

manincor



26

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2026



Two generations, one shared thought

Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

Cassiano

Die Kunst der Komposition.
Sechs große rote Sorten finden
in diesem Wein zusammen:
Charakter und Kontur, getragen von
Hochwertigkeit und Eleganz.

Seite 25

L'arte della composizione.
Sei grandi vitigni a bacca rossa
si incontrano in questo vino:
carattere e precisione, sostenuti
da qualità ed eleganza.

Pagina 25

The art of composition. Six great
red varieties come together in
this wine: character and contour,
carried by elegance and depth.

Page 25



Liebe Manincor-Friends, geschätzte Club-Mitglieder!

*Es freut uns, Sie wieder zu begrüßen!
Wir haben dieses Jahr viel Interessantes
mit Ihnen zu teilen.*

*Zum Beispiel den Jahrgangsbericht
unseres Weingutsdirektors Helmut Zozin.
Unser Team hat wieder hervorragend gear-
beitet, und wir haben sehr spannende Weine
im Keller.*

*Das Jahr 2026 wird auch spannend und
erfreulich für uns: Der Generationswechsel
in Manincor steht bevor. Aus diesem Anlass
geben wir Einblicke in unsere Familienge-
schichte.*

*Im 5. Teil der Biodynamie-Serie blicken
Sie immer tiefer in die Praxis des biodyna-
mischen Weinbaus. Sie werden erkennen,
dass wir keine Hexerei betreiben, sondern
feinste Gefühlsarbeit.*

*Unsere Flaschenpost kommt diesmal aus
Gols in Österreich, von Paul Achs und seiner
Familie. Ihre Weine gehören zu meinen per-
sönlichen Highlights. Sollten Sie auch pro-
bieren!*

*Sophie hat in ihrem Rezept mit Kassians
Apfel-Balsamico gespielt, klug kombiniert
und etwas Köstliches kreiert. Für Sie zum
Nachmachen!*

*Genießen Sie nun diesen letzten Bericht
von uns Oldies, im nächsten Jahr grüßt Sie
Kassian an dieser Stelle.*

Herzlichst,

Cari amici di Manincor, stimati membri del Club,

*siamo felici di potervi salutare di nuovo.
Anche quest'anno abbiamo molte cose inte-
ressanti da condividere con voi.*

*A cominciare dal rapporto sull'annata
2025 del nostro direttore di tenuta e winema-
ker Helmut Zozin, il nostro team ha svolto
un lavoro eccellente e in cantina riposano
vini davvero molto promettenti.*

*Anche il 2026 sarà per noi un anno
emozionante e ricco di significato: a Manin-
cor è in arrivo un passaggio generazionale.
In questa occasione vi accompagniamo in
uno sguardo più intimo sulla storia della
nostra famiglia.*

*Nel terzo capitolo della serie dedicata
alla biodynamica entrerete ancora più a
fondo nella pratica quotidiana della viticol-
tura biodynamica. Scoprirete che non si trat-
ta di magia o di rituali misteriosi, ma di
un lavoro fatto di sensibilità, attenzione e
precisione.*

*La nostra "bottiglia nel mare" arriva
questa volta da Gols, in Austria, dalla fami-
glia Achs. I vini di Paul Achs rientrano da
anni tra i miei preferiti personali – vi consi-
gliamo caldamente di assaggiarli.*

*Sophie, invece, ha sperimentato in cucina
con il balsamico di mele di Kassian, creando
una ricetta armoniosa e deliziosa. Da prova-
re anche a casa.*

*Godetevi ora questo ultimo contributo fir-
mato da noi "vecchia guardia" – il prossimo
anno, da queste pagine, sarà Kassian a sa-
lutarvi.*

Cordialmente,

Sophie & Michael Joen-Eisenberg

Dear Manincor friends, dear Club members,

*it is a pleasure to welcome you again.
This year, we have many interesting things
to share with you.*

*Among them is the vintage report from
our estate director, Helmut Zozin. Our team
has once again done outstanding work, and
there are very exciting wines resting in the
cellar.*

*2026 will also be a joyful and significant
year for us: a generational change at Manin-
cor is approaching. On this occasion,
we offer glimpses into our family history.*

*In the third part of our biodynamics se-
ries, you will look even deeper into the daily
practice of biodynamic viticulture. You will
see that this is not magic, but the finest kind
of sensitive work.*

*Our Bottle Post comes this time from
Gols in Austria, from Paul Achs and his
family. Their wines are among my personal
highlights – and well worth discovering.*

*Sophie has played with Kassian's apple
balsamico in her recipe and created some-
thing truly delicious, for you to try at home.*

*Enjoy this last report from us "oldies" –
next year, Kassian will greet you here in-
stead.*

Sincerely,



Bâtonnage:

Arbeit an der Feinhefe

Bâtonnage stammt vom französischen bâton – der Stab. Gemeint ist das behutsame Aufrühren der Feinhefe. Diese Technik verleiht Weinen oft Schmelz und Cremigkeit. In Manincor setzen wir sie bewusst zurückhaltend ein. Die Hefe schützt und strukturiert, während Frucht und Herkunft erkennbar bleiben. Unser Stil von Klarheit, Eleganz und unverfälschter Vitalität.

Bâtonnage:

lavoro sulle fecce fini

Il termine bâtonnage deriva dal francese bâton, il bastone, e indica il delicato rimescolamento delle fecce fini. Questa tecnica può conferire al vino rotondità e cremosità. A Manincor la utilizziamo con misura e consapevolezza. Le fecce proteggono e danno struttura, mentre frutto e origine restano chiaramente riconoscibili. Uno stile improntato sulla chiarezza, eleganza e vitalità autentica.

Bâtonnage:

Work on the Fine Lees

Bâtonnage comes from the French bâton – the stick. It refers to the gentle stirring of the fine lees. This technique often gives wines richness and creaminess. At Manincor, we use it with restraint. The lees protect and shape the wine, while fruit and origin remain clearly recognisable. The result is a style of clarity, elegance and unspoiled vitality.





Helmut Zozin

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

/// Handarbeit

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick: Das Weinjahr 2025

2025 war alles in allem ein sehr gutes Jahr – ein Jahr voller Dynamik, Leidenschaft und Arbeit im Gleichgewicht.

Bis Ende August verdichtete sich das Gefühl, es könnte ein Jahrhundertjahrgang werden. Dann kam der September mit einigen wetterbedingten Herausforderungen. Mit einer schnellen Lese, mit viel Erfahrung und akribischer Handarbeit konnten wir jedoch hervorragende Qualitäten einbringen. Perfekt war das Jahr vielleicht nicht, aber großartig auf seine ganz eigene, charaktervolle Weise.

Der Winter brachte ausreichend Niederschläge, und der Austrieb erfolgte bereits Ende März und war somit früh, gesund und kraftvoll. Frost blieb uns zum Glück erspart. Das Frühjahr zeigte sich überdurchschnittlich warm, und so blühten die Reben schon Mitte Mai. Sehr bald war klar: Auch die Ernte würde früh beginnen.

Juli und August zeigten sich von ihrer besten Seite: Es war hochsommerlich warm, aber nie extrem. Die Reben litten nicht, im Gegenteil: Regelmäßige, sanfte Regenfälle versorgten sie gleichmäßig mit Wasser, ohne den Pilzdruck zu erhöhen. Mitte August standen die Zeichen auf Perfektion.

Dann kam der September und bescherte uns mehrere Regenperioden mit jeweils 50 bis 100 Litern Niederschlag pro Quadratmeter. Für uns bedeutete das volle Konzentration, rasches Handeln und präzise Selektion.

Am 26. August starteten wir in Terlan mit unseren besten Sauvignon-Blanc-Parzellen für Lieben Aich und

Notizie dalla cantina e dal vigneto Retrospettiva: l'annata 2025

Nel complesso, il 2025 è stato un anno molto buono – un anno ricco di dinamica, passione e lavoro in equilibrio.

Fino alla fine di agosto si faceva sempre più strada la sensazione di trovarci di fronte a un'annata del secolo. Poi è arrivato settembre, con alcune sfide legate al meteo. Grazie a una vendemmia rapida, a molta esperienza e a un lavoro manuale estremamente accurato, siamo riusciti comunque a portare in cantina uve di qualità eccellente. Forse non un'annata perfetta, ma grande nella sua unicità e nel suo carattere.

«Vendemmia rapida, esperienza e precisione manuale ci hanno permesso di portare in cantina uve di qualità eccellente.»

L'inverno ha garantito precipitazioni sufficienti e il germogliamento è iniziato già a fine marzo: precoce, sano e vigoroso. Fortunatamente il gelo ci ha risparmiati. La primavera è stata più calda della media e la fioritura è avvenuta già a metà maggio. È apparso subito chiaro che anche la vendemmia sarebbe iniziata in anticipo.

Luglio e agosto si sono mostrati sotto la loro luce migliore: caldo estivo, ma mai estremo. Le viti non hanno

News from the cellar and vineyards

A look back at the 2025 vintage

2025 was, overall, a very good year – a year of dynamism, passion and work in balance.

Until the end of August, the feeling grew stronger that this might become a vintage of the century. Then September brought a number of weather-related challenges. Thanks to a fast harvest, experience, and meticulous manual work, we were still able to bring in excellent quality. Perhaps the year was not perfect – but it was great in its own distinctive and characterful way.

Winter provided sufficient rainfall, and budbreak came early, already at the end of March: healthy, vigorous and strong. Thankfully, frost spared us. Spring was warmer than average, and the vines flowered as early as mid-May. It soon became clear that harvest would begin early as well.

July and August showed themselves at their best: high summer warmth, but never extreme. The vines did not suffer – quite the opposite. Regular, gentle rains supplied steady water without increasing fungal pressure. By mid-August, everything pointed towards perfection.

Then September arrived, bringing several periods of rain, each with 50 to 100 litres of precipitation per square metre. For us, this meant full concentration, swift decisions, and precise selection.

On August 26, we began in Terlan with our best Sauvignon Blanc parcels for Lieben Aich and Tannenberg, followed by Chardonnay for Sophie and Pinot Blanc for Eichhorn and "la Contessa". Between September 5 and 10 came Pinot Noir for Mason and

Tannenberg, gefolgt von Chardonnay für Sophie sowie Weißburgunder für Eichhorn und „la Contessa“. Zwischen dem 5. und 10. September folgte der Blauburgunder für Mason und Mason di Mason, anschließend Weißburgunder und Sauvignon Blanc aus den höheren Lagen.

Trotz der Regenfälle blieben die Trauben erstaunlich gesund. Die Wärme im September trieb die Reife zügig voran, sodass die Lese dieses Jahr nur fünf Wochen dauerte – zwei weniger als üblich.

»Unsere Weinberge zeigen heute eine beeindruckende innere Ruhe und Widerstandskraft.«

Die Weißweine. Die Weißweine 2025 zeigen sich charaktvoll, vielschichtig und etwas üppiger als 2024, aber mit schöner Spannung und feiner Energie. Während die 2024er mit kristalliner Klarheit glänzen, präsentiert sich 2025 voller, stoffiger, mit reifer Frucht und straffer Mineralität. Der Alkohol ist perfekt eingebunden, die Weine wirken balanciert, tief und lebendig.

Die Roten. Auch bei den Pinots dürfen wir uns freuen. Sie zeigen mehr Fülle und Ausdruck als 2024, mit feiner Frucht und dichter, eleganter Tanninstruktur.

Ein besonderes Kapitel schreibt 2025 „der Keil“ – vielleicht unser Wein des Jahres. Selten haben wir beim Vernatsch eine derart perfekte Reife erlebt. Die Erträge blieben niedrig,

sofferto, anzi. Piogge regolari e leggere hanno assicurato un apporto idrico costante, senza aumentare la pressione delle malattie fungine. A metà agosto tutto lasciava presagire condizioni ideali.

