

# manincor



# 400

**Weingut Bericht**  
1608–2008

In dieser Ausgabe

**Der Herr der Trauben** // Portrait des neuen Weingutsdirektors Helmuth Zozin. (S. 3)

**Sommerzeit, Weißweinzeit** // Kleine Farbenlehre für Weißweine samt Empfehlung aus gegebenem Anlass: Sophie. (S. 12)

## 400 und 56 Jahre

Oder: Besuch bei der alten Dame. **Ein Leben auf Manincor.** //  
Aus Anlass des 400-jährigen „Geburtstages“ des Anitzes Manincor.





# MANINCOR



**Liebe Manincor-Freunde,** es ist unbestritten ein Zeichen der Reife, wenn man mit seinem Alter würdevoll umzugehen versteht, und zwar auch dann, wenn die Zahl dreistellig ist. Wir freuen uns, dass wir in diesem Jahr den 400. „Geburts-tag“ des Anitzes Manincor feiern dürfen.

Kaum vorstellbar, wie er die zahlreichen und ständigen Veränderungen von Anfang des 17. Jahrhunderts bis herauf ins dritte Jahrtausend „mitemlebt“ hat. In diesem Bewusstsein sehen wir es als Auftrag, Manincor stets zu pflegen und trotzdem mit Leben zu erfüllen. Sensible Veränderungen wie der neue Keller und die Nutzung als vollwertiges Weingut sind ein Zeichen dafür. Die Geschichte des Anitzes Manincor haben wir früher schon in einem unserer Weingutsberichte erzählt. Jetzt werfen wir einen Blick in das Leben von Cäcilia Plattner, die fast ihr ganzes Leben, also 56 der 400 Jahre, in verschiedenen Rollen hier verbracht hat und die ihre Erinnerungen mit uns und Ihnen teilt.

Vom Blick in die Geschichte zurück in die Gegenwart und damit auch in die Zukunft. Mitte April hat für das Weingut ein neuer Abschnitt begonnen: Mit Helmuth Zozin konnten wir einen erstklassigen Önologen als Weingutsdirektor gewinnen. Profunde Fachkenntnisse, ein analytischer Verstand und sein tiefgehendes Verständnis für den Weg, den Manincor eingeschlagen hat, machen Helmuth Zozin zu einem idealen Geschäftsführer für uns. Ein Portrait finden Sie in diesem Heft.

Viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe unseres Weingutsberichts wünschen

*Michael Graf Goëss-Enzenberg  
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg*

**Cari amici di Manincor,** è indubbiamente un segno di maturità saper mostrare dignitosamente i propri anni, specie se si tratta di un'età più che veneranda. È quindi con grande gioia che quest'anno festeggiamo i 400 anni della tenuta Manincor.

È davvero strabiliante come la sua esistenza si sia accompagnata ed abbia preso parte ai continui cambiamenti dalla sua nascita nel primo Seicento fino agli inizi del terzo millennio. Ed è grazie a questa consapevolezza che ci sentiamo in dovere di curare Manincor con grande dedizione e allo stesso tempo di farla rivivere continuamente. Ne danno esempio alcuni delicati interventi come la realizzazione della nuova cantina e la conversione a tenuta vitivinicola completamente autonoma. Abbiamo già raccontato la storia di Manincor in una delle nostre edizioni precedenti; ora vorremmo soffermarci sulla vita di Cäcilia Plattner, vita che per molti anni, precisamente 56 di questi 400, si è svolta in vari ruoli e mansioni all'interno di Manincor.

Dal passato torniamo al presente, e quindi anche al futuro. A metà aprile si apre un nuovo capitolo nella storia della nostra tenuta: con Helmuth Zozin, eccellente enologo, siamo riusciti ad assicurarci un nuovo direttore di tenuta di prim'ordine. La sua più che collaudata professionalità, il suo modo di pensare razionale e analitico nonché il suo pieno consenso alla strada intrapresa dall'azienda, fanno di Helmuth Zozin l'uomo ideale per la gestione di Manincor. Ve lo presentiamo in questa edizione.

Vi auguriamo una piacevole lettura di questa edizione della nostra rivista aziendale

**Dear Manincor Enthusiasts,** It is without doubt a sign of maturity when one knows how to deal with one's age with dignity, especially when it is a three-digit number. We are happy to announce the 400th 'birthday' of the Manincor estate this year.

It is hardly conceivable how it has been witness to the many constant changes from the beginning of the 17th century down to the third millennium. Conscious of the responsibility this places upon us, we regard it as our duty to continue constantly to care for and tend Manincor and still fill it with life. Sensitive developments such as the new winery and the vineyards transformed and cultivated according to bio-dynamic principles are indications of this. We have already recounted the history of the Manincor estate in a past newsletter. This time we take a look at the life of Caecilia Plattner, who has spent almost her entire life in various capacities at Manincor, 56 of the estate's 400 years and here she shares some of her memories with us.

From a look back into history to the present and on into the future. Manincor began a new phase of life in April: with the appointment of Helmuth Zozin the estate has gained a first-rate winemaker and estate manager. Thorough specialist knowledge, an analytical mind and a serious grasp of the direction which Manincor has taken make Helmuth Zozin the ideal administrator for us. You will find a portrait in this edition.

We wish you an enjoyable read of this edition of our estate report.

Partnerschaften & Empfehlungen  
Partner e suggerimenti

## Im Dorf

Nun ist Kaltern nicht der Nabel der Welt und ein entfernter Ortsteil wie Oberplanitzing noch weniger. Wer schlau ist weiß: Das Gute liegt zwar manchmal nah, doch nicht immer. Oft lohnt sich ein Weg, und diesen hier empfehlen wir ganz uneingeschränkt, denn: Wir gehen ihn selber oft und gern. Hinauf vom Zentrum des Dorfes durch Gassen und unter Bäumen hinauf nach Oberplanitzing.

Aber dann: Entspannung und Wohlbefinden, mit einem Essen, das man hier kaum vermuten möchte und Weinen zur perfekten Begleitung. Das alles fast zur Gänze mit heimischen Produkten (z.B. Apfelri-sotto oder Lagreinnudeln). Weine aus Manincor gehören selbstverständlich dazu, auch wenn der Blauburgunder Mason manchmal aus ist – weil ihn der Chef selbst am liebsten trinkt und empfiehlt.

**Sieg's Essen und Trinken**  
Oberplanitzing 56  
I-39052 Kaltern am See  
Fon: +39 0471 665 721  
www.siegis.it  
info@siegis.it

## Und in der Stadt

Immer auf der Suche und gern auch abenteuerlustig, das ist Luca Sarais, wenn es darum geht, neue Weine zu entdecken, die in seine Vinothek Cantine Isola im Zentrum von Mailand passen. An einem Sommertag führte ihn die Suche mit seiner Familie nach Kaltern. Luca junior lieferte sich ein Wettrennen mit den Hühnern auf Manincor, währenddessen die Eltern Bekanntschaft mit Gräfin Sophie und Graf Michael schlossen. Und natürlich auch mit den Weinen von Manincor. Der elegante Moscato Giallo war Liebe auf den ersten Blick, wurde ins Sortiment aufgenommen und hilft den Mailändern seither nachweislich, ihren Arbeitsstress zu vergessen.

## Nel paese

Certo, Caldaro non è l'ombelico del mondo e tanto meno lo è una sua lontana frazione di nome Pianizza di Sopra. Ma si sa, non sempre il meglio si trova dietro l'angolo. Spesso vale la pena fare un po' di strada e in questo caso ne siamo più che convinti. Noi stessi ci andiamo spesso e volentieri, uscendo attraverso i vicoli del paese e passeggiando sotto gli alberi fin su a Pianizza di Sopra. Giunti alla meta ci ritroviamo in un ambiente dove il benessere regna assoluto con una cucina che lascia positivamente sorpresi e un'offerta di vini altrettanto inattesa. E quasi tutto a base di prodotti locali genuini (ad es. risotto alle mele o pastasciutta al Lagrein). Ovviamente ci sono anche i vini di Manincor, anche se può capitare che sia esaurito il Pinot nero Mason, in quanto è lo stesso chef a prediligere e a consigliarlo...

## ... e in città

Quando si tratta di scoprire nuovi vini per la sua enoteca Cantine Isola nel centro di Milano, Luca Sarais è alla continua ricerca, una ricerca che spesso diventa anche avventura. Un giorno in piena estate venne con la sua famiglia a Caldaro e mentre il loro rampollo spaventava e rincorreva i polli di Manincor, i genitori fecero la conoscenza della contessa Sophie e del conte Michael e naturalmente anche dei loro vini. Con l'elegante Moscato Giallo fu amore a prima vista e venne quindi incluso nel loro assortimento. Da allora, è diventato un fatto assodato che continui a dare una mano ai milanesi per riprendersi dal loro proverbiale stress da lavoro.

