

Una intervista a... **Riccardo Capetta**
Cantine Capetta

Nel 1953, nella storica Valle Belbo, a Santo Stefano Belbo, tra le colline piemontesi della provincia di Cuneo, dove la vite è un'importante risorsa economica ed il vino è nel DNA della gente, Francesco Capetta avviò la sua impresa vinicola. Partì con quattro vasche di cemento da cento ettolitri, alcune botti, una pigiatrice in legno, una pressa e un grosso torchio. Una riempitrice a due becchi fu aggiunta nel 1959 per iniziare ad imbottigliare.

I risultati furono molto positivi, tanto che nei primi anni 1960 si realizzò il primo ampliamento legato al progetto di produrre i vini spumanti. Nel 1962 venne introdotto il primo impianto per la produzione dello spumante.

Allora il confezionamento delle bottiglie era interamente manuale. Il personale seduto su sgabelli, teneva sulle ginocchia la "culla", lo strumento concavo, dove si appoggiava la bottiglia per asciugarla, etichettarla, pulirla, avvolgerla con cura nella carta velina. Infine si riponeva in una cassa di legno.



Gabriella, Riccardo, Maria Teresa e Carla Capetta.

La Capetta era intanto diventata a tutti gli effetti una impresa vinicola: al suo interno si svolgeva ormai tutto il ciclo di produzione del vino, dalla pigiatura delle uve, alla vinificazione, all'imbottigliamento e al confezionamento.

Negli anni 70 l'azienda acquista nuovi terreni, amplia gli immobili industriali, inserisce la prima linea d'imbottigliamento completamente automatizzata.

La domanda del mercato è forte e la Capetta investe costantemente in tecnologia e strutture aziendali. Si dota anche di una propria azienda agricola, la Balbi Soprani, con 15 ettari di Moscato sulle colline di Santo Stefano e Cossano.

Dalle prime quattro vasche di cemento, il progresso è stato continuo. La Capetta copre oggi un'area di 50.000 metri quadrati, di cui 20.000 coperti. Ha una capacità totale di conservazione del vino di 100.000 ettolitri, di cui 70.000 in vasche refrigerate. La capacità totale delle autoclavi per la presa di spuma è di 20.000 ettolitri. Qui nascono gli spumanti metodo Charmat, prodotti utilizzando ceppi di lieviti selezionati in base alle caratteristiche dei singoli prodotti.

L'azienda dà lavoro ad una quarantina di persone, integrate periodicamente con il supporto



L'Azienda Capetta nella Valle Belbo.