Poi settembre ha portato diverse fasi di pioggia, con precipitazioni comprese tra i 50 e i 100 litri per metro quadrato. Per noi questo ha significato massima concentrazione, decisioni rapide e una selezione estremamente precisa.

Il 26 agosto abbiamo iniziato a Terlano con le migliori parcelle di Sauvignon Blanc per Lieben Aich e Tannenberg, seguite dallo Chardonnay per Sophie e dal Pinot Bianco per Eichhorn e „la Contessa“. Tra il 5 e il 10 settembre è stato il turno del Pinot Nero per Mason e Mason di Mason, quindi del Pinot Bianco e del Sauvignon Blanc provenienti dalle zone più alte.

Nonostante le piogge, le uve sono rimaste sorprendentemente sane. Il caldo di settembre ha accelerato la maturazione, tanto che la vendemmia si è conclusa in sole cinque settimane – due in meno rispetto alla media.

I vini bianchi. I bianchi del 2025 si presentano caratteristici, complessi e leggermente più generosi rispetto al 2024, ma con una bella tensione e un'energia fine. Se i 2024 colpiscono per la loro chiarezza cristallina, il 2025 si mostra più pieno e materico, con frutto maturo e una mineralità decisa. Il grado alcolico è perfettamente integrato; i vini risultano equilibrati, profondi e vitali.

I rossi. Anche i Pinot regalano grandi soddisfazioni. Rispetto al 2024 mostrano maggiore pienezza ed espressività, con frutto fine e una struttura tannica densa ed elegante.

Mason di Mason, followed by Pinot Blanc and Sauvignon Blanc from our higher sites.

Despite the rainfall, the grapes remained remarkably healthy. The warmth in September advanced ripening quickly, and harvest lasted only five weeks this year – two less than usual.

The whites. The 2025 white wines are characterful, layered, and slightly more generous than 2024, yet with beautiful tension and fine energy. While the 2024s shine with crystalline clarity, 2025 presents itself fuller and more textured, with ripe fruit and taut minerality. Alcohol is perfectly integrated. The wines feel balanced, deep and alive.

The reds. The Pinots are also a joy. They show more breadth and expression than 2024, with fine fruit and a dense, elegant tannin structure.

A special chapter in 2025 is written by Keil – perhaps our wine of the year. Rarely have we seen such perfect ripeness in Schiava. Yields remained low, barely 40 hl per hectare, placing us on a Burgundian level. Less is clearly more.

With the late-ripening reds, ripeness was excellent. The recurring rains led to slightly more delicate skins, yet

»A special chapter in 2025 is written by Keil – perhaps our wine of the year. Rarely have we seen such perfect ripeness in Schiava.«



kaum 40 hl pro Hektar und sind damit auf Burgunder-Niveau. Weniger ist hier eindeutig mehr.

Bei den spätreifenden Roten war die Reife ausgezeichnet. Die wiederkehrenden Regenfälle führten zu etwas zarteren Schalen, doch Tanninqualität und Fruchtreife sind beeindruckend – die Markenzeichen eines großen Jahrgangs.

Rückkehr der Großen. Nach einem Jahr Pause dürfen wir uns 2025 wieder auf Castel Campan, Cassiano und Rubatsch freuen. Die Ausfälle des 2024ers können wir damit mehr als kompensieren. Von 2024 wird es lediglich den „il Conte“ und eine kleine Menge Cassiano geben, dafür aber in größerer Menge und herausragender Qualität.

»Das Wichtigste ist ein Team, das diese Philosophie mitträgt. Handarbeit im Weinberg ist fordernd; sie ist körperlich anstrengend und niemals Routine.«

Bilanz. Der Ertrag lag in diesem Jahr rund 10% unter unseren Erwartungen, und die Lese forderte wie immer vollen Einsatz. Doch das Ergebnis belohnt uns mehr als reichlich. Der Jahrgang 2025 bestätigt erneut, dass konsequente Handarbeit, biodynamische Pflege und die geduldige rhythmische Arbeit über Jahre hinweg den Unterschied machen.

Unsere Weinberge zeigen heute eine beeindruckende innere Ruhe und Widerstandskraft. Die Balance, die wir anstreben, wird im Boden, in den Pflanzen und schließlich im Glas deutlich spürbar.

Nach der Ernte beginnt der Zyklus stets aufs Neue: Kompost ausbringen, Einsaat, Rebschnitt, neue Kompostmieten anlegen, biodynamische Präparate herstellen, Triebe anbinden, überschüssige Sprosse ausbrechen, Laubarbeit, Pflanzenschutz, selektive Lese. Jede dieser Arbeiten ist Teil eines großen Ganzen. Wir widmen allen Schritten große Aufmerksamkeit.

Abgesehen von unserer täglichen Hingabe gibt es kein Geheimnis. Leidenschaft, Erfahrung, Fleiß und der Wille, keine Kompromisse einzugehen, sind unsere Konstanten. Das Wichtigste ist ein Team, das diese Philosophie mitträgt. Handarbeit im Weinberg ist fordernd; sie ist körperlich anstrengend und niemals Routine. Aber sie schenkt uns das, was wir am meisten lieben: Weine mit einer Seele, mit klarem Ausdruck und unverkennbarer Herkunft.

Kurz gesagt: 2025 ist ein Jahrgang, geprägt von Tiefe, Kraft und Charakter. Kein Jahrhundertjahrgang, aber einer, der seine Spuren hinterlassen wird. ❧

Un capitolo a parte lo scrive il Keil 2025 – forse il nostro vino dell'anno.

Raramente abbiamo riscontrato una maturazione così perfetta nel Vernatsch. Le rese sono rimaste basse, appena 40 ettolitri per ettaro, a livello borgognone. Qui vale più che mai il principio: meno è meglio.

Per i rossi a maturazione tardiva, la maturità è stata eccellente. Le piogge ricorrenti hanno portato a bucce leggermente più sottili, ma la qualità dei tannini e la maturità del frutto sono impressionanti – un segno distintivo delle grandi annate.

Il ritorno dei grandi. Dopo un anno di pausa, nel 2025 tornano Castel Campan, Cassiano e Rubatsch. In questo modo possiamo più che compensare le assenze del 2024. Di quell'annata saranno disponibili solo "Il Conte" e una piccola quantità di Cassiano, ma in volumi maggiori e con una qualità straordinaria.

Bilancio. La resa è stata circa il 10% inferiore alle aspettative e la vendemmia, come sempre, ha richiesto il massimo impegno. Il risultato, però, ci ripaga ampiamente. L'annata 2025 conferma ancora una volta che il lavoro manuale coerente, la cura biodynamica e l'attività paziente e ritmica portata avanti nel tempo fanno davvero la differenza.

I nostri vigneti mostrano oggi una notevole calma interiore e una grande capacità di resistenza. L'equilibrio che cerchiamo è percepibile nel suolo, nelle piante e, infine, nel bicchiere.

Dopo la vendemmia, il ciclo ricomincia sempre da capo: distribuzione del compost, semine, potatura, creazione di nuove cumulaie, preparazione dei preparati biodinamici, legatura dei tralci, diradamento dei germogli, gestione della chioma, protezione delle piante, raccolta selettiva. Ogni intervento è parte di un insieme più grande e a ciascun passaggio dedichiamo la massima attenzione.

»Passione, esperienza e nessun compromesso: con un team unito affrontiamo ogni giorno il lavoro manuale in vigna.«

Al di là della dedizione quotidiana, non esistono segreti. Passione, esperienza, impegno e la volontà di non scendere a compromessi sono le nostre costanti. Ma l'elemento decisivo è un team che condivide questa filosofia. Il lavoro manuale in vigna è impegnativo, fisicamente faticoso e mai routine. In cambio ci dona ciò che amiamo di più: vini con un'anima, un'espressione chiara e un'origine inconfondibile.

In breve: il 2025 è un'annata di profondità, forza e carattere. Non un'annata del secolo, ma una che lascerà il segno. ❧

»After harvest, the cycle begins anew: spreading compost, sowing, pruning, building new compost heaps, preparing biodynamic treatments, tying shoots, thinning excess growth, canopy work, plant protection, selective picking.«

tannin quality and fruit maturity are impressive – the hallmark of a great vintage.

The return of the great wines.

After a year's pause, we can once again look forward in 2025 to Castel Campan, Cassiano and Rubatsch. This more than compensates for the shortfalls of 2024. From the 2024 vintage, there will only be "il Conte" and a small quantity of Cassiano – but in outstanding quality.

Balance. Yields this year were around 10% below our expectations, and harvest demanded, as always, full commitment. Yet the result rewards us richly. The 2025 vintage once again confirms that consistent manual work, biodynamic care, and patient rhythmic practice over the years make the difference.

Our vineyards today show an impressive inner calm and resilience. The balance we strive for becomes tangible in the soil, in the plants, and ultimately in the glass.

After harvest, the cycle begins anew: spreading compost, sowing, pruning, building new compost heaps, preparing biodynamic treatments, tying shoots, thinning excess growth, canopy work, plant protection, selective picking. Each step is part of a greater whole, and we give every task our full attention.

Beyond our daily dedication, there is no secret. Passion, experience, diligence, and the will to make no compromises are our constants. Most important is a team that carries this philosophy. Manual work in the vineyard is demanding – physically strenuous and never routine. But it gives us what we love most: wines with soul, with clear expression, and unmistakable origin.

In short: 2025 is a vintage marked by depth, strength and character. Not a vintage of the century – but one that will leave its trace. ❧





Due generazioni, un pensiero

von | di | by
Barbara von Hartungen

Was ein kleiner Funke in einer langen Tradition ist, hat auf persönlicher Ebene für die Familie Goëss-Enzenberg große Bedeutung: 2026 wird die Verantwortung für das Weingut an die nächste Generation übergehen. In zahlreichen Familiensitzungen über Jahre hinweg wurde dieser Schritt vorbereitet. Von seinen Schwestern wurde Graf Kassian auserwählt, den gemeinsamen Besitz in die Zukunft zu führen.

Anlass, darüber zu sprechen, wie dieser Übergang vorbereitet wurde, wie er gelebt wird und was er für das Weingut bedeutet.

Übergang, Verantwortung, das Weitergeben von Aufgaben: Anfang 2026 sprechen wir mit Graf Michael, Gräfin Sophie und Graf Kassian über Themen, die in diesem entscheidenden Jahr eine wichtige Rolle spielen.

Cìò che dall'esterno può apparire come un piccolo passaggio all'interno di una lunga tradizione, ha per la famiglia Goëss-Enzenberg un significato profondamente personale: nel 2026 la responsabilità della tenuta passerà alla generazione successiva. Questo momento è stato preparato nel corso di molti anni, attraverso numerosi incontri familiari. Le sorelle hanno scelto Kassian come colui che guiderà il patrimonio comune verso il futuro.

Un'occasione per riflettere su come questo passaggio sia stato costruito, su come venga vissuto e su ciò che rappresenta per Manincor.

Passaggio, responsabilità, trasmissione dei compiti: all'inizio del 2026 incontriamo il conte Michael, la contessa Sophie e il conte Kassian per parlare dei temi che segnano questo anno decisivo.

What may appear from the outside as a small step within a long tradition carries deep personal meaning for the Goëss-Enzenberg family: in 2026, responsibility for the estate will pass to the next generation. This moment has been carefully prepared over many years, through countless family conversations. Kassian was chosen by his sisters to carry the shared heritage forward into the future.

An occasion to reflect on how this transition has been shaped, how it is lived today, and what it means for Manincor.

Transition, responsibility, the passing on of tasks: at the beginning of 2026, we speak with Count Michael, Countess Sophie and Count Kassian about the themes that define this pivotal year.

1.