**L'Enoteca Cantine Isola**  
Via Paolo Sarpi 30  
I-20154 Milano (MI)  
Fon: +39 02 3315249



Manincor, 39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4  
T +39 0471 960 230, F +39 0471 960 204, www.manincor.com, info@manincor.com

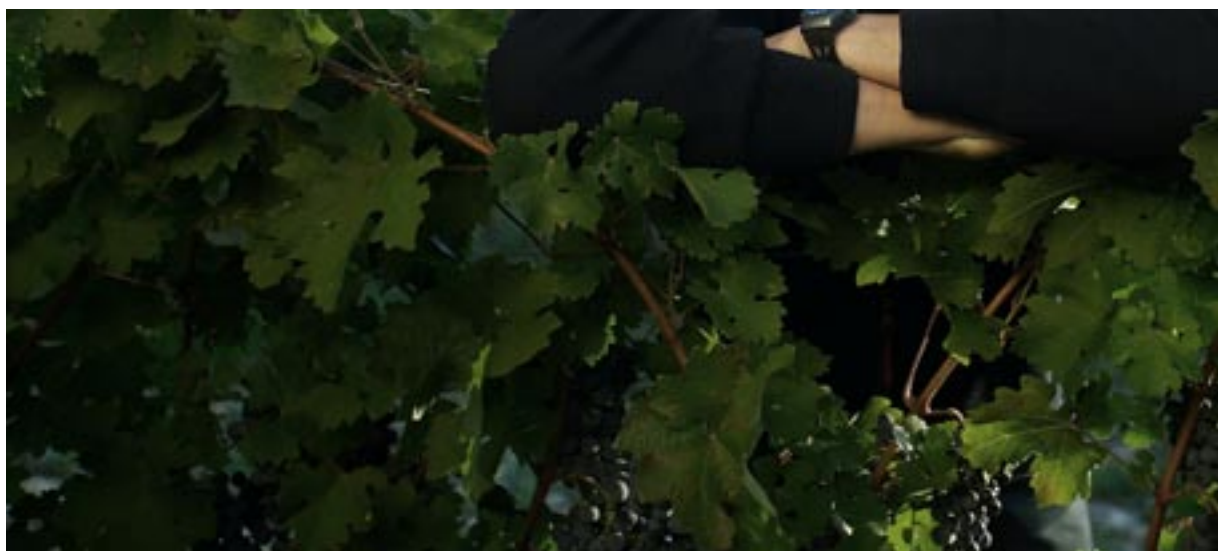
Impressum **Herausgeber | editore:** Michael Graf Goëss-Enzenberg; **Redaktion | redazione:** Barbara von Hartungen, Kurt Höretzeder, Michael Graf Goëss-Enzenberg, Helmuth Zozin, Anita Crepaz; **Italienische Übersetzung | traduzione italiana:** Giorgio Hofer (Venedig/Venezia); **Englische Übersetzung | traduzione inglese:** Tom O'Toole, Rovereto; **Gesamtkonzeption und grafische Gestaltung | ideazione e progetto grafico:** Kurt Höretzeder, Büro für Grafische Gestaltung, Scheffau/Tirol; **Fotografie | fotografie:** Archiv/archivio; Bernhard Mayr (1, 6, 7, 11); **Druck | stampa:** ADM Bozen / Bolzano; Änderungen und Irrtümer vorbehalten | salvo errori e con riserva di apportare modifiche; © VII.2008

wein.kaltern  
il punto giusto

# Der Herr der Trauben

Mit **Helmuth Zozin** hat Manincor seit April einen neuen Weingutsdirektor.

// Eine kurze Vorstellung.



**F**ast schon eine klassische Südtiroler Karriere hat Helmuth Zozin absolviert, auch wenn das Weinmachen nicht von Kindesbeinen an sein Berufswunsch war. Und doch: Vater Kellermeister, Sommerjobs im Weinbau, Ausbildungen, Praktika im Ausland, viel zu schnell nach dem Abschluss schon das erste Angebot.

Helmuth Zozin greift zu, hängt sich hinein und weiß Chancen zu nützen. Der Önologe verdient sich seine ersten Sporen in der Genossenschaftskellerei, scheut sich nicht davor, Verantwortung zu übernehmen, ist viel auf Reisen. „Wenn man schlau ist, dann lernt man aus Erfahrungen.“ Und Helmuth Zozin lernt. 20 Jahre ist das her, und die Zeiten waren andere.

Heute ist Helmuth Zozin im besten Alter für die Position, die er auf Manincor übernommen hat. Genug Zeit ist seit dem Schulabschluss verstrichen, viele Male hat er schon den Jahreszyklus im Weinberg miterlebt, unzählige Weinmessen besucht. Kennt die Weinkäufer, die immer öfter auch Weinkäuferinnen sind, kennt das Land, den Boden, das Wetter. Versteht den Weinbau und den Weinverkauf. Versteht es aber auch, neben dem Beruf nicht den privaten, persönlichen Zugang zum Wein zu verlieren: „Privat bin ich Weintrinker, nicht Weinsammler“, bekennt er. 500 Flaschen hat er zu Hause im Keller, maximal. Gäste dürfen sich freuen: Helmuth Zozin serviert stets die besten Flaschen zuerst, „bei mir ist keine Flasche tabu.“

**Authentische Weine.** Mit der Bestellung von Helmuth Zozin zum Direktor des Weinguts legt Michael Graf Goëss-Enzenberg nach zwölfjähriger Aufbauarbeit die Verantwortung für Manincors weitere Entwicklung in erfahrene Hände. „Als ich in den ersten Gesprächen mit ihm sein Interesse an dieser Aufgabe spürte, dachte ich: Etwas Besseres kann uns gar nicht passieren!“

## Il signore dell'uva

Da aprile **Helmuth Zozin** gestisce la tenuta Manincor.

// Una breve presentazione.

**I**l suo curriculum può quasi essere definito come una classica carriera altoatesina, anche se il “far vino” non è stata un’ambizione coltivata fin da piccolo. Eppure, con un padre enologo, il lavoro estivo nei vigneti fin da giovanissimo, la formazione professionale con tirocini anche all’estero, egli riceve subito dopo il diploma, forse fin troppo presto, una prima offerta di lavoro.

Helmuth Zozin coglie al volo quest’occasione, si impegna a fondo e sfrutta in pieno l’opportunità offertagli. Così l’enologo inizia la sua carriera presso la Kellerei Kaltern, non ha paura di assumersi responsabilità e viaggia parecchio. “Se sei furbo, impari dalle esperienze”. Ed Helmuth Zozin impara. Da allora sono ormai trascorsi vent’anni e quelli erano altri tempi.

Oggi Helmuth Zozin è nell’età migliore per la posizione che riveste a Manincor. Dal periodo degli studi sono passati sufficienti anni, ripetute volte ha già accompagnato l’intero ciclo annuale dei vitigni e presenziato ad infinite mostre e manifestazioni enologiche, conosce bene i compratori di vino (che sempre più spesso sono delle compra-

# „Jemand, der in den regionalen Traditionen großgeworden ist und die Qualitäten sowie das großartige Potenzial Manincors zu festigen weiß.“

Michael Graf Göess-Enzenberg

„Uno che è cresciuto in mezzo alle tradizioni regionali e che saprà consolidare nel modo migliore le qualità e la splendida potenzialità di Manincor.“

Jemand, der in den regionalen Traditionen großgeworden ist, der aber aus eigener Anschauung weiß, dass diese Herkunft hinterfragt und weiterentwickelt werden muss – der weiß die Qualitäten und das großartige Potenzial Manincors zu festigen“.

Mit analytischem Verstand und einem frischen Blick auf Manincor konstatiert Helmuth Zozin die Möglichkeiten, die in den Weinbergen ebenso wie in den alten und neuen Gemäuern liegen. Die beiden wesentlichen Eckpfeiler für das Leben und Arbeiten in Manincor bleiben unangetastet: biodynamischer Weinbau auf der höchsten Qualitätsstufe, sowie Weine, die eine starke Persönlichkeit haben und deren Charakteristik auf Langfristigkeit ausgerichtet ist. „Mir geht es darum, dass Manincor 50 Hektar biologisch auf qualitativ höchstem Niveau bearbeitet, authentische, ausdrucksstarke Weine macht für Leute, die geradlinige Terroirweine suchen.“ Der neuerbaute Keller ist ein wichtiges Werkzeug dafür. Es sei natürlich eine phantastische Aufgabe, in einer derartigen Umgebung arbeiten zu können.

An welchen Rädchen im Werk wird er drehen?  
„Manincor ist auf einem sehr guten Weg. In so kurzer Zeit so viel zu erreichen – das ist außergewöhnlich. Und darauf baue ich auf. Natürlich: Meine langjährigen Erfahrungen bringen einiges an Veränderungen mit sich. Vieles davon »hinter den Kulissen«. Ganz wesentlich erscheint ihm die Feinabstimmung aller Maßnahmen im Unternehmen – von der Produktion bis hin zur Vermarktung: „Es gibt viele gute Weingüter. Zu den besten gehört man, wenn alles zusammengenommen ein perfektes Ganzes ergibt. Dieses »perfekte Ganze« ist natürlich immer ein Ideal. Aber ich habe mir vorgenommen, es möglichst nahe vor meiner Nase

trici), così come conosce a menadito quest'angolo di terra, i suoi terreni e le vicende meteorologiche. Sa gestire in tutti i suoi dettagli sia la viticoltura che il mercato del vino, oltre a curare, al di là degli aspetti professionali, il suo appassionato rapporto personale con il vino: „Da privato sono bevitore di vini, ma non collezionista“. Infatti, nella cantina di casa sua sono conservate non più di 500 bottiglie. E gli ospiti di Helmuth Zozin sanno apprezzare il fatto che per prime vengono sempre aperte quelle migliori: „Per me nessuna bottiglia costituisce un tabù“.

