover crops*, annual *applications of compost* and gentle *tillage* help build up humus and improve the life of the soil. In such a soil, the roots of our vines can spread out and find everything they need to generate healthy growth. In a living soil our vines also cope better with prolonged periods of drought as well as heavy rainfall.

We promote *biodiversity* in the vineyard itself by constantly renewing the *cover crop* and maintaining maximum diversity. We also make the surroundings as natural as possible. *Hedges, bushes, woods* as well as *domestic and wild animals* play an important role in this context. Diversity is beneficial to the health of the vineyard in general.

A regulatory function on our part is nevertheless permitted and indeed required to keep everything within healthy limits. In the natural world, nothing is inherently bad; there can only be too much of one element in the wrong place at the wrong time. It is important to get a feeling for what is good for the beneficial synergies and in what measure.

**The human touch.** The third requirement is *meticulous* working on all the measures that need to be taken. In organic viticulture in particular, every operation must be performed at the right time and with the necessary skill. We do not have the tools of conven-



mit diesen Präparaten dem Zusammenwirken der Naturkräfte den letzten harmonisierenden Schliff gibt, muss man ein gesundes, *vitales Grundsystem* geschaffen haben. Im Weinbau steht und fällt alles mit der *richtigen Rebsorte am geeigneten Standort*. Diese Kombination muss passen, sie ist die Grundvoraussetzung für große Terroirweine.

#### **Vitalität: Boden & Biodiversität.**

Die zweite Voraussetzung ist die *Vitalität*, und diese steht auf zwei Säulen: dem gesunden *Boden* und der *Biodiversität*. An diesen beiden Faktoren muss man in einem Weinberg kontinuierlich arbeiten.

Der *gesunde Boden* lebt vom Humusaufbau, der Humus verlebendigt das Erdreich. Vielfältige *Begrünungen*, jährliche *Kompostgaben* und schonende *Bodenbearbeitung* fördern den Humusaufbau und damit das Bodenleben. In einem solch lebendigen Boden können sich die Wurzeln unserer Reben weit ausbreiten und finden alles, was sie brauchen, um gesundes Wachstum zu generieren. So kommen unsere Reben sowohl mit anhaltenden Trockenperioden als auch mit intensiven Niederschlägen besser zurecht.

Die *Biodiversität* fördern wir einerseits im Weinberg selbst, indem wir die *Begrünung* immer wieder erneuern und so vielfältig wie möglich halten. Und wir gestalten das Rundherum so natürlich wie möglich. *Hecken, Büsche, Wälder*; aber auch *Haw- und Wildtiere* spielen eine wichtige Rolle. Die Vielfalt ist der allgemeinen Gesundheit förderlich.

Natürlich darf und muss man regulierend eingreifen, um alles im gesunden Rahmen zu halten. Es gibt in der Natur an sich nichts Schlechtes, nur zu viel von einem Element, im falschen Moment, am falschen Ort. Man muss ein Gespür dafür bekommen, was in welchem Maße dem synergetischen Zusammenspiel guttut.

**Der Mensch im Weinberg.** Die dritte Voraussetzung ist die *akribische Arbeit* bei allen notwendigen Eingriffen. Besonders im ökologischen Weinbau muss jede Maßnahme zeitgerecht und handwerklich gekonnt erfolgen. Man hat nicht die Mittel der konventionellen Landwirtschaft, mit denen man im Nachhinein noch korrigierend eingreifen kann.

Rebschnitt, Triebe ausbrechen, Laubarbeit, selektive Handlese, jeder Arbeitsschritt ist für uns essenziell und verlangt akribische Aufmerksamkeit.

Allein der *Rebschnitt* ist eine Kunst für sich. Um diesen an sich drastischen Eingriff zugleich präzise und delikat im Respekt der Saftflüsse zu machen, bedarf es großen Könnens und reichlicher Erfahrung. Ein falscher Schnitt kann in puncto Lebensdauer der Rebe fatale Folgen haben.

Es kommt also auf das Zusammenspiel vieler Faktoren an, auf viele kleine Schritte, die wir achtsam setzen. ❧

vita nel terreno sono favorite da *inerbimenti* diversificati, dalla somministrazione annuale di *compost* e da una *lavorazione delicata* del suolo. In un ambiente così vitale le radici possono espandersi e trovare tutto ciò di cui hanno bisogno per generare una crescita sana. In questo modo, le nostre viti riusciranno ad affrontare meglio sia i periodi di siccità prolungata che le precipitazioni più intense.

La biodiversità va curata nella vigna stessa, attraverso interventi di *rinverdimento* continui e variati, ma anche nell'ambiente circostante, che deve essere mantenuto il più naturale possibile. *Siepi, ceapugli e boschi*, ma anche *animali domestici e selvatici* svolgono un ruolo importante, poiché la varietà fa bene alla salute del sistema.

Naturalmente è lecito e necessario intervenire e regolare i processi in modo da mantenerli sempre entro limiti sani. In natura niente è nocivo di per sé, ma può capitare che un elemento sia presente nella quantità, nel momento o nel luogo sbagliato. Occorre perciò sviluppare una sensibilità che permetta di capire cosa serve e in quale misura per favorire un'interazione sinergica.

