



Wir enthüllen feierlich:

## Die Jungen 2006er

**Moscato Giallo, Kalterersee, La Rose de Manincor //**

Drei Weine für (fast) alle Gelegenheiten (s.3)

*In dieser Ausgabe:*

**Der Natur anvertrauen //** Michael Graf Goëss-Enzenberg über die Umstellung auf die biologisch-dynamische Landwirtschaft (s.4)

**Vom Wohnturm zum herrschaftlichen Renaissanceschloss: Campan** – Zeitläufe, Folge 2 (s.6)

**Manincor-Weine 2007 //** Das Sortiment im Überblick samt Kurzbeschreibung (s.11)



**Liebe Manincor-Freunde,** Manincor ist nach wie vor im Wandel! – Eine wirklich grundlegende Veränderung für uns, vielleicht die Wichtigste bisher, fand letztes Jahr statt. Die in den letzten Jahren gepflanzten Weinberge brauchen jetzt unsere größte Fürsorge, deshalb bewirtschaften wir seit Anfang 2006 alle unsere Weinberge nach den biologisch-dynamischen Grundlagen Rudolf Steiners. Diese Umstellung ist für uns alle die größte Herausforderung bisher.

Darauf möchten wir in dieser Ausgabe näher eingehen. Hier nur soviel: Die natürlichen Energien aus unseren Weinbergen sollen so unverfälscht wie möglich ins Glas kommen. So nehmen wir die Natur selbst zum Vorbild für unser Denken und Tun.

Machen Sie sich selbst ein Bild von den „Jungen Öbern“ *Moscato Giallo*, *Kalterersee* und *La Rose de Manincor*. Sie geben Ihnen einen ersten Eindruck davon, wie gut den Reben unser natürlicher und besonders sorgfältiger Umgang tut.

In dieser Ausgabe finden Sie auch den zweiten Teil unserer Serie „Zeitläufe“. Er widmet sich dem kulturellen und historischen Umfeld von Manincor. Der Kunsthistoriker Leo Andergassen schildert die Geschichte einer unserer schönsten Besitzungen: Schloss Campan. Mehr dazu ab Seite 6.

Viel Freude beim Lesen dieser 7. Ausgabe unseres Weingutsberichts wünschen

Michael Graf Goëss-Enzenberg  
Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg

**Cari amici di Manincor,** la nostra tenuta è in continua trasformazione! L'anno scorso ha avuto luogo un cambiamento profondo, forse il più importante. Gli impianti vinicoli degli ultimi anni hanno oggi bisogno delle nostre migliori cure; per questo dall'inizio del 2006 tutti i nostri vigneti vengono lavorati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica di Rudolf Steiner. Questa nuova impostazione è stata fino ad oggi la più grande sfida per tutti noi.

E in questa edizione della nostra newsletter ce ne occuperemo da vicino. In sintesi: le energie naturali dei nostri vigneti devono giungere il più possibile inalterate al bicchiere. Per questo prendiamo a modello la natura stessa per le nostre azioni e riflessioni.

Vi invitiamo a farvi direttamente un'idea della "giovane produzione" del 2006: il *Moscato Giallo*, il *Lago di Caldaro (Kalterersee)* e *La Rose de Manincor*. Questi vini vi possono trasmettere una prima impressione di quali effetti benefici abbiano sulle viti i trattamenti naturali, particolarmente attenti.

In questo numero inoltre vi presentiamo la seconda puntata della rubrica "Eventi nel corso del tempo", dedicata al contesto storico-culturale di Manincor. Lo storico dell'arte Leo Andergassen narra le vicende di Castel Campan, uno dei nostri più bei possedimenti. Approfondimenti a pagina 6.

Ecco dunque il 7° numero della rivista sulla nostra tenuta: Vi auguriamo una piacevole lettura!

**Dear Manincor Enthusiasts,** the Manincor estate is still undergoing dynamic change! A very fundamental change for us, perhaps the most important, took place last year. The vineyards planted in recent years now require our undivided attention and care, and for this reason, since 2006 our husbandry has been based entirely on the biodynamic principles established by Rudolf Steiner. Up to now this change-over has represented the greatest challenge to us.

We will go into these groundbreaking changes in greater detail in the following pages. But in brief: the natural energies from our vineyards should find their way into your glass as unaltered as possible. Consequently we have chosen nature as our model for determining our reasoning and actions.

Form your own impression of the "Young 06 wines" Moscato Giallo, Kalterersee and La Rose de Manincor. They will give you an idea of how the vines have thrived as a result of the natural and painstaking methods employed in tending them.

This issue also contains the second part of our series "Times", devoted to Manincor's cultural and historical milieu in which the art historian Leo Andergassen relates the history of one of our finest estates: Campan Castle. More about this starting from page 6.

We hope you enjoy this 7th edition of news about our wine estates.

## Partnerschaften & Empfehlungen Partner e suggerimenti

### Kreatives aus der Region

„Ehrliche Produkte unter saisonaler Berücksichtigung mit heimischen Köstlichkeiten und internationalen Neuigkeiten fusionieren“ – so lautet der Leitspruch des Restaurant Leuchtturm in Sand in Taufers. Seit 1998, nach Lehrjahren in hervorragenden Restaurants im In- und Ausland, kocht Gunther Plankensteiner im elterlichen Betrieb. Sein persönlicher, überaus kreativer Stil arrangiert regionale Produkte in ungewohnt neuen Kombinationen und brachte ihm in den vergangenen Jahren zahlreiche gute Kritiken.

„Zur Vollendung der Gerichte spielt der Wein natürlich eine sehr große Rolle“, so der Küchenchef, „Manincor ist dabei wichtig für uns. Wir schauen darauf, ehrliche, natürliche Weine in unserer Weinkarte zu führen“.

**Restaurant Leuchtturm**  
Bayergasse 12, 39032 Sand in Taufers  
Fon: +39 0474 678143  
info@restaurant-leuchtturm.com  
www.restaurant-leuchtturm.com

### Weintreffpunkt in Meran

„Wer nicht genießen kann, wird mit der Zeit ungenießbar“ – ebenfalls ein schönes Motto, diesmal stammt es vom Meraner Weinhaus. Seit 30 Jahren gibt es das Weinhaus, die Vinothek ist ein beliebter Treff für Weinliebhaber geworden, wo sie sich von 3 diplomierten Sommeliers beraten lassen können.

„Wir waren vom Potenzial der Weinberge und dem kompromisslosen Qualitätsstreben in Manincor von Beginn weg überzeugt“, so Geschäftsführer Günther Hölzl über die nummehr schon länger währende partnerschaftliche Zusammenarbeit.

**Meraner Weinhaus**  
Romstraße 76, 39012 Meran  
Fon: +39 0473 23 22 53  
info@meranerweinhaus.com  
www.meranerweinhaus.com



### Cucina regionale creativa

„Fondere prodotti autentici e stagionali con specialità nostrane e novità internazionali“, questo il motto del ristorante „Leuchtturm“ di Campo Tures in Val Pusteria. Dal 1998 Gunther Plankensteiner, dopo l'apprendistato da cuoco in rinomati ristoranti in Italia e all'estero, è lo chef nel ristorante di famiglia. Il suo stile è personale e molto creativo, presenta i tipici prodotti regionali in nuove e insolite combinazioni e ha meritato lo scorso anno numerose segnalazioni di apprezzamento.

„Nel completare le pietanze il vino ha ovviamente un ruolo fondamentale“, afferma il cuoco-chef, „e Manincor è per noi prezioso perché siamo attenti a scegliere per la nostra carta vini genuini e naturali“.

**Ristorante Leuchtturm**  
Vicolo Bayer 12, 39032 Campo Tures (BZ)  
Tel.: +39 0474 678143  
info@restaurant-leuchtturm.com  
www.restaurant-leuchtturm.com

### Eccellenza dei vini a Merano

„Un buon vino accompagna il buonumore“ – un altro bel motto, questa volta proposto dalla Meraner Weinhaus, la Casa del vino di Merano. L'enoteca ha trent'anni di storia ed è diventata un punto di riferimento per gli estimatori del vino, che qui trovano i suggerimenti di tre sommelier diplomati.

„Manincor ci ha convinto e conquistato da subito con la qualità che possono esprimere i suoi vigneti e a cui mira senza compromessi la sua produzione“, dice il direttore Günther Hölzl a proposito dell'ormai lunga collaborazione d'affari con la nostra tenuta.

