



WEINGUT MANINCOR: BIODYNAMIK IM WEINBAU ELEKTRISIERT

An Bozen vorbei führt die Strecke dann Richtung Kaltern. Wenn man am Ende der Straße, die talwärts Richtung Kalterer See führt, links ab- und durch die Hofeinfahrt zum Weingut Manincor einbiegt, taucht man ein in eine Symbiose aus Tradition und Moderne. Die Weine des Guts zählen zu den besten Südtirols. Über 400 Jahre alt ist das historische Gebäude des Weinguts, dem mit dem architektonisch neu entworfenen Verkaufsraum und der unsichtbaren Kellerei unter den Reben der Sprung in die Zukunft gelingt. Der Keller wurde zur Gänze in Tieflage unterhalb des Weinberges, angrenzend an den historischen Ansitz gebaut. Die Architektur nimmt dabei auf die Topografie des Weinberges Bezug und steht so für eine Symbiose mit der Natur. Gräfin Sophie Goëss-Enzenberg empfängt uns vor dem imposanten Eingangstor und nutzt gleich die Gelegenheit, im BMW iX Probe zu sitzen. Seit einigen Jahren fährt sie selbst rein elektrisch mit einem BMW i3, am Weingut wurden Wallboxen installiert – der Entschluss für E-Mobilität war ein weiterer Baustein in einem nachhaltigen Konzept. Mit ihrem Mann Michael führt Goëss-Enzenberg das Weingut und traf 2005 die risikoreiche Entscheidung, alles auf null zu setzen und mithilfe des Experten Andrew Lorand den Betrieb auf biodynamischen Weinbau umzustellen. Ein großer Schritt, doch der Mut wurde belohnt.



Gemeinsam mit ihrem Mann Michael führt Gräfin Sophie Goëss-Enzenberg das biodynamische Weingut Manincor am Kalterer See.



Die Architektur des Neubaus nimmt dabei auf die Topografie des Weinberges Bezug und steht so für eine Symbiose mit der Natur. Vom elegant entworfenen Verkostungsraum aus blickt Gräfin Goëss-Enzenberg auf den Kalterer See.

Bei jeder Erklärung zum eingeschlagenen Weg ist bei Goëss-Enzenberg die Begeisterung und Passion spürbar. Weinbau und Landwirtschaft haben in ihrer Familie lange Tradition. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, diese Tradition und das große Geschenk der Natur achtsam zu behandeln. Biodynamik und kompromisslose Qualitätsarbeit in den Weingärten und im Keller kennzeichnen unseren Weg. Mit großem Respekt vor Mensch, Tier und Pflanze arbeiten wir ganzheitlich, nachhaltig und zukunftsorientiert. Dafür nutzen wir zeitgemäße Technologien. Unser großes Ziel ist es, natürliche Kreisläufe wiederherzustellen und zu erhalten.“ Diese Leitgedanken geben sie auch an die nächste Generation weiter, die schon mittendrin ist, ihre eigenen Ideen in die Weinproduktion einfließen zu lassen. Wein ist für die Goëss-Enzenbergs dabei mehr als nur ein Genussmittel: „Ein gutes Glas Wein ist ein sinnlicher Ausdruck landwirtschaftlicher Kultur. Jeder unserer Weine spricht eine eigene Sprache. Er erzählt von der Gegend, vom Boden, vom Himmel, vom Regen und von den Händen, die ihn pflegen.“



1/4 Kostprobe im neu gestalteten Verkaufsraum. Bewusst genießen steht für Gräfin Sophie Goëss-Enzenberg an erster Stelle – ein Produkt wie biodynamischer Weine ist Handwerk und benötigt viel Zeit.



2/4 Ein Miteinander mit Natur und Tieren: Rund 70 Schafe grasen im Winter zwischen den Reben und durchwirken den Boden. Auch hauseigene Hühner sind wertvolle Mitarbeiter.



3 / 4 Nachhaltig gedachtes Design: Der Keller des Weinguts wurde zur Gänze in Tieflage unterhalb des Weinberges, angrenzend an den historischen Ansitz, gebaut.



4 / 4 Neugierige Inspektion des BMW iX: Seit einigen Jahren fährt Gräfin Goëss-Enzenberg selbst rein elektrisch mit einem BMW i3.

Im Einklang mit der Natur

Die biodynamische Landwirtschaft ist keine Anbaumethode, sondern eine ganzheitliche Entwicklung des Hofes eines Bauern oder Winzers. Der Boden wird mit Kompost revitalisiert und mit Mineralien behandelt, damit er wieder zum Lebensraum vielfältiger Mikroorganismen wird und sich ein natürliches Gleichgewicht einstellt. Für die Goëss-Enzenbergs liegt die Lösung für das Gleichgewicht im Miteinander. Ein Miteinander mit Natur und Tieren. Rund 70 Schafe grasen im Winter zwischen den Reben und durchwirken den Boden. Auch hauseigene Hühner sind wertvolle Mitarbeiter. Sie scharren und düngen täglich und besuchen auch gerne die an den Verkostungsraum angeschlossene malerische Terrasse mit fantastischem Ausblick auf die umliegenden Berge und den Kalterer See, auf der Gräfin Goëss-Enzenberg gerade Platz genommen hat.



Dabei seien die kleinsten Tiere die wichtigsten, verrät sie. Regenwürmer, Ameisen, Insekten, Mikroorganismen – sie alle bilden Humus und machen den Boden lebendig. Und wenn die Rebstöcke gesundheitlich angeschlagen sind, werden Auszüge an Kräutertees gesprüht. Den Prozess vergleicht sie dabei mit ihrer gelernten Arbeit als Kinderkrankenschwester. Man müsse für die Pflanzen da sein, sich um sie kümmern. Die Erde sei wie das Immunsystem – hier müsse alles ins Lot gebracht werden. Zudem spielt beim Weinbau die Zeit eine entscheidende Rolle: „Man muss der Natur Zeit geben. Gerade in einer schnelllebigen Welt. Ein Produkt wie Wein benötigt Zeit und wird gerade von den Jahreszeiten geprägt. Auch wenn die Bedingungen mal nicht optimal waren, ist jeder Wein der Ausdruck genau dieses Jahres, erzählt eine eigene Geschichte. Und wir spüren, dass die Menschen sich mehr und mehr Zeit nehmen, diese Geschichten zu entdecken und zu schmecken. Das motiviert uns, unseren Weg mit Freude weiterzugehen.“

Autor: Markus Löblein; Fotos: Yannick Wolff

Hier geht's zum ganzen Artikel:

<https://www.bmw.com/de/magazine/innovation/bewusster-reisen-mit-dem-bmw-ix-nachhaltigkeit-geniessen-in-suedtirol.html>