**L'essere umano e la vigna.** Il terzo requisito è il *lavoro paziente* in tutti gli interventi necessari. Soprattutto nella viticoltura ecologica, ogni azione deve essere compiuta nei tempi e nei modi corretti. Diversamente dall'agricoltura tradizionale, infatti, non vi è la possibilità di attuare misure correttive a posteriori.

La potatura, la selezione dei germogli, la defogliatura e la raccolta manuale selettiva sono fasi essenziali della lavorazione e richiedono tutte la massima attenzione.

La *potatura*, ad esempio, è una vera arte: per effettuare quest'attività di per sé drastica in modo preciso e delicato, nel rispetto della circolazione linfatica, servono grande competenza e molta esperienza. Una potatura sbagliata potrebbe infatti avere conseguenze fatali sulla longevità della vite.

Vi sono dunque tanti fattori che interagiscono fra loro, tanti piccoli passi che dobbiamo compiere con grande cautela. ❧

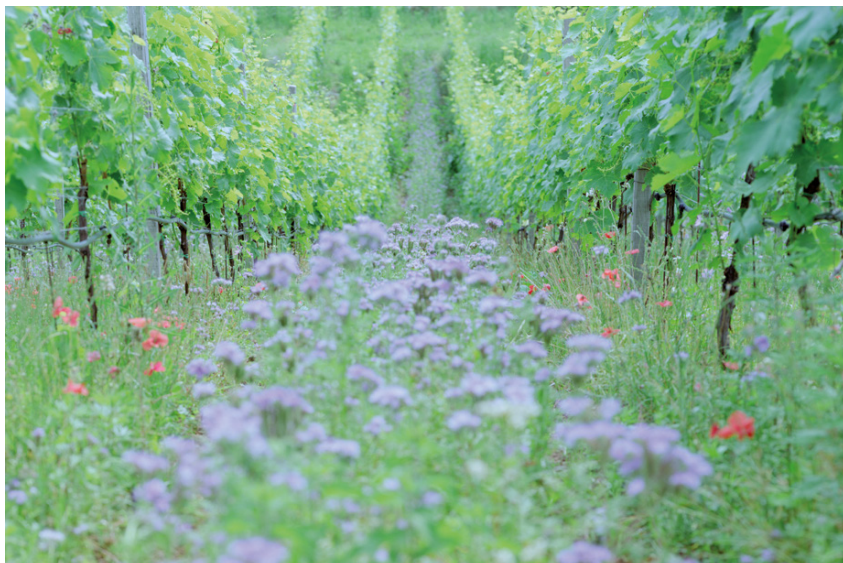
tional agriculture available, which allow for subsequent corrective action.

Pruning, suckering, canopy management, selective manual harvesting – each step is crucial and calls for painstaking attention.

*Pruning* alone is an art in itself. What is basically a drastic intervention for the vine has to be performed with precision and sensitivity for the sap flow. One mistake with the secateurs can have fatal consequences in terms of the life of the vine.

In summary, it is all about the interplay of many factors, and about mindfulness with regard to the many small steps to be taken. ❧

»Healthy soil depends on humus formation; humus brings the soil to life. Varied cover crops, annual applications of compost and gentle tillage help build up humus and improve the life of the soil.«





# /// We are family

von | di | by  
Michael Graf Goëss-Enzenberg

## Manincors Weißweine – eine Zusammenschau

**M**anincor beschreitet eigene Wege, schon immer. Auch bei den Sorten, die wir stets sehr sorgfältig und standortspezifisch wählen. Und so fällt auch unsere Weißweinfamilie aus dem Rahmen des klassischen Südtiroler Sortenspiegels.

Unsere Weißweinlagen befinden sich in *Terlan* und *Kaltern*. Die klassischen *Terlaner Weißweine* sind Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Drei Sorten, die als Cuvée mit dem Namen „Terlaner“ für das Dorf Terlan steht.

*Réserve della Contessa* ist unser Klassiker aus Terlan und eine Cuvée aus eben diesen Sorten. Der Weißburgunder *Eichborn* trägt den Namen der Einzellage in Terlan, wo wir ihn kultivieren. Der Sauvignon Blanc ist nach der Familie *Tannenberg* benannt, von der wir den Gutsbesitz in Terlan geerbt haben. *Sophie*, charaktervoll wie meine liebe Frau Sophie, ist ein Chardonnay (mit geringen Anteilen von Viognier und Sauvignon Blanc) und der Weißwein, mit dem wir die meiste Erfahrung beim Reifeprozess sammeln konnten.

Unser Grand Cru *Lieben Aich* ist ein Sauvignon Blanc aus der Spitzenlage gleichen Namens. Der Anstich Liebenach liegt erhaben über Terlan und ist der Geburtsort meiner Mutter.

*La Manina* ähnelt als Cuvée der Réserve della Contessa und ist als erfrischender, fruchtiger Einstieg in unser Weißweinsortiment gedacht.

Der *Moscato Giallo*, ein trockener Muskateller von seltener Eleganz und ein wunderbarer Speisenbegleiter, kommt aus unseren wärmeren Lagen am Kalterer See.

