CORRIERE DEL VITICOLTORE

CUPERTINUM
Cantina Sociale Cooperativa di Copertino

www.cupertinum.it

Via Martiri del Risorgimento 6,
Copertino (Lecce) - Tel. 0832 947031

CUPERTINUM

Vino, musica e premi
Un Negr(o)amaro tira l'altro
a pagina 8

Interviste e racconti
Dossier sulla condizione della viticoltura
nelle pagine interne

Intervista all'enologo
Giuseppe Pizzolante Leuzzi
a pagina 7

CUPERTINUM

MEMORIE E SPERANZE, FATICHE E IDEE, GIOIE E PASSIONI

Il nostro Corriere, le nostre voci

di **MARIO PETITO***

Con il "Corriere del Viticoltore" la Cupertinum vuole continuare a dare degli spunti per una riflessione sul futuro della cooperazione, della vitivinicoltura e dell'agricoltura in Salento, in Puglia, ma perché no, anche in Italia e in Europa. Vogliamo inoltre contestualizzare il nostro settore all'interno delle dinamiche legate alla valorizzazione del turismo, dell'ambiente, della cultura.

Per la nostra realtà è un percorso iniziato nel 1935, che nel 2010 abbiamo voluto vivificare festeggiando il 75° anniversario di fondazione con l'organizzazione del convegno "Vino, qualità e cooperazione", al quale hanno partecipato alcuni tra i migliori studiosi di enologia.

Dopo gli intellettuali, diamo ora voce ai soci e agli agricoltori con un'inchiesta che fa emergere idee, riflessioni spesso sorprendenti, difficoltà, proposte, e mostra qual è il lavoro che sta dietro al vino, almeno al vino di qualità. È l'impegno di tante persone che – tra mille difficoltà – continuano a lavorare la terra e a trasformarne i prodotti.

Le interviste che presentiamo sono viaggi tra storia, memorie e speranze, fatiche e idee, gioie e passioni, che ci auguriamo possano interessare tutti, cittadini, esperti, appassionati di vino, istituzioni, giornali e media.

** Presidente della Cupertinum*

Le importazioni di vino sfuso aumentano, i vigneti si estirpano. Come uscire da questo ciclo involutivo?

Dalla vite al mondo, e viceversa

Cosa fare per guardare con ottimismo al futuro e non abbandonare la terra?

Sul fronte delle importazioni vinicole gli acquisti italiani "sono lievitati in volume del 16% a oltre 1,2 milioni di ettolitri, per una spesa nell'ultimo anno di poco meno di 80 milioni di euro. Oltre la metà di tutto il vino che sbarca nei nostri porti arriva dagli Stati Uniti, che tra il 2000 e il 2009 hanno letteralmente preso d'assalto la penisola (+113% la crescita).

Sarebbe interessante – ma i dati doganali non hanno una risposta in merito – sapere quanto di questo vino resta in Italia e quanto invece prende la rotta (in bottiglia oppure ancora sfuso) di altri Paesi. Come sarebbe interessante saper quanto di questo vino targato USA sia 100% americano e non, come invece è facile intuire, riesportazione di vino sudamericano importato in bulk". (dal Corriere Vinicolo, n.13/2010)

Chi l'avrebbe mai detto che l'Italia – una delle terre della civiltà enoica – potesse un giorno importare vino dagli Stati Uniti nello stesso tempo in cui da noi si continua a spiantare i vigneti? Questo è già una realtà, preoccupante realtà, se si considera la crisi in cui versa la produzione di uva da vino nell'Italia del Sud!

È una notizia sbalorditiva quella sopra riportata. È mai possibile che in nome del libero mercato si schiacci l'economia territoriale di intere regioni italiane? Infatti la viticoltura è (e ancor più è stata) la principale fonte economica di alcune zone, fonte economica che si portava dietro a catena una ricchezza territoriale. Nel libero commercio ci sono delle regole, soprattutto per quanto riguarda il comparto alimentare ci sono standard di qualità, di trasparenza, di origine che devono essere rispettati. Sono rispettati? Cosa può mai fare una Cantina sociale, le Cantine sociali, di fronte a politiche economiche planetarie? Come fare ad arginare questi processi involutivi che stanno distruggendo il vigneto Italia? Lo chiediamo alle istituzioni, locali, regionali, nazionali e comunitarie. Chiediamo che leggano lo spaesamento dei vignaioli (anche di quelli che in questo giornale si raccontano) e diano loro una risposta. Diano una risposta all'abbandono degli oliveti, dei vigneti, dell'agricoltura, al paesaggio deserto di terre abbandonate che cresce a vista d'occhio nel Salento e nella Puglia intera. Sono necessarie delle risposte, sono necessari dei programmi concreti. A voi la parola.

Noi sappiamo che gli agricoltori hanno sempre fatto uso del sapere, dell'intelligenza e dell'innovazione. Malgrado il lavoro in agricoltura sia ancora estremamente faticoso dal punto di vista fisico – la terra è sempre bassa, come possono confermare tutti coloro che hanno lavorato i campi – questo tuttavia non toglie che l'agricoltura sia anche una scienza. Qualsiasi agricoltore è anche un chimico che sa abbinare i differenti tipi di suolo con le colture più appropriate, che sa trasformare i frutti della vite e il latte rispettivamente in vino e formaggio; ma è anche un genetista che sa selezionare le sementi per migliorare le varietà delle piante; e infine è anche un meteorologo che sa osservare i cieli.

