

## Tenuta Fernanda Cappello, una azienda nata in un bel posto, a Sequals, in Friuli

Consiglia ◀ 0



Dillo agli amici



### La vendemmia 2012 della Tenuta Fernanda Cappello, a Sequals (Friuli) –

Quando abbiamo chiesto alla gentile titolare della omonima azienda, **Fernanda Cappello**, perché suo nonno aveva deciso di impiantare proprio qui, a *Sequals*, questa tenuta, allargando la mano verso la ampia finestra che mostra il panorama ci ha detto *“... forse perché si è innamorato di questo bel posto...”*

Facciamo un passo indietro. *Sequals* è un paese diventato famoso perché ha dato i natali a **Primo Carnera**, ma è anche un bel posto! Se passate da Cimpello sopra la statale 13 a Pordenone e vedete **tutti** quei capannoni artigianali e commerciali, vi stupirete di trovarvi, dopo un paio di chilometri, sulla **Cimpello-Sequals**, immersi nel nulla.



Ma un nulla atipico, un nulla pieno di cose, solo che le devi cercare per vederle. La strada si snoda sinuosa in direzione nord, la campagna a destra e sinistra è verde, rigogliosa, punteggiata di boschi e segnata da grandi aziende agricole isolate; allevamenti di pesce, stalle e fattorie, molto spazio dedicato alle giovani viti da barbatelle, siamo in zona Rauscedo, e anche cave e impianti per l'estrazione delle ghiaie.

Siamo in zona magredi, molto scheletro, terreni alluvionali in basso misti a argillosi in alto, drenanti e che rendono problematica la coltivazione senza irrigazione. Molti sono i frutteti, con reti anti grandine e con spruzzi di acqua quando serve. Più a nord, contro le montagne, le nuvole si fermano e scaricano acqua e la zona è più rigogliosa.



A proposito della grandine, qui si sente la mancanza dei cannoni che sparavano contro il cielo e che si erano dimostrati molto efficaci e poco costosi, poi sono stati sospesi a causa del rumore.....davano fastidio. Vai a capire le cose!

Al termine della strada arrivi in zona Sequals, bella pianura ordinata e ricca davanti e colline e montagne verso nord est; soprattutto le colline di Pradis, di Clauzetto e di Forgaria in lontananza, addolciscono il paesaggio e offrono una vista dolce e rasserenante, molto bella.

Sul lungo rettilineo che scende verso Spilimbergo troviamo l'azienda di **Fernanda Cappello**, grande, moderna, bella e accogliente. Molto grande come vedremo poi. Il nome Cappello è della famiglia e quel simbolo sulle etichette e sul portale aziendale vorrebbe essere un sasso, o un segno, o un tratto, a dir il vero sembra proprio un cappello del Doge.



La storia inizia nel 1969 con tre fratelli che hanno deciso di impiantarsi qui e hanno dato il via alla tenuta, poi agli inizi degli anni '80, alla morte del padre, uno dei tre, Fernanda prese in mano l'azienda e diede una svolta estetica e soprattutto qualitativa diventando proprietaria unica a partire dal 1988.

Stiamo parlando di una azienda di 130 ettari, grandissima quindi, tutti vitati, e che produceva all'inizio vino solo per altri imbottiglieri. Molto vino. Buon vino. L'ultimo aggiornamento estetico nel 2011 con l'apertura della enoteca, dello spaccio e del ristorante, che offre piatti della tradizione e un menù molto intrigante a prezzi convenienti.

C'è molto Friuli in questa serie di piatti e molta cura nella scelta degli abbinamenti con i loro vini. Consigliato un pranzo. Si diceva dell'azienda molto grande; la caratteristica del terreno chiede spesso l'irrigazione di soccorso e qui hanno fatto sistema con le altre azienda creando una rete di canali che portano l'acqua che a turno viene prelevate, ottima collaborazione.



La Tenuta Fernanda Cappello produce circa 1.100.000 litri di vino, tra bianchi e rossi; solo il 15% viene messo in bottiglie e in etichetta e il resto viene venduto ad altre aziende imbottigliatrici e commerciali in tutto il nord Italia. Qui non si vende mosto, ma vino pronto e quindi i bianchi vanno in cisterna a fine anno e i rossi in tarda primavera.

