

2021, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

cupertinum doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935

Beatrice Rana

Vittorio Prato

Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Il Vigneto sul Castello

Gianni Ippoliti

Jens Priewe

Ulrich Sautter

Pietro Copani

Francesco Trono

Glykós!





Intervista a Pietro Copani, Direttore del Castello di Copertino

Pietro Copani, architetto presso il Ministero della Cultura, dal 2019 dirige il Castello di Copertino. Si occupa di restauro di beni culturali (tra gli altri, le chiese del SS. Crocifisso a Galatone e di S. Antonio a Minervino di Lecce) e di progetti di allestimenti espositivi; tra questi ultimi, al Castello di Copertino, le mostre *Under pressure: Baldo Diodato per Copertino* (2019), *Pietro Guida: Piazza d'Italia* (2020) e l'allestimento in occasione del quarantennale della morte di Ezechiele Leandro *"Io compravo ferro vecchio e per ferro vecchio mi trattavano"* (2021), sempre al Castello di Copertino. Lo incontriamo per conoscere i suoi programmi e farci raccontare alcuni aspetti storici interessanti del Castello e del progetto del Vigneto.

Qual è il particolare artistico e storico che l'ha colpita di più del Castello e che presenta ai visitatori con maggiore emozione?

Non è facile scegliere perché il Castello è uno scrigno che racchiude tante cose interessanti. La storia di questo Castello non è stata raccontata sempre in modo appropriato, citando e analizzando fonti certe. È stato anche dato credito a leggende e fonti discutibili, tant'è vero che ancora oggi ci è richiesto di raccontare del tunnel che collegherebbe il Castello alla Torre di Leverano, che non è documentato. La cosa che mi fa più piacere è vedere negli occhi dei visitatori lo stupore che manifestano entrando nella corte del Castello, perché è una corte a suo modo domestica, anche se di dimensioni monumentali, perché forse già alla fine del Cinquecento, da poco conclusa la costruzione delle mura, i proprietari si resero conto che il Castello non sarebbe più servito come fortificazione e fu destinato a residenza nobiliare e con caratteristiche ed elementi di un palazzo, come il parapetto diamantato che allude a quello di Palazzo Diamanti a Ferrara, il porticato elegante, il loggiato. È evidente questa trasformazione da castello a palazzo incide sullo sguardo del visitatore che coglie questa dimensione, i particolari, e ne rimane affascinato.

Ha anche un fascino metafisico, ricorda le piazze italiane dipinte da De Chirico, pur realizzate cinque secoli dopo?

Sì, e non è un caso che la fortunata mostra dedicata a Pietro Guida, realizzata nell'estate 2020, aveva per titolo *"Piazza d'Italia"* ed aveva una connotazione metafisica. In effetti, nella corte, la dimensione della piazza è ben presente, anche nella varietà dei suoi micro-luoghi: i loggiati, i terrazzi, le scale, l'entrata della cappella. E non è un caso che fino agli anni Cinquanta del Novecento - quando i conti non ci abitavano più e prima che lo Stato acquisisse il Castello - nella corte si affacciavano un forno e una falegnameria, nei locali dove ora ci sono gli uffici abitavano delle famiglie (che stendevano ad asciugare i panni sulle terrazze e si sedevano sull'uscio come era uso fare nelle piazze, come ci raccontano le fotografie di quegli anni), in altri locali venivano ospitate altre attività, tra cui un pastificio e una cantina vinicola.

Il fascino metafisico del Castello

Quali altre caratteristiche ha il Castello di Copertino?

È una fortezza inespugnabile, ma è una fortezza costruita da un "principe" rinascimentale. Alfonso Castriota era per queste terre l'equivalente di Federico da Montefeltro per Urbino, perché era un valente guerriero al soldo del re di Napoli, e nelle sculture e negli stemmi mette in bella evidenza i cannoni (allora la tecnologia bellica più avanzata), l'armatura, gli stendardi sottratti al nemico in battaglia, il leone domato, eccetera. È quindi un guerriero potente ma è anche un colto mecenate in grado di commissionare un'opera raffinatissima come il portale del Castello. Il portale, dove si concentrano gran parte degli elementi decorativi di questo luogo, è un'operazione culturale di altissima eleganza, perché contiene elementi artistici vari, come: lo stile durazzesco del riquadro; il recupero dell'antico, tipico del Rinascimento, nei medaglioni con le teste di profilo che richiamano la numismatica romana; lo stile dell'epoca presente nel linguaggio artistico-tecnico che è quello del Cinquecento. Il livello di raffinatezza nei dettagli delle arpie è sbalorditivo, vediamo la testa di drago con cui finisce la coda dell'arpia, il fiore che esce dalla bocca. Poi ci sono gli elementi aggiunti cento o duecento anni dopo (non lo sappiamo esattamente) in stile Barocco, che però non raggiungono la raffinatezza del dettaglio. In questo portale c'è tutto: il contemporaneo, il "modernariato" consapevole, il recupero dell'antico, i riferimenti mitologici, c'è tutto quello che doveva essere trasmesso al visitatore. È stato attribuito a Francesco Bellotto, ma la maggior parte degli studiosi preferisce non attribuirlo mancando elementi certi.

Quali programmi ha per il Castello?

Il Ministero della Cultura - come tutta l'amministrazione pubblica in questo momento storico - non ha molte risorse economiche e quindi non sempre si riesce a programmare come si vorrebbe. Tuttavia ci siamo posti un obiettivo a lungo termine (che non sarà nei miei orizzonti visto che ho un incarico di tre anni), cioè quello del cinquecentesimo anniversario della costruzione del Castello che cadrà nel 2040. L'obiettivo è quello di completare le manutenzioni perché il Castello arrivi a quell'importante appuntamento nelle migliori condizioni possibili. Vorrei che per la fine del mio mandato questo Castello acquisisse una nuova identità, quella di un vero e proprio museo. Ad oggi il Castello non ha una vera e propria collezione artistica, ma la sua vocazione ad ospitare opere ed eventi legati all'arte contemporanea è la strada che abbiamo



Potatura del Vigneto sul Castello: Francesco Trono, Floriana Bertelli, Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Pietro Copani

tracciato per questo luogo, sperando di riuscire presto a costruire una collezione *in-progress*, iniziata con la donazione del *Camminamento su alluminio* di Baldo Diodato. Negli ultimi anni abbiamo riallacciato i rapporti col territorio e organizzato eventi espositivi che, nonostante la pandemia, ci hanno permesso di ottenere risultati di visite e introiti superiori al recente passato, pur rimanendo chiusi per sei mesi nel 2020. Dobbiamo investire sull'offerta culturale di quello che deve essere un museo e dobbiamo mantenere l'altra vocazione, quella di ospitare eventi, che abbiano comunque delle sintonie culturali con questo luogo. Il Castello ha le caratteristiche per ospitare mostre di arte contemporanea. Oggi si può visitare un omaggio a due grandi artisti di questa terra: la Cappella di San Marco, affrescata nel '500 da Gianserio Straffella, ospita infatti due sculture di Ezechiele Leandro, artista salentino di cui quest'anno cade il quarantennale della morte.

Gli alveari, la colombaia, i giardini e gli orti. Il Castello ha sempre avuto una vocazione "georgica" o "georgofila", legata all'agricoltura e al territorio...

Dopo che il pericolo di invasioni da parte dei saraceni è venuto meno, il Castello è stato utilizzato quasi come una grande casa a corte, che lentamente ha adattato le sue funzioni. Tant'è vero che sugli spalti, dove oggi c'è il vigneto, c'è un muretto a secco che li delimita. Nel Castello "gemello" di quello di Copertino, a Barletta, costruito su disegno dello stesso architetto - Evangelista Menga - possiamo notare che le mura sono completate da una merlatura e non dai muretti a secco. Questo ci induce a pensare che il

nostro castello non fu mai ultimato, e che i suoi camminamenti sono stati destinati a terreno coltivabile poco dopo la sua ultimazione.

Ci sono particolari artistici che rimandano alla cultura del vino?