Con l'incarico conferito a Helmuth Zozin di dirigere la tenuta, dopo dodici anni dedicati alla ristrutturazione dell'azienda, il conte Michael Göess-Enzenberg affida quindi a mani esperte la logica evoluzione di Manincor: „Già quando nel corso dei nostri primi colloqui mi ero accorto del suo entusiasmo nell'affrontare questo impegno, mi sono detto che non ci sarebbe potuto capitare di meglio! Uno che è cresciuto in mezzo alle tradizioni regionali, che però sa anche per convinzione propria che tali origini vanno continuamente rivisitate e riproposte in maniera nuova, un uomo così saprà consolidare nel modo migliore le qualità e le splendide potenzialità di Manincor.“

Con il suo ragionare analitico e lo sguardo fresco e spregiudicato, Helmuth Zozin sa valutare bene le possibilità che Manincor offre sia nei suoi vigneti che tra le sue nuove e vecchie mura mantenendo comunque inalterati i due cardini essenziali della vita e del lavoro all'interno di questa tenuta: la viticoltura biodinamica al maggior livello qualitativo e la produzione di vini del carattere forte e inconfondibile nel tempo. „L'importante è che Manincor lavori biologicamente i suoi 50 ettari al più alto livello possibile e produca dei vini autentici e di carattere forte destinati a una clientela che predilige genuini e onesti vini di terroir.“ Per raggiungere tale obiettivo, la nuova cantina costituisce uno strumento importante e agevola in maniera entusiasmante il lavoro da svolgere.

E su quale ruota dell'ingranaggio interverrà?  
„Manincor è sulla strada giusta. Ed è eccezionale quel che si è raggiunto in così poco tempo. Continuerò per questa strada, ma è anche naturale che le mie esperienze porteranno a qualche cambiamento che per lo più avverrà, per così dire, dietro le quinte“. Così gli pare essenziale raggiungere una perfetta sintonia tra tutte le varie misure aziendali adottate, dal ciclo produttivo fino alla commercializzazione. „Di buone tenute vitivinicole ce ne sono parecchie. Per far parte delle migliori bisogna però che tutto l'insieme funzioni alla perfezione, un „insieme perfetto“ che ovviamente costituisce un obiettivo idealizzato, ma al quale intendo comunque avvicinarmi il più possibile“. Tradotto in altre parole significa che si deve trovare una nicchia adeguatamente grande da poter gestire il



zu haben“. Übersetzt in den Alltag bedeutet das: „Man muss eine ausreichend große Nische finden, damit man sich am Markt zu Recht findet. Es geht ja immer darum, dass man etwas macht, wo man Leute findet, die sich dafür dann begeistern können. Manincor kennt und schätzt man heute vor allem, weil es elegante, vielschichtige Weine mit großem Potenzial produziert, die trotzdem viel Freude machen beim Trinken. Eleganz und eine gewisse Leichtigkeit aber mit starkem Rückgrat – so ungefähr könnte man es zum Ausdruck bringen“.

Nervös mache ihn die Herausforderung der Leitung des Weinguts Manincor nicht. Dazu ist er zu lange „im Geschäft“, „aber Respekt davor, und Gänsehaut – das ist ja ganz selbstverständlich. Sonst würde ich etwas ja nicht richtig verstehen“. Spannend findet Helmuth Zozin die Möglichkeiten, die Manincor bietet: ein geschlossener Zyklus, in den er jederzeit verändernd eingreifen und Maßnahmen sofort und konsequent umsetzen kann. „Wenn man es gut macht, dann spielt man in der obersten Liga“.

**Biodynamie.** 20 Jahre Arbeit in Kaltern und sein persönlicher Ansatz, nämlich den Wein bereits im Weinberg zu machen, haben aus Helmuth Zozin einen lokalen Wetter- und Klimaexperten gemacht. In dieser Zeit habe sich der Erntezeitpunkt um rund zwei Wochen nach vorn verschoben! Bisher profitierten die Weinbaugebiete in Südtirol noch größtenteils vom wärmeren Klima. Sorten, die man früher nur bange zur Reife brachte, sind heute problemlos. Wie sich das weiterentwickeln wird, ist noch nicht abzusehen, das wird die Zukunft zeigen und man wird darauf entsprechend reagieren.

Die Biodynamie steckte zu Helmuth Zozins Anfangszeiten noch in den Kinderschuhen. Was aber damals von vielen noch belächelt wurde, steht mittlerweile in hohem Ansehen. Er selbst beschäftigt sich seit sechs Jahren damit und erklärt vollkommen unaufgeregt den selbstverständlichen Zugang, den man in Manincor zu diesem vielbesprochenen Thema hat. „Wir machen charaktervolle Weine, die den Boden und das Klima, das wir haben, zum Ausdruck bringen. Das geht am besten, wenn man biodynamisch arbeitet, weil uns das erlaubt, den Boden und die Pflanzen bestmöglich zu vitalisieren.“

Für Helmuth Zozin gibt es kein Stehenbleiben, „es gibt nur vorwärts oder rückwärts. Bleibt man stehen, fällt man um.“ Und was beschäftigt ihn, wenn er morgens in seine neue Wirkungsstätte kommt? „Tausend Dinge. Aber vor allem ein Ziel: Dass Manincor seine starke Präsenz noch weiterentwickelt. Wenn jemand über Wein aus Südtirol spricht, dann soll er an Manincor und unseren Weinen nicht vorbeikommen können.“ \

**Lord of the Grapes: With Helmut Zozin, Manincor has had new estate manager since April.** // Since the arrival of Helmut Zozin in April Manincor has had an estate manager with a solid foundation in winegrowing and winemaking. // Helmut Zozin looks back on a classic career in the South Tyrolean wine business: a winemaker as father, summer jobs in winegrowing, work experience abroad, then soon the first offer. "If you're smart you learn from experience." Since then he has been involved in the annual winegrowing cycle numerous times, he knows the land, the soils, the weather. His expertise includes winegrowing and wine sales. // After twelve years of ground work Count Michael Goess-Enzenberg has placed the responsibility for further development in experienced hands with the appointment of Helmut Zozin as estate manager. With an analytical intellect and a fresh outlook, Helmut Zozin observes: "What impresses me is the fact that Manincor cultivates 50 hectares at the highest level of quality and based on biological principles. The result is authentic wines of strong personality aimed at enthusiasts who look for wines with clearly defined characteristics, wines which reflect their origins. The newly built winery is a very effective 'tool' to achieve this, simple and essential. Bio-dynamic cultivation – still in its infancy when Helmut Zozin entered the wine profession – is now held in high esteem. He has occupied himself with it for six years now and calmly explains his approach to the subject: "We make wines with character in which our soils and micro-climates are reflected. This is most successful when our work is based on bio-dynamic principles because they enable us to vitalise the soils and plants to the greatest extent". // There is no standing still for Helmut Zozin: "One can only go forwards or backwards. If you stop, you fall over."

proprio prodotto nel modo più giusto. Come sempre si tratta di fare qualcosa per il quale si riesca a trovare delle persone che si entusiasmino. Oggi Manincor è stimata soprattutto per la sua offerta di vini eleganti, molto sfaccettati e di grande potenzialità, ma ugualmente piacevolissimi da bere. Forse lo si potrebbe esprimere nel seguente modo: eleganza e una certa leggerezza sostenute però da una forte spina dorsale."

Egli assicura che la nuova sfida di gestire la tenuta Manincor non lo rende affatto nervoso, in quanto da troppo tempo si trova "nel giro", ma prova invece "grande rispetto e un po' di pelle d'oca... ma questo mi pare del tutto normale e se non fosse così ci sarebbe da preoccuparsi." Helmuth Zozin vede soprattutto la grande opportunità che Manincor gli offre: un ciclo produttivo integrale in cui poter intervenire in ogni momento con adeguate misure migliorative: "Se si riesce a farlo bene, si gioca nella Champions League".

I suoi vent'anni di lavoro a Caldaro e la consapevolezza che il vino lo si inizia a fare nel vigneto, hanno fatto di Helmuth Zozin un vero esperto del clima e della meteorologia locale. Durante quel lasso di tempo il periodo della vendemmia ha subito un anticipo di circa due settimane e certi vitigni che una volta si temeva di non riuscire a portare a piena maturazione, oggi ce la fanno tranquillamente. Non si sa ancora come tali cambiamenti proseguiranno, lo si scoprirà in futuro e comunque si saprà reagire nei modi più adeguati.

