



2012, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

cupertinum doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum. Cantina Sociale Cooperativa di Copertino

Le voci della critica e della cultura

Intelligenze e Vino

di Mario Petito, Presidente della Cupertinum

Un anno è passato dalla pubblicazione del Corriere del Viticoltore, che raccoglieva le voci, riflessioni e memorie dei soci conferitori della Cupertinum, uno strumento di dialogo e proposta che ha avuto un ottimo successo e che riprenderemo per tenere assieme al meglio passato, futuro e gestione del presente. Quest'anno ci presentiamo con Cupertinum Doc, il cuore del Negroamaro, dando voce a esperti, critici e intellettuali che si interrogano sui nostri vini, sull'importanza del territorio nostro specifico e la nozione di territorio in senso più ampio. Il segno dei tempi. Siamo obbligati a ripensare all'agricoltura e alla vitivinicoltura in termini nuovi, creando collegamenti e nuove proposte, che partono dal Salento e arrivano lontano. La validità delle basi della cooperazione va vivificata ogni giorno per essere all'altezza delle sfide – per nulla facili – che dobbiamo affrontare nel presente e nel futuro. In questi anni ci siamo concentrati sull'innovazione in tutti i segmenti della nostra attività. I premi ricevuti da tutte le Guide ai Vini d'Italia, la considerazione della stampa e del mercato nord-europeo, i convegni di studio, la rassegna Cupertinum WineMusic&Bar, una comunicazione mirata basata sul valore reale dei vini, sono risultati che ci incoraggiano a fare di più e meglio. In particolare nel 2012 inizieranno i lavori di rinnovo della Cantina, sia dal punto di vista strutturale sia da quello tecnologico. In programma c'è anche la valorizzazione della storica e ampia pineta che circonda gli edifici dell'azienda. Infine, ai soci è stata richiesta una partecipazione più attiva, per meglio comprenderne le esigenze e recepirne i suggerimenti. Abbiamo riferimenti chiari e forti: la qualità dei vini e il contributo alla valorizzazione del nostro territorio. Settantesette anni di storia della Cupertinum, a cui si deve sommare una radice che ci porta direttamente alla civiltà greca antica. Di questo siamo orgogliosi, ma il nostro vanto sarà tenere alta la bandiera della qualità.

Copertino, Salento e Negroamaro tra terroir e paesaggio

In quell'impero, l'arte della cartografia giunse a una tale perfezione che la mappa di una sola provincia occupava tutta una città, e la mappa dell'impero tutta una provincia. Col tempo, queste mappe minuziose non bastarono più. I collegi dei cartografi fecero una mappa dell'impero che aveva l'immenità dell'impero e coincideva perfettamente con esso. Ma le generazioni seguenti, meno portate allo studio della cartografia, pensarono che questa mappa enorme era inutile e non senza sospetto la abbandonarono alle inclemenze del Sole e degli inverni. Nei deserti dell'ovest sopravvissero lacerate rovine della mappa, abitate da animali e uccelli; in tutto il paese non c'era alcuna reliquia delle discipline geografiche. Jorge Luis Borges

Un nuovo concetto di paesaggio

Il nuovo concetto di paesaggio non è più legato al pittoresco romantico settecentesco. Paesaggio è oggi relazione tra natura, storia, memoria, agricoltura, economia, è ricerca di una nuova alleanza che renda possibile la valorizzazione del territorio senza dissipazione delle sue risorse. Non è un caso che siano stati due intellettuali come Andrea Zanzotto, grande poeta da poco scomparso, e Alberto Asor Rosa, critico e storico della letteratura, a intuire l'importanza di questa nuova alleanza, contribuendo alla nascita di un movimento composito e ricco (si veda www.salviamolipaesaggio.it).

Le connessioni tra il concetto di terroir e quello (nuovo) di paesaggio sono molteplici. Terroir è un termine enoico francese, "privato di un preciso corrispettivo italiano, che indica l'insieme dei fattori ambientali (clima, terreno, paesaggio) che interagiscono con la vite nel determinare le caratteristiche del vino. Nel concetto di terroir rientrano anche la specificità e l'unicità delle persone delle tradizioni del luogo. La nozione di terroir riassume quindi in modo sintetico ed efficace le condizioni generico-ambientali e umane che sono alla base della produzione di un vino che sappia offrire soprattutto caratteristiche di naturalità e originalità". Parole di Attilio Scienza, agronomo, docente e ricercatore di gran fama. La nozione di paesaggio, proprio per l'interesse alle relazioni olistiche con tutto ciò che lo costituisce, ricalca a sua volta la pratica della zonazione viticola. Cos'è la zonazione, ascoltiamo ancora le parole di Scienza: "La zonazione è lo studio dei rapporti che si instaurano tra i vitigni coltivati, le caratteristiche ambientali, l'azione dell'uomo, mirante a valutare le potenzialità

produttive e qualitative dei diversi ecosistemi viticoli, attraverso schemi di interpretazione innovativi. La zonazione riunisce i due punti cardine delle produzioni enologiche, vitigno e territorio, in un unico concetto: quello di interazione vitigno x ambiente. Questo concetto, introdotto dalla zonazione, ha rappresentato la vera e propria rivoluzione culturale che ha portato a concepire il vigneto non più come una serie di elementi disgiunti da studiare e gestire in maniera distinta, ma come sistema di fattori armoniosamente integrati tra loro e concorrenti al risultato finale: il vino". Se cambiamo i termini, sostituendo "vino" con "qualità della vita", "vitigni" con "esseri viventi"... si otterrà qualcosa che non è molto lontano dal manifesto programmatico dei sostenitori del nuovo concetto di paesaggio.

La Puglia, e il Salento in particolare, hanno conosciuto negli ultimi anni un grande successo turistico. Merito del mare, del paesaggio (olivi secolari, muricci a secco, fienedduhi, viticoltura ad alberello, terra rossa...), della cultura (musica, barocco, tradizioni popolari...), dei cibi e dei vini... E dell'interrelazione tra tutti questi aspetti. Chiedere che il territorio sia protetto sotto l'egida dell'Unesco come patrimonio culturale, così come è avvenuto in Francia per la zona di Saint-Émilion, nella regione di Bordeaux, potrebbe essere una soluzione contro l'eccessiva cementificazione e il folto selvaggio nelle campagne, ed anche per arginare l'espansione dei vigneti a danno dei piccoli viticoltori, per cambiare rotta rispetto alla depauperazione del territorio, valorizzando invece un'economia dolce basata sulla connettività e la sostenibilità.

Passare dalla mappa alla faccia e viceversa

Uno dei progetti della Cupertinum per il 2012 è creare una mappa della Doc Copertino, per dare un volto al territorio; per contribuire alla valorizzazione del nuovo concetto di paesaggio, partendo dal terroir e dal vino.

Ogni volto racconta paesaggi, i paesaggi raccontano molteplici volti. Affinché un giorno si possa dire di ogni luogo ciò che scrisse Zanzotto: "Esistono davvero certi luoghi, anzi, certe concezioni o arcipelaghi di luoghi in cui, per quanto ci si addenti, e per quanto li si pensi e ripensi, o li si colga tutti insieme come in un plastico fissato da una prospettiva dall'alto, mai si riuscirebbe a precisarne una vera "mappa", a fissarvi itinerari. La voglia che tali luoghi insinuano è quella di introiettarli quasi fisicamente, tanto sono vibranti di vitalità intrecciate e dense". (n.r.)

Interventi di
Giuliano Sangiorgi
Raffaele Nigro
Antonio Prete

Duccio Armenio
Franco Maria Ricci
Pierluigi Gorgoni
Gigi Brozzoni
Francesco Muci
Francesco Falcone



www.cupertinum.it

Copertino Doc Rosso. Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Rubino con riflessi granati. Profumo ampio e ricco con sentori di mora e prugna. "Gusto morbido, ciliegie e prugne in confettura, pot-pourri, humus, rabarbaro, tamarindo. Sorso caldo, rotondo, bilanciato e dalla decisa verva tannica", così lo descrive la guida **AI5 DuemilaVini**. E, nel finale, il caratteristico piacevole amarognolo del vitigno principale.

Copertino Doc Rosso Riserva. Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, ampio, ricco ed etero con sentori di mora, prugna, macchia mediterranea, frutti maturi e cuoio. Sapore caldo, ricco, generoso, con toni evoluti e complessi. Secondo **Gianni e Paola Mura**, che gli hanno dedicato la rubrica **Mangia&Bevi** su *Il Venerdì di Repubblica*, "ricco di sfumature il bouquet, forte nella struttura (frutti rossi, spezie), elegante e persistente".

Settantacinque Copertino Doc Rosso Riserva Speciale. Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Granato evoluto. Profumo con bouquet persistente e lieve sentore di prugna secca. Sapore asciutto e caldo, ricco e gustoso su fondo amarognolo con note di frutta matura che bene rilevano la varietà e la territorialità, armonico nel finale. La Guida de *L'Espresso* così lo descrive: maturo, evoluto, terroso, fiori appassiti, confettura di frutta, erbe mediterranee; palato che vive nel dialogo tra il calore alcolico e la tensione tannica, finale articolato e sfumato.

Negroamaro Salento Igt Rosso. Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Merlot. "Contaminazione dichiarata e positiva che permette di ottenere un vino che alla vista si presenta di un rosso rubino intenso e luminoso, al primo naso prevalgono ribes e lampone, poi anche il "mocaccino" e, nel finale, un leggero speziato", così **Pino De Luca** nella sua rubrica sul *Quotidiano di Puglia*. Conclude **Luca Maroni**: "Un classico di bella esecuzione enologica e di superiore suadanza gustativa".

Primitivo Salento Igt Rosso. Da uve Primitivo. Vino rosso porpora carico. "Sa di ciliegie e prugne in confettura, sottobosco, china, pot-pourri e liquirizia. Assaggio morbido, con gradevole tocco sapido, chiude bilanciato e in linea con l'olfatto", parole della guida **DuemilaVini**, parola di Sommelier!