Credo di no, ma c'è molto di più! C'è il "sudore" dei vignaioli che impregna il Castello, infatti già dal Cinquecento all'interno del Castello si produceva vino. Nella grande galleria, sottostante a quella maggiore, si trovavano i *fermentini*, in uno spazio che fu ricavato appositamente allo scopo di produrre e conservare il vino. Si possono ancora osservare gli spazi che ospitavano venti silos di muratura rivestiti con cocciopesto. I silos verranno in seguito trasformati in quaranta vasche, che saranno utilizzate fino agli anni Cinquanta e distrutte negli anni Sessanta, come ci testimoniano le foto dell'epoca. Dall'utilizzo del Castello come cantina probabilmente derivavano i maggiori introiti del Conte, e ciò dimostra anche la vocazione enoica che già all'epoca aveva il territorio. La capienza delle cisterne era enorme: verosimilmente il vino veniva venduto e trasportato in varie regioni del Mediterraneo. Quindi il recente impianto del vigneto sul Castello è perfettamente inquadrato e compatibile con la storia di questo luogo. Questo è un bel messaggio di forza e speranza, in un momento di crisi (che ricordiamolo continua dal 2008 ed è amplificata dalla pandemia) per un territorio dove la terra è sempre stata importante simbolicamente e materialmente. Si potrebbe dire che è un incontro naturale quello tra il Castello, con la sua storia e cultura, il territorio, il vino, il turismo, il futuro.

Un circuito virtuoso territoriale e planetario tra produzione di qualità, cultura, turismo, questo è in sostanza il **Vigneto sul Castello**. È un progetto nato nel 2013 dalla collaborazione tra la Cupertinum Cantina di Copertino, la Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Lecce, Brindisi e Taranto e la Direzione del Castello di Copertino. A febbraio si è svolta la Potatura del Vigneto sul Castello, evento simbolico e augurale di palingenesi. La madrina è stata **Floriana Bertelli**, giornalista RAI, che ha potato i primi ceppi, assieme al professore **Pietro Copani**, direttore del Castello, all'enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi** e **Francesco Trono**, presidente della Cupertinum.

La potatura si è caricata di un forte significato simbolico di speranza anche per il superamento della pandemia. Abbiamo chiesto ai partecipanti una dichiarazione sull'importanza di questo progetto. **Floriana Bertelli**: "È un'idea di grandissimo interesse, che seguo da tanti anni come giornalista e come sommelier. Tutti quelli a cui racconto del Vigneto sul Castello rimangono affascinati. In un primo momento magari qualcuno è dubbioso perché pensa possa essere una trovata pubblicitaria, dubbio che si scioglie quando si motiva il progetto con riferimenti storici, culturali e culturali. La Direzione del Castello e la Soprintendenza si sono dimostrati attenti e intelligenti e meritano un grande plauso per aver capito le molte valenze dell'attuazione di questa idea, non ultima quella turistica".

Pietro Copani: "Questo progetto per noi è molto significativo perché nel Castello per tanti secoli è stato prodotto vino in grandi quantità e quindi recuperare questa funzione del Castello è un modo per ripercorrere la storia che questa fortificazione ha avuto. Inoltre è importante ricordare gli aspetti di potenziamento sinergico della cultura, dell'arte e di tutte le ricchezze del territorio che questa realizzazione mette in moto".

Ripercorriamo la storia e i prossimi passi di un'iniziativa unica al mondo

Il vino del Vigneto sul Castello di Copertino

Giuseppe Pizzolante Leuzzi, aggiunge considerazioni storiche e culturali: "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 è da annoverarsi fra le più imponenti strutture difensive vicereali - erano utilizzate come giardini pensili e coltivate. Il vigneto, posto sui bastioni, è stato impiantato nell'aprile del 2014 con sistema di allevamento ad alberello pugliese e disposizione dei filari a quinquone. La cultivar è il Negroamaro Cannellino, vitigno riscoperto durante gli anni '90, quando la Camera di Commercio di Lecce patrocinò una ricerca diretta da Antonio Calò e Angelo Costacurta, a cui collaborammo Mario Petito ed io. Si constatò che si trattava di un genotipo distinto dal Negroamaro, anche se aveva caratteristiche analoghe, per molti aspetti migliori, tanto che nel 2000 è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà come vitigno autonomo 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".

La potatura è stata anche un rito di passaggio in attesa della vendemmia (in questa annata o nella prossima, dipenderà dall'esito della stagione) che permetterà di produrre il primo raccolto per produrre il **Vino del Castello**. Il Vino fatto 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**, e aggiunge: "Il nuovo direttore Pietro Copani ha confermato la valenza del progetto, unico e originale, che non ha precedenti né in Italia né all'estero. Il **Vigneto sul Castello** infatti 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. La Cupertinum, nata nel 1935, da sempre si impegna per il territorio, la qualità e 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. Cultura e coltura hanno la stessa radice etimologica, su questa connessione che dobbiamo lavorare per dare risalto la nostra città, il territorio, i produttori e i prodotti di qualità".

Le novità scoppiettanti della Cupertinum

Intervista all'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo della Cupertinum, è molto stimato per le sue ricerche e riflessioni sul Negroamaro e sui suoi varietali, la conoscenza dei territori e le caratteristiche delle varie zone salentine, l'influenza dell'Adriatico e dello Ionio sulle colture. Anche quest'anno lo incontriamo per farci raccontare le novità e il lavoro svolto con la Cantina, iniziato nel gennaio del 2010.

Come riassumerebbe il lavoro fatto fino ad oggi?

Quando si assume l'incarico della conduzione enologica di una Cantina importante, fondata nel 1935, bisogna fare necessariamente i conti con la storia, con il suo patrimonio, non è possibile fare tabula rasa. Ma nel corso di questi nove anni abbiamo introdotto nuove etichette come il Bianco e il Rosato **Squarciafico**, il **Settantacinque**, il **Primitivo**, la grappa **Le Viole**, da vinacce di uve Negroamaro della zona Copertino doc, e inventato il **Glykós**, primo passito da Negroamaro in purezza, che tanto successo sta continuando ad avere dal 2012, anno della prima vinificazione. Ma abbiamo anche valorizzato il rosato **Spinello dei Falconi**, che miete consensi entusiasti. Per i vini rossi a base di uve Negroamaro ho scelto di puntare sulla freschezza per il **Negroamaro** Igt Salento,

mentre di tenermi nel solco della tradizione per i tre a denominazione d'origine controllata Copertino: **Settantacinque**, **Riserva** e **Copertino**, pur diversificando le annate e la tipologia di elevazione: solo acciaio e cemento vetrificato oppure con dei tagli di passaggi in barrique. Tra qualche mese presenteremo una grande novità. Top secret per ora!

Qual è il rapporto tra il Negroamaro e il terroir?

L'identificazione tra Negroamaro e Salento, tra vitigno e territorio, è indissolubile. La combinazione pedoclimatica e varietale, e quella storica e culturale, hanno creato questa indissolubilità. Le peculiarità organolettiche dei 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.

Quali saranno gli sviluppi dei prossimi anni?

Che sia necessario fare i conti con dei gusti mutevoli è fuori discussione. Alcuni mercati

esteri, come gli USA e i Paesi Scandinavi, cercano vini tradizionali, mentre i Paesi dell'Est e del centro Europa vogliono vini più moderni, come si fa a non tenerne conto? Per esempio per quanto riguarda il Rosato: da almeno cinque anni abbiamo capito che deve essere più morbido, un aspetto da tenere in considerazione. È una questione di gusto, non di snaturare o meno un vino. Un vino piace o non piace. Invece insisto molto sulla conservazione del colore del rosato da Negroamaro. Un rosato del Salento non può essere il rosa pallido dei rosati provenzali, ma deve avere quel colore intenso quasi fragola, che ben conosciamo, dobbiamo esserne orgogliosi. Con contatti limitati di bucce e mosto si ottiene un colore importante, le sei sette ore tradizionali di macerazione credo debbano essere mantenute per valorizzare la peculiarità del rosato da Negroamaro del Salento. Poi, se il mercato lo richiede, un produttore – che deve fare i conti con la conduzione dell'azienda – può fare anche un rosato diverso, dando però predominanza e maggior attenzione a quello con il colore tipico.