Ai tempi in cui Helmuth Zozin aveva iniziato a fare il suo mestiere, la biodynamica faceva ancora i suoi primi passi. Dallo scetticismo di allora si è passati ormai ad una altissima considerazione di questa metodologia alla quale Helmuth Zozin si dedica ormai da sei anni e spiega con quale grande naturalezza a Manincor ci si applichi a tale importante tematica. "Facciamo dei vini autentici il cui carattere si rispecchia fortemente nei terreni e nelle condizioni climatiche del luogo. Ed è il lavoro biodynamico a fornirci la maggiore garanzia perché consente di vitalizzare nel modo migliore sia il terreno che il vitigno stesso."

Per Helmuth Zozin non ci si può fermare: "O vai avanti o vai indietro, se invece ti fermi, caschi per terra." E a cosa pensa, quando al mattino si mette al suo nuovo posto di lavoro? "A mille cose. Ma sempre con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente presenza e posizione dei nostri vini. Quando qualcuno parla di vino dell'Alto Adige non potrà prescindere dal parlare anche di Manincor e dei suoi vini." \

„Wenn jemand über Wein aus Südtirol spricht, dann soll er an Manincor und unseren Weinen nicht vorbeikommen können.“

Helmuth Zozin

“Quando qualcuno parla di vino dell'Alto Adige non potrà prescindere dal parlare anche di Manincor e dei suoi vini.”

## 400 und 56 Jahre

Seit 56 Jahren lebt Cäcilia Plattner, die „Tochter des Fütterers“, nun auf Manincor. // Besuch bei einer alten Dame aus Anlass des 400-jährigen „Geburstages“ des Ansitzes Manincor.

## 400 anni e 56

Da 56 anni Cäcilia Plattner, la “figlia del bovaro”, vive a Manincor. // Una visita all’anziana signora per festeggiare i 400 anni della tenuta Manincor.



Wolken kommen, Wolken gehen. Tage ziehen vorbei und manch einer auf Manincor wundert sich, wenn es schon wieder *Zwölfe läutet*<sup>1</sup>. Eine der Aufgaben, die Cilli immer noch hat und die sie von ihrem Vater, dem *Fütterer*<sup>2</sup> von Manincor, vor 50 Jahren übernommen hat. „Einmal bin ich den Berg heruntergegangen und habe auf den See geschaut und mir gedacht, könnte ich nicht auch einmal da unten in einem Gastbetrieb arbeiten? Aber das ist schnell vorbei gegangen.“ Keinen einzigen Tag auf Manincor möchte Cäcilia Plattner, die alle auf Manincor Cilli rufen dürfen, missen, auch wenn die Zeiten nicht immer leicht waren. Am See war sie ein-, zweimal. Geschwommen ist sie nie darin.

Cilli ist, wie soll man sagen, ein „Stück“ lebendiger Geschichte des Ansitzes Manincor. In diesem Jahr wird dessen vierhundertster „Geburtstag“ gefeiert, das Wein- gut datiert bis ins Jahr 1608 zurück. Seinem Erbauer, Hieronymus Manincor, war vom Kaiser für seine Verdienste um Österreich der wertvolle Grund am Kalterer See geschenkt worden, zugleich erhob er ihn in den Adelsstand. Sein Familienwappen, das Hand und Herz vereint („Man-in-cor“ bedeutet, frei übersetzt, „Hand aufs Herz“), ziert noch heute die Fassade des Hauses.

1952 war Cilli gerade elf Jahre alt geworden, als der Vater auf eine Zeitungsannonce die Stelle als Fütterer auf Manincor bekam und die Familie von Jenesien bei Bozen nach Kaltern übersiedelte. Der sechs Jahr ältere Bruder kam später nach. Nach drei Jahren Schule begannen für Cilli 40 Jahre Arbeit im Weinberg, 40 gute Jahre, denn Arbeit im Weinberg ist ihr immer lieber gewesen als der Haushalt. „...draußen ist es immer etwas anderes und im Haushalt immer nur das Gleiche. Immer das gleiche *Schalele*<sup>3</sup> abspülen.“

Der erste Wochenlohn nach sechs Tagen *Fußschabigen*<sup>4</sup> – 500 Lire – rührte den Vater zu Tränen. Zucker, echter Zucker statt des auf dem Schwarzmarkt gekauften Sacharins musste es dann endlich sein, löffelweise nämlich, und der Rest wurde gespart.

Als 1963 der Vater nach einem Unfall – auf dem Nachhauseweg vom Gasthaus überfuhr ihn ein von zwei Burschen zu Unrecht gelenktes Motorrad – zu Tode kam, musste jemand die Tiere im Stall versorgen, und Cilli übernahm dieses Amt. 23 Stück Vieh, davon sechs Ochsen für die Arbeit im Weinberg, mussten dreimal täglich zur Tränke gebracht und gefüttert werden. Keine leichte Aufgabe für eine junge Frau. Dazu dann noch die Arbeit im Weinberg, wann immer die Ochsen im Einsatz waren als deren Führerin. Und als zunächst die Mutter und dann auch die Großmutter hilflos wurde, die Betreuung der beiden Frauen, die Bereitung des Mittagessens für den Bruder und allerlei Dienste für die *Schafferrin*<sup>5</sup>. Fließend Wasser und Waschmaschine waren noch Jahre entfernt.

**Im Wandel der Zeit.** Einmal, erinnert sich Cilli, hat es im Oktober beim *Wimmen*<sup>6</sup> geschneit. Was heute anders ist als damals? Arbeitsochsen gibt es seit Anfang der 1970er nicht mehr, da ist der erste Traktor gekommen. Auf einem Foto sieht man noch alle Weinbergarbeiter stolz versammelt um den vom Ochsen gezogenen und geschmückten letzten Weinwagen, der den Hof in Richtung Kellerei verlässt. Auf dem nächsten lächelt bereits der Bruder stolz vom Traktor herunter. Das hat sich geändert, ja. Und viel weniger Arbeitsschritte als damals sind es heute. Wird heute ein- oder zweimal umgeleert? Damals schnitt man die Trauben in eine Holzschüssel, schüttete sie dann in eine *Zumme*<sup>7</sup>, die ein Mann zum Ochsenwagen tragen und dort in ein großes Holzfass umleeren musste. Im Hof wurde der Inhalt des Holzfasses in riesige Bottiche entleert um dann wieder in Holzfässer auf den Kellereiwagen geschöpft zu werden.



Die letzte Fuhr der Ernte ist eingebracht. Stolz präsentiert sich die Mannschaft (ca. 1953) // Orgogliosi i vendemmiatori si presentano al termine della loro fatica (ca. 1953)

Le nuvole vengono, le nuvole vanno. I giorni passano e qualcuno a Manincor si stupisce che la campanella già suoni di nuovo i dodici botti di mezzogiorno, uno di quei compiti tuttora affidati a Zilli, la figlia dell'addetto alle stalle che 50 anni fa le aveva passato l'incarico.

“Una volta scendendo a valle ho guardato il lago pensando se anch'io magari un giorno avessi potuto lavorare laggiù in uno di quegli alberghi. Ma l'idea mi è poi subito passata.” Anche se i tempi non sempre erano facili, Cäcilia Plattner, che qui tutti chiamano Zilli, non vorrebbe dover rinunciare neanche ad un solo giorno di quei tanti trascorsi a Manincor. Giù al lago è stata soltanto una, due volte e non ci ha mai fatto il bagno.

Zilli è, per così dire, un “pezzo vivente” della storia della tenuta Manincor di cui quest'anno si festeggiano i 400 anni della sua esistenza che risale quindi al 1608. Al suo fondatore Geronimo Manincor era stato assegnato dall'imperatore asburgico un prezioso terreno intorno al lago di Caldaro e conferito pure il titolo nobiliare per meriti conseguiti a favore dell'Austria. Ancora oggi il suo stemma ornato di mano e cuore (da cui Man-incor) fa bella mostra di sé sulla facciata dell'edificio.

Nel 1952 – Zilli aveva appena compiuti undici anni – suo padre lesse l'annuncio sul giornale che gli valse il posto da “stalliere” a Manincor e quindi si trasferì con la famiglia da San Genesio sopra Bolzano a Caldaro. Il fratello, più grande di sei anni, li raggiunse in un secondo momento. E così, dopo tre anni di scuola, per Zilli iniziarono i suoi 40 anni di lavoro in vigna. E furono 40 anni trascorsi bene, in quanto Zilli aveva sempre preferito lavorare in vigna invece di dover dedicarsi ai lavori domestici: “Fuori c'è sempre qualcosa di diverso, dentro in casa invece è sempre la stessa solfa, dover lavare continuamente gli stessi piatti, le stesse tazze...”

La prima paga settimanale dopo sei giorni di potatura nel vigneto furono 500 Lire e il padre si commosse fino alle lacrime. Ora ci si poteva comprare lo zucchero, quello vero, al posto della saccarina comprata al mercato nero: finalmente lo zucchero vero e addirittura a cucchiainate! Il resto dei soldi venne messo da parte.

