

2015, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA



cupertinum doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935



La cultura. Cibo per la mente

Intervista a **Caterina Ragusa**, Direttore del Castello di Copertino

La dottoressa Caterina Ragusa, laureata in lettere moderne con indirizzo storico artistico a Lecce e specializzata a Urbino, dirige il Castello di Copertino dall'agosto 2009. Le pubblicazioni a cui tiene maggiormente sono quelle dedicate all'illustre tradizione artistica della cartapesta leccese. Assieme alla Direzione regionale di Bari del Ministero dei Beni Culturali, è riuscita a istituire il Museo della Cartapesta Leccese (ospitato all'interno del Castello Carlo V di Lecce), che anche dirige. Durante l'intervista ci ha illustrato i tesori, i segreti e i progetti del Castello, ascoltiamo il suo racconto.

Dottoressa Ragusa ci presenta il Castello di Copertino?
Innanzitutto quello di Copertino è un Castello Angioino, anche se dal 1531 al 1540 i Castrionari affidarono a Evangelista Menga un ampliamento che si sviluppa intorno all'originale Mastio Angioino (che nel secolo precedente fu residenza di Maria d'Enghien e Raimondello Orsini del Balzo). Nel corso dei secoli il Castello appartenne alle famiglie Chiaromonte, Squarciafico, Pinelli, Pignatelli e Belmonte. Nel 1885 fu dichiarato monumento nazionale e nel 1956, acquistato dal Demanio, passò sotto la direzione del Ministero dell'Istruzione, oggi Ministero dei Beni Culturali. È un Castello di difesa, pensato all'epoca delle invasioni turche.

Perché è importante il Castello di Copertino? Per quali motivi il turista che approda per una vacanza nel Salento deve mettere in programma anche la visita al Castello?

Ritengo sia uno dei più rappresentativi della Puglia, perché si legge integralmente, non ha subito snaturamenti nel corso del tempo, la visione plastica e architettonica non è alterata, perfino i sotterranei (che saranno oggetto di una futura ricerca, in collaborazione con l'Università del Salento) sono integralmente conservati. Chissà se ci riveleranno – come vorrebbero alcuni indizi – il collegamento ipogeo con il vicino paese di Leverano.

Qual è il particolare artistico che più l'ha colpita e che mostra ai visitatori con più emozione?

Senza altro la Cappella della Maddalena, venuta alla luce nel corso dei lavori di liberazione delle arcate della loggia, negli anni '70. Anche la Cappella di San Marco, con le decorazioni dello Straffella è stupenda e importante, ma quella dedicata alla Maddalena rappresenta una novità ed è di due secoli precedente. Gli affreschi sono databili al XV secolo. Le maestranze operanti denotano strette affinità con i maestri che dipinsero la chiesa di Santa Caterina a Galatina e di Santo Stefano a Soletto, realizzati sempre durante il periodo del casato degli Orsini. La Cappella è stata aperta per la prima volta al pubblico durante la giornata del FAI (Fondo Ambientale Italiano) e negli anni a venire – quando il Castello diventerà anche importante sito museale-espositivo – i lacerti, recuperati durante i lavori di restauro, saranno esposti assieme a una collezione di icone provenienti da tutta la regione, interessante materiale archeologico recuperato dall'Arma dei Carabinieri, altre opere d'arte recuperate dalla Guardia di Finanza e le ceramiche rinvenute nel fossato del Castello di Otranto.

Perché è importante il progetto del Vigneto sul Castello?

È importante perché rende ancora più evidente la relazione tra Castello e territorio, è l'interrelazione storica che continua nel futuro valorizzando cultura e coltura. È importante perché è un modo intelligente e innovativo per far parlare di Copertino e delle sue

ricchezze con un progetto integrato che vivifica ciò che storicamente è confermato da fonti documentali. La proposta e la determinazione dei dirigenti della Cantina Cupertinum ha trovato sensibilità ricettiva da parte della Soprintendenza e nostra. Mi piace ricordare la sensibilità dell'Amministrazione Comunale sia per questo progetto sia per altre collaborazioni. L'interesse che sta suscitando il Vigneto sul Castello è importantissimo e darà frutti ancora migliori nel tempo.

Il programma futuro?

Stiamo lavorando per rendere agibili tutte le parti del Castello, il visitatore potrà salire ai camminamenti, godere del panorama dall'alto, passare sui bastioni accanto al vigneto. Speriamo di riuscirci al più presto, magari in contemporanea con la presentazione del primo vino del Castello!

"Con la cultura non si mangia..." vuole commentare l'infelice frase di un Ministro di qualche anno fa.

Direi che con la cultura si cresce! È il miglior cibo per la nostra mente. È con la ricchezza della mente e dell'ingegno che gli italiani hanno saputo realizzare la grande bellezza per cui sono famosi nel mondo.



Il Castello di Copertino

La ricchezza dell'arte del Salento

Intervista al Soprintendente **Francesco Canestrini**

L'architetto Francesco Canestrini, dirige la Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici per le province di Lecce, Brindisi e Taranto. Assieme a Caterina Ragusa, Direttore del Castello di Copertino, ha subito compreso l'importanza del progetto del Vigneto sul Castello, dando l'assenso per la sua realizzazione. Lo abbiamo intervistato per comprendere il suo lavoro e la progettualità generale della Soprintendenza. Ricordiamo che l'architetto Canestrini è stato curatore del Parco e del Giardino Inglese della Reggia di Caserta e autore dell'inserimento del complesso settecentesco di Caserta nella Lista del patrimonio mondiale Unesco e ha redatto inoltre il Piano Paesistico dell'area casertana circostante la Reggia. Autore di restauri di edifici storici, ha partecipato alle unità operative universitarie per la verifica degli edifici danneggiati dal sisma della Campania e Basilicata del 1980 e dell'Umbria nel 1995. Ha fatto parte della Commissione Ministeriale per la redazione del Capitolato Speciale per i giardini storici. È autore di studi e mostre riguardanti il restauro dei monumenti, la tutela del paesaggio, e, in particolare, la salvaguardia e il restauro dei giardini storici. Per l'associazione Italia Nostra, della quale è stato consigliere nazionale, ha curato la mostra sui centri storici tenutasi in occasione del convegno "I centri storici nella città contemporanea".

Qual è stato il suo programma di Soprintendente in questi anni?

Quello svolto negli ultimi anni è stato un programma impegnativo. Sottolineo che con tutti i funzionari della Soprintendenza e i direttori che si sono succeduti a livello di direzione regionale dei Beni Culturali in Puglia, abbiamo programmato e avviato il restauro di tutti i Castelli del Salento. Dai Castelli di Brindisi e di Taranto, fino a quelli di Lecce, di Copertino, di Otranto e delle Torri che stanno sulle coste del Salento, questo sistema integrato di valorizzazione presuppone una visione dei Castelli come monumenti in sé, ma anche come luoghi di presidio del territorio e di rappresentanza delle bellezze del territorio. All'interno di questo programma, la funzione del Castello di Copertino – assieme a quello di Lecce – è e sarà sempre più importante. La valorizzazione del Castello l'abbiamo concepita come luogo di presentazione di tutta la cultura del Salento. Una vetrina dove il visitatore inizia il percorso di conoscenza delle ricchezze della provincia di Lecce.

Qual è la relazione architettonico urbanistica tra il Castello e il centro storico di Copertino?

Il centro di Copertino è indissolubilmente legato al Castello, la continuità si può

ben notare seguendo la cinta muraria della città vecchia o anche guardando una mappa. Le antiche mura si completano incastonando il Castello come fosse un gioiello. Il Castello – che era stato costruito con funzioni difensive, che non ha mai assolto – in realtà fu un palazzo di rappresentanza e di rappresentazione del potere per le famiglie nobili leccesi.

Nelle tre province di Terra d'Otranto, quali sono i monumenti e le opere d'arte che più l'hanno emozionata?

Direi innanzitutto che il Castello di Lecce è diventato la porta di accesso alla città, è rilevante dal punto di vista storico e artistico ed è stato ben valorizzato negli ultimi anni anche come luogo per mostre e convegni. Ma direi che così come è fondamentale la continuità urbanistico-architettonica del centro storico di Lecce, altrettanto importante è la ricchezza diffusa su tutto il territorio provinciale di moltissimi centri storici interessanti, sia di piccoli paesi che di cittadine, sia quelli sul mare che quelli interni. E molti di questi centri storici contengono dei castelli da visitare.

Perché è importante il progetto del Vigneto sul Castello?