Nelle guide 2021 i vini della Cupertinum hanno confermato ottime valutazioni, in particolare: il rosato Spinello dei Falconi è

stato premiato da SlowWine. A DolcePuglia, i sommelier dell'AIS per la quinta volta hanno premiato il Glykós. Wine Spectator e Vinous hanno esaltato il Copertino Riserva con 92 punti; mentre il concorso della rivista Decanter ha premiato il Negroamaro. Simon Woolf, su Decanter, ha scritto che il Copertino Riserva è "veramente delizioso". È soddisfatto del suo lavoro di declinazione del Negroamaro?

Non sono mai soddisfatto completamente perché mi viene il dubbio che potrei fare meglio. Sono soddisfatto di aver capito, studiato e lavorato un vitigno importante come il Negroamaro, questo sì. Sono convinto che sia possibile migliorare ancora. Abbiamo ottenuto risultati molto soddisfacenti, è stato un lavoro lungo e certosino. Abbiamo lavorato il solco tracciato in questi anni. È stato necessario far comprendere a una fetta di mercato che i vini della Cantina sono di grande qualità, purtroppo c'erano dei luoghi comuni duri da estirpare che volevano i vini delle cooperative sinonimo di bassa qualità. Ci siamo impegnati sia sul piano qualitativo sia su quello comunicativo per interrompere questo pensiero. Ci siamo in buona parte riusciti, è d'obbligo continuare questo sentiero fatto di conferme e sperimentazioni, di storia e futuro.

Editoriale

Covid-19. Agricoltura e ambiente: spunti per riflettere

Tra nuove sfide e incertezze, il punto centrale è la (ri)scoperta dell'importante e fondamentale ruolo del settore primario, ossia dei lavori legati alla terra

di Francesco Trono, presidente della Cupertinum

Covid-19 e agricoltura: due mondi che improvvisamente sono venuti in contatto e che ci hanno fatto scoprire - o riscoprire - alcuni aspetti che, da cittadini, consumatori o imprenditori agricoli, magari avevamo sottovalutato o, semplicemente, dimenticato. L'agricoltura ha rivelato il proprio ruolo fondamentale, che è quello di produrre cibo. Con il mondo in lockdown, costretto alla segregazione e al fermo produttivo, nei campi gli agricoltori ci sono andati comunque.

Quello che sembra essere urgente e che ci è apparso lampante in tutto questo periodo è che bisogna affrontare questo momento con una nuova e ampia rivoluzione verde. Senza ideologia, ma in maniera pratica e innovativa.

Nella prima fase, senza contatti con l'esterno, tutti abbiamo capito l'importanza del verde. Cicerone, in una lettera a Varrone, scriveva: "Se possedete una biblioteca e un giardino, avete tutto ciò che vi serve nella vita". La coltivazione della terra dovrà rappresentare il nuovo segno delle città e degli insediamenti post Covid-19 e gli agricoltori e i manutentori del verde dovranno essere chiamati a un rinnovato rapporto col l'ambiente, elemento di equilibrio e funzionale per il benessere e la salute dei cittadini.

Anche attraverso la lettura di questo numero di Cupertinum doc ci accorgiamo che queste riflessioni sono primarie: giornalisti ed esperti del vino, come Ullrich Sautter e Jens Priewe, personalità dello spettacolo e della cultura come Pietro Copani, Beatrice Rana, Gianni Ippoliti, Vittorio Prato, sono tutti concordi nel sostenere la relazione tra cultura, territorio, ambiente e agricoltura è fondamentale per il nostro futuro.

L'agricoltura deve essere l'essenza stessa della vita, il mezzo attraverso cui procurarci il cibo. Forse non lo avevamo dimenticato, ma lo avevamo dato per scontato. Un grave errore. Noi della Cupertinum abbiamo sempre creduto nell'importanza del valore terra e del territorio che continueremo a proteggere e valorizzare sempre e comunque.



Il Glykós vince per la quinta volta il Premio DolcePuglia!

Il nostro Passito convince i sommelier dell'AIS

Risultato entusiasmante! Il **Glykós** si aggiudica per la quinta volta il Premio DolcePuglia dell'Associazione Italiana Sommelier, concorso arrivato alla sua XIX edizione. 2014, 2015, 2018, 2019 e 2020! Ormai il Glykós è una sicurezza e una bandiera dell'enologia pugliese.

Ricordiamo che il Glykós è stato premiato anche dalle guide L'Espresso e Vitae dell'AIS, e che ne hanno scritto in maniera entusiasta giornalisti italiani e stranieri. **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 / SlowFood
assegna il premio
"TopWineVinoQuotidiano"
allo Spinello dei Falconi

CUPERTINUM
ANTICA CANTINA DEL SALENTO
1935



Interviste esclusive a due scrittori enoici di fama internazionale

Ulrich Sautter. A proposito di vini e territori

Ulrich Sautter, nato nel 1965, ha iniziato a fare il wine-writer nel 1989. Ha studiato letteratura e filosofia tedesca e ha conseguito un dottorato di ricerca al Centro di filosofia e teoria della scienza dell'Università di Costanza nel 1998. Nel 2000 è diventato vicedirettore di *Wein Gourmet* e nel 2014 caporedattore dell'edizione tedesca di *Falstaff*. Ha scritto e curato, tra gli altri: *Wine atlas of Germany*, *Wein A-Z*. Sautter ha visitato la Puglia per la prima volta nel 2001 e da allora è tornato più volte. È sposato e vive ad Amburgo.

Quali sono le caratteristiche principali per un bravo wine writer?

Per quanto riguarda la scrittura nel senso più stretto della parola, il wine writer deve essere in grado di identificare la storia dietro i fatti, deve essere un buon osservatore e avere capacità di scrittura. Per quanto riguarda la degustazione, voglio citare l'enologo francese Jules Chauvet, che in una raccomandabile intervista del 1981 (*Le vin en question*) disse che nel processo di degustazione vengono giudicati sia il vino che l'assaggiatore. La valutazione che sto dando a un vino può dire di più su di me che sul vino. Come critici del vino, non dobbiamo mai dimenticarlo. E restare umili.

Conosce la Puglia e il Salento, come descrivereste questi territori? Quali sono i loro punti forti e deboli? Quali sono le eccellenze? Per quanto riguarda i vini e non solo ...

Sì, ho avuto la possibilità di viaggiare in molte parti della Puglia, e anche del Salento. Ho sempre percepito il Salento come una terra di incredibile ricchezza, a prescindere dal fatto che ci siano anche povertà e problematiche sociali. Ma è estremamente ricco di influenze culturali, di architettura, arte e cucina, traboccante di colori, odori e calore (sia dal punto di vista umano che climatico). E ho incontrato moltissime persone con talento, apertura mentale ed etica. Il Salento è un posto fantastico. Quando si parla di vino, penso che ci siano due asset di eccellenza: (1) I coltivatori pugliesi e salentini hanno più di 2000 anni di esperienza nella gestione della siccità e del caldo. Qualcosa che i coltivatori più a nord devono ancora imparare, a causa del riscaldamento globale. Che tu ci creda o no, di recente ho incontrato un coltivatore qui in Germania che ha impiantato su un ripido pendio secco ed esposto a sud il Riesling con una specie di alberello! (2) Il Negroamaro è una varietà molto forte. Certo, il Primitivo è più popolare, ma percepisco il Negroamaro come in linea con varietà quali Pinot nero, Nebbiolo e Aglianico. Capace di produrre vino di finezza e longevità. L'unica cosa che i coltivatori pugliesi devono ancora ottenere è colmare il divario di prezzo!

Cosa possono fare i produttori pugliesi e salentini per esaltare la qualità dei loro vini?

Mantenere viva la genuinità e l'individualità dei loro vini. Conservare il loro tesoro di vecchie viti e vecchie genetiche.

Ultimamente si è parlato di vini rosati pugliesi, ma non ha implicato una crescita commerciale coerente. Ha una spiegazione?

Non lo sapevo, ma immagino che i rosati salentini siano troppo "seri" per essere di moda per il bevitore medio di Rosé. Dovrebbero piuttosto essere visti come rosati nel colore, ma con evidenti geni del vino rosso. Forse il Salento deve seguire l'esempio della Provenza: puntare a Rosé di prim'ordine, pensati per la gastronomia, e ad un prezzo diverso (cioè più alto!).

