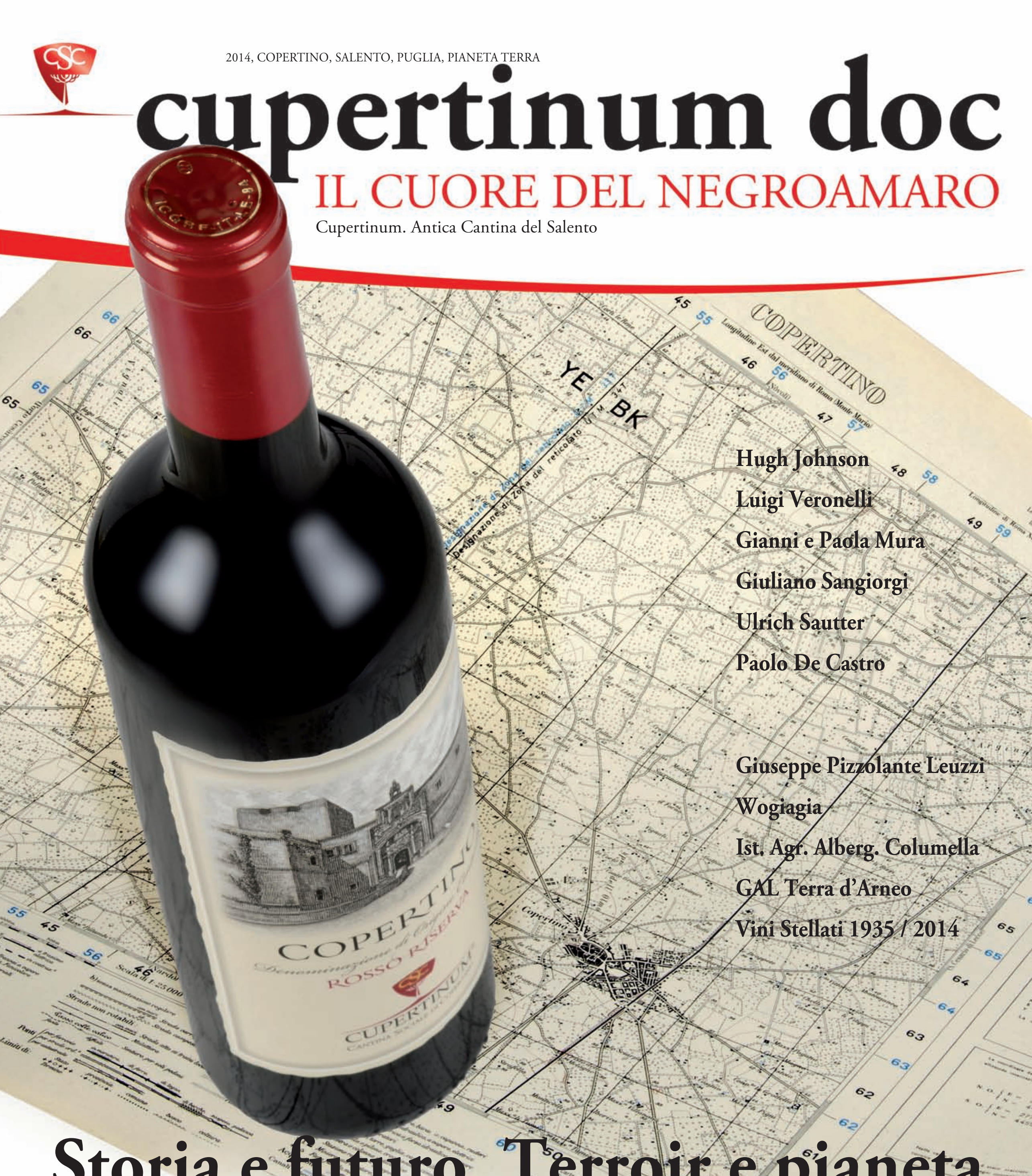
2014, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

cupertinum doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum. Antica Cantina del Salento



Hugh Johnson

Luigi Veronelli

Gianni e Paola Mura

Giuliano Sangiorgi

Ulrich Sautter

Paolo De Castro

Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Wogiagia

Ist. Agr. Alberg. Columella

GAL Terra d'Arneo

Vini Stellati 1935 / 2014

Storia e futuro. Terroir e pianeta

di Francesco Trono, Presidente della Cupertinum

Continuiamo a mappare territorio, storia e possibili collegamenti tra la Cupertinum, la Doc Copertino, il Salento, la Puglia e il mondo. La storia del territorio e la nostra – nel 2015 compiremo 80 anni!, ma anche le possibili collaborazioni virtuose con realtà territoriali, dagli enti alle istituzioni, dalle amministrazioni alle associazioni. Proprio per dare respiro alle collaborazioni, alla storia e al futuro, questo numero di Cupertinum Doc è dedicato alla valorizzazione del nostro progetto. Ecco allora una scelta degli articoli di importanti testate e giornalisti, i premi ricevuti nel corso del tempo e altri documenti d'epoca, che ci regalano una interessante profondità storica; le interviste a Cosimo Durante e Salvatore Fasano, rispettivamente presidente del Gal Terra d'Arneo e preside del prestigioso Istituto agrario alberghiero Columella/Presta di Lecce, che ci permettono di fare il punto sul Salento e le sue vocazionalità, quella a Paolo De Castro, per una contestualizzazione globale del settore, che ci fa comprendere tendenze e progettualità e apre a un respiro internazionale.

L'intervista ai Wogiagia testimonia invece il desiderio di creare sintonie impreviste – dionisiache – con la creatività, musicale in questo caso, che si articolerà nel corso del 2014 con altre collaborazioni culturali e artistiche importanti, di cui ancora non anticipiamo nulla.

Apertura è stata la parola-chiave del 2013, apertura anche nell'organizzazione e nell'ospitalità: le nostre strutture sono a disposizione di tutti. Nel 2014 daremo importanza ai concetti di continuità e perseveranza, continueremo il programma di rinnovamento della cantina e delle tecnologie di vinificazione, la valorizzazione della storica e ampia pineta che circonda gli edifici dell'azienda, con un progetto che permetterà la fruizione alla cittadinanza e ai turisti.

Storia, innovazione e futuro. Territorio e pianeta. Cooperazione e qualità. Parole d'ordine che nella nostra realtà vanno condite assieme a turismo, ambiente, cultura, enogastronomia. E agricoltura naturalmente!

Marcello Raganato, Francesco Trono, Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Vice-Presidente, Presidente ed Enologo della Cupertinum

Guardare lontano

Incontro con Giuseppe Pizzolante Leuzzi, winemaker della Cupertinum

Sono passati quattro anni dall'inizio della tua collaborazione con la Cupertinum, facciamo il punto della situazione e proviamo a tracciare delle linee di evoluzione per il futuro?
Il bilancio è molto positivo. Dopo il normale periodo di conoscenza iniziale, abbiamo messo a punto i vini per il mercato internazionale e reimpostato il ventaglio delle proposte per il mercato regionale e nazionale. Iniziamo a raccogliere i primi frutti e i risultati sono buoni. È stato entusiasmante constatare che il Copertino Doc è conosciutissimo nel mondo da molto tempo. Aveva avuto dei momenti di scomparsa, ma alla nostra riproposizione la gente ne parla e lo assaggia col sorriso sulle labbra, con una positiva valutazione e un positivo ritorno di memoria.

Hai fatto un importante lavoro di diversificazione delle etichette, con una rosa di proposte che va dai Doc agli Igt.
L'obiettivo è di stare vicino alle esigenze dei mercati. Soprattutto all'estero, i vini a Denominazione controllata sono apprezzati perché danno un senso di sicurezza e tracciabilità, e sapendo di avere dei vini Doc poi affrontano anche gli Igt con più tranquillità. Al momento siamo molto centrati e ben impostati con i vini e con il loro rapporto qualità-prezzo. Il Copertino Doc, nelle sue tre proposizioni: Rosso, Riserva e Settantacinque, e gli Igt Salento: Negroamaro, Primitivo, il Rosato Spinello dei Falconi, il Bianco Cigliano, sono stati completati prima con gli Squarciafico Bianco e Rosato – più freschi e giovani – e poi, con la vendemmia 2012, con il Glykòs Passito. Ogni passo che facciamo diventa sempre una partenza per migliorare ulteriormente. Mi piace che i vini siano perfetti al naso e morbidi, per ora non abbiamo mai utilizzato la barrique, che può permettere di nascondere alcuni difetti. Di questo siamo soddisfatti sia per quello che riguarda le Riserve sia per i vini più giovani. Così come il Rosato è un vino simbolo del Salento, lo Spinello dei Falconi rimane un emblema della Cantina, che dà grandi soddisfazioni. Buoni risultati di vendita li abbiamo ottenuti anche con gli Squarciafico. Il ringraziamento va ai nostri viticoltori che ci consegnano uve sane e di alta qualità, il lavoro in cantina diventa più facile quando si hanno queste uve.

Al successo all'estero corrisponde anche un interesse nazionale?
La Cantina aveva dimenticato il mercato regionale e italiano, ora grazie a molte positive recensioni su riviste e guide, e al massimo riconoscimento ricevuto dalla Guida dell'Espresso, c'è – pur contestualizzato nel momento economico particolare – un interesse crescente che ci fa ben sperare.

In parallelo ai lavori di ristrutturazione architettonica che la Cantina sta affrontando in questo periodo è prevista anche una ristrutturazione tecnologica?
Abbiamo fatti dei grandi miglioramenti negli anni passati e li stiamo continuando. La cantina sta diventando bellissima e, assieme alla pineta e il parco dove è situata, creerà un ambiente molto invitante. È un lavoro strutturale e simbolico allo stesso tempo, perché anche grazie alle molte iniziative proposte stiamo diventando sempre più un luogo aperto e fruibile al territorio e al turismo. È un'altra mutazione positiva.

In futuro pensi di proporre dei vini affinati in barrique?
Questo è un bel cruccio perché i vini che facciamo – che come dicevo stanno avendo ottimi riscontri – non sono affinati in legno. È giusto pensarci, mi piacerebbe verificare un Copertino Doc morbido e giovane, con un passaggio in barrique, anche perché c'è una piccola fetta di mercato interessata.

Nel 2013 la novità che hai proposto è stata il Glykòs, passito da negroamaro.
È stata una felice novità, innanzitutto come risultato, ma anche come interesse e vendite. In Salento non c'è tradizione di passiti perché l'umidità – a causa dell'esposizione allo scirocco – nei mesi dopo la vendemmia era molto alta e non permetteva un appassimento perfetto. Negli ultimi vent'anni il cambiamento climatico, che a livello generale impensierisce tutti, ha cambiato un po' le condizioni, la vendemmia è stata anticipata di quindici giorni (infatti la maturazione ottimale del negroamaro si è spostata a inizio settembre) e questo ci permette di gestire meglio l'appassimento. Ho studiato molto per fare i passiti, tecniche e luoghi in cui vengono prodotti tradizionalmente (sia al sud: Sicilia, Spagna, che al nord: Veneto, Francia, Germania). Il mix di queste situazioni e informazioni ci ha portato a questo risultato: un vino composito, concentrato, sorprendentemente ricco di sentori di marasca e prugna e, nel finale, di mirto e radice di liquirizia. Diventerà una delle bandiere della Cupertinum.