Gespräch über einen Nussbaum

Der Nussbaum im Hof von Anstiz Manincor ist mehr als ein Symbol. Gepflanzt vor 30 Jahren als Kassian zur Welt kam, steht er für Vieles, was die Familie trägt und ausmacht. Er wächst langsam, bildet ein weitverzweigtes Wurzelwerk, reagiert auf Jahreszeiten, Wetter, Pflege. Er trägt Nüsse; zwar nicht jedes Jahr gleich viele, aber verlässlich.

Wer den Baum betrachtet – der dem kleinen Grafen als Klettergerüst diene – versteht etwas über Zeit und Wachstum, das Zeit braucht. Der Baum fordert keine Bühne für sich, und doch erzählt er viel über das Denken, das diesen Ort prägt.

Übergang ist kein Datum. Vielmehr ist er ein Prozess, der sich nicht an einem Stichtag festmachen lässt: Zeit in Bewegung.

In Manincor übergibt eine Generation die Verantwortung nicht an die nächste wie einen Gegenstand. Es gibt eine Gleichzeitigkeit, die etwas wachsen lässt, während anderes langsam zurücktritt. Eine Vorbereitungsphase von über zehn Jahren erlaubte es, den Kurs immer wieder neuen Gegebenheiten anzupassen. Das Fundament: ein Urvertrauen in das Wohlwollen aller Familienmitglieder.

Wer mit der Familie spricht, erfährt, wie stark dieses Verständnis verankert ist: Übergang als immanentes Wachstum, als Entwicklung und nicht als abrupter Wechsel. Gespeist wird dieser Prozess aus Vertrauen und Achtsamkeit.

Von Hand zu Hand. Nicht zufällig entsteht das Bild einer Weitergabe von Hand zu Hand. Und in Manincor auch mit Hand aufs Herz.

Kassian geht neue Schritte und reflektiert sie auf der Folie seiner Erfahrungen. Eine seiner ersten Neuerungen: die Entwicklung von Apfelprodukten wie dem Apfel-Balsamico. Erfahrungen, Neugier, Kreativität – aus beiden Generationen – führten zu diesem Schritt der Verarbeitung der vielen Äpfel aus dem Familienunternehmen.

Im Rhythmus der Dinge. Wie Biodynamik nicht Kontrolle bedeutet, sondern das aufmerksame Schaffen von Rahmenbedingungen, wurde auch

Conversazione sotto un noce

Il noce nel cortile di Anstiz Manincor è molto più di un simbolo. Piantato trent'anni fa, alla nascita di Kassian, rappresenta molti degli elementi che sostengono e definiscono la famiglia. Cresce lentamente, sviluppa un apparato radicale ampio e ramificato, reagisce alle stagioni, al clima, alla cura. Porta frutti: non ogni anno nella stessa misura, ma con affidabile costanza.

Chi osserva questo albero – che un tempo è stato un gioco d'arrampicata per il piccolo conte – comprende come il tempo e la crescita richieda pazienza. Non cerca attenzione e non reclama una scena, eppure racconta molto del pensiero che caratterizza questo luogo.

Il passaggio non è una data.

È piuttosto un processo che non può essere fissato a un giorno preciso: tempo in movimento.

A Manincor una generazione non consegna la responsabilità a suoi successori come fosse un oggetto. Esiste una simultaneità: qualcosa cresce mentre altro lentamente si ritira. Una fase di preparazione durata oltre dieci anni ha permesso di adattare il percorso alle mutevoli condizioni. Il fondamento è una fiducia originaria nel benevolere di tutti i membri della famiglia.

Parlando con la famiglia si percepisce quanto questa comprensione sia radicata: il passaggio come crescita immanente, come sviluppo e non come rottura. Un processo alimentato da fiducia e attenzione.

Di mano in mano. Non è casuale che emerga l'immagine di una trasmissione di mano in mano. E a Manincor anche con la mano sul cuore.

Kassian compie nuovi passi e li riflette alla luce delle sue esperienze. Una delle sue prime innovazioni è stata lo sviluppo di prodotti a base di mela, come il balsamico di mela. Esperienza, curiosità e creatività – di entrambe le generazioni – hanno portato a questo passo: valorizzare le molte mele dell'azienda di famiglia.

Nel ritmo delle cose. Così come la biodinamica non significa controllo, ma la creazione attenta delle condizioni giuste, allo stesso modo ai figli della famiglia è stato offerto un terreno fertile per il loro futuro. Spazio per lo sviluppo libero, accompagnato dalla trasmissione di valori e dal rafforzamento

A conversation beneath a walnut tree

The walnut tree in the courtyard of Anstiz Manincor is more than a symbol. Planted thirty years ago, when Kassian was born, it embodies much of what defines and sustains the family. It grows slowly, develops a wide and intricate root system, responds to seasons, weather and care. It bears fruit – not in equal measure every year, but reliably.

Anyone who looks at this tree – once a climbing frame for a young count – gains an understanding of time and growth that cannot be rushed. The tree does not seek attention, yet it tells a great deal about the mindset that shapes this place.

Transition is not a date. It is a process that cannot be fixed to a single moment – time in motion.

At Manincor, one generation does not hand responsibility to the next like an object. There is overlap: something grows while something else gradually steps back. A preparation phase spanning more than ten years has allowed the course to be adjusted again and again. The foundation is a deep, shared trust in the goodwill of all family members.

In conversation with the family, this understanding becomes tangible: transition as organic growth, as evolution rather than rupture. A process nourished by trust and attentiveness.

From hand to hand. It is no coincidence that the image of passing something from hand to hand arises – and at Manincor, always with a hand on the heart.

Kassian takes new steps and reflects on them through the lens of his experiences. One of his first initiatives was the development of apple products such as apple balsamic. Experience, curiosity and creativity – from both generations – led to this decision: finding meaningful ways to work with the abundance of apples grown within the family enterprise.

In the rhythm of things. Just as biodynamics is not about control, but about attentively creating the right conditions, the children of the family were given fertile ground for their own paths. Freedom to develop, combined with the transmission of values and

*»A deep connection to nature
and farming has shaped our
family story across genera-
tions, running through it like
a living green thread.«*

Michael Goëss-Enzenberg



den Kindern in der Grafenfamilie ein Nährboden für ihre Zukunft bereitet. Bedingungen zur freien Entfaltung bei gleichzeitiger Vermittlung von Werten und Stärkung der Resilienz schafften für die junge Generation diese Basis.

Wenn Kassian vom Aufwachsen auf dem Land spricht, von der neu entfachten Liebe zu Südtirol nach einem Studium der Psychologie, verschiedenen beruflichen Erfahrungen und Reisen, wird deutlich: Es ist eine Verankerung an einem Ort, der Gemeinschaft und Familie vereint.

Fortschritt ohne Eile. Kassians Blick nach vorne bleibt unaufgeregt. Technik, Präzision, neue Werkzeuge versteht er als Möglichkeit, bewusster zu arbeiten. Fortschritt dient der Qualität und nicht der Geschwindigkeit. Er schafft Freiräume, um genauer und wertvoller zu arbeiten.

Dass am Weingut – seit einiger Zeit bereits – Drohnen zum Einsatz kommen, ist kein Abwenden von der Tradition. Es ist Ausdruck einer Einstellung: neue Mittel dort zu nutzen, wo sie helfen, besser zu verstehen und achtsamer zu entscheiden.

Ein Denken, das Zukunft als Weiterführen unter veränderten Bedingungen versteht, als Möglichkeit, neue Ideen zu verwirklichen. Bis hin zur Vision eines Gartens, der neben Trauben auch anderes Obst und Gemüse produziert und Tieren als Lebensraum dient. Ein Erfindergeist, ein verschmitzter Glaube an scheinbar Unmögliches zeigt sich bei Kassian. Und lässt an die großen Würfe denken, die das Weingut formten: den Bau des Kellers im Weinberg und die Entscheidung für die Biodynamik.

Gelebte Geschichte. Was wir sehen, ist eine Linie, die sich fortsetzt und offen bleibt. Der Übergang von einer Generation zur nächsten als dynamischer Zustand. Wie die feinen Wurzeln und Rhizome, die für Bodenqualität entscheidend sind, so leben die Grafen Goëss-Enzenberg auch in der Familie das zentrale Gedankengut der Biodynamik.

Bevor der Blick im nächsten Teil die Geschichte der Familie zeitlich einordnet, bleibt ein Gedanke: Stillstand gibt es hier nicht, und Eile ebenso wenig. ❧

della resilienza: questa è stata la base per la giovane generazione.

Quando Kassian parla dell'infanzia in campagna, del ritrovato legame con l'Alto Adige dopo gli studi in psicologia, le esperienze professionali e i viaggi, diventa chiaro il suo radicamento in un luogo che unisce comunità e famiglia.

Progresso senza fretta. Lo sguardo di Kassian verso il futuro è calmo e misurato. Tecnologia, precisione e nuovi strumenti sono per lui opportunità per lavorare in modo più consapevole. Il progresso è al servizio della qualità, non della velocità. Crea spazi di libertà per operare con maggiore attenzione e valore.

L'uso dei droni in tenuta, già da tempo, non rappresenta un allontanamento dalla tradizione. È l'espressione di un atteggiamento: utilizzare nuovi mezzi laddove aiutano a comprendere meglio e a decidere con maggiore consapevolezza.

È un pensiero che intende il futuro come prosecuzione in condizioni mutate, come possibilità di realizzare nuove idee. Fino alla visione di un giardino che, accanto alle viti, produca anche frutta e verdura e offra spazio vitale agli animali. In Kassian emerge uno spirito inventivo, una fiducia ironica in ciò che sembra impossibile. Lo stesso spirito che un tempo ha portato alle grandi scelte che hanno segnato la tenuta: la costruzione della cantina sotto il vigneto e la decisione per la biodinamica.

Storia vissuta. Ciò che si manifesta è una linea che continua e resta aperta. Il passaggio da una generazione all'altra come stato dinamico. Così come le radici fini e i rizomi sono decisivi per la qualità del suolo, allo stesso modo la famiglia Goëss-Enzenberg vive all'interno della propria storia il pensiero centrale della biodinamica.

Prima che il prossimo capitolo collochi la storia della famiglia nel tempo, resta un pensiero: qui non esiste immobilità, ma nemmeno fretta. ❧

the strengthening of resilience, formed the basis for the next generation.

When Kassian speaks of growing up in the countryside, of rediscovering his connection to South Tyrol after studying psychology, working in different fields and travelling, one thing becomes clear: a deep sense of belonging to a place where family and community meet.

Progress without haste. Kassian's view of the future is calm and considered. Technology, precision and new tools are understood as opportunities to work more consciously. Progress serves quality, not speed. It creates space to work with greater care and depth.

The use of drones at the estate – for some time now – is not a departure from tradition. It is an expression of an attitude: employing new tools where they help us understand better and make more thoughtful decisions.

This is a way of thinking that sees the future as continuation under changing conditions – as an opportunity to realize new ideas. Even to the vision of a garden that, alongside vines, produces fruit and vegetables and offers habitat for animals. In Kassian, a spirit of invention is evident, along with a quietly playful belief in what may seem impossible. It recalls the bold decisions that once shaped Manincor: the cellar built beneath the vineyard, and the choice to embrace biodynamics.

Living history. What we see is a line that continues and remains open. The transition from one generation to the next as a dynamic state. Just as fine roots and rhizomes are essential to soil quality, the Goëss-Enzenberg family lives the core principles of biodynamics within its own structure.

Before the next chapter places the family history in a broader temporal context, one thought remains: there is no standstill here – and no haste either. ❧

*»Moderne Technologien helfen uns,
einen Schritt zurückzutreten
und langsamer zu leben.«*

Kassian Goëss-Enzenberg

2.

