ANNO VIII • N. 4 • APRILE 2013

GUSTO

In allegato
al quotidiano nazionale
il Giornale

Edizione speciale per

vinitaly

ROSSO ITALIANO

INCONTRI DI GUSTO
GIOACCHINO BONSIGNORE
MAURO ULIASSI
MARIO GUIDI

I SIGNORI DEL VINO
LAMBERTO VALLARINO GANCIA
ANTONELLO MAIETTA
SILVIA MACCARI

VITIGNI DI CONFINE

di Luca Càvera

FRA I FIUMI CELLINA E MEDUNA. L'ESPERIENZA DI FERNANDA CAPPELLO FRA SUPERBI VIGNETI DEL FRIULI

Siamo nei Magredi, fra i fiumi Cellina e Meduna, protetti dall'imponenza delle Dolomiti friulane, riconosciute Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Da queste parti sorge Sequals, caratterizzata da terreni alluvionali ricchi di sassi calcareo-dolomitici che garantiscono un ottimo drenaggio e l'esaltazione delle escursioni termiche. Ciò permette la produzione di vini estremamente eleganti, dotati di una spiccata aromaticità e mineralità. La brezza della Val Tramontina, che accarezza e arieggia i vigneti, crea un microclima asciutto che permette la raccolta a piena maturazione di uve sane nonostante le abbondanti piogge. È qui che Fernanda Cappello ha deciso di abbandonare il design e l'architettura per dedicarsi alla vitivinicoltura, alla sua tenuta, alla cantina e alla recente enoteca. «Si dice che l'amore può tutto ed è così. Rischi, incertezze, paure di commettere ingenuità, proprio in un settore così tecnico, avrebbero atterrito chiunque. So di avere un carattere molto tenace e con ca-

TRAMINER AROMATICO FRIULI DOC GRAVE

• **Sistema di allevamento:** guyot

• **Caratteristiche:** colore giallo dorato carico; profumi orientali: petali di rosa, karkadè, zenzero, the nero, accompagnati in sottofondo da note fresche di agrumi; in bocca conferma sapori e sensazioni, con chiusura pulita e asciutta

• **Gradazione:** 12,5% vol.

• **Temperatura di servizi:** 10-12 °C

• **Abbinamenti:** ottimo aperitivo. Piatti con tendenza amarognola: sformati, risotti con carciofi e tartufo, piatti a base di fegato, formaggi con sapori intensi ed erboinati, crostacei, torta di mandorle o noci, cantucci

parbietà sono approdata nella terra del vino». Nel 1980, questa terra unica cattura il cuore di Fernanda Cappello, anno in cui decide di abbandonare la sua attività di architetto e di trasferirsi da Padova a Sequals per seguire i 130 ettari di vigneto posti a dimora da papà Ernesto.

«Iniziare non è stato facile, ho dovuto imparare tutto. Ma alla fine sono riuscita a creare un luogo d'incontro conviviale, dove, fra i vini e i sapori tipici del territorio, scoprire la cultura e la tradizione friulana».

Fra i vini prodotti, la bottiglia che spicca in questa cantina è quella del Traminer Aromatico. Ottimo vino da aperitivo, caratterizzato da una nuvola di profumi orientali – petali di rosa, karkadè, zenzero, tè nero, in sottofondo di note fresche di agrumi –, al palato concede un gioco di sapori e sensazioni già riconosciute all'olfatto, con una bella chiusura pulita e asciutta che invita a berne un altro sorso. Ama gli abbinamenti difficili a tendenza amarognola, come sformati e risotti con carciofi e tartufo, piatti a base di fegato, formaggi con sapori intensi ed erborinati, crostacei, torte di mandorle o noci, cantucci. «Il Friuli, al pari di altre regioni italiane, è stata a lungo una terra di conquiste e dominazioni straniere, che hanno contribuito a contaminare e arricchire la cultura enogastronomica indigena. Una delle dominazioni che ha lasciato maggiormente il segno fra queste montagne e vallate è stata certamente quella asburgica, sotto la quale il Friuli conobbe un decisivo sviluppo dal punto di vista agricolo e vitivinicolo. Il traminer è vitigno che fa parte proprio di questo lascito». Dopo la vendemmia che avviene di primo mattino, l'uva viene raffreddata e macera a temperatura controllata al fine di estrarre i componenti aromatici dalle bucce.

«Segue una pressatura soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione statica. La fermentazione avviene a una temperatura controllata di 17-18 °C in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino rimane ad affinare sui lieviti per almeno sei mesi».

Nell'enoteca della Tenuta Fernanda Cappello oltre ai vini si possono degustare «salumi selezionati, prosciutti e insaccati di varie stagionature e provenienze, formaggi tipici di latterie locali. E ancora, per un pasto completo, la nostra cucina propone piatti tipici della tradizione friulana ottenuti possibilmente con ingredienti a chilometri 0. Per questo è nato l' Orto della Tenuta Fernanda Cappello, un'area dove vengono coltivati in modo naturale gli ingredienti base dei piatti della nostra cucina».

In apertura, Fernanda Cappello, dell'omonima tenuta di Sequals (PN)
www.fernandacappello.it