Spinello dei Falconi Salento Igt Rosato. Da uve Negroamaro. Secondo **Pasquale Porcelli**, che gli ha dedicato un articolo su *Il Corriere del Mezzogiorno/Corriere della Sera*, "rosa quanto basta per affascinare, poi profumi floreali, ma anche fragola, in un frutto integro e maturo. Palato pieno con frutto che si esprime con delicata fragranza di ciliegia e si chiude con finale sapido supportato da viva e piacevole acidità. Di estrema piacevolezza, tra i migliori rosati".

Cigliano Salento Igt Bianco. Da un tradizionale blend aziendale. Giallo paglierino. Profumo delicato con note fruttate e nuances aromatiche di glicine e sambuco. Sapore secco con eleganza, buon carattere aromatico, mantiene costante una nota di freschezza e sapidità, piacevole retrogusto di melone bianco, armonico e persistente. "Fragrante, morbido, pieno", scrive **Luca Maroni** sull'Annuario dei Migliori Vini italiani.

Squarciafico Salento Igt Bianco. Lieve giallo dorato, brillante; profumo dal bouquet sottile ma ben dichiarato, note fruttate con sottolineatura di mela; sapore secco e anche dolcemente fruttato, allegro e rapido nello svelarsi sincero e schietto; fragrante e armonico nel finale, con piacevole retrogusto di melone bianco. Fresco e vivace, leggermente mosso, perfetto per aperitivi e con antipasti di mare e di terra.

Squarciafico Salento Igt Rosato. Rosa tenue, tendente al vermiglio; profumo intenso e aroma vinoso e fruttato, con avvertite note di mora di rovo; sapore asciutto, sapido, fresco, su base piacevolmente amarognolo e carezzevole. Fresco e vivace, leggermente mosso, indicato per gli aperitivi, con gli antipasti di mare e di terra e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale.



Intervista a Giuseppe Pizzolante-Leuzzi, enologo

Conoscere la Cupertinum e i suoi Vini

Nella parte meridionale della Puglia, al centro della penisola salentina, a metà strada fra Ionio e l'Adriatico, si stende il territorio di Copertino, caratterizzato da una terra rossa dove vite e ulivo si alternano con armonia, l'ulivo con alberi secolari dai grossi tronchi e la vite con il caratteristico allevamento ad alberello. Nel 1935 trentasei viticoltori del territorio si unirono nella Cantina sociale di Copertino, con l'obiettivo di occuparsi direttamente della vinificazione delle proprie uve e della commercializzazione dei vini. Oggi sono circa trecentocinquanta i vignaioli che conferiscono il proprio raccolto. La superficie vitata è di circa 400 ettari. Le uve sono trattate con sapienza, frutto di tradizione e innovazione, che permette di ottenere vini eccelsi, capaci di entusiasmare esperti e appassionati. Si coltivano soprattutto i vitigni tradizionali come il Negroamaro, simbolo enico del Salento, la Malvasia nera, il Primitivo, la Malvasia bianca leccese, e alcune varietà internazionali o nazionali ormai acclimate in queste terre. Tra i meriti di questa Cantina c'è anche l'assegnazione della Doc Copertino, ottenuta nel 1976 grazie all'impegno dei propri dirigenti. La Doc si estende nei comuni di Copertino, Arnesano, Monteroni, Carmiano, in parte di quelli di Lequile e Galatina. Per conoscere meglio la Cupertinum e la sua progettualità incontriamo l'enologo Giuseppe Pizzolante-Leuzzi, che recentemente ha ricevuto il prestigioso titolo di Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, dalle mani del Presidente Antonio Calò. Gli chiediamo un bilancio di questi primi due anni di collaborazione con la storica Cantina.

È ancora difficile fare bilanci. Il numero delle bottiglie vendute all'estero è salito. È un buon segno in questo momento vedere i grafici di vendita che salgono. Il piano di rinnovamento che ci eravamo proposti si sta dispiegando in maniera completa, bisogna ancora avere pazienza. I nuovi vini, le nuove etichette, la presentazione, la presenza propositiva in molti eventi, insomma la dinamicità in tutti i segmenti produttivi, mi sembra che sia stata mirata e articolata bene. Dopo aver mosso le acque, iniziamo anche a concretizzare dei risultati.

Quali sono i rinnovamenti in cantiere? La Cantina si rinnoverà anche strutturalmente già dal 2012, sia nelle architetture sia nella tecnologia. Il rinnovamento tecnologico riguarderà la gestione delle temperature, il controllo delle fermentazioni, l'impianto d'imbottigliamento e di etichettatura. Acquisiremo anche dei nuovi serbatoi di acciaio. Per i nuovi vini, l'idea è di lavorare sui passiti e sui frizzanti per arrivare anche all'obiettivo di uno spumante fatto in Cantina. È prevista anche la ristrutturazione della barriera che ci permetterà di gestire al meglio l'elevazione di alcuni rossi.

Quali sono stati i riconoscimenti che si hanno fatto più piacere? Elogi, premi, riconoscimenti fanno piacere, ma preferirei aspettare ancora qualche anno per esprimermi su questo punto. Bisogna prima guardare ai risultati concreti.

Come vedi il rapporto tra la consolidata Doc Copertino e la nuova Doc Terra d'Otranto? La Doc Terra d'Otranto nasce da un'esigenza diversa da quella che fece nascere la Doc Copertino. Per affrontare i mercati odierni, mutati radicalmente rispetto a quelli di trent'anni fa, sono necessari dei numeri importanti. Nella mia idea, le otto Doc della provincia di Lecce – ma anche le due di Brindisi e le tre di Taranto – dovevano entrare a far parte della Doc Terra d'Otranto, diventando delle Sottozone. In questa maniera non si perdeva la specificità, anzi si valorizzava, e si acquistava in forza. A causa di campanilismi questa parte della proposta non è passata, il rischio ora è che Terra d'Otranto diventi una delle tante Doc salentine. Staremo a vedere come potrà evolvere, come potremo farla evolvere. Molto positiva è invece l'unione che si è creata tra i produttori che hanno partecipato alla nascita della Doc. Una cosa mi ha vista prima, un entusiasmo che fa ben sperare. Il merito va ad **Alfredo Prete**, presidente della Camera di commercio di Lecce, che ha saputo coagulare e catalizzare questa unione. La Doc Copertino andrà avanti con il prestigio conquistato in tanti anni e consolidato negli ultimi due, grazie soprattutto alla nostra Cantina.

Quali sono le peculiarità dei rossi a base di Negroamaro del territorio di Copertino? Devo dire che le peculiarità organolettiche ci sono, forse non sono avvertite dai degustatori meno esperti, ma ci sono. Ho trovato nei rossi un'espressione aromatica (spezie e caffè tostato sono i sentori caratteristici) e gustativa che non avevo mai trovato in altre zone del Salento. E anche la tenuta all'invecchiamento è sorprendente. Noi stiamo imbottigliando ancora l'annata 2004 della Riserva che è splendidamente vivace, nel colore e nei profumi. Man mano che con gli anni si evolve, il Rosso Copertino si ammorbidisce, acquistando in eleganza. L'annata 2005 e le successive, che andremo col tempo a proporre, mantengono queste promesse. Gli appassionati rimarranno ancora stupiti.

La cooperazione in campo vitivinicolo ha delle chances per il futuro e in quale direzione deve andare? Il problema principale oggi è la crisi economica, che preoccupa tutti. Ma il consumo di vino è stabile e forse questo comparto è meno toccato dalla crisi, non c'è un abbattimento dei consumi. La cooperazione è fondamentale. In questo momento bisogna convincere i soci – che a causa dell'aumento dei costi hanno qualche reticenza – a non mollare. Non bisogna scoraggiarsi e affidarsi all'esperienza di una Cantina che in settantasette anni ha passato altri momenti non facili, ma li ha sempre superati. Non credo che ci sarà un futuro difficile e questo grazie a ciò che in tanti anni si è saputo costruire. E anche grazie alle riserve di vino che la Cupertinum possiede, una ricchezza in più rispetto ad altre cantine.

Bellezze naturali, turismo, vini e cibi eccelsi, cultura, arte, musica. Per creare un circuito virtuoso che preservi e valorizzi il territorio si è fatto abbastanza? La valorizzazione del Salento ha avuto successo. Si poteva sicuramente fare di più per preservare il territorio da tanti scempi (leggi fotovoltaico selvaggio ed ecomostri), che speriamo non continuino. Credo che le istituzioni, dai Comuni alla Regione, e gli enti possano fare molto di più, sia per valorizzare sia per proteggere il territorio.

Un Copertino Riserva di altissimo profilo impreziosisce una gamma di vini che non registra cedimenti e trova spunti di vera personalità.

Guida de *L'Espresso*

CUPERTINUM
ANTICA CANTINA DEL SALENTINO
1953

Dalla Cupertinum Land alla Silicon Valley

Volando da Copertino a Cupertino, da Steve Jobs al vino

Da Copertino a San Giuseppe

San Giuseppe da Copertino, al secolo Giuseppe Maria Desà (Copertino 1603 - Ostia 1663), fu un religioso italiano appartenuto all'Ordine dei Frati Minori Conventuali. Fu proclamato santo da papa Clemente XIII nel 1767. Per diciassette anni visse nel Santuario della Madonna della Grotella in Copertino. Viene indicato come il santo degli studenti, perché venne consacrato sacerdote dopo il difficile superamento degli esami, considerato prodigioso per le difficoltà da lui incontrate nonostante l'impegno profuso nello studio. Nella devozione carolina viene anche chiamato il santo dei voli, a motivo della levitazione che secondo le cronache del tempo avrebbe compiuto in stato di estasi e che gli procurarono il processo dinanzi al Sant'Uffizio per abuso di credulità popolare, dal quale venne successivamente assolto. Gli aviatori carolici stranamente lo venerano come loro protettore. E noi saliamo su un aereo protetto e andiamo in California.

