

Homofaber

Il Friuli, 08.01.2015

LO SPIULE DI ANGORIS



Lo [Chardonnay Spiule](#) 2013 "ANGORIS" DOC Friuli Colli Orientali si è aggiudicato i Tre Bicchieri nella Guida del Gambero Rosso 2016
Grande gioia e soddisfazione per **Marta Locatelli** , titolare della Tenuta di Angoris , secondo cui la costanza e la determinazione nella continua ricerca della qualità e nel rispetto delle migliori tradizioni hanno permesso di portare un vino quale lo Chardonnay ai massimi livelli anche per il Friuli Venezia Giulia.



nella foto di C.Fabbro , da sinistra , Marta Locatelli tra l'enologo Alessandro DAL ZOVO e il presidente Assoenologi FVG, Rodolfo Rizzi e la prof.ssa Elena Bellinetti, Assaggiatrice ONAV .

Congratulazioni e ringraziamenti Marta li ha girati a tutta la squadra di Angoris e in modo particolare all' enologo **Alessandro Dal Zovo**.



Il Sindaco di Cormons, prof. Luciano Patat, con gli assessori Gasparini e Cattarin, Dal Zovo, Rizzi, Bellinetti e Lalli

Inoltre Marta ha creato una confezione speciale per eventi particolari, inserendo una bottiglia di Spiùle Chardonnay 2004 in un cofanetto di legno assieme alla copia dell'atto (1648) con cui l'Imperatore del Sacro Romano Impero, **Ferdinando III**, donò al suo generale **Locatello Locatelli** "300 campi a Langoris".

Con questo atto ebbe idealmente inizio la storia della Tenuta di Angoris.



Lo Staff della Tenuta Angoris

Spìule è Chardonnay 100%, con 14 di alcol naturale . La produzione è di 3.300 bottiglie. In vinificazione l'80% del mosto fermenta in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, la restante parte svolge la fermentazione alcolica in tonneau al termine della quale avviene anche quella malolattica. Dopo 10 mesi i vini affinati separatamente, vengono assemblati e dopo l'imbottigliamento il vino riposa per altri 8 mesi in bottiglia. Colore giallo dorato, olfatto naso intenso, pesca surmatura, yogurt, crema pasticcera, pesca e cotogna; note minerali. Sensazione gustativa : secco, caldo, sapido, rotondo. Elegante, soffice e morbido. Spiccata acidità e mineralità. Abbinamento : pesce grasso o affumicato; sarde in saòr, pesce al forno e carni bianche con salsa. Temperatura di servizio 14 gradi .



Alessandro e Corinna Sabbadini, giornalista

TENUTA DI ANGORIS

1648

Loc. Angoris 7

34071 Cormons(GO)

Tel 0481-60923

info@angoris.it

Angoris, Langoris, Nangoris.

" Idealmente - scrive lo storico G.B. Panzera di Cormòns- la storia della tenuta di Angoris inizia il 7 febbraio 1644 e l'8 giugno 1647 quando l'imperatore Ferdinando III dona 300 campi novali nel territorio di Cormòns, a Locatello Locatelli barone di Eulenberg e Schönfeld in benemerenzia dei servigi prestati per 18 anni nelle guerre quale colonello nella milizia.

Siamo storicamente al periodo della guerra dei trent'anni conclusasi nel 1648 con la pace di Westfalia.

La Comunità di Cormòns per ben otto anni protestò contro tale concessione, con ripetute rimostranze, alle quali si unirono altri Comuni circonvicini, nei confronti di quello stesso Imperatore che nel 1638 aveva confermato i Privilegi di Cormòns ed era intervenuto per frenare gli abusi di potere del Conte Mattia Della Torre. Le motivazioni sostenute erano la mancanza di pascoli e di boschi necessari a fornire sufficiente legname a sostegno delle viti. Inoltre i residui terreni comunali non sarebbero bastati ai bisogni di quei 300 campi ridotti a coltura. Le proteste furono invane e i 300 campi furono smembrati dalla facoltà del Comune ed assegnati a Locatello Locatelli.

Questo documento tuttora conservato negli archivi comunali ci portano a dover fare alcune considerazioni. Da "Cormòns nel medioevo" di Donata Degrassi apprendiamo il ruolo vitale che gli incolti o prati permanenti avevano in funzione dell'alimentazione degli animali soprattutto quelli di grossa taglia, bovini ed equini indispensabili per i lavori agricoli. Già la definizione di campo indicava la superficie agraria, di circa un terzo di ettaro, che poteva essere arata in una giornata di lavoro. I prati permanenti erano ubicati lungo il Versa tra Villa Orba Borgnano e Medea e nelle vicinanze di Cormòns nella località denominata Pradis. I boschi situati anche sul Quarin fornivano il sostegno per la vite e la vocazione della terra di Cormòns per la viticoltura e l'eccellenza dei suoi vini era già nota da qualche secolo in quanto il Vale nell'"Itinerario di Santonino", riporta che nel settembre del 1486, Santonino che era il cancelliere patriarcale, accompagnava il vescovo Pietro Carlo in visita pastorale in Carinzia e giunti al castello di Rosegg, il comandante el castello,

desideroso di bene accogliere ospiti tanto importanti, offrì loro in dono "due botticelle di ottimo vino bianco di Cormòns".