Die Familien- geschichte

Wer aus einer Familie stammt, deren Geschichte seit Jahrhunderten lebendig ist, hat einen anderen Blick auf die Gegenwart. Entscheidungen trifft man nicht mit dem Horizont des eigenen Lebens; ihre Auswirkungen werden über Generationen hinweg gemessen. So lohnt sich ein Ausflug in die Geschichte der Familie Goëss-Enzenberg, um zu verstehen, was wir heute im Weingut und in den Personen sehen.

Der „grüne“ Faden. Landwirtschaft als gestaltende Aufgabe – offenbar entstand dieses Denken in der Familiengeschichte schon sehr früh. Ein „grüner“ Faden, der niemals abbriss.

Bereits im 18. Jahrhundert verstand man Landwirtschaft nicht als bloße Nutzung von natürlichen Ressourcen. Unter Maria Theresia (1717–1780) wurde sie reformiert, neue Feldfrüchte wurden eingeführt und die Basis für Ernährungssicherheit und wirtschaftliche Stabilität gelegt.

In dieser Zeit wirkte Kassian Ignaz Graf von Enzenberg (1709–1772) als kaiserlicher Gouverneur von Tirol und den Vorlanden. Mit der Entsumpfung des Etschtals schuf er die Voraussetzung für Obst- und Weinbau. Zugleich unterstützte er die Gründung von Sozietäten, um bäuerliche Betriebe abzusichern. Landwirtschaft, Verwaltung und soziale Verantwortung waren untrennbar verbunden.

Affinität zum Wein. Ein Sprung ins 19. Jahrhundert zeigt neue Entwicklungen. Erzherzog Johann von Österreich, Enkel Maria Theresias und Urururgroßvater von Graf Michael, gilt als einer der Vordenker des qualitätsorientierten Weinbaus. Er brachte Rebsorten wie Riesling, Ruländer, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Blauburgunder nach Südtirol. Ebenso gründete er eine Weinbauschule und legte Musterweingüter wie St. Valentin in Eppan an. Sein Ansatz war geprägt von Offenheit, Experimentierfreude und dem festen Glauben an Bildung als Grundlage für Fortschritt.

Landwirtschaft als Politikum. Auch politisch blieb Landwirtschaft ein wichtiges Thema. Franz (III) Graf von Enzenberg (1802–1879), Taufkind von Maria Theresia, war Präsident der Landwirtschaftsgesellschaft von Tirol und Mitglied des Tiroler und des Kärntner Landtags. Landwirtschaft wurde auch strategisch gedacht, organ-

La storia della famiglia

Chi proviene da una famiglia la cui storia è viva da secoli guarda il presente in modo diverso. Le decisioni non si prendono con l'orizzonte della propria vita; i loro effetti vengono misurati attraverso le generazioni. Vale dunque la pena ripercorrere la storia della famiglia Goëss-Enzenberg per comprendere ciò che oggi vediamo nella tenuta e nelle persone.

Il filo “verde”. L'agricoltura come compito creativo: questo pensiero affonda le sue radici molto presto nella storia familiare. Un filo verde che non si è mai interrotto.

Già nel XVIII secolo l'agricoltura non veniva intesa come semplice sfruttamento delle risorse naturali. Sotto Maria Teresa (1717–1780) fu riformata, vennero introdotte nuove colture e si crearono le basi per la sicurezza alimentare e la stabilità economica.

In questo periodo Kassian Ignaz conte von Enzenberg (1709–1772), governatore imperiale del Tirolo e delle terre anteriori, promosse la bonifica della Val d'Adige, creando le condizioni per la frutticoltura e la viticoltura. Allo stesso tempo sostenne la fondazione di cooperative per tutelare le aziende agricole. Agricoltura, amministrazione e responsabilità sociale erano strettamente intrecciate.

Affinità con il vino. Un salto nel XIX secolo apre nuovi scenari. L'arciduca Giovanni d'Austria, nipote di Maria Teresa e trisavolo del conte Michael, è considerato uno dei pionieri della viticoltura orientata alla qualità. Portò in Alto Adige vitigni come Riesling, Ruländer, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco e Pinot Nero, fondò una scuola di viticoltura e creò aziende modello come St. Valentin a Appiano. Il suo approccio era caratterizzato da apertura, spirito sperimentale e dalla convinzione che l'istruzione fosse la base del progresso.

Agricoltura come questione politica. Anche sul piano politico l'agricoltura rimase un tema centrale. Franz (III) conte von Enzenberg (1802–1879), figlioccio di Maria Teresa, fu presidente della Società Agraria del Tirolo e membro dei parlamenti tirolese e carinziano. L'agricoltura veniva pensata in modo strategico, organizzata e inserita nella sua responsabilità sociale.

Una linea che attraversa le generazioni e giunge fino a oggi. Lo dimostra

Family history

Those who come from a family whose history has been alive for centuries view the present differently. Decisions are not made with the horizon of one lifetime; their impact is measured across generations. This makes it worthwhile to look back at the history of the Goëss-Enzenberg family in order to understand what we see today at the estate and in the people behind it.

The “green” thread. Agriculture as a formative task appears early in the family's history – a green thread that has never been broken.

As early as the 18th century, agriculture was not seen merely as the exploitation of natural resources. Under Empress Maria Theresa (1717–1780), it was reformed, new crops were introduced, and the foundations for food security and economic stability were laid.

During this period, Kassian Ignaz Count von Enzenberg (1709–1772), imperial governor of Tyrol and the Further Austrian territories, initiated the drainage of the Adige Valley, creating the conditions for fruit growing and viticulture. At the same time, he supported the founding of associations to safeguard farming operations. Agriculture, administration and social responsibility were inseparable.

An affinity with wine. A leap into the 19th century reveals further developments. Archduke Johann of Austria, grandson of Maria Theresa and great-great-great-grandfather of Count Michael, is regarded as a pioneer of quality-focused viticulture. He introduced grape varieties such as Riesling, Ruländer, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc and Pinot Noir to South Tyrol, founded a school of viticulture and established model estates such as St. Valentin in Eppan. His approach was shaped by openness, a spirit of experimentation and a firm belief in education as the foundation of progress.

Agriculture as a political concern. Agriculture also remained a central theme in political life. Franz (III) Count von Enzenberg (1802–1879), godson of Maria Theresa, served as president of the Tyrolean Agricultural Society and as a member of the Tyrolean and Carinthian parliaments. Farming was thought of strategically, organized systematically and embedded in its social responsibility.



*»La fiducia non si crea in una notte:
è il frutto di un lavoro familiare paziente,
portato avanti da generazioni.«*

Sophie Goëss-Enzenberg

nisiert und in ihre gesellschaftliche Verantwortung eingebettet. Eine Linie, die sich über Generationen fortsetzt und bis ins Heute reicht. Das zeigt sich beispielsweise am Engagement in Gruppierungen wie der Vereinigung der Freien Weinbauern Südtirols oder internationaler biodynamisch arbeitender Weingüter respekt-BIODYN.

Zeno Graf von Goëss (1846–1911), Landeshauptmann von Kärnten, verband ebenso politische Verantwortung mit Land- und Forstwirtschaft. Er war überzeugt davon, dass der Umgang mit Wald und Boden immer auch eine Frage der Denkweise ist.

Manincor als Konsequenz.

Mit Michael Graf Goëss-Enzenberg (1961–) zeigen sich diese Traditionslinien – die Nähe zur Landwirtschaft, die Art der Bewirtschaftung, der Gemeinsinn – neu und aktualisiert im 20. Jahrhundert.

In Kärnten in die Forst- und Landwirtschaft hineingeboren, in Geisenheim zum Winzer ausgebildet, legt er 1996 gemeinsam mit Ehefrau Sophie den Grundstein für das Weingut Manincor. Der Aufbau folgte einer langfristigen Idee: Qualität aus dem Boden heraus zu entwickeln, Verantwortung zu übernehmen und dem Ort Zeit zu geben. Die Entscheidung für die Biodynamik ist Ausdruck dieser Haltung.

Neue Vorzeichen. Mit Kassian Graf Goëss-Enzenberg (1996–) beginnt 2026 eine neue Phase. Wie im ersten Teil gezeigt, wird es kein Umbruch; Perspektiven werden verschoben. Neue Werkzeuge, neue Erfahrungen und neue Fragestellungen treffen auf ein gewachsenes Fundament. Kassian sieht Technik nicht als Gegensatz zur biodynamischen Bewirtschaftung. Sie eröffnet neue Möglichkeiten, um bewusster zu arbeiten und ressourcenintensive Produktionsschritte zu unterstützen.

Und wieder: der Nussbaum.

Am Ende kommen wir zurück zum Nussbaum im Hof von Manincor. Gepflanzt vor dreißig Jahren, langsam und stetig gewachsen im Rhythmus der Jahreszeiten.

Er steht nicht für Stillstand; er steht für eine Entwicklung, der Zeit guttut. Wie dieser Baum Teil des Ortes geworden ist und mit seinen Wurzeln unter der Erde feine Verbindungen schafft. Wie er heute selbstverständlich dazugehört. Genauso versteht sich auch der Übergang in Manincor: als ein Prozess, der sich einfügt, weiterträgt und sich mit Frühlingstürmen, Sommergewittern und Herbstsonne weiterentwickeln wird.

Zeit als Element. Eine Linie, die sich fortsetzt und offenbleibt. Zeit ist kein Gegner, sie ist das Element, in dem alles geschieht. Übergang ist kein Ereignis, sondern ein fließender Zustand. Und Verantwortung ist immer geliehen und wird von Hand zu Hand weitergegeben. Hand aufs Herz – und mit Blick nach vorne. ❧

l'impegno in associazioni come la "Vereinigung der Freien Weinbauern Südtirols" o nella rete internazionale di cantine biodinamiche respekt-BIODYN.

Anche Zeno conte Goëss (1846–1911), governatore della Carinzia, unì responsabilità politica e gestione agricola e forestale. Era convinto che il rapporto con il bosco e il suolo fosse sempre una questione di mentalità.

Manincor come conseguenza.

Con Michael conte Goëss-Enzenberg (1961–) queste linee tradizionali – il legame con l'agricoltura, il modo di coltivare, il senso della comunità – si rinnovano nel XX secolo. Nato in Carinzia in una famiglia legata alla silvicoltura e all'agricoltura, formato come enologo a Geisenheim, nel 1996, insieme alla moglie Sophie, pone le basi della tenuta Manincor. Lo sviluppo segue un'idea di lungo periodo: far nascere la qualità dal suolo, assumersi responsabilità e concedere tempo al luogo. La scelta della biodinamica è l'espressione coerente di questo pensiero.

Nuovi segni. Con Kassian conte Goëss-Enzenberg (1996–) nel 2026 inizia una nuova fase. Come mostrato nella prima parte, non si tratta di una cesura: le prospettive si spostano. Nuovi strumenti, nuove esperienze e nuove domande incontrano un fondamento solido. Kassian non vede la tecnologia come un opposto della biodinamica. Al contrario, apre nuove possibilità per lavorare in modo più consapevole e sostenere processi produttivi ad alta intensità di risorse.

E ancora una volta: il noce.

Alla fine torniamo al noce nel cortile di Manincor. Piantato trent'anni fa, cresciuto lentamente e con costanza nel ritmo delle stagioni. Non rappresenta immobilità, ma uno sviluppo che trae beneficio dal tempo. Come questo albero è diventato parte integrante del luogo, creando connessioni sottili con le sue radici nel sottosuolo, così anche il passaggio a Manincor viene inteso come un processo che si inserisce, prosegue e continuerà a evolversi tra tempeste primaverili, temporali estivi e sole d'autunno.

Il tempo come elemento. Una linea che continua e resta aperta. Il tempo non è un avversario, ma l'elemento in cui tutto avviene. Il passaggio non è un evento, ma uno stato fluido. E la responsabilità è sempre in prestito: viene affidata di mano in mano. Con la mano sul cuore – e lo sguardo rivolto al futuro. ❧

A line that continues across generations and reaches into the present day – evident, for example, in the estate's engagement with associations such as the Vereinigung der Freien Weinbauern Südtirols and the international network of biodynamic wineries respekt-BIODYN.