Da San Giuseppe a Cupertino

Cupertino è una città situata nella Contea di Santa Clara in California, a sud della baia di San Francisco. È normalmente considerata il cuore della Silicon Valley, poiché lì risiede la sede principale della Apple, fondata da Steve Jobs, genio di forme e contenuti. A Cupertino molte altre aziende high tech hanno i loro uffici, tra cui Hewlett Packard, Symantec e Sun Microsystems. Nel 1700, l'esploratore spagnolo Juan Bautista de Anza, devoto di San Giuseppe da Copertino, attribuì al fiume di questa regione il nome di Cupertino, in onore

del Santo. Nell'800, la dicitura Cupertino entrò in uso per definire il territorio e il comune, grazie a un famoso avvocato e storico di San Francisco, John T. Doyle, che diede lo stesso nome alla propria cantina. La AWA (American Viticultural Area, più o meno le nostre Doc) di Santa Clara è una delle 10 denominazioni californiane, meno conosciuta e meno prestigiosa della Napa Valley.

Da Cupertino a Steve Jobs

Steve Jobs (San Francisco 1955 - Palo Alto 2011), è stato innanzitutto un inventore di grandissima genialità. Proprio a Cupertino, fondò la Apple e inventò i prodotti e le tecnologie che hanno trasformato la nostra vita, il modo di consumare la musica, la televisione, i film e i libri. Fondò anche la società NeXT Computer e la Pixar Animation Studios (quella dei film e dei "cartoni" di Nossiter). Introdusse il primo personal computer con il mouse (Apple Lisa), e prodotti di successo come iPod, iPhone e iPad. Ci fermiamo qui, la lista delle sue invenzioni sarebbe lunga. Per chi non l'avesse ancora vista, ci permettiamo di rinviare alla registrazione del suo intervento "Siate affamati, siate folli" (basta una semplice ricerca su YouTube), struggente lezione di vita e visionarietà. Chissà se Steve Jobs amava il vino, dalle biografie in circolazione non si riesce ad aver notizia. Chissà se la fortuna lo avrebbe baciato lo stesso anche scegliendo come simbolo delle sue invenzioni un grappolo d'uva invece che la famosa mela? E chissà se - abitante di Cupertino - conosceva la vita del San Giuseppe da Copertino? La visionarietà (sacra quella del Santo, profana la sua) avrebbe dovuto essere il trait-d'union tra le due personalità così

distanti nel tempo e nello spazio. Mondi interiori, mondi alternativi e mondi paralleli. Ci vorrebbe un grande scrittore per immaginare un dialogo tra i due!

Dalla Silicon Valley alla Napa Valley

Prima di rientrare in Salento, sbordiamo leggermente in geografia e connessioni. Da Cupertino, andiamo ora a nord della Baia di San Francisco, in Napa Valley, conosciuta per la sua produzione di vino, che dagli anni sessanta si è sviluppata fino a raggiungere i livelli delle migliori regioni vinicole dell'Italia. Le bellezze naturali, un clima di tipo mediterraneo e la vicinanza con San Francisco, Oakland e Sacramento, ne ha fatto una delle zone più piacevoli da vivere degli Stati Uniti. Qui il collegamento con il Salento è dato dallo Zinfandel, vitigno a bacca rossa molto diffuso, che altro non è che il nostro Primitivo. Infatti il Primitivo è imparentato con i vitigni dalmati Plavac Mali e Plavina ed è uguale allo Zinfandel (o Crljenak Kastelanski). Recenti analisi del DNA confermano questa ipotesi. Il vitigno fu portato in California durante l'800, quando i territori croati e dalmati erano parte dell'Impero asburgico.

Qualcuno ci chiede qual è il senso di questi collegamenti, di questi saliti "di vino in frasca". Fanno bene alla fantasia, forse. Sull'aereo di ritorno (ovviamente protetto non dal FBI, ma da San Giuseppe), inforchiamo le cuffie e dall'iPhone selezioniamo l'ultimo dei Negramaro. E qui siamo certi delle nostre informazioni: a Giuliano Sangiorgi, voce del gruppo e radici a Copertino, i vini della Cupertinum piacciono!

La Copertino cosmica di Carmelo Bene

Un ricordo del grande artista a dieci anni dalla sua scomparsa

Il tempo non esiste. In quanto all'ansagrafo, rifiuto categoricamente certificati e date, imputabili semmai a quello sfaccendato di Aloysius Litus. Un mascalzone patentato, medico e astronomo. Gregorio XIII gli commissionò nel 1582 la stesura del progetto da cui sortì quell'orrendo metefisico che è il calendario gregoriano. Detesto qualunque calendario che ti dica religione ma è solo ritual-mondano-fantastico-coderiale. Vorrebbe sacralizzare il tempo e lo riduce a carnes festuosità, che la mia persona estetica non può che disdegnare. Una concezione che ennesima lezio ossilogico. Perseguo da sempre lo smarrimento delle genti. In quanto Lorenzaccio, uno dei tanti nomi delle mie tante estranee, la storia non mi riguarda. Il calendario è una monoglossia cinese contro l'innocenza del disordine, che non dovrebbe ammettere certificazioni come la carta del tempo, da "Vita di Carmelo Bene."

Carmelo Bene (Campi Salentina 1937 - Roma 2002) è stato un grandissimo scrittore e uomo di teatro. Difficile riassumere in poche righe la complessità dei suoi contributi. Dalla scrittura dei testi teatrali alla regia, dal cinema al teatro, dalla recitazione alla riflessione filosofica. Volontariamente in-de-cifabile, non ha mai smesso di confrontarsi con tutti, da Aldo Biscardi (indimenticabili le sue partecipazioni al Processo del Lunedì) a Gilles Deleuze, uno dei maggiori filosofi, con cui dialogò in *Sovrapposizioni*. Nel 1995, durante la puntata televisiva di "Carmelo Bene contro il mondo intero e viceversa", a un certo punto, dopo una riflessione sul rifiuto della normatività e della cultura della normatività, invita a "...tumulare il mondano...", aggiungendo, dopo una breve pausa, in modo strugente: "mi manca molto Copertino stasera, la Copertino celeste, la patria di Giuseppe Desà, "frate asino", fuor da qualsivoglia cultura...". È successo a volte che Bene sia stato frainteso. Qui è impossibile strappare. Ancor di più se si legge *Giuseppe Desà da Copertino. A boccaperta*, un testo dove affetti e perenni sono evidenti e dove Copertino, in più punti del testo, viene definita "cosmica". Luce abbagliante, terre rosse, vento e nubi in movimento... una reale surrealità. Cosmica, appunto.

Forse questa breve scelta di citazioni può aiutare a inquadrare la visione che Carmelo Bene aveva del Salento e di Copertino:

"Tutta la Terra d'Otranto è fuor di sé. È un rosso stupendo la Terra d'Otranto. Più bello del rosso di Siena o di altre terre consimili. Lo usano molti pittori per la tempera. È una terra nomade, gira su se stessa. A vuoto." da *Vita di Carmelo Bene*.

"La nostra penisola non ha mai dato grandi fatti del Pensiero, se non, guarda caso, nel Sud. E qui, i nomi di Giordano Bruno, Giambattista Vico, Tommaso Campanella, Croce... La stessa lingua italiana che ci viene da Cielo e Federico II. Ora dove questo Pensiero si *depensa* si spensiera. Via via scendendo fino a Capo di Leuca. I comincia la Magna Grecia. A sud del Sud. La Magna Grecia è il depensamento del pensiero del Sud.

È il Sud in perdita. Il suo guadagno. Anche se umiliato, oltraggiato, vilipeso dalla sciagurata inflazione consumistica, è ancora qui.

In questo sud del Sud è nato il più grande santo tra i santi, colui che eccede la santità stessa. Giuseppe Desà da Copertino.

A questo Sud azzoppato, non resta che volare. Ecco il santo dei voli - sommo lusso della santa sanctorum: levitare. Ecco "Frate Asino". Accanto a tanta dotta interdisciplinarietà. L'anno medesimo (1600) in cui si brucia il Pensiero a Campo de' Fiori (Giordano Bruno), poco distante da Copertino nasce la Grazia". da *Sono apparso alla madonna*.

Aggiù la mini tie nasce 'nna rosa
'nna rosa e 'non rusceddu pe' n'durare
Nenia campestre, da *Giuseppe Desà da Copertino. A boccaperta*.

Qualche "normativo" dirà: ma che c'entra tutto questo con il vino? Siamo convinti - come sosteneva Luigi Veronelli - che "il vino parla e ascolta anche i fatti di storia e cultura del proprio territorio". In ogni caso, è in questo contesto di visioni e di paesaggio che il vino di Copertino nasce.

**Grazie a Giorgio Bernini, editore, che ci ha invitati a rileggere Bene.*



Come se il retrogusto si dilatasse nel tempo

Intervista ad Antonio Prete, filosofo

Antonio Prete, nato a Cupertino, è considerato uno dei filosofi più originali del panorama italiano. I suoi studi di comparatistica sono stati accompagnati da un'attività di traduzione e sono stati affidati a una scrittura che propone la forma dell'"essai", del frammento critico, del dialogo tra critica e narrazione. Insegna Letterature comparate all'Università di Siena ed è stato *visiting professor* e ha tenuto cicli di lezioni e seminari in molte Università straniere. Ha partecipato, come redattore o assiduo collaboratore, a riviste filosofiche e letterarie: tra queste "Per la critica", "aut aut", "Il piccolo Hans". Dal 1989 dirige la rivista "Il gallo silvestre" che ha per campo d'intervento e di studio il linguaggio della poesia, osservato in relazione con gli altri linguaggi e saperi. Tra i suoi libri: *Il pensiero poetante; Il demone dell'analogia. Da Leopardi a Valéry: studi di poetica; Prosodia della natura*, pubblicati da Feltrinelli. Da Bollati Boringhieri sono usciti invece *All'ombra dell'altra lingua. Per una poetica della traduzione e Trattato della lontananza*. Ha tradotto molti poeti e scrittori, tra questi Baudelaire, Valéry, Gide, Jabès, Char. In alcuni racconti della raccolta *L'imperfezione della luna*, Prete ricorda momenti, luoghi, sapori, profumi e nostalgie del Salento e di Cupertino.