**Meraner Weinhaus – Casa del vino**  
Via Roma 76, 39012 Merano  
Fon: 0039 0473 23 22 53  
info@meranerweinhaus.com  
www.meranerweinhaus.com

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

# Weine für die warme Jahreszeit

**Moscato Giallo, Kalterersee, La Rose de Manincor** // Nun gibt es sie wieder: die Jungen '06 er für (fast) alle Gelegenheiten.

Längere Zeit nicht zu haben, jetzt aber gibt es sie wieder: die drei Manincor-Frühjahrs- und Sommerweine *Moscato Giallo*, *Kalterersee Classico* und *La Rose de Manincor*. Die frischen, eben erst abgefüllten Weine des Jahrgangs 2006 passen ideal zu den vor uns liegenden, warmen Monaten.

**MOSCATO GIALLO.** Der Muskateller zählt zu den ältesten in Südtirol angebauten Weinsorten. Von den meisten Produzenten „lieblich“ abgefüllt, entwickelt sich unser trocken ausgebaute „Moscato Giallo“ zum Liebling der Weinwelt. Die Reben wachsen auf Mazzon bei Kaltern, eine sehr steile nach Süden ausgerichtete Hanglage mit extremer Sonneneinstrahlung. Diese Lage und die Bodenbeschaffenheit sind ideal für den Charakter dieses Weines, der auf Grund seiner feinen Aromatik und Säurestruktur gerne als Aperitifwein ausgewählt wird.

Seit 1996, Manincors erstem

**KALTERERSEE CLASSICO.** Der Lokalmatador. Ein Wein, der keinen Kalterer auf Dauer ruhig stehen lässt, und allmählich hat er auch so manche Sünde der Vergangenheit hinter sich gebracht.

Auch wir nehmen diese Tradition sehr ernst. Unser Kalterer kommt aus den besten Lagen des Kalterer Sees und ist uns schon deshalb eine echte Verpflichtung. Durch seine Aromatik, Frucht und Bekömmlichkeit ist er ein Wein, der wie kaum ein zweiter durch den Tag begleitet. Leicht gekühlt (12–14 Grad), passt er besonders gut zur Südtiroler Küche, zu Pasta, gekochtem Fleisch und auch zu gegrilltem Fisch.

**LA ROSE DE MANINCOR.** Früher war in Südtirol Roséwein gleichzusetzen mit „Lagrein Kretzer“. Manincor geht seit 1999 einen anderen Weg: Als „saignée“ (Saftabzug) und Wein der jungen Rebanlagen hat La Rose de Manincor auch in Süd-

# Vini per la stagione calda

**Moscato Giallo, Lago di Caldaro, La Rose de Manincor** // Ormai pronti: la „giovane produzione“ 2006 per (quasi) tutte le occasioni.

Alungo attesi, sono dunque tornati, i tre vini di Manincor per la primavera e l'estate: Moscato Giallo, Lago di Caldaro Classico e La Rose de Manincor. Freschi e appena imbottigliati, i vini dell'annata 2006 sono l'abbinamento ideale per i mesi caldi ormai vicini.

**MOSCATO GIALLO.** Un vitigno tra i più antichi coltivati in Alto Adige, e le cui uve vengono lavorate dalla maggior parte dei produttori in un vino amabile, mentre il nostro „Moscato Giallo“, vinificato „secco“, è già uno dei preferiti sul mercato. I vigneti si trovano in località Mazzon presso Caldaro su ripidi pendii esposti a sud con prolungato irraggiamento solare. La posizione e il terreno sono presupposti ideali per la tipicità di questo vino, che viene sorseggiato volentieri come aperitivo per l'aromaticità e l'acidità delicate. Il nostro Moscato Giallo appartiene fin dalla prima annata, nel 1996, ai vini più apprezzati di

**LAGO DI CALDARO CLASSICO.** La „star“ tra i vini tipici, un vino che non fa dormire sonni tranquilli ai suoi pari e che si è lasciato definitivamente alle spalle un passato non sempre brillante.

La tradizione è una cosa seria e il nostro Lago di Caldaro proviene dai migliori vigneti per la Schiava: la sua vinificazione è per Manincor un impegno della massima serietà. I suoi aromi, il suo fruttato, la sua digeribilità ne fanno un vino in grado di accompagnare ogni occasione della giornata. Bevuto appena fresco (12°–14°C) si abbina perfettamente ai piatti della cucina altoatesina, ai primi piatti, ai lessi, ma anche alle grigliate di pesce.

**LA ROSE DE MANINCOR.** In passato i rosé dell'Alto Adige erano un tutt'uno con il „Lagrein Kretzer“. Dal 1999 Manincor ha percorso un'altra strada, quella della vinificazione in rosato sia tramite salasso di mosto che prediligendo uve dagli impianti più giovani; La Rose de Manincor si



Jahrgang, zählt unser Goldmuskateller zu den Favoriten. Italien, Deutschland, England oder USA – überall feiert er großen Erfolg, wie folgende Bewertungen zeigen: ausgewählt für die 100 besten Weine des „Guida ai Migliori Vini d'Italia 2007“, „Berliner Weinführer“, Weißwein der Jahres 2001, 86 Punkte im amerikanischen Fachmagazin „Winespectator“.

Passt neben kühlen Vorspeisen auch überall dort, wo die asiatische Küche gepflegt wird.

tirol wieder viele Liebhaber gewonnen. Frucht vereint mit Fülle, Saftigkeit und großem Trinkspaß lassen unseren Rosé auch zu einem großen Frühlings- und Sommerrenner werden. Passt zu gewürzten Vorspeisen, zu gebratenem und geräuchertem Fisch und zu weißem bzw. gegrilltem Fleisch. //

**Tipp:** Diese wunderbar frischen Weine sind heiß begehrt – sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Flaschen:

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)

Manincor; dall'Italia all'Inghilterra, dalla Germania agli USA, dappertutto ha ottenuto successi, come mostrano i suoi riconoscimenti: tra i 100 vini migliori per la „Guida ai Migliori Vini d'Italia 2007“, vino bianco dell'anno 2001 per il „Berliner Weinführer“, 86 punti per la rivista statunitense specializzata „Winespectator“.

Oltre agli antipasti freddi si accompagna ottimamente alle diverse espressioni della cucina asiatica.

è conquistato in fretta estimatori anche in Alto Adige. Vino fruttato e al contempo corposo ed intenso, ma di facile beva, tanto da divenire un prodotto di successo per i mesi primaverili ed estivi. Si accompagna ad antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e a carni bianche o grigliate. //

**Un suggerimento:** sono vini freschi molto ricercati, assicuratevi per tempo le vostre bottiglie! Su [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

**Wines for the warm season: Moscato Giallo, Kalterersee, La Rose de Manincor** // Long out of stock, now available once again: Manincor's three spring and summer wines *Moscato Giallo*, *Kalterersee Classico* and *La Rose de Manincor*. The fresh and only recently bottled 2006 wines are ideal for the approaching warm months. // *Moscato Giallo*. The Muscat vine is one of South Tyrol's longest-established varieties. Manincor produced Moscato Giallo (Goldmuskateller) for the first time in 1996 and since then this captivatingly aromatic wine has been one of our favourites. It has registered enormous success everywhere, in Italy, Germany, the UK and USA. // *Kalterersee Classico*. Our local star wine. Few other light reds are so versatile. A peerless social drinking wine, it is refreshing on its own when lightly chilled and is an excellent partner for the South Tyrolean cuisine, pasta, pizza, boiled meat dishes and even grilled fish. // *La Rose de Manincor*. Made from red grapes using free-run juice vinified as white wine, and from grapes produced on our young vines, La Rose de Manincor has gained in popularity once again both at home and abroad. Fruit combined with body, succulence and unbounded drinking pleasure! Tip: These wonderfully fresh wines are in great demand, so ensure you secure your bottles in time: [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

# Der Natur anvertrauen

Fast unbemerkt, ohne großes Aufsehen ging im Jahr 2006 eine für Manincor grundlegende Veränderung über die Bühne: **die Umstellung auf eine biologisch-dynamische Landwirtschaft.** // Michael Graf Goëss-Enzenberg über die dahinter stehenden Beweggründe.

Wenn man Dinge etwas anders macht als andere, wird man genau beobachtet. Wir haben die Umstellung auf biologisch-dynamischen Weinbau – kurz: *Biodynamie* genannt – zwar nicht an die große Glocke gehängt und werden das auch weiterhin nicht tun, aber: Sofort tauchten in unserem Umfeld Fragen auf, was das genau sei und warum wir das täten. So werde ich an dieser Stelle versuchen, etwas Aufklärung zu leisten.

