FERNANDA CAPPELLO

L'architetto innamorata della viticoltura

di ***Patrizia Pittia***

Sono andata nella pedemontana Pordenonese, a **Sequals (PN), nelle Grave**: qui i depositi ghiaiosi-alluvionali del Cellina e Meduna, i "sassi", sono l'elemento caratteristico dei **Magredi**, una terra magra, di cui deriva la singolarità di questo ambiente e dove in tempi non sospetti il papà di **Fernanda Cappello** fu pioniere nel credere in questo territorio, che con un terreno povero, scheletrico avrebbe potuto produrre vini di alta qualità.
In una splendida giornata di sole, Fernanda mi accoglie nell'enoteca, parte integrante della moderna struttura, luminosa ed elegante con vista sui vigneti.

◄ Logo della Tenuta Cappello ▼ Fernanda nelle sue amate vigne
▼▼ L'enoteca con vista sui vigneti- *Ph.P. Pittia*

Cara Fernanda, ti chiedo, come sei arrivata a Sequals?

La mia famiglia è originaria di Padova, il papà industriale del mobile, nel 1969 decide di investire in questa zona acquistando assieme ai suoi fratelli 135 ettari di terreno, ai tempi arido e senza nessuna coltivazione, su proposta del consorzio Cellina-Meduna che aveva intenzione di irrigare la zona. Pioniere nel credere nella potenzialità del territorio, mise a dimora 126 ettari di vigneto e costruì la cantina.

Quando hai deciso di entrare in azienda?

Non era nei miei programmi. Laureata in architettura, avevo già iniziato il mio percorso lavorativo. Nel 1979 mio padre ci lasciò prematuramente e la mamma, casalinga si ritrovò a gestire l'azienda con grande difficoltà e io iniziai a darle una mano per la parte amministrativa e le vendemmie. A quei tempi il vino veniva venduto solo sfuso. Decisi poi di dedicarmi a tempo pieno all'azienda che rappresentava mio padre e per lui ho fatto questa scelta importante e faticosa.

Chi ti ha aiutato in questo percorso e come ti sei organizzata?

Non è stato facile. Immagina una giovane donna in quegli anni... mi sono rimboccata le maniche e devo ringraziare Fabio Coser, un vero amico nonché bravissimo enotecnico che mi ha aiutato in questo percorso. Curiosa, come una spugna cercavo di acquisire tutte le sue competenze. Ho frequentato diversi corsi di agricoltura: come gestire le concimazioni, i trattamenti e anche nozioni meccaniche per i nostri trattori, dalla teoria alla pratica, una visione completa a 360 gradi. È stato doppiamente difficile dimostrare che una donna fosse in grado di gestire un'attività in quei tempi "solo al maschile", ma alla fine la mia determinazione e volontà è stata capita e apprezzata.

I vini della Doc Grave, negli ultimi anni hanno riscosso molti successi in importanti concorsi mondiali. Cosa è stato fatto per arrivare a questi livelli?

È stato fatto un grande lavoro in vigna: tipi di allevamento mirati, ridotta produzione di uva per ettaro, pratiche di defogliatura e agronomiche. Abbiamo ottenuto così un'uva sana e perfetta dove l'enotecnico in cantina deve solamente esaltare le sue caratteristiche per avere un vino di qualità; le escursioni termiche e la brezza della Val Tramontina contribuiscono ad esaltare i profumi e gli aromi.

Quando hai deciso di dare una vera identità al tuo vino con l'imbottigliamento?

È stato mio figlio Nicola nel 2009 che, terminati gli studi, mi ha spronato a imbottigliare e a creare l'etichetta per le nostre bottiglie.

Altro importante progetto, la ristrutturazione della cantina.

Sempre nel 2009 nell'ambito di una ristrutturazione generale, con un occhio all'ambiente, inserendo nella parte vecchia pannelli fotovoltaici, è partito il progetto della parte nuova. Cercavo un'armonia al femminile, una sinuosità, una curva continua che si manifesta in tutte le sue linee, persino nelle luci, luminosa, chiara e accogliente. Ho espresso il mio carattere: niente spigoli, un libro aperto a tutti.

Il vitigno che secondo te ha trovato il suo habitat naturale nelle grave?

Questi terreni si esprimono al massimo con i vitigni aromatici: il Sauvignon e in particolare il Traminer che ha una marcia in più.

L'ultimo nato è il Pinot Bianco presentato in occasione delle *Giornate della Luce* a Spilimbergo. Parlami di lui.

È un vino che ho sempre amato. Anni fa lo avevamo estirpato ma era sempre nel mio cuore, così, nonostante sia un vitigno molto difficile, da caparbia quale sono ho voluto reimpiantarlo e ora è in anteprima l'annata 2018. Sono soddisfatta: il risultato ottenuto è un vino fine, elegante, fresco con una struttura importante, intenso e molto persistente, da degustare. •