La Puglia e il Salento in particolare hanno conosciuto negli ultimi anni un grande successo turistico. Merito del mare, del paesaggio, della cultura, dei cibi e dei vini. E dell'interrelazione tra tutti questi aspetti. Chiedere che il territorio sia protetto sotto l'egida del Unesco come patrimonio culturale, così come è avvenuto in Francia per la zona di Saint-Émilion, nel comprensorio di Bordeaux, potrebbe essere una soluzione contro l'eccessiva cementificazione e il fotovoltaico selvaggio nelle campagne, ed anche per arginare l'espansione dei vigneti a danno dei piccoli viticoltori?

Per il Salento, ottenere dall'Unesco il riconoscimento di "patrimonio culturale mondiale" mi sembra un passo rilevante. Si tratta di un riconoscimento che per l'Italia ha riguardato finora pochi centri storici di vecchie città, alcuni monumenti di riconosciuta e insuperata bellezza, alcuni siti archeologici e pochissimi territori paesaggistici. La richiesta per il Salento avrebbe un carattere particolare: sarebbe il riconoscimento di un'area culturale la cui singolarità è data dalla compresenza di più elementi: centri storici come quello leccese, dalla meravigliosa unità architettonica barocca, paesaggi costieri con città ricche di storia come Otranto e Gallipoli, una rete di siti archeologici, di insediamenti paleolitici, di cripte bizantine, un paesaggio rurale dove gli ulivi e i vigneti, per la loro densità e forma, per la loro estensione, rappresentano l'equilibrio tra simmetria e varietà. Era in questo equilibrio che un

borgognona o a una "Weinstrasse" tirolese – potrebbe rappresentare sia la storia del lavoro agricolo in campo vitivinicolo sia la geografia delle differenze. Cupertino avrebbe, in quest'area, un ruolo non di provvisorio passaggio, ma di sosta fondamentale. In questo senso – non sarò il solo a pensare a questo – sarebbe interessante costruire una sorta di Museo vitivinicolo: con immagini fotografiche e storiche dei vigneti e delle vendemmie – ricordo d'aver visto foto bellissime, in bianco e nero, di alcune vendemmie cuperlinesi -, mappe, video, pannelli statistici, descrizione storica dei passaggi rilevanti sul piano della tecnica e degli strumenti di produzione e conservazione, e così via. La tutela del paesaggio, la difesa dei piccoli coltivatori di vigne, il rifiuto della cementificazione, la necessità di inserire le energie alternative in un piano di equilibrio naturalistico, l'impedimento degli espansioni di vigneti sono fatti che richiedono una forte presa di coscienza da parte di tutti gli abitanti. Perché questo avvenga occorre, credo, una pedagogia capillare, che investa le scuole, anzitutto, e l'opinione popolare, e naturalmente renda consapevoli e attivi i politici locali.

La cooperazione in campo vitivinicolo e agricolo ha delle chances per il futuro e in quale direzione deve andare?

Penso che le forme cooperative acquistino grande rilevanza e siano per certi versi addirittura necessarie soprattutto in tempi di crisi economica e finanziaria come quella che attraversiamo da un po' di tempo. Perché rendono attivi e responsabili i vari soggetti dell'impresa e mettono insieme idee di innovazione e di partecipazione. In campo vitivinicolo la forma cooperativa può servire a sottolineare, anche presso il consumatore, che il prodotto ha origine da un lavoro e da un impegno condiviso e dunque più controllato quanto a qualità, in certo senso più trasparente e comunque meno soggetto a profitti individuali propri di un'imprenditoria tradizionale e personale. Sarebbe bello che il processo cooperativo potesse coinvolgere anche i giovani. È chiaro che per far questo occorrerebbe una valorizzazione del lavoro agricolo e vitivinicolo sia sul piano della tutela economica e dell'incentivo sia sul piano diciamo ideale di una diffusa ripresa di interesse, di attenzione e cura nei confronti dell'agricoltura e del lavoro agricolo.

Secondo la sua esperienza, il territorio della Doc Cupertino conferisce ai vini a base di negroamaro una particolarità gustativa specifica? Ci rendiamo conto che questa domanda esula dai suoi studi e dalle sue riflessioni, ma nei suoi studi lei parla della nostalgia anche in merito ai sapori (Proust) e quindi il mieu tu Cupertino (vino di Cupertino) forse le ha lasciato memorie e suggestioni.

Certo, chi ha passato



Martella Ragazzo, vicino Cupertino, nel vigneto del fondo Valentini, Cupertino

sapore evocato quando capita di assaggiare altri vini. È divenne anche una difesa forte da quell'indifferenza nel bere che finisce con trascurare la qualità e dunque il controllo. Mi è capitato spesso, in molti Paesi stranieri, magari dovendomi recare a cena da amici, di cercare in enoteche e negozi vinicoli qualche bottiglia che ricordasse al palato il negroamaro. È stato più facile a Parigi, dove in alcuni vini di Borgogna come il Nuit (citato anche da Baudelaire in una sua poesia), dell'area Côtes de Beaune, o in qualche Sancerre rosso o persino in qualche Saumur si può avvertire il richiamo del nostro negroamaro. Ma è solo un richiamo. Difficilissimo è stato sia in Messico e in Brasile (dove ci si deve rifugiare nei vini cileni o californiani) e negli Stati Uniti, dove m'è accaduto sia a New York sia in Michigan o nel Rhode Island di trovare, dei vini italiani, il solito Chianti, e non delle migliori produzioni. Vivo in terre di Chianti e so che è molto raro trovare un buon Chianti (anche se, ricordo, molti anni fa, Gianni Brera, il grande giornalista sportivo, una domenica che ero nella sua casa di campagna in Brianza, davanti al mio

Raffaele Nigro è intellettuale eclettico, romanziere, saggista, poeta, giornalista. Tra i suoi romanzi ricordiamo *I fuochi del Basento*, con cui ha vinto il Premio Campiello nel 1987, *Ombre sull'Ofanto*, *La baronessa dell'Oliveto*, *Dio di levante*, *Malvarosa*, *Fernanda e gli elefanti bianchi di Hemingway*. Tra i saggi *Il brigantaggio postunitario*. Dalle cronache al mito, *Giustiziati sul campo. Letteratura e banditismo da Robin Hood ai giorni nostri*, *Tutti i colori del Novecento*. In poesia ha pubblicato *Giocodoca*, *Nulla concede il doganiere* e *La metafisica come scienza*. Quella di Nigro è una scrittura sperimentale e "antropologica", ha inventato una nuova tipologia letteraria in rotta di collisione con il convenzionale, in quanto va oltre le formule del realismo, e si fonda sull'uso di metafore e di invenzioni fantastiche.

Ha debuttato come drammaturgo con *Il Grasiere*, allestito dal teatro Abelian di Bari.

Altre opere drammaturgiche sono: *Bande*, *Discarica*, *Il santo e il Leone "Hohenstaufen"*, portata in scena dal gruppo teatrale di Giorgio Albertazzi.

Con il poeta Lino Angiuli ha fondato le riviste *Fragile*, *In/Oltre* e *Incroci*. Nel 2004 Nigro ha partecipato al film *Darsi alla macchia* di Fulvio Wetzl, docudrama che ricostruisce alcuni episodi minori della vita del brigante Carmine Crocco. Per il cinema ha sceneggiato il Viaggio della sposa, di Sergio Rubini; *La luna nel deserto*, di Cosimo Damiano Damato, film d'animazione liberamente ispirato al suo romanzo *Desdemona e Cola-Cola*.

Nigro è caporedattore della redazione pugliese della Rai e collabora ai quotidiani *Avvenire*, *Il*

tempo – da Montesquieu a Leopardi, per esempio – consisteva la bellezza della "veduta". In particolare una linea territoriale che comprenda le zone di produzione vinicola – analoga a una "route du vin"

l'infanzia e l'adolescenza a Cupertino, e in un ambiente largamente permeato dalla cultura contadina, non può che portarsi dietro, nelle sue peregrinazioni, insieme con le immagini e le voci e i colori della terra rossa e degli ulivi, il sapore particolare, denso e fruttato, del vino nato dal vicigno negroamaro. È come se, per dirla con il lessico enologico, il retrogusto si dilatasse nel tempo e andasse a costituire una sorta di sottile velo che sostiene anche gli altri sensi e gli altri gusti. Quel rapporto sensoriale, quella memoria sensoriale – appunto analoga alla "memoria involontaria" di Proust – risorge come termine di paragone oppure come

scetticismo sul Chianti, mi disse di condividere quel giudizio e di avere scritto un articolo su questo, ma che all'articolo non clogiativo un viticoltore gli aveva risposto mandandogli alcune sue bottiglie di Chianti davvero ottime; detto questo andò a prenderne una in cantina). Per concludere, il sapore che può insorgere nella memoria, e che può essere ravvivato nell'assaggio, si accompagna, per quanto mi riguarda, alle immagini della campagna cuperlinese, e dei suoi vigneti, così come erano nella mia infanzia, e rivedo alcune vendemmie, e con quelle la luce di alcuni pomeriggi quando i cavalli attendevano, ciascuno col suo carro, pazientemente allineati, davanti alla Cantina sociale. Alcune di queste immagini sono ricomparse nei miei libri di narrativa.



Salvarci da noi

Intervista a Raffaele Nigro, scrittore

Mattino e La Gazzetta del Mezzogiorno. Tra i suoi reportage *Viaggio in Albania*, *Viaggio in Basilicata*, *Viaggio in Puglia*. Abbiamo chiesto a Raffaele Nigro – che è conoscitore attento e sensibile della realtà pugliese e delle culture materiali – la sua opinione sulla valorizzazione e la salvaguardia del territorio salentino e sull'importanza della cooperazione.