**Natur als selbstverständliches Ideal.** Es ist für mich und für meine Familie ganz selbstverständlich, möglichst gesund und natürlich zu leben. Das gilt für die Ernährung genau so wie beispielsweise auch im Bereich der Medizin: Seit Anfang der 90er Jahre vertrauen wir wo immer möglich homöopathischen Heilmethoden – und das mit großem Erfolg! Es war mein lange gehegter Wunsch, diese unsere „natürliche Einstellung“ auch in unserem Weingut zum Ausdruck zu bringen, auch in diesem Punkt sollte unser Anspruch sichtbar sein, „reine“ Weine zu produzieren.

Der Aufbau unseres Weingutes 1996 und speziell auch der Neubau unseres Weinkellers standen deshalb von Anfang an im Zeichen des Respektes und der Verbundenheit mit der Natur: natürliche Energiekonzepte, natürliche Verarbeitung der Trauben, Nutzung der Schwerkraft anstatt von Pumpen und vieles mehr. Jedoch hatte ich damals noch nicht den Mut, die gesamte Landwirtschaft auf eine vollständig ökologische Produktionsweise umzustellen.

**Schritte zur Biodynamie.** Wir begnügten uns vorerst mit dem „integrierten“ Anbau. Nachdem wir aber Ende 2005 Dr. Andrew Lorand, einen erfahrenen Biodynamiker und Professor an Universitäten in Kalifornien, kennenlernten, war für mich der Weg zur Biodynamie klar.

Dr. Lorand berät und lehrt uns seit Jänner 2006, ab diesem Zeitpunkt haben wir unsere gesamten Weingärten (zur Zeit 48 ha) auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Das bedeutet nicht, dass wir jetzt schon Biowein haben – es heißt jedoch, dass alle unsere Arbeitsschritte, unser Denken und Tun im Weinberg und im Keller dieser Ausrichtung konsequent folgen.

Die offizielle bzw. gesetzlich geregelte Umstellungsphase dauert 3 Jahre. Die Zeit, unsere Bodenfruchtbarkeit nachhaltig zu verbessern, den Humusaufbau durch Kompostierung zu fördern und den Einfluss unserer Planeten so mit einzubeziehen, dass die Weintrauben und folglich die Weine nachhaltig von noch feinerer Qualität sind, wird länger dauern.

Ziel dieser Wirtschaftsweise ist es, den landwirtschaftlichen Betrieb wieder als ganzheitliches System zu sehen. Der Betrieb sollte so weit wie möglich in der Lage sein, den Bedarf an Dünge- und Hilfsmitteln selbst herzustellen.

**Biodynamie – in aller Kürze.** Die biodynamische Wirtschaftsweise hat positiven Einfluss auf die Bodenstruktur, das Pflanzenwachstum, die Pflanzengesundheit und folglich auch auf die Weinqualität. Hier die wichtigsten Elemente in aller Kürze:

- *Wir beziehen die Mondphasen ein:* Die Mondphasen, die kosmischen Rhythmen der Sonne und der Planeten, haben großen Einfluss auf alles, was Wasser führt, und auf alles, was wächst. Also beziehen wir diese Rhythmen in unsere Arbeitsschritte mit ein.
- *Wir verbessern die Bodenstruktur:* Die Grundlage ist, die Bodenstruktur durch eine aktive, gezielte Humuswirtschaft zu verbessern, durch Bodenbearbeitung und Ein-saaten sowie wechselnde Begrünung der Rebe eine ausgeglichene und ideale Ernährung zu gewährleisten. Somit ist sie gestärkt und dadurch weniger angreifbar für Krankheiten und Schädlinge.
- *Wir stärken Boden und Pflanze:* Für den Bodenaufbau und die Pflanzenstärkung werden sogenannte „Präparate“ eingesetzt, Kompostpräparate und Feldspritzpräparate. Die Kompostpräparate werden aus den 6 Heilpflanzen – Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian – bereitet und dem Kompost zugesetzt. Die Feldspritzpräparate werden auf Boden und Pflanzen gespritzt. Diese sind das Calciumpräparat 500 und das Kieselerdepräparat 501. – Verschiedene Tees, u.a. aus Brennnessel, Kamille und Ackerschachtelhalm, werden ebenfalls zur Feldspritzung eingesetzt, sie wirken sowohl pflanzenstärkend als auch beruhigend und verfügen teilweise über eine fungizide Wirkung. Kupfer und Schwefel dürfen als natürliche Wirkelemente in kleinen, genau festgelegten Mengen in allen ökologischen Anbaurichtungen zum Pflanzenschutz verwendet werden.

- *Zu guter Letzt: mehr Verständnis für die Natur für alle im Betrieb.* In einem gewissen Sinn werden wir in unserem Betrieb zu „Diagnostikern“ ausgebildet, um mehr Verständnis über natürliche Zusammenhänge zu erlangen und den Gesundheitszustand des Weinberges und der Pflanzen erkennen zu können. Und das gilt nicht nur für die Mitarbeiter in den Weingärten: Der gesamte Betrieb, von der Buchhaltung bis hin zum Verkauf, lernt mit uns die faszinierende Welt der Biodynamie kennen, um so unsere Qualitätsorientierung mitzerleben.

**Ein „einfaches“ Ziel.** Die Verbesserung der Bodeneigenschaften, das harmonische Wachstum der Reben und mehr Widerstandsfähigkeit, die Verbesserung der Qualität der Trauben, eine gut verlaufende natürliche Gärung, gut strukturierte, komplexe, authentische und feine Weine – all jenes dient schließlich einem einzigen Ziel: „einfach“ *mehr Genuss im Glas!* //



**Kamillenblüten – beruhigen die Pflanze**  
I fiori di camomilla equilibrano le piante



**Dr. Andrew Lorand im Gespräch**  
A colloquio con il prof. Andrew Lorand



**Verborgenes auf Schritt und Tritt**  
Dalla materia nasce la vita

**Putting our trust in nature.** // Michael Count Goëss-Enzenberg on the motivation behind the changeover to biodynamic husbandry.

It is only natural for myself and my family to live as healthily and as close to nature as possible. This is as true of our diet as it is, for example, of the sphere of medicine. In this respect I have long cherished the desire to express and apply this 'natural attitude' in our wine estate and make evident our wish to produce 'pure' wine.

When we established and began developing our wine estate in 1996, and especially when we built our new winery, our guiding principle was always respect for and closeness to nature: natural energy concepts, natural processing of grapes, using gravity rather than pumps and plenty of other measures. – Our agricultural methods were based on 'integrated' cultivation techniques. However, when at the end of 2005 we became acquainted with Dr. Andrew Lorand, experienced in bio dynamics and professor at Universities in California, the argument for bio dynamic cultivation methods became compelling.

Dr. Lorand has been advising and teaching us since January 2006 and since then we have transformed our entire wine estate (at present 48 hectares of vineyards) according to biodynamic cultivation techniques. This does not mean

# Affidarsi alla natura

Nel corso del 2006 si è compiuta a Manincor una trasformazione epocale, ma in modo quasi impercettibile e senza grande clamore: **il passaggio alla coltivazione biologica dinamica.** // Il conte Michael Goëss-Enzenberg racconta motivazioni e retroscena.



Ackerschachtelhalm  
L'equiseto



Ausbildung der nächsten Generation  
La nuova generazione impara il mestiere

Quando si fa qualcosa di diverso dagli altri, si viene osservati più da vicino. Non abbiamo annunciato ai quattro venti il nostro passaggio alla viticoltura *biologica dinamica* (ovvero all'agricoltura biodinamica), né lo faremo in futuro, ma subito nel nostro contesto sono state poste molte domande su cosa fosse in realtà e perché avessimo fatto questa scelta. Cercherò in questa sede di dare alcune risposte e spiegazioni.

**La natura come un ideale scontato.** Per me e per la mia famiglia è del tutto scontato vivere in modo il più possibile salutare e naturale. Questo vale tanto per l'alimentazione quanto per altri campi, ad esempio per la medicina: fin dall'inizio degli anni Novanta ci affidiamo fin dove possibile ai metodi terapeutici dell'omeopatia... e con grande successo! Un mio desiderio a lungo rincorso è stato quello di trasferire questa "vocazione alla natura" anche alla nostra tenuta; anche qui doveva diventare visibile la nostra ambizione di produrre vini "puri".

