

2020, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

# Cupertinum

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935

**Raffaele Casarano: Il jazz e oltre \***

**Guy Martin: Lo chef stellato e il**

**Salento \* Barbro Guaccero: Svezia,**

**Puglia, Copertino \***

**Francesco Trono: Segnali etici \***

**Giuseppe Pizzolante Leuzzi:**

**Negroamaro e oltre \* Mons.**

**Fernando Filograna e**

**Don Giuseppe Venneri: Progetto**

**Opera Seme \* Rosario**

**Tornesello:**

**La sensibilità oltre**

**il buio \* Copertino**

**Doc Riserva:**

**Un vino un**

**territorio \***

**Raffaele Puce: Foto \***

**Spinello dei Falconi:**

**Eleganza mediterranea \* Fra'**

**Angelo Rocca: Copertino nel '500 \***

**Glykós: Il Sole in una bottiglia**



# Wine Expo Poland: Oro e Argento ai vini Cupertinum

Medaglia d'Oro al Negroamaro e al Primitivo, Medaglia d'Argento al Copertino Riserva



La Giuria Internazionale del Wine Expo Poland Awards ha premiato con la MEDAGLIA D'ORO il NEGROAMARO Salento Igt e il PRIMITIVO Salento Igt e con la Medaglia d'Argento il COPERTINO Riserva Doc della Cupertinum, storica Cantina di Copertino.

Wine Expo Poland – che si è svolta a Varsavia in ottobre è – con 2500 vini, oltre 100 espositori, seminari, degustazioni, masterclass... – la maggiore fiera di settore non solo della Polonia ma anche di buona parte dei Paesi dell'Est Europa. La Giuria – composta da esperti, giornalisti e sommelier: Julio Cesar Sobrino (Spagna), Marek Gałaj (Polonia), Katarzyna Federowicz (Polonia), Janusz Walczak (Polonia), Paulo Esteves (Portogallo), David Gamtsemidze (Georgia), Vito Mezzapelle (Italia), Paweł Grotowski (Polonia), Karolina Sitarek (Polonia), Andreas Koch (Germania), Sebastian Bazylak (Polonia), Hirotake Ikeda (Giappone), Enrico Zonin e Andrea

Raspini (Italia) – ha premiato i tre vini della Cupertinum sostenendo che questi vini *“sono espressione del territorio pugliese vocato per il negroamaro e il primitivo, e si distinguono per eleganza e armonia”*.

Sono tre premi che confermano i riconoscimenti ricevuti recentemente dalle Guide: **L'Espresso**, **SlowWine**; Vitea dei sommelier dell' AIS e dalla **Vini Buoni d'Italia** del Touring Club. Copertino. Orgoglioso il presidente **Francesco Trono**: *“Questi riconoscimenti internazionali sono una conferma del progetto qualitativo voluto dai soci e portato avanti con determinazione da tutto lo staff della Cantina”*. Anche l'enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi** è soddisfatto: *“Abbiamo vinto questi premi con due vini a base di Negroamaro e un altro con il Primitivo, i due vitigni-simbolo del Salento, mettendo in risalto la specificità del terroir, cioè della relazione tra terreno, microclima e vitigno”*.

## Il concorso per la bottiglia storica. Vince il 1968!

Tra 61 foto di bottiglie storiche arrivate per l'occasione e i 53 partecipanti al **Concorso per la bottiglia più vecchia della Cupertinum**, si sono aggiudicati il premio **Daniele Leone** e **Mirko Adamoli**. Entrambi hanno inviato la foto di una bottiglia di **Copertino Rosso del 1968**, vino premiato al Concorso Nazionale degli Enologi ed Enotecnici e dall'*Union Internationale des Oenologues*, come si può leggere nella contro etichetta.

Altre foto di bottiglie significative che hanno partecipato al concorso indetto dalla Cupertinum Cantina di Copertino, sono state quelle inviate da Michele Magno e Vincenzo Grego (Copertino Doc Riserva 1971), ancora da Daniele Leone (Rosato Cigliano 1973), da Giovanni Marciante, Giovanni Muci, Salvatore Calasso e Marcello Raganato (Copertino Doc Riserva 1975). I vincitori si sono aggiudicati una cassa con 6 botti-

glie di Copertino Doc Riserva 2010, inserito tra i Top 100 d'Italia dalla Guida L'Espresso. Gli altri partecipanti: Alessandro Pugliese, Anna Rosa Nestola, Antonella Niedrist Nobile, Antonella Quarta, Antonello Savona, Antonio De Benedittis, Aurelia Suriano, Aghirò Tendaggi, Brunella Brunesi, Daniele Trono, Elisabetta Guida, Eug Rsn, Fabiola Greco, Franca Gennaro, Pietro Conte, Fernando Mariano, Giuseppe e Enrica Greco, Lino Raganato, Lorena Marra, Marco Petito, Tiziano Tommaso Marcucci, Marilena Dell'Anna, Pina Franco, Sara Martina, Simona Greco, Sebastiano Vantaggiato, Giuseppe Strafella, Stefano Centonze, Vincenzo Greco. **Francesco Trono**, presidente della Cupertinum, è molto soddisfatto per la riuscita della bella iniziativa: *“un altro piccolo tassello che contribuisce alla valorizzazione del patrimonio storico ed enoico del territorio”*.



Giuseppe Leone e Francesco Trono



Un'azienda che ha restituito lustro alla vitivinicoltura cooperativa pugliese. Un repertorio di vini di rarissima qualità. Incredibile quanto la Cupertinum riesca a definire i suoi vini: anche quest'anno un repertorio di vini di rarissima centatura. **Guida L'Espresso**

Editoriale di Francesco Trono, presidente della Cupertinum

## Segnali etici dalla terra

“Rinnovare il lavoro in senso etico significa rinnovare tutta la società, bandendo la frode e la menzogna, che avvelenano il mercato, la convivenza civile e la vita stessa delle persone, soprattutto dei più deboli” ha detto Papa Francesco. Etico deriva dal greco antico “Ethos” e significa “comportamento”. La Cupertinum con tutti i suoi uomini e donne impronta la propria etica su valori quali: l’onestà intesa come trasparenza e lealtà sia nei confronti dei propri clienti che della struttura; il teamwork, ossia il saper lavorare con gli altri, perché lavorare assieme è più efficace; l’essere positivi; il decoro e le buone maniere; le capacità organizzative intese come programmazione delle attività; la comunicazione sul lavoro e del lavoro svolto; la cooperazione con i soci e la società civile; l’attenzione delle norme e politiche aziendali; e infine il rispetto, la voglia di imparare, il desiderio di migliorarsi. Passando dal piccolo della nostra esperienza al mondo, anche per affrontare i problemi del nostro pianeta oggi occorre avere una visione etica di sistema. È quanto ci ha sollecitato a fare Papa Francesco con la sua enciclica Laudato si’: poiché tutto è legato e tutto è in relazione, serve una visione globale, una ecologia integrale, valorizzando i legami esistenti tra la sostenibilità ambientale e l’equità sociale, e nel quadro di uno sviluppo mondiale sostenibile. Noi partiamo dalla concretezza di una realtà vitivinicola che ha ottantacinque anni e radici antichissime e vogliamo insistere sulla qualità dei prodotti e sulla valorizzazione territoriale, che passa anche dal turismo, un turismo del futuro che parta dai cittadini residenti, dalla qualità della vita, dalla capacità di essere felici, dalla cura verso la terra che abitiamo.

Vogliamo mettere insieme innovazione, responsabilità, etica, speranza. La partecipazione a **Opera Seme** lo conferma: questo progetto diocesano che vuole, come dice il Vescovo Mons. Fernando Filograna nell’intervista nelle pagine successive: “tenere assieme commercio etico, rispetto per il lavoro e il territorio, e vuole anche presentarsi come un segno di speranza per chi crede che questo sia un territorio ricco di risorse e possibilità [...] La vocazione agricola e turistica del nostro territorio, ricco di tipicità e di storia, fa da cornice al progetto. Ciò che si intende promuovere è una visione innovativa e sostenibile dell’esistente, che non trascuri – però – la memoria e l’esperienza”.