Diventare patrimonio culturale potrebbe essere un correttivo ma non credo risolva definitivamente il problema. Anche ad Alberobello è giunta la mano protettiva dell'Unesco, tuttavia si è continuato a edificare e a trasformare il borgo storico. E in Valle d'Itria, dove si è chiesto la protezione dell'Unesco è uno sfacelo di cemento. Stessa cosa accade a Selva di Fasano, a Monte Sant'Angelo dove l'Unesco ha benedetto San Michele e il suo santuario, a Torre Guaceto, a Canosa di Puglia, a Taranto, città che erano capitali archeologiche, ad Arpi, Salapia, Arpi Nova, con scavi clandestini a migliaia. Quella che dobbiamo affrontare è purtroppo di una mentalità arcaica e analfabeta che ha poco rispetto per il patrimonio che abbiamo ereditato. Se la politica regionale stabilisce che si può espianare e che le energie alternative possono non avere rispetto del territorio e dell'inquinamento visivo nessuno fermerà mai i contadini e i mercanti. Si tratta di scelte prima di tutto locali e di formazione familiare e scolare carente e io spero che ci si renda conto dei guasti che abbiamo già apportato. **O ci salviamo da noi o nessuno potrà venire a salvarci da fuori con eserciti e polizie.**

Secondo me la cooperazione ha futuro, perché

l'unione fa la forza. Il denaro che un'azienda o un singolo deve spendere per imporre il proprio prodotto si decuplica se dieci aziende si consociano e impongono il prodotto di un territorio. In questo caso la Doc Terra d'Otranto troverebbe un complesso di aziende che si battono per un unico progetto. Soprattutto nel settore delle esportazioni internazionali. Io credo però che i vinicoltori abbiano fatto poco o nulla finora per trasformare la gestione del prodotto e della presenza in un fenomeno di mecenatismo culturale combinato. Non bastano convegni, non bastano pubblicità e Vinitaly. **E' necessario avviare una campagna di attestazione della presenza attraverso grandi manifestazioni in cui cinema letteratura pittura teatro siano abbinati alla cultura materiale**, con stagioni di prosa, premi letterari che coinvolgano gli studenti, circuiti di diffusione dell'antropologia del vino e della sua cultura, presenze di scrittori e di poeti, a film e fiction dove ci sia in qualche modo la partecipazione dei territori del vino. Da questo punto di vista ho notato che siamo all'anno zero e che le manifestazioni cui i produttori hanno dato vita finora sono piccole cose di provincia, incapaci di far avverire la detonazione oltre il Garigliano. Ho condotto un piccolo reportage sulla via del Negramaro e del Primitivo e mi sono sorpreso giorno dopo giorno a scoprire aziende, meccanizzazione, strutture, cantine, passioni. Di questo nessuno è a conoscenza e poco si fa per promuovere l'interazione col territorio e con tutte le forme di cultura, sia materiale che non. E penso che si debba procedere con passo unico e tutti insieme, turismo, cultura, formazione universitaria e informazione radiotelevisiva e cartacea.

Il canto degli uomini e della terra

Intervista a Giuliano Sangiorgi dei Negramaro

I Negramaro e Giuliano Sangiorgi non hanno bisogno di presentazioni, ma se vogliamo iniziare con metafore cinoiche bisogna subito dire che Giuliano e Andrea Mariano oltre a far parte dei Negramaro – band che ha preso il nome di un vitigno autoctono salentino – sono a Denominazione di Origine Controllata Copertino. Infatti Giuliano, è nato all'ospedale di Nardò, nel 1979, ma è cresciuto a Copertino. Dopo il liceo classico, inizia la carriera musicale come chitarrista fino a diventare la star di oggi. Con la sua band, nel breve arco di un decennio, ha un successo prodigioso. Oltre agli album del gruppo – *Negramaro, 000577, Mentre tutto scorre, La finestra, Casa 69* – scrive la colonna sonora dei film *La febbre* di Alessandro D'Alatri e *Una notte blu cobalto* di Daniele Gangemi. Nel 2010, con i Negramaro scrive la colonna sonora di *Vallanzasca. Gli angeli del male* diretto da Michele Placido. Collabora con Dolores O'Riordan nel brano *Senza fiato*, scritto a quattro mani su musiche di Paolo Buonvino per la colonna sonora del film *Cemento armato*, e con Mauro Pagani, Jovanotti, Elisa, Claudio Baglioni, Cristina Donà. Scrive (testi e musica), tra gli altri, per Mina, Celentano, Patty Pravo, Andrea Bocelli. Con il gruppo in qualità di headliner partecipa – a conferma della vocazione per le esibizioni dal vivo – a tutti i principali festival (Arezzo Wave, concerto del Primo Maggio, Heineken Jammin' Festival, Meeting Etichette Indipendenti, MTV Day). I Negramaro sono stati la prima band italiana a esibirsi allo stadio di San Siro, Milano, davanti a 50.000 persone. La musica e le parole di Giuliano si caratterizzano per creatività, visionarietà, cultura, poesia. Lo abbiamo raggiunto telefonicamente in una pausa delle registrazioni del prossimo lavoro discografico. Ascoltiamo le sue riflessioni sulle tematiche affrontate su questo numero del nostro giornale.

Prima di proporre all'Unesco che il Salento sia tutelato come patrimonio culturale è necessario che noi stessi ritorniamo a rispettare in primo luogo l'ambiente che ci circonda: dovremmo comportarci come se il nostro territorio fosse già protetto, proprio perché già *patrimonio*, il nostro patrimonio. Invece vediamo aumentare gli scempi che lo feriscono. La consapevolezza deve stare a monte; essere, per così dire, preventiva; credo che gli abitanti dei luoghi consacrati dall'Unesco come patrimoni culturali abbiano dimostrato in maniera naturale, innata, proprio questa consapevolezza, questo rispetto nei confronti del proprio territorio. Il connesso problema energetico poi – e quindi della valorizzazione delle fonti cosiddette rinnovabili – è nello stesso tempo locale e globale; anche in America ho notato queste contraddizioni. Siamo in un momento di transizione e di novità e dobbiamo ancora comprendere a pieno e "regolamentare" la novità che ha accompagnato l'ingresso delle energie così dette "pure"; credo che ci voglia un po' di tempo. La novità genera inevitabilmente "crisi", comporta anche l'errore, ma questo non deve legittimare *a priori* comportamenti di devastazione, deturpazione dell'ambiente. Lo slogan "Salento, il sole, il mare, il vento" non lo condivido a pieno; è riduttivo perché fa riferimento esclusivamente ad agenti atmosferici, a elementi della natura; si trascura di questa terra, delle persone che ci abitano, la cultura, la genialità, l'accoglienza e la socialità, che è frutto della relazione tra tutti questi aspetti.

La cooperazione all'interno dei Negramaro è simboleggiata dall'*uomo-cuore* raffigurato nella copertina di *Casa 69*, che è da intendersi come uomo-organo di un organismo e quest'organismo si chiama "casa". Credo con forza che i Negramaro rappresentino un piccolo grande esempio di collaborazione/cooperazione. Dopo tanti anni di vita in comune, pensiamo che emozionarci ed emozionare, con la nostra musica, sia importante. Fondamentale. Riflettere sulla relazione tra collettivo e individuo significa riflettere sulla globalizzazione. È un fenomeno che ha le sue ambivalenze; può essere positiva se è globalizzazione delle coscienze e, quindi, dei diritti; negativa se diventa annullamento dell'individualità e omologazione. La collettività è vuota se viene annullato il contenuto primario, l'individuo che la sostanzia, meglio, la persona. Assieme non si è soli, si possono fare molte cose che da soli sono impensabili. Per questo credo che i piccoli contadini debbano essere rispettati e tutelati in ogni forma e che spirito di collaborazione, di



La cooperazione all'interno dei Negramaro è simboleggiata dall'"uomo-cuore" raffigurato nella copertina di Casa 69, è da intendersi come uomo-organo di un organismo e questo organismo si chiama "casa".

cooperazione globale, nel rispetto delle singole diversità, sia fonte del loro progresso. Tutela e salvaguardia delle produzioni locali, quindi, nell'ottica di un'integrazione globale; in ogni caso nel rispetto delle particolarità.

A proposito di relazione, se si dovesse prendere alla lettera quello che diceva Carmelo Bene, tra teorie del depensamento o della destrutturazione, si potrebbe teorizzare l'autodistruzione della cultura umana. E invece ci ha colpito la correlazione tra le parole del nostro brano *Io non lascio traccia* e una frase detta da Carmelo: "Io che sto parlando per questo non sono io...". Ci è sembrato volesse sottolineare che l'essenza non è l'io che parla e se stesso, ma la parola stessa come elemento di congiunzione tra persone. Credo che Bene abbia dato un grande esempio di socialità: la mia percezione è che volesse dire qualcosa come "distruggiamo questo io gigantesco che crea soltanto solitudine".

Mi piace assaggiare i vini e percepire analogie e differenze; recentemente l'ho fatto in California, con i vini di quei luoghi. Come *espressione* di un popolo, di una comunità. Il nostro vino mi pare abbia una sincerità d'intenti, quello che vuole generare come effetto lo genera. Fra il desiderio di chi produce il vino e il desiderio di un effetto e l'effetto stesso, credo ci sia poco margine di errore. Se noi salentini abbiamo saputo produrre un vino corposo, intenso, schietto, forte (tanto da invitare a essere pronti ad un'esperienza forte e duratura), è grazie alla nostra cultura. Noi siamo così, siamo perfettamente ciò che vogliamo essere. E credo che il vino rifletta di questo desiderio e dell'effetto del desiderio stesso. Credo che il vino più che il canto della terra sia il canto delle persone che stanno sulla terra. L'uva è il canto della terra. Il vino è il canto degli uomini, che stanno sulla terra magnifica che produce l'uva. Credo nell'uomo; è l'uomo che deve rispettare la terra e valorizzarla. L'uomo è il frutto e il canto della terra.

Sostiene Duccio Armenio

Duccio Armenio, brindisino trapiantato a Ravenna, è uno dei collaboratori principali della Guida **SlowWine** di SlowFood e redattore del portale www.slowwine.it. Ha coordinato i tavoli dei vini del Sud Italia in *Figli di un Bacco Minore*, la manifestazione nazionale che SlowFood ha dedicato ai Vitigni Autoctoni. È docente Master Vino SlowFood in numerose iniziative: Mercatino del Gusto di Maglie, Vinitaly, Salone Internazionale del Gusto di Torino, Gusto Balsamico di Modena.