L'agricoltore conosce i ritmi della terra su cui lavora. L'esatta determinazione del momento in cui seminare e raccogliere ha sempre richiesto calcoli complessi. Nel lavoro dei contadini non c'è nulla di spontaneo o di immediatamente intuitivo; esso non consiste in una pedissequa ripetizione del passato, ma nella capacità di prendere decisioni che, facendo assegnamento sulle conoscenze acquisite, mettono queste ultime in relazione con le condizioni presenti, rinnovandole costantemente mediante l'intelligenza e la sperimentazione. Molti contadini devono saper fare anche gli analisti finanziari, devono cioè saper leggere le continue fluttuazioni dei mercati per vendere i loro prodotti al momento giusto. Questo tipo di scienza aperta, che contraddistingue l'agricoltura e che si sintonizza con gli imprevedibili mutamenti della natura, è assai più simile al tipo di conoscenza caratteristica del lavoro immateriale che alle scienze meccanicistiche della grande industria.

I viticoltori, gli agricoltori, scienziati della terra, sanno tutte queste cose, ma ora, 2011, in Salento come in molte parti del mondo, fanno domande e hanno bisogno di risposte a quesiti che stanno sopra le loro teste. *(m.t. + a.g.)*

Nota dei curatori

L'inchiesta e le domande ai viticoltori della Cupertinum

Le opinioni dei viticoltori e dei soci (alcuni tra i più anziani e alcuni tra i più giovani) della Cupertinum sono il frutto di interviste realizzate durante il mese di febbraio 2011, una scelta delle quali sono proposte nelle pagine seguenti. Nella trascrizione, sono state tolte le domande per evitare ripetizioni e non appesantire il testo, a volte lasciando l'oralità, i modi di dire, alcune pregnanti parole in dialetto (seguite dalla traduzione, tra parentesi, quando di difficile comprensione), per rendere la vivacità del racconto.

Pur privilegiando il racconto spontaneo, i temi su cui gli intervistati sono stati sollecitati sono: biografia; anno in cui si è associato; are, ettari o tumoli di vigneto; età delle piante; quintali di uva prodotta; tipo di impianti; varietà dei vitigni di oggi e quelli di cinquanta anni fa; toponimi dei terreni; il gusto del Negroamaro e del Primitivo; la fatica; il cambiamento del lavoro nei campi negli ultimi cinquanta anni; i giovani e la terra; i momenti belli del lavoro dei vigneti; la socialità, le tradizioni, i canti, il sole, la luna, i venti; i problemi della terra, dell'agricoltura, del lavoro, dell'ambiente; l'importanza dell'agricoltura e della vitivinicoltura in particolare; impren-ditorialità, politiche agricole e problemi pratici; il futuro delle Cantine sociali; vino e giovani: tendenze e problemi; consumo di qualità, consapevolezza, cultura; relazione tra cultura, turismo, ambiente, agricoltura, enogastronomia.

Basterà leggere i racconti che qui presentiamo per avere un quadro chiaro della situazione della vitivinicoltura, non occorre quindi segnalare aride percentuali, tracciare freddi grafici di tendenza, tirare conclusioni. Ognuno valuterà secondo i propri principi. I problemi e le speranze aspettano risposte. *(m.t. + a.g.)*

Bonaventura Gino Martina

…ma poi in vigna ci vado ogni giorno

Momenti piacevoli a lavorare la vigna? Sì, quando sei in mezzo alla vigna tu dici "che bella giornata", perché stando solo si fanno sempre questi pensieri, "che bel ceppo, che bel tronco", queste sono le soddisfazioni, che vado in campagna quando voglio e quando voglio me ne vengo. La libertà, questa è la soddisfazione più grande del mio lavoro, che se domattina non ho voglia di andare non ci vado. Ma poi ci vado ogni giorno. *Parola di Bonaventura Gino Martina,* Gino ti la Tenente, *per i* cupertinesi, *classe 1938. Portamento distinto e voce che si incrina dall'emozione quando si ricorda sedicenne in Francia e Belgio a raccogliere le bietole, uno dei tanti lavori stagionali degli anni Cinquanta.*

A raccogliere bietole andavamo due volte l'anno, era duro. Poi, nei primi anni Sessanta, in Germania ho fatto cinque anni in fonderia. Me ne andavo come turista, mi compravo il biglietto e mi presentavo dal padrone della fonderia che mi accettava come clandestino. E quindi ora non posso nemmeno chiedere i contributi per la pensione. Tornato dalla Germania, iniziai a lavorare in campagna, alla produzione di peperoni per diciotto anni: s'iniziava a fare i semenzai a ottobre e fino a settembre lavoravamo sempre nei peperoni, un terremoto di lavoro. Ho ereditato qualche terreno e qualche altro ho comprato, terreni sparsi cinquanta are qua cinquanta are là, quello che si poteva spendere si comprava. Prima erano golose le terre, adesso invece ti chiedono di estirpare le vigne. Quando ci rimetti è inutile dire vado avanti, quando torni a casa con la spalla rotta in due... gli anni passano e la fatica pesa.

La mia famiglia è socia da quando fu fatta la Cantina, allora bisognava conferire almeno cento quintali, diventammo soci mettendoci assieme a mio zio. Io e mio fratello abbiamo lavorato anche allo scarico. Adesso ho qualche piacere di socio, trovarmi ai consigli con gli altri, a parlare con gli amici, i consiglieri amici.