In questo momento questi intenti assumo ancora più valore. Insieme ce la faremo!



Il presidente Francesco Trono e l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi

## I Glykós vince per la quarta volta il Premio DolcePuglia

Il passito della Cupertinum che convince i sommelier dell’AIS

Ennesimo grande risultato! Il **Glykós** Passito Salento Igt della Cupertinum, il nettare frutto della selezione delle migliori uve di negroamaro della zona di Copertino, ideato e realizzato dal winemaker Giuseppe Pizzolante Leuzzi, si aggiudica per la quarta volta il Premio DolcePuglia dell’Associazione Italiana Sommelier, concorso arrivato alla sua XIII edizione. 2014, 2015, 2018 e 2019! Insomma il Glykós è diventato una sicurezza e una bandiera dell’enologia pugliese.

La premiazione di DolcePuglia si è svolta a Gioia del Colle, esattamente nella sede del 36° Stormo Caccia Aeronautica Militare, alla presenza di molte autorità istituzionali e militari e della dirigenza dell’AIS Puglia. Hanno partecipato al concorso oltre 100 etichette.

Ricordiamo che il Glykós nel 2020 è stato premiato anche dalle guide L’Espresso (che lo inserisce tra i Migliori 30 Vini Dolci d’Italia) e Vitae dell’AIS (che gli assegna 4 Viti).

**La storia.** 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. E ogni annata prodotta dal 2012 è stata una conferma!

**La carta d’identità del Glykós, Passito Salento Igt:** Vendemmia: fine settembre. Resa per ettaro: 80 q.li. Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000. Sistema di allevamento: alberello. Vinificazione: appassimento su graticci per 40 giorni, macerazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio. Gradazione alcolica: 14% vol. È prodotto con uve Negroamaro del territorio di Copertino, è un vino dal colore rosso rubino carico con riflessi granati, ha sentori di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna accompagnati da mirto e radice di liquirizia; pieno, rotondo, dolce. È un vino da meditazione e da dessert e la temperatura di servizio consigliata è di 14°.



## SlowWine premia lo Spinello dei Falconi

Il rosato della Cupertinum è una bandiera del territorio

**SlowWine 2020**, la guida ai vini di SlowFood, ha assegnato il premio “Vino Quotidiano” allo **Spinello dei Falconi Rosato Igt Salento** della Cupertinum, storica cantina di Copertino. I Vini premiati con la qualificazione “Vini Quotidiani” sono i “Vini Eccellenti sotto il profilo organolettico con un vantaggioso rapporto qualità-prezzo”. Tempo di riconoscimento. SlowFood ha inserito lo Spinello dei Falconi anche nella **Guida ai migliori 100 Rosati d’Italia**.

**Marcello Raganato**, uno dei trecento soci che conferiscono le uve alla cantina di Copertino, una considerazione su questo premio: “Si parla tanto dei problemi del nostro pianeta in questo periodo e da sempre il lavoro di SlowFood va nella direzione della preservazione

dell’ambiente. SlowWine sostiene i criteri del “buono, giusto e pulito”, con attenzione alla dimensione sociale e noi siamo felici di questo riconoscimento anche per i tanti nostri soci conferitori, la nostra forza, che in questi giorni affrontano la fatica e la gioia della vendemmia”.

Particolarmente lieto della notizia l’enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi** dichiara: “I riconoscimenti prestigiosi come questo fanno sempre piacere, sono la conferma che il lavoro di rivalorizzazione dei vini della Cantina, iniziato dieci anni fa, sta dando frutti a tutto il territorio e alla Doc Copertino. Siamo sicuri del progetto qualitativo complessivo della Cantina e crediamo che i soci della cooperativa avranno sempre maggiori soddisfazioni”.



# Barbro Guaccero e il Copertino doc in Svezia

Intervista alla geniale stilista italo-svedese che passò dalla moda ai vini



Barbro Guaccero

Quando le proponiamo l'intervista la signora Barbro Guaccero è imperativa e – pur acconsentendo – ci consiglia vivamente di centrare l'articolo non su di lei ma sull'importanza del Copertino Doc come il vino di grande qualità e successo e come apripista dei vini dell'Italia del Sud in Svezia e di conseguenza anche in altri Paesi del Nord-Europa.

“Dal 1992 al 2000 il Copertino Doc della Cupertinum è stato uno dei pochi vini del Sud Italia importato in Svezia, è grazie al suo successo che si è creata l'attenzione per gli altri vini meridionali. Il Copertino Doc ha continuato e continua ad avere molti estimatori”, ci racconta, in un italiano perfetto e ricercato.

**Come è iniziata la collaborazione con la Cantina?**

“Nel 1990, vivevo in Italia da vent'anni, lessi una guida ai vini del mondo pubblicata dal Monopolo dello Stato svedese in cui si sosteneva che i vini del Sud Italia erano poco interessanti, solo di importanza locale. La cosa mi indispettì e pur non occupandomi allora di vino mi convinsi a far conoscere ai miei connazionali la qualità di alcuni vini meridionali. Fu una vera e propria sfida.

Costituii un gruppo con alcuni produttori della Puglia, della Basilicata e della Calabria e portai i loro vini in Svezia, facendoli prima conoscere alla stampa specializzata (che in Svezia è molto competente) e poi – solo nel 1992 – riuscendo a farli assaggiare ai responsabili del Monopolo. Dissero subito di sì al Copertino Doc. E da lì inizio un proficuo commercio e successo, che continua tutt'oggi anche senza di me, essendo andata in pensione da alcuni anni”.

“Sono venuta in Italia nel 1970 come stilista di moda, con una ditta svedese di abbigliamento che aveva una fabbrica a Bari. Pensavo che mi sarei fermata per poco tempo, volevo imparare la lingua e conoscere bene la moda italiana e poi rientrare in Svezia. Poi conobbi mio marito e mi fermai qua”.

“Non ero quindi una commerciante ma ebbi una certa capacità di creare interesse intorno a un territorio. Quasi del tutto a mie spese invitai i giornalisti, facendogli conoscere la Puglia e altre regioni e ovviamente i vini prodotti in questi territori. Feci un grande lavoro con la stampa e su alcuni wine-club (Munskänkarna)

molto influenti in Svezia. Non ci furono campagne pubblicitarie ma tutto funzionò con le recensioni positive e gli articoli dedicati al Copertino Doc. Il vino convinse, ma era stato necessario che lo facessi conoscere, che lo presentassi”.

“Una figura importante in questa operazione fu Severino Garofano, che allora conduceva la Cantina come enologo. Fu lui che iniziò a produrre vini di grande qualità in Salento, non solo con la Cantina di Copertino, anche con altre aziende. Sapeva raccontare i vini e farli apprezzare. Fu di certo appoggiato anche dall'apertura mentale del presidente Mario Petito. Hanno consegnato l'eredità in buone mani”.

La signora Barbro in seguito ha fatto conoscere in Svezia anche molti vini toscani e veneti. “Ho avuto un tale successo che sono diventata molto conosciuta come ‘la regina dei vini d'Italia’ e per due volte la stampa di settore mi ha nominata personaggio dell'anno”.

**Si è innamorata della Puglia. Quali sono le cose belle e meno belle di queste terre?**

“La Puglia dal punto di vista del turismo ha molte carte importanti da giocare. L'arte, l'ambiente e ovviamente gli ottimi vini e le cucine con le loro interessanti diversità locali, le città dove la storia non è museizzata ma si può vivere. Tutto questo affascina lo straniero assieme alla gentilezza dei pugliesi, questa va accoppiata anche a una grande voglia di fare, i pugliesi sono gente che lavora molto e con fantasia. Gli aspetti più critici sono la soffocante burocrazia italiana e, per quanto riguarda la Puglia, la difficoltà a tenere pulite le campagne e a far comprendere a molti pugliesi che questo malcostume deve finire perché danneggia tutti”.