1. Certo, lo è senz'altro. Seppure alcune memorie storiche circa le zone di produzione possono essere significative, una moderna zonazione consente di capire dove la viticoltura ha senso e dove no, soprattutto in relazione alle nostre varietà autoctone. Se ne avessimo già avuto una - non mi risultano, infatti - molti problemi non ci sarebbero caduti addosso, a cominciare dalle sovrapproduzioni. Ad ogni modo, la zonazione è un tassello di un più ampio progetto di qualificazione delle produzioni e non solo viticole; quindi occhio a non confondere uno strumento con la soluzione di un problema.

2. Bella domanda, che se mi permetto di aprire su una prospettiva più ampia. Un territorio può esprimere caratteristiche "tipiche" nei suoi vini se si ha alle spalle in primis una zonazione, come ci siamo detti sopra, quindi conduzioni agronomiche coerenti, poi stili di vinificazione consolidati e infine una serie storica di vini sufficientemente profonda da consentire di tracciare univoci caratteristiche di tipicità. La mia impressione è che questo non sia ora esattamente praticabile non solo nella Doc Cuperino ma in molte Doc regionali. È più facile individuare, al momento, lo stile dei diversi produttori; ovviamente la personalità del prodotto va benissimo, ma capita non di rado di assaggiare vini troppo diversi pur ricompresi nella

medesima denominazione e questo può essere spiazzante per chi cerca il *fil rouge* territoriale.

3. Ogni iniziativa del genere è benvenuta, ma non dimentichiamo che è solo una tessera in un puzzle. Accanto alla tutela del territorio da un punto di vista paesaggistico, storico e culturale ci voglio quei contenuti più tecnicamente tecnici legati al vino, all'olio e a tutto l'agroalimentare. Altrimenti c'è il pericolo di avere un bel contenitore, ma vuoto. Bisogna creare le condizioni affinché l'agricoltura sia più desiderata di un pannello fotovoltaico: a Torre Guaceto, nel brindisino, ci sono riusciti. Inoltre, è necessario un grande concorso di tutte le forze sociali, amministrative e imprenditoriali, da quelle turistiche e ristorative fino al cittadino comune per curare il paesaggio, il valore del cibo e del vino come cosa propria. L'esempio francese è virtuoso; il buon andamento del turismo da noi è un elemento positivo, ma vanno create le apposite sinergie con i prodotti tipici evitando le furberie in fatto di prezzi e qualità dell'offerta.

4. La cooperazione ha grandi chances - soprattutto proiettate nel medio e nel lungo periodo - se saprà interpretare il presente ripensando a talune scelte imprenditoriali del passato che, diciamo francamente, non sono state sempre felici e la crisi che investe tante cantine sociali d'Italia lo dimostra senza dubbio alcuno. E' decisivo affrontare in maniera netta e senza scorciatoie le sfide della vera qualificazione di prodotti: si può partire dalla senz'altro dalla zonazione, ma anche bisogna puntare alla viticoltura sostenibile, alla tutela del paesaggio, affidarsi a tecnici capaci in cantina, fornire sostegno tecnico ai soci, curare le informazioni ai consumatori e agli operatori di settore. Alcuni esempi in nord Italia (penso soprattutto all'Alto Adige, ma non solo) hanno molto da insegnarci, seppure in contesti diversi dal nostro.

La parola ai grandi esperti

Terroir e paesaggio

Siamo molto felici di presentarvi una curiosissima cartellata di grandi firme. Abbiamo invitato alcuni tra i migliori esperti enotici a rispondere a qualche domanda sull'importanza delle connessioni tra vino e valorizzazione del territorio, e sulle caratteristiche del Negroamaro del Salento e di Cuperino.

Qui di seguito le domande. E - più sotto - le loro importanti risposte e riflessioni.

1. In Salento, è auspicabile secondo Lei un'operazione di classificazione e/o zonazione dei terreni vocati alla viticoltura?

2. Secondo la sua esperienza, il territorio della Doc Cuperino conferisce ai vini a base di negroamaro una particolarità gustativa specifica?

3. La Puglia e il Salento in particolare hanno conosciuto negli ultimi anni un grande successo turistico. Merito del mare, del paesaggio (olivi secolari, muretti a secco, *furnieddri*, viticoltura ad alberello, terra rossa...), della cultura (musica, barocco...), dei cibi e dei vini. E dell'interrelazione tra tutti questi aspetti. Chiedere che il territorio sia protetto sotto l'egida dell'Unesco come patrimonio culturale, così come è avvenuto in Francia per la zona di Saint-Émilion, nel comprensorio di Bordeaux, potrebbe essere una soluzione contro l'eccessiva cementificazione e il fotovoltaico selvaggio nelle campagne, ed anche per arginare l'espansione dei vigneti a danno dei piccoli viticoltori?

4. La cooperazione in campo vitivinicolo ha delle chances per il futuro e in quale direzione deve andare?

According to Gigi Brozzoni

Gigi Brozzoni è curatore - assieme a Daniel Thomas - della Guida **I Vini di Veronelli**, direttore della rivista *Il Consenso*, collaboratore di molte altre riviste, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli. Organizza e conduce convegni tecnico-scientifici e si occupa di formazione all'analisi sensoriale attraverso corsi e incontri per professionisti e appassionati.

1. Ritengo che la zonazione sia sempre utile alla viticoltura di qualità, e quanto più dettagliata sarà quanto più utile sarà. Per quanto riguarda la classificazione intesa come destinazione d'uso dei suoli dovrebbe servire per il rinnovo degli impianti vecchi e inadeguati. Non credo, invece, sia possibile in Italia una classificazione qualitativa alla francese. A meno che non si voglia scatenare una guerra civile.

2. Tutti quelli che conosco io, e non sono molti, sono caratterizzati da leggerezza e freschezza, senza caratteri esuberanti di potenza o concentrazione riscontrabili in altre zone.

3. Potrebbe essere utile ma credo che in questo caso sia necessario l'appoggio della classe politica locale. E qui nasce il problema: siete sicuri che la classe politica del vostro territorio sia espressione dei vostri interessi e non di quelli dei vari costruttori, speculatori, affaristi e via dicendo? Bisognerebbe iniziare una larga campagna di sensibilizzazione degli abitanti della zona per riuscire poi a farsi ascoltare dagli amministratori locali, quelli più vicini e sensibili alle necessità della società locale.

4. La cooperazione ha avuto il grande merito di tenere le persone vicine alla loro terra, di farle continuare a coltivarla e di mantenere intatto l'ambiente rurale; ora però non basta più. Bisogna che la cooperazione cerchi di avvicinare il viticoltore al vino prodotto. Bisogna far capire che è indispensabile una grande viticoltura di qualità per ottenere vini di grande qualità e lui stesso deve conoscere quale è il panorama produttivo della sua regione. Lui stesso deve essere in grado di giudicare se il suo lavoro è all'altezza della situazione e se il suo lavoro è giustamente utilizzato in cantina.

Pierluigi Gorgoni says

Pierluigi Gorgoni è uno dei collaboratori principali della Guida **I Vini d'Italia de L'Espresso** (diretta da Ernesto Gentili e Fabio Rizzari) con ruolo di responsabilità rispetto principalmente a Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Puglia. Nato a Brindisi, opera principalmente nel nord Italia dove risiede e dove, a Colorno (Parma), è docente di Enologia ed Enografia Internazionale per ALMA, scuola Internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi. Membro del comitato editoriale e responsabile delle degustazioni per SPIRITOdivINO, ha curato la collana di dvd *Il Vino. Corso Completo di Degustazione* edita da La Repubblica. È stato docente del Master of Food sul vino di Slow Food.

1. Auspicabile sì, ma sulla sua attuabilità ho forti remore. Un'opera di Classificazione e Zonazione dei terreni viticoli avrebbe senso su un modello che ricalchi quello della Borgogna e dell'Alsazia in Francia, con le aree di pregio riconosciute storicamente che affermano già in erichetta un valore distintivo sancito e regolamentato. Così, indubbiamente, per ogni regione vinicola di qualità sarebbe un traguardo auspicabile arrivare a quel tipo di struttura e disciplina, innanzitutto come guida al consumatore che troverebbe un indirizzo certo, un luogo e una forma corrispondente, dentro ogni bottiglia, per ogni etichetta. Tentativi come quelli realizzati ultimamente nelle Langhe per Barolo e Barbaresco hanno mosso in questa direzione riconoscendo le sottozone storiche, i cru, e determinandone i confini, ma gli strascichi, polemici quanto anche di natura giudiziaria, dimostrano che non è facile intervenire e modulare questi sistemi, soprattutto quando si toccano gli interessi particolari dei singoli produttori.

2. Pur con qualche premura, sento di poter affermare che alcuni tratti distintivi mi pare di scorgergli nell'ampiezza dei profumi e nell'eleganza dei tannini. Ad esempio, rilevo con assiduità un tono che direi "ferroso", probabilmente diretta emanazione delle

terre rosse, a innervare gli strati di frutti scuri. Non vorrei però tradurre uno stile di vinificazione teso enologicamente al conseguimento di questi caratteri come una traccia immutabile del *terroir* di Cuperino.

3. Ho attraversato più volte la campagna salentina sia a Luglio del 2011 che più recentemente nello scorso Dicembre. Il fotovoltaico mi è parso dilagare selvaggiamente, ferendo la campagna, violando gli orizzonti un tempo sconfinati e ora ridisegnati dalle schiere di questi specchi. Mi auguro si provveda quanto più possibile a celare questa brutta, incentivata dalle sovvenzioni statali, con file coltri di verde che la nascondano alla vista. Poi, ottenere la protezione dell'Unesco sarebbe un traguardo straordinario per la difesa e la tutela di tutte le culture e le colture del Salento; per chi ne è innamorato rappresenterebbe la garanzia di saperlo protetto e la speranza di vederlo fiorire, oculatamente, sempre di più. Un riconoscimento tale porrebbe le condizioni anche per il rilancio di tutte le produzioni tipiche, a partire dai vini e dalla viticoltura, probabilmente creando condizioni economiche più vantaggiose di quelle che considerano l'espanto. Ma non è semplice prevederlo.

