

2016, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA



cupertino doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertino Antica Cantina del Salento 1935



Antonino Cannavacciuolo

Floriana Bertelli

Andrea Mariano / Negramaro

Squat Party

Angelo Costacurta

Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Il Vigneto sul Castello

I Nostri Vini Stellati

Coltivare il Vigneto sul Castello di Copertino

Tra storia e futuro, progetto e successo, verso la prima vendemmia

Un circuito virtuoso territoriale e planetario tra produzione di qualità, cultura, turismo, questo è in sostanza il **Vigneto sul Castello**, non per niente sta riscuotendo un'attenzione straordinaria dai media generalisti e di settore. È un progetto unico al mondo, nato dalla collaborazione tra la Cupertinum, Antica Cantina del Salento, la Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Lecce, Brindisi e Taranto, la Direzione del Castello di Copertino e il Polo Museale della Puglia. In febbraio si è svolta la Potatura del Vigneto, un evento simbolico e augurale di palingenesi. La madrina dell'evento è stata l'insegnante **Carmelina Serio**, organizzatrice del Premio Gianserio Straffella. Tra molte personalità intervenute c'era anche il figlio della madrina: **Giuliano Sangiorgi**, cantante e autore dei **Negramaro**.

“È stato un momento simbolico, un rito di passaggio in attesa della vendemmia 2017, che dovrebbe permettere il primo raccolto per il Vino del Castello. Il Vino prodotto con le uve del Castello verrà battuto all'asta e il ricavato servirà a sostenere un progetto di valorizzazione del territorio copertinese”, dichiara **Francesco Trono**, presidente della Cantina di Copertino, e aggiunge: “Nel 2013, come Cupertinum, abbiamo proposto questo progetto al Direttore del Castello e al Soprintendente che – appurate le fonti archivistiche – hanno accolto il progetto in maniera entusiastica. Si tratta di un progetto unico, che non ha precedenti né in Italia né all'estero. Il Vigneto sul Castello valorizza gli aspetti più originali della cultura e delle colture del Salento copertinese. La storia di Copertino, la bellezza del suo Castello, l'importanza della vitivinicoltura salentina si fondono in questo progetto nello stesso tempo innovativo e denso di rimandi storici. Sin dalla sua fondazione la Cupertinum, nata nel 1935, si è battuta per il territorio e la qualità, ha valorizzato il rapporto con la cultura del luogo. Non a caso, 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. Se cultura e coltura hanno la stessa radice etimologica significa che è su questa connessione che dobbiamo

lavorare per valorizzare la nostra città, il territorio, i produttori e i prodotti di qualità”.

Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo della Cupertinum, sottolinea: “Il Vigneto della Cupertinum sul Castello sta facendo rivivere la storia. Documenti storici testimoniano che le parti alte dei bastioni, delle mura e dei camminamenti del Castello di Copertino – che per grandiosità di impianto è da annoverarsi fra le più imponenti strutture difensive vicereali – erano utilizzate come giardini pensili e coltivate a vigneto e oliveto. Il vigneto, posto sui bastioni, è stato impiantato nell'aprile del 2014 con sistema di allevamento ad alberello pugliese e disposizione dei filari a quinque. Per ora sono duecento i ceppi che coprono il bastione ovest. La cultivar è il Negroamaro Cannellino. Mi piace ricordare la storia della scoperta del Negroamaro Cannellino e la sua valorizzazione: durante gli anni '90, la Camera di Commercio di Lecce patrocinò una ricerca diretta dai professori Antonio Calò e Angelo Costacurra, a cui collaborarono Mario Petito, Giovanni De Rinaldis ed io. Individuammo un ceppo che in agosto aveva già tutta l'uva completamente invaiata, mentre nel resto del vigneto l'uva era ancora verde. Si avviò la propagazione in due aziende in cui curai le microvinificazioni; lo studio proseguì per quasi una decina di anni. Si constatò che si trattava di un genotipo distinto dal Negroamaro, anche se aveva caratteristiche analoghe e per molti aspetti migliori, tanto che nel 2000 è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà come vitigno autonomo (distinto, omogeneo e stabile) con il nome di Negroamaro precoce e con il sinonimo di Negroamaro Cannellino. Nel 2007 è stata ottenuta la protezione con l'acquisizione del brevetto vegetale internazionale. Per la sua storia e le sue caratteristiche mi è sembrata la varietà che doveva essere impiantata nel Vigneto sul Castello”.



Anna Elisa Stijfani, Francesco Trono, Carmelina Serio, Giuseppe Pizzolante Leuzzi

In alto la bandiera del Copertino Doc

Nuovi premi e riconoscimenti ai Vini Cupertinum

La copertina

Volare, nel senso di perdere per un attimo la gravità del quotidiano, il laccio della memoria, il peso della storia, la zavorra delle preoccupazioni, non è dare termine al fare e al volere bensì dar loro un nuovo inizio, desiderare. San Giuseppe da Copertino (Copertino 1603 - Osimo 1663), patrono degli aviatori, nella devozione cattolica viene chiamato il *Santo dei voli*, a motivo della levitazione che secondo le cronache del tempo avrebbe compiuto in stato di estasi e che gli procurarono il processo dinanzi al Sant'Uffizio per abuso di credulità popolare, dal quale venne successivamente assolto.

In copertina: Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Marcello Raganato, Francesco Trono. Enologo, Vice-Presidente e Presidente della Cupertinum.

Il quadro di San Giuseppe, stampa a colori degli anni Quaranta, è esposto nei locali della Cantina.

Il grande successo riscontrato dalla realizzazione del **Vigneto sul Castello** di Copertino, un sogno che tiene assieme storia e futuro, agricoltura, cultura, turismo, ha incoronato il 2015, anno dell'80° anniversario di fondazione della Cupertinum. E una pioggia di Stelle è arrivata infine dalle Guide 2016 che hanno assegnato ai vini della storica Cantina di Copertino questi premi e riconoscimenti:

- * **Top Hundred** (i migliori 100 vini emergenti) del *Golosario* al **Primitivo** Salento Igt;
- * **Golden Star** del *Touring club* al **Copertino** Doc Riserva (di beva succosa, rilassata, coinvolgente; encomiabile anche per il prezzo, come tutti i vini di questa cooperativa);
- * **Dolce Puglia** dell'Associazione Italiana Sommelier al **Glykós** Passito Salento Igt (“stupendi effluvi olfattivi... gusto ricchissimo, elegante e persistente, intarsiato da tannini serici”);
- * senza dimenticare la **Stella** assegnata da *I Vini d'Italia L'Espresso* a tutta la produzione (“cooperativa tra le più encomiabili, di alto livello qualitativo; rappresentativa del territorio; con uno stile definito, riconoscibile e stabile. I Copertino Doc, e le riserve in particolare, rappresentano paradigmaticamente il vitigno negroamaro e fanno di questa Cantina un indirizzo irrinunciabile”);
- * l'inserimento in *Vignaioli* e *Vini d'Italia* del *Corriere della Sera* (con encomio a Negroamaro, Copertino Doc e Squarciafico Rosato);

E poi ancora: **I Vini di Veronelli** assegna le **2 Stelle** a: Copertino Doc, Settantacinque, Riserva, Glykós, Spinello dei Falconi, Negroamaro, Primitivo!

Slow Wine, di SlowFood, pone l'accento sull'importanza fondante della Cupertinum per l'enologia salentina di qualità e sulle attuali innovazioni, segnalando con lode: il Settantacinque, lo Spinello dei Falconi Rosato, i Copertino Doc, il Negroamaro e il Primitivo.

Vitae, dell'Associazione Italiana Sommelier, ci dedica una scheda molto positiva e premia con Tre Viti: Glykós, Spinello dei Falconi e Copertino Doc Riserva; ed evidenzia il vantaggioso rapporto qualità/prezzo di tutta la gamma e la vitalità del nostro progetto.

All'**Annuario dei Migliori Vini d'Italia** di Luca Maroni, coerente con la sua teoria del “vino-frutto”, piacciono i “veramente ottimi” Salento Igt: Primitivo, Squarciafico Rosato, Spinello dei Falconi e il Copertino Doc Riserva; ed esalta il Glykós Passito con una pirotecnica descrizione organolettica!