Come saranno i vini del futuro?

Speriamo non drammaticamente diversi dai vini del passato. Forse più leggeri in alcool. Ma anche questa tendenza prima o poi verrà invertita. Le mode vanno e vengono sempre a ondate!

Pensa che i politici abbiano sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura e dell'ambiente?

La pandemia ci farà riflettere sui problemi ambientali, sull'agricoltura e di conseguenza su un'enologia sostenibile dal punto di vista ambientale?

Posso rispondere a questa domanda solo per quanto riguarda la Germania. Sì, i politici hanno la volontà di prestare attenzione ai problemi dell'agricoltura e dell'ambiente. Ma non sono coinvolti personalmente in questi problemi, hanno bisogno di consulenti ed esperti, e a questo punto si sviluppa il campo per la battaglia di interessi e influenze.

Dal mio punto di vista è chiaro che la viticoltura deve diventare più green, se non altro per il bene della salute di chi lavora in vigna. Ma ovviamente anche la viticoltura deve restare possibile ed economicamente redditizia.

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

Ebbene sì, penso che ci sia del vero in quella frase. Ma dovremmo mantenere il tempo - il ritmo - adeguato!

Uno dei migliori auguri durante i brindisi è "Che i calici cantino!". Viene detto solo per la sonorità o pensa che ci sia qualche altra ragione?

Bere vino è un processo sociale. Alzando i bicchieri e brindando a vicenda, le persone si assicurano impegno ed empatia. Questo apre la mente e il cuore a una forma di comunicazione molto diretta, un tipo di comunicazione "cantata" che non conosce sospetti né pretese.

“Il vino è il canto della terra”, scriveva il regista e scrittore Mario Soldati. Vuole commentare questa frase?

Il vino trasforma la geologia in piacere sensuale!



Intervista al surrealista della televisione su ambiente,

Gianni Ippoliti o dell'impre

“Non mi giudico né autore né conduttore; sono un personaggio di rottura, ho delle idee, vedo qualcosa, lo decodifico alla mia maniera, lo restituisco in video, ricomposto e riveduto”, in rete si può trovare questa sua affermazione. Può approfondire queste sue caratteristiche “ibride”?

Mi viene naturale, quando vengo a conoscenza di un fatto, di una notizia, prefigurare degli scenari che nessuno propone, delle evoluzioni, dei risvolti che spiazzano la prevedibilità. Credo sia questa l'originalità della mia maniera di fare intrattenimento.

È proprio così! Gianni Ippoliti è ironico, sagace, simpatico, non banale, non scontato. Sfugge alle catalogazioni. Lo abbiamo incontrato in Salento, che assieme a Roma è il suo luogo di elezione. Ricordiamo velocemente la sua carriera televisiva: su Rai 1, quando nel 1977 fece parte del cast di Piccolo Slam con Stefania Rotolo e Sammy Barbot e nel 1983, come inviato nel programma *Fresco Fresco* di Maria Teresa Ruta. Nel 1988, debuttò come conduttore con *Provini* (una rassegna di dilettanti allo sbaraglio) in onda su Italia 1. Si mise poi in luce con *Dibattito!*, un programma nel quale era moderatore di una tavola rotonda di perfetti sconosciuti dalla quale emergeranno personaggi quali Luca Laurenti e Sonia Grey. Nel 1989 realizza *Grandi sceneggiati*, programma dedicato alle parodie di libri famosi. Seguono gli speciali *Perché ha vinto Anna Oxa* e *Perché hanno vinto i Pooh*, andati in onda prima delle vittorie di questi artisti al Festival di Sanremo. In seguito partecipa a quattro Festival di Sanremo, sei DopoFestival, ed è ideatore di programmi di successo come *Agenzia matrimoniale*, *Scene di un matri-*

monio, *Soliti ignoti*, e *Ciack si canta*. Da diciotto anni conduce la sua rassegna stampa di satira sui periodici all'interno di *Unomattina in famiglia* su Rai1.

Conosce bene il Salento, quali sono le cose belle e meno belle di questa terra?

Quando più di vent'anni fa ho iniziato a frequentare il Salento, gli aspetti migliori e quelli peggiori erano strettamente connessi, la bellezza delle campagne, i muretti a secco, gli ulivi... e poi accanto ai muretti la spazzatura di ogni tipo e grandezza, plastica, amianto, ... e mi chiedevo com'era possibile che nell'era della comunicazione pochi sapessero che i rifiuti possono venire ritirati gratis oppure possono essere portati, sempre gratis, allo smaltimento. *E aggiunge con la caratteristica ironia tagliente e abrasiva:* ora la xylella ha quasi eliminato il problema: i rifiuti non danno più fastidio agli ulivi!

Di cose belle in questo territorio ce ne sono tantissime, a iniziare dalle erbe e dalle verdure – una delle mie passioni – che qui si possono trovare saporissime e peculiari. Un'altra mia passione sono le auto d'epoca e in Salento guidandole posso rivivere atmosfere del passato, percorrendo solitario le strade deserte nelle vaste campagne silenziose e ascoltando solo il motore dell'auto di sessanta settanta anni fa.

Ma torniamo al problema ambientale e della maleducazione...

Molti anni fa, stanco delle inerzie burocratiche, ho annunciato che avrei pulito l'anfiteatro di Lecce da bottiglie e rifiuti. Arrivarono i giornalisti e le televisioni che parlarono di questo problema. In quel caso dimostrai come anche una sola persona può fare quello che gli enti preposti non fanno e di conse-



Tavola 102, *Theatrum Sanitatis*, Biblioteca Casanatense

Jens Priewe. Il vino oltre il kitsch enofilosofico

Jens Priewe, è nato 1947 ad Amburgo e vive a Monaco in Baviera, ha lavorato per oltre 20 anni come giornalista di politica e di economia per riviste come *Der Spiegel*, *Stern* e *Manager Magazin*. Da 30 anni circa si occupa del vino. Nel 1987 usciva *Die großen Weine Italiens*, un'opera che documentava il cambiamento dell'Italia da Paese produttore di vini di massa ad un Paese di vini di qualità e di denominazione. Nel 1993, prevedendo l'interesse crescendo per i vini di qualità in tutto il mondo, pubblicava due libri, tradotti in 13 lingue e diventati bestseller internazionali con quasi due milioni di copie (in italiano sono usciti da Bolis Editore: *Il Piacere del Vino e Vino – una Cultura Mondiale*). Priewe è stato l'editore responsabile per il settore dei vini tedeschi nella *Guida ai Vini del Mondo*, pubblicato di Slow Food Italia. È socio d'onore della Associazione Italiana Sommeliers (AIS) e membro della giuria del rinomato Premio Masi, Ambasciatore del Chianti Classico in Germania. Ora contribuisce regolarmente al mensile tedesco *Feinschmecker* ed è caporedattore del sito *www.weinkenner.de*.

Quali sono le peculiarità del buon wine writer?

Come riassume la parola inglese wine writer, il giornalista dovrebbe essere capace di scrivere sul vino in modo comprensibile e divertente. Cioè in modo giornalistico. Non è necessariamente un degustatore. Basta capire il vino, il territorio, seguire le idee dei produttori, fare le relative ricerche etc. I loro testi non sono destinati a piacere ai produttori ma ad aiutare i lettori a capire un vino. In realtà trovo tuttavia più colleghi che applaudono invece di analizzare criticamente. In Germania, negli Stati Uniti, in Italia.

Lei conosce la Puglia e il Salento, come descriverebbe questi territori? Quali sono i suoi lati migliori e quelli meno belli? Quali le eccellenze? Per quanto riguarda i vini e non solo...

Ai miei occhi tedeschi la Puglia è un altro mondo rispetto al mondo dove vivo: è aperto, caldo, luminoso, bello e brutto, con posti tranquilli e posti rumorosi, pieno di segreti, sempre affascinante. Amo

città come Trani, Ostuni, Lecce, Otranto e la vecchia Gallipoli. Amo le Murge povere e sperdute, il Gargano verde, le Masserie del Salento, la terra rossa di Castel del Monte e di altre zone, amo la cucina di pesce, la burrata, i pomodori, le focacce, amo i vecchi alberelli del Primitivo, gli oliveti, la pietra bianca di Manduria. Amo il mare azzurro e le spiagge bianche fuori stagione.