CUPERTINUM
Premi e riconoscimenti 2014

È un'ottima annata! Miglioramenti e conferme arrivano da parte delle Guide ai Vini 2014: innanzitutto **I VINI D'ITALIA / L'ESPRESSO** – curata da Ernesto Gentili e Fabio Rizzari – non ha alcuna esitazione a inserire la Cupertinum tra le migliori cantine d'Italia. Non si scherza! Il **Copertino Riserva 2007** è tra i **Vini Eccellenti d'Italia:** si aggiudica il simbolo delle **5 Bottiglie** ("i vini che più di altri ci hanno emozionato") e un punteggio stellare di 18/20: così si esprimono i curatori della Guida: "si ritrova tutto il fascino del Negroamaro 'd'antan', per quanto possa suonare retorico, pare proprio di sentirci le terre rosse seccate dal sole, la brezza del mare e gli alberelli rimodellati dal vento. Come dire: un sorso di terroir. Inebrianti profumi di distillato di mora, liquirizia, gariga, olive; palato di straordinaria pienezza, vibrante all'attacco, più rilassato in chiusura, tuttavia sempre ritmato, dinamico, in un continuo rilancio di sapore". "4 Bottiglie", vini di livello molto alto, anche al **Copertino Doc 2009** ("complesso all'olfatto, ruggine e menta, ciliegie sotto spirito, senso di naturalezza allo sviluppo al palato, flessuoso, profondo") e al **Negroamaro 2010** ("toni lievi di cacao, fruttato maturo e tonico, palato ben modulato, continuo, articolato, bei tannini"), note di merito per gli altri vini e **"Stella"** confermata anche all'azienda: "cooperativa tra le più encomiabili, di alto livello qualitativo; rappresentatività del territorio; presenza di uno stile definito, riconoscibile e stabile nel tempo". Copertino Riserva e Negroamaro sono anche inseriti tra i migliori 10 vini pugliesi per il rapporto qualità-prezzo.

VINIBUONI D'ITALIA. Per la Guida del Touring Club, condotta da Luigi Cremona e Mario Busso, il Copertino Doc è "**Vino da non perdere!**

…con profumi più complessi; dal tabacco al sottobosco, dal cuoio dolce ai balsami. Al gusto è fresco, balsamico, tannini di rango. Finale lungo e morbido".

Su **I VINI DI VERONELLI,** Daniel Thomases e Gigi Brozzoni assegnano le Due Stelle al Settantacinque Riserva Copertino Doc e una Stella a tutta la schiera dei vini Cupertinum;

SLOW WINE. La Guida di SlowFood, curata da Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni e, per la Puglia, da Francesco Muci, nella scheda dedicata alla Cantina, scrive che la Cupertinum "con quasi 80 anni di storia alle spalle, rappresenta una parte importante della storia contadina, viticola ed economica dell'intero territorio salentino. Infatti la Doc Copertino è nata grazie alla passione e all'impegno dei soci e amministratori della Cantina". "La gestione tecnica è affidata al brillante Giuseppe Pizzolante Leuzzi". "I vini rappresentano la tipicità del territorio e sono caratterizzati da un buon rapporto tra la qualità e il prezzo". Segnalazioni per: Copertino Doc Riserva 2007, Copertino Doc 2010, e per gli Igt Salento Negroamaro 2010, Spinello dei Falconi Rosato 2012, Glikòs Passito 2012, Cigliano Bianco 2012.

All'**ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI D'ITALIA,** curato da Luca Maroni, piace innanzitutto il Glikòs Passito di "…qualità superiore e suadenza avvolgente. Un grande vino di eccellenti doti viticole…" e segnala la "sostanziale crescita qualitativa" di tutta la gamma dei Vini dal "nitore enologico esecutivo".

Ricordiamo infine che nel corso del 2013 importanti giornalisti e assaggiatori hanno dedicato ai vini della Cupertinum bellissimi articoli e recensioni, tra cui quelli su Il Messaggero, Cucchiaio d'Argento, Corriere del Mezzogiorno/Corriere della Sera, Arbetarbladet.

Ultima buona nuova: la **Guida Vini Eccellenti d'Italia** di **Tavolaegusto** incorona la Cupertinum con il **Premio Azienda di Qualità** e il **Grappolo d'Oro al Copertino Doc Riserva.** Una bella coincidenza perché proprio 50 anni fa, nel 1963, la Cantina veniva premiata con l'omonimo trofeo Grappolo d'Oro, che in quegli anni era il massimo riconoscimento della storica Mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore. Come dire: mezzo secolo di consensi!

I cru della Doc Copertino

Un appello e appunti per la definizione

"A Copertino si dice: terra niura (nera) terra potente, da quella terra viene *lu mieru* (il vino) buono e non il vino *scialatu* e senza sostanza. Anche dalle altre terre può venire vino buono, ma bisogna saper portare i vigneti, ma la sostanza del terreno è importantissima", così ci raccontava, nel 2011, Pietro Trinchera, un vecchio viticoltore socio conferitore della Cantina. Semplice e chiaro. Ma quali sono i terreni migliori della Denominazione di Origine Copertino? Quali sono i ***cru***? Per chi non lo sapesse, il termine francese cru indica un preciso vigneto di una determinata zona da cui si ottiene un vino di qualità superiore (in Italia purtroppo il termine cru è utilizzato spessissimo a sproposito e spesso in maniera errata come sinonimo di selezione). In Francia i cru – in Borgogna e nella regione di Bordeaux – sono stati definiti a metà del 1800, in Italia solo alcune zone e alcuni produttori hanno seguito questa filosofia che può contribuire al raggiungimento dell'altissima qualità. Forse ora – dopo il positivo lavoro fatto negli ultimi decenni per la valorizzazione dei nostri vini – è giunto il momento di iniziare un ragionamento per definire i cru pugliesi, salentini e delle singole Doc. Agronomi, enologi, professionisti del settore, amministratori… sono chiamati a questo impegno per una valorizzazione ulteriore dei vini pugliesi.

Da una veloce inchiesta fatta durante le ultime vendemmie, mentre i conferitori pesavano le uve che stavano portando in Cantina, alla domanda: "secondo lei quali sono i migliori vigneti della zona di Copertino?", i toponimi più citati sono stati i seguenti: Parraita, Riale, Patulaci, Sceusu, La Tenente, Lu Maritatu, Ballarini, Li Monaci, Palummaru, Gennara, Valentina, Cridazzo, Noci, Cigliano, La Casa, Monteruca, La Noa. È già un inizio. Un progetto di *inchiestazione* e analisi sono necessari per il futuro.

Per arrivare alla definizione dei cru si deve passare per la definizione di terroir, magari confortata da una lavoro di zonazione. ***Terroir*** è un termine enoico francese, "privo 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 genetico-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, che in merito alla zonazione aggiunge: "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".

Inizia con Hugh Johnson - e continua alle pagine 4, 5, 8 - il dossier "Nel corso del tempo", che raccoglie una parte degli articoli di prestigiosi giornalisti che hanno scritto dei vini della Cupertinum

QUALITY CUPERTINUM NEL CORSO DEL TEMPO CONTROL

Hugh Johnson e i vini della Cupertinum

Hugh Johnson è acclamato come wine writer più amato del mondo. "È l'autore contemporaneo che più di ogni altro ha contribuito alla letteratura del vino", sostiene un altro grande della degustazione: **Burton Anderson.** Dal suo primo libro apparso nel 1966, egli ha fatto oggetto di vino accessibile a tutti con il suo stile arguto e divertente. Più che un divulgatore di cultura enologica Johnson è un fine letterato che ha illuminato e ispirato una nuova generazione di enofili a livello mondiale. Il segreto del suo successo si spiega con apparente facilità: ha la singolare abilità di arrivare al nocciolo di ogni questione con poche parole bene azzeccate, e di esporre con assoluta chiarezza anche i concetti più difficili. Da non perdere i suoi *Il Vino. Storia, tradizioni, cultura, l'Atlante mondiale dei vini* (scritto con **Jancis Robinson**) e *Il libro dei vini.*

Vi regaliamo gli incipit dei primi due memorabili capitoli tratti dal suo *Il Vino:* "Agricoltore e artista, lavoratore e sognatore, edonista e masochista, alchimista e contabile: il viticoltore è tutto questo, e lo è fin dai tempi del diluvio"; "Non fu certo l'aroma del vino, né un piacevole retrogusto di violette e di lamponi, ad attirare per primo l'attenzione dei nostri antichi progenitori. Bisogna riconoscere che furono invece i suoi effetti".

Nel corso degli anni, attraverso il **The Sunday Times Wine Club** – di cui è stato presidente per molti anni – ha assegnato ai vini della Cupertinum numerosi premi. Qualche esempio: **Medaglia d'Oro al Rosato nel 1991** e **Medaglia d'Oro al Copertino Doc nel 1987.** E ne ha scritto nei suoi annuali Libro dei vini, la guida dei vini più venduta nel mondo.

Luigi Veronelli. Dalla Georgia al Cigliano

Luigi Veronelli *(1926-2004) è stato uno dei caposcuola della critica enogastronomica. Ha creato un nuovo linguaggio e una nuova cognizione del gusto, si è battuto per la valorizzazione dei vini italiani, indicando i percorsi di qualità dei territori vocati e la relazione tra vitigno, territorio e lavoro dell'uomo. Tra le sue opere ricordiamo* Alla ricerca dei cibi perduti, Vini d'Italia, La pacciada *(assieme a Gianni Brera). Nelle sue Guide ai Vini, dagli anni Settanta al 2004 (anno della sua scomparsa), Veronelli segnalò sempre la qualità dei vini della Cupertinum. Negli ultimi anni, la Guida che porta il suo nome (curata da Brozzoni e Thomases), continua a premiare i nostri vini.*
Su L'Espresso *del 7 agosto 1989 Luigi Veronelli segnalò il nostro Cigliano... come a dire: non solo i grandi Vini Rossi a base Negroamaro, ora – passato il periodo della produzione di massa – anche i Bianchi salentini possono essere eccelsi. La scrittura del maestro di tutti i wine-writers italiani, nel suo caratteristico stile, elegante e raffinato, merita la lettura:*

Una delle mie storie mai scritte – ideata sul finire dell'ultimo giugno in Georgia, terra e gente di cui mi sono innamorato senza possibilità di ritorno – è sull'uomo impotente che sogna di amare.

Al di là dei monti Suranskij, nella zona attraversata dal fiume Alazani che scende dagli ultimi contrafforti della catena caucasica, ho visto vigne di incomparabile bellezza. Non debbo tediarti, qui, con dati tecnici, ma ti assicuro – per la qualità del suolo, clima, esposizione, luce e "ventaglio" dei venti – le più belle. Gli uomini che le coltivano sono volonterosi, ospitali, pronti all'amicizia e rispettosi dei padri e delle tradizioni. Perché allora i vini georgiani non sono ancora eccellenti?
Quando iniziai, trentatré anni or sono, a visitare le nostre vigne – d'Italia, dico – sulla piazza d'ogni paese del percorso, facevo portare tre bicchieri. Chiedevo di riempire il primo col miglior vino del luogo; il secondo con quello ritenuto per difetto della positura o vendemmiali vicende, peggiore; il terzo con metà dell'uno e dell'altro. Ovunque fossi, quei miei contadini si attendevano, all'assaggio del terzo bicchiere, un vino medio: No, era quasi del tutto simile al peggio.
Così li convincevo: il vino d'ogni vigna ha proprie, individuali, caratteristiche; se li mescoli, purtroppo, gli farai perdere le virtù e acquisire i difetti. Nella Georgia che m'ha preso il cuore si vinifica in massa e con una tecnologia da massa. In Puglia, grazie al cielo, non più. Brindo con il Cigliano, solare e sapido Chardonnay della Cantina di Copertino.

