

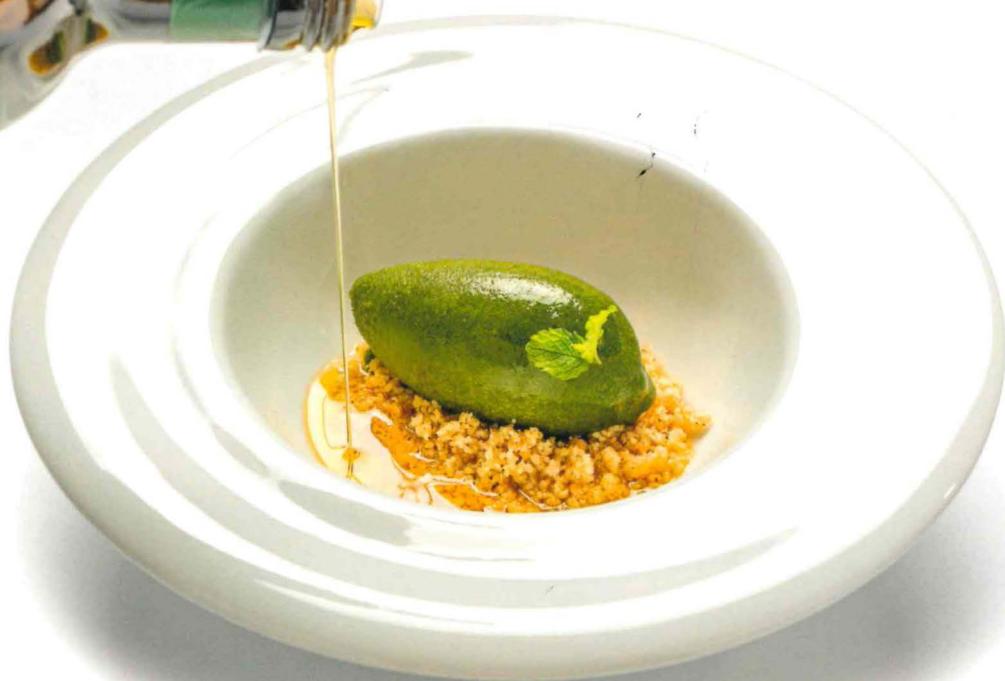
it € 4,90

Bimestrale - N. 182 Ottobre - Novembre 2021

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di **Pierluigi Fais** Josto



Alto Adige Wine Summit • Campania Stories • Viaggio a Le Havre
Venticinque anni di Manincor • Baglio di Pianetto
Oltrepò Pavese terra di Pinot Nero
Il formaggio celebrato a Cheese

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in ap. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART. 1 COM.MA 1 AUT.C/RM/101/2010



Nozze d'argento a Manincor



Nasce nel 1996 a **Caldaro** portandosi addosso un' **eredità secolare**; nel 2004 la svolta con la **nuova cantina** meravigliosamente nascosta e poi il matrimonio con la **sostenibilità**

Nel nome dell'azienda la dichiarazione di intenti di una realtà che ha anticipato di oltre venti anni quello che sarebbe diventato il tema oggi di attualità. La sostenibilità è mettersi la mano sul **cuore** e operare quanto più possibile per non "dare fastidio" alla natura e quindi per non ostacolare la vita umana. Quando fu inaugurata nel 2004 l'affascinante cantina, frutto di questa visione in cui la parola rispetto ha una posizione prevalente, in prima battuta questa affannosa ricerca di turbare il meno possibile i processi naturali dell'ambiente sembrava quasi il vezzo di un uomo e una donna facoltosi: i conti **Michael e Sophie Goëss-Enzenberg**, marito e moglie, in realtà sono persone con una visione molto pratica della vita, felicemente sposati, forse anche perché condividono questa attenzione totale per i viventi, dalla terra all'uomo.

A tu per tu

È un gentile mattino di settembre quando torniamo a Manincor, due giorni dopo la festa del venticinquesimo aziendale, trascorsa prima tra le mura integrate nella natura della cantina e poi a Castel Campan, dimora storica della famiglia Enzenberg. Ci accolgono Sophie e Michael che da subito decisero di vivere la loro vita nel maso Manincor.