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

Non produrre Primitivi dolci. Sono bevande per la generazione-nutella, allevata a kinder cioccolato, creme di nocciola, caramelle e thè dolcificati.

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?

Mi spiace per i rosati pugliesi non ancora inseriti nei mercati internazionali. Li apprezzo molto per i profumi fruttati e il gusto pieno. Mi pare però che siano troppo colorati, di volta in volta anche un po' troppo alcolici e pesanti.

Come saranno i vini del futuro?

Il futuro ci porta un mercato di vino diviso: da una parte vini di alta qualità e di territorio; dall'altra parte vini gustosi-banali facili per un pubblico meno esigente. Secondo me la banalizzazione del vino sta progredendo più veloce del vino di qualità e la Puglia dev'essere attenta a non produrre solo per questo mercato.

Tra i suoi interessi ci sono la politica e l'ecologia, pensa

che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura e dell'ambiente da parte dei politici? La pandemia ci servirà per riflettere sui problemi ambientali, sull'agricoltura, e di conseguenza su un'enologia compatibile con l'ambiente?

Per l'agricoltura pugliese mi manca la conoscenza. In generale, una viticoltura non sostenibile non avrà futuro. Fra dieci anni tutti i vini artigiani nel mondo saranno prodotti in sintonia con la biodinamica. O non si venderà. Addio BASF e prodotti chimici di sintesi.

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

Un commento pessimista. Riempitela subito direi, in cantina c'è vino sufficiente (non solo in questo momento). Diceva Veronelli già trent'anni fa: “l'Italia è una grande madre di grandi vini”. Prendetelo dalla cantina e bevete. Il tempo passa, il vino rimarrà. La Puglia era e sarà sempre ricca 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?

Gli italiani amano il romanticismo espresso nelle poesie tradizionali. Rappresentano il sogno di una vita come era e come dovrebb'essere anche domani. La sonorità dei calici del brindisi è il simbolo di un momento felice: stare in compagnia, mangiare insieme, bere insieme, chiacchierare insieme. Noi tedeschi vi invidiano per questa convivialità. Troppo spesso il vino è solo una bevanda da noi (e anche in altre nazioni). Non è l'espressione dell'anima e del desiderio come in Italia. Stiamo imparando comunque.

“Il vino è il canto della terra”, scrisse Mario Soldati. Vuole commentare questa frase?

Un altro paragone vino-musica. Suona bene ma è kitsch filosofico. Visti i mercati del vino attuali, la gran parte del vino prodotto è il canto del commercio! Scusate se sono troppo prosaico, noi al nord delle Alpi siamo poco sensibili ai pensieri nuvolosi.



Ulrich Sautter, Gianni Ippoliti, Jens Priewe

turismo, fairplay e giornalismo

vedibilità

guenza l'assoluta mancanza di giustificazioni per una situazione di degrado. Questa forma di protesta educativa l'ho fatta anche sugli isolotti di Porto Cesareo. Inoltre, come si sa lo sport più praticato nel Salento è il lancio della bottiglia di birra dall'auto in corsa, così più volte sotto il solleone ho raccolto sui cigli delle strade questi rifiuti. Una volta raccolti ottocento bottiglie lungo la via che porta a Porto Lapillo. Nessuno mi ha imitato, qualcuno che passava mi ha gridato: “Ippoliti vattene al mare, cosa stai facendo?”, così ho pensato che è il mio a essere un modello comportamentale sbagliato!

Cosa si potrebbe fare per risolvere questa grave situazione?

Quando si beccano con le telecamere **quelli che gettano i rifiuti nelle campagne, bisognerebbe che i comuni e la regione si costituissero parte civile per danno d'immagine**, perché la multa di qualche centinaio di euro è inutile, anche perché poi non la pagano, va in prescrizione, eccetera. Ci deve essere un atto amministrativo forte. Si potrebbe istituire il ritiro della carta d'identità, la carta d'identità a punti come per la patente. Chi viene beccato dovrà essere costretto a rimanere a casa e solo dopo un esame di educazione civica gli verranno restituiti i documenti per poter tornare. A parte Cosimo Durante, devo dire di aver trovato ben pochi interlocutori tra sindaci e amministratori “capenti”. Se si avessero le idee chiare, il Salento potrebbe vivere solo di turismo, cultura e gastronomia per dodici mesi l'anno. E invece si continua a proporre un modello turistico con stabilimenti balneari che trasmettono musiche inascoltabili a volumi altissimi disturbando anche chi in altri stabilimenti vuole godersi la tranquillità e il suono del mare.

Ci racconta l'“operazione Manuela Arcuri a Porto Cesareo”?

Vent'anni fa, quando a Porto Cesareo ci si chiedeva perché in tv si parlasse solo di Gallipoli, feci notare come dietro il premio Barocco ci fossero grossi investimenti economici, cosa di cui la cittadina non disponeva e che impediva di far arrivare in loco grossi nomi di personaggi famosi. Proposi all'amministrazione un'idea a costo zero. Realizzare una statua a Manuela Arcuri, così come avevano fatto a

Buzios, un piccolo borgo di pescatori in Brasile, che negli anni '60 dedicò una scultura a Brigitte Bardot. L'“operazione Arcuri” rimbalzò su giornali e media e da allora si parlò tantissimo non solo della statua ma anche della bellezza delle spiagge di questo tratto di costa salentina, Porto Cesareo fu sulla bocca di tutti. I risultati di questa operazione a costo zero furono calcolati pari al valore di una campagna pubblicitaria da trenta milioni di euro. Ancora oggi sono molti i turisti che vanno a farsi fotografare davanti alla statua. Ma l'incredibile clamore mediatico fece sì che un candidato sindaco puntò la propria campagna elettorale sulla volontà di rimuovere la statua nonostante questa fosse diventata un bene acquisito dalla collettività.

Mi piace ricordare anche un'altra idea molto bella che ho sperimentato nel Salento. Da ex-arbitro di calcio sono sempre stato attento ai modelli comportamentali e al fairplay. Quindici anni fa feci entrare in campo allo stadio di via del mare dei bambini vestiti da arbitro accanto a quelli vestiti da calciatore. È un'iniziativa di cui sono fiero e che ora è diventato protocollo mondiale nelle partite di calcio.

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

Sappiamo tutti che alla politica non interessa la prevenzione dei problemi dei rischi ambientali ma la ricostruzione dei disastri con investimenti e contributi che generano consensi voti ad un costo dieci volte superiore...

È interessato al mondo del vino?

Non bevevo vino, ma da quando frequento il Salento ho imparato ad apprezzarlo. Mi piace molto il Primitivo.

Negli ultimi decenni la gastronomia ha preso uno spazio preponderante in televisione, come se lo spiega?

Non sottovaluterei il fatto che siamo in crisi permanente. La crisi genera stress e fame nervosa e quindi la gente mangia in continuazione. Abbiamo una vita piena di tensioni e arrabbature e una delle maniere per cercare di rilassarsi è mangiare.

...e a una trasmissione sui temi dell'enogastronomia ci ha mai pensato?

Non mi convince l'impianto di queste trasmissioni, con gli chef che trattano male i concorrenti solo perché questo fa audience.

Quali sono i suoi progetti futuri?

Ormai da tempo non ho programmi. Tento di sopravvivere a quello che succede, cercando di respingere tutte le violenze, tutte le leggi sbagliate, gli scempi della natura, la maleducazione imperante, la violenza diffusa.

Lei ha collaborato con Andrea Barbato, un grande giornalista di altri tempi. Cosa pensa della degenerazione della comunicazione e del giornalismo, soprattutto televisivo, che siamo costretti a subire?

La degenerazione genera serialità. Se devo fare una trasmissione di attualità per dire le cose come realmente stanno, finisce lì. Se invece voglio mandare avanti la trasmissione per mesi devo cavalcare una bufala colossale, tipo le nozze di Pamela Prati. Questo nuovo genere televisivo basato su una clamorosa bugia si autoalimenta, crea un indotto mediatico spaventoso. La verità non fa notizia. La bufala crea un indotto mediatico spaventoso e genera grossi interessi economici. Il giornalismo insomma insegue le bufale.