Quando nel 1963 il padre di Zilli morì in seguito a un incidente (tornando a casa dall'osteria fu investito da una moto guidata da ragazzi senza patente), qualcuno dovette prendersi cura del bestiame in stalla e se ne incaricò Zilli. In tutto erano 23 bovini, tra cui 6 buoi per il lavoro in vigna, che dovevano essere foraggiati e portati all'abbeveratoio tre volte al giorno. Un compito non facile per una giovane donna. E poi tutto il resto del lavoro nei vigneti con lei sempre anche alla guida dei buoi. Per non parlare poi delle cure rivolte prima alla madre ammalata e di seguito anche alla nonna, i pasti da preparare al fratello e i tanti piccoli e grandi servizi richiesti dall'amministratrice della tenuta. Lavatrice e acqua corrente erano ancora lontane di molti anni.

1 Zwölfe läuten: Um zwölf Uhr mittags läutet die Glocke der Kapelle auf Manincor.

2 Fütterer: Derjenige, der sich um das Vieh kümmert, es füttert und zur Tränke führt.

3 Schalele: Kaffeeschale, Tasse

4 Fußschabigen: Entfernen der jungen Triebe vom Boden bis zum ersten Draht

5 Schafferrin: Gutsverwalterin

6 Wimmen: Weinlese

7 Zumme: Rückentragegefäß bei der Weinlese







Drei Wochen bevor die Kellerei den Wagen schickte, musste die erste Lese mit dem eigenen Ochsespann hingebacht werden. Cilli hatte am meisten Erfahrung mit den Tieren und war natürlich auch mit dabei.

Was hat man gemacht, wenn es gerade keine Arbeit gab? Eine Frage, die sich selten gestellt hat. Mittags nach dem Essen, vor allem wenn es im Aufenthaltsraum der Weinbergarbeiter kalt und ungemütlich und der Kessel mit dem üblichen *Plent*<sup>8</sup> leergegessen war, dann kamen die Männer und Frauen für den Rest der mittäglichen Pause herauf in Cillis Küche. Die Spielkarten wurden ausgepackt, es wurde *gewattet*<sup>9</sup> und getratscht. Immerhin, einige Preise im Watten hat Cilli jetzt in der Pension, wo sie regelmäßig „trainieren“ kann noch gewonnen.

Niemand sonst hat bisher so wie Cilli eine derart lange Zeit – 56 Jahre – auf Manincor aus eigener Anschauung erlebt. War Teil dieses Mikrokosmos in einer Zeit, in der einschneidende Veränderungen passierten – in Wirtschaft, Politik, Weinbau. Da war die Zeit nach dem Krieg und die Jahre des „Kampfes“ um die Südtiroler Autonomie; da gab es in den 60er und 70er Jahren immer mehr Feriengäste und damit wirtschaftlichen Aufschwung im Land. Da war aber auch immer ein Gefühl dafür, dass dieses Land in den neuen Zeiten sich auf eben jene landschaftlichen und klimatischen Vorzüge verlassen kann, die schon seit Jahrhunderten für ein Auskommen sorgten. Und genau diese Vorzüge waren es auch, die am Übergang vom 20. ins 21. Jahrhundert für die gräfliche Familie den Ausschlag gaben für den Neubau des Weinkellers – der einschneidendsten Veränderung seit den ersten Tagen von Manincor.

**Zuversicht.** Irgendwie hat man, wenn Cilli redet, das Gefühl, dass all jene „großen“, für alle sichtbaren „Dinge“ ganz einfach und unspektakulär zum Leben gehören, zum Leben in Manincor. Man bekommt eine Ahnung davon, was das heißt: ein Jahrzehnt, noch ein Jahrzehnt, und noch eines. Die Zeit wird spürbar, auch sichtbar, wenn man beiläufig ihr Gesicht betrachtet, ihre Hände. Trotz der schweren Arbeit ist sie gesundheitlich noch recht gut beisammen. Nur der Rücken schmerzt manchmal, allerdings erst, seit sie nicht mehr im Weinberg arbeitet. „Das Hinaufschauen die ganze Zeit hat mir gut getan. Wenn man bedenkt, dass ich mit einer Rückenmarkslähmung auf die Welt gekommen bin und mir der Doktor einen Stock in den Pullover gesteckt hat, damit ich gerade gehe.“ Mit knapp 15 Jahren war überhaupt die Rede davon, dass sie ein Bein verlieren würde.

<sup>8</sup> Plent: Polenta, d.h. Maisgrieß; übliches Mittagessen, dazu Würste, Gulasch, Käse oder Salat  
<sup>9</sup> Watten: Kartenspiel

Die Trauben wurden händisch eingestampft (ca. 1960) // L'uva veniva ancora pigiata a mano (ca. 1960)



Una volta, ricorda Zilli, in ottobre durante la vendemmia si era messo a nevicare. Le cose che sono cambiate da allora? Beh, i buoi non ci sono più fin dall'inizio degli anni settanta, quando fu la volta del primo trattore. Su una foto ingiallita si vedono ancora tutti i braccianti della vigna radunati con orgoglio intorno ad un carro pieno di uva che trainato da un bue lascia il maso in direzione della cantina. Sulla foto seguente c'è già suo fratello che ride seduto sul sedile del trattore. Eh già, è cambiato parecchio. E sono diminuiti anche i lavori da farsi. Allora i grappoli venivano recisi e raccolti dapprima in una scodella di legno, poi riversati nella „zumme“, una specie di gerla di legno massiccio che veniva portata a spalla fino al carro con i buoi sul quale era sistemato un grande tino. Nel maso poi, l'uva vendemmiata veniva riportata in grossi mastelli che a loro volta venivano alla fine scaricati nuovamente in altri tini messi a disposizione della cantina vinicola. Infatti, tre settimane prima che la cantina mandasse il primo furgone, la primissima vendemmia doveva essere portata fino alla cantina con il proprio carro, ovviamente con Zilli che guidava i buoi.

E nei momenti in cui non c'era lavoro, cosa si faceva? Una domanda che certamente non ci si poneva spesso. A mezzogiorno dopo il pranzo, specie quando nella stanza di raduno dei braccianti faceva freddo e il paiolo con la solita polenta dentro era già stato svuotato fino in fondo, gli uomini e le donne venivano su in cucina da Zilli a passare il resto della pausa pomeridiana. Si cianciava e si giocava parecchio a carte, tant'è vero che Zilli è diventata una giocatrice più che esperta e soprattutto adesso, che è in pensione e ha tutto il tempo per „allenarsi“, riesce ancora a portarsi a casa qualche ambito trofeo.

Finora nessun altro ha trascorso a Manincor un tempo così lungo ed ininterrotto – e sono ormai 56 anni – partecipando a quel microcosmo in un periodo pieno di cambiamenti così significativi, sia per l'economia, per la politica e anche per la viticoltura. C'era il dopoguerra e le molte vicissitudini della „lotta“ per l'autonomia dell'Alto Adige, e c'erano poi gli anni fine sessanta e settanta con il sempre crescente turismo e il boom economico. Ma c'era anche sempre la sensazione di trovarsi molto bene in mezzo a quei privilegi paesaggistici e climatici che da tanti secoli costituiscono una garanzia alla sopravvivenza di questa terra. E furono proprio questi privilegi che a cavallo tra il XX e il XXI secolo hanno agevolato la decisione della famiglia dei conti Enzenberg di costruire la nuova cantina – per Manincor il cambiamento sicuramente più decisivo fin dal tempo delle sue origini.

Sentendo raccontare Zilli, si ha la sensazione che tutte quelle nuove cose „grandi“, ben visibili a tutti, facciano parte, semplicemente e senza dar spettacolo, della vita di Manincor. E si comincia a comprendere cosa può significare un decennio seguito da un altro decennio e poi da un altro ancora. Osservando di sfuggita le sue mani e i lineamenti del suo volto, il passar del tempo sembra diventare una cosa ben definita e tangibile. Nonostante le fatiche passate, è ancora in buona salute, solo la schiena le duole ogni tanto, e guarda caso soltanto da quando ha smesso di lavorare. „Quello stare sempre sotto la pergola con la faccia rivolta in su mi ha fatto bene, soprattutto se si pensa che sono nata con un'infezione al midollo spinale e che il medico mi aveva infilato un bastone sotto la maglia per farmi andare dritta.“ Quando aveva 15 anni si parlava addirittura che potesse perdere una gamba.

Per tutta la sua vita ha sempre lavorato pesantemente, la „figlia del bovaro“ come ormai vent'anni fa era stata presentata al conte Michael. Aveva dormito su un sacco di paglia, una volta, mentre ora ovviamente partecipa in pieno alla vita moderna. E anche la sua routine giornaliera è diventata meno faticosa: guarda le tante galline e i polli che hanno eletto a loro riserva l'intera tenuta di Manincor, tutti i giorni porta a spasso il cane attraverso i vigneti, cura il piccolo orto con fiori e verdure, e puntuale, ogni mezzogiorno, suona la campana della piccola cappella, così come faceva già sua padre. Tranne la domenica, quando va in gita con la sua piccola utilitaria da quando, ancora anni fa, aveva preso la patente.