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

Guida L'Espresso

CUPERTINUM
ANTICA CANTINA DEL SALENTO
1985

Antonio Muci

Lo Spinello dei Falconi un'armonia con 350 voci

Fagioli, ceci, fave, piselli: portabandiera della Dieta mediterranea, che non nasce negli studi dei nutrizionisti, ma è uno stile di vita. Quello stile di vita che, coniugato nel Salento, incontra a tavola il vino rosato, fresco, di pronta beva, conservato una volta nelle "ozze", recipienti di terracotta smaltati all'interno, che garantivano quel ciclo del freddo di recente acquisizione nelle tecniche enologiche. Il Rosato, nelle sue espressioni migliori per fortuna sempre più diffuse, rappresenta bene il Salento enoico. È figlio di quel Negroamaro che qui è il vitigno più diffuso e che meglio di tante altre cultivar, internazionali o autoctone che siano, si presta a questo tipo di vinificazione. Abbiamo scelto lo Spinello dei Falconi, prende il nome da un feudatario del 1200, della Cantina sociale Cupertinum, una delle aziende salentine storiche. Nata nel 1935 per iniziativa di 36 viticoltori, conta oggi ben 350 soci conferitori. Il numero a volte è un ostacolo, ma non qui: la cultura della viticoltura è cresciuta tra loro grazie al pluridecennale lavoro di Severino Garofano, "papà" degli enologi salentini, teorico del principio che il vino buono nasce in vigna. I soci della Cupertinum hanno imparato bene questa lezione e Giuseppe Pizzolante Leuzzi, l'enologo che da qualche anno ha preso il posto di Garofano, continua a calcare il solco della qualità in vigna, accrescendo il successo dei vini della cooperativa. Questo Rosato, Negroamaro in purezza, entusiasma già dal colore cerasuolo vermiglio. Il profumo è fruttato, il sapore asciutto e morbido. Forse più di altri vini rappresenta una dote dell'azienda, segnalata dalla guida SlowWine per il "vantaggioso rapporto tra qualità e prezzo" e per "la tipicità del territorio e dei suoi vitigni, senza cedimenti verso mode e gusti facili". Prosit. *(Nuovo Quotidiano di Puglia, 25/11/2012)*

Antonio Muci. *Giornalista professionista, nato a Nardò 63 anni fa. Laureato in filosofia all'università di Urbino, ha iniziato la professione giornalistica a Milano, dove, grazie a Luigi Veronelli, ha iniziato ad approfondire il mondo del vino. È tornato nel Salento nel 1979, per fondare, con altri colleghi,* il Quotidiano*, ora primo giornale del Salento, di cui è stato capocronista a Brindisi e Lecce e caporedattore centrale per 25 anni. Da due anni cura ogni domenica la rubrica* Gustosofia*, due pagine dedicate al cibo ed al vino della Puglia, dall'attualità alla storia. Collabora con Slow food come relatore nei laboratori del gusto. È stato delegato al congresso nazionale di Abano Terme ed ai congressi internazionali di Puebla (Messico) e di Torino. È sposato ed ha due figlie, una enologa e l'altra studentessa di veterinaria.*

Francesco Falcone

Copertino Doc, sale e vibrazione minerale

Copertino Doc Rosso Riserva 2004. Purezza aromatica come mai prima d'ora (mirtilli, tabacco, cuoio più sventole di mineralità ferrosa) e bocca ben proporzionata, con tannini puntuali nello sviluppo, colore mai troppo pronunciato e una chiusura salata che stimola una persistenza lunga e ampia di sensazioni (di arancia, sangue e terra). Tenuta d'acciaio a bottiglia aperta. Un piccolo, grande rosso mediterraneo.
Settantacinque Copertino Doc Rosso Riserva 2004. Costruito nel solco stilistico caro all'azienda (leggi eleganza e compostezza) che si interpone tra il Copertino Riserva e il Copertino di annata.
Negroamaro Salento Igt 2007. Uno dei Negroamaro più intransigenti in termini di acidità e di tannino dell'intera sessione di assaggi. Classico. *(Enogea, marzo 2011)*

Secondo la mia esperienza, il territorio della DOC Copertino conferisce ai vini a base di negroamaro una particolarità gustativa specifica. Anzitutto per la sua posizione geografica, a metà strada tra l'Alto e il Basso Salento, poi per la presenza della migliore cooperativa del Salento, dopodiché per il buon numero di bravi 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. *(Cupertinum doc, 2012)*

Francesco Falcone, *nato a Gioia del Colle il 6 maggio del 1976, dal 2005, è degustatore professionista e wine writer. Collabora con la Guida* Vini d'Italia *de* L'Espresso *e con* **Enogea** *– rigorosissima rivista di critica enoica (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 tipi della Go Wine Editore.*

Pino De Luca

Uomini e vini di Copertino

Copertino, comune dalle probabili origini bizantine, adiacente alla più antica ed estesa città di Nardò, presenta numerose caratteristiche interessanti. Ha una storia singolare e intrigante come moltissimi centri della penisola circondata dal mare. Cultore delle storie ispirate a Bacco, il luogo mi ha colpito perché è quello della nascita della Cupertinum, prima Cantina Cooperativa del Salento. 1935: trentasei persone decidono di fondare una Cantina Sociale che, in qualche modo, proteggesse i contadini dal rasoio che i compratori di uve, noti per lo spessore del pelo sullo stomaco, usavano mettere alla gola di chi coltivava. Il rischio di svendere il prodotto o lasciarlo marcire sulla pianta era scongiurato. Ma quanta fatica per tenere insieme una comunità di soci in una terra nella quale la cooperazione non aveva alcuna esperienza.
E invece, negli anni, la Cupertinum s'è rafforzata, ha acquisito un ruolo produttivo e una rilevanza nazionale e internazionale valorizzando le uve prodotte delle terre di Carmiano, Arnesano, Monteroni, Galatina e Lequile oltre che di Copertino. Ora viaggia sotto la guida di Mario Petito, socio dal 1966 e Presidente dal 1985 e la supervisione tecnica dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi, chiamato a sostituire un mostro sacro dell'Enologia, l'irpino di nascita e salentino d'adozione Severino Garofano, ormai in meritata pensione.
La Cupertinum ha storia salda e radici d'antica tradizione, ma come tutto ciò che è forte di una identità consolidata, non teme sperimentazione e innovazione. Prodotti ex-novo ma anche contaminazioni di produzioni classiche e di rocciosa definizione. Del Negroamaro Salento Igt della Cupertinum vorrei dire. Un Negroamaro non in purezza, prodotto di cantina, lavorato come si deve lavorare un negroamaro ma aggiungendo delle piccole dosi di merlot, le famose dosi qb che dipendono dal lotto, dal tempo e dalla fantasia del momento. Contaminazione dichiarata e positiva che permette di ottenere un vino che alla vista si presenta di un rosso rubino (RAL 3003) intenso e luminoso, al primo naso prevalgono ribes e lampone, poi anche il "moccaccino" e, nel finale, un leggero speziato. Armonico in bocca, rotondo, evidente il nerbo del negroamaro ammorbidito dalla sinuosità aromatica del Merlot. Vino che va lasciato in bocca per qualche secondo prima d'esser deglutito, una leggera masticazione ne amplia la persistenza e le sensazioni retrolfattive. Cercatene una bottiglia vendemmia 2007, apritela e, mentre prende un po' d'ossigeno, cercate l'assolo che Android ha regalato a un San Siro stracolmo un giorno di maggio del 2008. Conservate l'ultimo sorso per il finale possente e l'ahhhhhhh liberatorio. Quanta energia e quanta voglia di vivere ci si ritrova…
Chi è Android? È come il Negroamaro della Cupertinum. **Andrea Mariano**, copertinese dalla nascita, che quasi dal primo vagito si esprime in armonie sonore, edifica una solida cultura musicale al Conservatorio, poi preferisce sperimentarsi sul campo piuttosto che incorniciare il diploma e comincia a contaminare il suono del pianoforte con altre tastiere: musica elettronica. Emergono sonorità straordinarie che guarniscono le performance dei **Negramaro** e la voce fenomenale di **Giuliano Sangiorgi** (un vino per lui ci sarà in una prossima tappa).
La musica elettronica fu una contaminazione sperimentale, ormai un classico visto che son passati quarant'anni dalla edizione di Kraftwerk dell'omonimo, perseidico, gruppo fondato da Ralf Hütter e Florian Schneider nei primi anni Settanta.
Anche il Negroamaro che ha arricchito tanti vini, può, io credo, farsi contaminare e magari, fra quarant'anni, parleremo di queste sperimentazioni come di veri e propri classici.
Per ora sappiamo che in un fazzoletto della terra del Salento, mondi distanti si son fusi in uno solo… che sia il Negroamaro o i Negramaro non è dirimente, a me basta godermeli insieme: lo trovo splendidamente esaltante. *(Nuovo Quotidiano di Puglia, 9/9/2011)*

Pino De Luca, *56 anni, una moglie, due figlie e un cane. Docente di Informatica, dopo una vita vissuta avventurosamente intorno ai settantacinque chili per un metro e ottanta, scopre la felicità. La seconda vita è fatta di penna (e di bicchieri e stoviglie), racconta il territorio, le avventure in cucina e in cantina e lo studio dei sacri testi, cercando nell'etnogastronomia il rapporto tra i popoli e la loro alimentazione. Non considera il vino come una bevanda, un alimento e nemmeno una moda. Solo un grande e imperituro amore. Tifoso del negroamaro, del primitivo e della malvasia cerca di cogliere il distillato di natura e di sapienza che si racchiude nelle botti e nelle bottiglie, scrigni che conservano la storia di una terra e di un popolo. Più che esperto ama definirsi consapevole, cercando nel dettaglio e nella particolarità, il racconto di una produzione. Amori: lealtà, convivio, conversazione, piacere. Detesta superficialità, superbia, miserabile furbizia e i sudari candidi che nascondono vergogne inenarrabili. Il curriculo, se interessa, chiedetelo a lui oppure cercate Pino De Luca sulla rete: sulle circa duecentomila ricorrenze ve ne sono trentamila serie (che appartengono a un bravissimo pittore) e il resto al nostro, che ha il suo idolo nel mix tra Bertoldo e Cyrano.*

Fabio Turchetti

A San Lorenzo "Calici di Stelle" con il Rosso Copertino

Il 10 agosto è alle porte e come ogni anno la notte di San Lorenzo, celebrata come quella delle stelle cadenti e dei desideri, vedrà piazze, colline, mari e monti del nostro Paese allestiti fino a tardi con le migliori proposte enologiche dei diversi territori, unite a una miriade di iniziative. Grazie a Calici di Stelle: evento che ogni anno vuole il Movimento Turismo del Vino e l'associazione Città del Vino intenti a legare il nettare di Bacco all'archeologia o al jazz, all'astronomia o all'arte. Da nord a sud un gran fermento, compreso il Premio fotografico dedicato a Federica Coradduzza, giornalista prematuramente scomparsa che ha sempre fatto tantissimo per le Città del Vino e per Calici di Stelle. Era pugliese, Federica: bello ricordarla, quindi, proprio con uno degli eventi che si terranno nella sua regione. A Copertino, ad esempio, dove avrà luogo "Ogni parola è musica" , spettacolo dedicato a Giuseppe Verdi, e dove fra gli altri si potranno assaggiare i vini di un'interessantissima cooperativa locale, la Cupertinum, artefice di valide etichette. In primis il Rosso Riserva Copertino Doc, ricco di confettura di prugne e di amarene, spezie mandorla e frutti di bosco: in bocca pieno, avvolgente e persistente, sarà degno compagno delle classiche grigliate estive di carne. *(Il Messaggero, 06/08/2013)*

Fabio Turchetti, *giornalista romano di enogastronomia, è titolare dal 2002 della rubrica sul vino de* Il Messaggero. *Collaboratore da molti anni di diverse testate legate al mondo dell'enogastronomia, attualmente è anche responsabile per il Lazio della guida* Slow Wine, *oltre che fra i redattori della* Guida dei Ristoranti de L'Espresso *e autore di alcuni libri sull'argomento.*