Bibenda, della Fondazione Italiana Sommelier, loda l'impegno complessivo della Cantina e il progetto del Vigneto sul Castello, esaltando il Glykós (4 Grappoli) e Copertino Doc Riserva, Negroamaro, Primitivo e Spinello (3 Grappoli).

“Sono risultati che ci riempiono di orgoglio e sono il giusto riconoscimento al lavoro dei soci conferitori e al progetto qualitativo che ci contraddistingue”, dichiara il presidente Francesco Trono, “ci fa piacere ricevere, come oramai da parecchi anni, questa lunga serie di conferme per i nostri vini a Indicazione Geografica Tipica Salento e per quelli a Denominazione di Origine Controllata Copertino, Doc della cui istituzione la nostra Cantina è stata promotrice e di cui è da sempre principale portabandiera”

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



In una intervista di anni fa, invitato a esprimerti sulla tua esperienza di velista in rapporto alla professione di enologo, hai dichiarato che "gli insegnamenti mi vengono dall'esperienza in barca singola, che ho fatto da giovane. La singola ti obbliga a prendere decisioni immediate scegliendo la strategia migliore. Questa esperienza di sport mi è servita molto nella professione. Si va nella direzione che dice l'istinto, che è una magia fatta di esperienza e intuizione. Il vento e vino hanno delle analogie, vanno assecondati e accompagnati". Una bella definizione e analisi. Si può definire l'enologia una contaminazione tra arte e scienza, tra intuito e rigore?

Tra scienza, intuito e rigore c'è un filo conduttore che unisce queste parole al vino, sicuramente. I risultati difficilmente si raggiungono senza il rigore, con il rigore si può usare anche l'intuito, intuito sostenuto però dalla conoscenza scientifica. Per l'arte non sta a me dirlo. Sicuramente dove c'è una scelta che implica il gusto (in tutte le sue sfumature di senso), come avviene nella degustazione, può esserci emozione e quindi in qualche misura anche arte.

È più difficile fare i vini bianchi o i rossi?

Secondo il mio modo di lavorare sono allo stesso livello. Suppongo che a un enologo possa piacere fare più i bianchi che i rossi, per quanto mi riguarda cerco di essere imparziale con colori e tipologie. Non ci sono grandi differenze,

il territorio. Sicuramente si dovrà lavorare per rendere meno necessario l'intervento dell'uomo, lasciando i vini quanto più naturali possibile.

Dopo la ristrutturazione della parte sotterranea della Cantina, hai approntato una splendida cantina scavata nella roccia e iniziato a usare le barrique. È Negroamaro il vino contenuto? Che prodotto hai in mente con il vino che riposa in quelle barrique?

È un Negroamaro 2014, probabilmente diventerà un Copertino Doc e sarà un vino che asseconda i gusti di una parte del mercato, quella attenta a questa elevazione. Certamente amplieremo la barriera, ma è ancora presto per dire in che quantità. Sicuramente continueremo a fare il Copertino classico che piace tanto a migliaia di appassionati, ma questo non ci vieta di dedicare attenzione a nuove proposte.

A quando uno spumante della Cupertinum?

Non vedo difficoltà ad affrontare questo tipologia di vino, il mercato lo richiede e ormai è da qualche anno che anche il nostro territorio ha dimostrato di saper produrre ottimi spumanti, il tabù è stato abbattuto. Però la qualità dovrà essere alta.

Se fossi il Ministro delle Politiche Agricole quali provvedimenti prenderesti per il mondo del vino e per il settore agricolo in generale?

Terrei innanzitutto presente una cosa: ogni nuovo Ministro a inizio di mandato rilascia

Qualità, relazioni, progetto

Francesco Trono, Presidente della Cupertinum

La qualità dei prodotti – del vino nel nostro caso – e la qualità delle relazioni sono alla base del progetto della Cupertinum. Qualità e relazioni, apertura e collaborazioni. In questi anni il nostro impegno si è ancora rafforzato su questi temi. Con la realizzazione del **Vigneto sul Castello di Copertino** abbiamo valorizzato il sodalizio con le istituzioni culturali (il Polo Museale della Puglia, la Soprintendenza), questo progetto sta diventando sempre più un volano di collaborazione con le istituzioni locali (Comune, Regione, Gal Terra d'Arneo) e di ricchezza territoriale.

La Cantina-Giardino. La nostra Cantina è sita a metà strada tra il Convento di Santa Maria della Grottella (dove San Giuseppe da Copertino visse per dieci anni) e il Castello, e dà continuità a questi giacimenti culturali anche con il vigneto impiantato all'interno del proprio giardino, un giardino stupendo che oltre al vigneto possiede molti eucalipti secolari e una pineta di quasi due ettari. Il nostro parco-giardino è una vetrina originale di eccezionale bellezza, che metteremo in risalto, con la consapevolezza della sua unicità, sia per i turisti che per i salentini.

La consistenza del nostro progetto qualitativo è dimostrata dall'organizzazione di molte iniziative e dalla partecipazione attiva a molte altre – ricordiamo l'ormai consueto concerto estivo nel parco della Cantina, Calici di Stelle, Cantine Aperte, Natale in Cantina, l'ospitalità a studenti in stage di formazione, i corsi sulla cultura dell'olio e dei prodotti del territorio – ed è confermata dai premi che continuiamo a ricevere: una lunga serie di conferme per i nostri vini a Indicazione Geografica Tipica Salento e per quelli a **Denominazione di Origine Controllata Copertino**, Doc della cui istituzione la nostra Cantina è stata promotrice e di cui è da sempre portabandiera.

E la dimostriamo anche con questa nuova edizione di **Cupertinum doc**: le interessanti interviste alla giornalista Floriana Bertelli, al master-chef Antonino Cannavacciuolo, al musicista Andrea Mariano dei Negramaro, al professore Angelo Costacurta, agli agitatori culturali Squat Party, sono significative di un percorso di complessità e varietà culturale solo apparentemente distanti. Apparentemente distanti, come **Cupertinum** in California e **Copertino** in Puglia, ma che invece hanno molto in comune: il nome, il Santo, un rivitalizzato gemellaggio e una storia di genialità territoriale. Copertino capitale della Silicon Valley, Copertino nella Wine Land salentina, capitale della cultura e della creatività. Qualità e relazioni, storia e progetto, territorio e apertura planetaria, con questo respiro andiamo incontro all'avvenire.

Il Vino. Scienza intuito rigore

Intervista a **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, enologo della Cupertinum



Giuliano Sangiorgi, Francesco Trono, Giuseppe Pizzolante Leuzzi



solitamente per i bianchi e i rosati il ciclo è più breve, e quindi bisogna dare molto in poco tempo, mentre per i rossi il ciclo è più lungo, un'attenzione più prolungata per la fermentazione, l'affinamento e l'elevazione.

A distanza di 8 mesi dalla vendemmia che impressione hai dell'annata 2015?

I vini sono molto molto belli sia dal punto di vista organolettico, molto profumati, equilibrati, iniziamo ad accorgercene dai bianchi e dai rosati che hanno più carattere rispetto alle annate precedenti. Dagli assaggi in botte, anche per i rossi iniziamo ad avere questa sensazione, ma bisogna aspettare ancora un po' di tempo per averne certezza.

Dal tuo arrivo alla Cupertinum, in cinque anni, hai reimpostato la produzione, diversificando la rosa dei vini, con la proposta di quelle che sono diventate già dei classici, come il Glykós Passito, il Primitivo, il Settantacinque, lo Spinello dei Falconi Rosato, gli Sgarciatico, e consolidando la fama dei Copertino Doc e del Negramaro Igt. In cinque anni hai portato a casa molti premi prestigiosi assegnati dalle Guide e dai Concorsi più attendibili. Come saranno i vini del futuro?