Eine Klasse für sich ist *Le Petit*, Manincors Süßwein aus 100% Petit Manseng. Die Trauben werden erst im Februar gelesen und sind dann bereits stark dehydriert mit einer hohen Zucker- und Säurekonzentration. Eine wahrhafte Spätlese. Aromatik, Finesse und Trinkigkeit machen ihn zu einem ganz besonderen Süßwein. ///

## I bianchi di Manincor in vetrina

**D**a sempre Manincor segue percorsi originali e lo fa anche nella scelta dei vitigni, che è estremamente accurata e attenta alle specificità di ogni sito. Ecco perché anche la famiglia dei nostri vini bianchi esce un po' dagli schemi tradizionali della produzione altoatesina.

I poderi adibiti alla produzione dei nostri bianchi si trovano a *Terlano* e *Caldaro*. I *bianchi classici di Terlano* sono il Pinot Bianco, il Sauvignon Blanc e lo Chardonnay. La cuvée di questi tre vitigni prende il nome di “Terlano” o “Terlaner”.

*Réserve della Contessa* è il nostro Terlano classico ed è appunto un uvaggio ottenuto da queste tre varietà. Il Pinot Bianco *Eichborn* porta il nome del vigneto di Terlano in cui lo coltiviamo. Il nome del Sauvignon Blanc ricorda invece la famiglia *Tannenberg*, dalla quale abbiamo ereditato la tenuta di Terlano. *Sophie* è un vino dal carattere deciso, e non a caso porta il nome della mia diletta moglie: si tratta di un Chardonnay con una piccola percentuale di Viognier e Sauvignon Blanc ed è il bianco con il quale abbiamo la maggiore esperienza in fatto di maturazione.

Il nostro Grand Cru *Lieben Aich* è un Sauvignon Blanc proveniente dall'omonimo vigneto. La tenuta di Liebenach domina Terlano ed è il luogo in cui è nata mia madre.

*La Manina* è un uvaggio simile alla Réserve della Contessa ed è un vino fresco e fruttato, ideale per fare conoscenza con i nostri bianchi.

Il *Moscato Giallo*, secco e di rara eleganza, versatile negli abbinamenti, proviene dai nostri vigneti più soleggiati sul Lago di Caldaro.

Merita una menzione a sé il *Le Petit*, il nostro vino dolce 100% Petit Manseng. La vendemmia è decisamente tardiva: i grappoli vengono infatti raccolti solo a febbraio, già fortemente disidratati e con un'elevata concentrazione della componente sia zuccherina che acida. Aromatico, raffinato e di grande piacevolezza, è un vino dolce davvero speciale. ///

## Manincor's white wines – an overview

**M**anincor goes its own way and always has done. This also applies to our varieties, which we select with great care for the individual sites. As a result, our white wine family differs from the classic range of Alto Adige varieties.

Our white wine sites are located in *Terlano* and *Caldaro*. The traditional *Terlano* whites are Pinot Blanc, Sauvignon Blanc and Chardonnay. These three varieties go into the cuvée called Terlaner, which is emblematic of the village of Terlano.

*Réserve della Contessa* is our classic Terlano wine and a cuvée of these three varieties. The *Eichborn* Pinot Blanc bears the name of the single site in Terlano where we cultivate it. The Sauvignon Blanc is named after the *Tannenberg* family, from whom we inherited the estate in Terlano. *Sophie*, as full of character as my dear wife Sophie, is a Chardonnay (with small amounts of Viognier and Sauvignon Blanc) and the white wine with which we have gathered the most experience in the aging process.

Our *Lieben Aich* Grand Cru is a Sauvignon Blanc from the premium site of the same name. The Liebenach manor house is situated high above Terlano and is where my mother was born.

*La Manina* – a cuvée similar to the Réserve della Contessa – serves as a refreshing, fruity introduction to our white wine range.

The *Moscato Giallo*, a dry muscat of rare elegance and a wonderful accompaniment to food, comes from our warmer sites on Lake Caldaro.

In a class of its own is *Le Petit*, Manincor's sweet wine made from 100% Petit Manseng. The grapes are not harvested until February, by which time they are dehydrated with high levels of sugar and acidity. A fine example of a late harvest wine, with the aromatic intensity, finesse and quaffability of a very special sweet wine. ///

# MANINCOR

## Club

### Neues aus dem Club

Krone-Mitglieder zu Besuch in Manincor

Die Namen unserer Weinlinien stehen auch für die verschiedenen Mitgliedschaften in unserem Weinclub. Im Club ist man unter Gleichgesinnten: Menschen, die Manincor und unsere Weine ins Herz geschlossen haben. Einige Mitglieder so sehr, dass sie bereits den Krone-Status erreicht haben. Es war uns eine große Freude, sie am 1. Oktober 2022 zum ersten Krone-Event zu uns zu bitten. Eingeladen war die kleine Gruppe für diesen exklusiven Abend ins Schloss Campan, unseren Familiensitz seit über 300 Jahren.