Anna Di Martino

Il Negroamaro si fa in 350 (soci)

Chissà quanti supervini francesi si sono fatti belli negli anni Sessanta grazie al vino che arrivava dalla Cupertinum, cantina cooperativa pugliese, di Copertino, nel cuore della penisola salentina, che in quegli anni spediva la gran parte della sua produzione oltre frontiera. Tempi passati, per fortuna. Oggi le uve dei 350 soci della più antica cantina sociale della regione, tra le prime nate in Italia, finiscono nelle bottiglie di Negroamaro e Primitivo che già riscuotono grande successo tra i consumatori di molti mercati esteri, specialmente del Nord Europa e che, a questo punto, vogliono conquistare anche le tavole degli italiani. Le premesse ci sono tutte. La Cupertinum, guidata da un uomo di grande esperienza come Mario Petito (suo padre è stato tra i fondatori della coop costituita nel 1935), è un'azienda a ciclo completo che produce vini di qualità. Il Negroamaro, cavallo di razza del vigneto pugliese, la fa da padrone nei circa 400 ettari di proprietà dei soci e costituisce la base di rossi intensi, dagli ampi profumi, che accompagnano egregiamente piatti saporiti. Provare per credere l'ultima annata del Copertino, l'ottima riserva 2004, e anche il rosso Piede torto in cui il Negroamaro è accompagnato dagli internazionali Merlot e Syrah. Ancora il Negroamaro, questa volta assieme alla Malvasia nera, costituisce l'uvaggio dello Spinello dei Falconi, il morbido rosato delle tavole estive. Mentre il Primitivo, altro vitigno classico pugliese, completa la batteria dei rossi della cantina, che da quest'anno è affidata alla cura dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi, appassionato interprete dei vini del territorio, con un occhio attento alla valorizzazione dei tratti aromatici, ai profumi, alla freschezza e alla bevibilità, anche in linea con i gusti dei giovani. Rientra in questa categoria l'unico bianco della cantina, il Cigliano: da uve Chardonnay e Malvasia bianca leccese, è stato definito più di 20 anni fa "solare e sapido" da Luigi Veronelli, l'indimenticabile maestro della critica enogastronomica seria. *(Il Mondo, 03/09/2010)*

"Giornalista professionista, per anni ho scritto solo di finanza, banche e assicurazioni. Sono salva… grazie al mondo del vino e del cibo che seguo ormai da molto tempo. Dopo lunga militanza come inviato del settimanale economico Il Mondo, *oggi mi divido tra Toscana, Roma e Milano e continuo a occuparmi soprattutto di enogastronomia e dintorni: ma solo di cose che mi piacciono, di aziende serie, di gente brava, capace, appassionata e onesta".* **Anna Di Martino**

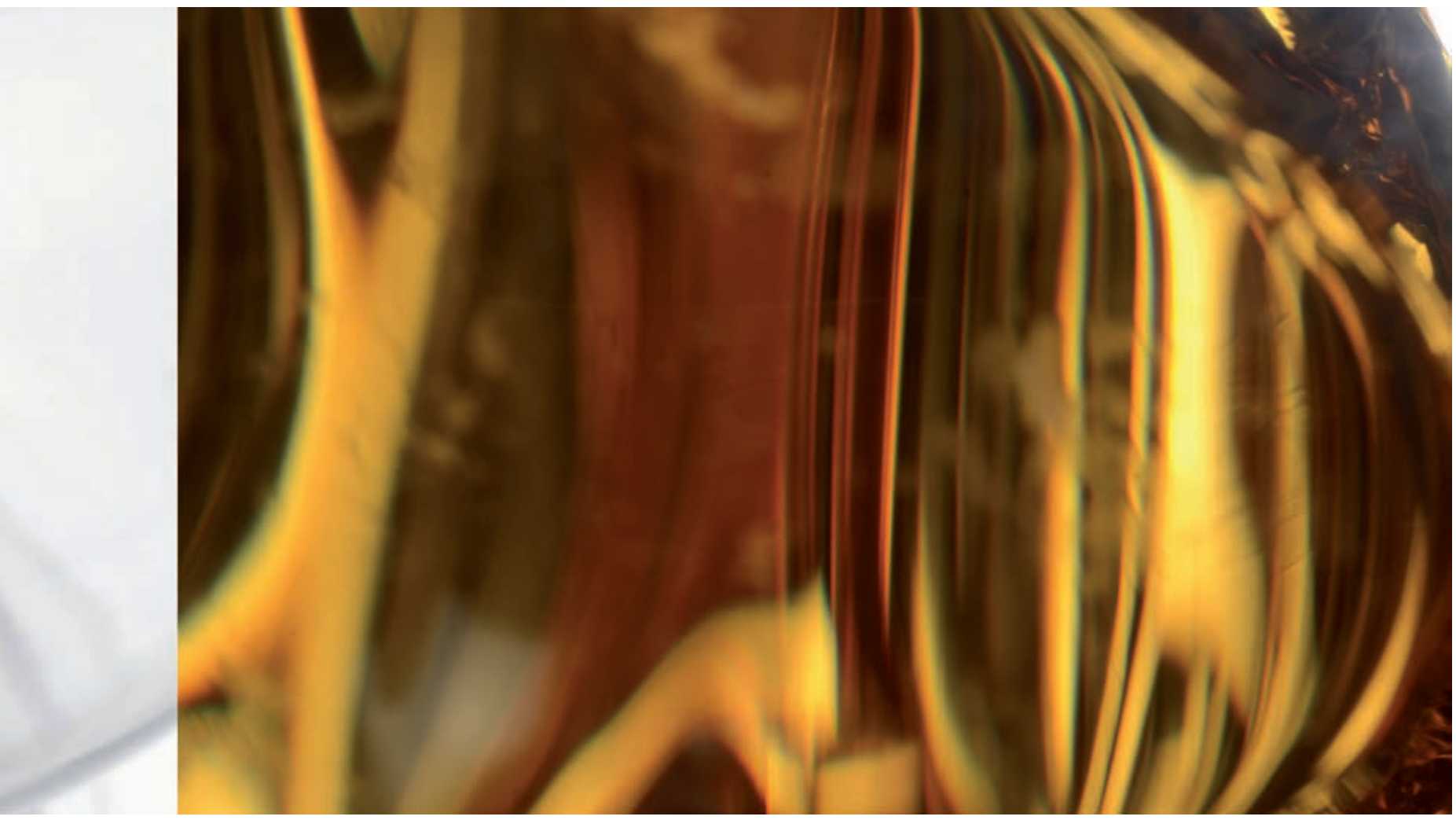
Franco Ziliani

Glykós Passito, garantito da me!

Mi piace molto l'idea di chiudere questo 2013 di Vino al vino con uno dei vini più singolari e sorprendenti che abbia provato nel corso dell'anno, uno di quei vini che non ti aspetti e che quando ti capita di incontrare non possono certo lasciarti indifferente.
Un vino che viene da quella terra che amo e che onoro da tanti anni e che continuerò ad onorare onestamente, esaltandone i pregi e ricordandone i limiti, che non mancano, che è la Puglia. Persuaso che non ci si debba trovare nella sgradevole condizione di essere linciati (solo mediaticamente per fortuna) o additati come nemici o traditori, se, pur amando la Puglia sostengo, come credo sia mio diritto fare, che un Primitivo di Manduria, seppur ben fatto, non possa vantare i quarti di nobiltà e la complessità e la caratura di vino di livello assoluto e caratura internazionale, di un Barolo.
Il vino che ho scelto per questa ultima uscita del 2013 viene da quella che io considero la migliore cantina sociale pugliese, una cantina dove misi piede per la prima volta quasi vent'anni orsono, nel luglio del 1994, e che per tanti anni è stata diretta dall'enologo princeps attivo in terra pugliese, Severino Garofano.
Parlo della Cantina Sociale di Copertino, da qualche tempo ribattezzata **Cupertinum**, dove oggi opera un altro enologo di vaglia, Giuseppe Pizzolante Leuzzi, e dove la qualità è una costante. Merito dei vigneti sicuramente, dei soci, che dagli iniziali 36 nell'anno della fondazione della cantina, il 1935, sono diventati oggi 300, che controllano circa 400 ettari di vigna, distribuiti nelle zone migliori del territorio e coltivati prevalentemente con il tradizionale alberello pugliese che soprattutto quando si lavora con l'uva principe del Salento (e per me della Puglia tutta), il Negroamaro, fa la differenza. Della Cupertinum, che come dice il nome stesso, ha sede in quel di Copertino, borgo posto a 15 chilometri in direzione sud-ovest da Lecce, o meglio nel feudo di Copertino, ricordando una giurisdizione medioevale che aveva eletto Copertino come capoluogo di Contea, non ho scelto, come ho fatto, altrove, l'ottimo rosato **Spinello dei Falconi**, né tantomeno i vini simbolo della cantina, il **Copertino Rosso** e soprattutto il **Copertino Rosso Riserva** (meravigliosa ora l'annata 2007) che rappresenta uno dei più clamorosi esempi di rapporto prezzo-qualità presenti in Italia, bensì il vino di più recente storia della cantina.

Un'intuizione del bravo enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi che sfruttando la duttilità d'espressione del Negroamaro (vino da grandi rosati, da rossi beverini e da rossi da invecchiamento) ha pensato bene di provare a ricavarne un vino passito da fine pasto e da meditazione. Perfetto in abbinamento ai caratteristici dolci pugliesi a base di pasta di mandorla, a cioccolato amaro, e a formaggi stagionati. Tipo quelli, incredibili, che riesce a proporre il patron Lillino Silibello in uno dei ristoranti pugliesi che più amo, il **Cibus** di Ceglie Messapica nel brindisino.
Pizzolante Leuzzi e lo staff della Cupertinum si sono così inventati il **Glykós**, che in greco γλυκός significa *dolce*, ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro coltivate nei vigneti di Copertino e appassite al sole del Salento. Vendemmia tardiva ad inizio ottobre, leggero appassimento su pianta seguito da un ulteriore breve appassimento in cassetta in cantina per un vino dal moderato tenore alcolico, solo 13,5 gradi, che mi ha colpito oltre che per lo splendido colore, il rosso rubino squillante e luminoso che si trova in tutti i vini base Negroamaro della cantina, per la fantastica intensità aromatica, per il suo bouquet complesso, caldo, solare e mediterraneo, che oltre che su note di prugna e ciliegia gioca su sfumature di cacao e cioccolato, di arance candite, liquirizia, macchia mediterranea, fichi secchi con le mandorle. Bellissima la bocca, ampia e carnosa, succosa, dalla dolcezza calibrata che richiama l'amarena e ancora la prugna, le note di fichi secchi e cioccolato, rotonda, piena di sapore eppure fresca, tenuta desta da una bella acidità e da una vena salata e dalla persistenza lunghissima, fondente e suadente. L'ennesima riprova della grandezza ineguagliabile del re dei vitigni di Puglia, il Niuruamaru… *(Vinoalvino, 31/12/2013)*

Nato a Milano nel 1956, residente a Bergamo, **Franco Ziliani** *scrive di vino dal 1984. È responsabile del blog* Vino al Vino *(www.vinoalvino.org), e del blog dedicato al mondo delle bollicine* Lemillebolleblog *(www.lemillebolleblog.it). Cura una rubrica di vini per il portale Il cucchiaio d'argento http://www.cucchiaio.it/ ed è membro dell'Editorial board della rivista britannica* The World of Fine Wine. *Negli ultimi anni ha collaborato attivamente alla realizzazione della più importante rassegna dedicata ai vitigni autoctoni del Sud d'Italia,* Vini di Radici, *e alle sue iniziative collaterali.*