Mi piacerebbe avere la sfera dei veggenti! Il lavoro che dobbiamo fare è sempre quello di stare al passo con i tempi, a contatto con il mercato, con i consumatori, capire le tendenze, è necessario per stare sul mercato. Questo non significa stravolgere i vini, che devono far parlare l'uva e

dichiarazioni importanti, ma poi i cambiamenti stentano ad arrivare, mi chiederei il perché. Credo che sia necessario capire che l'agricoltura va posta al centro della nostra economia, non considerata una parte importante, ma vada messa proprio al centro. Il mio auspicio è che non solo il Ministero dedicato deve capirne l'importanza ma l'intero Governo. È un ribaltamento di prospettiva necessario. A volte guardando la televisione sembra che l'agricoltura sia una palla al piede, con gli agricoltori che si lamentano e chiedono i sussidi. Invece l'agricoltura è la maggiore risorsa del paese e deve essere il perno della nostra economia, è un'industria che si estende da sud a nord per 1200 chilometri.

Quando parlo di agricoltura, intendo paesaggio, turismo, gastronomia, ecologia, con questa prospettiva non solo ci sarebbe il giusto reddito per chi lavora in campagna, ma anche uno sviluppo del Paese intero.

Cosa ti ha insegnato il mondo del vino?

A non avere paura. Quando ho iniziato a fare il mio mestiere era l'inesperienza a farmi preoccupare ma poi ho capito che la programmazione e la razionalità sono fondamentali nell'enologia ma anche nella vita in generale.

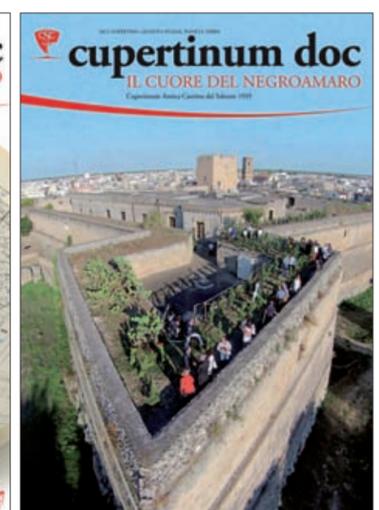
Due parole sul progetto del Vigneto sul Castello di Copertino.

È un progetto divenuto realtà che continua a interessare ed entusiasmare tutti, nato dalla Cupertinum, che riempie d'orgoglio i nostri soci, ma che mi piacerebbe diventasse sempre più l'orgoglio di tutti i copertinesi, il simbolo della Copertino operosa.

Qualche parola per i soci della Cupertinum?

Che i passi in avanti sono stati fatti, che ci sarà ancora da combattere, ma che abbiamo lavorato tutti bene e che questo lavoro importante bisognerà difenderlo con le unghie e con i denti.

Ora la Cantina è su un trampolino e il futuro dobbiamo deciderlo noi.



Le 10 Etichette dei 300 Soci ★

★ Glykós Passito Salento Igt

Da uve Negroamaro in purezza. "Gran frutto e gran spezia morbida, dolce, mentosamente espansiva. È una fitta, speziata prugna densamente matura. Grande potenza, fittezza, maestosa ricchezza, maturità compiuta. Vino di favolosa morbidezza gustativa, ben rotondo, persistente e armonioso nella sua balsamica e speziata livrea", parole di Luca Maroni. Glykós è vino di altissima qualità per tutte le Guide e Premio DolcePuglia dell'Associazione Italiana Sommelier.

★ Primitivo Salento Igt

Da uve Primitivo. Vino rosso porpora carico. "Sa di ciliegie e prugne in confettura, sottobosco, china, pot-pourri e liquirizia. Assaggio morbido, con gradevole tocco sapido, chiude bilanciato e in linea con l'olfatto", parole della guida Bibenda. Premio Top Hundred (i 100 migliori vini emergenti d'Italia) del Golosario.

★ Copertino Doc Rosso Riserva

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

★ Settantacinque Copertino Doc Rosso Riserva

Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. "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", parole della guida I Vini d'Italia dell'Espresso.

★ Copertino Doc Rosso

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

★ Negroamaro Salento Igt

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

★ Spinello dei Falconi Rosato Salento Igt

Da uve Negroamaro. Anno dopo anno è ormai diventato un classico dell'enologia salentina, una sicurezza "rosa tendente al granato, quanto basta per affascinare, poi profumi floreali, ma anche fragola, in un frutto integro e maturo. Palato pieno con frutto che si esprime con delicata fragranza di ciliegia e si chiude con finale sapido supportato da viva e piacevole acidità. Di estrema piacevolezza, tra i migliori rosati", sostiene Pasquale Porcelli dalle colonne del Corriere della Sera.

★ Cigliano Chardonnay Salento Igt

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

★ Squarciafico Bianco Salento Igt

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

★ Squarciafico Rosato Salento Igt

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

Territorio e vitigni in Salento. Intervista al professor Angelo Costacurta

La passione per le cultivar

In questa intervista, Angelo Costacurta, uno dei massimi esperti di viticoltura, parla del suo attaccamento al Salento e la passione per la diversità, non solo nella sua materia di studio, ma in tutti gli ambiti della cultura. Diversità come sale della terra e ricchezza dell'uomo. Costacurta ha diretto la Sezione di Ampelografia e Miglioramento Genetico dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. È stato responsabile scientifico di vari progetti nazionali e internazionali (GRAPGEN 06) concernenti il recupero e la selezione delle risorse genetiche viticole e collaboratore del progetto VIGNA (Vitis Genome Analysis). Ha insegnato Viticoltura presso le Università di Padova e di Udine. È stato vicepresidente dell'OIV-Sélection de la Vigne, del quale è a tutt'oggi un collaboratore. È Consigliere dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dal 2005 è membro dell'Accademia dei Georgofili. Ha diretto il Centro di ricerca per la Viticoltura del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura. È autore di centinaia di studi su ecologia viticola, ampelografia, caratterizzazione varietale, miglioramento genetico. Raccomandiamo la lettura del suo volume *Vitigni d'Italia* (edizioni Edagricole), curato assieme a Antonio Calò e Attilio Scienza, e *Dei vitigni italici*, assieme a Calò. Su Saporie.com ha dedicato un articolo al Vigneto sul Castello di Copertino.

Lei conosce bene il Salento, come descriverebbe questo territorio?

Frequento il Salento da oltre quarant'anni, sia per lavoro che per le vacanze; continuo a frequentarlo con piacere perché trovo tutto ciò che mi interessa: storia, cultura, arte, paesaggio, gastronomia e soprattutto per la gente. I salentini sono gente unica per affabilità e ospitalità e se continuo a venirci un paio di volte l'anno – nonostante i mille chilometri di strada – è proprio per questo.

Ci potrebbe indicare quali sono secondo lei le eccellenze di questo territorio? Per quanto riguarda i vini e non solo.

Il Salento ha dei vitigni eccezionali, tra i migliori rossi d'Italia: il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia nera. Non dimentichiamo poi l'Aglianico e il Fiano, tra i bianchi, vitigni di grande valore che erano stati quasi abbandonati e che ora si stanno reimpiantando. Ma l'eccellenza è qui in tutti i prodotti della terra; i sapori della verdura e della frutta sono unici. La natura è stata generosa con il Salento, generosa e anche difficile; ci vuole la sapienza e il lavoro dei salentini per sfruttare questa ricchezza. Io sono un appassionato del rosato del Salento, che è un simbolo di questa terra proprio per i motivi appena detti, è assieme il frutto della ricchezza della natura e dell'intelligenza dell'uomo. Ritornando alla Malvasia nera, vitigno molto importante negli uvaggi con il Negroamaro, per il suo apporto di morbidezza, potrebbe in futuro, per questa caratteristica che oggi il mercato apprezza, svilupparsi anche con la vinificazione in purezza.

Cosa possono fare i produttori pugliesi e salentini per valorizzare ulteriormente i propri vini?