La realizzazione della tenuta nel 1996 e soprattutto la costruzione della nuova cantina sono avvenute fin dall'inizio coerentemente, nel segno del rispetto e del legame con la natura: naturali sono le idee che riguardano l'energia, la lavorazione delle uve, l'utilizzo della forza di gravità al posto di quella delle pompe. E tuttavia allora non ebbi il coraggio di trasformare l'intero processo agricolo di lavorazione in una produzione totalmente ecologica.

**I passi verso la biodinamica.** All'inizio ci accontentammo di un'agricoltura 'integrata'. Da quando abbiamo conosciuto nel 2005 il prof. Andrew Lorand, esperto biodinamico e docente presso varie università in California, il percorso verso l'agricoltura biodinamica è diventato per me del tutto lineare.

Il professor Lorand ci consiglia e ci segue con i suoi insegnamenti dal gennaio 2006; da questo momento abbiamo convertito tutti i nostri vigneti (attualmente ca. 48 ha) all'agricoltura biodinamica. Ciò non significa che abbiamo già a disposizione vini biologici; vuol dire tuttavia che tutti i passaggi delle nostre lavorazioni, il nostro stesso modo di pensare e le attività nei vigneti e in cantina vanno coerentemente in questa direzione.

La fase ufficiale e regolamentata di trasformazione durerà 3 anni. Ci vorrà ancora molto tempo per migliorare in modo duraturo la fertilità dei nostri terreni, per realizzare la produzione di humus attraverso il compostaggio e per sfruttare l'influsso dei pianeti affinché i nostri tralci e di conseguenza i nostri vini siano nel tempo di qualità ancor più elevata. L'obiettivo di questa gestione è riconsiderare l'intero processo di produzione agricola come un sistema unitario, in modo che la stessa attività agricola sia il più possibile in grado di soddisfare autonomamente il fabbisogno di concimi e degli altri prodotti necessari.

**L'agricoltura biodinamica in estrema sintesi.** La concezione biodinamica dell'agricoltura influisce positivamente sulla struttura del terreno, sulla crescita delle piante, sulla loro salute e conseguentemente sulla qualità dei vini. Eccone i tratti essenziali:

- *Si prendono in considerazione le fasi lunari:* le fasi lunari, i ritmi cosmici del sole e dei pianeti influiscono profondamente su tutto ciò che ha in sé acqua e quindi su tutto ciò che cresce. Questo significa che integreremo questi ritmi nelle nostre diverse lavorazioni.
- *Si migliora la struttura del terreno:* il principio è quello di migliorare la struttura del terreno attraverso una gestione attiva e mirata dell'humus, di raggiungere un'alimentazione equilibrata ed ideale delle piante attraverso un'adeguata lavorazione e semina del terreno, ma anche attraverso il sovescio con le viti. In questo modo la struttura del terreno viene rafforzata e quindi la vite risulta meno aggredibile da malattie e parassiti.
- *Si rafforzano terreno e piante:* la lavorazione del terreno e il rafforzamento delle piante vengono raggiunti attraverso i cosiddetti 'preparati' di compostaggio e i 'preparati biodinamici'. I preparati da compostaggio sono a base di 6 piante officinali (achillea, camomilla, ortica, corteccia di quercia, tarassaco e valeriana) che vengono aggiunte al compost. I preparati biodinamici vengono spruzzati sul terreno e sulle piante; ecco il preparato 500 "corno letame" e il preparato 501 "corno silice". Diversi estratti (tra l'altro di: ortica, camomilla, equiseto) vengono impiegati per i preparati biodinamici che rafforzano e rendono equilibrate le piante oltre ad avere in parte efficacia fungicida. Rame e zolfo in piccole quantità prestabilite possono essere impiegati come principi attivi naturali per la protezione delle piante in tutte le coltivazioni ecologiche.
- *Ed infine: più consapevolezza della natura per tutti coloro che lavorano alla tenuta.* In un certo senso nella nostra azienda vengono tutti formati per acquisire una maggiore comprensione delle interrelazioni naturali e per essere in grado di riconoscere la condizione di salute dei vigneti e delle piante. E ciò non vale solo per chi lavora nei vigneti: l'intera gestione, dalla contabilità alla vendita, impara a conoscere l'affascinante mondo dell'agricoltura biodinamica per poter toccare con mano cosa significa improntare il nostro lavoro alla qualità.

**Un obiettivo "semplice".** Il miglioramento degli attributi del terreno, la crescita armonica delle viti e la loro accresciuta resistenza, il miglioramento della qualità delle uve, una fermentazione ottimale con processi naturali, vini ben strutturati, ricchi, genuini ed eleganti – tutto questo in fondo con un unico scopo: "semplicemente" più piacere nel bicchiere! //

that we already have biological wines in our cellars, though it does mean that all our procedures, our modi operandi, our reasoning and our actions in both the vineyards and winery are consistently oriented towards obtaining biological products. Biodynamic cultivation techniques have a positive influence on the soil structure, plant growth and health of the vines and, ultimately, on the wine quality.

The official statutory changeover phase lasts three years. However it will take longer to achieve lasting improvements in soil fertility, to foster the development of humus in the soils through composting, and thereby to bring to bear the influence of our planet to produce grapes and consequently wines of persistently high quality.

The aim of this method of husbandry is to transform the agricultural operation into an integrated system. The estate should be self-sufficient as far as possible in all the manure and other fertilisers it requires as well as other resources.

Improvements in the properties of the soils, harmonious growth and development, increased hardiness and resistance to ailments in the vines, grapes of superior quality, smooth vinification processes with no hitches, well-structured, complex, authentic and superfine wines – all these things serve one single purpose: 'simply' enhanced enjoyment in the glass! //

Wer schon einmal in Manincor war, dem ist der Eindruck vertraut: hier ist die Vergangenheit ein selbstverständlicher Teil der Gegenwart. Alte Mauern besänftigen auf nachdrückliche Weise den drängelnden Alltag, und wie gewisse Gene gewisse Ähnlichkeiten von einer Generation zur anderen weiterreichen, sorgen die Gerüche, Geräusche und Gänge eines Hauses dafür, dass sich die Bewegungen der Generationen nicht zu weit voneinander entfernen. Kurz: Manincor und die umliegenden Besitzungen sind seit jeher eine eigene, kleine Welt. Die vielen unscheinbaren, oft erst auf den zweiten Blick erkennbaren Spuren erzählen von der „kleinen“ Geschichte ebenso wie von der „großen“. Leo Andergassen, Direktor des Diözesanmuseums Brixen und einer der renommierten Kunsthistoriker in Südtirol, erzählt diese Geschichte nach. In loser Folge möchten wir Ihnen damit einen Einblick in die Geschichte von Manincor, unserer Familie und deren Besitzungen geben.

# Vom Wohnturm zum herrschaftlichen Renaissanceschloss: *Campan*



Geschlechts verstarb Daniel Campan 1499. Er war Hof- und Futtermeister von König Maximilian I. gewesen. Der Totenschild des letzten Campaners befand sich einmal in der Pfarrkirche von Kaltern und wurde später in den Anstutz zurückgeholt. Die Besitznachfolge traten bis 1536 zunächst die Herren von Weineck an, aus deren Familie Hedwig, die Gemahlin des letzten Campaners, stammte. Diesen ist die interessante spätgotische Stube von 1514 mit den an den Deckenbalken und den Einfassungen der Sitznischen in Flachschnitzerei angebrachten moralisierenden Sinnsprüchen verdankt. Adam von Weineck, Hedwigs Bruder, war kaiserlicher Rat, seit 1518 Schlosshauptmann von Trient und Inhaber mehrere Burgen im Bozner Raum, er ließ Campan wohnlich gestalten.

**DIE MORENBERG ÜBERNEHMEN DEN BAU.** Die manieristische Ausschmückung des Anstutzes ist aber den Morenberg zu verdanken, die hier ab 1582 die bauliche Erneuerung mit dem sog. „Morenbergtrakt“ einleiten. Diese Bauphase fällt in eine für Kalterns Bauwirtschaft prosperierende Zeit, in der sozusagen das Dorfzentrum die heutige Gestalt annahm. Als Baumeister der Anlage ist Silvestro del Gallo in Betracht gezogen. Dieser hatte in Kaltern schon das Wirtshaus „Zum weißen Rössl“ im Unterdorf hochgezogen, dem Steinmetz Bernardo Pariano sind die in Campan in Stein gehauenen Teile zuzuschreiben. An einem Kapitell hinterließ er sein Selbstbildnis. Die renaissancezeitliche Baukunst im Überetsch liegt gänzlich in der Hand welscher Bauleute, die zumeist aus dem Comer Raum hierher kamen. Dass den Morenberg die ästhetische Seite überaus wichtig war, zeigt bereits der Ausbau ihres Stammsitzes in Sarnonico am Nonsberg, wo Wandgemälde, getäfelte Stuben und Öfen zum Raumschmuck gehören. Hier reicht der an zwei Achsen in dreigeschossigen Arkaden angelegte Innenhof in diese Zeit zurück. Thomas von Morenberg gebärdete sich als selbständiger Adelige, der sich weigerte, dem Landesfürsten Maximilian III. den Treueid zu leisten, da er erklärte, er wisse sich dem Fürstentum Brixen zugehörig.