È importante e innovativo, ha catalizzato da subito l'attenzione della cittadinanza e del pubblico colto. Ha unito insieme il fatto storico e l'importanza di un prodotto simbolo del territorio: il vino. Il vino è un fatto di cultura e in particolar modo il Negroamaro salentino rappresenta l'essenza del territorio. Si può dire che lo spirito profondo del Salento è riassunto dal Castello di Copertino e dal suo vigneto. Con il restauro in corso, con il Vigneto sul Castello, con il prossimo avviamento del museo, con l'apertura a molti convegni, eventi, concerti e mostre, il Castello di Copertino avrà sempre più una funzione centrale. Mi piacerebbe aggiungere l'idea di una enoteca regionale, per dare ancor più respiro alla relazione virtuosa con le ricchezze del territorio.

"Con la cultura non si mangia..." vuole commentare l'inopportuna frase di un Ministro di qualche anno fa.

È sotto gli occhi di tutti che il successo turistico di Lecce, del Salento, della Puglia intera, ma anche di Matera e della Basilicata, è arrivato grazie alla cultura e alla sua valorizzazione. I beni culturali sono un attrattore e rappresentano il biglietto da visita saliente per i territori.

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

Guida I Vini d'Italia, L'Espresso



Unico e originale

Documenti storici testimoniano che le parti alte dei bastioni, delle mura e dei camminamenti del Castello Angioino di Copertino — che per dimensioni e grandiosità di impianto è da annoverarsi fra le più imponenti strutture difensive vicereali — erano utilizzate come giardini pensili e coltivate a vigneto e oliveto. Ora il Vigneto della Cupertinum sul Castello fa rivivere la storia perché è stato realizzato! Nel 2013 il progetto è stato proposto dall'enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi** e da **Francesco Trono**, presidente della Cupertinum, alla direzione del **Castello di Copertino** e alla **Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Lecce, Brindisi e Taranto** che — appurate le fonti archivistiche — hanno accolto e permesso il progetto in maniera entusiastica, ottenendo il patrocinio del **Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo**. Si tratta di un progetto unico e originale che non ha precedenti né in Italia né all'estero.

Il vigneto è posto sui bastioni ed è stato impiantato nell'aprile del 2014 con sistema di allevamento ad alberello pugliese e disposizione dei filari a quinconce. La cultivar, scelta nei vivai di barbatelle "Alberto Negro" di Otranto (www.torresantemiliano.it), è il Negroamaro Cannellino (varietà antica precoce, riscoperta in anni recenti).

Il progetto "Vigneto sul Castello" tiene insieme e valorizza gli aspetti più originali della cultura e delle colture del Salento copertinese. La storia di Copertino, la storia e la bellezza del suo Castello, l'importanza storica della vitivinicoltura salentina, la storia della Cupertinum, cantina sociale cooperativa nata nel 1935, che da sempre si è battuta per il territorio e della qualità, si fondono in questo progetto nello stesso tempo innovativo e denso di rimandi storici.

Ricordiamo che fin dalla sua fondazione la Cupertinum ha valorizzato il rapporto con la cultura del luogo. Le bottiglie a Doc Copertino portano in etichetta come emblema il portale del Castello, mentre i vini a Igt Salento: Squarciafico e Spinello dei Falconi, sono dedicati a famiglie nobiliari vissute nel Castello.

Trasmissioni televisive e articoli dedicati al progetto Vigneto sul Castello di Copertino

Sul web cercando con le parole chiave: Vigneto sul Castello di Copertino e Cupertinum si possono trovare molte trasmissioni e articoli dedicati al progetto (alcuni postati su YouTube). Tra i tanti, segnaliamo almeno quelli di: Rai Tg2, Puglia Magazine, Telenorba, Pugliagram, Corriere Salentino, Eat Parade Rai2, Corriere Della Sera / Divini.Corriere.it, Taccuinodeviaggio.it, O Globo...

Insieme

1935-2015, ottant'anni di cooperazione

Francesco Trono, Presidente della Cupertinum

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'impreditoria 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. Antonio Prete, filosofo, da una intervista a Cupertinum Doc 2012

1935-2015. Ottant'anni insieme ai soci della Cupertinum. E i soci insieme alla Cupertinum. Insieme alle istituzioni regionali, provinciali e comunali. Insieme agli enti e alle associazioni. Collaborazione e apertura con tutti i soggetti con cui possiamo

interagire per valorizzare il territorio. Insieme con i nostri simboli nel cuore: Cantina, Cooperazione, Castello, Negroamaro, Copertino Doc, Salento... "Mettere insieme idee di innovazione e di partecipazione", come dice l'illustre filosofo Antonio Prete, nostro concittadino.

Il Castello di Copertino, che portiamo orgogliosamente come emblema sulle etichette dei nostri vini a Copertino Doc, con il progetto del Vigneto sul Castello è diventato una chiave di volta per il futuro del territorio. Da ormai molti decenni, i nostri Copertino Doc sono dei veri ambasciatori del Salento nel mondo. Qualità dei vini e bellezza artistica. E anche in questo numero di **Cupertinum Doc** cerchiamo di valorizzare questo connubio, con interviste e interventi che danno respiro al lavoro dei soci conferitori e della Cantina, ricordandoci che coltura e cultura hanno la stessa radice. Radici. Le abbiamo ben salde, come dimostrano i nostri ottant'anni, come dimostra il documento del Cinquecento che pubblichiamo, come dimostra la storia del Rosato. Ma non ci accontentiamo, vogliamo anche le ali dell'innovazione, ecco allora il Glykós, primo vino passito da negroamaro, ecco il Vigneto sul Castello, la collaborazione con il Movimento Turismo del Vino per Calici di Stelle e Natale in Cantina, l'attenzione alla cultura. Con questa consapevolezza guardiamo fiduciosi al futuro.



E sopra il Castello spuntò un vigneto

di **Luciano Ferraro**, dal Corriere della Sera

Venerdì 16 gennaio 2014 il Corriere della Sera pubblica, a nome di Luciano Ferraro, caporedattore del quotidiano di Via Solferino, un interessante ed esauritivo articolo — che qui di seguito ripubblichiamo — dedicato al progetto del Vigneto sul Castello e alla Cupertinum. Luciano Ferraro fin dagli anni '80 coltiva la passione per il mondo di Bacco, oltre a essere caporedattore del Corsera, cura anche un appuntamento settimanale dedicato alla cultura enoica. Assieme al sommelier Luca Gardini, è autore della guida Vignaioli e Vini.

Le viti sono sospese tra terra e cielo, sui bastioni del Castello Angioino di Copertino in Puglia. È l'unico vigneto fortificato al mondo. L'idea è della cantina sociale del paese, la Cupertinum. Approvata a tempo di record dalla Soprintendenza di Lecce, Brindisi e Taranto. Cento viti di Negroamaro cannellino tra i quattro baluardi del forte.

Un balzo indietro di cinque secoli, quando sui terrazzamenti più alti crescevano viti e olivi per resistere in caso di assedio. In una terra color «rosso stupendo più bello del rosso di Siena — come scrisse Carmelo Bene —. Una terra nomade, gira su stessa. A vuoto». A questo Sud, sosteneva l'attore (ricordando il santo dei voli, Giuseppe Desa da Copertino), «non resta che volare». E in qualche modo, volano anche le viti di Copertino.

La Cupertinum è una azienda storica del vino pugliese, quest'anno festeggia 80 anni. Il presidente è un giovane agronomo, Francesco Trono. L'enologo è **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, appassionato di vela (ha preso il posto del pioniere del vino pugliese Severino Garofano). A lui è venuta l'idea di «coltivare il castello». «La nostra etichetta storica — racconta — ha sempre raffigurato il portale del castello del paese. Quando la direttrice del castello mi raccontò che un tempo sui bastioni c'erano sia vigneto sia oliveto,

ho pensato che bisognava unire i due simboli di Copertino: il forte del Cinquecento e la nostra cantina. Ho trascorso un'estate con la zappa lassù, tra erbacce e fichi d'india, per cercare tracce di vecchie piante, ma non le ho trovate. Quindi abbiamo piantato cento barbatelle di una varietà antica precoce riscoperta da Antonio Calò, presidente dell'Accademia italiana della vite e del vino».