Premesso che negli ultimi decenni è stato fatto molto, ora si dovrebbe migliorare il "gioco di squadra". Ci sono vini eccezionali, ottimi produttori, ma spesso manca la collaborazione e la sinergia fra i vari fattori della produzione per carenza di organizzazione. Ecco, l'individualismo esasperato è uno degli aspetti che si deve imparare a superare, e si deve favorire l'informazione, la comunicazione e la ricerca. Ricordiamo come in Francia esista una Istituzione dedicata esclusivamente alla ricerca ed alla promozione dei vini rosati, ecco che allora è necessario investire in questi settori senza sprecare risorse in mille rivoli e spingere per una sempre più efficace collaborazione fra le aziende interessate.

Negli ultimi anni, si è parlato molto dei rosati pugliesi, ma non si è avuto ancora un interessante riscontro di vendite. Secondo lei per quale motivo?

I dati statistici ci dicono che in Italia la produzione complessiva dei vini rosati è diminuita fortemente dal 2000 al 2010. Uno dei motivi potrebbe essere la percezione del rosato come un vino di ripiego, a volte fatto con miscele di rosso e bianco. La discesa della produzione è stata arrestata e ora esiste una leggera risalita grazie anche al forte lavoro di valorizzazione fatto negli ultimi anni da parte dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e della Regione Puglia, con il *Concorso nazionale per i vini rosati*. I risultati si vedranno sicuramente nei prossimi anni, visto anche l'entusiasmo manifestato da centinaia di produttori, anche salentini, in occasione di questa manifestazione. Credo fermamente nella eccellenza e nelle potenzialità di vendita di questo prodotto; devono crederci anche i produttori pugliesi.

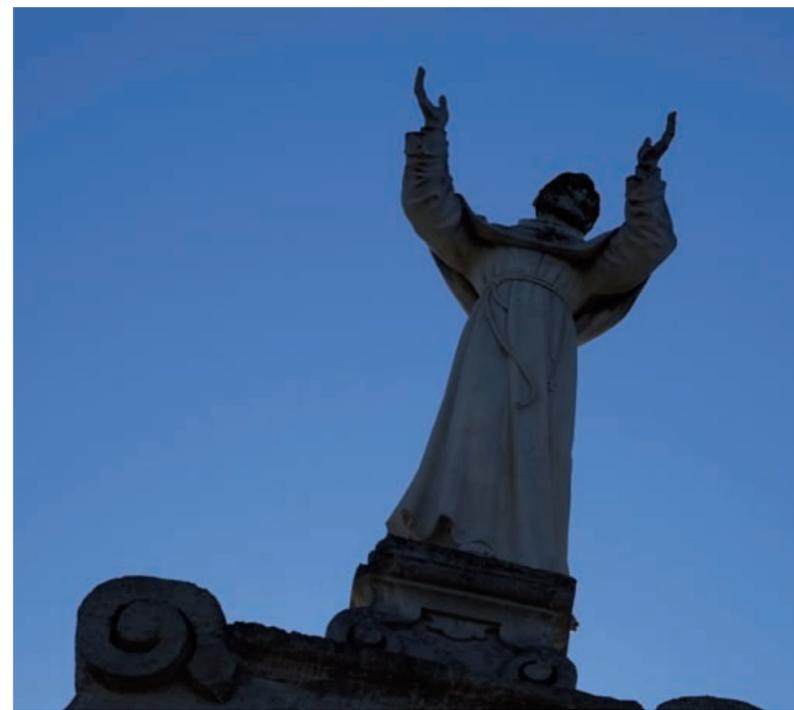
Come saranno i vini del futuro?

Non sono in grado di prevedere il futuro, anche perché non sono un esperto di mercato. La viticoltura del futuro guarderà di più alla salubrità e alla naturalità delle produzioni, sia in vigna che in cantina. Questa mi sembra una tendenza voluta dalla sensibilità dei consumatori ed è anche un mio auspicio. Una viticoltura con un minor impatto ambientale, con meno pesticidi e diserbanti è possibile e quindi è una strada da percorrere. Negli anni passati c'è stata una tendenza alla produzione di vini poco alcolici, ma in realtà non c'è stato un calo significativo dei vini con una giusta alcolicità: al consumatore piace ancora un vero vino con la sua giusta composizione e con le caratteristiche del territorio e del vitigno. In particolare i nostri vitigni "tradizionali" sono una ricchezza che dobbiamo valorizzare nel futuro. L'Italia non è fatta per produrre solo Merlot, Cabernet, Chardonnay... ma soprattutto Negroamaro, Nebbiolo, Aglianico... Queste sono le carte da giocare nel futuro; in primis proprio le diversità legate ai vitigni ed ai territori, per la numerosità dei quali l'Italia è unica al mondo.

Dal 1990 al 2000 lei ha condotto, assieme al professor Antonio Calò, una ricerca sulle varietà di negroamaro, con l'individuazione del Negroamaro Cannellino, ce ne può raccontare?

In quegli anni l'Istituto di Conegliano aveva il coordinamento nazionale delle selezioni clonali, di cui io ero responsabile. Il professor Calò era il

direttore dell'Istituto, lui di origine pugliese, io appassionato della Puglia, ci siamo dati da fare personalmente per le ricerche in questa regione. Per la ricerca sul Negroamaro, abbiamo avuto la fortuna di trovare un collaboratore eccezionale, il dottor Mario Petito, presentatoci dall'amico dottor Giovanni De Rinaldis, allora capo dell'Ispettorato. Mario era addetto alla viticoltura (era già allora presidente della Cupertinum). Si era laureato a Firenze e avendo studiato con grandi professori era in possesso di una rigorosissima competenza e preparazione professionale. Conosceva i terreni campo per campo e con lui visitammo numerosi vigneti e individuammo a Cellino San Marco un ceppo che in agosto aveva già tutta l'uva completamente invaiata, mentre nel resto del vigneto l'uva era ancora verde. Individuato il ceppo, ne avviammo la propagazione in due aziende e affidammo le microvinificazioni all'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi; lo studio è proseguito per quasi una decina di anni. Noi venivamo in Puglia un paio di volte l'anno, era Mario a occuparsi principalmente della ricerca. Abbiamo potuto constatare che si trattava di un genotipo distinto dal Negroamaro, anche se aveva caratteristiche analoghe e per molti aspetti migliori, tanto che nel 2000 è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà come vitigno autonomo (distinto, omogeneo e stabile) con il nome di Negroamaro precoce e con il sinonimo di Negroamaro cannellino. Nel 2007 è stata ottenuta la protezione con l'acquisizione del brevetto vegetale internazionale. Mi ha fatto molto piacere che Pizzolante Leuzzi abbia scelto questo vitigno per l'impianto del Vigneto sul Castello di Copertino: un'idea stupenda. Simbolicamente il gesto mi sembra, tra l'altro, il modo migliore per ricordare la figura di Mario, una persona veramente unica dal punto di vista professionale e umano. Lui per me non era solo un bravissimo collega, ma un grande amico che ha contribuito a farmi conoscere il Salento, il suo mare, i suoi paesaggi, e non ultima la sua eccellente gastronomia (in questo con l'aiuto fondamentale della moglie, la carissima Antonella!). Eleganza, generosità, intelligenza, simpatia: Mario raccoglieva l'essenza delle caratteristiche migliori della gente di questa terra.



La gioia di conos

Intervista a Floriana Bertelli sulla com



Antonino Cannavacciuolo

L'emozione in cucina. Intervista al Master-Chef

Chef pluristellato, star televisiva, imprenditore, Antonino Cannavacciuolo possiede un'energia e una creatività vulcaniche. L'eleganza delle sue ricette è sbalorditiva, ammirarlo in cucina è semplicemente emozionante. Le sue parole intelligenti, schiette e dirette. Lo intervistiamo durante una pausa delle registrazioni della nuova edizione di *Cucine da incubo*.