Gianni e Paola Mura

Il Salento che fa bere Italia ed Europa. In cooperativa

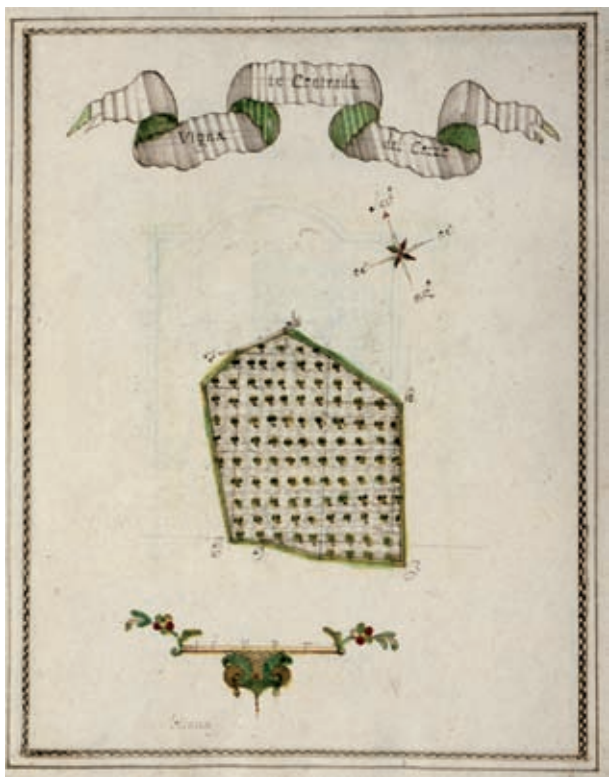
Compie 75 anni la Cupertinum, antica cantina sociale cooperativa del Salento, e non li dimostra, impegnata com'è in continui miglioramenti e nuovi progetti. Ora annovera 350 soci, il presidente è Mario Petito, suo padre nel 1935 fu uno dei fondatori. Per ben 45 anni ne è stato enologo Severino Garofano, cui non poco devono i vini pugliesi di oggi.
Negli anni '60 la maggior parte della produzione era spedita in Francia, per dare colore e sostanza a quei vini, oggi non è più così. La Cupertinum ha successo su molti mercati esteri, specialmente nel Nord Europa, con le sue etichette: Negroamaro, Primitivo, Malvasia nera, che tanto bene accompagnano i saporosi piatti salentini dell'interno ma che, come altri autoctoni, sono duttili e suscitano interesse. Della Doc Copertino abbiamo assaggiato il Rosso 2007 e questa Riserva 2004: vino maturo, ma ancora giovanile. Ricco di sfumature il bouquet, forte nella struttura (frutti rossi, spezie), elegante e persistente. *(Il Venerdì di Repubblica, 16/07/2010)*

Gianni e Paola Mura *da molti anni curano la rubrica* Mangia&Bevi *sul* Venerdì di Repubblica. *Gianni, uno dei più seguiti giornalisti sportivi – memorabili le sue cronache del Tour e del campionato di calcio – è anche scrittore e romanziere di successo:* Giallo su giallo; Fiamma rossa; Ischia; Non gioco più, me ne vado; Tanti amori.

"A Martina Giuseppe il cui pregiato saggio vino rosso comune da pasto esposto alla gara nazionale di Torino 1884 concorse a onorare se stesso e la patria. L'unione industriale veneziana in ricordo"

1884. Diploma ricevuto da Don Giuseppe Martina, canonico e produttore di vino a Copertino (zio dell'omonimo Giuseppe Martina, che fu uno dei primi soci della Cupertinum). Il vigneto di Don Martina era sito in località Patulaci, considerata ancor oggi un cru, una zone più vocate alla viticoltura della Doc Copertino.
Sul retro del Diploma è vergata a mano una curiosa attestazione del Predicatore S. S. che nel 1896 fu a Copertino per le orazioni. Trascrizione: "A Martina Giuseppe nell'enologica arte della Salute pubblica Benemerito / Il Predicatore del 1896 / Che ne sperimentò il valore non comune / Grati animo ergo / SS. / D. VI Apr. MDCCCXXVI".
I documenti testimoniano il successo che il vino di Copertino riscuoteva già nei secoli passati in tutta Italia.

(Per gentile concessione dell'insegnante Annunziatina Greco, pronipote di Giuseppe Martina)



Mappa del 1798 tratta da Platee dei monasteri, Archivio di Stato di Lecce

Pasquale Porcelli

Quanta storia nel Copertino

Non si può certo dire che le ultime recenti DOC in Puglia, che si sono aggiunte alle altre 25 già esistenti invece di inglobarne alcune, abbiano facilitato il compito del consumatore nello scegliere la bottiglia da portare in tavola.
Risulta difficile navigare in un mare di denominazioni di cui poco si conosce e di cui è difficile individuarne la ratio.
Fanno ovviamente eccezione alcune denominazioni storiche, affermatesi nel tempo per la loro costante presenza sul mercato e la loro affidabilità e tra queste, poche in verità, v'è la Doc Copertino.
Da sempre, ho associato il Salento a questa denominazione ed in particolare al vino prodotto dalla Cantina Sociale di Copertino, che oggi si chiama Cupertinum e nello specifico alla sua Riserva, che forse meglio di altre riesce ad esprimere in modo così completo la sua aderenza territoriale.
Ottenuto da una base di Negroamaro con piccole aggiunte di Malvasia e Montepulciano è vino che evoca storia e tradizione, ma anche modernità e futuro, senza sostanziale contraddizione.
I toni maturi del frutto sono accattivanti, prugna nera e mirtilli, a cui si aggiungono note di tabacco ed accenni di pepe.
Bocca generosamente ampia con apporto tannico misurato e puntuale e finale gustativo pulito ed elegante con sensazioni quasi sapido-minerali.
Un vino che non ha paragoni, se si pensa al prezzo e ben lo sanno i buyers internazionali, specie del nord Europa, dove il Copertino è tra i vini più apprezzati. *(Corriere della Sera/Corriere del Mezzogiorno 14/06/2013)*

Pasquale Porcelli. *Giornalista freelance, in passato ha contribuito a:* Guida dei Ristoranti de L'Espresso, Guida ai Vini del Mondo, Vini Buoni d'Italia, Guida dei vini de L'Espresso *ed altro. Esperto di olio è autore della* Guida agli oli extravergine di Puglia. *Attualmente scrive per :* Corriere della Sera/Corriere del Mezzogiorno; Winesurf, *giornale web di Enogastronomia;* Identità Golose *sito di gastronomia e vino.*

Intervista a **Paolo De Castro**, presidente Commissione agricoltura del Parlamento europeo

Sostenibilità e corsa alla terra

Paolo De Castro, Presidente Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, è nato a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi, da una famiglia di imprenditori agricoli e sin dalla fanciullezza ha avuto modo di osservare da vicino il mondo dell'agricoltura pugliese e salentina in particolare; è Professore Ordinario di Economia e Politica Agraria presso l'Università di Bologna; tra i molti prestigiosi incarichi a livello internazionale, ricordiamo quello di coordinatore scientifico del Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Mediterranéens di Parigi. Tra le sue interessanti pubblicazioni consigliamo la lettura di *Corsa alla terra. Cibo e agricoltura nell'era della nuova scarsità,* pubblicato da Donzelli Editore nel 2011, dove l'autore mette a fuoco gli elementi che compongono lo scenario della nuova scarsità: instabilità dei mercati delle materie prime agricole, picchi dei prezzi alimentari, crescita demografica, modificazione delle diete a livello globale, vincoli ambientali alla produzione di cibo, conseguenze del cambiamento climatico, ma propone anche delle strategie per uscirne in maniera virtuosa. "Non serve – sostiene De Castro – invocare la paura del nuovo, ma investire in ricerca e modelli di trasferimento dell'innovazione". È proprio a partire dai temi del libro che lo abbiamo intervistato.

Nel 2011, nel suo libro Corsa alla terra, ***lei sosteneva che l'agricoltura sarà sempre di più un settore strategico e il controllo dei suoli fertili sarà sempre più cruciale per lo sviluppo delle nazioni. Qual è oggi la situazione globale?***
Oggi il mondo chiede sempre più cibo. È un dato di fatto che dipende da numerosi fattori, uno su tutti il cambiamento delle diete a livello globale. Oggi l'agricoltura e il cibo sono dunque questioni strategiche, centrali per la sicurezza nazionale, questioni che a livello globale hanno fatto registrare un fenomeno definito da molti 'neo colonialismo agricolo' o land grabbing, la corsa all'acquisizione di terre coltivabili che vede spesso come investitori gli stessi governi. Dobbiamo essere capaci di produrre di più inquinando meno. E, ovviamente, l'agricoltura è protagonista di queste sfide alimentari e lo sarà sempre più nel prossimo futuro.

Dal macro al micro. L'alta qualità in ambito agricolo, vinicolo e alimentare è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più avremo garanzie di qualità del prodotto. La tracciabilità massima dei prodotti della terra è sinonimo di sicurezza e trasparenza. Qual è il suo pensiero in proposito?
Queste considerazioni sono da sempre priorità dell'Unione europea e della nuova politica agricola comune. La qualità e i regimi di qualità sono fondamentali e devono garantire non solo la trasparenza e la tracciabilità, ma anche la sostenibilità delle produzioni. Le maggiori garanzie verso il consumatore sono uno degli asset sia per gli Stati membri, sia per le regioni, infatti anche la Puglia sta scrivendo un piano di sviluppo rurale in sintonia con queste direttive.

Dopo la valorizzazione della Puglia e del Salento, non è forse giunta l'ora di valorizzare anche i territori più specifici? Magari imitando il modello francese, di cui tutti conoscono e apprezzano non solo le regioni d'eccellenza ma anche i cru, cioè i vigneti altamente vocati al loro interno.
La Puglia ha fatto uno sforzo straordinario e si è presentata nel contesto e nel mercato internazionale come una delle regioni emergenti per la grande qualità e tipicità dei prodotti. Per quanto concerne la valorizzazione di territori provinciali o locali, il caso del Salento emerge come emblematico. Non a caso è stato costituito un distretto salentino proprio perché all'interno del quadro regionale si voleva evidenziare la sua specificità. Il tutto in coerenza con le politiche europee, che valorizzano le indicazioni d'origine ma anche la provenienza regionale e subregionale. È necessario però riorganizzare queste filiere di qualità. Il Salento dovrà utilizzare al meglio gli strumenti messi a disposizione dal nuovo programma di sviluppo rurale per la produzione e valorizzare le qualità che lo caratterizzano.

L'agricoltura dovrà essere sempre più green, innovativa, giovane, equa, ma anche – come sostiene Carlo Petrini di SlowFood – buona, giusta, pulita.
Una delle sfide più importanti del settore agricolo riguarda la capacità di coniugare sostenibilità sociale, ambientale ed economica. Per garantire sviluppo, miglioramento della qualità delle tipicità e salvaguardia dell'ambiente, oggi non si può non considerare l'innovazione. Rinnovare i sistemi produttivi integrando la componente sociale e quella ambientale. La grande sfida è tenere insieme la complessità. E in questa sfida un ruolo centrale lo avrà il ricambio generazionale, fondamentale per un'innovazione agricola che sia efficiente, organizzata e sostenibile.

Se nell'agroalimentare il "piccolo" è una delle condizioni della qualità eccelsa, non sarebbe opportuno valorizzare e creare a livello istituzionale delle possibilità di collaborazione tra i piccoli produttori, anche per fare in modo che le piccole aziende non chiudano?
La nuova Pac dedica un capitolo proprio a questo tema, con una proposta organizzativa più avanzata rispetto al passato. Nei nuovi regolamenti comunitari viene valorizzata la collaborazione virtuosa tra piccole realtà produttive con misure specifiche che puntano a una maggiore organizzazione a tutti i livelli della filiera come chiave di competitività non solo in Europa, ma in tutto mondo. Uno strumento necessario per far sì che anche le imprese agricole italiane, pur mantenendo le proprie tipicità e caratteristiche, non risentano più degli svantaggi legati a un'eccessiva frammentazione che fino ad oggi le ha limitate in maniera pesante sui mercati internazionali.