L'intenzione è di produrre, fra un paio d'anni, un Negroamaro in purezza. Fra qualche giorno le viti del castello, piantate nell'aprile scorso, saranno potate per la prima volta. Sono già alte un paio di metri — dice l'enologo — un motivo in più per visitare il Castello. La Cupertinum ha 350 soci, soprattutto piccoli coltivatori. Quattrocento gli ettari in totale. Produce un milione di bottiglie, una grossa parte viene esportata nel Nord Europa. *Siamo forti soprattutto in Svezia* — racconta Pizzolante Leuzzi — *al punto che un estimatore svedese ha chiamato con il nome della nostra cantina un cavallo da corsa*. Il punto di forza è il Copertino Rosso Riserva, quasi un vino d'altri tempi, che esprime tutta la forza della terra salentina (al Vinitaly sarà presentata l'annata 2008). Un Negroamaro con tocchi di Malvasia e Montepulciano, con un prezzo basso in rapporto alla qualità, otto-nove euro. Ampia la gamma della cantina: dal Primitivo al morbido rosato Spinello dei Falconi, fino al Cigliano Bianco, agli Squarciafico Bianco e Rosato e all'ultimo nato, il notevole Glykós Passito, sempre a base di Negroamaro. Vini che conosce bene Giuliano Sangiorgi, della band dei Negramaro, cresciuto all'ombra del castello.

«Più che il canto della terra — ha scritto Sangiorgi tirando in ballo una frase storica del critico Luigi Veronelli — *credo che il vino sia il canto delle persone che stanno sulla terra. L'uomo è il canto della terra*». Come i 350 viticoltori della Cupertinum con volti d'altri tempi ritratti nel giornale aziendale. Figli di una terra che ha imparato a volare.



Scorcio del Vigneto sul Castello di Copertino

Una squadra di Stelle



Quest'anno abbiamo dedicato articoli specifici ai Rosati e alla loro storia, al Glykós e al Settantacinque... ma poi ci sono le altre stelle della Cupertinum, eccole:

★ SQUARCIAFICO Salento IGT Bianco

Da un viaggio aziendale, è un vino fresco e vivace, leggermente mosso, dal colore giallo paglierino, profumo dal bouquet sottile ma ben dichiarato, note fruttate con sottolineatura di mela, sapore secco, allegro e rapido nello svelarsi; fragrante e armonico nel finale, con piacevole retrogusto di melone bianco. Abbinamenti: adatto ad aperitivi e antipasti di mare e di terra e con primi piatti leggeri. Temperatura di servizio consigliata 8-10°.

Vendemmia: metà agosto. Resa per ettaro: 100 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°, affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 12,5% vol.

★ CIGLIANO Salento IGT Bianco

Da un viaggio aziendale, ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo delicato con ampie note fruttate e nuances aromatiche di salvia, glicine e sambuco, sapore secco con eleganza, buon carattere aromatico, mantiene costante una nota di freschezza e sapidità, piacevole retrogusto armonico di melone bianco. Abbinamenti: antipasti di mare e di terra, piatti a base di pesce. Temperatura di servizio consigliata 8-10°.

Vendemmia: metà agosto. Resa per ettaro: 100 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°, affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 12,5% vol.

★ PRIMITIVO Salento IGT Rosso

Da uve Primitivo. Vino rosso porpora carico, dal profumo di ciliegia matura, humus, bacche di mirto, spezie e mandorla, ha sapore morbido, sapido e caldo, tannini fitti, piacevoli ricordi di cioccolato e confettura di prugna che sottolineano la corrispondenza gusto-olfattiva. Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

Vendemmia: prima decade di settembre. Resa per ettaro: 90 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: cordone speronato e alberello pugliese. Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 13,5% vol.

★ NEGROAMARO Salento IGT Rosso

Da uve Negroamaro. Vino rosso rubino intenso, dal profumo fresco e vinoso con ricordi di frutti rossi, liquerizia, vaniglia e caffè, ha sapore morbido, caldo sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura che donano eleganza e rotondità. Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

Vendemmia: prima decade di settembre. Resa per ettaro: 100 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio e cemento vetrificato. Gradazione alcolica: 13% vol.

★ COPERTINO Copertino DOC Rosso

Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera e Montepulciano. Vino rosso rubino con riflessi granati, dal profumo di mora e prugna, ha sapore elegante, caldo, morbido, con toni di pepe nero e caratteristico piacevole amarognolo del vitigno principale. Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

Vendemmia: metà settembre. Resa per ettaro: 90 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: alberello. Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 13% vol.

★ COPERTINO RISERVA Copertino DOC Rosso Riserva

Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera e Montepulciano. Vino rosso rubino carico con riflessi granati, dal profumo intenso, ampio, ricco ed etereo con sentori di mora, prugna, macchia mediterranea, frutti maturi e cuoio, ha sapore caldo, ricco, generoso, dai toni evoluti e complessi, con ricordi di mandorla e ribes nero. Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

Vendemmia: metà settembre. Resa per ettaro: 90 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: alberello. Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio e cemento vetrificato. Gradazione alcolica: 13% vol.

Tra le memorie di soci e archivi... dalla fine degli anni Trenta...

È della Cupertinum il primo Rosato in bottiglia

Gli anniversari sono momenti propizi per le memorie. Ottant'anni della Cupertinum, 1935-2015. Chiedi di qua cerca di là. Libri, guide, archivi, biblioteche e ricordi dei soci conferitori più anziani... e tra le tante curiosità anche questa: è della Cupertinum il primo Rosato imbottigliato!

Lo sosteneva già, nell'edizione 1998, la **Guida I Vini d'Italia del Gambero Rosso**, nella scheda dedicata alla storica Cantina di Copertino. Nel 1998 il Rosato della Cupertinum non si chiamava ancora Spinello dei Falconi, bensì Cigliano (ora con questo nome esce il Bianco Salento Igt). La celebre guida così si esprimeva: "è stato il primo vino rosato imbottigliato in Puglia, verso la fine degli anni Trenta, dalla più antica cantina sociale di questa regione". Durante le interviste fatte nel 2010 (per la preparazione del *Corriere del Viticoltore*, giornale che precedette Cupertinum Doc come house organ della Cupertinum) i soci più anziani della Cantina - tra cui l'allora ultraottantenne dottor **Antonio Filoni**, che fu anche presidente dal 1965 al 1985 - avevano memoria dell'imbottigliamento di questo Rosato.

Sempre nel 2010, **Giuseppe Venturi**, classe 1925, figlio di Antonio, primo presidente della Cupertinum, ricordava:

"(...) La Cantina di Copertino fu la prima a imbottigliare, nel 1937, se non ricordo male il primo vino imbottigliato fu il Rosato Cigliano, era proposto in fiaschi, non nelle bottiglie comuni oggi. Andava a ruba, sia imbottigliato che sfuso. Si può ben dire che il successo del Rosato è merito della nostra Cupertinum (poi, certo, anche delle altre Cantine che ne seguirono l'esempio, e non di un singolo produttore). In quel periodo l'enologo era un modenese, il dottor Guerrieri (...)" (tratto da *Il Corriere del Viticoltore*, 2010).

Tra gli archivi lavorati dal tempo stiamo cercando anche i documenti di che attestino anche "nero su bianco" questo primato. È solo questione di tempo... e il tempo è galantuomo! Intanto brindiamo agli ottant'anni con lo Spinello dei Falconi, rosato di nuova generazione, ma con un'antica storia alle spalle!

I due Rosati della Cupertinum:

SPINELLO DEI FALCONI Salento IGT Rosato

Da uve Negroamaro. Vino cerasuolo vermiglio carico trasparente e lucido, dal profumo di ciliegia, lampone e rosa selvatica, ha sapore asciutto, sapido, fresco, elegante con piacevoli ricordi di mora, sulla base amarognola ha corpo largo e carezzevole, con armonico e fragrante sviluppo.

Abbinamenti: antipasti di mare e di terra, paste al sugo, secondi a base di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio consigliata 8-10°.

Vendemmia: ultima settimana di agosto. Resa per ettaro: 100 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: con la tipica tecnica dell'"alzata di cappello", fermentazione controllata a 18°, affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 13% vol.

SQUARCIAFICO Salento IGT Rosato

Da uve Negroamaro. Vino fresco e vivace, leggermente mosso, dal colore rosa corallo, profumo intenso e aroma vinoso con decisivo apporto fruttato, note di mora di rovo, sapore asciutto, sapido, fresco e sulla base piacevolmente amarognola.

Abbinamenti: adatto ad aperitivi e antipasti - di mare e di terra - e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale. Temperatura di servizio consigliata 8-10°.