Si può dedurre che la donazione di Ferdinando III riguardava terreni siti in località Langoris e sul monte Quarin, terreni tuttora facenti parte della tenuta.

Dal Dizionario toponomastico di Giovanni Frau, Angoris è un toponimo comune in Friuli, deriva dal basso latino "longória" ossia campo lungo, lista di terreno con l-deglutinato perché sentito come un articolo da cui anche Langoris o Nangoris, denominazioni molto in uso anche da noi. Con Regio Decreto n. 800 del 29 marzo 1923, con il quale veniva imposta l'italianizzazione della toponomastica alloglotta, il toponimo Langoris, comunemente riportato nella cartografia austriaca, viene ufficializzato ovvero italianizzato in Angoris. Tutto sommato è andata anche bene in quanto, nello stesso Decreto, nomi come Chermenizza sono stati italianizzati in Santamarina e Bate in Battaglia della Bansizza.

Non si conosce la data di inizio dell'edificazione della villa. Nella Visita Pastorale del 9 aprile 1753, dell'Arcivescovo Attems, riscontriamo che vi era annessa una chiesa "Extra Oppidum" dedicata a tutti i santi officiati contro le tempeste e le avversità. Forse in eredità di ciò, fino a pochi anni fa, da Angoris partiva il segnale di inizio e di fine dello sparo dei razzi antigrandine all'avvicinarsi di nubi grandinogene.

Il Falzari, nelle "Chiese di Cormòns" cita la cappella di Santa Cecilia in Langoris, cappella che prima era dedicata a San Giorgio, sita nella parte posteriore della Villa all'estremo dell'ala destra. Sull'altare vi è una pala del seicento raffigurante la Madonna col Bambino che alla destra ha Santa Cecilia e Santa Rosa da Lima secondo Tassin rappresenta invece Santa Barbara, mentre alla sinistra vi è raffigurato Sant'Andrea, Sant'Antonio e sotto San Francesco Saverio.

Si può dedurre che la villa sia della fine del seicento o inizio del settecento, e solo la consultazione degli archivi della famiglia Locatelli-Agenauer (per matrimonio della Baronessa Carlotta) potrebbe esserci d'aiuto per la datazione. Nel Sommarione delle mappe catastali anno 1811, Dipartimento di Passariano, troviamo quale proprietario Giorgio Locatelli ed i fabbricati sono descritti quali "casa e corte di villeggiatura". Dai registri tavolari risulta che la proprietà rimase sempre della famiglia fino al 25 novembre 1937 quando venne ceduta alla Società "Max Orefice e C."

di Venezia ed il primo febbraio 1939 viene intavolato il diritto di proprietà alla SACTA, Società Anonima Trasformazioni e Conduzione Agricole sempre con sede a Venezia. Molti di noi si ricordano che i proprietari in effetti erano i Conti Miani, friulani di origine, grossi industriali del petrolio, con la passione dei cavalli, di Milano e Roma. Successivamente alla fine degli anni sessanta, circa passò agli attuali proprietari, la famiglia Locatelli, omonima dei primi proprietari.

Il 6 dicembre 1916 siamo in pieno periodo di occupazione militare italiana, durante la prima guerra mondiale, viene annotato il sequestro delle realtà del Barone Giorgio Locatelli, sequestro che ebbe fine il 7 giugno 1919 con la restituzione dei beni.

Il barone Giorgio Locatelli ultimo podestà austriaco di Cormòns, e del quale mio nonno Giovanni Battista Panzera, era il vice podestà, rappresentava a Cormòns l'Austria, la fedeltà all'imperatore e gli eletti nella sua lista il movimento Faiduttiano. Il padre Barone Michele Locatelli, I.R. Ciambellano di Corte di sua Maestà l'Imperatore Francesco Giuseppe, fu il fautore e presidente del comitato per l'erezione della statua di Massimiliano I.

Il sequestro, visti i tempi si può dire che fu una conseguenza inevitabile. Prima però la villa ed terreni retrostanti furono requisiti sin dai primi giorni di guerra con un ordinanza intestata "Municipio di Cormòns e Povia" e messa a disposizione dell'Esercito Italiano che adibì la Villa ad ospedale militare. Durante la requisizione alla famiglia veniva pagata un'indennità mensile di 750 lire italiane. Anche all'esterno fu allestito un ospedale da campo, l'ospedale n. 245 da 200 posti letto che però arrivò a contenerne anche 650. Era un grosso complesso ospedaliero con sale operatorie che raccoglieva, unitamente agli altri 30 ospedali allestiti a Cormòns, i feriti del fronte dell'Isonzo dove operava la II^a Armata che aveva il comando, con il generale Cappello, a Cormòns nella villa Perusini. Il terreno retrostante la villa, e che va fino all'attuale cavalcavia, fu adibito a cimitero. Vi trovarono sepoltura quasi 1500 militari italiani soprattutto deceduti nell'ospedale stesso. Alla fine della guerra sull'intero territorio di Cormòns in totale rimasero circa 5600 sepolture militari. Dopo la riesumazione delle salme, a guerra finita, ed il loro trasferimento a Redipuglia è rimasto il cippo centrale, con la scritta tuttora leggibile "Ai generosi/giusta di gloria/dispensatrice/è/morte".