Anni fa tenni al Mittelfest una lezione sul valore di mercato di una fake news, spiegando come ci siano agenzie che creano notizie false di cui si parla quotidianamente nei salotti televisivi, tra dibattiti e polemiche. Sono orgoglioso di aver collaborato con la Polizia di Stato per le campagne contro le truffe agli anziani. Tutto è nato sull'onda di miei interventi televisivi che mettevano in scena questi raggi, per spiegare in diretta le dinamiche messe in atto dai truffatori. Nonostante fosse il momento di maggior ascolto della trasmissione, dopo tre anni di successo e di vero servizio pubblico bastò l'arrivo di un nuovo capostruttura che abolì la rubrica solo perché ricordava la gestione di chi lo aveva preceduto.

Finiamo come tutte le nostre interviste chiedendole un commento su questa frase di Mario Soldati: “Il vino è il canto della terra”.

A Mario Soldati piaceva il vino, ma un astemio potrebbe dire che il canto della terra sono le cicorie o gli zanguni!





Vittorio Prato

Vittorio Prato, come si spiega l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?

Il Salento è una terra che spesso appare ostica. Rispetto al nord Italia le possibilità lavorative non sono tante, le aziende si contano, la ricchezza media procapite è molto più bassa... va da sé che la necessità aguzza l'ingegno. Quando si insegue un desiderio, un sogno, bisogna impegnarsi tanto, nulla viene regalato, e noi salentini abbiamo una dote particolare nell'impegnarci seriamente. Questo l'ho scritto proprio nel mio ultimo album *"Songs from far away"*: il successo di un uomo non risiede tanto nell'arrivare alla meta prefissa, quanto nel conoscere la bellezza del percorso che ti porta a essa. I salentini hanno una certa caparbia, sono teste dure come pietre, indurite dal sole rovente. Poi all'impegno si aggiunge anche una componente genetica, forse il miscuglio di etnie e di popoli ci ha resi molto dotati e flessibili mentalmente. Sono quindi orgoglioso di essere salentino e di portare la mia salentinità in tutto il mondo.

Attacca così, schietto e sicuro, senza titubanze, Vittorio Prato, proprio come sta sul palco davanti al pubblico dei teatri più prestigiosi. Prato è infatti riconosciuto a livello internazionale come uno dei baritoni più interessanti della sua generazione, specialista del repertorio belcantista. Diplomatosi in pianoforte e clavicembalo, ha studiato canto con Ivo Vinco e Luciano Pavarotti, successivamente con Dmitry Vdovin e Sherman Lowe. È salito sul palcoscenico dei più prestigiosi teatri del mondo, da Berlino a Barcellona, dalla Cina a

La copertina e le miniature di Cupertinum doc 2021

In Copertina riproduciamo un ingrandimento di una mappa di fine 1700 conservata all'Archivio di Stato di Lecce, tratta dalle Platee dei Monasteri.

All'interno del giornale ci accompagnano invece alcune miniature del XIV secolo tratte dal *Theatrum Sanitatis*, codice 4182, conservato dalla Biblioteca Casanatense di Roma. Questo manuale di scienza medica descrive, sotto forma di brevi precetti, le proprietà mediche di vini, ortaggi, alberi da frutta, spezie e cibi, e dei lavori che li presupponevano, ma anche di stagioni, eventi naturali e moti dell'animo, riportandone i loro effetti sul corpo umano e il modo per correggerli o favorirli.

CUPERTINUM DOC

Il cuore del Negroamaro 2021

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 Beatrice Rana, Vittorio Prato, Ulrich Sautter e Jens Priewe)

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 Caiaffa, 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

Stampa: Altograf - Casarano (Le)

Intervista al cantante lirico, protagonista di opere mozartiane, donizettiane e rossiniane

Vittorio Prato. Stile e bel canto

Parigi, da Vienna ad Amburgo, da Londra a Tokyo. Ha partecipato a numerosi festival, tra cui quelli di Pesaro, Wexford, Montpellier, Beaune, Bad Wildbad e Bad Kissingen. Ha cantato con direttori d'orchestra quali Riccardo Muti, Daniel Oren, Fabio Luisi, Gianluigi Gelmetti, Donato Renzetti e ha lavorato con registi come Pier Luigi Pizzi, Yannis Kokkos, Stefano Vizioli e Antonio Latella. Nella musica antica ha collaborato con importanti direttori tra i quali William Christie, Christophe Rousset, Christopher Hogwood, Ottavio Dantone, Andrea Marcon, Alan Curtis e Diego Fasolis. Il suo repertorio spazia da Monteverdi al '900 e comprende: *Barbiere di Siviglia*, *Don Giovanni*, *I Puritani*, *Manon Lescaut*, *La Traviata*, *La Bohème*, *Le nozze di Figaro*, *Così fan tutte*, *Werther*, *La Salustia*, *L'Orfeo* di Monteverdi, *Carmina Burana* di Orff, *Requiem* di Fauré, *Messa di Gloria* di Puccini, *Weinachtsoratorium* di Bach, *Stabat mater* di Szymanowski, *Il ritorno di Tobia* e la *Missa in tempore Belli* di Haydn, *Der Rose Pilgerfahrt* di Schumann e *Die Erste Walpurgisnacht* di Mendelssohn, *Israel in Egypt* di Händel. Della sua discografia segnaliamo: *Il Bravo - belcanto arias for Tamburini e Tosti-Songs from far away*, *Demofonte* di Gluck, *La Salustia* di Pergolesi, *I Briganti* di Mercadante e *Bianca e Gerardo* di Bellini, *I due Figaro* di Carafa. Last but not least, **Vittorio Prato** non è solo un cantante apprezzato per le sue doti vocali, infatti è anche testimonial della casa di moda Missoni, complice il bell'aspetto fisico che, come si sa, oggi più che mai, anche nell'opera lirica non guasta.

È nato a Copertino, conosce bene questa terra, quali sono i suoi aspetti migliori e i peggiori?

I migliori sono l'affabilità della gente e l'enorme bellezza del territorio. I peggiori sono una certa pigrizia nel fare e nel pensare in grande e poi credo sia un po' penalizzante la lontananza geografica da tante altre realtà italiane.

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

Non saprei rispondere. Quando d'estate torno in Salento mi piange il cuore nel vedere distese di pannelli solari, spesso installati su vasti vigneti o su campi coltivabili.

Le interessa il "pianeta" vino? Ha delle preferenze?

Ci tengo a dire che sono un bevitore in compagnia. Ho la sfortuna di bere soltanto due bicchieri che subito mi gira la giostra in testa. Purtroppo con la mia professione devo stare attento e quando sono in produzione evito gli alcolici per un problema di reflusso o di abbassamento della voce. Fatta questa premessa, adoro l'Amarone, il primitivo e i vini corposi in generale. Ricordo bene anche un ottimo "rosso riserva" della vostra cantina Cupertinum e spesso ho apprezzato un buon Lambrusco, con le tigelle modenesi!

Come definirebbe la "sua" musica?

La mia musica è a lunga conservazione, anzi lunghissima. L'opera lirica racchiude un mondo, se pensiamo ai grandi compositori che sono stati parte attiva nell'evoluzione del nostro Paese: nel 1607 Monteverdi ha inventato l'opera con "L'Orfeo", nell' '800 Bellini, Donizetti e ancor più Verdi hanno guidato l'unificazione e la storia dell'Italia e l'hanno raccontata in musica. Dall'opera si distacca Francesco Paolo Tosti che ha composto numerose romanze da salotto, che assomigliano quasi a delle canzoni, scritte su versi poetici. E proprio alle romanze inglesi di Tosti ho dedicato il mio album *"Songs from far away"* per l'etichetta Illiria: la mia musica (mia nel senso d'interpretazione della musica di Tosti) racchiude l'abbandono malinconico allo scorrere del tempo, tra addii d'amore, fiori che sbocciano e rose che appassiscono come un vago ricordo di un bacio.

C'è un ruolo dove si trova particolarmente a suo agio?