Vendemmia: ultima decade di agosto. Resa per ettaro: 100 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: criomacerazione con le bucce per 8/10 ore, pressatura soffice e fermentazione controllata a 18°, affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 12,5% vol.



Lacerto di un affresco proveniente dalla chiesa di Casole, conservato presso il Castello di Copertino; Francesco Trono, Presidente, Marcello Raganato, Vice-Presidente, Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Enologo della Cupertinum



I riconoscimenti ai vini della Cupertinum sulle Guide 2015

Alta qualità e progetto

Un anno ricco di riconoscimenti per la storica cantina di Copertino. Il Settantacinque Copertino Riserva è tra i Vini dell'Eccellenza secondo la prestigiosa **I Vini d'Italia, Guida de L'Espresso**: si aggiudica il simbolo delle 5 Bottiglie ("i vini che più di altri ci hanno emozionato") e un punteggio solare di 18.5/20: così si esprimono i curatori della Guida: "aperto, evoluto ma straordinariamente vitale all'olfatto; al palato si espande in profondità e complessità, offrendo note di erbe officinali e frutti maturi, con deliziosi rimandi dolci-amari (tamarindo, arancia disidratata)". "3 Bottiglie", vini di livello molto alto, anche al Copertino Doc ("sentori evoluti, aperto, note ruggine e terra bagnata, sviluppo al palato di grande energia minerale e sapida") e al Primitivo ("toni lievi di cacao, fruttato maturo e tonico, palato ben modulato, continuo, articolato, bei tannini"); note di merito per Negroamaro, Spinello dei Falconi, Squarciafico e "Stella" confermata anche all'azienda: "cooperativa tra le più encomiabili, di alto livello qualitativo; rappresentativa del territorio; con uno stile definito, riconoscibile e stabile nel tempo. I Copertino Doc, e le riserve in particolare, rappresentano paradigmaticamente il vitigno

negroamaro in una chiave tradizionale e fanno di questa Cantina un indirizzo irrinunciabile".

I Vini di Veronelli assegna le Due Stelle al Copertino Doc, al Settantacinque e allo Squarciafico Rosato, e una Stella a tutta la schiera dei vini Cupertinum.

Slow Wine, la Guida ai vini di SlowFood, nella bella scheda dedicata alla Cantina, nota che la Cupertinum "con 80 anni di storia alle spalle, rappresenta una parte importante della storia contadina, viticola ed economica dell'intero territorio salentino. Non va dimenticato il ruolo fondamentale giocato dalla Cantina in chiave di riconoscimento della Doc Copertino. La gestione tecnica è affidata al valente enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. I vini rappresentano la tipicità del territorio e sono caratterizzati da un buon rapporto tra la qualità e il prezzo". Al momento degli assaggi dei degustatori di SlowWine non erano ancora pronte le nuove annate dei Copertino Doc e quindi le segnalazioni di merito vanno ai Salento Igt: Spinello dei Falconi Rosato (fruttato, balsamico, fresco e lungo; uno dei rosati emblematici del territorio); al Primitivo (evidenza piacevole frutta nera matura e note di sottobosco,

è fresco con tannino fine); al Cigliano Bianco e agli Squarciafico Bianco e Rosato.

Un altro ottimo risultato! Paolo Massobrio, critico enogastronomico, giornalista de La Stampa, inserisce la Cupertinum su **Il Golosario**, Guida alle cose buone d'Italia. E segnala come Vino Top: il Copertino Doc Riserva.

All'Annuario dei Migliori Vini d'Italia di Luca Maroni, coerente con la sua teoria del "vino-frutto", piacciono rispettivamente i "veramente ottimi" Salento Igt: Primitivo, Squarciafico Bianco e Rosato, Cigliano, Spinello dei Falconi e il Copertino Doc. La Guida del **Gambero Rosso Vini d'Italia** definisce la Cupertinum "importante cantina sociale" e premia con "Due Bicchieri" lo Spinello dei Falconi ("ben realizzato, floreale e speziato al naso, fresco e piacevole al palato") e con "Un Bicchiere" Copertino Doc, Negroamaro e Primitivo ("nitido e preciso"). Importante. L'almanacco **Berebene** del Gambero Rosso (dedicato ai vini con il migliore rapporto qualità-prezzo) segnala il Copertino Doc e il Negroamaro.

Vitae, la nuova guida della prestigiosa Associazione Italiana Sommelier, recensisce sei vini e mette in evidenza la Riserva, seguita da Primitivo, Copertino Doc, Squarciafico Bianco.

Nel corso del 2014 articoli e recensioni dedicati alla Cupertinum sono usciti su: Il Messaggero, Cucchiario d'Argento, Nuovo Quotidiano di Puglia, Corriere del Mezzogiorno/Corriere della Sera, Arbetarblad, TG2, TeleNorba, TeleRama, EatParadeRai2.

Copertino, dal 1500 vini perfettissimi!

Un documento di Fra' Angelo Rocca testimonia la tradizione e fama dei vini del territorio

di Fernando Guida

In Italia e nel mondo, pochi sono i territori vitivinicoli d'eccellenza che possono vantare una simile testimonianza storica. E noi siamo felici di raccontarvela.

"E' questa Terra d'ogni banda cinta d'una fertilissima campagna che gira intorno un miglio, et essendo che viene serrata poi come un teatro d'ogni intorno da olivo fertilissimo di molte migliaia che a quel giro poi succedono le vigne che rendono grappoli di vini perfettissimi, e tanti giardini molto ameni". Questa è una frase della *Descrizione di Cupertino*, conservata nell'Archivio Generale Agostiniano in Roma. Si tratta di un documento molto importante per la storia del territorio di Copertino. Il documento fa parte di una raccolta di *descrittioni* ideata e voluta da Fra' Angelo Rocca, quando dal settembre 1583 al giugno 1584, come segretario, accompagna il Priore Generale dell'Ordine degli Agostiniani, Fra' Spirito Anguissola da Vicenza, nelle "Sacre Visite" ai conventi agostiniani del Sud Italia.

Monaco agostiniano, umanista, bibliotecario, vescovo, Angelo Rocca nacque nel 1545 a Rocca Contrada oggi Arcevia in provincia di Ancona. A soli 11 anni veste l'abito degli Agostiniani a Camerino e si laurea in Teologia a Padova, dove diviene famoso emendatore di testi, per cui fu chiamato a Roma dove lavorò presso la Tipografia Vaticana e all'edizione della Vulgata della Bibbia. Nominato Sagrista Pontificio e Vescovo di Tagaste, visse accanto ai Papi Sisto V, Clemente VIII e Paolo V assai

apprezzato per la vasta erudizione. Morì nel 1620 in Vaticano.

Nella *descrizione* si afferma che "la Terra di Cupertino è posta in una campagna scoperta di tutti i venti, e dillà per qualche banda si vada saliendo sempre si termina in bellissime colline, e da la collina che scende da parte di bosco scorrono quasi come fiume in tempo d'inverno l'acque".

Sulla popolazione di Copertino così si esprime: "Fiori questa Terra di pittori e scoltori, come molte pitture e statue et in detta Terra et in altre Terre e città della provincia se ne vedono bellissime immagini, e Tempii depinti".

Il documento cinquecentesco elenca i conventi esistenti, l'importante presenza degli ebrei e di nobili casati, il paesaggio suggestivo e la ricchezza d'acqua...

E conclude osservando che "di più vi è hoggi la stampa di bellissimi caratteri" con evidente riferimento alla celebre Tipografia Desa, una delle prime in Terra d'Otranto.

Insomma, vini perfettissimi, arti e mestieri d'eccellenza, nel Cinquecento, come oggi!