Nach einer Schlossführung und dem speziell kreierten Aperitif „Rubin“ auf Basis unseres Kalterersee Keil, konnten wir in den Gewölben von Schloss Campan ein fünfgängiges Menü genießen. Eine tiefgehende Weinbegleitung mit einigen älteren Jahrgängen aus dem Raritätenkeller sorgte für besondere Stimmung bis spät in die Nacht. Manche Qualität der gereiften Weine hat uns erwärmt, oder war's die fröhliche Atmosphäre?

Für uns als Gastgeber ein außergewöhnlicher Abend, bei dem wir unsere besten Kunden und Weinclubmitglieder persönlich kennenlernen durften.

### Der neue Clubraum

Was wäre ein Club ohne Clubraum? Über ein Jahr dauerte der Umbau, bis wir ihn endlich öffnen konnten. Der Raum befindet sich in den originalen Gewölben unseres früheren Stalles, gleich neben dem Weinverkauf. Hier können wir Mitglieder unseres Weinclubs in ruhiger Atmosphäre beraten und betreuen. Informationen und Einladungen zu Clubveranstaltungen kommen mit unserem Newsletter. ≡

### Novità dal Manincor Club

I soci „Corona“ in visita a Manincor

Diversi status all'interno del Manincor Club portano i nomi delle nostre linee di vini. I soci del wine club apprezzano Manincor e i suoi prodotti, tanto che diversi di loro hanno già raggiunto il livello „Corona“. Il 1° ottobre 2022 abbiamo avuto il grande piacere di averli graditi ospiti al primo evento dedicato proprio a loro. Per la cerchia ristretta dei soci „Corona“ abbiamo infatti organizzato un'esclusiva serata a Castel Campan, sede della nostra famiglia da più di tre secoli.

Dopo aver visitato il castello e brindato con l'aperitivo „Rubino“, creato per l'occasione con il nostro Kalterersee Keil, ci si siamo accomodati sotto le volte di Castel Campan per gustare insieme una cena di cinque portate sapientemente accompagnata da alcuni vini rarità provenienti dalla nostra collezione di bottiglie storiche. Sarà stata la qualità dei vini a riscaldarci o l'atmosfera gioviale a tenerci svegli fino a tardi?

Per noi è stata comunque una serata straordinaria, che ci ha permesso di conoscere di persona alcuni dei nostri migliori clienti nonché affezionati soci del Manincor Club.

### La nuova sala del Manincor Club

Come ogni club che si rispetti, anche il Manincor Club ha oggi la sua sala riservata. La ristrutturazione è durata più di un anno, ma finalmente l'abbiamo inaugurata. Il nuovo ambiente si trova sotto le volte storiche di quelle che un tempo erano le stalle, proprio accanto al punto vendita. Qui possiamo ora accogliere in tutta tranquillità i soci del Manincor Club per offrire loro un servizio ancora migliore. Tramite la nostra newsletter essi riceveranno inoltre informazioni e inviti agli eventi del Club. ≡

### News from the Club

Crown members enjoy a visit to Manincor

The names of our wine lines are also used for the different levels of membership in our Wine Club. In the club you are among like-minded people: people who have taken Manincor and our wines to their hearts – some so much so that they have already achieved Crown status. It was our great pleasure to ask these members to join us for an exclusive evening on October 1, 2022. For this first Crown event, the small group was invited to Campan Castle, our family seat for more than 300 years.

After a guided tour of the castle and a specially created Rubin aperitif based on our Kalterersee Keil, the party enjoyed a five-course dinner in the vaulted rooms of Campan Castle. An in-depth wine pairing program with some older vintages from our Rarities Cellar ensured a fine atmosphere until late into the night. The quality of the matured wines was a warming experience, or was it the cheerful atmosphere?

For us as the hosts it was an amazing evening, during which we were able to get to know our best customers and club members in person.

### The new Wine Club room

What is a club without a club room? It took over a year of refurbishment work before we were finally able to open it. The club room is located right next to the wine shop in the former stable with its old vaulted ceilings. With its restful atmosphere, it is the ideal place for us to offer advice and service to members of the club. Our Newsletter provides information and invitations to Wine Club events. ≡

Festtafel in Schloss Campan für die Krone-Mitglieder unseres Weinclubs. | La tavola di Castel Campan apparecchiata a festa per i soci „Corona“. | Fine dinner at Campan Castle for Crown members of the Wine Club.



Führung durch die Anlage unseres Familiensitzes seit über 300 Jahren. | Visita della proprietà, sede della famiglia da più di 300 anni. | Guided tour of the premises that have been the seat of our family for over 300 years.



Weinbegleitung und Raritäten für einen unvergesslichen Abend. | Abbinamenti e bottiglie rare per una serata indimenticabile. | Accompanying wines and rarities for an unforgettable evening.





Im Clubraum leuchtet nicht nur der Wein.  
Nel „club room“ non brilla solo il vino.  
In the club room not only the wine shines.



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

Ried Rosenberg ist eine Erste Lage, ein Spitzenveltliner von Bernhard Ott. Ein Wein von großer Dichte, geprägt von reifer, süß wirkender Frucht, wie Quitte, reifer Apfel bis hin zu feiner Orangenzeste. Gehaltvoll und reduktiv verspricht dieser herrlich mineralische Wein ein gutes Reifepotenzial. Bernhard Ott hat einige solcher vielschichtigen Weine in seinem Repertoire. Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen!