Zeno Count Goëss (1846–1911), governor of Carinthia, likewise combined political responsibility with forestry and agriculture. He was convinced that how we treat forest and soil is ultimately a question of mindset.

Manincor as a consequence.

With Michael Count Goëss-Enzenberg (1961–), these traditional lines – the connection to agriculture, the way of farming, the sense of community – are renewed and reinterpreted in the 20th century. Born into a forestry and agricultural family in Carinthia, trained as a winemaker in Geisenheim, he and his wife Sophie laid the foundations of Manincor in 1996. Its development followed a long-term vision: to grow quality from the soil, to assume responsibility and to give the place time. The decision to work biodynamically is a clear expression of this way of thinking.

New constellations. With Kassian Count Goëss-Enzenberg (1996–), a new phase begins in 2026. As shown in the first part, this is not a rupture. Perspectives shift. New tools, new experiences and new questions meet a well-established foundation. Kassian does not see technology as the opposite of biodynamic farming. Instead, it opens new possibilities to work more consciously and to support resource-intensive processes.

And once again: the walnut tree.

At the end, we return to the walnut tree in the courtyard of Manincor. Planted thirty years ago, it has grown slowly and steadily in rhythm with the seasons. It does not stand for stagnation, but for development that benefits from time. Just as this tree has become an integral part of the place, creating subtle connections beneath the surface with its roots, so too is the transition at Manincor understood: as a process that integrates, carries forward and will continue to evolve through spring storms, summer rains and autumn sun.

Time as an element. A line that continues and remains open. Time is not an adversary; it is the element in which everything unfolds. Transition is not an event, but a fluid state. And responsibility is always entrusted – passed on from hand to hand. With our hand on our heart – and our eyes set on the future. ❧

/// Biodynamie

von | di | by
Helmut Zojin
Director & Wine Maker, Weingut Manincor

Schulterblick: Biodynamischer Weinbau in der Praxis

Solange wir uns mit der Biodynamik beschäftigen, faszinieren uns die Denkansätze und Erfahrungsräume, die sie eröffnet. In unserer Miniserie, die bei Teil 3 angekommen ist, nehmen wir Sie mit hinter die Kulissen unseres Weinguts – dorthin, wo Biodynamik nicht Theorie, sondern tägliche Praxis ist.

Nach den Grundlagen der Biodynamik in Teil 1 und der Einführung in die Präparate in Teil 2 beschreibt dieser Beitrag unseren Arbeitsalltag: angewandte Biodynamik in den Weinbergen.

Fördern, ordnen, verfeinern.

Die Lebenskräfte fördern, ordnen und verfeinern, so lässt sich die Grundidee der biodynamischen Landwirtschaft zusammenfassen. Das Stärken des Vitalen geschieht dabei vor allem über eine gute agronomische Praxis. Entscheidend sind Humusaufbau und Biodiversität, die beiden Grundsäulen einer gesunden Landwirtschaft.

Die biodynamischen Präparate unterstützen uns vor allem beim Ordnen und Verfeinern dieser Prozesse. Neben den beiden Hauptpräparaten Hornmist und Hornkiesel gibt es die sogenannten Kompostpräparate. Sie werden dem Kompost beigegeben, um dessen Wirkung zu vertiefen.

Alle Präparate sind Naturprodukte. Sie werden aus Pflanzen, Tierhüllen und Mineralien hergestellt, möglichst aus der unmittelbaren Umgebung. Das Sammeln, Verarbeiten und Aufbewahren verlangt Wissen, Erfahrung und Handfertigkeit, und es ist zeitaufwendig. Deshalb ist die Herstellung in Arbeitsgruppen sinnvoll.

Hornmist: Wachstum im richtigen Maß.

Hornmist ist das Wachstumspräparat. Es fördert Fruchtbarkeit im richtigen Maß. Für seine Herstellung benötigt man frischen Kuhmist sowie Hörner von gesunden, laktierenden Kühen. Im Herbst wird der Mist in die Hörner gefüllt und im guten Boden vergraben, wo er über den Winter bis zum späten Frühjahr bleibt. Der Inhalt verwandelt sich in eine wohlriechende, schwarze Humusessenz.

Dietro le quinte: Viticoltura biodinamica nella pratica

Sin dal primo momento in cui di siamo affacciati alla biodinamica siamo rimasti affascinati dai suoi approcci di pensiero e dalle nuove esperienze che ci ha fatto scoprire. Con questa miniserie, giunta ora alla sua terza puntata, vi accompagniamo dietro le quinte della nostra tenuta – là dove la biodinamica non è teoria, ma pratica quotidiana.

Dopo che avremo illustrato i fondamenti della biodinamica e l'introduzione ai preparati, questo saggio contributo si dedicherà al nostro lavoro di ogni giorno: la biodinamica applicata nei vigneti.

«Humus e biodiversità sono il fondamento di un'agricoltura vitale e sana.»

Stimolare, ordinare, affinare.

Stimolare, ordinare e affinare le forze vitali: così si può riassumere l'idea di fondo dell'agricoltura biodinamica. Il rafforzamento del vitale avviene innanzitutto attraverso una buona pratica agronomica. Pilastri fondamentali sono la formazione dell'humus e la biodiversità, i due pilastri di un'agricoltura sana.

I preparati biodinamici ci accompagnano soprattutto nell'ordinare e nell'affinare questi processi. Accanto ai due preparati principali, cornoletame e cornosilice, esistono i cosiddetti preparati da cumulo, che vengono aggiunti al compost per accrescerne e armonizzarne efficacia.

Tutti i preparati sono prodotti naturali. Vengono realizzati a partire da piante, involucri animali e minerali, possibilmente provenienti dall'ambiente circostante. Raccolta, lavorazione e conservazione richiedono conoscenza, esperienza e manualità, oltre a molto tempo. Per questo la loro produzione avviene idealmente effettuata da gruppi di lavoratori.

Shoulder glance: Biodynamic viticulture in practice

As long as we have been working with biodynamics, we have been fascinated by the perspectives and experience it opens up. In this mini-series, now in its third part, we take you behind the scenes of our estate – to where biodynamics is not theory, but daily practice.

After the foundations of biodynamics in Part 1 and an introduction to the preparations in Part 2, this contribution describes our everyday work: applied biodynamics in the vineyards.

Encouraging, ordering, refining.

To encourage, order and refine the forces of life – this is the core idea of biodynamic agriculture. Strengthening vitality begins above all with good agronomic practice. Humus building and biodiversity are the two pillars of healthy farming.

The biodynamic preparations support us primarily in ordering and refining these processes. Alongside the two main preparations, horn manure and horn silica, there are the compost preparations. They are added to compost in order to deepen its effect.

«All preparations are natural products, made from plants, animal sheaths and minerals, ideally from the immediate surroundings.»

All preparations are natural products, made from plants, animal sheaths and minerals, ideally from the immediate surroundings. Gathering, processing and storing them requires knowledge, experience and skill – and it is time-consuming. This is why production in working groups makes sense.

Horn manure: growth in the right measure. Horn manure is the growth preparation. It promotes fertility in the

Beim Überwintern im Boden verändert sich der Mist nicht nur stofflich, sondern nimmt über den Boden auch die Kräfte der untersonnigen Planeten Venus und Merkur sowie des Mondes auf. Das Horn fungiert dabei als Hülle, die mit diesen Wachstumskräften in Resonanz steht und sie konzentriert. Über das Dynamisieren werden diese Kräfte im Wasser potenziert. Dieses Wasser wird anschließend wie ein feiner Regen auf den Boden gespritzt und regt das Bodenleben an. Wir bringen den Hornmist im Frühjahr dreimal aus, jeweils in der Woche vor Vollmond.

»Die Lebenskräfte fördern, ordnen und verfeinern, so lässt sich die Grundidee der biodynamischen Landwirtschaft zusammenfassen.«

Cornoletame: crescita nella giusta misura. Il cornoletame è il preparato della crescita. Favorisce la fertilità nella giusta misura. Per la sua preparazione sono necessari letame fresco di vacca e corna di animali sani e in allattamento. In autunno il letame viene inserito nei corni e interrato in un buon terreno, dove rimane per tutto l'inverno fino alla tarda primavera. Il contenuto si trasforma in una profumata essenza di humus, scura e finissima.

Durante il periodo trascorso nel suolo, il letame non si trasforma solo a livello materiale, ma assorbe anche, attraverso la terra, le forze dei pianeti sottosolari Venere e Mercurio e quelle della Luna. Il corno funge da involucro che entra in risonanza con queste forze di crescita e le concentra.

Attraverso la dinamizzazione, tali forze vengono potenziate nell'acqua. Quest'acqua viene poi distribuita sul terreno come una pioggia sottile, stimolando la vita del suolo. Applichiamo il cornoletame tre volte in primavera, sempre nella settimana che precede la luna piena.

right measure. To make it, fresh cow manure is filled into horns from healthy, lactating cows. In autumn, the horns are buried in good soil, where they remain through winter until late spring. The contents transform into a fragrant, black humus essence.

During this overwintering in the earth, the manure not only changes materially, but also absorbs, through the soil, the forces of the "under-sun" planets Venus and Mercury, as well as the moon. The horn acts as a sheath that resonates with these growth forces and concentrates them.

Through dynamisation, these forces are potentiated in water. This water is then sprayed like a fine rain onto the soil, stimulating life below ground. We apply horn manure three times in spring, always in the week before the full moon.

A few days beforehand, we spray nettle tea in preparation. We use freshly brewed, mild tea. The aim is to encourage awakening forces, not to intervene allopathically. The lunar rhythm is central: we want to work in interplay with these energies.

Lebewesen im Weinberg – unter dem Boden und darüber.
La vita nel vigneto – sopra e sotto il suolo.
Life in the vineyard – above and below the soil.





Trester und Rappen: Was bei der Weinproduktion übrig bleibt, dient als Basis für unseren eigenen Kompost.
 Vinacce e raspi: ciò che resta dopo la vinificazione diventa la base del nostro compost.
 Pomace and stems: what remains after winemaking becomes the foundation of our own compost.

Einige Tage zuvor spritzen wir zur Vorbereitung Brennnesseltee. Wir verwenden frisch gekochten, milden Tee. Ziel ist es, das Erwachen der Kräfte anzuregen, nicht allopathisch einzugreifen. Der Mondrhythmus ist dabei zentral: Wir wollen im Zusammenspiel der Kräfte arbeiten.

»Die Kompostpräparate wirken als Heiler, ordnen Prozesse und vertiefen die Wirkung des Komposts.«

Wichtig ist uns außerdem, die Präparate mit leichten Maschinen auszubringen und Überfahrten mit schweren Traktoren zu minimieren. Dafür nutzen wir eine Drohne mit einem 30-Liter Tank und Sprühvorrichtung. Das Rühren erfolgt weiterhin von Hand, denn die Energie des Menschen ist wesentlich. Beim Ausbringen hingegen darf moderne Technologie unterstützen, wenn sie das Ergebnis verbessert.

Blüte und Übergang. Die Wachstumsphase kulminiert im Jahreszyklus mit der Blüte. In dieser Phase, wenn die Rebe ein Maximum an Energie benötigt, kann bei widrigen Wetterbedingungen eine Behandlung mit Kamillentee hilfreich sein.

In preparazione a questo evento, alcuni giorni prima interveniamo con una tisana di ortica. Utilizziamo un infuso fresco, delicato. L'obiettivo è stimolare il risveglio delle forze, non intervenire in modo allopatico. Il ritmo lunare è centrale: vogliamo lavorare nel gioco delle forze, non contro di esse.