I terreni circostanti erano occupati per depositi di carriaggi, e vi sono delle foto che mostrano, quali trofei, aerei abbattuti nei campi antistanti la villa stessa, ed una bella fotografia, che non compare nel fondo Isonzofront del Krieg Archiv di Vienna, fondo che contiene ben 8560 foto, ed una trovata casualmente proprio l'altro ieri che riprende tutto il complesso aziendale.

Alcuni anni fa durante un colloquio avuto con l'ultima discendente baronessa Elena, ad una mia osservazione che da immagini viste la Villa mi sembrava di dimensioni più ridotte rispetto alle attuali, mi disse che la stessa fu ampliata nella necessità di un avvenimento o di una festa per la quale dovevano provvedere all'ospitalità di numerose persone. E questo ci introduce all'aspetto mondano della Villa. Alle battute di caccia, organizzate dal Barone Pirro, nella riserva di Angoris, riserva che aveva un guardia caccia fisso tutto l'anno. Alle battute prendevano parte molti invitati e notabili locali ed alle stesse assistevano anche vari spettatori sistemati sulla collinetta. I cacciatori aspettavano le prede, soprattutto lepri, sulla piana a ridosso della collinetta dove, partendo dai confini di Medea, Borgnano e del Versa, i coloni ed i figli degli stessi, ingaggiati per l'occasione quali battitori, le mandavano verso le doppiette spianate. Dopo l'esposizione delle prede cacciate messe in bella mostra nello spiazzo antistante, grande pranzo nelle sale della Villa dove non mancava mai la pasta e fagioli con le cotiche e piatti tipici della cucina austriaca. I fattori invece mangiavano in cucina.

Il Barone Pirro era un ottimo cavallerizzo, aveva fatto servizio militare nella cavalleria, e dopo un incidente dovuto ad una caduta da cavallo non volle mai separarsi dal suo ultimo cavallo, un bellissimo purosangue nero, che rimase ad Angoris fino alla sua morte naturale.

Un altro avvenimento mondano, che molti non più giovani ricorderanno, avvenne nel quando il conte Miani ospitò nella Villa di Angoris tutto il cast del film Addio alle armi, la seconda versione prodotta dagli studi di Hollywood nel 1957, in occasione di alcuni esterni girati a Venzone. Nella Villa soggiornarono per diversi giorni il regista Charles Vidor e gli attori Rok Hudson che impersonava il soldato americano e l'attrice Jennifer Jones, l'infermiera, Kurt Koszanar, ma anche attori italiani quali Vittorio De Sica, Alberto Sordi. Per la cronaca il film, tratto dall'omonimo romanzo di Hemingway, non ebbe successo d'incassi, e nonostante il

dispendio di mezzi fu giudicato dalla critica un polpettone tanto che costrinse David O Selznick a ritirarsi dall'attività di produttore.

Non si può chiudere questa breve conversazione sulla Tenuta di Angoris senza ricordare anche l'importanza che la stessa ha avuto nel contesto economico agricolo cormonese. Per i vini prodotti ed imbottigliati già durante il periodo austroungarico e dei quali ci sono rimaste le etichette di Picolit, Ribolla, Verduzzo, Riesling, Refosco e Tokayer a testimonianza della loro produzione ed esportazione nelle terre dell'Impero. Cormòns allora, grazie alla costruzione della Ferrovia Meridionale, era un importante centro non solo di produzione ma di commercializzazione di frutta e vini.

Negli anni cinquanta il conte Miani fu tra i primi imbottiglieri di Cormòns assieme alla baronessa Codelli, a Giovanni Ferlat ed ai brazzanesi Banello e Zorzon che fecero conoscere il nostro vino conquistando il mercato italiano ed estero. L'allevamento di cavalli purosangue di cui il conte era un gran appassionato, gli impianti dei pescheti che in primavera rendevano la campagna di Angoris ai lati della strada per Mariano un immenso tappeto rosa. Erano varietà precoci, richieste dai mercati ed alla cui raccolta si sono dedicate generazioni di giovani e studenti mentre alla cernita provvedevano gli occhi attenti di tante ragazze e donne cormonesi. Tuttora è un'azienda all'avanguardia per la viticoltura e la zootecnia ma desidero però chiudere con un ricordo, legato anche alla mia infanzia, quando si veniva a vedere il leone del piccolo giardino zoologico annesso alla Villa.

Si chiamava - *conclude Panzera*- Adolfo era vecchio e, seppur limitato in angusti spazi delimitati da artistiche sbarre, stava lì immobile con la sua maestosa criniera a voler quasi testimoniare l'importanza e la regalità della tenuta di Langoris ".

(Ricerca storica di Giovanni Battista PANZERA, storico in Cormòns e presidente della Società Cormonese -Austria)