"Lo zio di Michael, Giorgio - racconta Sophie -, ha comprato il maso Manincor con i suoi dodici ettari nel 1978. La casa Manincor è stata costruita nel 1608 e il suo stemma in cui si vede il braccio con il cuore in mano è diventata la nostra filosofia: senza passione non è possibile fare vino, anche se è necessaria la tecnica e mio marito ha studiato enologia a Geisenheim". Ci raggiunge il conte Michael dicendo: "Manincor dal latino sta per mano nel cuore o mano sul cuore ovvero per noi vuol dire restare sinceri, rispettare la terra e gli uomini". Prima che cominciasse la storia attuale di Manincor entrambi hanno

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ALEX RILZ

fatto esperienze che hanno condizionato positivamente la vita successiva. "Le mie radici sono nel bosco - riprende Michael -, sono nato in Austria, in Carinzia, avevamo un'azienda agricola con il bosco e gli animali, il paradiso per la mia infanzia. E Sophie è nata a Vienna e ha portato in famiglia la medicina omeopatica con la sua filosofia, grazie all'esperienza da infermiera". "Avevamo una tensione speciale nei confronti della natura - interviene Sophie -, era un'esigenza che sentivamo nel cuore e poi ci ponevamo il problema della generazione successiva, di lasciare un mondo a posto a nostro figlio Kassian, infatti avevamo anche deciso di vivere qui e non al castello. Un approccio che ancora oggi ci porta a essere i primi ad aprire il cancello e gli ultimi a chiudere per accogliere al meglio chi lavora con noi". Sin dagli inizi aziendali, nel 1991, quando Michael e Sophie si sposarono e il conte rilevò dallo zio la tenuta Manincor, c'era il desiderio di coltivare sia i vigneti che i meli in un modo biologico o naturale, ma senza pensare al biodinamico. "Consideravamo di spostare tutto al biologico - riprende Michael -, ma molti ci dicevano che avremmo perso molto frutto e anche la sanità generale del campo. Poi arrivò Andrew Lorand che ci convinse ad adottare il

biodinamico, assicurandoci che attenendoci scrupolosamente a tutti i dettami e alle tempistiche, con precisione e coscienza, non si perde nulla, anzi si vince. Aveva l'esperienza di una trentina di anni negli Stati Uniti e ci ha tradotto i dettami di Rudolf Steiner in modo comprensibile e pratico perché gli scritti sono molto complessi. Capimmo così che la biodinamica è come l'omeopatia per l'uomo. Questa voglia di osare e cambiare era viva in noi da subito, ma avevamo paura di trovarci poi in difficoltà perché comunque a fine mese si devono pagare gli stipendi... Lorand ci spiegò che per abbracciare la biodinamica si deve essere una squadra e il proprietario deve essere convinto in prima persona. Se oggi qualcuno mi chiedesse consiglio di passare al biodinamico, io come prima risposta direi di no. Si deve essere estremamente convinti ed **è una scelta che non si può delegare**".

La storia

Gli Enzenberg producono vino da quattrocento anni e quando nel 1977 ci fu un passaggio generale dal vino sfuso all'imbottigliato, la famiglia decise di conferire la produzione di uve alle cantine sociali. "Avevamo e abbiamo le vigne anche a Terlano, le terre di mia nonna, e conferivamo alla cantina del paese mentre la produzione di Caldaro andava a una delle cantine sociali di questa area".

In quegli anni era lo zio Giorgio che gestiva i terreni agricoli altoatesini mentre Michael viveva in Austria e veniva in Alto

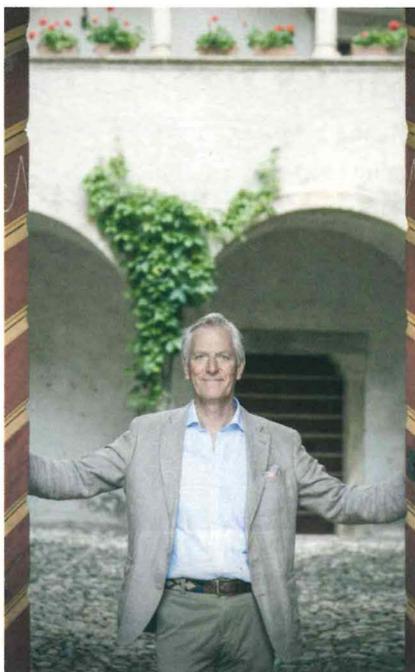
In apertura, foto dell'azienda; in questa pagina, al centro dell'immagine, quello che emerge della cantina sotterranea