Ricordiamo che Cannavacciuolo ha 41 anni, è nato a Vico Equense (NA), ha studiato presso la locale Scuola Alberghiera, conseguendo l'attestato di cucina nel 1994. Ha lavorato nelle cucine di grandi ristoranti francesi, quali l'Auberge dell'Ill di Illhaeusern e il Buerhiesel di Strasburgo, oltre che nel ristorante del Grand Hotel Quisisana di Capri, quando la cucina era tenuta da Gualtiero Marchesi. Nel 1999 assume, insieme alla moglie Cinzia Primatesta, la gestione del Ristorante Hotel Villa Crespi, a Orta San Giulio sul Lago d'Orta, in cui a tutto il 2015 ricopre il ruolo di chef patron. Nel 2003 Antonino Cannavacciuolo riceve la prima stella Michelin e nel 2006 gli viene conferita la seconda, conduce *Cucine da Incubo*, programma televisivo in onda su Sky e dal 2016 è uno dei quattro giudici del talent show televisivo *MasterChef Italia*, assieme a Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Carlo Cracco. Cannavacciuolo trae ispirazione dal suo percorso di vita, i suoi piatti sono un po' la sintesi e l'unione di questo affascinante tragitto: dalla sua patria nel Sud Italia alla moglie Cinzia originaria del Nord. Si destreggia con abilità giocando con i prodotti dell'originaria terra partenopea, integrandoli, mixandoli e combinandoli con quelli piemontesi.

Niente limiti, niente scrupoli, osa, cambia, tenta... Non abbandona la tradizione e la semplicità dei sapori, utilizza materie prime d'eccellenza fusione tra il passato ed il presente per una cucina mediterraneo-creativa d'eccellenza.

Come definiresti la tua cucina?

Bella, giovane, elegante, saporita, con l'emozione sempre in agguato. Mia!

L'alta qualità in ambito gastronomico quanto è legata al territorio di origine delle materie prime?

La provenienza dona la massima espressione all'ingrediente. Ci sono dei luoghi che per storia, per l'ambiente, per le sapienze degli uomini hanno una marcia in più, hanno più carattere, è un fatto concreto non è poesia. I limoni di Sorrento sono i limoni di Sorrento, non c'è pari, lo sanno tutti quelli che lavorano con cognizione del gusto. Così per la pasta, quella di Gragnano è quella di Gragnano, ha più carattere, puoi capirlo usandola e assaggiandola, ma ci sono anche dei motivi storici e ambientali, come l'alternarsi di correnti di vento caratteristiche di quella zona.

La gastronomia ha un legame diretto e importante con l'ecologia, l'agricoltura, l'ambiente, il territorio.

La gastronomia e l'agricoltura – quella sostenibile – sono sinonimo di futuro, quali sono le tue riflessioni a riguardo di questo nodo di problemi? In Italia stiamo ancora pagando l'abbandono delle campagne e dell'agricoltura. Il lavoro del contadino è duro, sporco, ma si sarebbe potuto fare



Antonino Cannavacciuolo

diversamente. Quelli che hanno resistito sono degli eroi e ti dico una cosa: oggi ci sono i cuochi da palcoscenico che si prendono gli applausi, ma tra qualche anno a riceverli sarà chi coltiva la terra in maniera sana. Ora c'è una tendenza al ritorno alla terra, all'attenzione alla provenienza e al gusto. Io mi ritengo fortunato perché da piccolo ho conosciuto i sapori veri e mi accorgo subito se un cibo è industriale, ma i ragazzi che sono nati con questi prodotti avranno una strada più lunga per arrivare a conoscere le cose veramente buone.

In uno dei tuoi libri raccontati dell'attenzione alla cucina vegetariana e vegana, anche perché tua moglie è "tendente al vegano"...

Innanzitutto bisogna segnalare che la frutta e la verdura sono entrate in maniera preponderante nella cucina degli ultimi anni, molto di più e in maniera diversa da come venivano usate decenni addietro. Ora sono fondamentali e centrali per tutte le ricette, per i fondi, le salse, i contorni. È un mondo interessante a cui guardo con attenzione quello della cucina vegetariana, ed è molto probabile che si vada stabilmente in quella direzione. Il sapore del brodo vegetale può essere altrettanto interessante di quello di carne o di pesce, e teniamo presente che nella cucina tradizionale campana o italiana in genere moltissime ricette sono vegetariane. Ma per quanto mi riguarda devo dire di non essere ancora pronto a rinunciare alla carne e al pesce.

Al ristorante, il dettaglio del pagamento esoso,

che può essere giustificato come acquisto di un'opera d'arte, è conciliabile con il concetto di ospitalità?

Hai detto bene, noi – non solo con il cibo, ma anche con l'ambiente e l'accoglienza – creiamo un'emozione, qualcosa di molto vicino a un'opera d'arte. Dietro questa emozione c'è molto lavoro e la qualità assoluta.

Quali sono i vini che ti piacciono?

Mi piace assaggiare, mi piace la diversità, ma sono molto selettivo, non bevo un vino se non mi dà emozione. Mi piacerebbe venire presto in Salento per conoscere la vostra realtà.

Sei ancora molto giovane, ma stando a quello che hai fatto fino ad oggi, quali sono le tue ricette che rimarranno nella storia della gastronomia contemporanea? Accanto, che ne so, al Raviolo aperto o al Riso e oro di uno dei tuoi maestri, Gualtiero Marchesi.

I critici mi riconoscono per piatti come l'*Insalata liquida di Scarola, stracciatella di bufala, trucioli di pane e acciughe*, che ho creato nel 2002, il *Tonno vitellato* o il *Riso affumicato con broccoli e vongole*, e molti altri... Però devo dirti una cosa importante, io mi stanco a fare sempre gli stessi piatti, le ricette che ho citato le ho già tolte o le sto togliendo dal menù. Mi piace creare e mi piace divertirmi quando impiatto, se manca l'emozione non è più la mia cucina, non lo è per me e non può esserlo per chi assaggia il piatto.

cere profumi, sapori e territori

unicazione del vino e del territorio

Floriana Bertelli, uno dei volti più noti del TG3, da qualche anno si è avvicinata con grande passione al mondo del vino, frequentando i corsi tenuti dalla Fondazione Italiana Sommelier, sotto la direzione di Franco Maria Ricci. Nell'estate del 2015, in vacanza in Salento, ha visitato il Vigneto sul Castello di Copertino e ha seguito una lezione sulle tecniche di vinificazione dal nostro enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. La lezione durò un intero pomeriggio e ci colpì l'attenzione con cui la celebre giornalista seguiva le parole dell'enologo e la visita alla cantina. Attenta partecipazione anche durante la degustazione finale, tanto da farci venire l'idea di intervistarla per Cupertinum Doc sui temi della cultura enogastronomica in rapporto alla comunicazione. E siamo felici che lei abbia accettato con gioia il nostro invito.

Ricordiamo che Floriana Bertelli esordisce come giornalista/fotografa nel 1983 per la rivista *Sci fondo*, mensile dedicato al solo sci nordico; collabora poi con il *Corriere dello sport*, dal 1987 al 1988, alla rivista settimanale *Special* diretta da Gianni Minà e Gianni Perrelli. È stata inviata ai mondiali di sci alpino a Schladming per Telemontecarlo; dall'88 collabora con *Paese sera*, seguendo le Olimpiadi di Seul e quelle invernali di Calgary. Il primo contratto RAI è del 1990 con TG1 sport e con il TG3, dove viene assunta nel '94 sotto la direzione di Sandro Curzi. Floriana Bertelli su *Bibenda.it* ha dedicato un articolo al Vigneto sul Castello.

Quali sono secondo te le caratteristiche di un buon giornalista?

Molto dipende dal mezzo per cui il giornalista lavora, se per la carta stampata o per la televisione, se per le news o per gli approfondimenti, sicuramente è necessario coniugare la rapidità con la capacità di sintesi senza cadere nella superficialità, fondamentale è avere fonti e notizie certe e saperle verificare, saper articolare l'argomento con rigore e farlo in tempi brevi.

Da quando e perché ti sei appassionata al vino?

Ho sempre amato il vino! La mia famiglia è originaria di Greve in Chianti, uno dei territori vitivinicoli più vocati d'Italia, e là che mio padre ci portava a trascorrere le vacanze. Il vino buono non mancava mai e direi che il mio palato si è abituato bene! Poi mi è piaciuto approfondire per avere maggiore consapevolezza. Da qualche anno sto frequentando i corsi della Fondazione Italiana Sommelier, all'Hilton di Roma, diretti da Franco Maria Ricci. Ho scoperto una passione, è una gioia conoscere i profumi, i sapori, le terre e le risorse umane. Dalla degustazione alla conoscenza del territorio, possiamo dire che il mondo del vino è un interessatore di cultura.