Per noi è inoltre importante distribuire i preparati con macchine leggere e ridurre al minimo i passaggi con trattori pesanti. A questo scopo utilizziamo un drone dotato di un serbatoio da 30 litri e sistema di nebulizzazione. A scopi migliorativi, stiamo inoltre lavorando a una distribuzione tramite droni. La dinamizzazione, invece, continua ad avvenire a mano: l'energia dell'essere umano è parte integrante del processo. Nell'applicazione, invece, la tecnologia moderna può essere d'aiuto, se migliora il risultato.

Fioritura e passaggio. Nel ciclo annuale, la fase di crescita culmina con la fioritura. In questo momento, in cui la vite richiede un picco di energia, un trattamento con infuso di camomilla può rivelarsi utile quando le condizioni meteorologiche sono avverse.

Cornosilice: le forze della maturazione. Dopo la fioritura, che a seconda dell'annata avviene tra fine maggio e metà giugno, le viti entrano gradualmente nella fase di maturazione. I primi segnali sono la lignificazione dei germogli, che inizia già poche settimane dopo la fine della fioritura, alla base dei tralci.

Nella settimana che precede il primo novilunio iniziamo con il tratta-

It is also important to us to apply preparations with light machinery and minimise passes with heavy tractors. For this, we use a drone with a 30-litre tank and spraying devices. Looking ahead, we are working towards switching application to drones. Stirring, however, remains by hand – because human energy is essential. In application, modern technology may assist if it improves the result.

Flowering and transition.

The growth phase reaches its culmination in flowering. In this period, when the vine requires maximum energy, a treatment with chamomile tea can be helpful under difficult weather conditions.

»Horn silica is applied in tiny amounts: the tip of a knife in 40 litres of water, dynamised for an hour, is enough for one hectare.«

Horn silica: forces of ripening.

After flowering, depending on the vintage between late May and mid-June, the vines gradually enter ripening. The first signs are the lignification of the shoots, which begins at the base only weeks after flowering ends.

Hornkiesel: Kräfte der Reife.

Im Anschluss an die Blüte, je nach Jahrgang zwischen Ende Mai und Mitte Juni, gehen die Reben langsam in die Reife über. Erste Anzeichen sind das Verholzen der Jahrestriebe, das bereits wenige Wochen nach dem Blühende an der Triebbasis beginnt.

In der Woche vor dem ersten Neumond starten wir mit der Hornkiesel-Behandlung und wiederholen sie bis zur Ernte dreimal. Auch hier gibt es einen Vorbereitungstea, den wir aus Ackerschachtelhalm kochen.

Für den Hornkiesel füllen wir Kuhhörner mit Bergkristall und zusätzlich mit Quarzgestein aus unseren Weinbergen – und lassen so wiederum die feinen Schwingungen unseres eigenen Terroirs wirken. Das Zerkleinern und Mahlen des Gesteins ist Schwerstarbeit, denn das Material muss die Feinheit eines Null-Null-Mehls erreichen. Aus diesem Mehl wird mit Wasser ein Brei angerührt, der in die Hörner kommt. Diese werden im Frühjahr in gutem Boden vergraben und übersommern dort.

In dieser Zeit wirken über den Boden die Reifekräfte der obersonnigen Planeten Mars, Jupiter und Saturn sowie der Sonne selbst.

Der Hornkiesel wird in kleinen Mengen eingesetzt: Eine Messerspitze auf 40 Liter Wasser, eine Stunde dynamisiert, reicht für einen Hektar. Dieses „Lichtwasser“ wird als feiner Nebel über die Reben gesprüht.

Die Reben werden so angeregt, in die Reife überzugehen, das Wachstum zurückzufahren und Reservestoffe in die Frucht zu verlagern. Aromatische und alkoholische Reife lassen sich auf diese Weise besser in Einklang bringen.

Kompost – die stille Grundlage.

Eine große Rolle in der Praxis der biodynamischen Landwirtschaft spielt der Kompost.

Im Winter bauen wir die Kompostmieten schichtweise aus Kuhmist, Schilf, Stroh, Trestern und Rappen auf und decken sie mit einer Strohschicht ab. So entstehen mannshohe Stränge, die sich in Kurven entlang der Weinberge ziehen.

Nach der ersten Hitzeentwicklung beimpfen wir die Mieten mit den sechs Kompostpräparaten Schafgarbe, Kamille, Brennessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian. In Tierhüllen über mehrere Monate im Boden vergraben, entsteht aus ihnen eine Essenz, die wir dem Kompost zugeben.

Die Kompostpräparate wirken als Heiler, ordnen Prozesse und vertiefen die Wirkung des Komposts. Ein solcher Kompost fördert Humusbildung und Bodenleben. Der Boden wird gewissermaßen immer „intelligenter“ und stellt den Reben das zur Verfügung, was sie benötigen.

Vitalität und Harmonie sind die Schlüssel zu Gesundheit und Qualität. Deshalb passen die Prinzipien der Biodynamik und der Weinbau so gut zusammen. ❧

mento di cornosilice, che ripetiamo tre volte fino alla vendemmia. Anche in questo caso è prevista una tisana preparatoria, che otteniamo facendo bollire l'equiseto.

Per il cornosilice riempiamo corna di vacca con cristallo di rocca e, in aggiunta, con quarzo proveniente dai nostri vigneti, lasciando così agire anche le sottili vibrazioni del nostro terroir. La frantumazione e la macinazione della roccia sono un lavoro impegnativo: il materiale deve raggiungere la finezza di una farina doppio zero.

Da questa polvere si prepara, con acqua, una pasta che viene inserita nei corni, interrati in primavera in un buon terreno e lasciati sottoterra per tutta l'estate.

In questo periodo agiscono, attraverso il suolo, le forze di maturazione dei pianeti soprasonari Marte, Giove e Saturno, oltre a quelle del Sole.

Il cornosilice viene utilizzato in quantità minime: una punta di coltello per 40 litri d'acqua, dinamizzata per un'ora, è sufficiente per un ettaro. Questa "acqua di luce" viene nebulizzata sulle viti come una nebbia sottile.

Le viti vengono così stimolate a passare alla maturazione, a ridurre la crescita vegetativa e a trasferire le sostanze di riserva nel frutto. In questo modo è possibile armonizzare meglio maturità aromatica e maturità alcolica.

»Vitalità e armonia sono il cuore della qualità – è qui che biodinamica e viticoltura si incontrano.«

Il compost: la base silenziosa.

Nella pratica della biodinamica, il compost riveste un ruolo fondamentale. In inverno costruiamo le cumulaie a strati, utilizzando letame bovino, canna palustre, paglia, vinacce e raspi, che copriamo infine con uno strato di paglia. Si formano così cordoni alti fino a un metro, che seguono l'andamento dei vigneti in lunghe curve.

Dopo la prima fase di riscaldamento, inoculiamo le cumulaie con i sei preparati da compost: achillea, camomilla, ortica, corteccia di quercia, tarassaco e valeriana. Dopo essere stati interrati per diversi mesi in involucri animali, questi preparati si trasformano in un'essenza che viene aggiunta al compost.

I preparati da compost agiscono come veri e propri "guaritori": ordinano i processi e ne potenziano l'efficacia. Un compost di questo tipo favorisce la formazione di humus e la vitalità del suolo. Il terreno diventa, per così dire, sempre più "intelligente" e mette a disposizione delle viti ciò di cui hanno realmente bisogno.

Vitalità e armonia sono le chiavi della salute e della qualità. È per questo che i principi della biodinamica e la viticoltura si completano in modo così naturale. ❧

In the week before the first new moon, we begin horn silica treatments and repeat them three times until harvest. Here too, we use a preparation tea, made from horsetail.

For horn silica, we fill cow horns with rock crystal and with quartz stone from our own vineyards – allowing once again the subtle vibrations of our terroir to take effect. Crushing and grinding the stone is hard work: it must reach the fineness of flour.

Mixed with water into a paste, it is placed in the horns, which are buried in spring and remain in the soil throughout summer.

During this time, the ripening forces of the "over-sun" planets Mars, Jupiter and Saturn, as well as the sun itself, work through the earth.

Horn silica is applied in tiny amounts: the tip of a knife in 40 litres of water, dynamised for an hour, is enough for one hectare. This "light water" is sprayed as a fine mist over the vines.

The vines are encouraged to move into ripening, to slow growth, and to shift reserves into the fruit. Aromatic and alcoholic maturity can thus be brought into better harmony.

Compost – the quiet foundation.

Compost plays a major role in biodynamic practice.

In winter, we build compost heaps in layers of cow manure, reeds, straw, pomace and stems, and cover them with straw. Tall rows form, curving along the vineyards.

After the first heat phase, we inoculate the heaps with the six compost preparations: yarrow, chamomile, nettle, oak bark, dandelion and valerian. Buried in animal sheaths for months, they become an essence that we add to the compost.

These preparations act as healers: they order processes and deepen the effect of compost. Such compost supports humus formation and soil life. The soil becomes, in a sense, ever more "intelligent", providing the vines with what they need.

Vitality and harmony are the keys to health and quality. This is why the principles of biodynamics and viticulture fit so naturally together. ❧

MANINCOR

Club

Mitglied werden:
Become a member:
Diventa socio:



Neues aus dem Club

Fünf Jahre
Weinclub:
Von der Idee zur
Gemeinschaft

Fünf Jahre alt ist unser jüngster Spross im Weingut: der Manincor Weinclub. Geburtstage und Jubiläen sind uns wichtig. Sie sind Rituale voller Bedeutung und ein guter Grund, über Vergangenes nachzudenken und neue Pläne zu schmieden.

Was 2021 als Idee begann, ist heute ein fester Teil unseres Weinguts. Der Weinclub ist Schritt für Schritt gewachsen, und von Beginn an sind uns die Herzen und die Mitgliedschaften zugeflogen. Zum Club gehören Menschen, die uns und unsere Weine begleiten, Jahrgänge aufmerksam verfolgen und Interesse an dem haben, was Wein im Innersten ausmacht.

In diesen fünf Jahren ist viel entstanden: Begegnungen im Weingut, gemeinsame Verkostungen, besondere Momente rund um einzelne Jahrgänge; Sonderfüllungen, sorgfältig geplant und mit Freude gezeitigt; Gespräche, die uns in Erinnerung bleiben. Der Club ist kein bloßes Programm, sondern ein virtueller Ort für Austausch, Nähe, Verbundenheit.

Auch wenn der Club heute viele Mitglieder zählt, ist eines unverändert geblieben: Er ist kein geschlossener Kreis, sondern lebt von Offenheit und von der Freude, Weingenuss zu teilen.

Inzwischen ist der Weinclub Teil des Alltags in Manincor. Er bietet zusätzlich zu den Vorteilen je nach Status auch Raum für Ungeplantes, für Überraschungen.

Manincor ist seit jeher ein gastfreundlicher Ort. Mit dem Weinclub öffnen wir unsere Türen noch weiter und laden Sie ein, ein Stück näher zu rücken.

Noch nicht im Club?

Es geht ganz einfach, eine einfache Anmeldung genügt. Unser Willkommensgeschenk: 250 Statuspunkte. Alle Infos zu den Mitgliedschaften finden Sie auf unserer Website. Am schönsten ist eine Anmeldung bei einem Besuch in unserem Weinverkauf in Kaltern. ☘

Novità dal Manincor Club

Cinque anni
di Wine Club:
Da un'idea a
una comunità

Cinque anni: questa è l'età del "figlio" più giovane della nostra tenuta, il Manincor Wine Club. Anniversari e ricorrenze hanno per noi un valore speciale. Sono rituali carichi di significato, occasioni per guardare al percorso fatto e per immaginare ciò che verrà.

