



MANINCOR

Committente della costruzione: conte Michael Goëss-Enzenberg – Manincor, Caldaro

Progettazione

Architettura: Walter Angonese, Caldaro – Rainer Köberl, Innsbruck. Collaboratrice: Silvia Boday, Merano

Coordinamento, statica e direzione statica lavori, appalto e controllo conteggi: Studio d'ingegneria Bergmeister (Hermann Leitner e Alexander Fill) – Varna

Misurazioni: Eccli & Partner – Caldaro

Impianti tecnologici: Ingenieure Felderer & Klammsteiner, Energytech – Bolzano

Elettrotecnica: AT&E Studio Tecnico – Ortisei

Tecnica nella cantina: Franz Semlitsch – Straden (A)

Arte edile: Erik Steinbrecher – Basel/Berlin, Manfred Alois Mayr – Coldrano

Consulenza opere verdi: Roland Dellagiacomma – Appiano

Esecuzione

Impresa edile: Spiluttini Bau – St. Johann im Pongau (A)

Finiture, ristrutturazione edificio – Artur Datz – Caldaro

Consolidamento statico della struttura esistente: Tecnobase – Trento

Consolidamento scarpate, lavori in gunite armata: Felbermayr Bau/FST Spezialtiefbau – Stams (A)

Scavi: Klotz Beton – Lana

Impianto tecnologico: Atzwanger – Bolzano

Impianti elettrici: Elektro Pernthaler – Bolzano

Illuminazione: Halotech Lichtfabrik – Innsbruck (A)

Costruzione in legno: Raffener – Appiano

Costruzione in acciaio e vetro: Friedrich Fischnaller – Tiso/Funes

Porte e portoni: Auroport – Brunico

Pavimenti: Furodur – Zirl (A)

Isolamenti: Bauplus – Brunico

Tinteggiatura: Christian Thaler – Caldaro

Impiantistica: Profax – Appiano

Struttura interni: Barth Innenausbau Interni – Bressanone

Tecnica nella cantina: Loko – Tieschen (A)

Fornitore botti: Franz Stockinger – Waidhofen/Ybbs (A) / Lasi – Meolo (VE)

Weingut | Tenuta Manincor

39052 Kaltern | Caldaro | Italia

St. Josef am See 4

T +39 0471 960230

F +39 0471 960204

www.manincor.com

info@manincor.com

Il concetto “edificare nella continuità” si applica perfettamente al contesto di Manincor e chiarisce l’atteggiamento che si cela dietro questo progetto: cioè l’accettazione di quanto si è trovato e l’osservazione dialettica di ‘storia illuminata e paesaggio amato’.

Qui, in questo luogo benedetto, il compito richiedeva di essere legittimabile anche da un punto di vista politico-sociale. Architettura contemporanea, quindi, non come approccio astratto fine a se stesso, ma calata nel contesto della sua contemporaneità: pensiero contestuale al di là delle dimensioni geografiche e storiche e, contemporaneamente, osservazione concettuale, attinente all’oggetto. È un’architettura vissuta e sofferta: tre anni di lavoro e riflessione su e con il vino.

La tenuta storica (che poco dopo la sua costruzione, nel 1608, ha avuto a che fare anche con una contessa Enzenberg) doveva essere ampliata e servire alla vinificazione, allo stoccaggio (max 300.000 bottiglie dai 45 ha dei migliori vigneti di Terlano e Caldaro) alla vendita e anche alla “comunicazione” della tenuta Manincor. Ma il paesaggio, il luogo e la storia – vista sicuramente in modo critico ma sempre rispettoso – della tenuta e dei suoi protagonisti esige un approccio cauto (e con ‘cauto’ lasciamo ad ognuno libertà di interpretazione). Infatti, anche se i vini Enzenberg vengono vendemmciati da 400 anni, bevuti a corte e altrove, per Michael Goëss-Enzenberg, Manincor rappresentava un nuovo inizio e l’ampliamento della cantina poteva, e doveva, comunicarlo eloquentemente. Per questo Michael oltre ad essere conte, committente e viticoltore è anche (con Angonese, Köberl e Boday) il quarto ‘architetto’.