Due: Marcello in *Bohème* e Figaro in *Barbiere*. Anzitutto perché sono le prime opere che ho ascoltato e che mi hanno fatto innamorare di questo mondo. Quando avevo 20 anni, sono venuto via da Lecce e mi

sono trasferito a Bologna: ho vissuto in contesti molto goliardici, con uscite serali e pochi spiccioli in tasca, un po' come accade ai protagonisti dell'opera di Puccini. C'è, in questo lavoro, l'illusione della giovinezza, che sembra non avere mai fine. Poi arriva una morte improvvisa e tutto cambia, ti rendi conto che non si può vivere solo di spensieratezza. È un evento anche simbolico. Di Figaro invece mi piace il fatto che riesce con ingegno a imporsi in ogni situazione.

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

Adesso canterò *La favorita* di Donizetti a Bruxelles, per un concerto in streaming. Poi si vedrà perché, tra tante cose confermate e tante altre che scompaiono a causa delle restrizioni per il Covid-19, preferisco vivere alla giornata!

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

Si potrebbe prestare a varie interpretazioni. Mi



piace pensare che il vino sia la vita di ognuno di noi, ha bisogno d'invecchiare per diventare veramente buono e l'esperienza lo arricchisce di tutti i sentori. Il tempo non è altro che un contenitore.

Come è cominciata la sua attività di testimonial per la moda?

Ho sempre avuto la passione per il vestire bene. L'incontro con la famiglia Missoni è avvenuto in Giappone: due anni fa cantavo *L'Orfeo* di Monteverdi, con la regia di Stefano Vizioli e i

costumi firmati da Missoni. È stata una bellissima produzione, un *Japan Orfeo*, con inserti di Teatro Nō trasmessa anche dalla tv nipponica; a una recita è stato presente anche l'imperatore. Da questo incontro è nata l'idea di fare da testimonial: porto gli abiti di Missoni con orgoglio e grande piacere perché non solo si tratta di un marchio famoso, ma ha anche una accuratezza nei dettagli che pochi hanno. In fondo, quello della moda è un mondo per alcuni aspetti simile al teatro: vedere una sfilata è un po' come assistere a una recita d'opera, perché bisogna saper portare gli abiti, interpretarli.

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?

Mi viene in mente la *Lucia di Lammermoor* di Donizetti, dove l'aria della pazzia cantata dalla protagonista è suonata con l'accompagnamento della glassa armonica, uno strumento con decine di bicchieri parzialmente pieni che

producono un suono ultraterreno, quasi celestiale. Sono veramente dei "calici che cantano"!

In generale, si canta quando si è di buon umore, il canto fa star bene ed è l'espressione più alta della felicità. Per questo motivo, un calice che canta è veramente un gran bell'augurio.

La voce come strumento. Demetrio Stratos, Diamanda Galas, Meredith Monk, sono stati solo alcuni dei musicisti che hanno ricercato nuove strade espressive. Segui questo tipo di ricerche?

Il repertorio della musica contemporanea è seguito da cantanti che si specializzano in queste proposte. Non avrei nemmeno il tempo necessario per affrontare quelle proposte perché la preparazione del mio repertorio è molto impegnativa, sia per lo studio dell'interpretazione sia per lo studio del contesto storico e culturale originario dell'opera proposta. Guardo comunque con interesse all'evoluzione della musica in tutte le sue sfaccettature, anche da ascoltatore.

Il vino è il canto della terra, scrisse Mario Soldati ...

È una frase che esprime tutto l'affetto per le radici di ognuno di noi, così come i vini hanno una possibilità di racconto ampia, che varia da territorio a territorio, proprio per questo sono il canto della terra, raccontano le diversità. Questa frase al plurale potrebbe suonare più completa: i vini sono i canti delle terre e della Terra.

Beatrice Rana. Le nuove e classiche forme della musica

Intervista alla giovane pianista, stella della musica classica

Beatrice Rana, nonostante il successo planetario, è una ragazza cordiale e disponibile, che addirittura si scusa per averci fatto aspettare qualche giorno prima di concederci l'intervista. *"Il giorno stesso in cui mi avete contattato è successa una cosa simpatica: mi sono accorta che nella mia casa a Roma avevo ancora una bottiglia della vostra Cantina. Conosco e apprezzo i vini della Cupertinum"*. Beatrice è nata a Copertino, è giovanissima, ha 28 anni ma si è già imposta nel panorama musicale internazionale ottenendo l'apprezzamento e l'interesse di direttori d'orchestra, critici e pubblico. Nata da una famiglia di musicisti, ha conseguito il diploma in pianoforte sotto la guida di Benedetto Lupo al Conservatorio di Musica Nino Rota di Monopoli, dove ha anche studiato composizione con Marco della Sciucca e si è successivamente perfezionata con Arie Vardi all'Hochschule für Musik una Theater a Hannover. Ha attirato l'attenzione internazionale a 18 anni con la vittoria del Concorso internazionale di Montreal, e due anni più tardi con la Medaglia d'Argento e il Premio del pubblico al prestigioso Concorso Van Cliburn. Premio Abbiati come miglior solista nel 2016 e Cavaliere della Repubblica nel 2017. Ha suonato nei festival più prestigiosi, tra cui la Konzerthaus ed il Musikverein di Vienna, la Philharmonie di Berlino, il Concertgebouw di Amsterdam, il Lincoln Center e la Carnegie Hall di New York, la Tonhalle di Zurigo, la Wigmore Hall, la Royal Albert Hall e la Royal Festival Hall di Londra, il Théâtre des Champs-Élysées di Parigi. Ha collaborato con direttori del calibro di Riccardo Chailly, Antonio Pappano, Yannick Nézet-Séguin, Fabio Luisi, Yuri Temirkanov,

con Antonio Pappano e l'Accademia Nazionale di Santa Cecilia a Roma. Il CD ha ottenuto grande successo internazionale ed ha ricevuto il prestigioso Editor's Choice della rivista Gramophone ed il Newcomer of the Year Award del BBC Music Magazine. L'anno 2017 resterà una pietra miliare nella sua carriera per la pubblicazione di un CD con le *'Variazioni Goldberg'*, con cui ha ottenuto critiche entusiastiche in tutto il mondo musicale e grazie al quale ha vinto un Gramophone Award nella categoria "Young Artist of the Year" oltre che un Premio Edison nella categoria "Discovery of the Year". Nel giugno 2018 è stata nominata Artista Femminile dell'Anno ai Classic BRIT Awards della Royal Albert Hall. A ottobre 2019 è uscito il suo cd dedicato a Ravel e Stravinsky.

Ha studiato con Benedetto Lupo, quale pensa sia il suo insegnamento più significativo?
L'onestà, l'onestà come musicista, verso lo spartito, verso il pubblico e verso sé stessi e l'onestà come persona. Sono caratteristiche che non è facile tenere assieme.

Che rapporto ha con il repertorio beethoveniano?
È cambiato tantissimo nell'ultimo anno. Uno degli aspetti più belli del nostro rapporto con la musica è che non è statico, ma in continua evoluzione. Ci sono compositori e musiche che parlano in certi momenti della vita. Il mio rapporto con Beethoven è stato controverso agli inizi perché differiva di molto dalla mia sensibilità di ragazza. Durante il primo lockdown ho sentito fortemente il desiderio di suonare Beethoven, ed è stato un punto di svolta nella mia relazione con la sua musica. È stato il compositore che mi ha "parlato" di più in questo ultimo anno. I rapporti cambiano, la musica cresce dentro di noi e assume diversi significati.

Ha interpretato in maniera magnifica "Le variazioni di Goldberg" ... Ha letto "Il soccombente" di Thomas Bernhard? Romanzo in cui questa opera di Bach è centrale, ma è centrale anche il talento e il confronto...
Le *Variazioni Goldberg* sono rimaste a lungo nella mia libreria prima che mi decidessi a studiarle e interpretarle, così sarà anche con il romanzo di Bernhard, è lì che mi aspetta da un po'.