**La politica è attenta alla questione ecologica?**

“La politica dovrebbe avere più attenzione ai problemi dell'agricoltura e dell'ambiente. Non si dà il merito che l'agricoltura ha nel curare l'ambiente. Se si soffoca l'agricoltura si penalizza anche il paesaggio e l'ambiente. Se non si favorisce l'agricoltura di conseguenza molte tradizioni vengono a cadere, penso ai muretti a secco o alle viti coltivate ad alberello, che sono belle da vedere e nello stesso tempo danno uve di qualità. Un po' alla volta queste particolarità si perdono ed è una perdita di bellezza e di ricchezza per tutti”.

**Quando visitò Copertino per la prima volta?**

“Sono stata la prima volta a Copertino credo nel 1989, visitai la Cantina, il paese e naturalmente i vigneti. Mi colpì moltissimo la

Iniziativa in Cantina per raccogliere fondi in favore dell'Ascus associazione non vedenti pluri-campioni di calcio

## La sensibilità oltre il buio

di Rosario Tornesello \*

L'ultima immagine è negli alberi di ulivo, due esemplari di Cellina. Sono ai lati della porta d'ingresso, piantati in vaso e perciò facili da spostare, all'occorrenza. Nella lotta alla xylella ci si è dimenticati della buona pratica dei sofisti: Achille piè veloce, dicevano gli antichi filosofi, non prenderà mai la tartaruga. L'eroe greco corre più svelto della testuggine e le concede ampio vantaggio: lui fa dieci metri e quella solo uno; lui compie un metro e l'altra un decimetro e così all'infinito, per successioni infinitesimali. Lo asseriva Zenone, argomento datato. La cicalina sputacchina, notoriamente illetterata, salta di ulivo in ulivo perché non legge i classici: sfiancare la spargitrice di batteri spostando vasi poteva essere un'idea (considerate le altre...). Comunque, l'ultima immagine è quella. Gli ulivi. Evocativa per mille motivi, ancor più alla vigilia di Pasqua. Poi, varcata la porta, si spengono le luci, tutte, e ogni cosa scompare alla vista. Questa è una cena al buio. Ma buio buio. Buio pesto.

La cantina sociale di Copertino ospita per la quarta volta l'Ascus. Iniziativa benefica: a tavola per raccogliere fondi. Si è sociali non solo per via dei soci, ma soprattutto perché si è solidali. La loro è un'amicizia nata da pochi anni: Ascus sta per Associazione sportiva culturale salentina, quattordici persone, molti impegni, a partire dallo sport, e non poche spese cui dover far fronte. Sono ragazzi e uomini. Soprattutto, sono non vedenti. Diversamente abili sarebbe riduttivo e ingeneroso, il palmares è un tripudio di allori: dieci volte campioni d'Italia di calcio a 5 per non vedenti, più altri dieci trionfi equamente ripartiti tra Coppa Italia e Supercoppa. L'ultimo scudetto – quello della stella – due anni fa. Da allora Crema gli dà filo da torcere nella corsa tricolore. In compenso quest'anno, chiuso al secondo posto, si punta ancora al brindisi in Coppa, fase finale tra poche settimane a Siracusa. La cena è per loro. Il ricavato, per l'associazione. Ospiti ai tavoli, serviti dai componenti di Ascus (sei in sala), una cinquantina di invitati: c'è una delegazione dei Lions, il gruppo teatrale di Scena Muta (il nome non tragga in inganno), diversi amici e, presenza d'eccezione, lo stilista Pino Cordella. Qui sono i normodotati i diversamente abili, e per dirla tutta davvero molto poco abili. Impacciati. Timorosi. Frastornati. Buio in sala. Ma buio buio. Si gioca alla pari.

Primo passo, entrare in fila indiana a gruppi, destinazione la sala convegni della Cupertinum, e attenti a non inciampare. L'ingresso è la stanza di compensazione. Luce spenta: la porta che si richiude alle spalle sigilla gli ultimi spiragli di luce, segnando il gran balzo.

D'ora in poi a guidare saranno loro, luce nell'oscurità: ti accompagnano alle sedie, ti fanno accomodare, ti spiegano cosa accadrà. Quasi non li lasceresti per non perderti nel buio e non sprofondare in chissà quali abissi. La vista, ormai è chiaro, guida gli altri sensi: persa quella, i punti di riferimento saltano. Per tutti, ma non per loro: la cecità esalta altre capacità. Notevoli. Volteggiano tra i tavoli, ti sfiorano appena, ti toccano solo per darti il calice di vino. Non lo fanno per sé, lo fanno per te: potresti tappezzare l'ambiente con cocci di vetro, come dargli torto? Qualcuno abbandona la sala subito: troppo forte l'impatto. Gli altri - convinti o titubanti - si lanciano all'avventura: non si tratta solo di armeggiare con le posate, che già questo basterebbe, l'impresa è capire cosa c'è nei piatti. Olfatto e gusto risentono clamorosamente del black-out. Il tatto fa quel che può. L'udito, poi, quello è messo a dura prova: non sapendo nulla dello spazio intorno, la tendenza è ad alzare la voce per attirare l'attenzione dei commensali. Già dall'antipasto è chiaro che non è serata nel ribaltamento dei ruoli: servono carpaccio di orata, accompagnato da un calice di chardonnay, e nessuno indovina cosa sia. La memoria fruga nei ricordi, sbagliando mira: pesce spada, tonno, financo alici... All'arrivo del primo la forma dei gamberi concede al palato una tregua immediata per decifrare il risotto. Al secondo, il capocollo ubriaco inebria quanto basta per evitare svarioni. Ora arriva anche il rosso, dopo il turno del rosato: la differente temperatura è notevole indizio. Infine il dolce, il mustazzolo, con la grappa di casa: ormai è chiaro, in cucina si devono esser mossi a pietà. Grandi.

Salvatore Peluso, fondatore e per trent'anni presidente dell'Ascus, fa gli onori di sala, alternando accanto a sé il presidente della cantina Francesco Trono e l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. “Mo' be ciecu l'ecchi”, minaccia a chi non abbassa la voce. L'ironia è sempre elisir di lunga vita. Cinquantacinque anni, sposato, due figli. È in pensione dopo la lunga stagione trascorsa al centralino del palazzo di giustizia. Ha perso la vista da ragazzino. Un tragico incidente: aveva cinque anni, con due amichetti trovò per caso una granata di guerra dietro a un muretto. Il più grande di loro, poco immaginando, azionò quel residuo bellico: la deflagrazione investì tutti. Salvatore fu colpito agli occhi, all'altro saltò un braccio. Il terzo bambino, centrato in pieno dall'esplosione, morì. «I tentativi di recuperare sono stati inutili, così a dieci anni ho perso completamente la vista», racconta Salvatore. L'idea dell'Ascus è sua. Merito del pallone, una passione fin da piccolo. Il calcio a 5 parte proprio da qui, da Lecce, da lui. «All'inizio giocavamo con una palla avvolta da una busta di plastica, un espediente per seguirla con il rumore». Poi



sono arrivate le sfere con i campanellini all'interno. L'Ascus nasce nel 1985, affiliata all'Uisp, Unione italiana sport per tutti, e ora alla Federazione italiana sport per ciechi. La squadra, oltre a mieter vittorie, sforna atleti per la nazionale: prima Davide Dongiovanni e Pantaleo Bortone, adesso Massimo Cervelli, presidente da tre anni, e Mattia Persano, il portiere, l'unico giocatore vedente per compagine (nessun imbroglio, è il regolamento). Per il resto, a dirigere i movimenti degli atleti ci sono due assistenti per formazione, uno dietro la porta e l'altro a metà campo. Rischio incidenti? «Come per i normodotati». A settembre arrivano i campionati europei. Loro si allenano sui campi di San Massimiliano Kolbe. «Il nostro sogno è farci adottare dall'Unione sportiva Lecce. Costiamo poco, cinque-seimila euro l'anno». L'annuncio è servito. L'interessato leggerà.