A uno studioso e un politico quale lei è, che sa analizzare la situazione ed ha accesso in anteprima a determinate informazioni, viene da chiedere: è ottimista per il futuro? Devono essere ottimisti i vignaioli e gli agricoltori?
Sono più che ottimista. C'è un importante spazio di mercato che si sta aprendo e assieme a questo spazio si aprono anche nuove prospettive. Basti pensare ai mercati esteri che chiedono a gran voce le nostre eccellenze agroalimentari di cui il vino è certamente uno degli emblemi. È però importante avere la consapevolezza che prima della valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità c'è un processo culturale e di identità del territorio da preservare. Il consumatore è sempre più interessato a conoscere la storia del prodotto. Per questa ragione, bisogna continuare a lavorare sulla tipicità, trovando nuove forme di organizzazione che ci permettano di essere più forti e competitivi.

Intervista a **Salvatore Fasano**, preside dell'Istituto Columella

Educazione e territorio

Da molti anni si parla della creazione di un circuito virtuoso tra turismo, enogastronomia, cultura, territorio/ambiente. Qual è il programma che vuole portare avanti con l'Istituto Presta/Columella?
L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "L.G.M. Columella" di Lecce, ha una particolarità: non è nato, come altri IISS, per fusione di istituti secondari superiori preesistenti, ma per "gemmazione" del settore alberghiero dal Tecnico Agrario "G.Presta" di antichissima tradizione, già attivo nel primo decennio dell'unità d'Italia. Ho partecipato al collegio docenti che decise di chiedere l'attivazione del settore professionale alberghiero, con lo scopo di irrobustire l'Istituto nel segno della filiera agro-alimentare-turistica. L'intuizione fu giusta: nel tempo, il legame fra la produzione di tipicità di eccellenza del territorio, la ristorazione e l'accoglienza turistica è diventato il fulcro dell'economia salentina. Oggi al Columella l'integrazione fra produzioni agricole tipiche e il loro utilizzo enogastronomico secondo tradizione e innovazione costituisce l'identità dell'Istituto, unico in Italia, in cui si cucina e si offre enogastronomia nel cuore di un'azienda agricola. In progetto c'è il graduale potenziamento di questo assetto, con il contributo del Comitato Tecnico Scientifico dell'agrario "G.Presta", per rafforzare le sinergie fra i due settori strettamente complementari della nostra offerta formativa. L'utenza mostra di apprezzare il nostro legame con le risorse del territorio, con un'affluenza ampia.

L'alta qualità in ambito agricolo, vinicolo e alimentare è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più avremo garanzie di qualità del prodotto. Qual è il suo pensiero in proposito?
È oramai opinione diffusa e condivisibile che la differenziazione dei prodotti agroalimentari è sempre più legata a un elemento che, in questi ultimi anni, sta assumendo un'influenza significativa sulle scelte del consumatore, "la tipicità". Naturalmente il concetto di tipico non è sinonimo di locale. Tutto ciò che viene prodotto in un territorio più o meno circoscritto non può essere definito tipico se non è profondamente legato alla storia, alla cultura di quel territorio. Il prodotto deve saper raccontare il territorio, deve essere messaggero di emozioni che evocano i luoghi di origine, deve saper trasmettere le caratteristiche di un'area geografica e le abitudini della sua gente. La differenziazione di un prodotto deve essere percepita dal consumatore e quindi il marketing ha un ruolo chiave per comunicare al consumatore il valore della tipicità. È questo un percorso che nel nostro istituto abbiamo intenzione di privilegiare anche attraverso alleanze formative con il mondo del lavoro.

Dopo la valorizzazione della Puglia e del Salento, non è forse giunta l'ora di valorizzare anche i territori più specifici?
Nel Salento esistono realtà dotate di specificità locali da difendere e valorizzare quanto la biodiversità: due mari, zone collinari, terreni argillosi e terreni calcarei. Altrettanto importante è il "fattore umano", le diverse identità aziendali, con le loro storie e il loro presente, le specificità delle visioni produttive. Certamente ci sono grandi opportunità da cogliere e portare a sviluppo concreto.

Nell'agroalimentare il "piccolo" è una delle condizioni della qualità eccelsa, non sarebbe opportuno valorizzare e creare a livello istituzionale delle possibilità di collaborazione tra i piccoli produttori, anche per fare in modo che le piccole aziende non chiudano?
Certamente fare rete, come in tutti i settori del "made in Italy", caratterizzato dalla molteplicità di piccole aziende, singolarmente deboli nell'ambito internazionale, ma portatrici della creatività e del senso della qualità e della bellezza che il mondo si aspetta da noi, è la chiave del successo e della ripresa economica che il paese attivamente cerca e merita.

Cosa chiederebbe e quali suggerimenti darebbe agli amministratori che possono decidere a livello comunitario, nazionale e locale le direttive in merito ai temi di cui abbiamo parlato?
Se le reti sono necessarie, ci deve essere un serio sostegno alla loro creazione e sviluppo: reti di produzione e di filiera ma soprattutto di marketing e commercializzazione. Servizi reali alle imprese dell'agroalimentare che non cerchino le produzioni di massa ma consentano di presentare le piccole e specifiche produzioni di qualità con la bellezza della loro diversità e varietà.

Il GAL – gruppo azione locale – Terra d'Arneo, composto da soggetti pubblici e privati, da anni sostiene in maniera attiva e innovativa lo sviluppo locale dell'area rurale di una buona parte del versante ionico del Salento, che comprende i comuni di Copertino, Leverano, Veglie, Carmiano, Guagnano, Salice Salentino, Nardò, Porto Cesareo, Campi Salentina. Abbiamo incontrato il dinamico Presidente Cosimo Durante, per capire quali sono le linee guida del lavoro fatto e da fare.

Dopo la valorizzazione della Puglia e del Salento, non è forse giunta l'ora di valorizzare (a livello turistico, ambientale, enogastronomico, culturale) anche i territori più specifici?
Credo che una parte di strada sia già stata fatta, prima con la valorizzazione del marchio Puglia e poi del brand Salento, che ha riscosso un importante successo. Poi si è abbandonato ogni sforzo ulteriore, affidandosi ad una rendita ormai infruttuosa, perché tutti gli indicatori dicono che nei prossimi anni la tendenza sarà invertita, se non si approntano iniziative adeguate. Ci dobbiamo accorgere della vetustà di certe politiche di promozione, dopo vent'anni in Salento si discute ancora di cooperazione e i produttori olivicoli e vitivinicoli rischiano di restare, nonostante i notevoli sforzi dei nostri imprenditori, sempre chiusi nella loro cella di isolamento. Il modello dell'Alto Adige resta una chimera – speriamo solo per ora – eppure appare come la più facile, ovvia ed elementare delle soluzioni. C'è la necessità di un grande consorzio per promuovere le tipicità del territorio, con il marchio giusto.

Intervista a **Cosimo Durante**, presidente del GAL

Salento e Terra d'Arneo

Nell'agroalimentare il "piccolo" è una delle condizioni della qualità eccelsa. Il Gal crea delle possibilità di collaborazione tra i piccoli produttori, per fare in modo che non chiudano, ma valorizzino la propria produzione?
La sfida sull'agricoltura sarà quella più audace per l'Europa dei prossimi anni e il banco di prova sul quale l'Italia dimostrerà la sua capacità di reazione. La nuova Politica agricola comunitaria (Pac) va proprio in questa direzione e aiuta il nostro mondo a entrare sulla scena globale con tutte le sue risorse, le sue peculiarità, la sua dieta salubre e i suoi prodotti benefici. Il lavoro che sta svolgendo il nostro conterraneo Paolo De Castro – Presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale al Parlamento Europeo – è ammirevole e concretamente redditizio per le speranze di futuro della nostra economia. Ora non resta che incolonnarsi sulla strada tracciata, con spirito rinnovato e unità d'intenti. Lecce e il Salento hanno bisogno di fare convergere su di sé le attenzioni dell'Europa e del Mediterraneo, magari lanciando una nuova politica di promozione del territorio che punti a rinnovare la vecchia immagine nostalgica di territorio bello ma lento, suggestivo ma passivo, ricco ma avaro. Infine voglio dire che i Comuni dovranno cambiare prospettiva oltre le loro periferie territoriali, la Regione dovrà organizzare una politica di vicinato, e non centralizzata come avvenuto fino ad oggi, e le imprese dovranno accorgersi che il territorio chiede di essere amato. E che a tale sentimento si risponde, inevitabilmente, con un sentimento analogo.

Quanto importante è la creazione di collaborazioni virtuose tra cultura, ambiente, enogastronomia, turismo, senza dimenticare il suggerimento di SlowFood per una produzione buona, giusta e pulita?
È la strada giusta, che è poi in sintonia con i pilastri della nuova Pac: l'agricoltura – che è l'anello forte dello sviluppo – deve essere green, equa, mediterranea, giovane e innovata. Abbiamo valorizzato la diversificazione delle colture e delle finalità, con l'aiuto a masserie didattiche, fattorie sociali, ospitalità, artigianato, imprenditorialità giovanile. L'agroalimentare al servizio del turismo in senso più ampio, è un segmento irrinunciabile per riscattare la vecchia economia italiana, tanto più quella locale, che può vincere la battaglia della qualità fatta in casa, con prodotti garantiti, sicuri, tracciabili. L'incapacità di fare squadra è alla base di ogni impresa mancata, e di ogni insuccesso. Se in tempo di crisi il turismo è l'unico settore in costante tenuta o crescita è evidente che la creazione di sinergie con le altre ricchezze del territorio è indispensabile, per creare una visione integrale del sistema economico, senza difformità macroscopiche tra capoluogo e piccoli comuni, tra marine e borghi dell'entroterra, ma lavorando tutti secondo un piano condiviso e solidale.

Wogiagia. Che i calici cantino!

Tra crowdfunding, luccicanze e canti della terra. Intervista a Savino Bonito

Roma. Febbraio 2014. *I Wogiagia hanno appena aperto il concerto di Sergent Garcia, li incontriamo nel backstage, stanchi e felici. Il portavoce è Savino Bonito, elettrico e vulcanico cantante della band e regista di RaiRadio2. E subito gli chiediamo chi sono i Wogiagia.*

I Wogiagia sono un gruppo musicale reggae – ma non solo – e anche una comunità allargata. C'è il gruppo base e poi ci sono i molti amici che suonano in occasioni speciali, nei concerti e nelle incisioni, quelli che ci danno una mano nella cura del sito, dell'ufficio stampa, nell'organizzazione dei concerti. Suonare come abbiamo scelto noi è una missione. Abbiamo scelto di essere liberi. Abbiamo mandato a quel paese discografici che ci chiedevano di rinunciare all'indipendenza, al controllo totale della nostra musica. Ogni componente del gruppo si guadagna da vivere con altri lavori, sono musicisti di primissimo livello con collaborazioni con jazzisti e artisti importanti. Nel 2006 abbiamo suonato al concertone del Primo Maggio, grazie a un contest vinto in precedenza. Ci arrivarono tante proposte da varie case discografiche: direzione artistica in mano loro, la scelta dei musicisti fatta da loro, obbligo di produrre un disco all'anno… Abbiamo detto no. Non saremmo stati più i Wogiagia. Siamo convinti che tante teste siano tante idee da mettere in sinergia le une con le altre. Siamo convinti che i grandi movimenti di pensiero nascano dalla volontà di quelli che credono, sperano, agiscono collettivamente. Queste sono le nostre fondamenta, era impossibile accettare. Niente scorciatoie, abbiamo scelto la strada più lunga, quella che ci permette di ammirare paesaggi sociali e interiori e di trarne ispirazione.