Ihren Lebtag lang hat sie viel und schwer gearbeitet, die „Tochter vom Fütterer“, wie sie vor 20 Jahren Graf Michael vorgestellt wurde. Auf Stroh hat sie geschlafen, früher, jetzt ist sie, ganz selbstverständlich, Teil des modernen Lebens. Natürlich ist heute auch die Tagesroutine leichter geworden: Sie hütet die Hühnerschar, die ganz Manincor als Revier betrachtet, geht täglich mit dem alten Hund im Weinberg spazieren, hegt einen kleinen Blumen- und Gemüsegarten, läutet täglich um 12 Uhr mittags die Glocke, wie der Vater seinerzeit. Außer sonntags, wenn sie mit ihrem Kleinwagen – den Führerschein hat sie vor ein paar Jahren noch gemacht – einen Ausflug unternimmt. Mit allen in Manincor versteht sie sich gut, ihr Herz gehört noch heute ihren „Kollegen“, den Weinbergarbeitern. Sie lebt gerne hier ... aber jetzt wird die Zeit knapp, der Hund wartet schon. Und am Abend kommt die wöchentliche Kartenrunde. \\\

Intrattiene ottimi rapporti con tutti i membri della Manincor, ma il suo cuore ancora oggi appartiene prevalentemente ai suoi “colleghi”, i lavoratori della vigna. E continua a vivere volentieri qui, ma il tempo ormai stringe, il cane già scodinzola e la sera si avvicina con le carte da gioco che già la aspettano. \\\

**400 and 56 years, or: Visit to the old lady**  
 // **A life at Manincor. Marking the 400th “birthday” of the Manincor estate.** //  
 “Once I came down from the hill, looked at the lake and thought, couldn’t I work in one of the hotels or restaurants down there? But I soon forgot the idea.” Caecilia Plattner didn’t want to miss a single day at Manincor. // Cilli (the diminutive of Caecilia) is a ‘piece’ of living history at the Manincor estate, which is celebrating its 400th ‘birthday’ this year. The Emperor bequeathed the Ehrenhausen manor beside the Lake of Kaltern on its builder, Hieronymus

Manincor. He was raised to the aristocracy and the family coat-of-arms ‘Manincor’ means approximately ‘Hand on Heart’. // In 1952 Cilli’s father entered service as the *feeder* at Manincor and the family moved to Kaltern. Three years later she started what was to be 40 years’ work in the vineyard. // Her first week’s wage after six days’ work doing *Fusschabigen* – 500 Lire – was invested in sugar, genuine sugar. When her father died in 1963 she took over his job and tended 23 head of cattle, in addition to her work in the vineyards, caring for her mother and grandmother and carrying out plenty of other

tasks for the “*Schafferin*”. In those days running water in the home and a washing machine were still years away. // To date nobody but Cilli has spent such a long time at Manincor. With the feeling that on this swathe of land one could always rely on the qualities which have never failed to provide subsistence. And it was precisely these qualities which were pivotal considerations in the decision to build the new winery – the most decisive change since the very first days of Manincor. // She toiled long and hard throughout her working life. Now her daily routine is less arduous: she cares for

a flock of chicken, takes the dog for a walk, cultivates a flower and vegetable garden, rings the bell at 12 noon, just like her father did. She gets along well with everybody at Manincor, though her ‘Heart’ still belongs to her ‘colleagues’, the vineyard labourers. She is happy living here.

*Fütterer*: responsible for feeding the livestock  
*Fusschabigen*: removing the young shoots below the first catch wire  
*Schafferin*: estate manageress

blassgelb – paglierino – pale yellow

graugelb – giallo grigiastro – greyish yellow

grünlich – verdognolo – greenish

blassgold – dorato chiaro – pale gold

goldgelb – giallo dorato – golden yellow

golden – dorato

goldbraun – giallo brunastro – golden brown

bernsteinfarben – giallo ambra – amber

braun – brunito – brown

gelb – giallo – yellow

gelbgrün – gialloverde – greenish yellow

hellgrün – verde chiaro – light green

# (leuchtet)

## Kleine Farbenlehre für Weißweine samt Empfehlung aus gegebenem Anlass. // Sophie

Von Kurt Höretzeder

# (Chromatica)

In manchen Sinneseindrücken blitzen Erinnerungen an unvergessliche, oft in der Kindheit liegende Momente auf: Ein Luftzug etwa, der unerwartet aus dem Keller unter einem städtischen Gehweg entgegenweht, und schon denkst du an die Werkstatt des Großvaters, die an vielen langen Nachmittagen der Mittelpunkt deiner Welt war, mit all ihren Holzresten, Schrauben, Nägeln, Werkzeugen, der Kohle, dem Leder (er lernte im Krieg das Schustern). Solche Spuren sind unauslöschlich, ebenso wie jene an diese zeitlosen Spätsommertage im Wald irgendwo unter dem Buchenblätterdach, fast versteckt zwischen den überall Spalier stehenden Fichten. Dort zum ersten Mal der bewusste Gedanke: Wie schön dieses Gelb ist und dieses Grün, und dieses Gelb, und dieses Grün.

Manchmal vergehen Jahre, ehe sich solch prägenden Erlebnissen ein weiteres Kapitel anschließt, es weiter erzählt und dabei verfeinert. Und mit einem Mal findet sich dieses Leuchten der Blätter wieder in einem Glas Weißwein, auf einer Terrasse gegen das Sonnenlicht gehalten. Und seither bei (fast) jedem Glas: *Grünlich? Grün? Grüngelb? Graugelb? Blassgelb? Blassgold? Golden? Bernstein? Braun?* – Weißwein als Farblehrmeister, wer hätte das gedacht.

Der Weingenuss beginnt mit dem Auge. Der Blick ins Glas ist die Overtüre, ehe es in Mund und Nase zur körperlichen Begegnung kommt. In gewisser Weise bleibt das Auge natürlich auf Distanz, aber es stimuliert die Erwartung, regt die Sinne an, bringt Triebe auf Trab, das Verlangen nach einem bestimmten Geschmack.

„Welchen Wein hätten Sie denn gerne?“ – Es wird viele Gründe geben, warum uns auf diese Frage hin ein bestimmter Wein in den Sinn kommt. Nicht zu unterschätzen ist jener, der sich an den Farben des Tages orientiert: Was passt besser zu einem sonnigen Tag im Freien als ein Glas Weißwein? Und fehlt die Sonne, erinnert dessen Farbe wenigstens an das im Traubensaft aufgehobene Licht. Instinktiv spielen Farben, spielen „Farbnungen“ bei vielen Entscheidungen eine Rolle. Sie beeinflussen unser Gemüt, sind eine seit Jahrmillionen im Großhirn fest verankerte Quelle für unser visuelles Gedächtnis: Das leuchtende Grün der Pflanzen als Zeichen für alles Lebendige, für Frische und Hoffnung, das satte Gelb der Sonne für Wärme, Energie und Lebensfreude. Es kommt nicht von ungefähr, dass Weißweine die Begleiter durch Frühling und Sommer sind ...

„Ein leuchtendes Gelb mit topasfarbenen Reflexen“ – so beginnt der Weinbrief der „Sophie“, der ganz besonderen Weißwein-Cuveé von Manincor. Besonders auch deshalb, weil der Name dieses Weins eine Hommage des Grafen Michael an seine Frau Sophie ist, die mit ihm das Weingut wiederbelebte.

„Leuchtendes Gelb“, „topasfarbene Reflexe“ ... die Farben eines komplexen, vielschichtigen Weins zu beschreiben ist mindestens genauso schwierig wie sein Aromenspiel. Wer kennt schon genau die Färbung von Topas, jenem gelbbraun, Bernstein nicht unähnlich leuchtendem Mineral? – Wörter stellen bloß einen Versuch dar, das Gesehene in Sprache zu fassen und mitzuteilen. Aber wenn man sich die „Sophie“ im Glas an-



## La cromatica dei vini bianchi in breve e consigli all'uso

### // Sophie

di Kurt Höretzeder

Ci sono dei momenti in cui una minima impressione sensoriale ci riporta istantaneamente a precise situazioni vissute nell'infanzia. Un semplice spiffero d'aria, per esempio, che ti sfiora scendendo in cantina, e già ti ritrovi mentalmente nel laboratorio del nonno che per lunghi pomeriggi era stato il centro del tuo piccolo mondo con tutti quei pezzi di legno, le viti, i chiodi, gli attrezzi e i tranci di cuoio (durante la guerra il nonno aveva imparato a fare il calzolaio). Sono le indelebili tracce del tuo passato, come una di quelle interminabili giornate di tarda estate in mezzo al bosco, da qualche parte all'ombra sotto un faggio che sembrava essersi perso tra una marea di abeti. Ed è stato lì che per la prima volta mi accorsi di quanto era bello quel giallo e quel verde, quell'altro giallo e quell'altro verde. Spesso passano anni prima che a simili ricordi si aggiunga un altro capitolo che continua nella stessa trama raffinandone i dettagli. E improvvisamente quel luccichio delle foglie lo ritrovi in un bicchiere di vino bianco alzato e guardato contro sole. Da quella volta ad ogni bicchiere (o quasi) mi pongo la stessa domanda: Verdognolo? Verde? Verdegiallo? Giallogrigio? Paglierino? Dorato? Giallo ambrato? Giallo brunastro? Il vino bianco in veste di scala cromatica ... chi l'avrebbe mai pensato!