Negli ultimi anni la gastronomia ha preso uno spazio preponderante in televisione, come te lo spieghi? Sono tanti i motivi che si intrecciano, dal piacere del gusto al piacere dello stare insieme, dalla salute alla sensibilità ecologica, dalla consapevolezza che la cucina non è più solo un obbligo ma un'arte, una possibilità di espressione. E poi la televisione

ha contribuito la conoscenza di materie prime e prodotti della terra diversi da quelli che abitualmente si usavano nelle singole regioni di provenienza.

Quali sono i tuoi progetti futuri?

Lavoro con una squadra – diretta da Bianca Berlinguer – con cui trovo grande affiatamento, siamo cresciuti insieme, mi sento a casa qui e sono molto fiera di essere uno dei volti ufficiali del TG3, va benissimo così.

...e una trasmissione su questi temi? Fra l'altro hai iniziato come giornalista sportiva proprio come Antonella Clerici, che poi è diventata il personaggio che tutti conosciamo...

Non seguo molto le rubriche di cucina, anche perché al mattino sono al Tg. Però una trasmissione sul vino, spiritosa, intelligente e originale potrebbe interessarmi. Credo sia giusto creare degli spazi di informazione per la cultura del vino, per l'importanza anche economica che questo prodotto ha per il nostro Paese. Non conosco bene quello che è già stato fatto, ma vista la rilevanza del settore, penso sia necessario che il sistema Vino-Paese si metta assieme per avere più spazio, anche televisivo.

Appassionarsi al vino di qualità è diventato anche una questione di status, pensi che possa essere una moda passeggera?

Non credo. Penso che ci siano ancora ampi spazi di evoluzione, proprio perché il settore ha un'importanza culturale ed economica rilevante e ancora non appieno valorizzata. I corsi all'Hilton negli ultimi anni sono frequentati non da professionisti di altri ambiti che lo fanno per passione o perché è snob, ma da giovani che investono su una formazione che servirà loro per lavorare nel settore. Non sarà quindi un fenomeno passeggero, ma in crescita, anche se ci sarà molto da fare per avere spazi per quel sistema Vino-Paese che si diceva poc'anzi. In questo senso la Francia ci può insegnare qualcosa, non più nella qualità del prodotto, ma come presentare, vendere e fare rete.

Conosci bene il Salento, quali sono i suoi aspetti migliori e quali i peggiori?

Non conosco i lati negativi, ci sono? Ci sono venuta quasi sempre d'estate, per le vacanze e quindi ho un'impressione parziale. Il mare, la natura, il cibo e il vino... Per quanto riguarda i vini, il Negroamaro, il Primitivo sono sorprendenti e di grande personalità e poi sono diventata una fan del Rosato, che trovo un prodotto di grande raffinatezza. E ovviamente le bellezze artistiche e culturali, che giustamente vengono sottolineate da tutti. Il Salento con questi elementi tiene insieme l'essenza migliore dell'Italia. Proprio per questo il bellissimo progetto del Vigneto sul Castello di Copertino è il compendio di tutto questo.

Intervista a tre agitatori culturali

Squat Party. Copertino calls the planet

Fermentano! Come il buon vino della terra da dove hanno iniziato a propagarsi. Una gioiosa *guerrilla-marketing* per distribuire gratuitamente respiri di libertà, questo potrebbe essere una delle tante definizioni del fenomeno Squat Party. Ma è anche un progetto di valorizzazione territoriale (con un logo bello e accattivante), una rete di relazione tra dj, creativi, musicisti e partecipanti... che potrebbe/dovrebbe essere oggetto di studio per una tesi in scienze delle comunicazioni. Beppe Viva e Marco Erroi sono gli ideatori del progetto ai quali si è aggiunto Daniele Costantini. Fuori dagli Squat Party, **Marco Erroi**, in arte **Goldfinger**, è un raffinato sound-designer con un percorso molto sperimentale ricco di sensibilità contemporanee (si veda www.commonseries.net e varie tracce in rete, buona ricerca); **Beppe Viva** – in arte **Vivaz** – è un vulcano creativo che si moltiplica in mille iniziative, dalla moda all'editoria alla scrittura di canzoni; **Daniele Costantini** è un attento radar passionale, emozionale, organizzativo e connettivo. I primi due sono di Copertino (della incredibile schiatta di artisti, intellettuali e musicisti copertinesi; breve elenco rimanendo sul contemporaneo: Antonio Prete, filosofo; musicisti: Giuliano Sangiorgi, Andrea Mariano, Marco Bardoscia, Emanuele Raganato, Gianna Greco, Marco e Marcello Alemanno, Paolo Frassanito, Adriano Pappalardo; Francesco G. Raganato, regista; Hermes Mangialardo, illustratore,...), Daniele invece di San Pietro in Lama, un paese vicino. Durante l'intervista le voci dei tre si accavallano e si misano e così abbiamo deciso di farli "cantare" all'unisono. Ecco cosa ci hanno raccontato.

Cos'è uno Squat Party?

Non sappiamo definire esattamente lo Squat Party, ci sentivamo oppressi dal sistema-discoteca italiano e volevamo fare dei party con un discorso sociale nel senso più vero del termine: socializzazione, scambio e felicità, senza braccialetti e timbri, una festa tra amici amplificata. Era il settembre 2010 e dopo i primi eventi si è creata una macchina comunicativa spontanea, un contagio virale informativo, che continua a coinvolgere migliaia di persone con il semplice passaparola o al massimo la comunicazione via facebook. Ogni appuntamento ha un tema e le fonti d'ispirazione dalle quali attingiamo sono sempre di natura socio/culturale. È stata una cosa che ci è fiorita tra le mani, niente di programmato, da un desiderio di libertà è nato un work in progress, un percorso in divenire che ora potrà dispiegarsi con molte ramificazioni. Di sicuro vogliamo sottolineare la dimensione popolare di Squat Party. A differenza di molta pizizza d'oggi – che da fenomeno popolare caratteristico di un tipo di società e di un momento storico è diventata spesso una cosa falsa proposta ai turisti – gli Squat Party hanno un'anima pop, nel senso di cultura popolare contemporanea, con caratteristiche locali e planetarie assieme.

Vi definite più musicisti o più creativi?

Non siamo una tendenza musicale, ognuno ha le proprie caratteristiche. Marco è più musicista, Beppe più dj, Daniele cura più gli aspetti organizzativi. Ogni cosa che facciamo ha un'ideazione artigianale-creativa che ci viene dalla cultura street, noi curiamo tutto dal flyer all'ambientazione, alla scenografia visiva e sonora naturalmente. Sostanzialmente siamo degli artisti perché creiamo un evento, dalle t-shirt alla comunicazione, ma quando abbiamo iniziato è stato per il desiderio di essere liberi di far ascoltare le cose che più ci piacevano, senza i diktat dei proprietari delle discoteche che esigono questo e quello. Ci abbiamo scommesso e la partecipazione ci ha dato ragione, tanto che ora ci troviamo con

elettronici. Il gruppo di dj coinvolti – siamo ormai una decina – portano la propria sfumatura personale... Invece quando ci invitano in situazioni diverse dai nostri eventi – per esempio il *Locomotive Jazz Festival* a Lecce e il *Focara Festival* a Novoli – ci piace elaborare un progetto musicale più complesso.

Che collegamenti ci sono tra Squat Party e la cultura rave degli anni Novanta?