Trascrizione del testo integrale di Fra' Angelo Rocca:

CUPERTINO

La terra di Cup.no è posta in una campagna scoperta di tutti i venti, e dillà per qualche banda si vada saliendo sempre si termina in bellissime colline, e da la collina che scende da parte di bosco scorrono quasi come fiume nel tempo d'inverno l'acque, quando sono le molte piogge et entravano dentro della Terra, erano gli antichi nostri per evitare la rovina che portava seco l'acqua furono costretti quasi in mezzo della terra far un loco, dove si fece passare l'acqua detto hoggi la piscina, et era in quei tempi grandissimo: ma hoggi se ne vede una gran parte che sopra il detto vi fu edificato un monastero di Donne Monache de l'ordine di S.ta Chiara innestito alla scala che antiquamente era d'hebrei, ove si congregavano, e hoggi è tempio di dette monache dedicate alla Annunziata della beata Vergine, per il che essendo posta al fin di detta Terra prese il nome di Cupertino per esser d'ogni banda cinta di colline. L'arma che fa è una Arbore de Pigno con tutte le radici, non senza gran ragione presa da li nostri Maggiori che essendo detto arbore dedicato alla Dea Cibebe Madre delli Dei denotasse che essa terra come Capo del Contado è madre di molte terre sottoposte à detto Contado, come è Galotola hoggi Marchesato, Levirano, Veglie, Santo Vito delli Schiavi, fiori sempre questa Terra di pittori e scoltori, come molte pitture e statue et in detta Terra et in altre Terre e città della provincia se ne vedono bellissime immagini, e Tempii depinti. Abonda di acque bellissime, e di dentro e di fuori delle muraglie cavate fuori di tanti pozzi fatti e Dal pubblico e di cittadini, di profondità di diciotto, e vinti passi, foro questi pozzi perenni, e massime quello



Il disegno

Nella raccolta di Fra' Angelo Rocca viene inserita non solo la *descrizione* della Terra ma pure un disegno a matita di Copertino, molto dettagliato, che potrebbe essere stato commissionato a qualche personaggio del luogo. Mentre la *descrizione* è custodita nell'Archivio Generale Agostiniano di Roma, il disegno è conservato nella Biblioteca Angelica di Roma, fondata da Fra' Angelo Rocca. E' un disegno a matita ripassato a sanguigna su carta bianca in buono stato di conservazione. La veduta della città presa da nord indica la chiesa di Santa Chiara, la chiesa madre, la chiesa di San Francesco, ora scomparsa, con l'adiacente convento, la porta di accesso di Levante o del Malassiso, abbattuta nella seconda metà dell'ottocento, e quella di Tramontana, ora porta San Giuseppe, il castello e la cinta muraria quattrocentesca con torri scarpate e merlate, nonché lo stemma della Terra.

fatto dal pubblico nel quale, senza dubbio è un fiume sotterraneo che da borea scorre verso l'austro con grande impeto. È questa terra come havemo detto d'ogni banda

cinta d'una fertilissima campagna che gira intorno un miglio, et essendo che viene serrata poi come un teatro dogni intorno do Olivo fertilissimo di molte migliaia che a quel giro poi succedono le vigne che rendono grappoli di vini perfettissimi, e tanti giardini molto ameni, fu signore come dice haver trovato tracce Gualtiero de l'Engenio Conte di Cupertino, e dopo come troviamo scritto nel fontano fui conte di ditta Terra Tristano di Chiaromonte della Gallia superiore, il quale come si vede dall'armi sue nelle muraglie di detta Terra tenemo o credemo che sia da lui reedificata per questo Gran Signore molto devoto che darà le redicime al Rev.do Clero di detta terra, et il suo corpo è sepolto in detta Maggior ecclesia. Vi è un castello d'una grande macchina e molto bellissimo questo stato ha fatto mutazione di tanti Padroni ch'ora sha visto posseduto da Alt.mi Sig.ri e più volte pervenuta in mano delli Rei del Regno che la manutessero dalli sig.ri Squarciafici, hoggi di morte senza heredi maschi succette alla sig.ra Livia Squarciafico moglie del Marchese de Turse detto il Signore Galeazzo Pinnelli. Dentro questa terra è il Convento de l'ordine di San Francesco conventuali et il monasterio di sue monache, di fuori il convento de l'ordine di San Domenico, et un miglio et molto di più di là, è il convento de l'ordine de l'Osservantia, di più vi è hoggi la stampa di bellissimi caratteri, e di gran copia sono fochi da circa otto cento. Che fu la detta Terra.

Archivio Generale Agostiniano, Carte Rocca, Testo n. 87.



Glykós, dal 2012, il primo Negroamaro Passito

Firmato dal winemaker Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Durante la vendemmia 2012, dopo qualche anno di studi e sperimentazioni, l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi si convinse di uno dei tanti sogni che lo accompagnavano da tempo. Sì, dal negroamaro in purezza si può ottenere un Passito dal grande racconto. Affinò le tecniche di appassimento, sia in vigna che sui graticci e nel febbraio successivo imbottigliò la prima annata. Qualche mese di affinamento in bottiglia e a maggio il Glykós si presentava in tutta la sua complessità narrativa. Glykós, γλυκός in greco significa dolce, è ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro coltivate nei vigneti di Copertino e appassite al sole di questa terra – il Salento – dove viene parlato tutt'oggi un idioma grecanico, e dove la coltivazione della vite fu introdotta dagli antichi greci. Il Glykós ha convinto ed entusiasmato da subito, critica e pubblico. Pizzolante Leuzzi se ne inventa una ogni notte, è un enologo onirico/visionario, un wine/dreamer, chissà cosa gli starà frullando in mente per il futuro? Nell'attesa, eccovi alcuni stralci di scritti dedicati al Glykós da attenti degustatori:

LUCA MARONI

Glykós, Passito Salento Igt. Sensazioni: la sua qualità superiore, ovviamente dopo la maestosa concentrazione della ricchezza compositiva, è la suadanza avvolgente e cremosa della dominante dolcezza sua. Il che si sperimenta al passaggio al palato, dove il gusto non avverte alcuna frizione acida, nessuna amarezza tali da attenuare la favolosa suadanza espressiva di questo ricco e sontuoso passito. Già perchè la più magnifica dote di questo vino è proprio la sua rara, densa, pastosa concentrazione estrattiva e zuccherina, che da un lato rende ogni effluvio di assoluta spinta e spessore, dall'altro reca alla sollecitazione un'intensità e una durata che amplificano il piacere percepito. Un grande vino di eccellenti doti viticole che un' enologia di trasformazione netta, un'evoluzione speziata e mentosa di gran dolcezza effusiva, rendono ai

sensi davvero pastosamente limpido quanto polposamente impressionante. Uve: Negroamaro. Data di degustazione: 18/07/2013. Luca Maroni, Guida ai Migliori Vini d'Italia 2013

FRANCO ZILIANI

(...) 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. Pizzolante Leuzzi e lo staff della Cupertinum si sono così inventati il Glykós, ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro coltivate nei vigneti di Copertino. 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. Franco Ziliani da *Vinoalvino*, dicembre 2013

DOMENICO CARUSO

Altro grande vino dolce è il Glykós, dell'azienda Cupertinum, che al naso dona frutti di bosco e prugna, liquirizia e ricordi di erbe mediterranee. Al palato è pieno, morbido, sostenuto da una decisa acidità, rara da trovare in vini dolci da uve a bacca nera. Ottenuto da uve negamaro, a dimostrazione che questo grande vitigno si presta a varie interpretazioni. Domenico Caruso su www.domenicocaruso.it, aprile 2014

FRANCESCA LANDOLINA

Nel Salento, terra di Puglia, degustiamo un passito che si rivela una piacevole sorpresa. Glykós della Cantina Sociale di Copertino, ribattezzata Cupertinum, diretta dall'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. Le uve di Negroamaro, vitigno principe del Salento, sono lasciate sovra maturate in vigneto, tradizionalmente coltivato ad alberello. Appassite al sole del Salento, si raccolgono ad inizio ottobre, per proseguire l'appassimento ancora un po' nelle cassette in cantina. Glykós si svela interessante e la dolcezza che sprigiona dimostra la capacità di addolcire i momenti più piacevoli di una giornata. Ottimo come vino da meditazione, magari accostato ad un buon sigaro. Degustandolo, immediati si alzano i suoi profumi al naso. Ricco il bouquet, caldo e mediterraneo. Intensi i sentori di prugna, ciliegina, cioccolato, arance candide e fichi secchi. Un vino, di lunga persistenza, suadente, avvolgente. Moderato il suo tenore alcolico. Francesca Landolina su www.fooddrivers.it, settembre 2014



Intervista al regista Francesco G. Raganato

I terroir emotivi del cinema

Il giovane regista Francesco G. Raganato – nato a Copertino – nel 2014 ha vinto con il documentario *Looking for Kadija* il Festival Internazionale del Cinema di Roma come Miglior Documentario Italiano. Raganato dal 2002 avvia una fruttuosa collaborazione con GANGA, casa di produzione di Francesco Cabras e Alberto Molinari, collaborando come regista della seconda unità alla realizzazione di *The Big Question*, documentario girato sul set de *La passione di Cristo* di Mel Gibson, con cui vincerà numerosi festival in tutto il mondo. Dal 2003 è regista di documentari per Rai3, La7, SKY Arte, History Channel, Fox Crime. Dal 2007 collabora con la casa di produzione Todos Contentos y yo Tambien per cui ha ideato e diretto, assieme a Gianni Troilo, la serie *Fotografi* in onda su Sky Arte, giunta alla terza stagione. In questo momento collabora con Rai3 per i programmi *Scala Mercalli* e *Nemico Pubblico*. Lo abbiamo intervistato per continuare a mappare e sviscerare le connessioni territorio-creatività. Le sue risposte ci hanno colpito per la consapevole cognizione di questi temi. Ascoltiamolo.