Il piacere del vino inizia dall'occhio. Lo sguardo nel bicchiere costituisce il preludio prima ancora che entrino in campo naso e bocca. Pur rimanendo a una certa distanza e senza contatto diretto, l'occhio inaugura l'attesa, stimola i sensi, sprona il tuo istinto e desiderio verso un determinato sapore e gusto.

“Quale vino desidera?” Molteplici saranno i motivi che ci inducono a pensare ad un vino ben preciso non appena ci fanno questa domanda. Uno tra questi motivi, assolutamente da non sottovalutare, è legato ai colori della giornata. E cos'è che si abbina meglio al sole se non un bicchier di vino bianco? E se il sole dovesse mancare, sarà almeno il suo colore a ricordarlo con la luce catturata in quel nettare regalatosi dall'uva. Per molte decisioni che prendiamo i colori e le loro sfumature cromatiche giocano un ruolo importante. Influiscono sul nostro stato d'animo e da millenni costituiscono una sorgente ben ancorata nel nostro cervello a supporto della nostra memoria visiva. Il verde cangiante delle piante a simboleggiare la vita stessa, la freschezza e la speranza, e il giallo intenso che ci fa pensare al sole, al caldo, all'energia e alla gioia di vivere. Quindi, non a caso sono i vini bianchi ad accompagnarci attraverso la primavera e l'estate...

“Un giallo luminoso con riflessi color topazio”: così inizia la descrizione del “Sophie”, un cuveé bianco Manincor molto particolare, anche perchè il nome di

schauf, sie gegen das Licht hält und schwenkt, so ist diese Beschreibung doch treffend. Ihre optische Ansprache verzaubert, und nimmt man dann endlich einen Schluck, wird deutlich, dass das Gelb und Grün im Glas, die Akazien- und Lindenblüten in der Nase und die dichte, schmelzige, trotzdem erfrischende Frucht am Gaumen allesamt zusammengehören.

„Wäre nicht das Auge sonnenhaft, wie könnten wir das Licht erblicken?“, stellte Goethe fest. Er war es, der das Sinnlichwerden von Farben in seiner heute fast vergessenen Farbenlehre zu einer Auszeichnung des menschlichen Bewusstseins machte. Farbe beeinflusst die Gefühle des Menschen, wirkt direkt auf seine seelischen Zustände, ist ein wesentliches Element geistiger und körperlicher Einheit. Im Wein zeigt sich diese Einheit wie bei kaum einem anderen Getränk. Optische, geruchliche und geschmackliche Eindrücke gehen in der Empfindung des Menschen eine enge innere Beziehung ein. Und denkt man diese Analogien noch weiter, so findet sich diese Verwandtschaft auch auf den Tischen wieder: Eine gewisse farbliche Harmonie (die Kontraste natürlich miteinschließt) ist kein schlechter Ratgeber bei der Zusammenstellung von Weinen und Speisen, oft ergibt sich so schon instinktiv eine passende Richtung.

Seine Farben machen den Wein nicht nur zu einem geschmacklichen, sondern auch zu einem optischen Genuss – dafür sollte man sich ruhig Zeit nehmen, zumindest vor dem ersten Schluck. Jede Sorte hat ihre typischen Tönungen, die etwas über die Besonderheiten des Terroirs, des Klimas, auch über die Vorlieben des Winzers zu erzählen vermögen. Und man kann sicher sein, dass diese Farblichkeit nichts mit irgendwelchen künstlichen Zusätzen zu tun hat: Alles, was man sieht, kommt aus den Trauben selbst.

Manfred Alois Mayr hat in seiner künstlerischen Arbeit am Durchgang vom Empfangs- in den Besprechungsraum in Manincor auch auf Weinfarben Bezug genommen. Es wird wohl kein Zufall gewesen sein, dass er dabei die „Sophie“ im Auge hatte, genauer: Die farblichen Veränderungen, die eine Flasche „Sophie“ beim allmählichen Entleeren durchläuft. Sie wurden zur Vorlage für die „grüngoldgelb“ lackierten Verkleidungen und Stufen. Und sieht man heute die „echte“, die Gräfin Sophie jene sechs Stufen passieren, so denkt man sich ohne Umschweife: Der Graf hat ein gutes Gespür für die Namen seiner Weine. \\\

Der Autor ist Typograph und Gestalter in Scheffau/Tirol. Er betreut das Weingut Manincor in grafischen Fragen.

**Brilliant. A short discussion on colour theory of white wine together with recommendations arising from the occasion. //**

The enjoyment of wine begins with the eye. A look into the glass stimulates expectations, whets the appetite for a particular flavour. Colours, 'colour presumptions' play an important role here, for they influence our disposition: the vibrant green of plants as a sign for everything that is ebullient, for freshness and hope; rich yellow of the sun for warmth, energy and joie de vivre. It is not by chance that white wines are favourites in spring and summer ... What is more appetising on a sunny day than a glass of white wine? And if the sun is lacking, the colour at least reminds us of the light stored in the grape juice. // "Bright yellow with topaz-coloured reflexes" is how the description of 'Sophie' begins, the very special Manincor white wine blend, special also because the name of this wine derives from its being dedicated by Count Michael to his wife Sophie. On taking a sip it becomes plain that the bright yellow and green in the glass, the scent of acacia and lime blossom on the nose, and the concentrated, mellow though nevertheless refreshing fruit on the palate all belong together. The optical, olfactory and flavour impressions in wine enter a close, intrinsic relationship with each

other. And if one pursues these analogies further, all these colour relationships also appear once again on the table: a certain colour harmony (which also includes the contrasts) is a useful advisor in the matching of wine with food. // It is worth while taking time to consider the optical appeal of a wine and its colours. Each variety has its typical colour. It can tell us something about the salient features of the terroir, the microclimate and also about the preferences of the grower. And you can be certain that these colours have nothing to do with artificial additives: greenish, green, greenish-yellow, greyish-yellow, pale yellow, pale gold, amber, brown - everything you can see derives from the grapes, every shade, every tint, each nuance of colour. // In the course of his artistic work Manfred Alois Mayr took up the theme of wine colour in his paintings in the hallway between the reception room and the conference room at Manincor. He too had as his subject the white wine 'Sophie', or more specifically: the changes in colour which occur as the bottle gradually empties. They became the model for the 'greenish-golden-yellow' painted wall coverings and steps. And should you happen to see the 'real' Countess Sophie negotiating those six steps you would immediately think: the Count has a good sense for the names of his wines.



questo vino vuol essere un omaggio del conte Michael alla sua consorte che insieme a lui ha così splendidamente rianimato la tenuta comitale. "Giallo luminoso", "riflessi color topazio"... descrivere l'aspetto cromatico di un vino dal carattere complesso e sfaccettato è estremamente difficile, almeno quanto lo sono i fattori organolettici. In quanti siamo a conoscere esattamente le sfumature del topazio, quel minerale giallo brunastro simile all'ambra gialla? Infatti, le parole possono soltanto tentare di descrivere e comunicare quel che la vista percepisce. Ma osservando il "Sophie" nel bicchiere tenendolo controluce e muovendolo delicatamente, allora ci si accorge di come tale descrizione sia azzeccata. E se l'impatto visivo incanta, è il primo sorso a convincerti definitivamente che il giallo e il verde nel bicchiere, i fiori di acacia e di tiglio nel naso e la fruttuosità densa, fonde e allo stesso tempo rinfrescante sul palato formano un tutt'uno armonioso e indivisibile.

"Se l'occhio non fosse di natura solare, come faremmo a vedere la luce?" si chiese già Goethe. Fu lui con la sua ormai quasi dimenticata "Teoria dei colori" a farci capire l'importanza dei colori per la nostra consapevolezza, l'inconscio e le emozioni. Il colore influisce sui sentimenti umani, agisce sugli stati d'animo ed è un elemento essenziale dell'unità formata dal corpo e dalla mente. Ed è il vino, più che ogni altra bevanda, a rispecchiare questa unità. Le varie impressioni sensoriali da noi assimilate, ottiche, olfattive o palatali che siano, si uniscono dentro di noi in una stretta affinità interiore, un'affinità che per analogia la ritroviamo anche, se vogliamo, sulla stessa tavola imbandita e nei piatti davanti a noi: infatti, l'armonia cromatica tra pietanze e vino da scegliere non sempre è un cattivo consigliere. Spesso l'istintività porta ad una scelta giusta.

Le sfumature cromatiche fanno sì che il vino non sia solo un godimento per il palato, ma anche una vera delizia per l'occhio. Ogni varietà di vino ha un suo colore tipico che ci spiega anche qualcosa del suo terroir, del clima e delle predilezioni del suo produttore. Ed è bello sapere che questa tonalità non è frutto di alcuna aggiunta artificiale o di additivi, bensì tutto ciò che si vede è uscito esclusivamente dai grappoli d'uva.