In sala, intanto, i compagni di Salvatore finiscono il giro tra i tavoli. Sono espertissimi, ormai. Fanno cene al buio dal 1998. Toni Donno, laureato e centralista negli uffici regionali, intervista i commensali. La voce baritonale squarcia il buio e doma il brusio. Massimo Cervelli, Giuseppe Quarta, Andrea D'Agostino e Davide Dongiovanni completano la squadra. Antonio Potenza, l'allenatore dell'Ascus, vedente, dirige i lavori in cucina. Il senso della serata è oltre la solidarietà. Francesco Trono, il presidente della Cupertinum: «Se non provi alcune sensazioni non puoi apprezzare la tua e la loro vita». Da qualche stagione, in settembre, i bimbi non vedenti vengono in cantina per la vendemmia: raccolgono i grappoli, pigiano i chicchi con i piedi nei tini. Quest'anno arriveranno da tutta la Puglia. Ivan Raganato, diretto-

bellezza delle viti ad alberello, quelle molto vecchie e tenute molto alte, che purtroppo non ci sono quasi più. Mi fecero una grande impressione. Nel primo decennio utilizzai il Castello per alcune degustazioni con i giornalisti svedesi, ma era una fatica incredibile riuscire a farsi concedere gli spazi. Far assaggiare i vini in quel luogo era giusto e importante, ma i responsabili non capivano che ciò che stavo facendo era un investimento anche per il turismo, per il territorio e non solo per la Cantina”.

#### Cosa la colpisce di più del Copertino Doc?

“Il Copertino Doc esprime bene il calore del sole del Salento, è morbido, con i suoi bei profumi, innanzitutto quello di prugna secca. È un vino facile – nel senso che è molto piacevole – ma non banale, è un vino di grande tipicità. Questa credo sia stata la chiave del suo grande successo in Svezia. Mi spiace di non essere riuscita a introdurre anche il Rosato da Negroamaro, che a me piace tantissimo”.

#### Quali sono le sue passioni?

“Mi piace molto la cucina, con Catarina Hiort af Ornäs ho scritto anche un libro sulle cucine del Sud Italia, il titolo è *Det okända Syditalien*, che significa “il Sud Italia sconosciuto”, contiene anche gli abbinamenti cibo-vino. Mi piace molto leggere, soprattutto i classici, Proust e Dostoevskij sono tra i miei autori preferiti. Ora sto leggendo *L'ultimo lupo* di László Krasznahorkais. Tra gli italiani Italo Calvino è lo scrittore che ammira maggiormente. In Italia gli scrittori svedesi e nordici in genere, a iniziare dalla grande Selma Lagerlöf, sono stati ben valorizzati dalla casa editrice Iperborea”.

#### “Il tempo è una bottiglia di vino vuota”, vuole commentare questa frase del musicista Willem Breuker?

“Non mi dice molto, non mi piace! Mi dà un senso di tristezza. Preferirei concentrarmi sul vino bevuto con gli amici che sulla bottiglia vuota”.

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

“Molto bella. È l'importanza della convivialità che emerge da questo brindisi. E poi mi piace pensare che un buon vino faccia cantare il piatto. A volte rimaniamo estasiati dalla perfezione dell'abbinamento tra cibo e vino, un matrimonio d'amore, una forma di musica, un canto”.

Copertino, e non solo, deve essere molto riconoscente a questa elegante, colta e gentile signora svedese che vive a Palo del Colle. Pensiamo sia necessario un riconoscimento ufficiale, che ci auguriamo arrivi al più presto. Intanto, grazie signora Barbro Guaccerò!



re di Scena Muta: «Un'esperienza forte confrontarsi con quello che non conosciamo». Da anni lui è una delle voci narranti del progetto “Il libro parlato”. Infine Pino Cordella, che al buio lancia l'idea di una sfilata assieme: «Immaginare i volti, percepire gli spazi, indovinare i sapori. Capisci la grandezza di tante cose. Sono sensazioni che ingrandiscono il cuore».

Infine la luce. Arriva dopo oltre due ore e dà quasi fastidio prima di restituire sollievo: le pupille dilatate non riescono a filtrarla, le immagini ti piombano addosso, violente. E il buio, svanito, è già quasi un rimpianto per la riscoperta di sensi a lungo sopiti e tanto male impiegati. Per te, almeno. Perché per loro, i custodi dell'oscurità, la vita ha da tempo dimensioni multiple e ulteriori significati rispetto a noi altri, diversamente abbruttiti: ha perduto “un” senso, certo, ma non ha smarrito “il” senso. Così i due alberi di ulivo, all'apparenza ancor più illuminati a cena finita, diventano testimoni silenziosi di questa speranza. Vivere, non sopravvivere.

## Il menù e gli abbinamenti

Carpaccio di orata dell'allevamento **Reho Mare** di Gallipoli con Cigliano Chardonnay; Risotto di gamberi con Spinello dei Falconi Rosato; Capicollo ubriaco e salame al finocchio della **Mocavero salumi** di Monteroni con Negroamaro; Mustazzoli del **Forno F.lli Sabato** di Copertino con Grappa Le Viole.

\*Questo articolo viene pubblicato per gentile concessione del Nuovo Quotidiano di Puglia.

# Opera seme. Dalla terra al futuro

## Intervista al Vescovo Monsignor Fernando Filograna e a Don Giuseppe Venneri della Diocesi di Nardò-Gallipoli

Sua Eccellenza Monsignor Fernando Filograna è il vescovo della Diocesi di Nardò e Gallipoli, di cui anche Copertino fa parte, e Don Giuseppe Venneri è direttore della Caritas diocesana; li abbiamo incontrati per farci presentare un interessante progetto solidale che tiene assieme territorio, agricoltura, produzione, ecologia, turismo ed etica, a cui partecipa anche la Cupertinum.

#### Come è nato il progetto Opera Seme?

**Don Giuseppe:** Il Progetto nasce dalle sollecitazioni pastorali del nostro Vescovo Fernando per dare un impulso al coinvolgimento della Diocesi, attraverso la Caritas Diocesana, nelle relazioni tra la Chiesa, le Istituzioni, il mondo produttivo, il territorio e soprattutto i giovani. In questi anni la Chiesa Italiana ha sempre discusso e fatto proposte in merito alla formazione delle coscienze, analizzando i problemi attuali con puntuali riferimenti sociologici ma poco ha parlato di economia. Il magistero della Chiesa, con le Encicliche dei Papi, invece, ha sempre trattato temi sensibili da questo punto di vista. La Chiesa ha sempre discusso di economia come quell'insieme di leggi che regolano non il profitto ma la promozione dell'uomo attraverso lo scambio dei beni, la compartecipazione del lavoro come strumento di valorizzazione e ponendo quindi il profitto in secondo piano. È quindi una visione diametralmente opposta ai canonici sistemi economici che regolano i rapporti tra gli uomini: il capitalismo da un lato e il social-comunismo dall'altro. Il tema dell'economia, dunque, non è estraneo alla Chiesa intesa proprio come comunità dei credenti (clero e laici).

#### Cosa si propone?

**Monsignor Filograna:** Opera Seme si propone come un percorso con gli attori del territorio per dare una risposta forte rispetto ai problemi legati ad esso: disoccupazione, commercio etico, rispetto per il lavoro e il territorio, e vuole anche presentarsi come un segno di speranza per chi crede che questo sia un territorio ricco di risorse e possibilità e per i tanti giovani, ma non solo, che possiedono competenze e professionalità che inevitabilmente sono il punto di forza dal quale partire per costruire una realtà nuova, capace di incidere positivamente nel contesto socio-culturale locale. La vocazione agricola e turistica del nostro territorio, ricco di tipicità e di storia, fa da cornice al progetto. Ciò che si intende promuovere è una visione innovativa e sostenibile dell'esistente, che non tralascia – però – la memoria e l'esperienza. Partire da ciò che il territorio offre per potenziarlo e rileggerlo: la cultura agricola, che si sviluppa in particolare nei campi della viticoltura, dell'olivicoltura e dell'ortofrutta. Tutto ciò potrebbe apparire in controtendenza, viste le grandi piaghe che affliggono l'ambiente agricolo locale, che hanno avuto ripercussioni anche su tutto l'indotto. Interpretando i segni dei tempi, si riscontra un rinnovato interesse verso il mondo agricolo per cui si intende avviare un processo che, coinvolgendo la realtà cooperativistica sociale, investa gli ambiti della produzione, della vendita e della formazione nella direzione di un vero cambiamento culturale che possa avere riverbero positivo nella società tutta.