**WANDGEMÄLDE MIT REPRÄSENTATIONSANSPRUCH.** Die baulichen Aktionen konzentrieren sich wiederum am beginnenden 17. Jahrhundert, als ab 1598 die Grafen Thun den Anstutz Campan übernahmen. Mehrere Jahreszahlen weisen in diese Zeit. So wurde die Pflasterung des Innenhofes 1605 durchgeführt. Der Keller erhielt 1602 eine neue Steintür. Im zweiten Stock erhielt der Saal seine neue manieristische Raumfassung. Welcher Maler sich hinter den Initialen WR verbirgt, konnte noch nicht entschlüsselt werden. Er findet sich jedenfalls nicht unter den zeitgleich in Bozen arbeitenden Künstlern. >

**W**enn man heute nach Erinnerungszeichen der Herren von Campan sucht, so ist man angehalten, an der Pfarrkirche von Kaltern die alten Grabsteine in Augenschein zu nehmen. An der Ostseite sind es mehrere Wappensteine mit drei Sicheln im Schild, die an das Geschlecht erinnern. An der Pfarrkirche hatten sie ihre Grabliege. Die wohnliche Behausung aber lag am beschwerlichen Anstieg zur Mendel, im Ortsteil Mitterdorf gelegen. Das ausgedehnte Anwesen dürfte immer noch den alten Besitzständen entsprechen. In der baulichen Fassung wurde viel verändert.

Das Geschlecht derer von Campan war aus Tramin nach Kaltern gezogen, wo sie 1268 einen Wohnturm errichteten, der sich in der heutigen Anlage westlich des Eingangs erhalten hat. Sie arbeiteten sich im Dorfgeschehen hoch und erreichten auch in der Herrschaft des Landes einflussreiche Positionen. Heinrich von Campan wurde vom Gemahl der Margarethe von Tirol die Herrschaft Kaltern als Pflege übergeben. Das Pflegamt befand sich bis ins 15. Jahrhundert in den Händen der Campan. Heinrich von Campan war 1446 Burggraf von Tirol und bis 1453 Pfleger von Kaltern. Er war nicht nur der Stifter der 1414 geweihten Notburgakapelle im Anstutz, sondern auch des Dreikönigsaltars in der Pfarrkirche. Dort bestimmte er auch seine Grabliege. Für die Totenmemoria bestellte er einen eigenen Geistlichen, der die Anniversarien zu halten hatte. Als letzter des

Chi è già stato da Manincor conosce bene questa prima impressione: il passato qui è parte integrante del presente. Gli antichi muri mitigano con efficacia l'incalzante quotidianità e come certi geni trasmettono somiglianze da una generazione all'altra, così i profumi, i rumori e i corridoi di una casa fanno sì che le generazioni, alternandosi, non si allontanino troppo le une dalle altre. Ovvero: Manincor e le sue pertinenze sono da tempo immemore un piccolo mondo a parte. Le molte tracce quasi invisibili e spesso riconoscibili solo ad un secondo approccio, narrano della storia "in piccolo", ma anche di quella "in grande". Leo Andergassen, direttore del Museo Diocesano di Bressanone e uno dei più apprezzati storici dell'arte dell'Alto Adige, ripercorre questa storia. Senza un preciso ordine vogliamo offrirvi una panoramica della storia di Manincor, della nostra famiglia e dei suoi possedimenti.

# Da casa-torre tardomedievale a residenza rinascimentale: *Castel Campan*

**S**e si vogliono cercare oggi le vestigia dei signori von Campan, bisogna recarsi alla parrocchiale di Caldaro e soffermarsi sulle antiche pietre tombali. Sulla parete esterna orientale si scorgono alcuni emblemi araldici in pietra con le tre falci nello scudo, che rimandano al casato. Nella parrocchiale trovarono in effetti sepoltura i signori von Campan, ma la loro dimora si trovava sulla scoscesa pendice che sale alla Mendola, in località Villa di Mezzo, un'estesa tenuta che avrebbe dovuto coincidere grossomodo con gli antichi possedimenti. Molto fu oggetto di trasformazioni architettoniche nel corso del tempo.

La stirpe dei signori von Campan si era trasferita da Termeno a Caldaro, dove aveva eretto nel 1268 una casa-torre che si è conservata nell'odierno edificio, ad ovest dell'ingresso principale. Riuscirono ad inserirsi molto bene nella vita del borgo, raggiungendo anche posizioni di rilievo nella signoria territoriale. Heinrich von Campan ricevette dal consorte di Margareta del Tirolo l'avvocazia nella signoria di Caldaro, che rimase nelle mani del casato fino in pieno XV secolo. Heinrich von Campan fu nel 1446 burgravio e fino al 1453 *advocatus* di Caldaro. Fu donatore non solo della cappella di Santa Notburga all'interno della dimora, consacrata nel 1414, ma anche dell'altare dei Re Magi nella parrocchiale. E qui venne anche sepolto. Per il proprio suffragio diede ordine ad un chierico personale di solennizzare adeguatamente gli anniversari. L'ultimo erede della stirpe, Daniel Campan,

morto nel 1499, fu maresciallo alla corte di Massimiliano I. Il suo scudo funerario si trovava un tempo nella parrocchiale di Caldaro e venne in seguito trasferito alla dimora nobiliare. Quali successori subentrarono fino al 1536 i signori von Weineck, alla cui famiglia apparteneva anche Hedwig, la consorte dell'ultimo esponente dei Campan. A loro si deve la notevole stube tardogotica del 1514 con le incisioni di motti moralizzanti sulla travatura in legno del soffitto e sugli specchi delle nicchie delle sedute. Adam von Weineck, fratello di Hedwig, fu consigliere imperiale e dal 1508 capitano del castello di Trento e proprietario di numerosi castelli nell'area di Bolzano; fu lui a plasmare gli interni di Castel Campan.

**I MORENBERG PRENDONO POSSESSO DEGLI EDIFICI.** Il decoro manieristico della dimora nobiliare fu tuttavia opera del casato dei Morenberg, che a partire dal 1582 cominciarono il rinnovamento architettonico con la cosiddetta "ala Morenberg". Questa fase edilizia coincise con un periodo florido per il settore edilizio a Caldaro, il cui centro storico prese pressoché l'aspetto odierno. Silvestro del Gallo è il nome del mastro costruttore che viene citato per tale opera e che aveva già eretto la locanda "Zum weißen Rössl" (Al Cavallino bianco). Al tagliapietre Bernardo Pariano sono invece da attribuire le parti in pietra lavorata di Castel Campan, dove impresse la propria effigie in un capitello. Le opere architettoniche nel segno del Rinascimento nell'Oltradige nacquero tutte dalle mani di costruttori italiani, provenienti soprattutto dall'area di Como. Che i Morenberg attribuissero grande importanza all'estetica, è testimoniato direttamente dalle architetture della loro residenza a Sarnonico in Val di Non, in cui si ammirano affreschi, stube con rivestimenti lignei, stufe ed altri arredi di complemento. A quest'epoca risale a Manincor il cortile interno disposto su due assi con arcate a tre piani. Thomas von Morenberg si atteggiò a nobile indipendente, rifiutando di sottoporsi al giuramento di fedeltà al principe territoriale Massimiliano III e dichiarando di appartenere al principato di Bressanone.

**AFFRESCHI COME DESIDERIO DI AUTORAPPRESENTAZIONE.** Gli interventi edilizi ebbero un ulteriore slancio e si concentrarono intorno all'inizio del XVII secolo, quando i conti Thun entrarono in possesso della dimora di Castel Campan. Molte datazioni ci rimandano a quest'epoca: ad esempio la pavimentazione del cortile interno, eseguita nel 1605. Le cantine ricevettero nel 1602 un portale in pietra. Al secondo piano il salone fu ristrutturato in stile manieristico. Non è stato ancora possibile decifrare quale pittore si nasconda dietro le iniziali "WR", ma in ogni caso non faceva parte della cerchia di artisti che al tempo lavorava a Bolzano.