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

Il Ried Rosenberg è un „Erste Lage“, ossia un vigneto di qualità eccezionale dalle cui uve Bernhard Ott trae l'omonimo Grüner Veltliner. È un vino di grande densità, in cui si colgono intensi sentori dolci di frutta che vanno dalla cotogna alla mela matura per sfumare in più sottili note di scorza d'arancia. Sapido, con note riduttive straordinariamente minerali, questo vino presenta un ottimo potenziale di invecchiamento. Bernhard Ott ha in serbo anche altri vini altrettanto complessi: sarebbe un vero peccato farseli sfuggire!

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

Ried Rosenberg is a Premier Cru, a premium Veltliner from the winery of Bernhard Ott. It is a wine of great density, presenting with notes of mature sweet fruit, from quince and ripe apple to fine orange zest. Full-bodied and reductive, this wonderfully mineral wine holds promise of good aging potential. Bernhard Ott has several such complex wines in his repertoire. Be sure not to miss out on this delight!

### 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 Bernhard Ott

Es braucht nicht zwingend Nähe, um eine enge Verbindung zu schaffen. Unsere Weingüter mögen rund 600 Kilometer voneinander entfernt sein, doch die Freundschaft zwischen unseren Familien ist von einer Vertrautheit, als wohnt man Tür an Tür.

Es war der Beginn von *respekt-BIODYN*, der Michael und ich über Ländergrenzen hinweg zusammengeführt hat. Mit der Unterstützung unseres Lehrmeisters Andrew Lorand haben wir 2005 einen biodynamischen Weg eingeschlagen, der unser Leben als Winzer grundlegend verändert hat. Michael und ich waren schon immer in der Lage, die Dinge ganzheitlich zu sehen. Wenn es ein Ziel gab, das uns von Anfang an verbunden hat, dann war es der Wunsch, die Welt durch unser Qualitätsverständnis ein Stück besser zu machen.

Was daraus entstand, ist mehr als eine Freundschaft unter Kollegen. Es ist eine starke, emotionale, respektvolle und bereichernde Verbindung, die einzigartig ist und unsere Familien einschließt. Was ich an Michael, Sophie und Kassian besonders schätze, ist ihre Besonnenheit. Sie sind bescheiden, großzügig und verlässlich, und genau so, wie sie mit der Natur umgehen, begegnen sie auch anderen Menschen: mit Wertschätzung und Respekt. Ihr Weingut ist für mich ein Stück Heimat in Südtirol. Ein Ort, an dem man sich wohlfühlt und von dem man weiß, dass man hier auf die gleichen Werte und Ideen trifft. Wenn ich hierherkomme, stellt sich sofort ein Gefühl der Vertrautheit ein. Eine Vertrautheit, die auch dann bleibt, wenn ich wieder an den Wagram zurückkehre. Das ist es, was wahre Freundschaft ausmacht. ///

**Kurzbiografie:** Als zur Ernte 1993 Bernhard Otts Vater erkrankt, übernimmt der junge Winzer von einem Tag auf den anderen das Weingut rund um den Wagramer Hengstberg. Sein klarer Fokus: der Grüne Veltliner. 2006 folgt der Umstieg auf biodynamische Weinwirtschaft. Bernhard Ott ist mit seinem Weingut Mitglied der Gruppe *respekt-BIODYN*. Sein Ziel sind Weine mit einem Maximum an Charakter und Originalität.

Non è indispensabile essere vicini per essere legati. Infatti, benché le nostre tenute distino circa 600 chilometri l'una dall'altra, l'amicizia che unisce le nostre famiglie è stretta come se vivessimo porta a porta.

È stata la nascita di *respekt-BIODYN* a far sì che Michael e io ci avvicinassimo, pur vivendo in paesi diversi. Nel 2005, con l'aiuto del nostro maestro Andrew Lorand, abbiamo imboccato la strada della biodynamica, che avrebbe modificato profondamente la nostra vita di vignaioli. Michael e io abbiamo sempre cercato di vedere le cose nel loro insieme. Se c'è stato un obiettivo che ci ha accomunato fin dall'inizio, era sicuramente il desiderio di rendere il mondo un po' migliore attraverso la nostra idea di qualità.

Quella che ne è nata è più di una semplice amicizia fra colleghi: è un legame forte, fatto di emozioni, di rispetto e di arricchimento reciproco, un sentimento unico che coinvolge anche le nostre famiglie. Ciò che più apprezzo di Michael, Sophie e Kassian è l'assennatezza. Sono modesti, generosi e affidabili, e il rapporto che hanno con la natura è lo stesso che coltivano con le persone, fatto di apprezzamento e di rispetto. Nella loro tenuta in Alto Adige mi sento come a casa: è un luogo in cui sono a mio agio e dove so di poter trovare idee e valori affini ai miei. Quando arrivo qui tutto mi sembra subito familiare, e questa sensazione non mi abbandona nemmeno quando faccio ritorno nel Wagram. E' questo che distingue una vera amicizia! ///

**Cenni biografici** Quando il padre di Bernhard Ott si ammalò alla vigilia della vendemmia del 1993, il giovane vignaiolo austriaco si trova da un giorno all'altro a gestire la tenuta di famiglia intorno all'Hengstberg, nel Wagram. La sua attenzione si concentra da subito sul Grüner Veltliner. Nel 2006 passa alla viticoltura biodynamica. Con la sua tenuta, Bernhard Ott fa parte del gruppo *respekt-BIODYN*. Il suo obiettivo è produrre vini di grande carattere e spiccata originalità.