**Vogliamo avviare un'esperienza che, poggiando su fondamenta solide, esprima la concretezza di un'economia basata sul principio distributista, ossia la compartecipazione nella gestione e responsabilità sull'impresa e quindi la corresponsabilità nel raggiungimento degli obiettivi, ponendo come scopo ultimo non il profitto fine a se stesso, ma la promozione integrale dell'uomo attraverso l'esperienza del lavoro,** le varie declinazioni del progetto e i successivi sviluppi, promozione che si estende anche ai destinatari delle azioni del progetto in modo davvero sussidiario. La comunità tutta sarà attivata e coinvolta poiché si rispecchia in valori oggettivamente condivisi e orientati al bene comune: custodia del creato, promozione della dignità della persona umana, promozione del territorio e del genius loci.

#### Qual è la relazione tra cultura, enogastronomia, ecologia e turismo, ci riassumete la posizione di Opera Seme su questo nodo?

**Don Giuseppe:** Direi che cultura, enogastronomia ed ecologia sono espressioni della maturità di un popolo e della capacità di relazionarsi tra i propri membri e il contesto territoriale. La cultura rappresenta la memoria storica e condivisa, i valori fondanti e di conseguenza il cibo diventa un modo per

esprimere questi valori. La tradizione, gli usi e i costumi sono spesso sintetizzati nei piatti tipici che sono espressione anche dell'economia storica su cui si è basato il benessere e l'identità di un popolo ma anche le sue lotte per i diritti e le uguaglianze. Vorrei affermare che cultura, enogastronomia ed ecologia sono fondamenti di una relazione ad intra in una comunità. Mantenere saldi i valori culturali, enogastronomici ed ecologici fa sì che il turista viva il nostro territorio con rispetto e fascino e rappresenta dunque la capacità di una comunità di relazionarsi con il “mondo esterno”. Svendere questi valori fondanti in nome di un turismo massificato, fondato solo sul profitto, vuol dire non avere lungimiranza e fondare la relazione con il visitatore solo sulle mode che, come sappiamo, passano e lasciano spesso vuoti disastrosi.

#### Pensate che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura e dell'ambiente da parte dei politici?

**Mons. Filograna:** Notiamo un certo risveglio. Come notiamo anche una sperequazione tra le risorse destinate in alcune aree del paese e altre. Molti accordi internazionali non hanno tenuto in sufficiente considerazione le eccellenze del Sud Italia e questa è una responsabilità dei nostri politici. Tuttavia ci sembra che ci sia una maggiore attenzione e sensibilità in questo senso. Confidiamo in un maggiore pragmatismo che tenga conto del bene comune e non degli interessi di parte... o di partito.

#### Sul problema Xylella in particolare che idea vi siete fatti?

**Don Giuseppe:** Si è detto di tutto e di più. È mancata una regia politica di spessore e soprattutto che indicasse una via e se ne assumesse la responsabilità di perseguirla. Non sono un tecnico ma ho notato molta confusione e mi sono sempre chiesto, e continuo ancora a farlo, se questo disgraziato problema fosse capitato in Umbria o Toscana quale tipo di risposta ci sarebbe stata dal Governo.

#### Il Salento: quali sono gli aspetti migliori e i peggiori di questa terra?

**Mons. Filograna:** Un aspetto assolutamente positivo è il senso di comunità che ancora, nonostante tutto, persiste. Un attaccamento alle radici che non si svende in nome di questa o quella ideologia ma che fa restare saldo il fondamento dell'accoglienza e della solidarietà. Nonostante un sentimento di odio strisciante e generalizzato che pervade anche certuni. Un aspetto che mi sento di biasimare è la non educazione al rispetto delle regole: c'è tanto abbandono di rifiuti per esempio e questo sintetizza tutto. Chi inquina il territorio compie un peccato gravissimo che lede la salute e il futuro del prossimo, oltre che deturpare il creato. Quello dell'abbandono dei rifiuti è un atteggiamento diabolico perché che risiede esclusivamente nel cuore di chi compie il gesto.

#### Come vi spiegate l'alta densità di genialità e di eccellenze in campo artistico e culturale che in Salento?

**Don Giuseppe:** Il Salento è un “Meltin pot” di culture e identità. Da noi sono passati tutti: Messapi, Greci, Romani, Normanni, Svevi, Angioini, Spagnoli, Francesi, Turchi, Inglesi... abbiamo preso il meglio di ciascuno e ne abbiamo fatto un segno distintivo. A questo aggiungerei anche lo spettacolo in senso

naturalistico e architettonico che il nostro territorio offre.

#### Il vino e la vite, così come il grano e l'olivo hanno un posto importante nella simbologia e nella cultura cristiana, perché?

**Mons. Filograna:** Mi permetto di aggiungere anche l'acqua. Sono quattro, infatti, gli elementi della creazione con i quali è costruito il cosmo della cultura cristiana e che si esprime plasticamente nei Sacramenti: l'acqua, il pane di frumento, il vino e l'olio di oliva. L'acqua come elemento basilare e condizione fondamentale di ogni vita è il segno essenziale dell'atto in cui, nel Battesimo, si diventa cristiani, della nascita alla vita nuova. L'acqua è l'elemento vitale rappresenta l'accesso comune di tutti alla nuova nascita da cristiani, mentre gli altri tre elementi appartengono alla cultura dell'ambiente mediterraneo. Essi rimandano così al concreto ambiente storico in cui il cristianesimo si è sviluppato. Dio ha agito in un luogo ben determinato della terra, ha veramente fatto storia con gli uomini. Questi elementi, da una parte, sono doni del creato e, dall'altra, sono tuttavia anche indicazioni dei luoghi della storia di Dio con noi. Sono una sintesi tra creazione e storia: doni di Dio che ci collegano sempre con quei luoghi del mondo, nei quali Dio ha voluto agire con noi nel tempo della storia, diventare uno di noi.

In questi elementi c'è di nuovo una graduazione. Il **pane** rinvia alla vita quotidiana, è il dono fondamentale della vita giorno per giorno ed è rendimento di grazie. Indica anche comunione: da molti chicchi macinati, un unico pane. Il **vino** rinvia alla festa, alla squisitezza del creato, in cui, al contempo, può esprimersi in modo particolare la gioia dei redenti. Il pane e il vino, nella preghiera eucaristica durante la Messa, grazie all'azione dello Spirito Santo mediante la persona del Sacerdote diventano il Corpo e Sangue di Gesù Cristo, segno perenne della sua presenza in mezzo a noi. L'**olio dell'ulivo** ha un significato ampio. È nutrimento, è medicina, dà bellezza, allena per la lotta e dona vigore. Nel nostro nome “cristiani” è presente il mistero dell'olio. La parola “cristiani”, infatti, con cui i discepoli di Cristo vengono chiamati già all'inizio della Chiesa, deriva dalla parola “Cristo”, traduzione greca della parola “Messia”, che significa “Unto”. Essere cristiani vuol dire: provenire da Cristo, appartenere a Cristo, all'Unto di Dio, a Colui al quale Dio ha donato la regalità e il sacerdozio. Significa appartenere a Colui che Dio stesso ha unto, non con un olio materiale, ma con Colui che è rappresentato dall'olio: con il suo Santo Spirito. L'olio di oliva è così in modo del tutto particolare simbolo della compenetrazione dell'Uomo Gesù da parte dello Spirito Santo.