Dopo la coerenza vi sono mai sorti dei ripensamenti? No! Nel produrre i dischi e nei concerti molte volte sorgono dei problemi, non è facile far comprendere quanto impegno preceda i momenti belli. A volte siamo entrati in crisi e subito dopo abbiamo ripreso l'energia, grazie a incontri imprevisti, per nuove sfide. Nel nostro caso il crowdfunding non è solo un finanziamento collettivo che ci permette di affrontare le spese del disco, ma un'interazione tra le persone, gruppi, realtà, eventi, fatiche, temperature emotive, non è solo condivisione e cooperazione, è amore, intensità, gioia, nuovi orizzonti, bellezza di incontri imprevisti. Come quello con la Cupertinum.

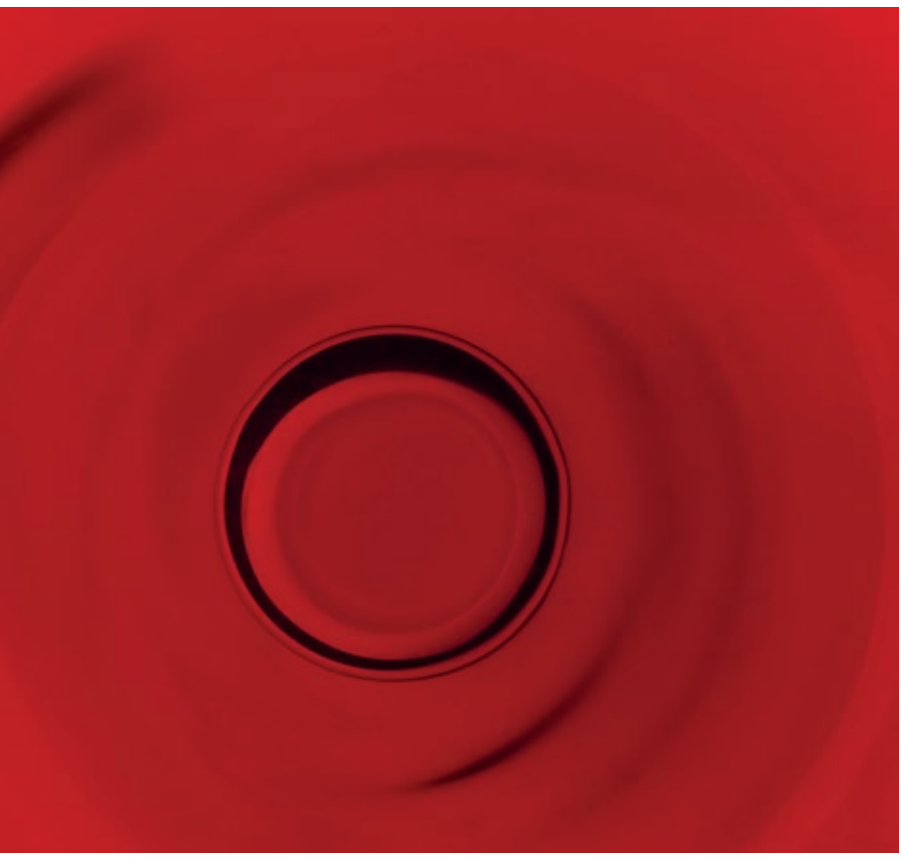
Quali sono i contenuti del nuovo disco? Musicalmente sarà un ritorno al roots e al dub. Ricordo che Wogiagia è una traslitterazione italiana di un intercalare giamaicano di Bob Marley, che per noi significa: cerco la verità, la trasparenza. Nei pezzi c'è un filone ironico, con pezzi come Le formiche nel cervello, La luccicanza, dedicata alla Cupertinum e al vino, Il Serpente, dedicata ai saccenti, e un filone sociale con brani come Vedo nero, una ballata sulla frustrazione delle generazione dei trentenni, frustrazione causata dagli errori della gestione politica e dai conseguenti diritti di base che ci mancano. Nelle canzoni sentiamo l'esigenza di scrivere le cose che viviamo, non per vendere un disco o per farle passare in radio, ma perché abbiamo un'esigenza individuale e collettiva che viene dalla nostra maniera di stare al mondo. Ecco perché non era possibile accettare compromessi. È un'esigenza che hai contemporaneamente in dieci persone e quindi è giusto che emerga.

Quattro frasi da commentare sul rapporto musica e vino. "Il vino è il canto della terra", ha scritto Mario Soldati. È anche il sangue della terra, rappresenta in modo costruttivo un esempio di come l'uomo possa godere dei frutti della terra senza distruggerla. Credo che ci sia una relazione strettissima tra il produttore e il vino. Degustando un vino, molte volte ho fatto il gioco di "psicanalizzare" il produttore attraverso il vino, e le suggestioni sono state sempre sorprendenti.

"Oh! Quanta bellezza! Vino libri fotografie musica lume di candela occhi in cui guardare e poi il buio e i baci". Da una lettera di Tina Modotti a Edward Weston. Bella! Racchiude tutto, l'ebrezza della fusione tra amore, cultura, condivisione. Il vino crea atmosfera e unione tra le persone. Chi beve da solo se strozza, dice un detto popolare, meno poetico ma efficace. C'è un momento di confronto nella degustazione di un vino, con il vino e con gli amici che ti stanno accanto, quello è il momento dionisiaco. Siamo fatti di sostanza ma anche di essenza, l'essenza del vino e di altri frutti della terra, ci permettono di elevarci.

"Il tempo è una bottiglia di vino vuota". Willem Breuker. Il tempo serve per scandire la musica, ma è la musica che riempie il tempo. Una bella creazione ha bisogno di tempo per nascere, un tempo che devi assecondare, né accelerare né rallentare, ma seguire.

Uno dei brindisi più belli. Si dice: che i calici cantino! Perché? Quando delle persone si incontrano è sempre una festa. È una frase dal simbolismo molto forte, non a caso ci si guarda negli occhi mentre si brinda. L'importanza dell'intreccio tra il motivo del brindisi e le persone con cui scegli di brindare. È un canto alla vita, nei dolori e nella gioia.



Giuliano Sangiorgi
Il vino è arte che si beve

Giuliano Sangiorgi non ha bisogno di presentazioni, ma se vogliamo iniziare con metafore enoiche possiamo dire che è un copertinese Doc. Velocemente possiamo ricordare che dopo il liceo classico inizia la carriera musicale come chitarrista fino a diventare la star di oggi. Con la band e con altre collaborazioni nel breve arco di un decennio ha un successo prodigioso. Oltre agli album del gruppo – N*egramaro, 000577, Mentre tutto scorre, La finestra, Casa 69, Una storia semplice* – scrive le colonne sonore dei film *La febbre* di Alessandro D'Alatri, *Una notte blu cobalto* di Daniele Gangemi e, con i Negramaro, di *Vallanzasca. Gli angeli del male* di Michele Placido. Collabora con Dolores O'Riordan, Paolo Buonvino, Mauro Pagani, Jovanotti, Elisa, Cristina Donà. Scrive per Mina, Celentano, Andrea Bocelli, Patty Pravo, Baglioni. La musica e le parole di Giuliano e dei Negramaro si caratterizzano per creatività, visionarietà, cultura, poesia. Abbiamo chiesto a Giuliano un parere sulla collaborazione Cupertinum/Wogiagia e qualche riflessione su vino, arte e sensibilità. Ecco le sue parole scritte per Cupertinum Doc:

Musica e vino. Cosa pensi della collaborazione tra una Cantina e un gruppo musicale?
Il vino è arte che si beve. La musica è vita che si canta. È inscindibile il binomio antichissimo, di dionisiaca memoria, tra arte e vita. L'una è rappresentazione dell'altra e viceversa. Non si sa mai perfettamente dove cominci l'una e dove finisca l'altra. E il vino sta nel mezzo. È il ponte perfetto tra un mondo e l'altro. Ha trasportato poeti, con le loro immagini e parole, da una riva all'altra aiutandoli a scoprire nuovi mondi, letterari e non… Ha accompagnato maestri attraverso viaggi lunghi un intero spartito musicale, permettendo loro di creare veri e propri universi paralleli. E prima del nulla…vino; dopo il tutto…vino.
Una cantina e un gruppo musicale? Per rispondere a questa domanda mi basterebbe attingere dalle botti di vino della cantina in cui è nata e cresciuta la nostra musica: posti odorosi di mosto e vecchi ricordi, da sempre primi testimoni del germogliare di emozioni che, come il vino, prescindono dal tempo. Mi verrebbe dunque facile e quasi fisiologico pensare che possano convivere in un unico intento di vita: l'arte.

Uno dei brindisi più belli. Si dice: che i calici cantino! Perché?
Il vino canta e si lascia decantare. E' un suono d'augurio il "cin-cin" dei calici come lo è il "suono" che lascia in bocca un buon sorso di vino, ancor meglio se impreziosito dai migliori propositi, anche di una "sconosciuta compagnia". Ma chiudendo gli occhi potresti, addirittura, ascoltare un suono celestiale e lasciarti avvolgere, trasportare, cullare, come d'incanto, dalla melodia di un calice che ti ha già rapito tutti i sensi, in un totale silenzio.

"Oh! Quanta bellezza! Vino libri fotografie musica lume di candela occhi in cui guardare e poi il buio e i baci", da una lettera di Tina Modotti a Edward Weston. Perchè il vino è spesso accostato alla musica e alle arti?
Se il vino è fatica, istinto, emozione, purezza, astrazione, sogno, brivido, anima, condivisione, appartenenza, identità, la musica è vino. Nel rosso di un calice c'è tutta la passione delle arti. Nel bianco, la loro limpidezza e verità. Nel rosato, fusione delle due anime, l'armonia di un equilibrio perfetto.

I Vini della Cupertinum 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 SALENTO
1985

Cupertinum Regina di Svezia

Riportiamo alcuni stralci di articoli, comparsi su riviste e giornali scandinavi, dedicati al nostro Copertino Doc.

Aftonbladet Söndag, Maggio 2013,
Mischa Billing: "Copertino Doc: Rivelazione! / Il vino della settimana".

Nordvästra Skånes Tidningar, Novembre 2013
Magnus Ericsson: "Per chi desidera un vino evoluto e di nobile stile antico il Copertino Riserva 2007 della Cupertinum in Puglia è la scelta giusta. Ha profumi e sapori di frutta secca, stalla, ciliegia, erbe aromatiche e note di bruciato e terra".

Hemmets Journal, Dicembre 2013
Bo Patrikson: "La ragione per la quale si acquista e poi si invecchia un vino rosso prezioso e costoso, è di potersi godere, nel futuro, un vino con tannini e acidità ammorbiditi e con complesse note animali. Pochi se lo possono permettere. Ora invece è possibile acquistare un vino evoluto e a un prezzo molto buono, è il Copertino Riserva annata 2007. La Cantina è la Cupertinum, che si merita un premio per il suo lavoro e per la cultura del vino".

A perfect guide/SvD, n.14/2013
Carl Reinholdtzon Belfrage: Una storia d'amore italiana. Noi svedesi abbiamo un'ambasciatrice in Puglia, ricca regione vinicola. Si chiama Barbro Guaccero… La meta del giorno è Copertino. Il Copertino DOC della Cupertinum fu il primissimo vino lanciato in Svezia dalla Puglia. Era l'anno 1992 e il vino aprì gli occhi agli svedesi per i vini meridionali. Il Copertino Doc da allora, annata dopo annata, ha continuato ad essere presente nella cantina del cuore degli svedesi… Arrivati a Copertino, Barbro ed io ci sediamo in un bar con tavolini sulla piazza. Mi versa un bicchiere di Copertino e ordiniamo piccoli antipasti, formaggi, prosciutto, olive, piccole pizze e salate. Il Copertino Riseva DOC è delizioso, un vino speziato con frutto caldo ma allo stesso tempo con freschezza e ci sta benissimo anche con gli antipasti".