Negli anni Cinquanta i vigneti andavano fino a Veglie... *Cacciatore, Monteruca, la Noa, la Casa…*, tante masserie, tutte di vigneto, tutta la gente di Copertino andava a lavorare nelle vigne. Prima ancora, dopo la filossera della vigna, era venuto il tabacco... ma io non c'ero, ricordo che mio padre mi raccontò che quando la fillossera distrusse la vigna, *la Tenente* venne divisa in appezzamenti dove ciascuno aveva una barracca e rimaneva lì a lavorare d'estate, durante la raccolta del tabacco. Appena sposato già stavo infarinato a lavorare vigneto e oliveto. Oggi ho un ettaro sulla strada per Galatina, una zona chiamata *li Monaci,* di prima classe per i vigneti, prima quotavano assai quelle zone, e settantacinque are di vigneto verso Carmiano, nei terreni chiamati la Tenente, infatti il nostro sopranome di famiglia è questo.

Io la porto avanti la vigna, gli anni passano, ma neanche non mi passa in mente di estirparla. Adesso faccio la vendemmia con dei braccianti albanesi, brave persone, ma non è assai quello che li pago, purtroppo per me e per loro, non è assai quello che io prendo. Pochi giovani vogliono lavorare la terra, con il guadagno dei campi e delle vigne mica possono costruirsi un futuro, si può capirli. Se non interviene la politica la situazione non cambia e non vedo futuro. Secondo me bisognerebbe agevolare i piccoli agricoltori, se si vuole aiutare l'agricoltura, perché i contributi vanno solo a quelli grandi. Per fortuna che c'è la Cantina che ci permette di continuare e sperare per il futuro.

I lavori in vigna li faccio da me. Adesso sto un po' arretrato, perché la raccolta delle olive è stata lunga. La vigna è alberello, tutto alberello, senza irrigazione. Ho piantato ad alberello e così va, poi quando non ce la faccio più metto il trattore e… finisce tutto. Ho tutto negroamaro, tutto piantato con le mani mie, innestato con le mani mie, scassata la terra con le mani mie. Cosa mi piace del negroamaro? *Picca picca* (un po') di frizzantino, e poi, quando matura, il sapore suo, l'amarognolo pure. Mi ha fatto piacere venire qui e dire qualcosa, che si sappia com'è davvero duro il lavoro della campagna.

Aldo Miccoli

Giuseppe Mazzotta

Lavoravo anche di notte, con la luna piena

Voce rustica e profonda, schietto e diretto quanto basta per renderlo simpatico, Giuseppe Mazzotta, classe 1933, è uno che la sa lunga anche quando fa finta di non sapere, una persona dove semplicità e scaltrezza si alternano. Parla la voce roca con un dialetto salentino ruvido, chiuso ma vivo, e parlano anche le sue mani pesanti, segnate e callose.

L'uva l'abbiamo sempre portata qui, i proprietari erano soci. Avevamo le colonie, poi ho avuto le mie vigne. Adesso ho 64 are, e 5 ettari di oliveto che sto ripartendo tra i figli. Prima si lavorava solo con la zappa, poi dal 1960 le cose iniziarono a cambiare. Nel '70 mi son comprato il vigneto nella zona di *lu Maritatu,* nel '90 ne ho comprato un altro nella zona *Ballarini,* e uno ne avevo in zona Corte, alcuni li ho venduti perché non ce la facevo. La vigna la lavoro io e *figghiuma* (mio figlio) mi aiuta quando glielo chiedo. A seconda delle annate produco dai sessanta ai cento quintali di uva, solo negroamaro e qualche filare di malvasia nera. Ho sempre lavorato a Copertino. La gente si costruiva la casa con quello che guadagnava dalla terra, tabacco, uva e olive. Quando ero *picciccu* (ragazzo), a quindici anni, mi portarono a raccogliere le bietole in Francia, sono andato cinque sei *fiate* (volte), poi non sono andato più.

Mentre vendemmiavo quelli dell'ispettorato mi hanno fatto una multa perché non avevo dichiarato cinque persone. Non capisco perché se vengono ad aiutarmi degli amici devo fare la richiesta per un solo giorno. Non posso andare per due anni su quel vigneto. Non penso che sia giusto, non ho mica venti ettari di vigneto. È solo un giorno di lavoro. Come fa ad andare avanti l'agricoltura in questo modo?

Cosa si deve fare per cambiare questa situazione? *Ce sacciu,* la politica deve intervenire, credo.

Lavorare il vigneto non è uno scherzo, e non costa neppure poco, paga *nu cristanu* che ti aiuti, più i costi delle "medicine", poi ci vuole ancora manodopera per pompare, per *spullinare* (fare la potatura verde), perché hai bisogno di qualcun altro, da solo non fai in tempo a finire la prima passata che già devi fare la seconda, e se è troppo tardi non riesci neppure a fare per bene la seconda, i getti sono diventati nel frattempo troppo grandi, e finisci con l'avere un totale alto.

Dopo tutto è piacevole lavorare nel vigneto, soprattutto quando sei giovane e riesci a fare tante cose. Però devi guadagnare e pagare le bollette, altrimenti come fai? A cosa penso quando lavoro? Quando sono in mezzo alla campagna penso che sono diventato vecchio. Ho lavorato anche di notte, quando ero oberato dal lavoro. Facevo 600 quintali l'anno. Allora andavo di notte con la luna piena e mia moglie si domandava dove fossi finito. In mezzo al vigneto al chiaro di luna. E poi con il vigneto facevo anche il tabacco. Mio padre vendeva la roba che coltivavo, così non perdevo tempo io. Erano tempi belli, lavoravo molto, ma guadagnavo anche. Il lavoro è fatica. L'agricoltura non teme *lu fabbricatore* (muratore) e *lu fabbricatore* non teme l'agricoltura, c'è tanta fatica in tutti e due i lavori, prima loro salivano a spalle i mattoni.