Ne è nato un progetto che dà espressione a interessanti parallelismi: da una parte le idee del conte e il suo atteggiamento molto esigente nei confronti del “wine making”, dall’altra l’esigenza degli architetti rispetto al luogo, al contesto e alla contemporaneità.

Il risultato – soprattutto in relazione all’architettura contemporanea delle cantine, dove spesso a essere in primo piano è la teatralità – è un’architettura che è meno “scenografia” e più “segno autentico”. Nonostante questo anche qui sono presenti riflessioni scenografiche, mostrate ‘apertamente’ all’ingresso e nell’ingresso.

La nuova cantina è stata inserita nel vigneto ad est della dimora esistente e riprende tutti i vantaggi topografici di questo luogo. Il paesaggio, infatti, non doveva essere modificato, bensì re-interpretato (30.000 metri cubi non si possono nascondere!) e per questo solo singole parti della costruzione affiorano in superficie e – parlando in senso tipologico – “edificare nella continuità” facendo riferimento alla struttura di base. Sono lo spazio per la vendita dei vini, quello per la loro degustazione e gli accessi, tutti correlati al paesaggio vitivinicolo circostante in virtù delle loro funzioni.

Il percorso che porta al vigneto soprastante (detto “Kreuzleiten”), la visione interna e il panorama, definiscono il concetto di spazio, strutturano la costruzione e ne stabiliscono l’esposizione. Nascono corrugamenti e pareti inclinate, non per una volontà dichiarata di forme, bensì come reazione alla topografia. Nella ‘cantina nel vigneto’ il paesaggio dovrebbe essere palpabile e un esigente concetto statico evidenzia ancor di più questa tensione.

La costruzione sotterranea permette inoltre di sfruttare il potenziale geofisico.

Il riempimento e il ripristino delle viti, per esempio, oltrepassa la dimensione di cosmesi del paesaggio: isola, inumidisce e chiarisce la destinazione d’uso “... una cantina è una cantina” (a rose is a rose is a rose, Gertraud Stein).

Allo stesso modo i vani di stoccaggio e fermentazione per il vino si trovano proprio dove devono essere, nella profondità della terra e si collegano con le antiche cantine. Lì, il clima è più stabile e il vino ha la pace che gli serve. Un corridoio perimetrale di umidificazione e ventilazione consente (avvalendosi delle tecnologie contemporanee) un approvvigionamento ottimale di umidità e una temperatura stagionale stabile.

Un’altra massima degli architetti (e non solo per questa costruzione) è che l’architettura deve essere “occupabile” e la presenza di microrganismi (muffe delle cantine), di una patina proiettata e l’uso in senso lato,

rientrano in questo concetto, rivendicando dialetticamente complessità e materializzazione, tettonica, spazio e luce, fenomenologia e pensiero semantico.

Siamo lontani dall'architettura da salotto (la bella *barriquerie* per il visitatore): qui ogni vano deve essere quel che è.

Cemento pregiato, concepito appositamente, che si colorerà in qualche modo e in qualche tempo di grigio-beige come la dimora; semplicissimi sistemi di rivestimento, di alto livello e impiegati in modo diverso e per mezzo di piccoli "tricks and fakes" non chiaramente definibili come tali; parti arrugginite di acciaio, non per la contemporaneità ma perché rappresentano la migliore conservazione; parti costruttive nere, che dovrebbero scomparire come a teatro (e come nell'esistenzialismo francese); una buona luce, artificiale e naturale; legno solo dove è sensato, per uno scaffale oppure per le botti; un concetto botanico per il rinverdimento. Questi ingredienti dovrebbero essere sufficienti per rendere appetitoso questo piatto unico e per riscattare l'incarico architettonico. E poi in primo piano ci devono essere i vini di Manincor e non la costruzione!

Infine un'ultima osservazione: la geotermica e il legname dei boschi della proprietà renderanno Manincor meno dipendente dai combustibili fossili e dagli umori della politica internazionale - l'indipendenza dei nostri giorni - e la tenuta rimarrà così come era stata concepita all'inizio del XVII sec., una creatura autarchica con cantine, stalle, granai, e forni da pane.

Si voleva "edificare nella continuità" e speriamo di esserci riusciti.

(wa)