> Wandgemälde gehörten zum Muss einer gediegenen herrschaftlichen Ausstattung. Sie waren zunächst an jenen Orten platziert, die als Raumverteiler funktionieren. Im zweiten Stock kommt es zur Darstellung einer Schlachtenserie, die symbolisch das katholische Bekenntnis des Inhabers unter Beweis stellt. Zu sehen sind Ungarnschlachten vom Ende des 16. Jahrhunderts, so der Entsatz von Raab, Győr und Kanizsa. Dabei ist wohl auf das Kriegererbe der Thun angespielt, die mit dem frühen 17. Jahrhundert den Bau übernahmen. Georg Sigmund von Thun stand in Kriegsdiensten und verewigte hier wohl seine militärische Praxis. Als Auftraggeber scheint aber aufgrund der Wappenkombination Johann Cyprian von Thun auf. Die Anlage der Malereien ist geradezu köstlich und eine Rarität im Überetsch, vergleichbar allein mit der Ausstattung im Ansitz Thalegg in Eppan, wo ein Raum ebenso mit Schlachten aus der Zeit des Dreißigjährigen Krieges bemalt ist. Das Interesse an den Tieren, die in menschliche Attitüden schlüpfen, findet sich etwas früher auch in den Arkadenmalereien auf der Churburg in Schluderns. In Campan sehen wir ein auf dem Dudelsack blasendes Schwein, einen gewandeten Hasen, einen lagernden Hirschen, auch sind die Tiere Sinnbilder für die Charaktereigenschaften der Menschen, wenn etwa in einem Emblem auf die unechte Freundschaft angespielt wird: *ficta societas atque amicitia*, Scheingesellschaft und Scheinfreundschaft. Zu sehen sind Bär und Wolf, die über ein weißes Schaf herfallen. Lange konnten die Thun allerdings ihre „Kunst am Bau“ nicht genießen, denn im späten 17. Jahrhundert ging Campan an die Künigl über, die in dieser Zeit mit Johann Georg Graf Künigl den Landeshauptmann stellten.

▲ In den Dekor mischen sich Tierdarstellungen, die menschliche Handlungen vollziehen. Es sind erfreuende Bilder einer „verkehrten Welt“. | Nella rappresentazione si alternano scene di animali che eseguono attività umane. Sono immagini allegre di un “mondo alla rovescia”.

► Das Wappen der Thun zeigt die Auftraggeber der Ausmalung im Saal des Piano nobile an. Zwei Engel halten den mit einer Helmzier bekrönten Wappenschild. | L'emblema del casato dei Thun rivela i committenti delle pitture nel salone del piano nobile. Due angeli sorreggono lo scudo araldico sovrastato da un cimiero.

▼ Der Innenhof atmet heute noch die kühle Eleganz einer manieristischen Säulenarchitektur. An einem Kapitell hinterließ Bildhauer Bernardo Pariano sein Konterfeit. | Nel cortile interno si respira ancor oggi la composta eleganza di un ambiente architettonico a colonne di stile manieristico. Lo scultore Bernardo Pariano ci ha lasciato su un capitello la sua effigie.

**CAMPAN KOMMT IN DEN BESITZ DER ENZENBERG.** Dem Grafen Ignaz Tannenberg ist die Erneuerung der bereits unter den Morenberg 1596 ausgemalten Notburgakapelle verdankt. Die Campan hatten die heilige Dienstmagd wohl aufgrund der Sichel in ihrem Wappen gewählt. Von Notburga von Rattenberg wird berichtet, sie hätte auf wundersame Weise die Kornsichel in Lüften zum Stillstand gebracht, um den Feierabend anzuzeigen. Mit dem Altarblatt wurde um 1754 der Schwazer Maler Christoph Anton Mayr betraut. So zeigt sich die alte Verbundenheit der Tannenberg zu ihrem Stammesbesitz im Unterinntal. Die Weihe der neuen Kapelle hatte 1804 der Churer Bischof Carl Rudolph von Schauenburg vollzogen. Das am Außenbau sichtbare Türmchen wurde 1808 aufgesetzt.

Die Grafen Enzenberg hatten auf dem Erbwege um 1850 Schloss Campan übernommen. In diese Ära fallen umfangreiche Renovierungsarbeiten, die letztlich den Bestand des Anwesens sicherten. Franz Graf Enzenberg baute auch in den sog. Mühlturm am Eingang die Mühle ein und regulierte den Bachverlauf. Zuvor war der Turm u. a. als Taubenturm erbaut worden, am Dachansatz finden sich mehrere Öffnungen für Taubenschläge, wie sich solche auch am Reich am Platz in Kaltern (Drescherkeller) und im Ansitz Kreit in Eppan aus dem späten 16. Jahrhundert nachweisen lassen. Artur von Enzenberg reicherte das Schloss mit Öfen, Bildern, Möbeln und Artefakten an.

Campan ist heute gewissermaßen die „Zentrale“ der Enzenberg'schen Besitzungen, die sich über Tirol verteilen. Den Ansitz bewohnt mit Georg Graf Enzenberg und dessen Ehefrau Elisabeth die älteste Generation der Enzenberg. Diese gaben dem Anwesen ihr unverwechselbares Gepräge. Graf Georg war Zeit seines Lebens um die Erhaltung des Anwesens sehr besorgt. Der denkmalpflegerisch bestens erhaltene Bestand ist ein Juwel unter den schlossähnlichen Ansitzen der Region. Wenn das herrschaftliche Anwesen auch im Laufe der Geschichte in rascher Folge mehrere Besitzer zu verzeichnen hatte, so waren alle vom genius loci, von der Strahlkraft des Ortes berührt, den der Bau und seine daran haftende Kunst heute noch schmücken. Campan stellt gewissermaßen mit dem historischen Weinkeller die Wurzel für die gediegene Weinkultur der Grafen Enzenberg.

Bis 1977 wurde hier im Schlosskeller vinifiziert und der Enzenberg'sche Wein wurde hauptsächlich nach Deutschland, Österreich und in die Schweiz exportiert. Nach fast 20 Jahren Traubenverkauf an die örtliche Genossenschaft eröffnete Michael Graf Goëss-Enzenberg im Ansitz Manincor wieder einen familieneigenen Weinkeller. Manincor ist seitdem Sitz der Weinproduktion und der Wein „Castel Campan“ bildet die Krönung des Weinsortiments. //





> Le pitture parietali facevano parte delle dotazioni necessarie allo status di una dimora signorile di stile e venivano innanzitutto disposte in quegli ambienti che servivano di passaggio e comunicazione. Al secondo piano furono eseguite rappresentazioni di una serie di battaglie a testimoniare simbolicamente la fede cattolica del proprietario. Da ammirare le battaglie d'Ungheria del XVI secolo con la liberazione di Raab, Győr und Kanizsa. Il riferimento è anche all'eredità bellica degli stessi Thun, che all'inizio del XVII presero possesso degli immobili. Georg Sigmund von Thun fu militare e fece immortalare in queste stanze le sue esperienze in guerra. Tuttavia dalla combinazione degli emblemi sembrerebbe che il committente fosse stato Cyprian von Thun. La realizzazione delle pitture è inoltre pregevole e rappresenta una rarità nell'Oltradige, trovando analogia solo negli arredi di palazzo Thalegg ad Appiano, dove un ambiente è stato dipinto con rappresentazioni delle battaglie all'epoca della Guerra dei Trent'Anni. La predilezione per gli animali che assumono atteggiamenti antropici si riscontra anche in epoca di poco precedente nelle pitture delle arcate di Castel Coira a Sluderno. Qui sono raffigurati un maiale che suona la zampogna, un coniglio vestito, un cervo sdraiato; inoltre gli animali divengono la personificazione simbolica di caratteri e disposizioni degli esseri umani, ad



esempio quando si fa riferimento all'allegoria di un'amicizia non sincera: *ficta societas atque amicitia*. Si vedono un orso e un lupo che si gettano su una pecora bianca. Tuttavia il casato dei Thun non poté godere di quella "arte edificatoria" per lungo tempo in quanto nel tardo XVII secolo Castel Campan passò nelle mani dei Künigl, famiglia al tempo in vista grazie al conte Johann Georg Künigl che ricopriva la carica di capitano della signoria territoriale.