Le cose belle. Durante la vendemmia si cantava, si cantava a coro, le donne cantavano "Ah che bella aria fresca" o "Monica monacella devi rimanere in convento e lì morirai", e lei diceva "bestemmio padre, madre e fratelli, l'ingegnere che l'ha disegnato e lu fabbricatore che l'ha costruito"! Ma anche "Marina Marina Marina", a me piacciono molto le canzoni degli anni '60... andavo a mare alla rotonda e le sentivo... quelle di adesso non mi piacciono proprio per niente, non ne ho nostalgia.

Il *niurumaru* (negroamaro) quando lo bevi ti lascia una specie di amaro, ma buono, profuma di fico maturo. Poi qui c'era anche il Moscato di Amburgo e anche molto *primaticciu* (primitivo), ma adesso sempre meno se ne coltiva.

Biscozzi dott. Luigi, Giuseppe Camisa, Cosimo Rizzello

1935. I soci fondatori della Cantina Sociale Cooperativa di Copertino
Antonio Venturi: presidente, Umberto Raganato, Ferdinando Galbiati, Carlo Congedo, Giuseppe Verdesca Zain, Gaetano Verdesca, Pompeo Livraghi, Antonio Pisacane, Ugo Leo, Emmo De Martino, Lorenzo Calò, Benedetto Palma, Oronzo Petito, Pietro Trono, Arturo De Pascalis, Giuseppe Ruberti, Massimo Mazzotta, Umberto Livraghi, Maria Venturi, Luigi Del Prete, Salvatore Nestola, Giuseppe Verdesca Bax, Pantaleo Tarantini, Giovanni Nestola, Luigi Calò, Pietro Livraghi, Sebastiano Alemanno, Giuseppe D'Amato, Giuseppe Trono, Salvatore Verdesca, Gaetano Nestola, Salvatore Muci, Giuseppe Nestola, Giuseppe Filoni, Giovanni D'Amato, Gaetano Nestola.

I Presidenti
Antonio Venturi, dal 1935 al 1940; Martirano Gabbrielli, dal 1943 al 1944; Antonio Pisacane, dal 1944 al 1945; Giovanni Verdesca, dal 1946 al 1949; Luigi Del Prete, dal 1949 al 1965; Antonio Filoni, dal 1965 al 1985; Mario Petito, dal 1985 - in carica.

Il Consiglio di Amministrazione in carica
Mario Petito, *Presidente*; Francesco Trono, *Vice-Presidente*; Luigi Biscozzi, Antonio Francesco Fionta, Bonaventura Martina, Giovanni Muci, Augusto Nestola, *Consiglieri.*

Sebastiano Prete

Lu mieru ete l'idea ti la bellezza, di colore, ti tutte cose, e poi ete vera ùa noscia

Grande raccontatore, Sebastiano Prete, nato nel 1934, non ha bisogno di domande e stimoli per dipanar ricordi e riflessioni, l'eloquio s'alterna tra dialetto e italiano con gestualità da oratore.

Vivaista era mio padre, e anch'io ho sempre lavorato in campagna. Andavamo molto bene. Adesso invece, il lavoro della campagna è poco redditizio, mi sembra che la colpa sia dello Stato. Adesso danno agevolazioni per *scappulare* (estirpare) i vigneti. Non mi piace questa cosa, ha fatto diminuire il lavoro nell'agricoltura. Alla mia età dico: *sciàmu male* (andiamo male), domani i nostri nipoti si troveranno a disagio con il lavoro. Il vino bisognerebbe venderlo a un prezzo un po' più alto, in maniera da dare più reddito ai viticoltori.

Io lavoravo dal Conte de Balzo, Fondi Rustici Eredi de Balzo. Cento ettari di vigneto, che mio padre iniziò a piantare nel '34 e poi continuai io. Rimasi solo a coltivarli, a colonìa. Una volta portarono il loro perito per pagarmi l'uva, mi dissero che i soldi erano pochi. Allora chiesi di portare il mio perito, Lucio Verdesca. Andammo a vedere il vigneto, era tutto portato all'ordine, proprio un fiore, e poi andammo alla masseria, il fattore disse "mannaggia Prete, perché hai portato il perito?" Quando videro il registro, il mio perito disse "perbacco, questo vigneto così vecchio eppure con un quintalaggio così alto!", e la contessa ammise che ero sempre stato molto bravo. Alla fine mi diedero il doppio di quello che avevano detto all'inizio. Mentre la contessa scriveva l'assegno, mi sono alzato per vederlo e la contessa mi ha detto "non ti preoccupare Prete che non ti togliamo una lira, perché ci hai dato molta soddisfazione".

Le nostre vigne erano verso Veglie, zona *la Casa,* ogni anno l'uva lì era proprio buona, sono terreni che danno gradazione, noi eravamo bravi ma anche il terreno faceva il suo. Quando era il periodo della festa di Santo Oronzo, c'era sempre qualche compratore interessato all'uva. Era un velluto.

Abbiamo sempre fatto questa vita, sempre in mezzo ai vigneti. Mio figlio Salvatore lavora qui in Cantina, ma la domenica lavora con le macchine nel vigneto a spalliera, mentre io curo tutto quello ad alberello. Ho tolto sette ettari di primitivo, perché c'erano i racemi e dovevi fare la seconda vendemmia. Ora ho due ettari di vigneto a spalliera e quattro ad alberello. Si trovano nelle zone chiamate *Ballerini, Pignali, Paraita e Riale,* tra Copertino e Galatina, terreni buoni. Verso Nardò non mi pare che ci siano buoni terreni come dalle nostre parti e verso Leverano, Salice, San Pancrazio, Manduria. In questi terreni, il sottosuolo caccia la gradazione.