I lavori artistici di Manfred Alois Mayr nel locale di passaggio tra il ricevimento e la stanza per i colloqui trattano anche gli aspetti cromatici del vino. E non è stato certo per puro caso che egli si sia ispirato proprio al "Sophie" ovvero ai cambiamenti di colore che avvengono mentre pian piano se ne svuota una bottiglia. Vennero presi a modello per la verniciatura "verde-oro-giallo" dei rivestimenti e dei gradini. Se per caso vediamo poi la "vera" contessa Sophie scendere quei sei gradini, allora ci viene l'immediato sospetto che il conte Michael scelga i nomi dei suoi vini in maniera davvero azzeccata. \\\

L'autore è grafico creativo e designer a Scheffau/Tirol e collabora con Manincor per le realizzazioni grafiche.





**Wein** Unten abgebildet finden Sie das gesamte Sortiment an unseren Weinen im Überblick. Kurze Beschreibungen geben Ihnen eine erste Orientierung. Ausführliche Weinbriefe sowie ein Verzeichnis unserer Distributoren in aller Welt auf unserer Homepage unter [www.manincor.com](http://www.manincor.com).

**Vino** La tabella sottostante riproduce in sintesi l'intero assortimento dei vini di nostra produzione. Si tratta di brevi descrizioni per permettervi di orientarvi: potete trovare schede dettagliate e l'elenco dei nostri distributori sul nostro sito all'indirizzo [www.manincor.com](http://www.manincor.com).

**Wine** Here is an overview of our complete line of wines. Short descriptions will help you get your initial bearings. For detailed information on wines and a directory of our distributors all over the world, visit our website at [www.manincor.com](http://www.manincor.com).

### Moscato Giallo

Knackig, fruchtiger Trinkgenuss, saftig am Gaumen mit anhaltendem Aroma – der perfekte Wein für schöne Tage und den Einstieg in ein gutes Essen.

Sapido, piacevolmente fruttato, avvolge il palato con il suo aroma persistente – il vino giusto per belle giornate e come preludio ad un buon cibo.

Crisp, fruity pleasure, juicy on the palate with a lingering aroma – the perfect wine for beautiful days and a starter for fine meals.



### Réserve della Contessa

Verführt mit frischem Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant – der lustvolle Begleiter zu edlen Vorspeisen.

Un intrigante fresco profumo di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente ed elegante – brioso compagno di antipasti nobili.

Seductive bouquet of apples and apricots with a hint of sage. Concentrated and elegant – a sensual accompaniment to fine appetizers.



### La Rose de Manincor

Außergewöhnlicher Rosé. Die spannende Cuvée aus Merlot, Cabernet und Pinot Noir bietet das ganze Jahr über erfrischenden Trinkspaß für Leute, die mehr erwarten.

Un rosato eccezionale, un viaggio entusiasmante di Merlot, Cabernet e Pinot nero che offre tutto l'anno un fresco piacere ai palati esigenti.

An exceptional rosé. This exciting cuvée blending Merlot, Cabernet and Pinot Noir provides year-round drinking pleasure for people with high expectations.



### Kalterersee Classico

Die autochtone Spezialität, mit der typischen Fruchtigkeit und Bittermandelnote sowie seiner leichten und ehrlichen Art. Er schmeckt köstlich zu Pasta, Fisch und weißem Fleisch.

La specialità autoctona, dal tipico profumo fruttato con venature di mandorla amara, lieve e nobile. Si esalta con primi piatti di pasta, con pesce e carni bianche.

The native specialty, with a characteristic fruitiness and hints of bitter almond, and a light, uncomplicated style. Delicious with pasta, fish or white meat.



### Réserve del Conte

Elegante tiefgründige Rotweincuvée, die an rote Beeren erinnert, mit einem Hauch von Gewürzen. Passt wunderbar zu würzigen Vorspeisen und gegrilltem Fleisch.

Cuvée rosso elegante e strutturato, dal profumo che richiama i frutti di bosco e sentori speziati. Si sposa magnificamente con antipasti saporiti e carne alla griglia.

Elegant red wine cuvée with impressive depth, reminiscent of red berries, with hints of spices. Perfect with spicy appetizers and grilled meat.



### Lagrein

Saftig, kräftig und lebendig, mit samtigen Tanninen und einem Mix an Waldbeerfrüchten in Nase und Gaumen. Ein perfekter Botschafter Südtirols. Passt besonders gut zu Wildgerichten.

Intenso, corposo e vivace, dai tannini vellutati, sprigiona un mix di frutti di bosco all'olfatto e al palato. Magnifico ambasciatore dell'Alto Adige, si accompagna ottimamente alla selvaggina.

Juicy, strong and lively, with velvety tannins and a blend of forest fruit in the nose and on the palate. A worthy ambassador for South Tyrol. Fabulous with game.



### Sophie

Eleganter und dichter Wein aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier. Komplexes Bukett mit Akazien- und Lindenblütennoten. Kräftig in Schmelz und mineralischer Struktur. Ein edler Tropfen mit Lagerpotenzial.

Un viaggio elegante ed avvolgente di Chardonnay, Sauvignon blanc e Viognier. Aroma ricco con sentori di acacia e fiori di tiglio. Vino vigoroso, di nerbo e sapido. Un orso nobile che non teme l'invecchiamento.

Elegant, concentrated wine made of Chardonnay, Sauvignon Blanc and Viognier. Complex bouquet with notes of acacia and lime blossoms. Rich mellowness and powerful mineral structure. A fine wine with great ageing potential.



### Mason

Frisches Bukett nach Beerenfrüchten und Kirschen, seidige Tannine, viel Extrakt Süße – ein Pinot Noir in einer ganz besonderen Spielart.

Aroma fresco di frutti di bosco e ciliegie, la tannicità vellutata e l'importante abboccato rendono speciale questo Pinot nero.

Fresh bouquet of berry fruits and cherry, silky tannins, implicit sweetness deriving from high extract – a very special example of Pinot Noir.



### Cassiano

Individuelle und lebendige Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die feinen Unterholzdüfte und Gewürznoten im Wein harmonisieren ideal mit kräftigen Fleischspeisen.

Cuvée di Merlot, Cabernet franc e Petit Verdot vivace e dalla spiccata individualità. Fine profumo di sottobosco con note aromatiche in abbinamento perfetto con secondi di carni saporiti.

Individual, refreshing cuvée of Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot. The delicate undergrowth aromas and notes of spice in the wine harmonize perfectly with full-flavoured meat dishes.



### Lieben Aich

Anders als alles was man kennt: Wild und urwüchsig präsentiert sich dieser reinsortige Sauvignon Blanc. Für Weinfreake ein besonderes Erlebnis.

Originale, fuori dall'ordinario: genuino e selvaggio; così si presenta questo Sauvignon blanc monovitigno. Un'avventura per gli intenditori.

Like nothing you have ever known: This single-variety Sauvignon Blanc comes across as wild and natural. A special experience for wine enthusiasts.



### Mason di Mason

Als krönendes Highlight einer Festtafel oder stolzer Solitär. Der Pinot Noir: elegant, saftig, mit endlosem Abgang. Nach einigen Jahren Reifezeit auch zu einem gereiften Rotschmierkäse (z.B. Epoise) passend.

Da presentare a coronamento di un banchetto oppure da sorseggiare in solitudine. La quintessenza del Pinot nero: nobile, intenso e dalla lunghissima persistenza. Se invecchiato si abbina bene con formaggi morbidi saporiti come l'epoisses.

May be enjoyed as the crowning highlight of a gourmet dinner or to savour on its own. Pinot Noir: elegant, juicy, with an endless finish. After a few years of ageing, this wine is delicious enjoyed with mature soft cheeses (i.e., Epoise).



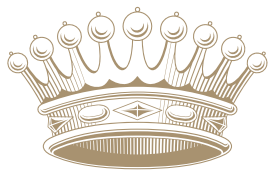
### Castel Campan

Das Beste von unserem Merlot. Vollendete Harmonie, die erst nach 10 Jahren Flaschenreife erreicht ist. Dicht bis in die Haarspitzen.

Il meglio del nostro Merlot. Di grande armonia, come si raggiunge solo dopo 10 anni di invecchiamento in bottiglia. Avvolgente fino in fondo.

Our finest Merlot. Perfect harmony, achieved only after 10 years of ageing. Enveloping in flavour through and through.





# manincor

Notiziario della tenuta  
1608-2008

# 400

In questo numero  
**Estate, stagione del vino bianco** // La cromatica dei vini bianchi in breve e consigli all'uopo: il "Sophie" (s. 12)  
**Il signore dell'uva** // Ritratto di Helmuth Zozin, il nuovo direttore della tenuta (s. 3)

## 400 anni e 56

ovvero la visita alla vecchia signora. **Una vita a Manincor.** //  
Per festeggiare i 400 ani della tenuta Manincor