Adige ogni anno alla tenuta Lieben Aich a Terlano, per passare la Pasqua in famiglia con la nonna. "Nel 1982 decisi di studiare enologia e viticoltura - racconta il conte - perché volevo occuparmi delle terre in Alto Adige, ma quando finii, nel 1986, decisi di passare un anno in California per studiare la viticoltura del nuovo mondo. L'anno successivo venni in Alto Adige e cominciai una collaborazione con Alois Lageder nella sua enoteca di Bolzano". Il passaggio di consegne dallo zio avvenne nel 1991, quando Michael prese la responsabilità delle tenute agricole familiari: i cinque ettari a Castel Campan e dieci ettari principalmente a Terlano e anche a Settequerce. "Nel 2000 poi ho affittato la tenuta Panholzer, dodici ettari sul lago di Caldaro; nel 2015 il proprietario voleva vendere e noi avevamo investito molto in quelle terre, per quindici anni. Decidemmo allora di vendere una grossa parte dei melati che avevamo e riuscimmo ad acquistare la tenuta, nonostante ci fossero offerte più vantaggiose da parte di grandi realtà, ma il proprietario preferì fortunatamente noi". L'azienda oggi ha in totale quaranta ettari, inclusi i terreni in località Mazzon di Caldaro a quattrocento metri di altitudine dove è piantato principalmente pinot nero e un po' di chardonnay.

Gli sviluppi

La tenuta Manincor fino al 1995 ha conferito alle cantine sociali le proprie uve, poi nel 1996 i primi vini e finalmente nel 1997 una produzione di trentamila bottiglie. "I primi anni furono un periodo di passaggio - spiega Michael -, dovemmo ripiantare il grosso dei vigneti poiché al 70% erano vitati a schiava e la maggior parte a pergola. Portammo la quantità di schiava al 10% e rinnovammo le vigne. Iniziammo una vera produzione nell'annata 1997 con solo trentamila bottiglie perché non avevamo uva; pian piano siamo arrivati ai numeri di oggi, circa trecentocinquantomila bottiglie all'anno. All'inizio la nostra era una viticoltura convenzionale ma molto attenta; ciò che è incredibile è che oggi faccio tutto il



contrario rispetto a quanto ho imparato a Geisenheim, ed è stato fondamentale avere la conoscenza della vitivinicoltura convenzionale".

Siamo negli anni Duemila e l'azienda ha la necessità di realizzare una nuova cantina, ma lo spirito della coppia impone la ricerca di un impatto ambientale e paesaggistico minimo e così viene sviluppato un progetto di circa tremila metri quadrati, disposti su tre piani, interrati sotto i vigneti, pensando quindi a un utilizzo importante della forza di gravità per la movimentazione delle uve e del vino.

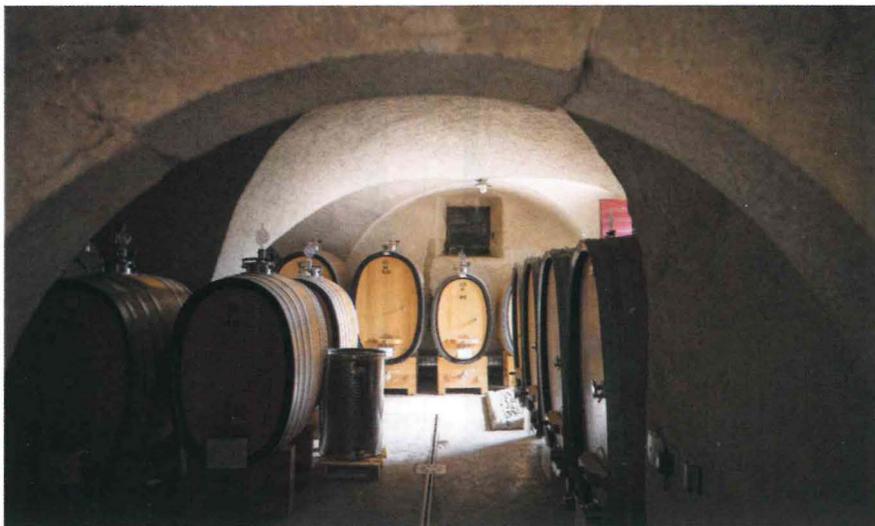
L'AZIENDA



Da sinistra, Michael e Sophie Goëss-Enzenberg

Il piazzale di maso Manincor





In questa pagina, immagini della cantina

“Nel 2004 mentre la cantina era in costruzione - racconta Sophie - ci accorgemmo che nella terra c'era poca vita e allora capimmo che dovevamo cogliere l'occasione per ridarle la biodiversità, piantando altre cose tra i filari e fuori. Subito dopo decidemmo il cambiamento radicale verso la biodinamica. Sono poi tornate le api, la terra ha cambiato profumo e ci rendemmo conto che era stata la decisione più saggia e importante per ripartire”. “Il riflesso dei cambiamenti sull'uva e sul vino - riprende il conte Enzenberg - è stato più sensibile di tutti sul pinot nero. Forse perché è una varietà più difficile e pian piano abbiamo trovato dei tannini sempre migliori. Anche nelle annate di grandine a Mazzon le piante hanno continuato a crescere compensando le difficoltà, diventando sempre più forti”.



