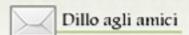
Tenuta Fernanda Cappello, una azienda nata in un bel posto, a Sequals, in Friuli









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..."

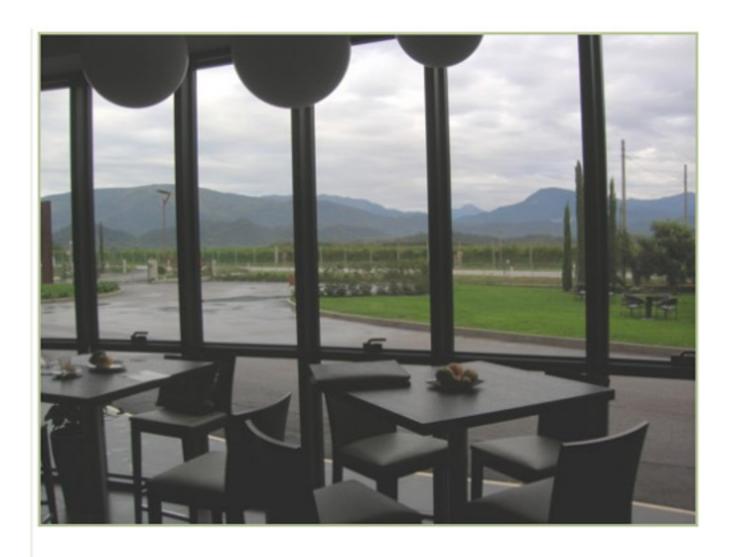
Facciamo un passo indietro. Sequals è un paese diventato famoso perché ha dato i natali a Primo Carnera, ma è anche un bel posto! Se passate da Cimpello sopra la statale 13 a Pordenone e vedete tutti quei capannoni artigianali e commerciali, vi stupirete di trovarvi, dopo un paio di chilometri, sulla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



Ma un nulla atípico, 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 Iontananza, 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.

Stíamo parlando di una azienda di 130 ettari, grandissima quindi, tutti vitati, e che produceva all'inizio vino solo per altri imbotti gliatori. 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.

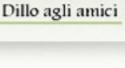
Come già ci era capitato, riscontriamo note molto positive per il Traminer, che qui in questa zona (ricordiamo Borgo delle Oche e Rapais) trova profumi molto intensi e soprattutto non delude in bocca, pur essendo un aromatico. E' anche il loro vino di punta.

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











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-

Cappello, perché suo nonno aveva deciso di impiantare proprio qui, a Sequals,

Sequals, immersi nel nulla.



irrigazione. Moltí sono i fruttetí, con retí antí 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.

Siamo in zona magredi, molto scheletro, terreni alluvionali in basso misti a

argillosi in alto, drenanti e che rendono problematica la coltivazione senza

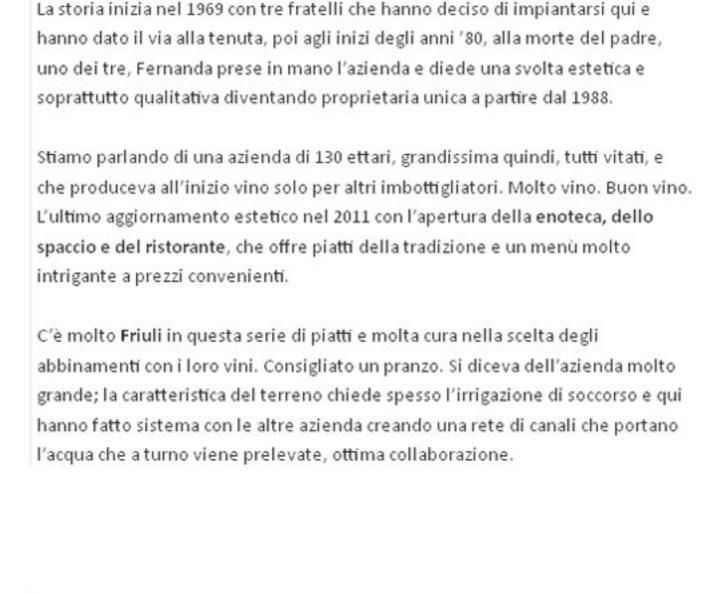


sul portale aziendale vorrebbe essere un sasso, o un segno, o un tratto, a dir il vero sembra proprio un cappello del Doge.

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 lungo rettilineo che scende verso Spilimbergo troviamo l'azienda di





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.

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

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

Il Refosco, nobile vino, ben si sposa con le carni rosse e con il freddo

rossi.

loro vino di punta.

collina e alla pitina).

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.

dell'inverno che avanza: un grande vino da cena con amici. Sono solo 20.000 le

A DEBT

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

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.

di Livio