Il dottor Garofano mi chiese perché iniziassi a raccogliere presto, il primo giorno di vendemmia consentito, perché – gli dissi – mi sistemo con l'ispettorato e lavoro tranquillo, con meno gente ma per più giorni. Garofano vide la gradazione e disse "18 e 30" e io dissi di essere contento così, ma lui avrebbe voluto che aspettassi quattro o cinque altri giorni, perché così arrivava a 21 gradi. Ma io non potevo aspettare.

Quando hai passione per il vigneto lo segui con attenzione, ti senti sempre lì, sempre lì vai, e ti senti male quando c'è cattivo tempo che può rovinare l'uva. E quando sei lì pensi sempre a come fare i lavori in maniera più economica. Ma non ti senti mai stanco quando senti di avere una passione. È bello vedere i vigneti la mattina con la grana (rugiada). E poi la vendemmia. Con le donne si lavora fino alle 13, perché poi fa troppo caldo. Sì, si canta insieme. C'è una signorina con una voce bellissima, anche sua madre era famosa per i canti. Quando canta "Mamma la rondinella", le canzoni popolari, che voce in mezzo al vigneto!

Lu mieru ete l'idea ti la bellezza, di colore, di tutte cose, e poi ete vera ùa noscia! Il vino è l'idea della bellezza, del colore, dell'assoluto, e poi è di vera uva nostra! Quando lo vedi sul tavolo con quel suo colore brillante, è proprio bello. Io non è che bevo troppo vino, però mezzo litro al giorno, mentre mangio, me lo bevo, piano e sempre, poi una volta alzato da tavola non bevo più. Ho notato che il vino sta tornando di moda anche tra i giovani, anche tra le signorine, è un buon segno, che dà speranza.

Quando vado in campagna i figli dicono "mi raccomando, stai attento", e io rispondo "non vi preoccupate!". Se dovessi rinascere, la stessa cosa firmerei, non lo cambierei mai il mio lavoro, la giornata ti passa in un attimo in mezzo alla campagna.

Enrico Castrignanò

Giovanni Muci

Il vigneto se è trattato bene non muore mai

Espressione intelligente e competente, occhi chiari e faccia simpatica, aperto alle novità e alla conoscenza, ai viaggi e al mondo, Giovanni Muci ci offre un altro spaccato della storia salentina degli ultimi cinquant'anni.

Sono consigliere della Cantina da vent'anni e mio padre Salvatore – nel 1935 – fu uno dei fondatori. Ho lavorato fin da piccolo in campagna, i miei genitori erano agricoltori, come molti in paese. Fino a quarant'anni fa si vedevano bellissimamente moltissime persone lavorare nelle campagne, bastava percorrere una strada e sei qua e sei là, a squadre, mezza Copertino era all'opera nell'agricoltura. Era duro lavorare la terra perché si partiva la mattina con un pezzo di pane e si tornava la sera, ma se ci fosse stato il guadagno, la gente sarebbe rimasta, anche perché oggi ci sono i mezzi meccanici per faticare di meno, si va e si torna dal vigneto in auto in pochi minuti. L'agricoltura è stata l'attività principale fino al 1972 quando andai a lavorare alla Fiat-trattori, prima a Modena e poi fino al '93 nella sede di Lecce, che in quegli anni aveva 1800 lavoratori, contro i neanche 600 di oggi.

Di sabato e anche di domenica e nelle poche ore che mi restavano durante la settimana lavorativa, andavo in campagna a curare le viti. La passione per il lavoro dei campi era ed è così forte che era quasi un riposo rispetto al lavoro in fabbrica.

Ho ereditato due appezzamenti uno di 50 e un altro di 25 are, che si trovano nelle zone Reale e Canne, verso Carmiano. Le viti sono ad alberello, la maggior parte dei ceppi sono stati piantati nel 1920, molto negroamaro e un po' di malvasia nera, sono ceppi straordinari, bellissimi, giganteschi, producono pochi grappoli ma di grande qualità. Secondo me il vigneto se è trattato bene non muore mai. In campagna c'è sempre da fare, a fine dicembre si inizia con la potatura e poi si continua fino alla vendemmia. Io faccio la zolfatura ancora per aspersione a secco, con un sacchetto di iuta, si consuma meno zolfo e si lo si dà più mirato sul grappolo. Ora ci sono macchinari che vaporizzano e atomizzano il prodotto, ma per la quantità di vigna che ho, questo è il metodo più comodo ed efficace.

Fino a qualche decennio fa era molto diffusa anche una varietà ibrida, in dialetto la chiamavamo *bibbitu,* poi è stata estirpata, sembra contenesse una sostanza nociva. Il primitivo era coltivato molto più diffusamente di ora, credo sia stato sostituito perché si dovevano fare due vendemmie, una col primo frutto e un'altra con i racemi, in salentino si chiamano le *raggioppe*. Era diffusa anche la barbera, qualcuno teneva l'aleatico. Io ora ho qualche piede di sangiovese, per dare un tocco più complesso al vino. Oltre che a conferire le uve in Cantina, faccio anche un po' di vino per il consumo familiare, sia rosato che rosso.

In agricoltura, le spese sono tante e i guadagni sono pochi. È chiaro perchè la gente abbia abbandonato questo lavoro, non per mancanza di attaccamento ma per costrizione. Eppure dovrà esserci un ritorno all'agricoltura. Si può cambiare. Un po' aiutati dalle istituzioni, un po' dal mercato, un po' dalla presa di coscienza dell'importanza del settore, la situazione dovrà trasformarsi.