Come definirebbe la sua musica?
Ho studiato anche composizione per capire cosa volessero dirmi i compositori, per capire cosa c'era alla base di ciò che poi interpreto come pianista. Il processo interpretativo è estremamente lungo ed elaborato, è insieme una scoperta del brano e una scoperta di sé stessi, un processo di rivelazione dei caratteri della musica, da una parte un lavoro di grande scavo all'interno della musica con i dettagli scritti e non scritti, dall'altra parte si tratta di rimanere fedeli a sé stessi. Unire questi aspetti non è semplice.

Qual è il suo rapporto con la musica contemporanea, con i compositori viventi?
Ho particolare attenzione per i musicisti contemporanei. Ho suonato varie *premieres*, per esempio di Luca Francesconi e di Carlo Boccadoro. Penso sia importantissimo per un musicista seguire le nuove proposte. È una cosa in cui credo molto. A Classiche Forme, il festival estivo che si svolge in Salento, di cui sono direttore, commissioniamo ogni anno un lavoro contemporaneo. Quest'anno sarà la volta di Boccadoro.

Quali sono i suoi progetti attuali e cosa ha in cantiere per il futuro?
In questo momento sto lavorando alla definizione del programma di Classiche Forme. In Puglia c'è una grande attenzione per la musica ed è una terra che merita le migliori proposte.

Come si spiega l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?
È inspiegabile! Solo a livello pianistico c'è una quantità di talenti che la regione sforna di anno in anno. La Puglia è ricchissima di cultura e di bellezza ma non ha la possibilità di proporre strade alternative (come succede in zone molto industrializzate) e quindi ai giovani non "rimane" che la cultura e l'arte per esprimersi, questo può essere una spiegazione. Siamo una terra che confina con il mare, che non è un



Beatrice Rana

confine ma una porta per i territori dell'immaginazione.

Ci sono degli aspetti del proprio carattere che i pugliesi dovrebbero cambiare?
Vale per tutti gli italiani: la tendenza a sottovalutarsi, a pensare che gli altri sono sempre meglio di noi. Siamo troppo ipercritici e pensiamo sempre che ci sia qualcun altro che le cose le sa fare meglio. Questo vale anche per le istituzioni. In altre nazioni credono molto alle proprie ricchezze umane e aiutano ricercatori e artisti con progetti mirati.

Pensa che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura e dell'ambiente da parte dei politici?
No. Si potrebbe fare molto di più. Lo stiamo vedendo con lo sfacelo della Xylella. Ogni volta che ritorno a casa constatare che la situazione continua a peggiorare è straziante. È un disastro che lascerà un segno profondo nella nostra regione. A *Classiche Forme* abbiamo organizzato un convegno sul problema Xylella, proprio per far comprendere che cultura e ambiente non sono mondi separati.

Ha iniziato a suonare in tenera età, ha dei consigli per i genitori con figli piccoli?
Esperienze come quella della scuola di musica Yamaha di Lecce sono importanti e interessanti, fanno vivere la musica ai bambini come fosse un gioco. Si può iniziare a ogni età, io avevo tre anni quando ho iniziato.

Le interessa il "pianeta" vino? Ha delle preferenze?
Ho un rapporto di grande affetto con questo mondo, da piccola uscivo prima da scuola per aiutare nella vendemmia il nonno, che conduceva la Cantina Solazzo di Arnesano – ora sono gli zii che se ne occupano. Mio nonno aveva una grande passione per il "suo" Zibibbo, di cui era molto orgoglioso, anche a me piace molto. Negli anni ho imparato ad apprezzare anche il Primitivo e il Negroamaro.

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?
Il suono dei calici è molto festoso, l'ebbrezza stimola il canto, questi pensieri mi portano al celebre brindisi della Traviata di Verdi. Una grande gioia, una festa, cose che nell'ultimo anno si sono purtroppo rarefatte. Speriamo che i calici tornino presto a cantare!

Il vino è il canto della terra, scrisse Mario Soldati. Le sembra una frase retorica?
È una frase bellissima! Perché da qualsiasi parte del mondo mi trovi, quando portano in tavola un vino del Salento, sento che la mia terra parla anche migliaia di chilometri di distanza. È una frase stupenda e, anche se fosse retorica, non sempre la retorica è una cosa brutta, con la retorica si possono dire tante cose belle e io mi ritrovo molto in questa frase.



Gianandrea Noseda, e Zubin Mehta. Le orchestre sono le più prestigiose. Sarà in tournée con la London Philharmonic Orchestra e Vladimir Jurowsky, con i Wiener Symphoniker e Andrés Orozco Estrada, e con la Philharmonia di Zurigo e Fabio Luisi con i quali sta affrontando il ciclo integrale dei Concerti di Beethoven. Ha pubblicato nel 2015 il suo primo album comprendente il *Secondo Concerto per pianoforte di Prokofiev* e il *Primo Concerto di Tchaikovsky*



**Decanter World Wine Awards
premia
il Negroamaro Cupertinum
con la Medaglia d'Argento
e 92 punti!**
**Wine Spectator
premia
il Riserva Copertino doc
con 91 punti!**



Stelle 2021. I Vini della Cupertinum

Sorprese e conferme su guide e riviste internazionali



Conferme e sorprese per i vini della Cupertinum, così si potrebbe riassumere il bottino di premi ricevuti anche quest'anno dalle Guide ai vini 2021 e dalle prestigiose testate internazionali. In rapida successione ecco i principali riconoscimenti alle etichette della storica Cantina di Copertino:

SLOWWINE di SlowFood assegna il premio "TopWine/Vino Quotidiano" allo **Spinello dei Falconi** Rosato Igt Salento della Cupertinum: "Vino Eccellenti sotto il profilo organolettico con un vantaggioso rapporto qualità-prezzo". Inoltre la guida di SlowFood assegna la "Moneta" a tutti i vini della Cantina sempre per il rapporto qualità-prezzo. **WINE SPECTATOR** ha premiato con 91 punti il **Copertino Riserva** della Cupertinum. Questa la descrizione dei critici della più conosciuta rivista a livello mondiale: "Meravigliosamente profumato, con spezie esotiche, questo rosso corposo è morbido e vellutato al palato, con tannini chiari e fini e sapori di ciliegia e prugna matura, arancia candita, viola e grafite. Questo blend di negroamaro e malvasia nera è elevato con grazia". **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 punti!

DECANTER, la celebre e storica rivista in lingua inglese, premia il **Negroamaro Salento Igt** con la **Medaglia d'Argento** e **92 punti**, mentre il Primitivo e lo Spinello dei Falconi si aggiudicano la Medaglia di Bronzo. L'anno scorso era stato il Copertino Riserva ad aggiudicarsi l'Argento.



Tavola 167. Theatrum Sanitatis, Biblioteca Casanatense

VITAE, guida dell'Associazione Italiana Sommelier, ci premia con una bella scheda e ottime valutazioni dei vini: "I vini prodotti hanno nel negroamaro il principale vitigno di riferimento e nella schietta tipicità la cifra stilistica... merita un particolare encomio anche il costante impegno di questa cantina nella cultura e nel sociale", scrivono i sommelier dell'AIS. **Newsflash!** I sommelier incoronano per la quinta volta il passito **Glykòs** con il premio DolcePuglia. **BIBENDA** della Fondazione Italiana Sommelier premia i vini Cupertinum con una interessante scheda e ottime valutazioni: "la batteria di vini proposta soddisfa per eleganza e territorialità" e 4 Grappoli per il Copertino Doc. **I VINI DI VERNELLI** sottolinea anche il valore sociale e culturale della Cantina e assegna 2 Stelle a: Glykòs, Copertino Doc, Squarciafico Rosato, Spinello dei Falconi, Primitivo e Negroamaro. **VINIBUONI D'ITALIA** del Touring Club: 4 Stelle al Copertino Doc al Glykòs, 3 Stelle a Primitivo e Spinello dei Falconi. Per **I Migliori Vini d'Italia**/Luca Maroni, quest'anno il top è rappresentato dallo Spinello dei Falconi, 90 punti, e dal Copertino Doc, con 91.

Dalla Cupertinum, Francesco Trono, presidente, e Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo, si dichiarano molto soddisfatti dei risultati, ma pronti a nuove sfide e sono già al lavoro per ottenere riconoscimenti ancora migliori.



CUPERTINUM
Antica Cantina del Salento 1935

www.cupertinum.it