Anche la **Stora Vin Guiden** e le riviste **Munskanken med Vin Jornalen** e **Allt Om Mat Vin Special** premiano il Copertino Rosso Doc e il Copertino Riserva Doc, classificandoli tra i migliori vini distribuiti in Svezia. È necessario ricordare che – pur non essendo i Paesi scandinavi diretti produttori di vini – degustatori, giornalisti e appassionati svedesi hanno una competenza valutativa e un'attenzione tradizionale alla cultura enoica. Sul Canale televisivo più seguito, Håkan Larsson, uno dei maggiori esperti di enogastronomia, ha presentato il Copertino Doc Riserva. Il nostro vino è apprezzato in Svezia e in l'estate richiama molti turisti scandinavi a Copertino, che visitano la città e la Cantina. L'etichetta del Copertino Doc raffigura il Castello della città, insomma è un vero e proprio ambasciatore delle bellezze e delle "buonezze" del territorio. Prosit!

Qui di seguito il link della trasmissione.
http://www.svtplay.se/gomorron-sverige?tab=clips&sida=1

Classici da intenditori

di Sune Liljevall

Quando, alla fine di giugno, sono arrivato alla Cupertinum, cooperativa situata nella piccola città Copertino, nel sud della Puglia, il calore era palpabile, il termometro della nostra auto segnava 36 gradi. L'aria è immobile e trema nel caldo opprimente, in luglio e in agosto lo è ancora di più.

Si direbbe che non siano proprio le condizioni migliori per i vini di qualità - ma qui la cultura del vino è nata 2000 anni prima di Cristo. Gli antichi greci chiamavano Enotria (terra del vino) l'Italia del Sud. Nel Novecento, fino a qualche decennio fa, questa è stata principalmente una regione per la produzione di vino da taglio. La maggior parte di esso veniva venduto come "vino di rinforzo" a imbottigliatori industriali in Francia e al Nord Italia. Quantità era la parola d'ordine, non qualità. Da qualche decennio si è verificato un positivo cambiamento qualitativo, i vini sono generalmente diventati molto più puliti, più espressivi e più persistenti.
Il primo vino pugliese venduto in Svezia è stato proprio il Copertino Doc – a base di Negroamaro, un'uva regionale – della Cupertinum, era il 1992. È stato un successo immediato, ancor oggi sta vendendo bene e ha molti fedeli acquirenti. La Svezia è il mercato più importante per la cooperativa, mi raccontano con gratitudine i dirigenti della cooperativa.
La Cupertinum è stata istituita nel 1935 e conta circa 300 contadini conferitori, che consegnano le loro uve alla cooperativa per la vinificazione, conservazione e commercializzazione.
In media, questi produttori possiedono ciascuno un ettaro di vigneto. La cooperativa si prende cura delle uve e di tutto il management. Alla consegna, gli esperti della cantina fanno una scelta delle uve secondo la qualità. La regione pugliese dove opera la cantina è il Salento, la parte inferiore del "tacco" d'Italia, dove i vigneti sono inframezzati da secolari uliveti.
L'enologo Giuseppe Pizzolante sostiene di aver dato al vino Copertino Doc una modernizzazione, senza snaturare il gusto tradizionale. Una particolarità delle uve negroamaro è che hanno naturalmente un tono tannico. Il vino, maturato al forte sole di Copertino, possiede un sapore dove si equilibrano aroma rustico vecchio stile e freschi sentori fruttati.
L'annata del Copertino Doc in vendita ha sei anni di affinamento, ed è probabilmente la ragione principale della popolarità e del successo del vino. Un vino rotondo, liscio e morbido a un prezzo assolutamente conveniente. Nel vino senza esitazione si notano note di amarena, anice, prugne e uva passa e sentori di cuoio. In altre parole, carattere sensazionale per un prezzo irrisorio! *(Arbetbladet, Novembre 2013)*

Il Copertino Doc tra i migliori 100 su Der Feischmecker

Accanto allo Champagne Krug, e ad altri grandi vini europei, il nostro **Copertino Doc** è stato inserito da Ulrich Sautter tra migliori 100 vini per il 2014! "Ho aperto questo vino con buoni amici, in cucina - anche lui è un buon amico che non si ossida quando una bottiglia mezza vuota è aperta da due o tre giorni. Selvaggio, facile bouquet con sentori selvatici e con note di ciliegia, sentori quasi bordolesi succosi e teneri in bocca. Uno di quei vini che devi sempre tenere in cantina", così scrive Sautter *Der Feinscmecker, n.12/2013,* la più importante rivista enogastronomica in lingua tedesca.

Già nel 2011 – all'interno di uno speciale dedicato ai vini del Salento – Sautter ebbe parole elogiative per la Cupertinum e i suoi vini: "Nel mezzo di Copertino, una città di 25.000 abitanti, ci si imbatte in un recinto che racchiude un bel giardino-parco. Sembra una città giardino nella pineta in un primo momento, invece è la sede della Cupertinum, la cooperativa dei viticoltori di Copertino. Al Punto vendita ci accolgono il presidente Mario Petito, l'enologo, il ragioniere, il responsabile delle vendite. Dopo un tour tra sale e cantine, degustiamo i vini. È il presidente che ci apre la bottiglia e versa. Come è piacevole questo evento, così diverso da un altro vissuto pochi anni fa in un'altra cooperativa del Salento. Allora il presidente di quella Cantina ricevette i giornalisti come una star del cinema, con il suo seguito di bionde ossigenate, che sembravano essere uscite da una trasmissione del sabato sera delle reti di Berlusconi. Allora assaggiai un Salice Salentino Riserva sopravvalutato, banale, dolce, un vino del falegname. Ben diverso ora alla Cupertinum. L'attuale **Riserva Copertino Doc** viene dalla vendemmia 2004 ed è un blend tradizionale di Negroamaro con una piccola porzione Malvasia nera di Lecce. Maturato nel serbatoio cemento vetrificato: niente legno, un programma. Un vino complesso, erbaceo con sapori selvatici sul palato, sodo e succoso, equilibrato e fresco che promette longevità per almeno altri cinque anni. Sei o sette euro a bottiglia! Si tratta di un vino onesto, che regala il calore della regione e la mineralità della penisola salentina (che nulla è in realtà se non una distesa di sabbia, argilla e calcare, ferro, rocce nel mezzo dei due mari) e racconta la gioia e l'orgoglio dei 350 soci che lo hanno fatto nascere e crescere. Il frutto è denso, tannino maturo, tipico salentino. Ecco, si può gustare la differenza tra una miscela banale costruita a tavolino e un vino, quello della Cupertinum, prodotto da uve provenienti da vigneti di cinquant'anni, di grande gusto e di lunga durata". *(Der Feisnchmecker, n.11/2011)*

Ulrich Sautter, *nato nel 1965, a Costanza, già durante i suoi studi di letteratura e filosofia tedesca, scrive di vino - inizialmente su Alles Über Wein e su altri giornali locali. Dopo aver completato il suo dottorato presso il Centro di Filosofia e Teoria delle Scienze, Università di Costanza, lavora come giornalista freelance a Berlino. Oggi Sautter pubblica regolarmente su* Der Feinschmecker, Effilee, Weinwisser, der Schweizerischen Weinzeitung, The World of Fine Wine. *Il suo sito è www.weinverstand.de. È autore di* Wein A-Z, *e di* Wine Atlas of Germany *(con Jancis Robinson, Dieter Braatz e Ingo Swoboda).*

Secondo me il Copertino è...

Grandi assaggiatori si esprimono sulle caratteristiche dei Copertino Doc

Gigi Brozzoni

"Tutti i Copertino Doc che conosco, e non sono molti, sono caratterizzati da leggerezza e freschezza, senza caratteri esuberanti di potenza o concentrazione riscontrabili in altre zone". Gigi Brozzoni, curatore della Guida I Vini di Veronelli.

Pierluigi Gorgoni

"Pur con qualche premura, sento di poter affermare che alcuni tratti distintivi del Copertino mi pare di scorgerli 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 Copertino". Pierluigi Gorgoni è uno dei collaboratori principali della Guida I Vini d'Italia de L'Espresso.

Francesco Muci

"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 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". Francesco Muci è uno dei collaboratori principali della Guida SlowWine e docente Master Vino di SlowFood.

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

Consiglio di Amministrazione:

Francesco Trono, Presidente; Marcello Raganato, Vice-Presidente; Mario Caiaffa, Antonio Francesco Fiorita, Bonaventura Martina, Giovanni Muci, Augusto Nestola, Consiglieri.

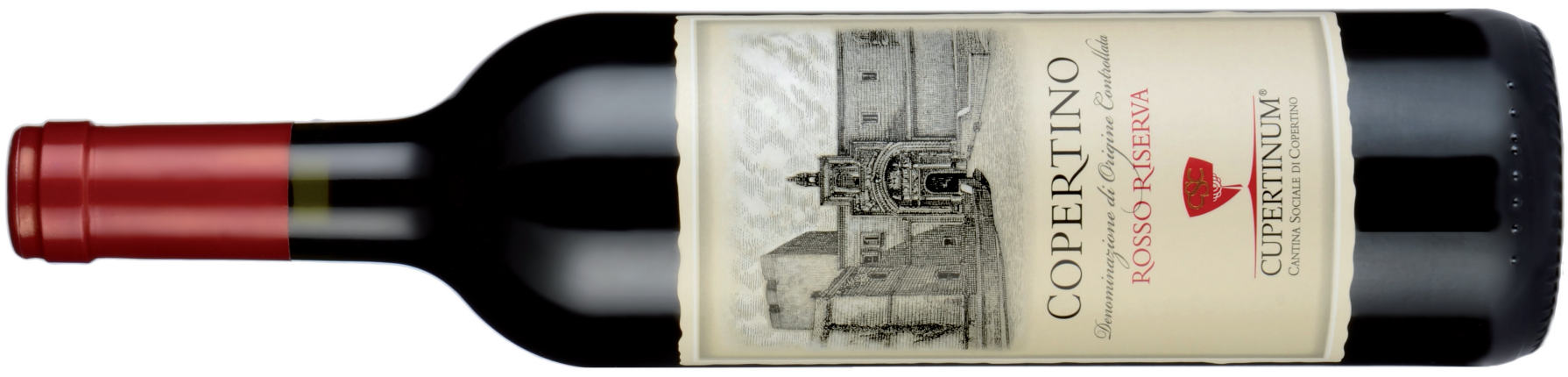
CUPERTINUM DOC
Il cuore del Negroamaro

Ideazione e redazione:
Marco Tibaldi, Raffaele Puce, Angela Greco.
planet h/eart/h communication - marcmbf@libero.it, 3393667470
Testi: Marco Tibaldi
Foto: Raffaele Puce - www.raffaelepuce.it
(tranne l'immagine di Giuliano Sangiorgi)
Hanno collaborato: Giuseppe Fiorita, Marco Strafella, Marcello Raganato.

www.cupertinum.it

Stampa: Altograf - Casarano (Le)

CUPERTINUM
Antica Cantina del Salento
1935

Enoteca del Copertino
Punto Vendita / Degustazioni / Visite
Orario: Lunedi - 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.
Via Martiri del Risorgimento 6 - 73043 Copertino (Lecce)

Vinitaly 2014, Padiglione 11, Area F2