Quando penso all'agricoltura, penso all'aria aperta. L'agricoltura è vita, è sole. Il piacere lo trovi quando riesci a fare un prodotto sano, buono, sono piccoli piaceri, un bell'innesto, una bella uva, una buona potatura. Un lavoro fatto bene dà sempre piacere, ma non si vive solo di piccoli piaceri. Anche nel bere un buon vino c'è del piacere, un buon Negroamaro ha un dolce quasi pesante, concentrato, di confettura. Per il futuro credo sia importante coinvolgere le scuole, con le visite in Cantina. Non si sa mai che qualche giovane si appassioni. Nei prossimi anni sono previsti dei rinnovamenti strutturali della Cantina, sarebbe bello avere anche un museo della vitivinicoltura. Sono sicuro che la nostra Cantina saprà affrontare le sfide del futuro.

Antonio Cirfera

Per i giovani e per la campagna

Oggi ci sono tante persone disoccupate e tanta campagna in disagio, abbandonata. Come mai? Dovrebbe essere l'inverso. Questo cosa significa? C'è qualche cosa che non funziona bene. Come fare? Non lo so.

Parte così, interrogativo, ma centrando il cuore della questione, Antonio Cirfera, classe 1935, contadino di famiglia contadina. Saggezza contadina.

L'uva la portava già mio padre in Cantina e poi l'ho portata io, che sono nato nello stesso anno della Cantina, per cui credo che la mia famiglia sia socia da sempre. Ho 75 are, 50 are al *Cridazzo* e 25 al *Scelso,* a negroamaro, vigneti di circa venti anni, e quaranta alberi di olivo. Al *Scelso* – una terra che era di Don Antonio Venturi, per cui la mia famiglia lavorava a mezzadria – mi hanno circondato di pannelli fotovoltaici, per ora non mi danno fastidio ma quando entreranno in funzione, chissà? Sembra che si guadagni con questi pannelli, ma poi quando si dovranno smaltire la terra come sarà, sarà coltivabile? e chi pagherà le spese? Ne stanno facendo tanti, hai voglia! Forse troppi.

Ho sempre lavorato in campagna, la vigna e in qualche terra *scapula* (vuota, senza vigne. *ndr*) i legumi, il grano. Come tanti della mia età, sono andato a lavorare all'estero, in Svizzera, facevo il manovale. Ora quando vado in campagna – ho gli oliveti a *Scianne* – mi ritrovo completamente solo, ho perfino paura perché non vedo nessuno, nessuno a lavorare nei campi. Mi piacerebbe vedere le campagne piene di giovani che lavorano. Dobbiamo fare qualcosa per i giovani e per la campagna.

Con il vino si scioglie leggero
ogni nodo intricato.

Omar Kaayam

Pietro Trinchera

Terra niura, terra potente

Ha un volto segnato da rughe che sono un libro aperto, raccontano. Pietro, nonostante l'età, ha fretta, ha molte cose da fare, riusciamo a strappargli qualche manciata di minuti.

Forse è dal 1959 che sono socio della Cantina, da oltre cinquant'anni. Allora si lavorava tutti nella campagna, il punto di ritrovo era sotto la colonna di San Sebastiano, là in quella piazzetta si trattava per andare a giornata, si chiedeva o si offriva lavoro, a certe ore era pieno di gente. C'era lavoro, c'era fatica, c'erano tanti problemi ma era tutto più chiaro di oggi. Oggi non si capisce cosa ci danno da mangiare, da dove vengono i cibi, cosa ci mettono dentro, l'olio arriva dalla Grecia e dalla Spagna, è tutto una gran confusione, qui o ci mette le mani il governo per risolvere la situazione o non so come va a finire.

Ho mezzo tumolo di vigneto nel fondo *Patulaci,* che porto avanti a fatica alla mia età. Il lavoro fatto dalla Cantina è buono, ma mi piacerebbe che il settore dell'agricoltura ricevesse maggiore tutela e attenzione, perché l'agricoltura è fondamentale. Il governo deve intervenire non c'è altra soluzione. I muratori una volta ci dicevano: se non lavorate voi contadini non lavoriamo neanche noi! È giusto perché la produzione dell'agricoltura è quella principale, tutto il resto viene di conseguenza. Ma oggi non è più così, perché?

È il terreno che fa uscire il vino buono, a Copertino si dice "*terra niura* (nera), terra potente", da quella terra viene il vino buono e non il vino scialato senza sostanza. Dalle altre terre può venire anche vino, ma bisogna saper portare i vigneti. E poi il vino dipende anche da come lo fai fermentare, per me ne faccio un po' rosato "spaccabicchiere" (viene detto di un rosato intenso, brillante, trasparente. *ndr*) – che lascio solo ventiquattr'ore sulle bucce dopo aver *stumpatu* (pigiato) – e un po' più forte, che lascio due giorni a macerare. La soddisfazione c'ha quando il vino è buono, profumato, senza difetti, e poi quando la stagione è buona e vedi l'uva sana, senza problemi. Tra gli animali che vedo in campagna sono rimasto colpito dal riccio, perché il riccio cerca sempre di andare a mangiare l'uva del primitivo o dell'uva cardinale. Invece, la *mita* (gazza) si mangia le fave verdi, i passeri e le calandre fanno il nido nell'incavo del ceppo di alberello.