Ciò che nel 2021 era nato come un'idea è oggi una parte integrante di Manincor. Il Wine Club è cresciuto passo dopo passo e, fin dall'inizio, ha incontrato grande interesse e partecipazione. Ne fanno parte persone che accompagnano noi e i nostri vini, seguono con attenzione le annate e condividono una curiosità profonda per ciò che il vino esprime nella sua essenza.

In questi cinque anni è nato molto: incontri in tenuta, degustazioni condizionate, momenti speciali legati a singole annate; imbottigliamenti esclusivi, pensati con cura e presentati con entusiasmo; conversazioni che restano nella memoria. Il Club non è un semplice programma, ma uno spazio virtuale di scambio, vicinanza e relazione.

Nonostante oggi il Wine Club conti numerosi membri, una cosa è rimasta invariata: non è un circolo chiuso, ma vive di apertura e del piacere di condividere la cultura del vino.

In questi anni, il Wine Club è entrato a far parte della quotidianità di Manincor. Oltre ai vantaggi legati ai diversi livelli di appartenenza, lascia spazio all'imprevisto, alle sorprese, a ciò che nasce spontaneamente.

Manincor è da sempre un luogo di ospitalità. Con il Wine Club apriamo le nostre porte ancor di più e vi invitiamo ad avvicinarvi.

Non fai ancora parte del Club?

È semplicissimo: basta una registrazione. Come regalo di benvenuto riceverai 250 punti status. Tutte le informazioni sulle diverse tipologie di iscrizione sono disponibili sul nostro sito web. Il modo più bello per iscriversi resta comunque una visita diretta al nostro punto vendita a Caldarò. ☘

News from the Club

Five Years of
the Wine Club:
From an Idea
to a Community

Five years old is the youngest member of our estate family: the Manincor Wine Club. Birthdays and anniversaries matter to us. They are meaningful rituals and a good moment to look back – and to shape new plans.

What began as an idea in 2021 is now a firm part of Manincor. Step by step, the Wine Club has grown, and from the very beginning we have been met with open hearts and enthusiastic memberships. The Club brings together people who accompany us and our wines, follow each vintage with attention, and take an interest in what wine is at its very core.

Over these five years, much has emerged: encounters at the estate, shared tastings, special moments around individual vintages; limited bottlings, carefully planned and presented with joy; conversations that stay with us. The Club is not simply a programme, but a virtual place of exchange, closeness and connection.

Even though the Club now counts many members, one thing has remained unchanged: it is not a closed circle, but lives through openness and through the pleasure of sharing wine enjoyment.

Today, the Wine Club has become part of everyday life at Manincor. Alongside its benefits, depending on status, it also leaves room for the unplanned – for surprises.

Manincor has always been a place of hospitality. With the Wine Club, we open our doors even wider and invite you to come a little closer.

Not yet a member?

It is very simple – a quick registration is all it takes. Our welcome gift: 250 status points. All membership details can be found on our website. Most beautiful of all is joining during a visit to our wine shop in Kaltern. ☘



Gemeinsam verkosten,
gustieren, genießen:
Wer im Manincor Club
ist, ist näher dran.

Degustare, scoprire,
godere insieme: far parte
del Manincor Club significa
essere più vicini.

Tasting, discovering,
enjoying together: being
part of the Manincor Club
means being closer.



Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung

Ried Altenberg 2022, Blaufränkisch

Warum ich die Weine von Paul Achs so liebe: Sie haben Tiefe, Reife und so viel Feinheit und Eleganz. Wer das Glas an die Nase führt, möchte fast nicht aufhören, daran zu riechen. Man kann die Wärme des Bodens und die Reife der Trauben schmecken, und schon beim ersten Schluck ist man überwältigt von der Frische, Mineralität und klaren Frucht des Weines. Der Parade-Blaufränkisch zeigt keinerlei Üppigkeit, jedoch viel Tiefe und Würze, gepaart mit kraftvoller Samtigkeit und frischer Eleganz. Und das alles unglaublich harmonisch verbunden. Ein großer Wein, der noch lange Freude bereiten wird! Chapeau, Familie Achs!

Il consiglio di Michael Goëss-Enzenberg

Ried Altenberg 2022, Blaufränkisch

Perché amo così tanto i vini di Paul Achs? Per la loro profondità, maturità e straordinaria finezza ed eleganza. Avvicinando il calice al naso, si vorrebbe quasi non smettere più di annusarlo. Si percepiscono il calore del suolo e la maturità dell'uva; già al primo sorso colpiscono la freschezza, la mineralità e la purezza del frutto. Questo Blaufränkisch di riferimento non mostra alcuna opulenza, ma grande profondità e speziatura, unite a una forza setosa e a un'eleganza vibrante. Tutto è incredibilmente armonico. Un grande vino, capace di regalare piacere ancora a lungo. Chapeau, famiglia Achs!

Michael Goëss-Enzenberg's wine recommendation

Ried Altenberg 2022, Blaufränkisch

What I love about Paul Achs' wines is their depth, maturity, and extraordinary finesse. Once you bring the glass to your nose, you almost do not want to stop smelling. You taste the warmth of the soil and the ripeness of the grapes. From the first sip, you are overwhelmed by freshness, minerality and clear fruit. This flagship Blaufränkisch shows no heaviness, only depth and spice, paired with powerful velvet texture and vibrant elegance. Everything is harmoniously connected – a great wine that will bring joy for many years to come. Chapeau, Achs family!

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 Paul Achs

Wenn ich an Manincor denke, fällt mir zuerst der Ort ein und die Menschen, die mir ans Herz gewachsen sind. Für Elfi und mich ist der Kalterer See ein Platz, an dem die Zeit anders vergeht. Elfi sagte einmal: „Hier macht der Herrgott Mittag.“ Dieses Gefühl von Ruhe und Verbundenheit beschreibt, was uns mit Michael, Sophie und ihrer Familie verbindet.

Unsere Wege kreuzten sich durch die Biodynamie und Dr. Andrew Lorand, der uns ermutigte, im Weinbau mehr zuzuhören. Alte Muster loszulassen war nicht leicht, doch darin liegt Verantwortung für Familie und Land.

Die Sommersonnenwende in Kaltern 2009 ist mir besonders in Erinnerung. Unter dem großen Baum vor den alten Mauern von Manincor kamen wir leicht zur Ruhe. Die herzliche Art von Sophie und Michael ließ uns sofort dazugehören. Es ging nie um große Worte, sondern um das, was bleibt, wenn der Trubel vorbei ist: echtes Miteinander.

Was uns mit Manincor verbindet, ist das stille Einverständnis, dass Wein mehr ist als ein Produkt: Er ist Haltung, Geduld und Vertrauen in das, was unser Boden und Klima schaffen. Wir glauben nicht an große Worte, sondern an Böden, Rebstöcke, Klima – und an das, was der Mensch bewirken kann, wenn er das Wesentliche nicht kontrollieren will.

Biodynamie ist für uns kein Dogma, sondern eine Haltung. Tradition und Wandel gehören zusammen. Nachhaltigkeit ist tägliche Entscheidung, kein Schlagwort.

Gols und Kaltern sind weit entfernt, aber wir sind im Geist verbunden. Das Arbeiten in Kreisläufen, das Beobachten der Natur und das Loslassen von Kontrolle prägt unsere Weine. Wie guter Wein braucht Freundschaft Zeit und entsteht manchmal aus unerwarteten Begegnungen.

Was bleibt, sind Dankbarkeit und die Hoffnung auf Kontinuität: für unsere Familien, unsere Böden und für alle, die Wein erleben möchten. ///

Kurzbiografie: Aufgewachsen mit Reben, Ackerbau und Vieh, übernahm Paul Achs 1990 den Betrieb mit 22 Jahren. Früh folgten Auszeichnungen – Goldene Traube, Salonsiege, Falstaff-Erfolg. Reisen prägten seinen Blick auf das Weingut. Sein Fokus gilt dem Terroir, seine Liebe den Sorten Blaufränkisch und Pinot Noir. Biodynamisches Arbeiten versteht er als konsequente Haltung im Umgang mit Boden und Zeit. Mit Daniel und Johannes ist bereits die nächste Generation im Weingut tätig.

Quando penso a Manincor, mi vengono subito in mente il luogo e le persone che mi sono diventate care. Per Elfi e per me, il Lago di Caldaro è un posto in cui il tempo scorre diversamente. Elfi una volta disse: “Qui il Signore si ferma a pranzo.” Questa sensazione di quiete e di appartenenza descrive bene ciò che ci lega a Michael, Sophie e alla loro famiglia.

Inostri percorsi si sono incrociati grazie alla biodynamica e a Dott. Andrew Lorand, che ci ha incoraggiati ad ascoltare di più in viticoltura. Lasciare andare schemi consolidati non è stato facile, ma proprio in questo sta la responsabilità verso la famiglia e verso la terra.

Ricordo con particolare intensità il solstizio d'estate a Caldaro nel 2009. Sotto il grande albero davanti alle antiche mura di Manincor siamo entrati subito in uno stato di calma. Il modo accogliente e naturale di Sophie e Michael ci ha fatto sentire immediatamente parte di qualcosa. Non si è mai trattato di grandi parole, ma di ciò che resta quando il rumore si placa: un'autentica condivisione.

Ciò che ci unisce a Manincor è un'intesa silenziosa: il vino è più di un prodotto. È atteggiamento, pazienza e fiducia in ciò che il suolo e il clima possono generare. Non crediamo nei discorsi altisonanti, ma nei terreni, nelle viti, nel clima – e in ciò che l'uomo può fare quando rinuncia a voler controllare l'essenziale.

La biodynamica non è per noi un dogma, ma un modo di essere. Tradizione e cambiamento camminano insieme. La sostenibilità è una scelta quotidiana, non uno slogan.

Gols e Caldaro sono lontane, ma vicine nello spirito. Lavorare in cicli, osservare la natura, lasciare andare il controllo: questo segna i nostri vini. Anche l'amicizia, come il buon vino, richiede tempo e nasce talvolta da incontri inattesi.

Rimangono gratitudine e speranza che qualcosa perduri: per le nostre famiglie, per i nostri suoli e per chi desidera vivere il vino. ///

Breve biografia: Cresciuto tra vigne e campi, Paul Achs ha rilevato l'azienda di famiglia nel 1990, a 22 anni. I primi riconoscimenti arrivano presto. I viaggi ampliano il suo sguardo su vigna e cantina. Al centro del suo lavoro c'è il terroir; il suo cuore batte per Blaufränkisch e Pinot Nero. La biodynamica è una scelta coerente nel rapporto con suolo e tempo. Con Daniel e Johannes, la nuova generazione è già parte attiva dell'azienda.

When I think of Manincor, the first things that come to mind are the place, and the people who have grown close to my heart. For Elfi and me, Lake Kaltern is a place where time moves differently. Elfi once said: “Here, even God takes a midday break.” That sense of calm and belonging describes what connects us with Michael, Sophie and their family.

Our paths crossed through biodynamics and Dr. Andrew Lorand, who encouraged us to listen more in viticulture. Letting go of old patterns was not easy, but it is part of our responsibility toward family and land.

I vividly remember the summer solstice in Kaltern in 2009. Beneath the great tree before Manincor's old walls, we found a quiet ease. Sophie and Michael's warmth made us feel instantly at home. It was never about big words, but about what remains when the noise fades: true togetherness.

What unites us is the quiet understanding that wine is more than a product. It is attitude, patience, and trust in what soil and climate can create. We do not believe in grand gestures, but in vineyards, weather, and in what a person can achieve when they stop trying to control what matters most.

For us, biodynamics is not a dogma, but a way of being. Tradition and change belong together. Sustainability is a daily decision, not a slogan.

Gols and Kaltern are far apart, yet we are connected in spirit. Working in cycles, observing nature, and letting go of control shapes our wines.

