Angoris dal passato al futuro, tra anteprima ed effervescenza

Sorprendente degustazione alla cieca di bollicine. Presentazione della prossima annata in commercio di Spìule Chardonnay. Sorsi di storia nel fasto di Villa Locatelli

Presentata la nuova annata di Spìule Chardonnay (Foto © Angoris).

Due iniziative in una con tanti eccellenti ingredienti, in senso metaforico e letterale. Da una parte la presentazione in anteprima per la stampa della nuova annata di **Spìule, lo Chardonnay iconico** e pluripremiato; dall'altra – evento nell'evento – **lo spumante 16 48**, che trae il nome dall'anno di fondazione della maestosa **Tenuta di Angoris**, sita a Cormons, provincia di Gorizia, in un territorio che trasuda storia e che fu parte dell'Impero Asburgico.

Tenuta di Angoris: studio e audacia per la qualità

Tenuta di Angoris è la **prima realtà vitivinicola friulana** a misurarsi con le sfide della **spumantizzazione** e a cimentarsi con il metodo classico, la metodologia con cui si realizza il rinomato **Champagne**, per intenderci. Nel 1973 nasce la prima bottiglia di bollicine, il **Modolet**. Oggi metodo italiano alias **Charmat**.

Marta Locatelli, titolare dell'azienda Tenuta di Angoris (Foto © Angoris).

La scelta aziendale di produrre spumanti "alla francese" è stata preceduta da un lungo studio voluto da **Aldo Locatelli**, zio dell'attuale titolare dell'azienda: **Marta Locatelli**.

A questa famiglia appartiene l'imponente **Villa Locatelli** dove sono custoditi importanti documenti storici, tra cui le fatture che attestano l'acquisto di spumanti blasonati, come **Krug, Bollinger e Berlucchi**, comprati per carpire lo stile da cui attingere in vista di una propria produzione.

Degustazione vini Tenuta di Angoris, tra anteprime e conferme

Ripercorrendo lo studio compiuto dallo zio, **Marta ha voluto riproporre i paragoni** di allora con l'aggiunta di qualche vino territoriale e, ovviamente, inserendo il **16 48 in una degustazione "alla cieca"**.

8 bottiglie di qualità eccelsa rese anonime per garantire l'**imparzialità dei giudizi** da parte dei degustatori. Una **scelta coraggiosa**, che la dice lunga sulla volontà di tenuta Angoris di mettersi in discussione per continuare a crescere. Altrettanto **difficile il compito per i degustatori** della stampa invitati a giudicare, non senz'ansia, e speranzosi di attribuire un voto favorevole al vino di casa.

Terminata la consultazione delle schede, curate dall'enologo **Alessandro Bologna**, e in seguito al dibattito tra gli assaggiatori (prima di scoprire le bottilgie), le **3 preferenze da podio** hanno

decretato “vincitori” lo **Champagne Krug Grande Cuvée**, il franciacortino **Berlucchi ’61 Nature 2012** e il **16 48**, la vera sorpresa.

Le bottiglie degustate durante l’evento (Foto © Angoris).

A testimonianza di uno stile che sa farsi notare per eleganza, verticalità e mineralità. Uno **“stile Angoris”** che spicca e non teme confronti.

In realtà, tutto ciò è frutto di una vocazione attestata da documenti più volte esaminati da **Sefano Cosma**. Un **cultore della storia** e divulgatore dell’egemonia del Friuli Venezia Giulia nello scacchiere vitivinicolo:

> «Già nel 1853 a Gorizia – riassume Cosma – un produttore portava ad un’esposizione la sua **Ribolla Sciampagna** o ad uso Champagne. Nel 1857 il Governo di Vienna emanava l’esenzione dal dazio per il vino spumante, purché venduto in partite di almeno cinquanta bottiglie. **Nel 1866 si parla di vini spumanti** sul periodico della Società Agraria di Gorizia, con una spiegazione del metodo di vinificazione».

Si evince che la storia, l’**identità territoriale** e il sapere degli uomini si sono fusi per dare un’anima ai vini della **Tenuta di Angoris**.

Spìule Chardonnay 2017 Riserva Giulio Locatelli

«Io porto in me il seme antico del frutto», si legge nell'etichetta che riporta anche la firma del nonno. Spìuli da "spigolare" cioè "ricercare" al fine di ottenere la perfezione.

L'assaggio è coerente con quanto dichiarato. Finezza e armonia in equilibrio rasentano la perfezione in questo vino. L'uva adoperata per la produzione è frutto di 2 vendemmie separate. In seguito la maggior parte del mosto fermenta in acciaio, il resto in tonneau e svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza ed eleganza al vino.

Dopo un anno si procede all'assemblaggio e all'affinamento in bottiglia per 14 mesi. È un vino intenso nei suoi profumi di drupe mature, le sensazioni di mineralità ravvivano il quadro olfattivo e l'assaggio. In bocca è sapido e carezzevole. Un vino per grandi occasioni.

Nome vino: Spìule Chardonnay 2017 Riserva Giulio Locatelli
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Vitigno: Chardonnay
Colore: Giallo paglierino tendente al dorato
Titolo alcolometrico: 14% Vol.
Temperatura di servizio: 12° C
Calice: Ampio
Abbinamento cibo vino: Pesce grasso affumicato, pesce al forno e carni bianche con salsa. Ottimo con i Cjarsons alle erbe e ricotta affumicata.

Friulano 201, espressivo e tipico

Espressivo e tipico, dal vitigno una volta chiamato Tocai. Cattura con il suo bouquet armonioso di fiori d'acacia, frutta croccante a polpa bianca ed erbe come la salvia e il timo.

Minerale e intenso, sia al naso che al palato. In bocca sprigiona una bella persistenza e un retrogusto piacevolmente amaricante.

Nome vino: Friulano
Denominazione: Friuli Colli Orientali Doc
Vitigno: Friulano
Colore: Giallo paglierino
Titolo alcolometrico: 13% Vol.
Temperatura di servizio: 12° C
Abbinamento cibo vino: Trancio di branzino al forno, patate, scalogno e sedano verde. Formaggi media stagionatura.

16 48 Spumante Brut Metodo Classico

Verticalità è un termine molto caro ai degustatori ed è usato per esprimere una piacevole acidità vibrante, una sensazione che non sconfina mai nella ruvidità e conferisce a ogni sorso un appeal irresistibile.

Sommiamo a ciò una sapidità decisa unita a note floreali delicate e sentori fruttati. A incorniciare il tutto una cremosità garbata. Questo è il ritratto di uno spumante Chardonnay in purezza, 36

mesi sui lieviti, che entra in punta di piedi per poi imporsi con eleganza.

Nome vino: 16 48
Denominazione: Spumante Brut
Vitigno: Chardonnay
Colore: Giallo paglierino
Titolo alcolometrico: 12,5% Vol.
Temperatura di servizio: 4°-6° C
Abbinamento cibo vino: Tutto pasto, molluschi, crudité.

Tenuta di Angoris Srl – Società Agricola
Loc. Angoris, 7 – Cormons (GO)
Sito web – **Facebook**

Data di creazione
18/06/2019
Autore
jenny-viant