Ci siamo ispirati più al fenomeno americano di fine anni Ottanta che ai rave inglesi. In America gli eventi erano più da loft, più piccoli, meno eclatanti, più da festa che da evento in luoghi enormi. Anche nello spirito crediamo di essere più vicini a quell'esperienza. Una delle cose belle di questa esperienza è che chi partecipa agli squat party quando racconta ad altri dice

interviste ce n'è una a Dj War, uno dei fondatori del Sud Sound System, dove il dinamico dj sostiene la relazione (forse con qualche esagerazione personalistica) tra l'esplosione del tarantamuffin, la rinascita della pizizza, il successo turistico del Salento. È comprensibile che un veterano come Dj War rivendichi quello che ha fatto, sicuramente lui e quella scena hanno contribuito al successo del Salento, forse più di tante operazioni di marketing territoriale monetizzate da enti e istituzioni. C'è una mancanza di trasmissione delle esperienze storiche e quindi quando certi personaggi leggono o ascoltano cose "loro" sbandierate dopo vent'anni come novità è comprensibile che cerchino di fare chiarezza.

E il vostro rapporto con il territorio?

Uno degli scopi è valorizzare luoghi insoliti e inusuali dove fare feste, le case di mare, di campagna, gli oliveti... dove la gente si sente libera, perché c'è un'ambientazione libera e i partecipanti si sentono subito attori e non spettatori. È un evento fuori dagli schemi per scelta dei luoghi, modalità, tipi di musica. Importante è anche la ritualità della organizzazione e della preparazione...



Beppe Viva, Marco Erroi, Daniele Costantini

il problema opposto. Visti i grandissimi afflussi di partecipanti, per non snaturare lo spirito iniziale è necessario fermarci e riflettere su come le dimensioni influiscono sul progetto.

Qual è la vostra caratteristica musicale?

Più che un sound potremmo dire che Squat Party è uno stile, un profumo, una ricerca. Ci sono dei dischi da Squat Party, c'è una sensibilità per musiche e suoni

"noi facciamo gli squat party" e non "noi andiamo agli Squat Party". C'è immedesimazione, socializzazione, condivisione. Nel proporre gli Squat Party siamo stati noi stessi, senza forzature, con la più serena tranquillità di chi vuol fare una cosa libera dagli schemi.

A proposito di territorio, recentemente è uscito Rave new world di Tobia D'Onofrio, interessante libro sulla controcultura rave pubblicato da AgenziaX, e tra le

Cosa avete in programma?

Non ci fermiamo mai sulle cose fatte, ma pensiamo sempre a proposte future, invece di coltivare la nostra immagine e valorizzare i successi cerchiamo di creare subito nuove proposte, e forse è questo aspetto che crea contagio comunicativo e relazionale che si propaga spontaneamente. Sintonizzatevi sulle nostre frequenze: dalla telematica alla telepatia!

Dalle Università di Fresno e di Udine a Copertino

Due stage alla Cupertinum per diventare enologi e comunicatori del vino

CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935
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.cupertinum.it

CUPERTINUM DOC Il cuore del Negroamaro

Ideazione e redazione:
Marco Tibaldi, Raffaele Puce, Angela Greco, Marcello Raganato.

Hanno collaborato: Giuseppe Fiorita, Marco Strafella.

Testi: Marco Tibaldi
Foto: Raffaele Puce - www.raffaelepuce.it
(tranne le foto di Floriana Bertelli, Antonino Cannavacciuolo, Andrea Mariano e dei ragazzi dello stage)

Stampa: Altograf - Casarano (Le)

Thea Teets e **Melissa Egger** sono le studentesse della prestigiosa Università di Fresno in California (che ospita la facoltà di Enologia più importante degli USA ed è sita non lontano la Napa Valley, maggiore zona enica californiana) che hanno svolto un periodo di studio presso la Cupertinum, in collaborazione con YITour Congressi e Puglia Wine School. Per le universitarie americane, che frequentano la sezione "Comunicazione e marketing" della Facoltà, il soggiorno salentino aveva l'obiettivo di affinare la propria professionalità, applicando gli studi alla valorizzazione delle potenzialità dei vini del Salento negli Stati Uniti. Si sono particolarmente interessate al progetto del Vigneto sul Castello di Copertino, ai metodi qualitativi nella produzione dei vini, ai vitigni autoctoni salentini e in particolare al confronto tra il Primitivo pugliese e lo Zinfandel americano, cercando di individuare analogie e diversità di vini prodotti con la stessa varietà di uva, anche se chiamata con nomi differenti.

Dopo la visita delle due studentesse americane, è venuto il turno di due stagisti della Facoltà di Agraria, ramo Viticoltura ed Enologia, dell'Università di Udine. **Roberto Canestrini**, di Caserta, e **Yuri Bellaciccio**, di Gioia del Colle, hanno seguito per un mese le fasi di vendemmia e vinificazione sotto la guida dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi e accompagnati dallo staff di cantina. "Per più di un mese abbiamo vissuto a Copertino, siamo felici di questa esperienza, ci ha fatto maturare moltissimo, abbiamo applicato gli studi e conosciuto il territorio", ci racconta Roberto. "Ci mancava la pratica della vinificazione in una cantina sociale e quindi è stato significativo per noi realizzarla in una realtà storicamente importante come quella di Copertino. Non è un caso che quando abbiamo indicato la Cupertinum per lo stage ai nostri docenti, hanno accolto di buon grado la proposta perché conoscevano la storia singolare di questa cantina cooperativa", dice Yuri, che continua: "Grazie al rapporto confidenziale e disponibile del dottor Pizzolante Leuzzi siamo entrati in sintonia con il metodo lavorativo della Cantina. Abbiamo imparato a

capire i vitigni del Salento – in particolare il Negroamaro – e le sue vinificazioni in rosato e in rosso". "Abbiamo scelto l'Università di Udine per la presenza di docenti importanti, ma siamo venuti a fare esperienza al Sud perché crediamo - soprattutto se saremo capaci di migliorare il lavoro in vigna - nelle potenzialità della viticoltura e dei vini meridionali", aggiunge Roberto.

Hanno una passione fervida, questi ragazzi, lo si capisce da ogni loro parola. Ora stanno frequentando il terzo anno di studi e sottolineano l'importanza della viticoltura (sono entusiasti per le ricerche portate avanti da Marco Simonit e Pierpaolo Sirch nella razionalizzazione delle tecniche di potatura) e delle esperienze pratiche fatte nelle aziende e all'estero, sia in Europa sia negli altri continenti. "Molte persone confondono ancora la figura dell'enologo con quella del sommelier! anche per questo – dice Roberto – è importante la comunicazione e il marketing. E poi produrre un vino è raccontare una storia. Ma raccontare anche la realtà pratica, far capire quanto lavoro c'è dietro a una bottiglia di vino: conoscenza, storia, tecnica, scienza, intuizione, progetto, studio. Se il vino è arte non è sicuramente un'arte ingenua, ma un'arte che ha dietro a sé studio, ricerca e progetto. E Yuri aggiunge: "penso al rapporto arte-vino come l'arte di saper fare il vino, mettere insieme passato e presente. Tradizione e ricerca scientifica. È un concetto interessante questo del vino come prodotto che fonde assieme arte e scienza".

Sono riconoscenti ai loro professori, tanti i nomi, ne registriamo solo alcuni: Roberto Zironi, Enrico Peterlunger, Presidente e Vice-presidente del Corso di Laurea; Franco Batistuta e Emilio Celotti, presidente Associazione Nazionale Enologi e Enotecnici,

"grandi studiosi e professionisti, che coltivano la ricerca ma nello stesso tempo collaborano con importanti aziende in Italia e nel Mondo. Sono docenti che sanno trasmettere entusiasmo per le materie che insegnano, che mettono a disposizione con passione tutto il loro sapere". Le opinioni divergono sul rapporto quantità-qualità. Roberto sembra convinto che la grande qualità sia più facilmente raggiungibile in una azienda medio-piccola dove la cura è massima in ogni passaggio, dalla vigna alla vinificazione. Yuri sostiene invece che anche le aziende grandi con una programmazione mirata possono fare grande qualità. Chissà chi avrà ragione? Su una cosa sono d'accordo: "Copertino ci rimarrà nel cuore non solo per la realtà vitivinicola, ma per la bellezza del suo centro storico, la sua gente il Castello e il suo Vigneto". In bocca al lupo, ragazzi!