Quali sono i collegamenti tra il territorio (di tua provenienza e dei luoghi dove ambientati i tuoi lavori) e la tua ricerca?

Il luogo dove sono nato (sono copertinese doc ci tengo a precisarlo, nonostante i 15 anni passati in giro per il mondo), ha influenzato moltissimo la mia personalità e di conseguenza il mio lavoro da regista. Nasce e cresce in un “podere piccolo”, per usare una definizione trovata sul vostro giornale, mi ha dato gli strumenti per riuscire a cavarmela in tutte le situazioni, proprio perché nel podere piccolo se vuoi ottenere il vino perfetto, devi non solo conoscere e rispettare ogni granello di quella terra, ma devi ingegnarti per far fruttare al meglio quel poco che hai. Di conseguenza fin da piccolo ho imparato che per ottenere qualcosa di buono bisogna farsi venire delle idee, non in senso astratto, ma sempre in relazione con il “territorio umano” che ti circonda.

Occupandomi di documentari, vado alla ricerca sempre di due cose fondamentali: storie vere e immagini iconiche. Di conseguenza scelgo le location per la loro forza intrinseca, per la loro energia, e cerco nelle persone le medesime caratteristiche. Poi, per entrare in profondità nelle situazioni, ho bisogno di instaurare da subito una empatia con il territorio e con le persone che mi sono di fronte, altrimenti rischio di avere uno sguardo non coinvolto, superficiale. Credo che il coinvolgimento dello sguardo sia il primo passo che porta a quello emotivo. In altre parole, bisogna emozionare sé stessi per sperare di emozionare il pubblico.

Se per il mio lavoro, territorio e persone sono il pane, c'è invece un altro elemento, la luce, che per me è il vino. La luce, proprio come il vino, è l'elemento identificativo e distintivo di ogni territorio. Il mare è sempre mare, la terra è sempre terra, le città sempre città in ogni parte del mondo, quello che cambia e che rende ogni cosa unica, è la luce.

La mia è una ricerca della luce. Di una luce precisa, che ho trovato soltanto una volta in tutti questi anni: un pomeriggio d'estate, in mezzo agli ulivi intorno a Copertino, quando 10 anni fa ho girato il mio primo documentario, quello su San Giuseppe da Copertino. Quella luce non l'ho più trovata, ma ancora la cerco.

Si smarrisce il senso perché si perdono i sensi. In che modo la tua ricerca si pone nei riguardi della sostenibilità ecologica e in merito alla riattivazione della sensibilità?

Proprio in questi giorni sto lavorando ad un nuovo programma di Rai3, si chiamerà *Scala Mercalli* (lo

condurrà il climatologo Luca Mercalli) dove saranno affrontati temi come la sostenibilità ambientale, il rispetto del territorio, la crescita responsabile. Ho viaggiato molto sia in Italia che in Europa per le riprese, e quello che ho visto è un territorio mozzafiato stuprato dalla mancanza di buon senso, paesaggi sviliti dal cemento o devastati per sempre dai rifiuti.

Questa miopia nell'agire, nel non voler guardare (perché di “non volere” si tratta) più in là degli interessi economici di pochissimi, non della collettività, ci sta lentamente uccidendo, e non è una metafora: ad esempio sono stato a Genova dove la cementificazione selvaggia del territorio ha prodotto alluvioni feroci. E i morti, sia chiaro, non sono stati causati dalla pioggia, ma dalla sconsiderata gestione di un territorio che non

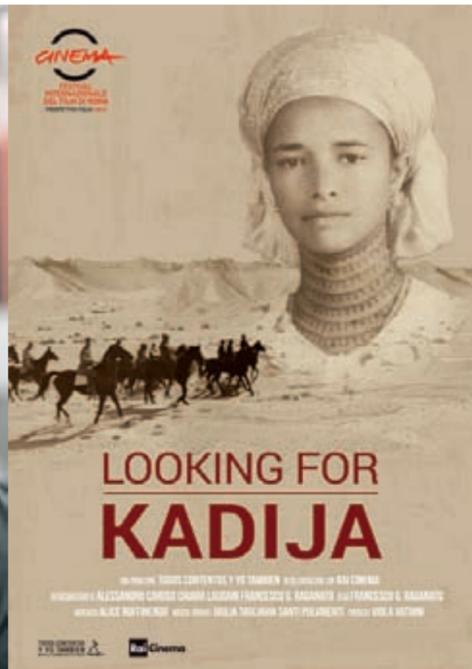
informarsi e di imparare è davvero alla portata di tutti, non ci sono più scuse. Ognuno è chiamato alle proprie responsabilità, non solo di cittadino, ma di essere umano.

“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. Perché il vino è spesso accostato alla musica e alle arti? Esiste secondo te una liaison tra arte e vino? E, se esiste, qual è?

Esiste e per quanto mi riguarda è una relazione molto interessante. “Arte” per me è un ossimoro magnifico: è sublimazione concreta, sublimazione dei sentimenti e dell'intelletto di un individuo che si traduce in



Francesco G. Raganato; locandina di *Looking for Kadija*; Taketo Gohara; Simone Rugiati



parola, bellezza, include tutto, è sintetica ed efficace, la immagino detta con un tono passionale e viscerale che rivela una sensibilità d'animo profondissima. La piacevole coincidenza di parlare casualmente qui di Tina Modotti, mi fa capire che amiamo gli stessi “territori emotivi”: lei e la sua storia d'amore e arte saranno infatti il soggetto del mio prossimo documentario (questa è una notizia in anteprima!).

Sei un appassionato di vino? Se sì, perché e come ti sei avvicinato?

La bottiglia di vino a casa mia non è mai mancata, la mia famiglia produce tuttora poche bottiglie per l'uso quotidiano. Al vino sono legati ricordi di infanzia molto dolci, la vendemmia, le feste di San Martino, la pesca nel vino che annunciava l'arrivo dell'estate. Per me il vino è un elemento familiare, nel senso più stretto del termine, proprio per questo motivo ho cominciato a “conoscerlo” ed amarlo quando sono andato via di casa. Certe volte è difficile apprezzare a fondo le cose proprio per l'eccessiva vicinanza. Ho la fortuna di viaggiare molto, soprattutto in Italia, e ogni volta che vado in un posto cerco sempre di assaggiare



assorbe più l'acqua piovana semplicemente perché qualcuno lo ha ricoperto di asfalto e cemento. È quasi banale, ma è la banalità del male.

L'unica soluzione è ripartire dal buon senso, sembra facile ma è difficilissimo, è difficile perché ci coinvolge in prima persona. Avere buon senso significa non costruire più case o autostrade dove non andrebbero fatte, significa differenziare i rifiuti e riciclare il più possibile, non sprecare l'acqua, limitare l'uso dei carburanti, non usare l'ambiente come pattumiera. Purtroppo non basta solo questo, il buon senso appunto è un “senso” che va nutrito, educato, affinato. Ci vuole cultura quindi, e in anni in cui la possibilità di

materia, forma, colore, sostanza. Io penso che il vino, il buon vino, sia il “correlativo oggettivo” dell'esperienza artistica. In un buon bicchiere di vino ci vedo non solo storia e cultura, ma soprattutto maestria e sensibilità; poi intuizioni e fortuna, ed ancora sudore, sentimenti, fatica, caparbietà. E sono tutte cose che ritrovo in un'opera d'arte che si definisca tale. In ogni caso, si tratta sempre di voglia di esprimersi, l'arte è l'espressione più alta di un essere umano, così come il vino è l'espressione più alta di un territorio.

Nelle parole di Tina Modotti, il vino, la letteratura la musica, l'amore tra due persone vengono introdotti dall'esclamazione “Oh! Quanta bellezza!”. Quella

un vino locale. Per me il vino si deve bere dove si fa. Non ce la faccio a bere un Chianti in Sicilia, voglio bere un vino Grillo o un Catarratto per capire dove sono, per entrare in sintonia con quel territorio. Questo è facile quando mi ritrovo in territori dalla forte identità enoica, come dite voi. Diventa più difficile quando sono nelle grandi città. In quel caso vado alla ricerca di bottiglie che mi hanno colpito per la loro bontà, nella speranza di rivivere le stesse sensazioni di piacere. Mi concedo un bicchiere di vino soprattutto la sera, a fine giornata lavorativa. Quel sorso, in quel momento, diventa per me una *madeline* proustiana, un cassetto che nei sensi si apre e ne esce un istante di felicità.