### GLI ENZENBERG ENTRANO IN POSSESSO DI CASTEL CAMPAN.

Si devono a Ignaz Tannenberg i lavori di ristrutturazione della cappella di Santa Notburga, affrescata ancora sotto i Morenberg nel 1596. I nobili Campan avevano scelto quella santa proprio per le falci presenti nel loro emblema. Di Notburga da Rattenberg si racconta che avesse miracolosamente sospeso in aria una falce da grano per indicare che era giunta l'ora del riposo domenicale. Della pala dell'altare fu incaricato nel 1754 il pittore Christoph Anton Mayr di Schwaz. In questo modo i Tannenberg mostravano il loro legame con i territori aviti nella Bassa Valle dell'Inn. La nuova cappella venne consacrata nel 1804 dal vescovo di Coira, Carl Rudolph von Schauenburg. La torretta visibile all'esterno della costruzione fu sovrapposta nel 1808.

I conti Enzenberg giunsero per via ereditaria in possesso di Castel Campan nel 1850. A quest'epoca risalgono le grandi opere di ristrutturazione che misero in sicurezza il patrimonio immobiliare della tenuta. Il conte Franz Enzenberg fece modifica-

re la cosiddetta "torre del mulino" all'ingresso e regolare il corso del torrente limitrofo. In precedenza la torre era stata realizzata come piccionaia: appena sotto il tetto si trovano numerose aperture per i volatili; analoghe situazioni architettoniche risalenti al XVI secolo sono presenti al Reich am Platz a Caldaro (cantina Drescherkeller) e presso la dimora Kreit ad Appiano. Artur von Enzenberg arricchì il castello con stufe in maiolica, mobili e altri manufatti.

Castel Campan è oggi in un certo senso il 'centro' dei possedimenti della famiglia Enzenberg, sparsi nel Tirolo. La dimora fu abitata dal conte Georg Enzenberg con la moglie Elisabeth, la più antica generazione della famiglia, che diedero alla tenuta la loro inconfondibile impronta. Nel corso di tutta la sua vita il conte Georg si impegnò moltissimo per il mantenimento degli immobili; il patrimonio immobiliare, uno dei meglio conservati dal punto di vista della tutela dei beni architettonici, è un gioiello tra le dimore signorili e i castelli della regione. Anche se la tenuta nel corso della sua storia è passata in rapida successione sotto diversi proprietari, tutti furono sensibili al *genius loci*, alla forza d'attrazione del luogo che ancor oggi gli edifici e l'arte che in essi si esprime abbelliscono. Con la sua storica cantina, Castel Campan rappresenta le radici per la genuina cultura del vino dei conti Enzenberg.

Fino al 1977 la vinificazione avveniva nella cantina del castello e il vino degli Enzenberg veniva esportato principalmente in Germania, Austria e Svizzera. Per circa vent'anni le uve vennero poi cedute alla locale cantina sociale, fin a quando il conte Michael Goëss-Enzenberg ha nuovamente inaugurato nella dimora di Manincor una cantina di produzione vinicola privata. Da allora Manincor è nuovamente sede di produzione e Castel Campan rappresenta il vino di punta dell'assortimento della casa. //

*The Manincor estate has long been a small world of its own, a world which has always exerted a formative influence on its people. Here we would like to provide you with insight into the history of Manincor, our family and the estates they have owned.*

#### From house keep to manorial renaissance castle: Campan

If one is searching for memorials and vestiges of the Lords of Campan, one need look no further than the parish church of Kaltern and the old headstones in its graveyard. There are several grave slabs on the eastern side bearing three sickles, the family's coat-of-arms. The parish church was the family burial place, while their comfortable dwelling was situated on the arduous climb up to the Mendel mountain, in the hamlet of Mitterdorf. The present-day expansive stately home probably corresponds to the extent of the old complex, though much has changed in the building's fabric.

The Campan dynasty, originally from Tramin, moved to Kaltern where they built a house keep in 1268 which has survived in the present-day building to the west of the entrance. They achieved prominence in the village and eventually became influential among the rulers of Tyrol. The last of the dynasty, Daniel Campan, died in 1499. He had been Master of the Household and Cavalry Master under King Maximilian I. The property initially passed on to the Lords of Weineck in 1536, the family from which Hedwig, wife of the last of the Campan dynasty, came. Thanks are due to them for the interesting late Gothic wood-panelled living room dating from 1514 with flat-carved moralistic epigrams in the ceiling beams and frames of the seating recesses.

However, the stately building's Mannerist ornamentation was executed by the Morenberg family, who began rebuilding the complex in 1582 starting with the "Morgenberg Wing". This building phase took place in a period of prosperity for Kaltern's construction trade, during which the village centre obtained its present-day appearance. The renaissance-style architecture in the Eppan and Kaltern area was designed entirely by Italian masters, mainly from the area of Como. The Morenberg dynasty placed great importance on aesthetics, as evidenced by the extension work carried out on their ancestral seat at Sarnonico in Val di Non where the interior decoration includes wall paintings, wood-panelled living rooms and stoves.

*Representational wall paintings.* The building activities were concentrated around the early 17th century, following the takeover of the Campan manor by the Counts of Thun in 1598. Several dates point to this period. For example the inner courtyard was paved in 1605, while the cellar was rebuilt in 1602 and the hall on the second floor was embellished in Mannerist style.

Wall paintings were among the must-haves for dignified, stately interior furnishings. Initially frescoes were painted in all positions which partitioned spaces. On the second floor a series of battle scenes are depicted, which symbolically reveal the owner's Catholic faith. They are battles fought in Hungary at the end of the 16th century and feature the horrors of Győr (Raab in German) and Kanizsa. The conception of the paintings is absolutely exquisite and a rarity in the area, comparable alone with the furnishings in the Thalegg manor at Eppan where a room is likewise embellished with paintings depicting the Thirty Years' War (1618-1648). However the Thun dynasty were not to enjoy their "art in building" for long, for Campan was acquired by the Künigl family in the late 17th century, and in this period Johann Georg Count Künigl became provincial governor.

*Ownership of Campan passes to the Enzenberg family.* The chapel dedicated to St. Notburga was decorated with murals in 1596 during the Morenberg ownership and subsequently renovated by Count Ignaz Tannenberg. The painter from Schwaz, Christoph Anton Mayr, was commissioned to paint the altarpiece in 1754, while the small tower was built in 1808.

The Counts of Enzenberg succeeded to the ownership of Campan Castle in 1850. Extensive renovation work was carried out in this period, ultimately ensuring the survival of the property. Artur von Enzenberg enriched the castle with stoves, paintings, furniture and artefacts. Today Campan is to an extent the "headquarters" of the Enzenberg estates and properties which are scattered throughout Tyrol. Today the latest generation of the Enzenberg family, Georg Count Enzenberg and his wife Elisabeth live in the manor. All his life Count Georg has been concerned about the preservation of the property, which today is a gem among the region's castle-like noble residences. With its historic wine cellar, Campan to a certain extent represents the source of the distinguished and deep-rooted wine culture established by the Counts of Enzenberg.

Until 1977 the castle cellars were used to make the estate's wines which were exported mainly to Germany, Austria and Switzerland. The grapes were subsequently supplied to the local growers' co-operative cellars for almost 20 years, until Count Michael Goëss-Enzenberg once again built a family winery in the Manincor manor house. Manincor is now the hub of the estate's winemaking activities and the "Castel Campan" wine is the jewel of the Manincor range. //



## Franzobel las Wein

„Aber reden wir über den Wein“ – mit diesen Worten beginnt der Text des österreichischen Schriftstellers Franzobel, den er eigens für das Kalterer Weinlesebuch verfasste. Nur: Ihn verschlägt es in seinen Texten gerne woanders hin. Postmodern, sagen manche. Mit der Sprache, mit den Wörtern von einem Stein zum anderen springen, so könnte man seine Texte auch charakterisieren. Und so schweift sein Text über Kaltern immer wieder ab, beobachtet mehr oder weniger gewollt nicht so sehr den Wein selbst als vielmehr die Dinge um den Wein herum (ohne die er genau besehen auch keinen Sinn ergäbe): „In Kaltern läuten ständig die Glocken, Tag und Nacht, dauernd wird einem ins Hirn gebimmelt“, steht da zum Beispiel, und an anderer Stelle ergibt sich eine interessante Frage. „Aber reden wir vom Wein? Nein, von den Frauen, von der jungen hübschen Kaltererin. Wo ist sie nur? Tja, vermutlich hält man in Kellern sie versteckt“.

