

quantobasta
qb. FVG



CASSA DI RISPARMIO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ein Prosit
Coupon
omaggio
per i lettori

solo
2,50€

**Cantine
APERTE**
a San
Martino

I piatti
dei **PICCOLI**
cuochi

**RISTORANTI,
Botteghe,
Ricette...**

supplemento
qb *art*



La villa



Lo stemma



La famiglia

A MOSSA: azienda agricola CODELLI
tre secoli di storia nel cuore del COLLIO





I **Codelli** vi aspettano a **Mossa**

*Un'azienda agricola storica con il suo borgo rurale,
un vero salotto fra le vigne nel cuore del Collio*

FABIANA ROMANUTTI

Iloro vino ci ha sedotto sulla spiaggia di Grado, dove erano presenti alla serata di Calici di Stelle. Abbiamo voluto andare a conoscerli più da vicino e a Mossa e abbiamo scoperto un piccolo paradiso terrestre. Parliamo dell'azienda agricola Codelli a Mossa (Gorizia) e ovviamente ancora una volta ci chiediamo come possano essere ancora così tanti i posti del Friuli a noi sconosciuti... o meglio conosciuti solo per nome, per i concerti che vi si tengono, per un'osteria gustosa (nota come "Casa Rosa" che offre piatti tipici del territorio e i vini dei baroni Codelli) dove sempre ci si riprometteva di fare sosta. La villa e la tenuta, il folatoio e la castaldia, il giardino le vigne e l'agriturismo con piscina sono un qualcosa di davvero spettacolare nella sua spontanea naturalità che parla insieme di cose grandi e piccole, importanti e quotidiane. Abbiamo incontrato la baronessa Luisa Codelli,

affabile e cortese in giardino, con la figlia Carlotta e la piccola deliziosa Ilaria che si affannava a portarci rametti e pietruzze prima di correre all'Osteria per ordinare per noi (e per lei) salumi e pane. Il vino sotto il pergolato ce lo ha servito Carlantonio Turco, il marito ingegnere della baronessa, che si è fatto sedurre dal luogo e dopo il matrimonio celebrato nel 1969 (data bene evidente sulla meridiana del giardino), ha deciso di dedicarsi totalmente all'azienda agricola. È lui l'artefice dei vini, a cui dedica davvero tutto il suo tempo e la sua passione. Più tardi è arrivato Andrea Rauni, il marito di Carlotta, giovane intraprendente e motivato, che si occupa del marketing,

ruolo oggi sempre più indispensabile. Una sorta di famiglia modello potremmo dire, con le diverse competenze e i diversi ruoli, finalizzati a preservare un'eredità importante, un nome, un luogo. L'azienda Codelli di Mossa è una delle più antiche della regione ancora in mano alla stessa famiglia. buona parte del complesso rurale, tranne la villa padronale, è dedicato all'ospitalità. Il Folatoio per il vino è stato trasformato in un ampio salone per ospitare banchetti nuziali, concerti e conferenze. La Castaldia ospita le 5 camere dell'agriturismo; nella vicina "Casalotta" gli ospiti trovano un appartamento indipendente con piscina all'aperto. Andate di persona a scoprire questa oasi che parla di storia, e andate soprattutto a comperare direttamente i vini, davvero interessanti. Inoltre, se cercate una location suggestiva per matrimoni e cerimonie questo è il posto che fa per voi!

Azienda Agricola Codelli snc

Via dei Codelli, 15, Mossa (Gorizia)
Tel. 0481 809285 Fax 0481.880155
info@codelli.it - www.codelli.it