You don't have to be geographically close to have a close relationship. Our wineries may be some 600 kilometers apart, but the friendship that exists between our families is as close as if we lived next door to each another.

It was the beginnings of *respekt-BIODYN* that brought Michael and me together from one country to another. In 2005, with the support of our mentor Andrew Lorand, we embarked on a biodynamic path that fundamentally changed our lives as winemakers. Michael and I have always been able to take a holistic view of things. If there was one goal that united us from the beginning, it was the desire to make the world a little better through our approach to quality.

The result is more than a friendship between colleagues. It is a strong, emotional, respectful and enriching bond between two men and their families that is unique. What I particularly value in Michael, Sophie and Kassian is their level-headedness. They are modest, generous and reliable, and the way they treat nature is exactly the way they treat other people: with consideration and respect. For me, their wine estate is home from home in Alto Adige, a place where you feel at ease and where you know that you will encounter the same ideas and values that you have yourself. Whenever I go there, I immediately feel a sense of the familiar, a familiarity that stays with me even after I return to Wagram. That is what true friendship is all about. ///

**Short biography:** When Bernhard Ott's father fell ill during the 1993 harvest, the young vintner took over the winery around the Wagram Hengstberg from one day to the next. His focus: Grüner Veltliner. In 2006 he made the changeover to biodynamic viticulture. With his winery, Bernhard Ott is a member of the *respekt-BIODYN* group. His goal is to create wines with a maximum of character and authenticity.

**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 2022



**Rebsorten:** Weißburgunder 44%, Chardonnay 38%, Sauvignon Blanc 18% // **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 2026. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

**Vitigni:** Pinot Bianco 44%, Chardonnay 38%, Sauvignon Blanc 18% // **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 44%, Chardonnay 38%, Sauvignon Blanc 18% // **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 2026. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.

## La Rose de Manincor 2022



**Rebsorten:** Merlot 36%, Cabernet Franc 28%, Blauburgunder 12%, Tempranillo 6%, Cabernet Sauvignon 5%, Lagrein 5%, Syrah 5%, Petit Verdot 3% // **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 2023 bis Ende 2026. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

**Vitigni:** Merlot 36%, Cabernet Franc 28%, Pinot Nero 12%, Tempranillo 6%, Cabernet Sauvignon 5%, Lagrein 5%, Syrah 5%, Petit Verdot 3% // **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 2023 a fine 2026. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

**Grape varieties:** Merlot 36%, Cabernet Franc 28%, Pinot Nero 12%, Tempranillo 6%, Cabernet Sauvignon 5%, Lagrein 5%, Syrah 5%, Petit Verdot 3% // **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 2023 to the end of 2026. // **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 2022



**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 2023 bis Ende 2026. // **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 2023 a fine 2026. // **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 2023 to the end of 2026. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.

## Der Keil 2022



**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 2023 bis Ende 2026. // **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 2023 a fine 2026. // **Temperatura di servizio:** 12-14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini come lo speck, ma anche primi piatti, carni bianche e arrostiti.

**Grape variety:** Vernatsch (Schiava) made from the grapes of old vines // **Colour:** bright pale ruby // **Aroma and flavour:** a delicately fruity bouquet reminiscent of cherry and toasted almonds; succulent and quaffable with an elegant, fruity finish and an attractive hint of bitterness. // **Optimum maturity:** from early summer 2023 to the end of 2026. // **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 2022



**Rebsorten:** Weißburgunder 57%, Chardonnay 26%, Sauvignon Blanc 17% (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 2023 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

**Vitigni:** Pinot Bianco 57%, Chardonnay 26%, Sauvignon Blanc 17% (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 2023 a fine 2029. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

**Grape varieties:** Pinot Blanc 57%, Chardonnay 26%, Sauvignon Blanc 17% (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 2023 to the end of 2029. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.

## Réserve del Conte 2021



**Rebsorten:** Lagrein 48%, Merlot 35%, Cabernet Franc 17% // **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 2023 bis Ende 2028. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranean Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch.

**Vitigni:** Lagrein 48%, Merlot 35%, Cabernet Franc 17% // **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 2023 a fine 2028. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti e carni bianche e rosse arrostiti o grigliate.

**Grape varieties:** Lagrein 48%, Merlot 35%, Cabernet Franc 17% // **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 2023 to the end of 2028. // **Serving suggestions:** cool, at 60-64 °F // **Food recommendations:** spicy 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 2022



**Rebsorte:** Weißburgunder // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, lang anhaltender Fruchtabgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2023 bis Ende 2030. // **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 2023 a fine 2030. // **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 2023 to the end of 2030. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.