Tutti i complimenti degli acquirenti hanno indotto la titolare a mettere in etichetta il proprio vino, e questa scommessa è datata 2009, da pochissimo quindi. Subito è stato deciso di imbottigliare 11 vini e due selezioni, vediamoli.

Le due selezioni sono quelle di Chardonnay e di Traminer aromatico; i vini in etichetta e depliant sono: il Traminer aromatico, il Friulano, il Pinot Grigio, il Chardonnay, il Sauvignon, due bollicine, Spumante millesimato e Prosecco Doc, il Cabernet Sauvignon, tra i rossi, il Merlot, il Refosco dal Peduncolo Rosso e il Cabernet Franc. Molte etichette tutte DOC Grave.



Su 130 ettari circa, ben cinquanta sono piantati a Pinot Grigio che è il vino più prodotto in Friuli, anzi: da quando è stato introdotto il “Tipicamente Friulano” il Friulano, ex Tocai, è in calo. E la Regione dovrebbe riflettere su questa cosa. Abbiamo assaggiato il Traminer e il Chardonnay tra i bianchi e il Refosco tra i rossi.

Come già ci era capitato, riscontriamo note molto positive per il Traminer, che qui in questa zona (ricordiamo Borgo delle Oche e Rapais) trova profumi molto intensi e soprattutto non delude in bocca, pur essendo un aromatico. E' anche il loro vino di punta.

**Il Refosco**, nobile vino, ben si sposa con le carni rosse e con il freddo dell'inverno che avanza: un grande vino da cena con amici. Sono solo 20.000 le bottiglie prodotte in gran parte vendute in zona, a enoteche e ristoranti della fascia pedemontana e della provincia, ma moltissime vengono vendute qui in enoteca, poiché riesce facile essere conquistati dalla esposizione e dall'ambiente, interno e esterno.

## Tenuta Fernanda Cappello, una azienda nata in un bel posto, a Sequals, in Friuli

Consiglia 0

Dillo agli amici



### La vendemmia 2012 della Tenuta Fernanda Cappello, a Sequals (Friuli) –

Quando abbiamo chiesto alla gentile titolare della omonima azienda, **Fernanda Cappello**, perché suo nonno aveva deciso di impiantare proprio qui, a *Sequals*, questa tenuta, allargando la mano verso la ampia finestra che mostra il panorama ci ha detto *“... forse perché si è innamorato di questo bel posto...”*

Facciamo un passo indietro. *Sequals* è un paese diventato famoso perché ha dato i natali a **Primo Carnera**, ma è anche un bel posto! Se passate da Cimpello sopra la statale 13 a Pordenone e vedete tutti quei capannoni artigianali e commerciali, vi stupirete di trovarvi, dopo un paio di chilometri, sulla Cimpello-Sequals, immersi nel nulla.



Ma un nulla atipico, un nulla pieno di cose, solo che le devi cercare per vederle. La strada si snoda sinuosa in direzione nord, la campagna a destra e sinistra è verde, rigogliosa, punteggiata di boschi e segnata da grandi aziende agricole isolate; allevamenti di pesce, stalle e fattorie, molto spazio dedicato alle giovani viti da barbatelle, siamo in zona **Rauscedo**, e anche cave e impianti per l'estrazione delle ghiaie.

Siamo in zona **magredi**, molto scheletro, terreni alluvionali in basso misti a argillosi in alto, drenanti e che rendono problematica la coltivazione senza irrigazione. Molti sono i frutteti, con reti anti grandine e con spruzzi di acqua quando serve. Più a nord, contro le montagne, le nuvole si fermano e scaricano acqua e la zona è più rigogliosa.



A proposito della grandine, qui si sente la mancanza dei cannoni che sparavano contro il cielo e che si erano dimostrati molto efficaci e poco costosi, poi sono stati sospesi a causa del rumore.....davano fastidio. Vai a capire le cose!

Al termine della strada arrivi in zona **Sequals**, bella pianura ordinata e ricca davanti e colline e montagne verso nord est; soprattutto le colline di **Pradis**, di **Clauzetto** e di **Forgaria** in lontananza, addolciscono il paesaggio e offrono una vista dolce e rasserenante, molto bella.

Sul lungo rettilineo che scende verso **Spilimbergo** troviamo l'azienda di **Fernanda Cappello**, grande, moderna, bella e accogliente. Molto grande come vedremo poi. Il nome Cappello è della famiglia e quel simbolo sulle etichette e sul portale aziendale vorrebbe essere un sasso, o un segno, o un tratto, a dir il vero sembra proprio un cappello del Doge.