Un po' di storia

Il nome Codelli sarebbe strettamente legato a quello dei Locatelli bergamaschi. Lo stemma, riporta al centro lo scudetto con la civetta, antico emblema di quella famiglia. E da Locatelli a Cadelli/Codelli il passo è breve! I primi Codelli giunsero dalla Lombardia in Friuli e a Gorizia nel '600. Nel 1654 l'imperatore Ferdinando II li nominò cavalieri ereditari con il predicato di Moncadello o Codellisberg e dodici anni più tardi Leopoldo confermò loro la nobiltà. Uno dei primi a distinguersi, proprio in quegli anni, fu Ernesto Codelli, diventato poi direttore del Collegio dei gesuiti a Gorizia. Agostino Codelli, patrizio goriziano, donò nel 1747 l'enorme somma di 100.000 fiorini per l'edificazione della sede arcivescovile goriziana. Oltre ad aver donato il palazzo, acquistato dai Cobenzl, per farne sede episcopale! Ancora oggi sulla pietra di volta del palazzo arcivescovile si leggono le iniziali ACDF (Agostino Codelli de Fahnenfeld). Nell'800 si distinse nella vita ecclesiastica un altro Agostino, protonotaro apostolico, vicario generale della diocesi isontina, presidente del tribunale matrimoniale e anche presidente della Società Agraria. Un legame che ritorna... Addossata alla villa della tenuta, costruita a metà '500 dai Cobenzl e acquistata dai Codelli, c'è la chiesetta della Madonna Assunta della Valisella (1559), modificata nel XVIII secolo, e nel parco sorge una torre in pietra di origine medievale. Tracce di storia antica che armoniosamente si fondono nel paesaggio di una tenuta agricola che accoglie piacevolmente il visitatore di oggi.

I VINI E UN TASTING



Carlantonio Turco con Luca Maroni a Vinitaly 2013

Dal 1700 la tenuta è dedicata alla produzione del vino. Una tradizione antica che siamo orgogliosi di proseguire, ci racconta la baronessa Codelli. I terrazzamenti della Vallisella, visibili dalla statale Udine-Gorizia, sono la principale zona di produzione aziendale. Il terreno è costituito da marne e arenarie stratificate di origine eocenica, disgregatesi nel tempo sotto l'azione degli agenti atmosferici: un substrato ideale per la viticoltura. È la ponca, che cede alla pianta il giusto nutrimento, senza trattenere l'umidità in eccesso. L'esposizione e la ventilazione sono altrettanto ideali, il drenaggio è assicurato dagli antichi terrazzamenti che da sempre caratterizzano la zona e rendono impegnativo e - ovviamente - manuale il lavoro in campo. Lavoro che viene ricompensato poi dalla cantina, dove i profumi e gli aromi dell'uva possono esprimersi al meglio, grazie a una vinificazione tradizionale, rispettosa del frutto e del lavoro in vigna. **Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Merlot, Cabernet Sauvignon:** "Produciamo poco, ma buono" ci dicono i Codelli all'unisono. "Le nostre viti si trovano sui primi terrazzamenti del Collio, dove si sente appieno l'influsso delle brezze marine che soffiano dall'Adriatico e siamo protetti dai venti più freddi di Nord Est dalle Alpi che fanno da corona al Collio, creando quel microclima unico tanto favorevole alla coltura della vite. Produciamo le varietà classiche della zona, utilizzando l'acciaio per non intaccare i profumi del frutto e ottenere dei vini freschi e gradevoli". La sommelier Liliana Savioli ne ha degustati due per i nostri lettori.

DOC COLLIO RIBOLLA GIALLA 2012

12% di alcol

Color giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Luminoso. Al naso sentori di fiori bianchi e di bucce caramellate di agrumi. Al gusto prevale la morbidezza contrastata dalla giusta sapidità e una leggera nota amara nel finale. Abbastanza lungo e persistente. Abbinarlo con un risotto di branzino sarebbe l'ideale.

DOC COLLIO FRIULANO 2012

12% di alcol

Colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli. Al naso il terroir si fa sentire subito. Spicca la mineralità ma anche i fiori bianchi e una leggera mandorla verde. In bocca è importante la sua intensa morbidezza bilanciata dalla freschezza e sapidità. È rotondo e armonico. Abbastanza lungo. Lo abbinerei con un pasticcio di zucca e porcini.

Non solo vino ma anche olio

Scomparsi dopo la gelata del 1929, negli ultimi 10 anni hanno fatto la loro ricomparsa sul Collio gli ulivi. L'azienda Codelli dedica a questa pianta secolare circa un ettaro, che permette per il momento una produzione davvero limitata, ma di ottima qualità. Le cultivar sono Bianchera, Leccino e Frantoio. **È possibile prenotare degustazioni in azienda e la Tenuta è aperta per gli acquisti direttamente presso il negozietto adiacente alla cantina.**