Aldo Miccoli

Servono tante cose, ma soprattutto la passione

Passione incondizionata per la natura, l'agricoltura (e i saperi che presuppone), lo sport (è stato un ottimo calciatore e fondista), Aldo a 43 anni è padre di due figli – Riccardo e Gianmaria, di 10 e 16 anni – a cui ha trasmesso i valori del lavoro dei campi. Oltre a essere socio conferitore, lavora in Cantina da vent'anni.

Ho lavorato in campagna fin da piccolo, la mia famiglia viveva dell'agricoltura e anche della zootecnia, non aveva terre di proprietà ma era a colonìa. Facevamo tutto in casa, pane, friselle, biscotti, giardiniera, le verdure, tutto. Nelle terre tra Copertino e Nardò, c'è il fondo Noci, accanto alla Masseria Narzuto, è là che si lavoravano il tabacco, la vigna, e noi bambini – prima e dopo la scuola – aiutavamo un po' in tutto. Quando eravamo troppo piccoli ci portavano in campagna per non lasciarci soli a casa, ci mettevano sotto un ceppo e là guardavamo i grandi lavorare. Poi, con gli anni, iniziavano a farci fare qualcosa e man mano si imparava a fare tutti i lavori della campagna. Pensa che io ho arato anche con i cavalli! Fino a venticinque anni fa si usavano molto le botti. A Copertino c'erano dei maestri bottai, di grande precisione. E per la verità ci sono ancora, padre e figli che gestiscono il vecchio laboratorio, oggi però si dedicano a vari mestieri artigianali. Sicuramente saprebbero ancora fare le botti e i tini di vendemmia. Da anni sono di moda le barrique per l'invecchiamento, forse con po' di ingegno, un po' di imprenditorialità e un po' d'aiuto, potrebbero riproporle anche loro.

Io parto da questa considerazione: Copertino è nata dai lavori della terra, lo sviluppo del paese è nato dall'agricoltura, ed io la sento mia questa tradizione. Per la viticoltura, so che i problemi sono complessi da affrontare e anche le prospettive lo sono, infatti negli ultimi anni in provincia di Brindisi e Lecce si è spiantato moltissimo, e so che non c'è una unica soluzione, ma credo che prima di tutto manchi la passione, e con questo non voglio regalare scusanti a chi potrebbe fare di più per aiutare l'agricoltura.

Faccio un esempio, se uno tiene un cane, lo fa per passione, giusto? Non la fa per guadagno. Ecco, credo che le tradizioni e la cura della terra debba avere anche questa dimensione, a costo anche di rimetterci, altrimenti domani ai nostri nipoti cosa lasciamo in eredità? Il vino e l'uva sono una storia. I miei figli potranno anche non fare il mestiere della terra, ma quando mangeranno un pezzo di pane sapranno qual è il lavoro della semina, della coltura, della lavorazione della farina…

In queste attività c'è sempre la dimensione del piacere, ma, come dire, se a uno non piace il mare non ci nuoterà mai! Per questo è importante avvicinare i ragazzi all'agricoltura affinchè possano conoscerla e apprezzarla. Io non ho molta vigna, 50 are di negroamaro ad alberello, e poi un po' di ulivi e altre colture, tengo anche li sarginischi (angurie), mi piace. Ultimamente ho imparato a fare gli innesti, è una soddisfazione anche questa.

E poi, lo stare insieme in campagna, imparare, vedere, osservare, stare in mezzo alla natura, sono cose che danno piacere. Si entra in simbiosi con la terra, ci parli, non è pazzia, se non passi a guardare le piante tre volte al giorno – mattina, mezzogiorno e sera – non hai la possibilità di capire come intervenire in maniera mirata. È una forma di sensibilità verso la natura che forse si può recuperare. Per esempio l'interesse per il vino di qualità, che si nota tra i giovani negli ultimi anni, è molto positivo, perché può diventare percorso all'incontrario, appassionandosi a un buon vino può rinascere l'interesse anche per come si produce, per il lavoro della terra. Anche per il futuro della Cupertinum bisogna guardare con attenzione a questi cambiamenti di sensibilità e di gusto e accompagnarli aprendosi con varie iniziative.

Salvatore Muci, Antonio Nestola, Vincenzo Castrignanò, Augusto Nestola

Marcello Raganato

Le strade all'incontrario che portano al futuro

Sorriso solare e capelli lunghi alla Eddy Vedder dei Pearl Jam, grande appassionato di musica, o meglio di musiche, visto l'eterogeneità delle sue preferenze: Antony & the Johnsons, Guccini (a cui ha fatto conoscere i vini della Cupertinum), Caposela, Manu Chao, La Crus ,Tom Waits, Nidi d'Arac . Marcello ha idee chiare sulle difficoltà ma anche sulle opportunità che i settori vitivinicolo e agricolo offrono.

Il mio nonno materno Oronzo e lo Zio Tommasino Raganato sono stati tra i fondatori della Cantina, mio nonno paterno Augusto è stato il primo ragioniere della Cantina. Ho scelto di portare avanti il settore agricolo della famiglia un po' per passione e un po' per necessità, così alla conduzione agricola – impegnativa dal punto di vista economico – ho affiancato un'attività complementare, un agriturismo, o meglio un agricampeggio, le Radici, a Porto Cesario, che abbiamo aperto nel 2009.

Ho fatto il percorso inverso a quello che di solito fanno molti giovani che vanno a studiare al Nord e che poi rimangono per il lavoro, io son tornato e ho dovuto inventarmi qualcosa. È un'attività che nel periodo estivo sta andando abbastanza bene e che tra le tante cose mi permette di far conoscere ai visitatori il vino della Cantina, che considero il nostro vino, visto che siamo soci conferitori.