### Mason 2021



**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 2023 bis Ende 2030. // **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 2023 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, 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 2023 to the end of 2030. // **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 2022



**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 2023 bis Ende 2030. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell’evoluzione prevalgono la mineralità e un’acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2023 a fine 2030. // **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 2023 to the end of 2030. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.

### Rubatsch 2021



**Rebsorte:** Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holunderbeere und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab 2023 bis Ende 2030. // **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 2023 a fine 2030. // **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 2023 to the end of 2030. // **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 2022



**Rebsorten:** Chardonnay 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 4% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig und lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2023 bis Ende 2030. // **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 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 4% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, fiori di acacia e di tiglio all’attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali di pietra umida nell’evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2023 a fine 2030. // **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 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 4% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, acacia blossom and lime flower while in depth it is mineralic, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate but slender with a lasting finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2023 to the end of 2030. // **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 2021



**Rebsorten:** Merlot 39%, Cabernet Franc 33%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 8%, Cabernet Sauvignon 7%, Syrah 5% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2023 bis Ende 2031. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie würzigem Hartkäse.

**Vitigni:** Merlot 39%, Cabernet Franc 33%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 8%, Cabernet Sauvignon 7%, Syrah 5% // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliegia mature ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenta al meglio:** dal 2023 a fine 2031. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni e servire in calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

**Grape varieties:** Merlot 39%, Cabernet Franc 33%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 8%, Cabernet Sauvignon 7%, Syrah 5% // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Optimum maturity:** from 2023 to the end of 2031. // **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 2021

**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 2023 bis 2033 // **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 2023 al 2033 // **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 2023 to 2033 // **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 2020

**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 2023 bis Ende 2033. // **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 2023 a fine 2033. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

**Grape variety:** Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** the ripe fruit aromas combined with notes of mineral and spice are already indicative of the complexity of a great wine. Succulent on entry, delicate tannins yield a dense structure on the mid-palate, with harmony and equilibrium on the finish. // **Optimum maturity:** from 2023 to the end of 2033. // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried and grilled red meats, game and mature cheeses.



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

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

Detailed wine descriptions along with a list of our distributors worldwide on our website: [www.manincor.com](http://www.manincor.com)



### Castel Campan 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 2023 bis 2033. // **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 2023 al 2033. // **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 2023 to 2033. // **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 2019

**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 2023 bis Ende 2033. // **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 2023 a fine 2033. // **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 2023 until at least the end of 2033. // **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](http://www.manincor.com) // [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)

## Orzotto mit frischen Kräutern

(4 Pers.)

250 gr Rollgerste  
150 gr fein gehackte Zwiebel  
1/2 Lauchstange fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
50 gr Butterschmalz  
fein gehackte Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian,  
Bohnenkraut, Schnittlauch)  
1 l Gemüsesuppe (klar)  
Salz & Pfeffer

1/2 l Réserve

"Réserve della



Gehackte Zwiebel, Lauch & Knoblauch in etwas Butterschmalz anschwitzen, die Rollgerste dazugeben und kurz andünsten. Mit 1/2 l Wein ablöschen. Etwa 2 Tassen Suppe angießen und nach und nach die restliche Suppe hinzugeben. Die Gerste langsam zählich 30 Minuten weildochen, dabei immer wieder gut umrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken, die Kräuter untermengen, Butterflocken rasch einrühren und auf gewärmten Tellern servieren.

Gräfin Sophie kocht (4)

La contessa Sophie in cucina (4)

Cooking with the Countess (4)

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 utilizziamo prodotti freschi, possibilmente del nostro orto, preparati con amore per gustare insieme il piacere di stare a tavola. I nostri vini accompagnano i nostri piatti e impreziosiscono spesso la lista degli ingredienti. Vi presentiamo qui le nostre ricette preferite!

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

# Orzotto mit frischen Kräutern

## Orzotto mit frischen Kräutern – wie raffiniert das Einfache schmeckt

**Zutaten für 4 Personen:** 250 g Rollgerste /// 150 g Zwiebel, fein gehackt /// 1/2 Lauchstange, fein geschnitten /// eine Knoblauchzehe /// 80 g Butterschmalz /// fein gehackte Kräuter: Petersilie, Majoran, Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Schnittlauch /// 1/2 l Réserve della Contessa /// 1 l klare Gemüsesuppe /// kalte Butterflocken, Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Zwiebel, Lauch und zerdrückten Knoblauch in etwas Butterschmalz sanft anschwitzen. Dann die gewaschene Rollgerste dazugeben und kurz andünsten.
- Mit 1/2 l Wein ablöschen. Zwei Tassen Suppe angießen und unter Rühren verdampfen lassen.
- Nach und nach die restliche Suppe dazugeben, immer weiter rühren. Nach etwa 30 Minuten ist die Gerste weich.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter untermengen und die kalten Butterflocken rasch unterrühren. Auf vorgewärmten Tellern servieren. ///

„Mein Kräutergarten inspiriert mich stets aufs Neue. Anderes finde ich auf Spaziergängen mit unserem Hund in Wäldern und Wiesen rund um Manincor. Zum Orzotto empfehle ich den Wein aus dem Rezept: den Réserve della Contessa, der mit seinen frischen, fruchtigen Noten und dem Hauch Salbei das Orzotto wunderbar umrahmt.“