La storia inizia nel 1969 con tre fratelli che hanno deciso di impiantarsi qui e hanno dato il via alla tenuta, poi agli inizi degli anni '80, alla morte del padre, uno dei tre, **Fernanda** prese in mano l'azienda e diede una svolta estetica e soprattutto qualitativa diventando proprietaria unica a partire dal 1988.

Stiamo parlando di una azienda di 130 ettari, grandissima quindi, tutti vitati, e che produceva all'inizio vino solo per altri imbottiglieri. Molto vino. Buon vino. L'ultimo aggiornamento estetico nel 2011 con l'apertura della enoteca, dello spaccio e del ristorante, che offre piatti della tradizione e un menù molto intrigante a prezzi convenienti.

C'è molto **Friuli** in questa serie di piatti e molta cura nella scelta degli abbinamenti con i loro vini. Consigliato un pranzo. Si diceva dell'azienda molto grande; la caratteristica del terreno chiede spesso l'irrigazione di soccorso e qui hanno fatto sistema con le altre aziende creando una rete di canali che portano l'acqua che a turno viene prelevate, ottima collaborazione.



La Tenuta Fernanda Cappello produce circa **1.100.000** litri di vino, tra bianchi e rossi; solo il 15% viene messo in bottiglie e in etichetta e il resto viene venduto ad altre aziende imbottigliatrici e commerciali in tutto il nord Italia. Qui non si vende mosto, ma vino pronto e quindi i bianchi vanno in cisterna a fine anno e i rossi in tarda primavera.

Tutti i complimenti degli acquirenti hanno indotto la titolare a mettere in etichetta il proprio vino, e questa scommessa è datata 2009, da pochissimo quindi. Subito è stato deciso di imbottigliare 11 vini e due selezioni, vediamooli.

Le due selezioni sono quelle di **Chardonnay** e di **Traminer aromatico**; i vini in etichetta e depliant sono: il **Traminer aromatico**, il **Friulano**, il **Pinot Grigio**, il **Chardonnay**, il **Sauvignon**, due bollicine, **Spumante** millesimato e **Prosecco Doc**, il **Cabernet Sauvignon**, tra i rossi, il **Merlot**, il **Refosco dal Peduncolo Rosso** e il **Cabernet Franc**. Molte etichette tutte **DOC Grave**.



Su 130 ettari circa, ben cinquanta sono piantati a **Pinot Grigio** che è il vino più prodotto in Friuli, anzi: da quando è stato introdotto il **“Tipicamente Friulano”** il **Friulano**, ex **Tocai**, è in calo. E la Regione dovrebbe riflettere su questa cosa. Abbiamo assaggiato il **Traminer** e il **Chardonnay** tra i bianchi e il **Refosco** tra i rossi.

Come già ci era capitato, riscontriamo note molto positive per il **Traminer**, che qui in questa zona (ricordiamo **Borgo delle Oche** e **Rapais**) trova profumi molto intensi e soprattutto non delude in bocca, pur essendo un aromatico. E' anche il loro vino di punta.

Il **Refosco**, nobile vino, ben si sposa con le carni rosse e con il freddo dell'inverno che avanza: un grande vino da cena con amici. Sono solo 20.000 le bottiglie prodotte in gran parte vendute in zona, a enoteche e ristoranti della fascia pedemontana e della provincia, ma moltissime vengono vendute qui in enoteca, poiché riesce facile essere conquistati dalla esposizione e dall'ambiente, interno e esterno.



Della visita della cantina, grandissima, mi restano impresse le tante, belle, grandi, tonde vasche in cemento; ordinate su due file, sono l'alternativa (vincente) all'acciaio e sono anche stupende da decorare.

Ultima annotazione per lo spaccio che presenta anche altri prodotti del territorio; alcuni fatti **“in casa”** come le **gelatine di vino** (perfette per i formaggi vecchi) e gli **insaccati**; altri da produttori a chilometro zero, che sono la ricchezza gastronomica di questa parte verde del Friuli (pensiamo ai formaggi caprini, di collina e alla **pitina**).

Una bella azienda, che colpisce quando la si vede dalla strada, che colpisce quando la si visita e che la gentile nostra ospite, **Fernanda Cappello**, riesce a comunicarti con passione e calore, proprie di chi crede in quello che fa.