La descrizione, breve ma intensa, di un grande scrittore

Luciano Bianciardi. Copertino, autunno 1943

Luciano Bianciardi (Grosseto, 1922 – Milano, 1971) è stato uno dei più originali scrittori della seconda metà del '900. Negli ultimi anni la sua opera, in virtù dello stile e della vena anticonformista, ha suscitato l'interesse delle giovani generazioni. Laureato in filosofia alla Normale di Pisa, scrisse insieme a Carlo Cassola l'inchiesta *I minatori della Maremma*, poi raccolta in volume per Laterza nel 1956. Trasferitosi a Milano nel 1954, lavorò come redattore, giornalista, traduttore dall'inglese, sceneggiatore. Tra le sue numerose opere – apprezzate per la qualità della scrittura e per la vena antimoderna – ricordiamo: *Il lavoro culturale*, *L'integrazione*, *Da Quarto a Torino*. Breve storia della spedizione dei Mille, *La vita agra* (da cui Carlo Lizzani trasse un film di successo), *La battaglia soda*, *Aprire il fuoco*, *La solita zuppa* e altre storie. Le opere complete sono raccolte nei due volumi *L'antimeridiano*. Bianciardi contribuì significativamente al fermento culturale italiano nel dopoguerra, collaborando con varie case editrici, riviste e quotidiani. La sua opera narrativa è caratterizzata da punte di ribellione verso l'establishment culturale e da un'attenta analisi dei costumi sociali nell'Italia del boom economico, tanto che alla finzione narrativa si mescolano spesso brani saggistici che sfociano sovente nella sociologia.

In una raccolta di articoli, pubblicati nel 1953,

racconta il suo periodo da militare durante il travagliato autunno del 1943. In un brano compare una descrizione breve ma intensa di Copertino, le case di tufo, vigne e ulivi, la notte di guardia mangiando uva. Ve lo proponiamo:

Vennero poi i mesi bradi dell'autunno '43, dopo la caduta di Mussolini e dopo l'otto settembre. Ci avevano spostati a Copertino, un paese della provincia di Lecce, tutto costruito di tufo. Le case non andavano mai oltre il primo piano, si che si aveva l'impressione di muoverci sopra una gran tavola disseminata di enormi dadi. Noi eravamo attendati in campagna, fra le viti e gli ulivi, ed in complesso si mangiava abbastanza, dato che la vigna era proprio dietro il nostro attendamento. La notte dell'otto settembre Del Chicca vuotò tutte le casse delle munizioni, e le riempì d'uva: così si fece la guardia, con le mitragliatrici scariche, mangiando e chiacchierando per tutta la notte, che fu una magnifica notte di luna. Per Natale a casa, si diceva tutti. Invece s'inoltrò l'autunno e venne l'inverno, e noi fermi lagggiù. Le viti erano sempre più spolte...

Tratto da *La Gazzetta di Livorno*, “Vita militare”, 15 dicembre 1953 e ripubblicato su *L'alibi del progresso. Scritti ed elzeviri*, presentazione di Dario Fo, ExCogita Editore, Milano, 2000

CUPERTINUM

Cantina sociale cooperativa di Copertino

Consiglio di Amministrazione:

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

Enoteca del Copertino

Punto Vendita / Degustazioni / Visite
Orario: Lunedì - Sabato: 8.30-12.30 / 16.00-19.30
Via Martiri del Risorgimento 6
73043 Copertino (Lecce)
Tel. + fax 0832 947031 cantinacopertino@libero.it
www.facebook.com/cupertinum.cantinasocialecopertino
www.cupertinum.it

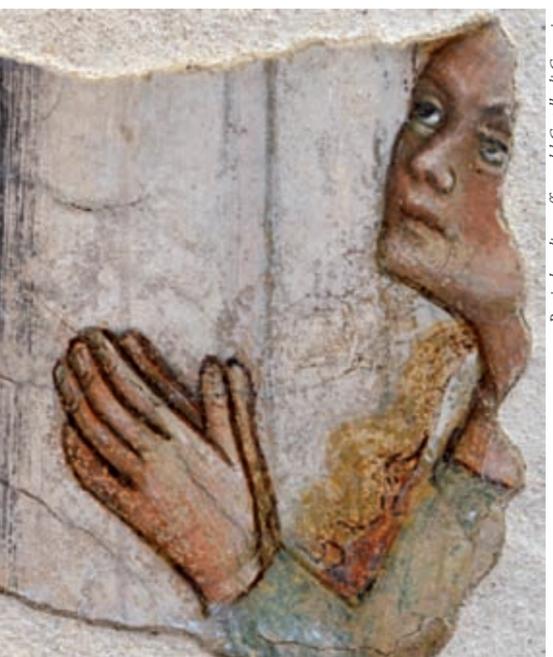
CUPERTINUM DOC Il cuore del Negroamaro

Ideazione e redazione:

Marco Tibaldi, Raffaele Puce, Angela Greco.
planet.h/eart/hcommunication-marcmbf@libero.it, 3393667470
Testi: Marco Tibaldi, tranne diversamente indicato
Foto: Raffaele Puce - www.raffaelepuce.it (tranne: foto di copertina e a pag. 2 di Cosimo Trono; foto di pag. 6: Francesco G. Raganato; foto di pag. 7: Taketo Gohara) Hanno collaborato: Giuseppe Fiorita, Marco Straffella, Marcello Raganato, Daniele Macchia.

Foto di copertina: Il Vigneto sul Castello di Copertino

Stampa: Altograf - Casarano (Le)



Particolare di un affresco del Castello di Copertino

La simpatia ai fornelli e in tv

Intervista allo chef e star televisiva Simone Rugiati

Creativo, simpatico, bello, sbarazzino, giovane... senza dubbio Simone Rugiati è uno degli chef e personaggi televisivi più ammirati del momento. Dopo aver partecipato a corsi e concorsi e frequentato stage formativi anche all'estero, inizia a lavorare come commis in alcuni ristoranti della Toscana.

Nel 2002 entra alla Hobby & Food di Parma che lo assume come chef della rivista *La mia Cucina* e in seguito anche delle testate *Buon Appetito* e *Mangiar Sano*. Collabora alla produzione di libri di cucina, lezioni di cucina naturale e macrobiotica. Relatore a convegni e fiere sull'alimentazione, si occupa anche di consulenza ai ristoranti e preparazione degli allievi delle scuole alberghiere a concorsi internazionali di cucina e pasticceria moderna. Ha firmato più di 200 titoli di libri di cucina, tra cui *Casa Rugiati, Se in cucina c'è Simone, Stupire in cucina in 20 minuti, Il gusto di sedurre*. È stato ospite fisso alla *Prova del Cuoco*, Raiuno, e protagonista di

due format in onda su Gambero Rosso Channel. Attualmente è Executive Chef, amministratore RS catering, consulente catering, show chef, autore, produttore televisione. Dal 2014 conduce *Food Maniac* su La7.

Qualche mese fa eri in Salento per registrare alcune puntate del tuo programma, cosa ti ha colpito di questo territorio?

Vengo spesso in Salento, non solo per lavoro, mi piacciono il calore della gente e la bellezza dei luoghi. Per quanto riguarda il mio lavoro, amo molto le verdure e il sapore deciso delle materie prime che in Salento si trovano con più facilità che in altri luoghi: paparine, cicorie, carciofi, pomodorini, e poi ancora la pasta fatta in casa, il pane con farine particolari, le frise, l'olio. E i vini, ovviamente! Spero che il meritato successo turistico non alteri, in futuro, la sostanza dei prodotti, che devono continuare a esser fatti bene.

L'alta qualità in ambito enico e gastronomico è legata al territorio di origine. Qual è il tuo pensiero in proposito?