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

**Don Giuseppe:** In tutte le culture c'è un'espressione che accompagna il brindisi. È bello questo perché indica che la festa è sempre stata una dimensione delle relazioni dell'uomo. Si brinda sempre. Non ho mai visto due persone cominciare a bere una bevanda alcolica senza augurarsi buona salute e guardarsi negli occhi in segno di fiducia e quindi di auguri davvero sinceri. Far cantare i calici, come un coro, mi dà l'idea del volersi sentire in comunione gli uni con gli altri e che ciò che ci si bene augura valga per tutti!



Francesco Troso, Mons. Fernando Filograna, Don Giuseppe Venneri

Intervista a uno dei più importanti chef del pianeta

# Guy Martin. In viaggio tra Parigi, le Stelle e il Salento

Guy Martin è uno degli chef più famosi al mondo, lo abbiamo incontrato e intervistato in Salento, a Nardò, dove da qualche anno ha acquistato e restaurato il Palazzo Maritati e il Palazzo Muci, trasformandoli in case-vacanza con un vero progetto artistico caratterizzato da un design sobrio e contemporaneo. Il Maestro, nato a Bourg-Saint-Maurice, in Savoia, ha scalato uno ad uno i gradini dell'alta cucina, attualmente è chef e proprietario del ristorante Grand Véfour, gioiello dell'arte decorativa del XVIII secolo, uno dei ristoranti più belli al mondo, a Parigi. Dal 2011, presenta il programma televisivo *Épicerie fine*, in cui incontra produttori, allevatori e coltivatori, per scoprire l'origine dei suoi prodotti e dare i suoi consigli. Questo programma è seguito e trasmesso in molti Stati e tradotto in più lingue. Tra i suoi libri, ricordiamo: *Guy Martin, A la carte*; *Le Tour du Monde en 75 recettes*; *La Cuisine Créative*; *Les Sauces indispensables*; *L'Art de Guy Martin*; *Sensing*; *Papilles*; *Ma fiancée est carnivore* (con Serge Levaillant).

## Come definiresti la tua cucina?

È una cucina di piacere e benessere. Il rispetto per la natura, il desiderio di condividere, è per me una lingua o una forma di espressione; significa anche dire che ti amo.

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

La conoscenza del prodotto è essenziale. Conoscere l'ambiente agricolo è una risorsa importante. Sono stato fortunato ad avere nonni contadini che gestivano una piccola fattoria a 1600 metri sul livello del mare. Conosco il ritmo delle stagioni e il lavoro.

## La gastronomia ha un legame diretto con l'ecologia, l'agricoltura, l'ambiente, il territorio. La gastronomia e l'agricoltura sostenibile sono sinonimo di futuro, quali sono le tue riflessioni riguardo a questo nodo di problemi?

L'ecologia non è il tema principale, ma piuttosto le produzioni devono andare più verso una produzione eco-responsabile. Niente più disinfestazioni, né chimiche né naturali, né fuori terra, né insetticidi, nemmeno naturali, che uccidono predatori e impollinatori, tra gli altri, ma invece preservare l'ecosistema, installare predatori biologici, per il rinnovamento del ceppo, la lotta integrata e il biocontrollo. Questo significa



Guy Martin

anche scegliere le varietà coltivate con una buona resistenza alla malattia. È una filosofia di vita, di cultura che impone anche di riciclare, di recuperare, di ordinare... Significa anche scegliere fertilizzanti come i trucioli di pioppo, un albero che non viene sottoposto – come ad esempio, nel Saumurois – a trattamenti chimici. Naturalmente, è anche per evitare la plastica. È per me il futuro della cultura la grande posta in gioco degli anni a venire...per il bene dell'umanità.

## Conosci bene il Salento, quali sono secondo te i suoi aspetti migliori e quelli che si dovrebbero migliorare?

Il Salento è un posto privilegiato nel mondo in quanto è diversificato con una storia molto antica e monumenti che

sono ancora testimoni dei diversi periodi. Tanti posti sono ancora ben conservati, il mare, la terra ci danno sia i loro frutti che il riposo e la contemplazione. Il Salento deve rimanere autentico. È necessario continuare a fare informazione in questo senso... e continuare a pulire le strade, le spiagge, curare l'ambiente. Pensare al turismo di qualità che crea posti di lavoro e stabilità.

## Negli ultimi anni l'enogastronomia ha preso uno spazio preponderante in televisione e nell'informazione in generale, come te lo spieghi?

Perché questa è vita. Il mio programma televisivo lì su TV5 Monde ha 144 milioni di spettatori! Vi lascio immaginare questo potere e il desiderio che possiamo chiedere i prodotti giusti, per dare sogni. Il vino è il compagno perfetto per un pasto in quanto un pasto senza vino è un po' triste. Insieme è divertente. Un piatto senza vino è come mangiare gli spaghetti senza forchetta.

## Quali sono i vini che ti piacciono?

Domanda che necessiterebbe di un'approfondita risposta. Dipende molto da quando, con chi e a che ora...

## Quali sono le tue ricette che i critici considerano importanti?

I ravioli di foie gras, la crème foisonnée truffée, il Parmentier di coda di manzo, il piccione principe Renier, la crema brûlée ai carciofi, il latte di mandorle candite, il sorbetto alle mandorle amare.

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

No perché questa è la sua frase. A me piace dire "vivi i tuoi sogni", grazie al nostro lavoro possiamo viverli, dobbiamo solo darci i mezzi.

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

È condividere, stare insieme condividendo un momento. Bere assieme lo stesso vino è comunione e riunione. Il vino unisce. I testi sacri evocano il vino perché è molto più che il prodotto della vite trasformata dall'uomo.

Una bottiglia dove si incontrano le storie di un vino, di un territorio e di un monaco intellettuale

# Il disegno del '500 sulla nuova etichetta del Copertino Doc

Sin dalla sua fondazione la Cupertinum ha valorizzato il rapporto con la storia e cultura del territorio. Le bottiglie a Denominazione d'Origine Controllata Copertino, sia il Settantacinque che il Riserva, portano in etichetta come emblema il portale del Castello della città, mentre i vini a Igt Salento: Squarciafico e Spinello dei Falconi, sono dedicati a famiglie nobiliari vissute nel Castello. La nuova etichetta del Copertino Doc valorizza un bellissimo disegno cinquecentesco che raffigura la Copertino di allora. Il disegno è di Fra' Angelo Rocca ed è conservato nella Biblioteca Angelica di Roma, da lui stesso fondata. Il disegno fu realizzato a matita e ripassato a sanguigna su carta bianca ed è ancora 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 città. Il monaco agostiniano – studioso di grande erudizione – dedicò a Copertino anche una descrizione, che ora è custodita presso l'Archivio Generale Agostiniano di Roma. In Italia e nel mondo, pochi sono i territori vitivinicoli d'eccellenza che possono vantare una simile testimonianza storica. "È questa Terra d'ogni banda cinta d'una fertillissima campagna che gira intorno un miglio, et essendo che viene serrata poi come un teatro d'ogni intorno da olivo fertilissimo di molte miglia 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*. Si tratta di un documento molto importante per la storia del territorio. Il documento fa parte di una raccolta di *descrittioni* voluta da Fra' Angelo Rocca, quando come segretario accompagnò il Priore Generale dell'Ordine degli Agostiniani, Fra' Spirito Anguissola da Vicenza, nelle "Sacre Visite" ai conventi agostiniani del Sud Italia. Umanista, bibliotecario e vescovo, Angelo

Rocca nacque nel 1545 a Rocca Contrada oggi Arcevia in provincia di Ancona. Vesti l'abito degli Agostiniani a Camerino e si laureò poi in Teologia a Padova, dove divenne emendatore di testi, per cui fu chiamato a Roma dove lavorò presso la Tipografia Vaticana e all'edizione della Bibbia. Nominato Saggista



Questo disegno di Copertino, conservato presso la Biblioteca Angelica di Roma, fu realizzato nel 1595 dal monaco agostiniano Fra' Angelo Rocca che scrisse: "In questa terra le vigne rendono grappoli di vini perfettissimi".