Progetti

Dal 2005 a oggi l'azienda è cresciuta enormemente anche in termini di risultati enologici, consolidando una presenza sul mercato che oggi conta quasi la metà della produzione delle bottiglie vendute in Alto Adige e ben un quarto, circa ottantamila, nel punto vendita a Manincor, dove i clienti che arrivano, tornano sempre. “Ogni anno - racconta Sophie - abbiamo circa mille visite dirette e riusciamo a trasmettere le nostre emozioni, i criteri del nostro artigianato, l'attenzione per ogni passaggio. E poi la qualità non può venire da un prodotto più economico perché non si può pagare. Ma l'attenzione in ogni passaggio è la chiave”.

“Abbiamo ancora molto da fare - riprende il conte -, noi non molto perché stiamo preparando il cambio generazionale che avverrà al massimo nel 2026. Kassian sta lavorando già con Helmuth sulle mele per fare un sidro di mele molto buono. Fino a oggi abbiamo prodotto mele portandole alla cooperativa. Stiamo anche lavorando con i vinaccioli per fare olio, farina e altro, qui c'è tanto spazio: quanto oggi mettiamo nel *compost* potrebbe avere un valore, se trasformato in farina, di circa un milione di euro. C'è molto da fare. Abbiamo anche giocato con la cosmesi usando la linfa delle viti al risveglio perché fa bene agli occhi e alla pelle e lo abbiamo fatto con una piccola realtà del territorio. E anche questo si potrà sviluppare e lasciamo lo spazio a Kassian di fare le scelte. Lui studia psicologia, una materia importante per ottimizzare le relazioni all'interno del *team* e per mettere ognuno nelle condizioni di lavorare al meglio”.

Michael e Sophie hanno recentemente portato a termine due progetti che reputavano necessari: “Abbiamo investito in una nuova diraspatrice - ci dice Michael - per lavorare in modo più gentile sul frutto e ottenere un'uva più integra prima della vinificazione”. Mentre chiacchieriamo Sophie stappa una bottiglia di Moscato Giallo Secco, vino figlio del lago di

Caldaro che ha trovato a Manincor un'espressione veramente molto intrigante e piacevole e sollecitiamo il conte a parlarne: "A Caldaro c'è sempre stato, ma veniva trasformato in un vino di basso prezzo, leggermente dolce, adatto al turista tedesco di oltre trenta anni fa. Nel 1996 iniziammo a produrlo secco, non avevamo i vini per entrare sul mercato italiano né Gewürztraminer né Pinot Grigio e questo fu accolto molto bene e continua a essere apprezzato". Altro piccolo, ma sostanziale passo verso la sostenibilità è quello di togliere la capsula e mettere come si faceva una volta della carta. "Lo abbiamo visto in un'azienda biodinamica in Sudafrica - racconta - e lo stesso sentimento lo ha avuto contemporaneamente Alois Lageder (azienda biodinamica dagli anni Novanta, ndr)". Immaginate cosa significa separare la capsula dal vetro quando il lavoro deve essere fatto su centinaia di milioni di bottiglie e anche il costo dello smaltimento di un materiale misto...

Tornando al futuro e al vino di domani, sollecitiamo Michael Goëss-Enzenberg a spiegarci come progettano di affrontare il cambiamento climatico. "Abbiamo già portato in azienda vitigni che ci aiutano nei vigneti più caldi a produrre frutto fresco. Per esempio al posto di una parte del lagrein abbiamo messo quasi due ettari di **tempranillo**. Non è tipica altoatesina, ma se il lagrein non si trova più bene per il cambiamento climatico perché non provare quello che si adatta e questo è un esempio, cominciammo oltre quindici anni fa. E poi con la coltivazione biodinamica le viti si sentono meglio, nel senso che producono un po' più di acidità e meno zucchero rispetto alla viticoltura convenzionale. Insomma c'è un equilibrio diverso. Confrontandomi con Lageder vedo che loro vendemmano un paio di settimane prima di noi. È uno stile diverso, ma forse è lo stile del futuro, loro sono sempre avanti. Noi non siamo ancora pronti, nel senso che quello che facciamo ci piace e piace ai nostri clienti".