Massimo Nestola, Roberto Canestrini, Aldo Miccoli, Yuri Bellaciccio, Enzo Castrignanò, Enrico Castrignanò, Alessandro Castrignanò, Salvatore Prete

Andrea Mariano / Sognatore di Suoni

Intervista al tastierista e autore dei Negramaro

Andrea Mariano, copertinese, aria intellettuale e portamento che trasmettono immediatamente il rigore e l'intelligenza della sua creatività, è l'anima elettronica dei Negramaro, tastierista, arrangiatore, ma anche Remixer e Dj conosciuto anche sotto lo pseudonimo Andro. La sua biografia ci introduce a un personaggio di spessore del panorama musicale. Inizia a studiare musica all'età di sette anni appassionandosi al pianoforte e a undici anni entra al conservatorio Tito Schipa di Lecce. Coltiva la passione per la musica suonando con diversi gruppi nei club del Salento, dopo la maturità si iscrive alla facoltà di Giurisprudenza, ma nel 2000 la voglia di "vivere completamente" la musica lo porta assieme ad altri 5 amici a formare la band che noi tutti conosciamo, i Negramaro. Il resto è storia. Andrea in questi anni, calcando sia i

In effetti questa relazione è avvertibile già dalla scelta del nome del gruppo, ispirato al nostro vitigno autoctono, uno dei simboli più pregnanti di queste terre. A proposito, ti piace il vino e perché?

Il vino mi piace molto, ma non sono un intenditore, un esperto. Ascolto sempre con grande attenzione i racconti che fanno di un vino le persone preparate, perché percepisco che in un buon vino c'è sempre un sodalizio tra terra, natura e lavoro dell'uomo. Quello del vino è un mondo complesso e di grande interesse. Per esempio, girando spesso l'Italia mi sono accorto che il Rosato è poco conosciuto e sono poche le zone dove viene prodotto, questo fatto mi ha portato a considerarlo maggiormente, e in effetti è una delle eccellenze del nostro territorio.

Quali sono le tue letture preferite e cosa stai leggendo ora?

Non ho preclusioni per nessun genere letterario, ma le mie letture non le programmo, scelgo di volta in volta a seconda di cosa mi colpisce come tema, titolo o autore. Ho appena concluso il romanzo di Paolo Sorrentino, *Hanno tutti ragione*, che ho trovato veramente avvincente e sperimentale, coerente con lo stile registico dell'autore. In assenza di stimoli di nuove opere, mi piace tornare su alcuni classici o leggerne quelli che mi mancano. Tra gli autori che apprezzo posso citare Stefano Benni, per la sua vena fantastica e per le sue storie imprevedibili. Altri romanzi importanti sono stati *L'immortalità* di Milan Kundera e *La casa degli spiriti* di Isabel Allende, dove finzione, realtà e fantasia si fondono.

E per la musica, cosa stai ascoltando?

Da sempre mi piace la musica elettronica nelle sue varie sfumature, attualmente la mia attenzione è rivolta a quell'elettronica che esce fuori dagli schemi, che non rispetta i canoni della forma canzone, ma dà molta attenzione alla cura dei suoni e alla parte emotiva, come le musiche cinematografiche per il loro carattere evocativo o quelle che hanno struttura compositiva che rimanda alla musica classica. Per esempio Dardust, un ragazzo italiano che sta facendo delle musiche originali contaminando impostazione classica ed elettronica, o i Kiasmos. Oppure classici di qualche anno fa come Aphex Twin, Daft Punk, Disclosure, Duke Dumont, Four Tet, Jon Hopkins...

Il mio percorso è comunque molto articolato e mi è difficile condensarlo in poco tempo, dagli studi di musica classica (Bach e Chopin, sono i poli che più mi coinvolgono - molto diversi tra loro - struttura e razionalità l'uno, romanticismo e melodia l'altro) alla passione per l'elettronica pop degli anni '70 (Pink Floyd soprattutto) e per il progressive italiano delle Orme, della PFM, del Banco. Il prog è stato importante nella mia adolescenza forse proprio perché è un genere che fa da ponte tra classica, rock ed elettronica.

Come hai cominciato a voler fare il dj?

La mia passione per la musica elettronica inizia in parallelo con la mia storia con i Negramaro. Ho cominciato a smanettare con i primi programmi, i primi software proprio per la band, poi da lì mi si è aperto un mondo che mi ha impressionato, affascinato. Il percorso è stato lento, perché il mio mondo era nel gruppo e attingevo per portare sonorità nuove dentro la band, e piano piano assaporavo anche la purezza dei suoni. È ancora così, tutto ciò che "ruba" all'esterno lo sviluppo nei concerti, nei dischi. Questa cosa mi crea una soddisfazione personale, una fame di ricerca immensa, in un mondo che non può avere fine, c'è un'evoluzione pazzesca sempre, giorno dopo giorno.

Quali sono i tuoi progetti futuri? Con e senza i Negramaro.

Sognare! Sognare è la base del nostro lavoro creativo. Abbiamo sognato sin dall'inizio. Poi ci saranno nuovi tour e nuovi cd, ma l'importante è immaginare, sognare, creare. Non riesco a essere più preciso per quello che riguarda i Negramaro perché il nostro metodo di lavoro implica il desiderio di lasciare porte aperte a cambiamenti repentini. Dal punto di vista della mia ricerca personale, questo è un periodo molto prolifico e felice, sono stato coinvolto come sound-designer per molte produzioni musicali di giovani musicisti e di installazioni, mostre, sfilate, eventi legati alla moda, con marchi prestigiosi come Herno, Dolce&Gabbana, DiSaronno, Ciroc. La collaborazione più recente è quella con la Samsung per il primo laser-show in Italia, che si è tenuto in piazza Gae Aulenti a Milano.

palchi di piccoli club che quelli più importanti, e legando strette amicizie con personaggi importanti della scena elettronica internazionale, scopre la sua esigenza di creare electro-music. Ma progetti e passioni ascolti dalle sue parole.

Da copertinese, cosa ti colpisce maggiormente dei luoghi dove sei nato?

Abbiamo un centro storico indiscutibilmente bello, che merita di essere promosso non solo a livello turistico, ma anche come punto di riferimento per la vita sociale della città. Copertino la vedo come una grande famiglia, con pregi e difetti, ma con molte caratteristiche in comune, tanto da formare una comunità. Il legame con questa comunità noi - come Negramaro - lo abbiamo provato nel corso degli anni, abbiamo avuto sempre un sostegno e un affetto commoventi. Credo che ci siano pochi esempi analoghi al nostro, dove si può avvertire una relazione così forte tra un gruppo di artisti e il territorio da dove provengono, forse non esistono.

Perché il vino è spesso accostato alla musica e alle arti?

Il vino lo associo molto alla dimensione conviviale. Le conversazioni che si fanno con il calice in mano spesso sono punto di partenza per idee, condivisioni, conoscenze, collaborazioni e sogni. La dimensione intima può essere accompagnata da un buon bicchiere di vino, dalla riflessione e meditazione.

"Il tempo è una bottiglia di vino vuota", vuoi commentare la frase del musicista Willem Breuker?

È una frase molto intrigante ed evocativa. Per commentarla adeguatamente bisognerebbe conoscere anche la biografia dell'autore. È al tempo stesso ermetica e densa di significato. È poetica e in fondo non ha bisogno di molte spiegazioni. Il tempo è importante nella musica e - in diversa accezione - anche nella filosofia. Durante l'atto di creazione il tempo si deforma, diventa soggettivo. Il tempo mentre si crea è un tempo vissuto, consumato, pienamente. Come una bottiglia di buon vino.



Andrea Mariano

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



Premio Top Hundred / i migliori 100 vini emergenti / del Golosario al PRIMITIVO Salento Igt
Premio Golden Star della Guida ViniBuoni d'Italia Touring club al COPERTINO Doc Riserva
Premio DolcePuglia dell'Associazione Italiana Sommelier al GLYKÓS Passito Salento Igt
I Vini d'Italia L'Espresso assegnano la STELLA alla Cantina e a tutta la produzione



CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935

www.cupertinum.it