## Orzotto alle erbe aromatiche – il gusto raffinato della semplicità

**Ingredienti per 4 persone:** 250 g di orzo perlato /// 150 g di cipolla tritata finemente /// 1/2 porro tagliato a fettine sottili /// uno spicchio d'aglio /// 80 g di burro chiarificato /// trito di erbe aromatiche: prezzemolo, maggiorana, timo, basilico, santoreggia, erba cipollina /// 1/2 l Réserve della Contessa /// 1 l brodo vegetale filtrato /// fiocchi di burro freddo, sale, pepe macinato fresco

- Far appassire a fiamma bassa nel burro chiarificato la cipolla, il porro e l'aglio schiacciato. Aggiungere l'orzo perlato lavato e farlo insaporire brevemente. Sfumare con 1/2 l di vino, bagnare con due tazze di brodo e lasciarle evaporare mescolando.
- Unire un po' alla volta il resto del brodo continuando a mescolare. Dopo circa mezz'ora l'orzo si sarà ammorbidito.
- Regolare di sale e pepe, unire il trito di erbe e amalgamare rapidamente i fiocchi di burro freddo.
- Servire su piatti precedentemente riscaldati. ///

„Traggo continue ispirazioni dal mio giardino aromatico, ma anche dalle passeggiate con il nostro cane fra i boschi e i prati che circondano Manincor. Per accompagnare l'orzotto consiglio il vino utilizzato nella preparazione: il Réserve della Contessa che, con le sue note fresche e fruttate e il sentore di salvia, si sposa magnificamente con questo piatto.“

## Orzotto with fresh herbs – simple fare, fine taste

**Ingredients for 4 servings:** 250 g pearl barley /// 150 g onions, finely chopped /// half a leek, finely sliced /// one clove of garlic /// 80 g clarified butter /// finely chopped herbs: parsley, marjoram, thyme, basil, savory, chives /// 1/2 l Réserve della Contessa /// 1 l vegetable stock /// cold butter flakes, salt, freshly ground pepper

- Gently sauté the onion, leek and crushed garlic in a little clarified butter. Then add the washed pearl barley and briefly sweat.
- Deglaze with 1/2 l of wine. Add two cups of soup and allow to evaporate while stirring.
- Gradually add the rest of the soup and keep stirring. After about 30 minutes the barley is soft.
- Add salt and pepper to taste, mix in the herbs and quickly stir in the butter flakes. Serve on warmed plates. ///

“My herb garden is a constant source of inspiration. I find other herbs while walking the dog in the woods and meadows around Manincor. To go with the orzotto, I recommend the wine I use for cooking: the Réserve della Contessa. With its fresh, fruity notes and hint of sage, it perfectly compliments the orzotto.”

■ Unsere Toplage, leicht nach Süden geneigt mit kühlen Talwinden morgens und trocknender Ora vom Gardasee nachmittags. Steiniges Moränengelschiebe mit Kalk, Granit, Gneiß und Porphyry auf einer Tonschicht geben dem Wein zugleich Struktur und Finesse. Die Reben sind über dreißig Jahre alt und moderat im Wachstum, Trauben und Beeren bleiben klein. Die Gärung erfolgt spontan im Holzbotich, zur Reifung kommt der Wein in ausgewählte Barriques. Im Glas entfaltet sich *Mason di Mason* zu einem tief-schichtigen Burgunder und ist ein hervorragender Botschafter seines Terroirs und unserer Arbeit.

■ Nasce da un podere eccezionale, leggermente inclinato verso sud e accarezzato da fresche brezze catabatiche la mattina e dall'aria più secca dell'Ora del Garda il pomeriggio. I detriti morenici di calcare, granito, gneiss e porfido sopra uno strato di argilla conferiscono al vino struttura e allo stesso tempo grande finezza. Le viti hanno più di trent'anni e presentano una crescita moderata, con grappoli e bacche di piccole dimensioni. Dopo la fermentazione spontanea in tini di legno, il vino invecchia in barriques selezionate. Nel bicchiere, il Mason di Mason rivela la propria natura di Pinot profondo e stratificato, eccellente ambasciatore del suo terroir e del nostro lavoro.

■ Our premium site, gently sloping to the south with cool valley winds in the morning and the drying Ora from Lake Garda in the afternoon. Moraine till with limestone, granite, gneiss and porphyry on a bed of clay gives the wine both structure and finesse. The vines are over thirty years old and moderate in growth; the berries and clusters remain small. Fermentation is spontaneous in wooden vats; the wine is matured in selected barriques. In the glass, the Mason di Mason unfolds into a complex Burgundy. It is an excellent ambassador of the terroir and our work.

*»Daß aber der Wein von Ewigkeit sei,  
Daran zweifl' ich nicht;  
Oder daß er vor den Engeln geschaffen sei,  
Ist vielleicht auch kein Gedicht.  
Der Trinkende, wie es auch immer sei,  
Blickt Gott frischer ins Angesicht.«*

Johann Wolfgang von Goethe, West-östlicher Diwan



**MANINCOR**

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

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

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

Visit us on  and  @manincor.wine