Altro tema che vogliamo toccare è quello dei cosiddetti *orange wine*, i bianchi macerati che stanno crescendo come proposta di mercato. Senza esitare Michael afferma: "La biodinamica non può essere un *orange wine* cattivo, con difetti. All'inizio non era facile fare biodinamica e gli antroposofi non erano bravi enologi, prima si deve studiare e poi si può abbracciare una filosofia, conoscere la chimica è indispensabile. Comunque non posso non confrontarmi con i vini degli altri, ma i vini che amo sono quelli eleganti, non mi danno piacere i vini troppo muscolari e concentrati. E poi compriamo vini e li assaggiamo con il nostro *team* e loro stessi portano bottiglie da condividere, ci aiuta a capire dove siamo. Questa è la nostra strada e ne siamo convinti, felici, soddisfatti, così siamo a casa, ma è la nostra e non possiamo suggerirla agli altri, **non potrà mai essere una strada per tutti**. All'inizio ci vuole molto coraggio perché si deve spendere di più, rischiare per poi vincere perché si risparmia. La passione è importante, ma ci vuole anche razionalità, e in realtà questo è il motto della famiglia Enzenberg, 'vincat affectum ratio'. Serve amore, passione ma si deve conservare razionalità e positività".

Manincor ai raggi x

Nel 2018 l'azienda si è impegnata a fondo per generare delle statistiche attendibili sul proprio operato. Ecco i risultati, ovvero i dati annuali.

Produzione: 280.000-350.000 bottiglie

Ore totali lavorate: 62.610

Ore lavorate in vigna: 37.500

Ore lavorate in cantina: 6.400

Uomini e donne impegnati: 63

Destinazioni esportazioni: 25

Visitatori shop: 21.000

Api: 7.500.000

Numero viti: 270.000

Numero grappoli: 2.500.000

Numero acini: 365.000.000

Grappoli raccolti per vendemmiatore: 100.000

Grappoli per produrre una bottiglia: 8

Vita nel terreno: in ogni ettaro ci sono 3.000 tonnellate di terra nei primi 30 centimetri, qui vivono dalle 15 alle 25 tonnellate di organismi viventi

Il piazzale e, a destra, lo shop



La degustazione

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

ALTO ADIGE TERLANO RÉSERVE DELLA CONTESSA 2012

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

2020

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



VIGNI DELLE DOLOMITI ROSSO RÉSERVE DEL CONTE 2011

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

2018

Fruttato di visciola con ribes, gelso e fico neri, note di ardesia, nuance di liquirizia in caramella. Bocca morbida, di acidità bilanciata e tannino ancora vibrante, non spigoloso.



Retrofatto coerente e poi un po' stretto su liquirizia e grafite. Giovane.

ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO EICHHORN 2012

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

2014

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

2019

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

ALTO ADIGE TERLANO CHARDONNAY SOPHIE 1999

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

2009

Gentili e nette tostature di pane e nocciola, sfumate da pietra focaia e poi cedro, mapo, con fragranze di pasticceria soffice.



Bocca bilanciata, elegante, morbida, allungata sulla gentile scia acido-sapida, per un insieme ben espresso sullo spartito del naso.

2019

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

ALTO ADIGE TERLANO SAUVIGNON LIEBEN AICH 2001

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

2013

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

2019

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

ALTO ADIGE PINOT NERO MASON DI MASON 2010

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

2016

Il frutto è dolce di amarena e prugna, anche sotto spirito, av-



volto da noce moscata, cannella, vaniglia. Bocca avvolgente, sensuale, bilanciata, di spirito mediterraneo nel ribadire il naso, con frutto anche in confetture e gelatine, percorso da netti sentori di mirto in bacca e foglia.

2018

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

VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO CASSIANO 1997

uve: merlot, cabernet franc, tempranillo, cabernet sauvignon, petit verdot e syrah

Principalmente da cabernet sauvignon, è ancora fresco di ciliegia, mora e mirtillo, con respiri di peperone, note di pepe, menta ed eucalipto.

Bocca elegante, bilanciata, coerente nell'espressione fruttata fresca, percorsa da vegetali.



2009

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

2016

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

VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO CASTEL CAMPAN 2003

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

2011

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

2015

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



VINO BIANCO LE PETIT 2008

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

2015

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



2018

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