What remains is gratitude – and the hope that something endures: for our families, our soils, and for all who wish to experience wine. ///

Short biography: Raised among vines, fields and livestock, Paul Achs took over the estate in 1990 at the age of 22. Awards soon followed. Travels shaped his view of winegrowing. His focus is terroir, his passion Blaufränkisch and Pinot Noir. He sees biodynamic farming as a consistent attitude toward soil and time. With Daniel and Johannes, the next generation is already part of the winery.

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 2025



Rebsorten: Weißburgunder 51%, Chardonnay 33%, Sauvignon Blanc 16% // **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 2029. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 51%, Chardonnay 33%, Sauvignon Blanc 16% // **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 51%, Chardonnay 33%, Sauvignon Blanc 16% // **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 2029. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.

La Rose de Manincor 2025



Rebsorten: Cabernet Franc 30%, Merlot 25%, Blauburgunder 20%, Vernatsch 13%, Tempranillo 4%, Syrah 4%, Petit Verdot 4% // **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 2026 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherter Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Cabernet Franc 30%, Merlot 25%, Pinot Nero 20%, Schiava 13%, Tempranillo 4%, Syrah 4%, Petit Verdot 4% // **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 2026 a fine 2029. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Cabernet Franc 30%, Merlot 25%, Pinot Nero 20%, Vernatsch 13%, Tempranillo 4%, Syrah 4%, Petit Verdot 4% // **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 2026 to the end of 2029. // **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 2025



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 2026 bis Ende 2029. // **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 2026 a fine 2029. // **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 2026 to the end of 2029. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.

„der Keil“ 2025



Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feinfuchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2026 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 12-14 °C // **Passt zu:** typischen Südtiroler Gerichten, zu Pasta, weißem Fleisch, rohem 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 2026 a fine 2029. // **Temperatura di servizio:** 12-14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini, 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 2026 to the end of 2029. // **Serving suggestions:** serve cool but not chilled, at 53-57 °F // **Food recommendations:** delicious with typical South Tyrolean platters and cheese and even fried fish, it also makes a perfect pasta wine.

“la Contessa” 2025



Rebsorten: Weißburgunder 55%, Chardonnay 28%, 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 2026 bis Ende 2032. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 55%, Chardonnay 28%, 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 2026 a fine 2032. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 55%, Chardonnay 28%, 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 2026 to the end of 2032. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.

“il Conte” 2024



Rebsorten: Merlot 40%, Lagrein 35%, Cabernet Franc 25% // **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 2026 bis Ende 2032. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranean Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch.

Vitigni: Merlot 40%, Lagrein 35%, Cabernet Franc 25% // **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 2026 a fine 2032. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti e carni bianche e rosse arrostiti o grigliate.

Grape varieties: Merlot 40%, Lagrein 35%, Cabernet Franc 25% // **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 2026 to the end of 2032. // **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 2025



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 2026 bis Ende 2033. // **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 2026 a fine 2033. // **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 2026 to the end of 2033. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.

Mason 2023



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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **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 2025



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 2026 bis Ende 2033. // **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 2026 a fine 2033. // **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 2026 to the end of 2033. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.

Rubatsch 2023



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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **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 2025



Rebsorten: Chardonnay 93%, Viognier 3%, 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 2026 bis Ende 2033. // **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 93%, Viognier 3%, 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 2026 a fine 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, volatili, pesce alla griglia e cucina asiatica.

Grape varieties: Chardonnay 93%, Viognier 3%, 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 2026 to the end of 2033. // **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 2023



Rebsorten: Merlot 35%, Cabernet Franc 35%, Syrah 9%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 7%, Cabernet Sauvignon 6% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschorot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2025 bis Ende 2033. // **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 35%, Cabernet Franc 35%, Syrah 9%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 7%, Cabernet Sauvignon 6% // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliege mature ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenta al meglio:** dal 2025 a fine 2033. // **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 35%, Cabernet Franc 35%, Syrah 9%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 7%, Cabernet Sauvignon 6% // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Optimum maturity:** from 2025 to the end of 2033. // **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.



Ebeneich 2024

Rebsorte: Sauvignier Gris 70%, Bronner 30% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** Dezent Frucht von Birnenschalen, nussig mit nassem Stein, im Mund komplex im Ansatz, dann aber straff mit salziger Mineralität. // **Optimale Trinkreife:** ab 2026 bis 2032. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Fischgerichten und Meeresschichten, Spargel und Salaten, würzigem Käse.

Vitigno: Sauvignier Gris 70%, Bronner 30% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** fini sentori fruttati di buccia di pera si accompagnano a note di noce e pietra bagnata, in bocca inizialmente complesso evolve in modo deciso verso una sapida mineralità. // **Si presenta al meglio:** dal 2026 al 2032. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** piatti di pesce e frutti di mare, asparagi e insalate, formaggi piccanti.

Grape variety: Sauvignier Gris 70%, Bronner 30% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** discreet fruit of pear peel, nutty with wet stone undercurrents, complex on the palate, but then taut with a salty minerality. // **Optimum maturity:** from 2026 to 2032. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** fish and seafood dishes, asparagus and salads, and spicy cheeses.



Mason di Mason 2022

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 2025 bis Ende 2035. // **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 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 2025 a fine 2035. // **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 2025 to the end of 2035. // **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.



Lieben Aich 2024

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 2026 bis 2036 // **Serviertemperatur:** 8-10 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresschicht 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 2026 al 2036 // **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 2026 to 2036 // **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.



Castel Campan 2022

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 2025 bis 2035. // **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 2025 al 2035. // **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 2025 to 2035. // **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 2023

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 2026 bis Ende 2035. // **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 2026 a fine 2035. // **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 2026 until at least the end of 2035. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** milky and fruity desserts and with cheeses at the end of a meal.



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

Gräfin Sophie kocht (7)
 La contessa Sophie in cucina (7)
 Cooking with the Countess (7)



Frisch kochen, gern mit Zutaten aus dem eigenen Garten, dazu Liebe und Freude am Genuss – so hält man es in unserem Haushalt. Oft wichtige Zutat, meist herrlicher Begleiter: einer unserer Weine. Hier teilen wir unsere besten Rezepte mit Ihnen!

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

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



/// Flammkuchen with sweet potato, goat cheese & apple balsamico

Herbstliche Fülle & aromatischer Akzent.
 Knusprig, würzig, komplex.

Zutaten für 4 Personen

- Teig:** 225 g Mehl /// 2 EL Olivenöl /// 100 ml lauwarmes Wasser /// 1 TL Salz
- Belag:** 1 Becher Sauerrahm (Schmand) /// 1 mittelgroße Süßkartoffel (gedünstet) /// 1 rote Zwiebel /// Ziegen-Camembert /// 1 Handvoll Walnüsse /// getrockneter Thymian
- Topping:** Apfel-Balsamico

- Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Folie bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 230 Grad vorheizen.
- Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Sauerrahm mit einem Messer dünn auf dem Teig verstreichen.
- Süßkartoffel in Scheiben schneiden und gleichmäßig auflegen.
- Zwiebel kurz anbraten und über den Belag verteilen.
- Ziegen-Camembert in Scheiben schneiden und locker auflegen.
- Walnüsse grob hacken, darüberstreuen, mit Thymian würzen.
- Flammkuchen bei Umluft rund 10 Minuten backen, bis der Teig knusprig gebräunt ist.
- Vor dem Servieren den Apfel-Balsamico sparsam über den Flammkuchen träufeln. ///

Pienezza autunnale & accento aromatico.
 Croccante, speziato, complesso.

Ingredienti per 4 persone

- Impasto:** 225 g di farina /// 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva /// 100 ml di acqua tiepida /// 1 cucchiaino di sale
- Farcitura:** 1 vasetto di panna acida (Schmand) /// 1 patata dolce di media grandezza (stufata) /// 1 cipolla rossa /// Camembert di capra /// 1 manciata di noci /// timo secco

Finitura: balsamico di mela

- Impastare farina, olio, acqua e sale fino ad ottenere un composto uniforme. Formare una palla, coprire e lasciare riposare per 30 minuti.
- Preriscaldare il forno a 230 °C.
- Stendere l'impasto molto sottile su una teglia con carta da forno.
- Spalmare uniformemente la panna acida.
- Tagliare la patata dolce a fette e distribuirle.
- Rosolare brevemente la cipolla e unirla.
- Affettare il camembert di capra e disporlo sopra.
- Tritare le noci, cospargere con il timo.
- Cuocere ventilato per circa 10 minuti, finché dorato e croccante.
- Servire con qualche goccia di balsamico di mela, dosato con moderazione. ///

Autumnal abundance and an aromatic accent.
 Crisp, savoury, complex.

Ingredients for 4 people

- Dough:** 225 g flour /// 2 tbsp olive oil /// 100 ml lukewarm water /// 1 tsp salt
- Topping:** sour cream /// 1 medium sweet potato (steamed) /// 1 red onion /// goat camembert /// a handful of walnuts /// dried thyme

Finish: apple balsamico

- Knead flour, olive oil, water and salt well. Shape into a ball, cover and let rest for 30 minutes.
- Preheat the oven to 230°C.
- Roll out the dough thinly and place on a baking tray lined with parchment paper.
- Spread the sour cream evenly over the base.
- Slice the sweet potato and arrange on top.
- Briefly sauté the onion and scatter over the topping.
- Slice the goat cheese and place loosely.
- Roughly chop the walnuts, sprinkle over, and season with thyme.
- Bake with convection for about 10 minutes until crisp and golden.
- Before serving, drizzle sparingly with apple balsamico. ///

■ Cordimela: das Herz des Apfels

Die Manincor-Produktfamilie wächst! Cordimela heißt der jüngste Spross aus unseren Apfelgärten. Unser Qualitätsanspruch bleibt: die eigenen Früchte mit größter Sorgfalt und Präzision zu veredeln. Unsere biologisch kultivierten Äpfel aus Terlan sind das Herz unseres Apfel-Balsamico. Nach schonender Pressung fermentiert ihr Saft und wird erst zu Apfelwein und dann zu Essig vergoren. Es folgt die Reifezeit im Eichenfass. Cordimela Balsamico ist leicht konzentriert, fruchtig und frisch, Cordimela Balsamico Essenza ist das Extrakt: tiefgründig, komplex und von großer aromatischer Dichte.

■ Cordimela: il cuore della mela

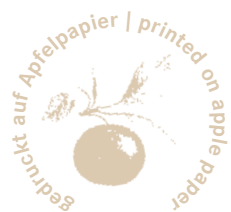
La famiglia dei prodotti Manincor cresce. Cordimela è il più giovane nato dei nostri meleti. Il nostro impegno per la qualità rimane invariato: valorizzare i frutti di nostra produzione con la massima cura e precisione. Le mele biologiche coltivate a Terlan sono il cuore del nostro balsamico di mela. Dopo una pressatura delicata, il loro succo fermenta lentamente, trasformandosi prima in sidro e poi in aceto. Segue un periodo di affinamento in botti di rovere. Il Cordimela Balsamico è leggermente concentrato, fruttato e fresco. Il Cordimela Balsamico Essenza ne è l'estratto: profondo, complesso, di grande densità aromatica.

■ Cordimela: the heart of the apple

The Manincor product family is growing. Cordimela is the newest creation from our orchards. Our commitment remains unchanged: to refine our own fruit with the greatest care and precision. Our organically cultivated apples from Terlan are the heart of our apple balsamico. After gentle pressing, their juice ferments first into cider and then into vinegar. This is followed by a period of ageing in oak barrels. Cordimela Balsamico is lightly concentrated, fruity and fresh. Cordimela Balsamico Essenza is the extract: profound, complex, and of great aromatic intensity.

*»Ich bin wie Wein, der ausgegoren:
Er schäumt nicht länger hin und her,
Doch was nach außen er verloren,
Hat er an innrem Feuer mehr.«*

Theodor Fontane (1819-1898)



MANINCOR

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

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

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

Visit us on  and  @manincor.wine