... Aber, bevor wir hier zu viel zitieren, reden wir nicht weiter von seinen Texten, die lesen Sie besser im Weinlesebuch und den Büchern von Franzobel direkt nach. Reden wir nur noch kurz davon, dass Franzobel am 22. September 2006 im Rahmen der „wein.kaltern“-Lesereihe zu Gast war in Manincor. Ein lauer Herbstabend war es, passend zur Jahreszeit mit vielen Blättern, teils auch noch gar nicht veröffentlichten. //

Das **Weinlesebuch** gibt es an vielen Stellen Kalterns zu kaufen (nachfragen!). Über das aktuelle Programm von wein.kaltern informieren Sie sich unter [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com) oder direkt bei: wein.kaltern, I-39052 Kaltern, Marktplatz 8, Fon +39 0471 965 410

## Franzobel: leggere il vino

“Ma parliamo del vino” – con queste parole comincia il testo che lo scrittore austriaco Franzobel ha composto appositamente per il “Libro del vino” di Caldaro. Solo che lo si ritrova spesso e volentieri altrove nelle sue opere. Alcuni dicono: postmoderno. Saltare da un sasso all’altro, da una parola all’altra: così si potrebbero caratterizzare i suoi testi. E allo stesso modo il suo contributo su Caldaro continua a fare digressioni, non sta troppo ad osservare intenzionalmente il vino, ma piuttosto le cose che lo circondano (senza le quali considerarlo non avrebbe gran senso): “Oltre a ciò a Caldaro suonano continuamente le campane, giorno e notte, di continuo ti tintinnano il cervello”, si legge ad esempio, e in un altro passo viene posta questa domanda interessante. “Ma parliamo del vino? No, delle donne, della giovane, carina caldarese. Ma dove sta? Già, probabilmente viene tenuta nascosta nelle cantine”.

... ma non vogliamo anticipare troppo e quindi non raccontiamo altro dei testi che possono essere meglio letti nei libri di Franzobel e nel “Libro del vino” di Caldaro. Ricordiamo ancora brevemente l’evento che ha visto Franzobel ospite a Manincor il 22 settembre 2006 nell’ambito della serie di incontri di “wein.kaltern” con alcuni scrittori. Una serata tiepida d’autunno, con molti fogli – come si addice alla stagione – in parte mai pubblicati. //

Il **Libro del vino** si può acquistare in molti luoghi a Caldaro, richiedere informazioni. Per ricevere notizie sui programmi di wein.kaltern, visitare il sito [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com) o rivolgersi direttamente a: wein.kaltern, I-39052 Caldaro, Piazza Principale 8, Tel.: +39 0471 965 410



## Manincor heißgeliebt

Wer das Büro in Manincor regelmäßig betritt, findet dort – unter anderem – eine stetig wachsende Zahl an Magazinen, Zeitungen und Zeitschriften aus aller Damen und Herren Länder auf dem großen Schreibtisch liegen: *Geo Saison, Golf Journal, Natural Style, architecte, Terre del Vino, essen e trinken, Wine International, Playboy, Women, Weinwelt, Profil, plaisir de la maison, Saison, Alles über Wein, Der Feinschmecker, architektur aktuell, Io donna, Cucina e Vini, Baumeister, Frames* und *apéro* liegen dort, schön aufgereiht, seit kurzem sogar *De architecturà* (für die wenigen unter uns, die dieses Magazin nicht kennen: eine hoch ambitionierte Architekturzeitschrift aus dem frisch gebackenen EU-Land Rumänien). Und in jedem dieser Titel findet sich – Manincor.

Das Weingut wird also gerne besucht, bestaunt, besprochen. Das erwähnen wir durchaus mit einer Portion Demut: Wir wissen, dass es bei der heutigen Qualitätsdichte am Weltmarkt nicht reicht, nur „gute Weine“ zu produzieren. Auch das Drumherum ist wichtig.

Der Grundtenor nahezu aller in den zurückliegenden Jahren publizierten Texte und Beiträge bringt die offensichtlich geglückte Symbiose zwischen Tradition und Gegenwart in Manincor zum Ausdruck, bei den Weinen ebenso wie in der Architektur des Weingutes. Mehr kann man sich eigentlich nicht wünschen.

Für Interessierte: Presseberichte über Manincor finden Sie, regelmäßig aktualisiert, online unter [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

## Grande passione per Manincor

Chi frequenta regolarmente gli uffici di Manincor, sa di trovarvi, tra le tante altre cose, un numero in costante crescita di riviste, quotidiani, periodici femminili e maschili da tutto il mondo, là sulla grande scrivania: *Geo Saison, Golf Journal, Natural Style, architecte, Terre del Vino, essen e trinken, Wine International, Playboy, Women, Weinwelt, Profil, plaisir de la maison, Saison, Alles über Wein, Der Feinschmecker, architektur aktuell, Io donna, Cucina e Vini, Baumeister, Frames* e *apéro* sono lì, ben allineati. Da poco addirittura *De architecturà*: per i pochi tra noi che non conoscono la rivista, si tratta di un periodico di architettura di grandi ambizioni pubblicato in Romania, fresco membro dell’Unione Europea. E nelle pagine di ognuna di queste testate si trova Manincor!

La tenuta riceve spesso visite, la si ammira e se ne parla volentieri. Lo ricordiamo con un pizzico di umiltà: sappiamo bene che nell’affollarsi di prodotti di qualità sul mercato globale non basta più solo produrre “buoni vini”. È importante anche tutto ciò che vi gira attorno.

Il filo rosso che viene messo in luce in quasi tutti i testi e saggi pubblicati negli anni passati riguarda la simbiosi, a Manincor effettivamente ben riuscita, fra tradizione e contemporaneità per quel che riguarda sia i vini sia l’architettura della tenuta. Di più non è davvero lecito augurarsi.

Per chi avesse interesse all’argomento, una rassegna stampa regolarmente aggiornata si trova on-line sul sito [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

## Kellereibesichtigungen

Manincor ist ein offenes Weingut – so war der Kellerneubau von Anfang an konzipiert und wir freuen uns, wenn Weinliebhaber aus aller Welt ihr Interesse für unsere Arbeit durch einen Besuch in Manincor ergänzen.

Mehr als 10.000 Besucher haben seit der Eröffnung den neuen Weinkeller in Manincor besucht. Für uns sind diese Besichtigungen eine wichtige Verpflichtung: Freude einerseits wie auch eine gewisse Herausforderung organisatorischer Art andererseits. Deshalb gibt es Führungen in Manincor nur nach Voranmeldung (wobei wir sehr bemüht sind, den Wünschen der Besucher, wo immer möglich, zu entsprechen).

Interesse an einer Kellerführung? Rufen Sie bitte Frau Anita Crepez an, Fon: +39 0471 960230, oder per Mail: [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)

## Visite alla cantina

Manincor è una tenuta aperta, questa era fin dall’inizio la concezione anche nella costruzione della nuova cantina e siamo contenti se gli estimatori da tutto il mondo mostrano interesse per Manincor.

Più di 10.000 visitatori hanno osservato la nuova cantina Manincor dal giorno della sua inaugurazione. Queste visite rappresentano per noi un duplice e importante impegno: da un lato la gioia, dall’altro una certa sfida, anche dal punto di vista organizzativo. Per questo motivo le visite guidate a Manincor avvengono solo su prenotazione, e noi ci impegniamo al massimo per soddisfare i desideri dei visitatori.

Se siete interessati ad una visita guidata della cantina Vi preghiamo di chiamare la signora Anita Crepez al numero +39 0471 960230, oppure: [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)





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

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

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

### Moscato Giallo

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

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

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



### Réserve della Contessa

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

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

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



### La Rose de Manincor

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

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

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



### Kalterersee Classico

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

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

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



### Réserve del Conte

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

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

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



### Lagrein

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

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

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



### Sophie

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

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

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



### Mason

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

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

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



### Cassiano

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

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

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



### Lieben Aich

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

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

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



### Mason di Mason

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

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

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



### Castel Campan

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

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

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





# manincor

Notiziario  
della tenuta  
IV-2007

# 07

Festeggiamo!

## Ecco i primi vini 2006!

**Moscato Giallo, Lago di Caldaro, La Rose de Manincor //**

Tre vini per (quasi) tutte le occasioni (p.3)



In questa edizione:

**Affidarsi alla natura //** Il conte Michael Goëss Enzenberg descrive il passaggio alla coltivazione biodinamica (p.4)

**Da casa-torre tardomedievale a residenza rinascimentale: Castel Campan** – Eventi nel corso del tempo (p.6)

**I vini Manincor 2007 //** Panoramica dell'assortimento con brevi descrizioni (p.11)