4. Alcuni modelli, anche italiani, e penso all'Alto Adige ovviamente, dimostrano che la cooperazione lattodeve considerarsi accanto ai volumi produttivi la qualità delle sue produzioni come prima condizione dell'operare generi valori in grado di imporsi ampiamente ad ogni livello: consenso della critica, apprezzamento degli operatori, successo tra i consumatori. I vantaggi che ne derivano sono ingenti, a partire dal turismo "enogastronomico" che è seguito immediatamente, trovando poi "strade del vino" e strutture ricettive in grado di fomentare ulteriormente l'interesse generale. Ritengo che la Cuperinum abbia saputo percorrere con fermezza la strada della qualità, occorre semmai che il territorio raccolga una sfida a più ampio raggio, per farsi testimone di un'eccellenza enologica e rilanciarla con iniziative, percorsi a tema, degustazioni e quant'altro occorra per creare un sistema di attrazioni legate al vino che sia più organico e complesso.

Franco Maria Ricci dice

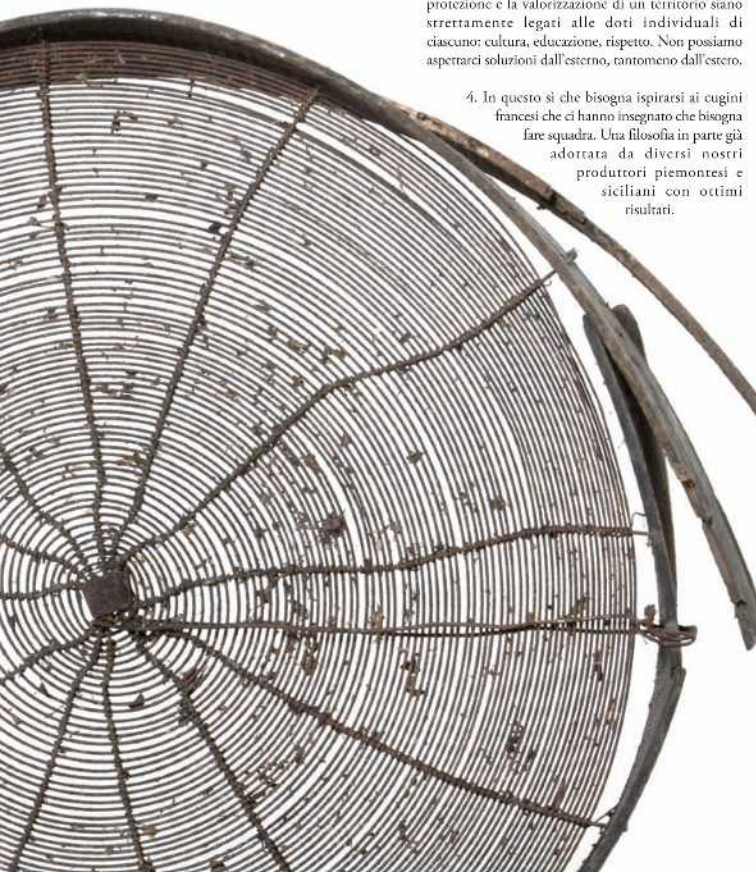
Franco Maria Ricci nel 1998 fonda Bibenda Editore, casa editrice specializzata per testi di vino e cibo, che affianca l'A.I.S. quale braccio editoriale. Direttore di **Duemilavini**, il libro guida ai vini d'Italia edito a Roma da Associazione Italiana Sommelier, di *Bibenda* e de *I Ristoranti di Bibenda*. Ideatore della manifestazione gli Oscar del Vino e dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio, che diffonde la cultura dell'olio, attraverso Corsi di formazione, eventi, degustazioni e la pubblicazione di *L'Olio, il libro guida ai migliori oli d'Italia*. Collabora con il Tg5 per la trasmissione *Gusto* e con la Rai.

1. Certamente. È un'operazione auspicabile non solo nel Salento ma anche in moltissime altre aree vinicole del nostro Paese.

2. È difficile dirlo perché ci sono pochi termini di paragone, finora. Ad oggi, tutti i vini ricadenti nella Doc Cuperino da me assaggiati erano blend di Negroamaro e Malvasia Nera. Sarebbe interessante degustare un Negroamaro in purezza per poter riuscire a capire se presenta delle caratteristiche distintive del territorio cui appartiene.

3. Certamente. Anche se sono convinto che la protezione e la valorizzazione di un territorio siano strettamente legati alle doti individuali di ciascun: cultura, educazione, rispetto. Non possiamo aspettarci soluzioni dall'esterno, tantomeno dall'estero.

4. In questo si che bisogna ispirarsi ai cugini francesi che ci hanno insegnato che bisogna fare squadra. Una filosofia in parte già adottata da diversi nostri produttori piemontesi e siciliani con ottimi risultati.



La mappa si oppone al calco, è internamente rivolta verso una sperimentazione in presa sul reale. La mappa non riproduce un inconcavo chiuso su se stesso, lo costruisce. Concorre alla connessione dei campi, allo sblocco dei corpi senza organi, alla loro massima apertura su un piano di consistenza. La mappa è aperta, è connettibile in tutte le dimensioni, montabile, reversibile, suscettibile di ricevere costantemente modificazioni. Può essere strappata, riveciata, adattarsi a montaggi di ogni natura, essere messa in cantiere da un individuo, un gruppo, una formazione sociale. La si può disegnare sopra un muro, concepirla come un'opera d'arte, costruirla come un'azione o come meditazione.

Gilles Deleuze, Felix Guattari

Francesco Muci è uno dei collaboratori principali della Guida **SlowWine** di SlowFood, coordinatore per la Puglia. È docente Master Vino di SlowFood. Dell'associazione internazionale che promuove i prodotti della terra "buoni, giusti, puliti", è stato fiduciario della Condotta Nerenum dal 2003 al 2010. Medico odontoiatra, vive e lavora a Nardo, Lecce.

1. Una classificazione, o una zonazione, dei terreni vitivinicoli, mirata a far emergere la vera peculiarità del territorio vocato alla viticoltura, non solo sarebbe auspicabile, ma darebbe finalmente un'immagine molto più chiara e leggibile di quella che con le Doc si è riusciti a dare solo in parte. Le Denominazioni presenti nel territorio leccese, hanno delle incongruenze sulle quali bisogna interrogarsi. Territori talmente uguali, con vigneti che possono insistere in due o tre Doc contemporaneamente, non possono dare un'immagine reale delle potenzialità della nostra viticoltura, e quindi della nostra enologia. La suddivisione fatta in questo modo sembra più una "ripartizione" dei territori, per accentuare il peso politico dei Comuni che danno nome alle Denominazioni, più che una reale mappatura dei territori e dei vigneti di qualità del nostro Salento. Il capire realmente, con una zonazione, in quale modo i nostri diversi terreni possano influenzare in modo qualitativo la viticoltura darebbe una chiave di lettura assolutamente più comprensibile, e costituirebbe un passo importante verso l'affermazione delle nostre grandi potenzialità vitivinicole.

2. Austera eleganza e grande persistenza, sono le prime cose che mi vengono in mente se penso ai vini di Copertino, e penso naturalmente ai vini a base di negroamaro, alle Riserve, sicuramente vini che si fanno riconoscere, per la loro personalità più che da sentori gustativi specifici, così legati alla terra che li produce. Austerità che diventa eleganza pura in una tipologia



Augusto Nardo, socio Copertinum, nel vigneto del fondo Canale, Copertino

adeguamento alle direttive comunitarie, nazionali prima ed europee poi, che ha portato via via ad un stravolgimento del nostro paesaggio senza che nessuno alzasse la voce per fermare questo lento ed inesorabile stillicidio. Abbiamo potuto solo assistere inermi, dapprima allo sveltimento dei vigneti, dei vecchi impianti ad alberello che caratterizzavano le nostre campagne, e poi al sorgere di nuove forme di impianto, quelle del fotovoltaico! Ora è come gridare al lupo al lupo quando ormai le pecore sono scappate. Riconquistiamo la dignità di essere di nuovo davvero custodi del nostro paesaggio, e poi potremo chiedere con convinzione e fierezza il nobile riconoscimento dell'Unesco.

Parola di Francesco Falcone

Francesco Falcone, nato a Gioia del Colle il 6 maggio del 1976, dal 2005, è degustatore professionista e wine writer. Collabora con la Guida ai Vini d'Italia de L'Espresso e con **Enogea** – rigorosissima rivista di critica enologica (nonché unica rivista enologica italiana priva di pubblicità), diretta da Alessandro Masnaghetti – per cui ha curato degli speciali dedicati ai vini delle Puglie. Nel 2008 è uscito un suo libro, "Autoctono si Nasce", pubblicato per i ripi della Gio Wine Editore.

Interpreti che vi risiedono e infine (ma è l'aspetto più nevralgico della faccenda) per una viticoltura antica, che affonda le sue radici su suoli che mescolano argille, tufi e terra rossa. I vini del distretto di Copertino hanno "sangue", sale e una vibrazione minerale piuttosto riconoscibile.

3. Il Salento è una delle terre più belle del nostro paese, figlia di una civiltà antica. Gli alberelli centenari, la costa scoscesa e bellissima, gialla di tufi e bianca di muri a secco, verde di fichi d'india e picchiettata dal rosso dei peperoni stesi a seccare; e le macchie scure del tabacco che si asciuga al sole; e ancora gli edifici massicci e importanti della campagna, quasi a preannunciare la dorata esplosione del Barocco leccese. Sì, questo ben di Dio, va protetto. Non so da chi, non so come, ma va protetto.

4. Domanda difficile che esige una riflessione seria, approfondita e articolata. Non può essere questa la sede per mettere a fuoco una faccenda nevralgica per la vita della regione e soprattutto per la vita di migliaia di viticoltori, spesso piccoli e privi di risorse sufficienti per costruirsi un futuro alternativo. Dovessi rispondere d'istinto direi che la cooperazione potrà funzionare se riuscirà a difendere la tradizione attraverso una politica viticola ed enologica "alta", messa a punto da teste che conoscano le esigenze degli appassionati non solo quelle del marketing. La cooperazione potrà consolidare il suo ruolo se riuscirà a conservare identità di territorio migliorando al contempo la sua posizione nel mercato di qualità. La cantina dei Produttori del Barbaresco potrebbe essere un modello di base da cui partire.