Il mio motto è: se fai bene la spesa il ristorante più buono del mondo è casa tua! Io ho il mio verduraio di fiducia, che mi fornisce frutta e verdura di stagione. Così come il macellaio. Persone da cui so che trovo cose eccellenti. Trovarli richiede molta attenzione, e comunque non è ancora abbastanza. Per decidere la carne giusta bisogna guardarla, vedere il taglio, conoscere la provenienza, starci attenti. Con la materia prima di alta qualità, basta lavorarla poco o lavorarla bene e si ottengono piatti eccelsi. La mia cucina rispetta la stagionalità della verdura e della frutta, le materie prime di scarsa qualità e maturate nelle celle frigorifere non hanno alcun sapore, costringono ad intervenire con dosi di condimento e sale che snaturano il piatto e non fanno bene alla salute.

Mi sembra di capire che sei sensibile alla sostenibilità ecologica.

Sì, mi piace frequentare i mercati dei contadini e dei produttori, sia perché si trovano materie prime eccezionali (che rispettano territorio, ambiente, stagione) sia perché è una maniera per contribuire a ridurre l'inquinamento da trasporto. La qualità che troviamo nella produzione del piccolo contadino e nella lavorazione dell'artigiano è qualcosa di unico.

Esiste secondo te una liaison tra arte e cucina, tra musica e cibo? E, se esiste, qual è?

La cucina è una forma d'arte. Un piatto per un cuoco è come una tela per l'artista. Anche nella cucina ci sono le correnti e le mode, rivoluzioni e ritorni alla tradizione, formalismi e priorità delle materie prime. **E aggiunge divertito:** a differenza di molti grandi artisti, per quanto mi riguarda vorrei però diventare famoso in vita!

Al ristorante, il pagamento esoso può essere giustificato come acquisto di un'opera d'arte, resta conciliabile con l'ospitalità?

La questione è complessa e di non facile risoluzione. Ci sono ristoranti carissimi che guadagnano meno di una pizzeria. Personale, materie prime di alta qualità, tovaglieria, una cantina curata, un servizio perfetto e tanti altri particolari aumentano considerevolmente le spese. Dipende anche cosa vuole il cliente.

Perché uno degli auguri più belli durante i brindisi è "Che i calici cantino!".

Perché se te ne fai due o tre poi inizi a cantare anche te! A parte le battute, mi piace molto brindare. È qualcosa di bello, che dà gioia. Mi piace brindare alle idee e ai nuovi progetti.

E quali sono i tuoi progetti per il futuro?

In occasione dell'Expo, a Milano, stiamo preparando un progetto di valorizzazione dello street-food italiano, con tanti piccoli produttori di alta qualità che ho incontrato nelle mie visite regionali. Una bella vetrina che presenta prodotti, tradizioni e creatività gastronomica. Poi sto realizzando una sorta di fabbrica creativa, a Milano, che si chiamerà FoodLoft, come il mio portale, che ospiterà gli studi di registrazione dei programmi che curo per Sky e per il web, ma sarà anche location per eventi, cene e degustazioni.



Produttore e sound designer italo-giapponese, Taketo Gohara è nato a Milano, inizia la sua carriera allo studio Metropolis e la prosegue alle Officine Meccaniche di Mauro Pagani. Specializzato nelle musiche per film in surround, ha mixato la Banda Osiris per il film *Primo Amore* di Matteo Garrone, vincitore dell'Orso d'Argento come migliore colonna sonora. Ha suonato con D.Rad (produttore degli Almamegretta) in vari festival di arte contemporanea. Dal 2007 collabora con il pianista e compositore Cesare Picco con cui ha pubblicato *Il Tempo di un giorno* e tenuto concerti nei maggiori festival. Inoltre insegna Sound Design all'Istituto Europeo di Design e nel 2011 ha vinto il premio InSound come miglior produttore dell'anno. È il braccio destro di Vinicio Capossela e ha regalato sonorità a Remo Anzovino, Alex Britti, Gianni Morandi, Badara Seck, Fiorella Mannoia, 99 Posse, Samuele Bersani, Afterhours, Baustelle, Marta Sui Tubi, Ministri, Verdena Nathan Fake, Brunori Sas e i Negramaro, con cui sta lavorando anche al nuovo disco, e di cui dice: "... ho cercato di far loro recuperare la voglia di registrare live e senza filtri. Loro sono musicisti pazzeschi e quando suonano spaccano davvero tutto!". Ed è probabilmente grazie ai Negramaro che conosce il Salento e lo frequenta con piacere. Anche per questa sua frequentazione territoriale abbiamo voluto continuare a sondare assieme a lui alcuni legami più o meno palesi tra musica, vino e territorio. Ecco a voi le sue parole.

Nel libro *Il design spiegato a mia madre*, Fabio Novembre sostiene che "il design è una naturale attitudine dell'uomo, l'unico animale capace di modificare a suo favore le

Il potere magico dei suoni e del vino

Intervista al sound-designer Taketo Gohara

condizioni che lo circondano invece che adattarsi". È una considerazione valida anche per il tuo lavoro di sound-designer? Quali sono le connessioni tra il territorio e la tua ricerca?

L'espressione musicale secondo me è direttamente legata al territorio dove si cresce o dove si vive. Territorio inteso non solo come pura terra che calpesti, ma come tutto l'ambito sociale e naturale che circonda un essere vivente e la sua comunità. Non a caso ogni nazione, addirittura ogni regione, ha caratterizzato propri generi musicali. Per esempio in generale la lirica in Italia, la sinfonia in Germania, il rock in Inghilterra, il merengue in Repubblica Dominicana e così via troviamo in ogni stato un minimo comune denominatore. Nello specifico lo possiamo trovare anche in ogni regione di ciascun stato. Ogni minimo dettaglio legato al territorio caratterizza il modo di vivere e di conseguenza anche l'espressione musicale.

Si smarrisce il senso perché si perdono i sensi. In che modo il tuo lavoro si sta ponendo nei riguardi della sensibilità sensoriale ed ecologica?

A me piace perdere ogni tanto il senso...mai il buon senso però... Da una parte siamo ormai succubi di un'educazione a senso unico. È difficile fare una scelta perché quello che ci viene proposto è unico. Le radio, i giornali e le riviste musicali trasmettono e scrivono sempre le stesse cose. Forse non sanno quanto andranno ad influire sull'educazione dei bambini... Non c'è scelta. Dall'altra parte invece c'è internet dove c'è una infinità di proposte... sì un'infinità di proposte, ma che le persone potranno usufruirne già ad un'età adulta. Nell'età dell'educazione non si può andare su internet e cercare magari cose che ti piacciono... l'importante è sensibilizzare i bambini nelle età dove sono delle spugne e non hanno modo di scegliere... ma forse quello che io ritengo sensibile non è più al passo con il mondo... Mi sto accorgendo che a volte l'evoluzione non è sinonimo di progresso. Oppure il progresso è proprio questo...

Uno degli auguri più belli durante i brindisi è "Che i calici cantino!". Si dice così solo per la sonorità dei calici che si scontrano o c'è qualche altro motivo?

Il canto è liberazione, gioia e dolore. Forse allude ad assaporare

ogni minima goccia? In Giappone per brindare si dice *Kanpai* come dire non lasciatene un goccio...

Perché il vino è spesso accostato alla musica e alle arti? Il vino ha un potere magico. Esalta sensazioni, unisce le persone, ravviva i ricordi, ti rende innocente, ma ti può anche spegnere proprio come la musica.

Esiste secondo te una liaison tra arte e vino, tra musica e vino? E, se esiste, qual è?

La fragilità e l'illusione.

Come e perché ti sei appassionato al vino?

Ho avuto la fortuna di conoscere vari viticoltori sin da piccolo. Vedere come la pazienza, la passione e la dedizione di un contadino venisse racchiuso in un solo grappolo. Mi ha sempre affascinato questo rapporto tra uomo e natura. Il rispetto verso la natura. Da una parte l'uomo con lo studio, la ricerca, la conoscenza, la manipolazione, cogliere i segreti, ma avere anche la consapevolezza che non tutto si può controllare. Siamo sempre ospiti di questa favolosa terra.

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



IL CUORE DEL NEGROAMARO



Copertino Doc Riserva. 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.

Vino dell'Eccellenza 2014

Settantacinque Copertino Doc Riserva. Aperto, evoluto ma straordinariamente vitale all'olfatto; al palato si espande in profondità e complessità, offrendo note di erbe officinali e frutti maturi, con deliziosi rimandi dolci-amari (tamarindo, arancia disidratata).

Vino dell'Eccellenza 2015



Nei Copertino Doc Riserva 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! *I Vini d'Italia. Guida de L'Espresso*

CUPERTINUM
Antica Cantina del Salento
80° Anniversario 1935 - 2015

www.cupertinum.it