

# BLUARTE

## Wine Tasting Manincor 20 emozioni nei calici

**Wine Tasting Manincor 20 a Castel Campan. The spirit of Manincor affiora da ogni calice e trova magica corrispondenza nel gesto di Michael e Sophie.**

*Redazione*



**Caldaro (BZ)** - Wine Tasting Manincor 20. Una strepitosa degustazione presso Castel Campan appartenuto ai signori von Campan fin dal 1268. Nel corso dei secoli si sono avvicendati molti proprietari ognuno dei quali ha apportato restauri e modifiche, dalla famiglia Morenberg, nel 1582 ai conti Thun che entrarono in possesso della dimora all'inizio del XVII secolo. I conti Enzenberg giunsero per via ereditaria in

possesso di Castel Campan nel 1850, che s'impegnarono moltissimo per il mantenimento del patrimonio immobiliare, uno dei meglio conservati nella regione altoatesina, dal punto di vista della tutela dei beni architettonici. Anche le cantine subirono negli anni modifiche e restauri, infatti 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 cedute alla locale cantina sociale. L'era del cambiamento inizia nel 2004, quando il conte Michael Goëss-Enzenberg inaugura 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.

**Wine Tasting Manincor 20.** Nel fascino sopito del tempo, Castel Campan accoglie i suoi ospiti e la sala degustazione è una partitura armonica abilmente orchestrata tra le fibre del tempo e gli impulsi del presente. Imprinting moderno e allure d'epoca per tocchi di design capace di risvegliare il carattere del luogo. Imponenti e austere botti come sentinelle del passato vegliano sulla nostra degustazione. Un lungo tavolo ricavato come gli sgabelli dalle antiche doghe. Sapiente intreccio dall'effetto scenografico elegante e particolarissimo.



Ed è proprio qui che si svolge la Wine Tasting Manincor 20. Quattro differenti annate per ciascuna delle cinque etichette proposte.

Celebrate art of wine Manincor. Sophie nelle annate 2012 - 2010 -2001 -1999. Chardonnay, Viognier Sauvignon Blanc, un omaggio alla contessa Sophie che esprime uno stile garbato, raffinato easy e chic, come Lady Sophie!

Freschezza e acidità, mineralità e sapidità in un gioco di equilibrio che se nelle annate più vecchie richiama al naso note molto ricche per una maggior presenza di Sauvignon, nelle più recenti la verve persistente e la struttura lo rendono decisamente di classe.

Lieben Aich nelle annate 2010 - 2004 -2001 - 2000. Sauvignon blanc in purezza. Oro brillante che richiama l'iride e rimanda a sensazioni esotiche impreziosite da una mineralità che gli conferisce carattere e personalità. Persistenze il 2010, intenso il 2004, intimo il 2001, senza compromessi il 2000.

Mason di Mason nelle annate 2013 - 2012 - 2005 - 2002. Only Pinot Nero. Elegante come un notturno di Chopin, trasparente come una melodia di Mozart. Ogni calice una musicalità aromatica arricchita da note evolutive che ne delineano la complessità. 2013 morbido e gentile, al naso frutti rossi insieme a sottobosco e una nota animale di grande eleganza. 2012 discreto e meno complesso del precedente. 2005 frutta rossa come sfondo, strutturato e tannico regala intensità sul finale. 2002 Fine e profondo. In bocca equilibrato, con il ribes che torna lunghissimo per un finale molto limpido. È una seduzione che non aspetti, è una grafia organolettica che riscrive le sensazioni.

Wine Tasting Manincor 20 Esperti del settore, appassionati, giornalisti, buyer, il parterre è quello delle grandi occasioni. I vini quelli degli eventi esclusivi. Convivialità, professionalità, ospitalità e piacere di assistere al presente che si fa storia, con la discrezione di Michael e Sophie Goëss-Enzenberg. Sono queste le note armoniche di una degustazione che si farà ricordare.



Now nei calici, Cassiano nelle annate 2011 - 2009 - 2004 - 1997. Un blend dall'abito rosso in cui spiccano Merlot e Cabernet Franc dalla progressione gustativa ampia e morbida. Intensità e freschezza verticalità e rotondità si alternano nelle quattro annate, ognuna diversa, ognuna capace di regalare sensazioni uniche. Merlot che rilancia e si lascia modulare dal tempo, tutto il resto è lirismo.

Ultimo flight, Castel Campan nelle annate 2011 - 2009 - 2003 - 1999. Merlot e Cabernet Franc in un intimo accordo, una simbiosi cosmica che si evolve nell'invecchiamento. Tempo che chiede tempo nel silenzio del suo divenire e le fibre voluttuose del liquido rosso si espandano in profumi e fragranze, in linee sinuose articolate e profonde che sembrano non finire mai. Velluto sonoro il 2011, classico e speziato il 2009, intenso e setoso il 2003 austero e fitto il 1999.

Castel Campan, bacche rosse e nere che s'infittiscono in una trama che si evolve in persistenza e rara eleganza.

Wine Tasting Manincor 20 a Castel Campan. The spirit of Manincor affiora da ogni calice e trova magica corrispondenza nel gesto di Michael e Sophie. La qualità è una certezza evolutiva che firma ogni vino, i valori il fil rouge di una Famiglia vocata al rispetto e all'eccellenza.

#### **Tenuta Manincor**

**San Giuseppe al Lago 4**

**39052 Caldaro / Italia**

**T +39 0471 960230 - F +39 0471 960204**

**<http://www.manincor.com/it>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(08/07/2016)

#### **Articoli correlati:**

[Manincor twenty. Memoria futura di vini con il cuore](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)