Also sprach Francesco Muci

di vino che forse più dei vini rossi riesce a cogliere il carattere distintivo del territorio di Copertino, il rosato. Il suo colore brillante, il richiamo alla macchia mediterranea, alle accennate note di foglie di tabacco, la freschezza e la persistenza gustativa rendono i vini rosati di Copertino a base di negroamaro assolutamente distintivi.

3. Un riconoscimento così importante, come quello dell'Unesco come patrimonio culturale dell'umanità, non può che far bene, è scontato, ma il problema credo vada posto sotto un'altra forma di riflessione. Abbiamo una grandissima risorsa, il nostro paesaggio, così unico, con le sue bellezze naturali che magicamente si intersecano con quelle create dall'uomo con sapienza millenaria, ma abbiamo perso la capacità di custodirle, di preservarle dalla scellerata idiozia di anteporre ad ogni altra cosa la logica dello sfruttamento del territorio. La "politica dello sviluppo" ci ha imposto un

4. La cooperazione vitivinicola ha sempre avuto delle potenzialità enormi e costituisce ancora oggi l'unica maniera di sopravvivenza di tanti, tantissimi piccoli viticoltori che non avrebbero altro modo di "esistere" se non per voce delle cooperazioni del proprio territorio. Per troppo tempo però abbiamo sfruttato male queste potenzialità, non si è saputo programmare e gestire un patrimonio vitivinicolo, ed un potenziale enologico, che avrebbe potuto dare ben altri esiti. Il futuro, e questo vale sia per le cooperative sia per i singoli produttori, è nella qualità e nel ricercare quel legame territoriale che legni in maniera indissolubile il Salento, il proprio territorio al vino prodotto. La legge dei grandi numeri ci penalizza: esistono paesi emergenti che hanno delle potenzialità 10, 100, 1000 volte più grandi di noi, e se vogliamo continuare ad esistere sul mercato possiamo farlo solo proponendo dei vini "unici" perché legati al "nostro" territorio.

I Vini della Copertinum rappresentano la tipicità del territorio e dei suoi vitigni, senza cedimenti verso mode e gusti facili; ed hanno un vantaggioso rapporto tra qualità e prezzo.

SlowWine / SlowFood

CUPERTINUM
ANTICA CANTINA DEL SALENTINO

1985

IL CUORE DEL NEGROAMARO



CUPERTINUM Antica Cantina del Salento 1935

Enoteca del Copertino

Punto Vendita / Degustazioni / Visite

Orario: Lunedì - Sabato: 8.30-12.30 / 16.00-19.30

Potete trovare i buoni vini quotidiani, confezionati e alla mescita, e i grandi vini elogiati dalla stampa specializzata.

CUPERTINUM, cantina sociale cooperativa di Copertino

Via Martiri del Risorgimento 6

73043 Copertino (Lecce) - tel. + fax 0832 947031

cantinacopertino@libero.it - www.cupertinum.it

Vinitaly 2012, Padiglione 10, Area B5

La prima puntata de "Il più grande spettacolo dopo il weekend" di Fiorello ha avuto come cuore un duetto cantato tra il mattatore siciliano e il copertinese Giuliano Sangiorgi, voce e anima dei Negramaro. Prima di interpretare assieme alcune canzoni hanno simpaticamente dialogato con stornelli in rima improvvisati. Tra cui quello di Fiorello rivolto a Sangiorgi: "Per il tuo gruppo hai scelto il nome di un vino: Negroamaro di Copertino!", che ben riassume una storica verità enologica: l'indissolubile intreccio tra

tipicità del territorio e dei suoi vitigni, senza cedimenti verso mode e gusti facili"; la Guida **I Vini di Veronelli**, che sceglie come miglior vino della Cupertinum il Primitivo, segnalando anche con una Stella il Rosso Riserva Settantacinque e il Negroamaro; la Guida ViniBuoni d'Italia del Touring che assegna il riconoscimento di "Vino da non perdere" al Settantacinque; l'**Annuario dei Migliori Vini Italiani** di Luca Maroni, che premia il Settantacinque come ottimo vino e assegna eccellenti punteggi a Negroamaro, Spinello dei

proportionata, con tannini puntuali nello sviluppo, calore mai troppo pronunciato e una chiusura salata che stimola una persistenza lunga e ampia di sensazioni. Tenuta d'acciaio a bottiglia aperta".

Francesco Trono, Vice-Presidente della Cupertinum, è soddisfatto dei risultati "perché valorizzano il lavoro fatto nei due ultimi anni e confermano i riconoscimenti storici, tra cui quelli di due grandi della critica enica: Hugh Johnson e Luigi Veronelli. Dal Nord Europa ci giungono segnali molto positivi di critica e pubblico. È il successo

Il nome di un Vino? Negroamaro di Copertino!

I successi italiani e internazionali dei vini della Cupertinum

il vitigno simbolo del Salento e questo territorio. Infatti, il feudo copertinese dona al Negroamaro caratteristiche organolettiche così eccelse come nessun altro territorio salentino riesce a dare. Lo sanno i vecchi viticoltori, lo sanno gli appassionati e i critici di enogastronomia. È stato un anno di successi sia per i vini della Cupertinum, cantina sociale di Copertino, sia per il gruppo musicale **Negramaro**. Casa 69, l'ultimo cd pubblicato, e il successivo tour hanno avuto il riscontro della critica e letteralmente sbaragliato ogni record di incassi.

Ma, oltre al nome del vitigno principe dei vini salentini al quale la band si è ispirata (ma attenzione alla "o", che nel nome del gruppo musicale manca, mentre compare nel nome del vino), quali sono le caratteristiche che accomunano i Negramaro alla Cupertinum? Sicuramente la qualità. Anche i vini della Cupertinum hanno beneficiato dei premi di critica e consumatori: "Un Copertino Riserva di altissimo profilo impreziosisce una gamma di vini che non registra cedimenti e trova spunti di vera personalità", così la Guida I Vini d'Italia dell'Espresso, che continua: "granato evoluto, olfatto intenso, profumi di macchia mediterranea e frutti maturi, palato generoso e vivo, con toni evoluti e complessi in chiusura", risultato: "4 Bottiglie", miglior vino della Doc Copertino, per il Settantacinque Riserva Speciale. La Guida premia con "3 Bottiglie" anche gli Igt Salento: Negroamaro e Primitivo, guadagnandosi l'attestato di vini dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Ricordiamo inoltre l'ottima e densa la scheda dedicata ai vini Cupertinum dalla **Duemilavini** dell'Associazione Italiana Sommelier, che premia innanzitutto il Copertino Rosso Riserva con "4 Grappoli" e con "Tre" il Settantacinque, il Copertino, il Primitivo e il Cigliano bianco; la Guida **SlowWine** di SlowFood che segnala il "vantaggioso rapporto tra qualità e prezzo" dei Vini Cupertinum: "rappresentano la

Falconi, Primitivo. Meriterebbe capitolo a sé uno strabiliante articolo del critico enoga-

della qualità dei vini, e la qualità è al primo posto nei nostri obiettivi".

Last but not least. **Pino De Luca**,

nella seguitissima rubrica "Cantine e Cantori" sul Quotidiano di Puglia, ha dedicato un articolo al Negroamaro della Cupertinum e a Andrea Mariano "Android" - anche lui copertinese, tastierista e compositore dei Negramaro - e alle loro positive contaminazioni: "...in un fazzoletto di terra, mondi distanti si sono fusi in uno solo... che sia il Negroamaro o i Negramaro, non è dirimente, a me basta godermeli insieme: lo trovo splendidamente esaltante". È un poeta, Pino! Ed è proprio il caso di dire... che i calici cantino!



Prima pagina del Corriere del Viticoltore giornale della Cupertinum pubblicato nel 2011

stronomico Ulrich Sautter sul numero di novembre di **Der Feinschmecker**, il più diffuso e autorevole mensile tedesco di vini e cucina. In un dossier dedicato ai vini del Salento, Sautter dedica una lunga descrizione elogiativa alla Cupertinum e ai suoi Vini.

Dalla Svezia invece la Stora Vin Guiden e le riviste Munkskanten med Vin Jorنالen e Allt Om Mat Vin Special premiano il Copertino Rosso e il Copertino Riserva, classificandoli tra i migliori vini distribuiti in Svezia. Da ricordare che - pur non essendo il Paese scandinavo diretto produttore di vini - degustatori, giornalisti e appassionati svedesi hanno una competenza valutativa e un'attenzione tradizionale alla cultura enica. Enogea, rivista diretta da Alessandro Masnaghetti, ha dedicato un Dossier ai vini rossi della Puglia e premiato la Cupertinum con ottime valutazioni a tutta la serie dei Rossi Doc. Esalta il Rosso Riserva: "purezza aromatica come mai prima d'ora (mirilli, tabacco, cuoio più sventole di mineralità ferrosa) e bocca ben

CUPERTINUM
Cantina sociale cooperativa di Copertino
Via Martiri del Risorgimento 6
73043 Copertino (Lecce)
Tel. + fax 0832 947031
cantinacopertino@libero.it

Consiglio di Amministrazione:
Mario Pello, Presidente; Francesco Trono,
Vice-Presidente; Luigi Biscozzi, Antonio
Francesco Fiorita, Bonaventura Martina,
Giovanni Muci, Augusto Nestola, Consiglieri.

CUPERTINUM DOC
Il cuore del Negroamaro

Ideazione e redazione:
Marco Tibaldi, Angela Greco, Raffaele Pucci,
planet@earthcommunication
marcob@libero.it, 3393667470

Testi: Marco Tibaldi
Con la collaborazione di Giuseppe Fiorita,
Marco Strafella, Marcello Raganato,
Stefania Strafella, Enzo Castagnanò,
Massimo Nestola, Salvatore Muci, Alessandro
Castagnanò, Aldo Miccoli, Enrico Castagnanò
Foto: Raffaele Pucci, www.raffaelepucci.it

www.cupertinum.it

Stampa: Algraf - Caserta (CE)