## Il Copertino DOC Rosso

L'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi: "L'identificazione tra Negroamaro e Salento, tra questo vitigno e questo territorio, è indissolubile. La combinazione pedoclimatica e varietale, e quella storica e culturale, hanno creato questo legame. Le peculiarità organolettiche del Negroamaro del territorio di Copertino forse non sono avvertite dai degustatori meno esperti, ma io trovo nei rossi un'espressione aromatica – spezie e caffè tostato sono i sentori caratteristici – diversa rispetto ad altre zone del Salento. E anche la tenuta all'invecchiamento è sorprendente. Man mano che con gli anni si evolve, il Negroamaro di Copertino si ammorbidisce, acquistando in eleganza".

Il nostro Copertino Doc è prodotto con uve Negroamaro, è di colore rosso rubino con riflessi granati, ha profumo di mora e prugna e sapore elegante, caldo, morbido, con toni di pepe nero e il caratteristico piacevole amaro-gnolo del vitigno principale. Il territorio dei vigneti dei soci della Cantina presenta terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare. La vendemmia avviene a metà settembre. La resa per ettaro è di 90 quintali e i ceppi per ettaro variano da 4500 a 5000. Il sistema di allevamento è prevalentemente ad alberello. La vinificazione ha queste caratteristiche: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio. Il nostro Copertino Doc è, sin dall'istituzione della Doc Copertino (1976), un emblema della nostra Cantina. Abbinamenti con cui ben si sposa: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

## CUPERTINUM DOC Il cuore del Negroamaro

Art direction, ideazione, redazione: Avoska Iskra / Raffaele Puce  
Con la collaborazione di Giuseppe Fiorita, Marco Strafella, Gabriele De Matteis  
Foto: Raffaele Puce, www.raffaelepuce.it  
(tranne quelle: a Guy Martin a pag. 6, a Barbro Guacero nel giardino a pag. 4, a Giuseppe Leone e Francesco Trono a pag. 2)  
Grazie a: Angela Greco, Nadia Licci, Stefania Strafella, Alessandro Castrignano, Enrico Castrignano, Salvatore Prete, Aldo Miccoli, Massimo Nestola, Cosimo Longo, Antonio Greco

## CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO 1935  
Cantina sociale cooperativa di Copertino  
tel+fax 0832.947031; cantinacopertino@libero.it www.cupertinum.it

### Consiglio di Amministrazione:

Presidente: Francesco Trono; Vice-Presidente: Benedetto Accogli;  
Consiglieri: Mario Caiatta, Gianni Antonio Franco, Giovanni Muci, Augusto Nestola, Fernando Zizzari.

Enologo: Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Enoteca del Copertino, Via Martiri del Risorgimento 6, Copertino (Le)  
Orari d'apertura: 8.30-12.30; 16.00-19.30

La copertina di Cupertinum doc di quest'anno, che riprende quella dei primi numeri della rivista *Alfabeta*, è dedicata a Gianni Sassi (1938-1993), intellettuale, creativo, grafico.

La freschezza e la qualità della musica e dello stile interpretativo di Raffaele Casarano colpiscono subito Paolo Fresu, infatti il suo lirismo è riconoscibile anche quando è impegnato in ambiti musicali non jazz. L'elenco delle attività e collaborazioni del musicista salentino è ormai sterminato, cerchiamo di riassumerlo velocemente. Nato nel 1981, Raffaele Casarano si avvicina alla musica, al jazz e al sassofono all'età di sette anni. Intraprende gli studi con Fabio Sammarco, presso il Conservatorio di Bari e si diploma in sassofono nel luglio 2004 al Conservatorio di Lecce. Frequenta successivamente master class con Dave Liebman, Maurizio Giammarco e molti altri. Ha collaborato e inciso tra gli altri con: Sting, Buena Vista Social Club, Paolo Fresu, Noa, Giuliano Sangiorgi e i Negroamaro, Fiorella Mannoia, Ada Montellanico, Yuri Goulbev, Tino Tracanna, Maurizio Giammarco, Roberto Ottaviano, Fabrizio Bosso, Lorenzo Tucci, Attilio Zanchi, Roy Paci, Mario Rosini, Moni Ovadia, Sud Sound System, ma anche con scrittori come Livio Romano e Aldo Nove. Nel settembre 2004 ha fondato il progetto **Locomotive Jazz Festival**. Come musicista si è esibito in molti festival e teatri internazionali: Montreaux, Brussels, Arena di Verona, Seoul Festival, Olympia di Parigi, La Notte Della Taranta, Umbria Jazz, Umbria Jazz winter, Biennale di Venezia, Time in Jazz (Berchidda), Auditorium Parco Della Musica (Roma), Non Sole Jazz (Cles) e molti altri. Per il progetto "Raffaele Casarano & Locomotive", incide nel novembre 2005 il primo disco, "Legend", per Dodicilune Records, che vede la partecipazione dell'Orchestra Del Conservatorio Tito Schipa; mentre è del 2008 "Replay" (Emarcy-Universal), secondo disco del quartetto. Entrambi i lavori vedono Paolo Fresu ospite del gruppo. Nel 2010 partecipa come sax solista all'interno delle musiche composte dal cantante dei Negroamaro, Giuliano Sangiorgi, per "Koltès", lo spettacolo dell'attore Claudio Santamaria. Nello stesso anno incide "Argento", per la Tuk, l'etichetta di Paolo Fresu. Nel 2011 e nel 2012 continua la serie di fortunate collaborazioni con Giuliano Sangiorgi che chiama spesso Raffaele ad esibirsi in forma di duo anche durante diverse date dei tour Negroamaro. Il 2013 è l'anno della maturità: lavora in diverse date del tour internazionale della formazione di Manu Katchée, pubblica "Noé", il nuovo disco del suo Locomotive Quartet. Nel 2015, sempre per Tuk pubblica "Medina" il suo ultimo disco realizzato con l'Orchestra della Provincia di Lecce Tito Schipa e con la partecipazione di Erik Honoré. Del 2018 è invece "Oltremare" con Simone Eleuteri Danno (*voice on tracks #5 and #7*), Eric Legnini (*piano, fender rhodes, organ, moog*), Lars Danielsson (*acoustic bass and cello*), Manu Katche (*drums*).

**Come ti spieghi l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?**  
Credo dipenda molto dal fatto che, per collo-

# Raffaele Casarano. Il jazz e oltre

Progetti e pensieri dell'eccentrico musicista salentino



Raffaele Casarano

cazione geografica, siamo stati da sempre terra di passaggio e ogni popolo che qui ha messo piede ha lasciato traccia della sua cultura, questo ci rende ricchi di potenzialità creative.

**Conosci bene questa terra, quali sono i suoi aspetti migliori e i peggiori?**

È una terra fantastica e maledetta. Aspetti migliori sono sicuramente il clima e la natura intorno, che si manifesta in tutta la sua bellezza in tantissimi posti ad alto potenziale turistico. Il peggiore, forse, una latente tendenza al fatalismo che ancora regna inesorabile. Ma nel complesso è una terra meravigliosa sulla quale io ho scommesso e continuo a scommetterci, ancora.

**Pensi che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura da parte dei politici?**

Non so se sia sufficiente o meno, so solo che i monumentali alberi d'ulivo che hanno dato il "pane" a intere generazioni di salentini ora sono lì, abbandonati, in un silenzio spettrale come i loro rami secchi.

Di contro però, a proposito di creatività, nel privato sono emerse delle aziende agricole d'eccellenza di cui siamo fieri, anche se i problemi sono tanti anche per loro.

**Sul problema Xylella in particolare che idea ti sei fatto?**

Come al solito a ogni problema è legata la confusione, ognuno vede le cose dal suo punto di vista, io so solo che a costeggiare questi latifondi, che sono dei cimiteri di alberi d'ulivo sveltanti contro l'azzurro del cielo, con le foglie incenerite, ti si stringe il cuore. Vorrei tanto che finalmente ci fosse una volontà politica che ponesse fine a questo scempio.

**Ti interessa il "pianeta" vino? Hai delle preferenze?**

A proposito di pianeta... il nostro Pianeta, si ritrova, si abbraccia attorno a un buon bicchiere di vino. È anche questo un linguaggio universale. Credo sia una delle cose più affascinanti che l'uomo abbia inventato. Adoro i rossi e i rosati freschi.

**Come definiresti la tua musica?**

Una Musica "corale" che nasce "per" e "con" gli altri. Fin dal mio primo disco ho sempre coinvolto quanti più amici musicisti possibile perché non ho mai pensato che la 'mia Musica' dovesse essere solo mia.

**Quali sono i tuoi progetti attuali e cosa hai in cantiere per il futuro?**

È in uscita un nuovo disco dedicato a Merce-

des Sosa, cantante argentina, simbolo della sua terra e della lotta per la pace e i diritti civili contro la dittatura. Una voce incantevole. In cantiere invece c'è la lavorazione del mio nuovo disco che sarà sicuramente un nuovo viaggio nel Mediterraneo e nella musica jazz, nella mia Musica.

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

Credo sia una bellissima frase. Una bottiglia di vino vuota è riempita di tanti buoni propositi che ci hanno dato un motivo per brindare, e poi il vuoto non esiste perché l'aria ne prende il posto, l'aria che è come la vita che continuamente cambia, proprio come il tempo che ci passa tra le dita, ogni secondo, scorrendo fluido... proprio come un buon bicchiere di vino.

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

Ogni cosa produce dei suoni, basta restare pochi secondi in silenzio per capire che, addirittura, anche il silenzio è suono, ma la sonorità dei calici ricolmi di vino generatore di risate e di allegria è senza dubbio una delle poche gioie della vita. Quindi evviva il canto, evviva i calici!

**"I Vini della Cupertinum sono espressione della tipicità del territorio e si caratterizzano per il buon rapporto tra la qualità e il prezzo". SlowWine, SlowFood**  
**"Alta qualità di tutta la gamma dei vini: ampia e ben curata... ha come punte avanzate le etichette che declinano il negroamaro".**  
**Vitae, Associazione Italiana Sommelier**

**"Cupertino Rosso Riserva: 92 punti. Rubino intenso. Aromi e sapori generosi e ben focalizzati di frutta rossa, goudron, liquirizia e sottobosco. Vanta un meraviglioso equilibrio acido-frutta-tannino, con un finale lungo, liscio e fresco. Un vino da urlo e un acquisto eccezionale per il prezzo". Ian D'Agata su Vinous**



# I Vini Cupertinum tra le Stelle

Le sorprese del Glykós e le conferme delle altre etichette sulle Guide 2020

Sorprese per il Glykós e conferme per le altre storiche etichette, così si potrebbe riassumere il bottino di premi ricevuti quest'anno dalle Guide ai vini 2020, appena uscite in libreria. In rapida successione ecco i principali riconoscimenti ai vini della Cupertinum, storica cantina di Copertino:

Il **Glykós** premiato dalla guida **L'Espresso** con **4 Bottiglie** viene inserito tra i 30 Migliori Passiti d'Italia. La guida mette in evidenza tutte le etichette: "anche quest'anno un repertorio di vini di rarissima centratura" e la Cupertinum viene così definita: "un'azienda che ha restituito lustro alla vitivinicoltura cooperativa pugliese".

Il **Glykós** premiato da **Vitae**, la guida dei Sommelier dell'AIS, che ottiene il massimo riconoscimento delle **Quattro Viti**. Il Glykós ha vinto l'ultima edizione del Premio DolcePuglia dell'AIS, è la quarta volta che si porta a casa questo premio. La Guida dell'AIS evidenzia anche la novità del Primitivo Salento Igt assegnandogli Tre Viti.

L'edizione 2020 della guida **SlowWine** di SlowFood premia lo **Spinello dei Falconi**, rosato della Cupertinum assegnandogli il premio "Vino Quotidiano". I Vini premiati con questa qualificazione sono i "Vini Eccellenti sotto il profilo organolettico con un vantaggioso rapporto qualità-prezzo". La guida di SlowFood sottolinea l'importanza storica della Cupertinum e il livello qualitativo delle sue etichette.

Per la Guida **Vinibuoni d'Italia** del Touring Club il **Copertino Doc Riserva** è "Vino da non perdere".

Per **I Vini di Veronelli** meritano 2 Stelle: il **Glykós**, il **Copertino Doc**, lo **Squarciafico Rosato** e lo **Spinello dei Falconi**.

Per **Bibenda** della Fondazione Italiana Sommelier i vini della Cupertinum "soddisfano per eleganza e territorialità" e assegna Quattro Grappoli a Copertino Doc, Glykós, Negroamaro e Primitivo.

Il **Golosario** la guida di Paolo Masobrio assegna la Corona al Primitivo e segnala come Vino Top il Copertino Riserva.

È nella **Top 100 di WineMag** il **Copertino Doc Riserva**:  
"Bel colore, brillante."

Bel naso, elegante. Non ultimo: gran rapporto qualità prezzo, tra i migliori in assoluto nel panorama enologico italiano. Il vero fiore all'occhiello di Cupertinum".

Infine, ricordiamo che al **Wine Expo Poland** la Cupertinum ha ricevuto la Medaglia d'oro per il **Negroamaro Salento Igt** e il **Primitivo Salento Igt** e con la Medaglia d'Argento per il **Copertino Riserva Doc**. La Giuria: i vini della cantina di Copertino "sono espressione del territorio pugliese vocato per il negroamaro e il primitivo, e si distinguono per eleganza e armonia".

## Decanter e Ian D'Agata premiano il Riserva Copertino Doc

Nuove affermazioni internazionali per la Cupertinum

**Decanter premia il Copertino Doc Riserva con la Medaglia d'Argento e 90 punti e Ian D'Agata rilancia su Vinous assegnando 92 punti alla storica etichetta della Cupertinum!**

Decanter e Vinous sono tra le più importanti riviste del mondo del vino. Già nel 2018 la Cupertinum aveva ricevuto dal Concorso Internazionale di Decanter una Medaglia di Bronzo e due Attestati, per il Negroamaro, lo Spinello dei Falconi Rosato e il Primitivo.

Decanter, mensile di cultura del vino in lingua inglese, distribuito in 90 Paesi, organizza ogni anno i **Decanter World Wine Awards**, il più importante e partecipato premio enologico internazionale.

**Ian D'Agata** – uno dei massimi critici internazionali – su **Vinous** così descrive il Copertino Rosso Riserva: "Rosso rubino intenso. Aromi e sapori generosi e ben focalizzati di frutta rossa, goudron, liquirizia e sottobosco. Vanta un meraviglioso equilibrio acido-frutta-tannino, con un finale lungo, liscio e fresco. Un vino da urlo e un acquisto eccezionale per il prezzo" = 92/100, punteggio stellare! L'enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi** e il presidente **Francesco Trono** condividono questa soddisfazione con i soci: "grazie a questi premi si contribuirà a valorizzare non solo questi vini ma anche il territorio e le sue ricchezze turistiche e culturali".

Ricordiamo che i vini della Cupertinum sono apprezzati dai critici inglesi da oltre mezzo secolo. **Hugh Johnson** grande vecchio della critica enoica, l'autore contemporaneo che più di ogni altro ha contribuito alla letteratura del vino, già negli anni '80, per il Concorso del *Sunday Times*, premiò due vini della Cantina di Copertino: il Rosato e il Copertino Doc. Su Decanter,

**Simon Woolf** così si è espresso: "la Cupertinum, una delle più antiche e grandi cooperative del Salento, dà un esempio brillante con il suo Copertino Riserva: veramente delizioso".



# CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935

www.cupertinum.it