Il nostro Rosato è un grande vino, ha un eccellente successo, si abbina bene con qualsiasi piatto e non è un prodotto minore come il Rosé di altre zone di produzione italiane. La vendita diretta che facciamo all'agricampeggio è un modo di pubblicizzare le produzioni del Salento e creare un rapporto con il turista, che continuerà a consumare il nostro vino durante tutto l'anno.

Mi incoraggia sapere che ci sono altri giovani che credono nel futuro di questo settore, perché in fondo si tratta proprio di credere in quello che abbiamo. Oliveti, vigneti e qualche seminativo, ma anche bellezze naturali, turismo, cultura, musica, e quindi se curiamo tutta la filiera è possibile produrre reddito e sviluppare coerentemente il territorio. Negli anni passati sono stati dati contributi importanti al settore dell'agricoltura, spesi a volte bene a volte no, ma hanno prodotto qualità, ora si tratta di trovare dei canali commerciali. Sarebbe auspicabile che chi gestisce il settore economico in Italia tenesse più presente la produzione locale e ne favorisse la commercializzazione, anche per una questione ecologica-ambientale che riguarda gli spostamenti delle merci. Poi sarà il consumatore a scegliere.

Nel complesso ho una decina di ettari tra oliveto e vigneto. Anche per l'olio d'oliva extravergine abbiamo avviato una produzione di qualità, partecipando come soci di un frantoio, e anche per questo prodotto abbiamo verificato l'interesse dei turisti.

È una battaglia anche quella per l'olio, oltre a mille difficoltà del settore ci sono anche i problemi di conduzione, le malattie come la mosca olearia e negli ultimi anni la cosiddetta lebbra dell'olivo.

Insomma è un lavoro ricco, complesso, faticoso e di studio, dove ci vogliono tante competenze, ma anche vario. Quest'anno mi sono cimentato anche nella potatura. I vecchi salentini che stanno andando in pensione sono riusciti a tramandare una sapienza, sapienza che è integrata anche dalla consulenza degli agronomi della Cantina. Negroamaro, malvasia nera, sauvignon, chardonnay e merlot, sono le tipologie che coltiviamo, e i vigneti sono in zona le *Vore* di Leverano, *Palummaro, Gennara e Valentina,* si chiamano proprio così, sono toponimi antichi, registrati al catasto.

C'è un interesse dei giovani per il vino di qualità, anche il successo del gruppo musicale dei **Negramaro** – cantante e tastierista sono di Copertino – ha contribuito a creare attenzione e interesse per il vino salentino, bisognerebbe ringraziarli. Anche se a volte succede di sentirsi dire *"ah, ma si chiama così perché prende il nome dalla band?"*, il che fa venire la pelle d'oca, ma poi si sprecano alcune parole per spiegare il tutto e alla fine si creano dei legami tra genialità locale e buonezze del territorio!

La Cupertinum, dopo anni di successi e di vendite all'estero, si sta imponendo finalmente anche all'attenzione del mercato italiano, è una soddisfazione anche per i conferitori vedere i vini premiati e riconosciuti dalla critica. Bisogna continuare su questa strada, aprendo la cantina a visite, eventi, ai turisti. Dalla prossima estate il Salento ospiterà anche **Italian Wave**, grande festival di musiche a livello internazionale, è anche questa un'occasione da non perdere.

Andrea Cavalieri

Antonio Lezzi

Insegnare ai ragazzi a potare, a innestare, a seminare

Antonio Lezzi ha undici nipoti e ottantadue anni, che porta splendidamente, è il caso di dirlo. Un bel signore con una chioma ancora folta ed elegantemente canuta. Ha ottantadue anni e quindi ha potuto accompagnare pressoché tutto il percorso fatto dalla Cupertinum e tutti i cambiamenti succedutisi nel settore vitivinicolo salentino.

Dal 1960 porto l'uva alla Cantina. Ora ho solo trenta are in zona *Casimiro*, vigneto di prima classe e portato bene. Dieci anni fa tolsi le vecchie viti perché il metanodotto mi rovinò parte del vigneto e quindi ho cambiato tutto, impiantando solo negroamaro e malvasia nera, però sempre ad alberello. Sono stato costretto a vendere quaranta are perché non ce la facevo da solo. I figli hanno studiato e fanno altri mestieri, a loro piace venire ad aiutarmi durante la vendemmia. Uno dei figli si è appassionato e mi segue quando faccio i lavori, per imparare. Qualcosa si insegna e qualcosa si impara.

Moi (Adesso) è un disastro, la produzione non si addice al salario, la giornata è cara, e dunque il guadagno è poco. Le grandi aziende si salvano sempre, ma per i piccoli proprietari è dura, bisogna industriarsi. Non so come si farà in futuro, ci sono pochi giovani interessati all'agricoltura. Bisognerebbe che la scuola – i professori – formino i giovani anche al lavoro dei campi e poi lo Stato accompagni l'inserimento. A me piace trasmettere conoscenza ed esperienza perché penso che l'agricoltura abbia un valore primario. Quando lavoravo all'azienda Venturi, ho insegnato a potare e a innestare ai ragazzi delle scuole medie di Leverano. Questo va bene, però poi bisogna inserire i ragazzi nel lavoro, accompagnarli. Molte terre ormai sono abbandonate, le olive non raccolte, i vigneti estirpati, poi passano i pastori e danno fuoco a tutto. E poi ci sono quei disgraziati che buttano i rifiuti nella campagna, sono incoscienti, bisognerebbe multarli. Io pulisco anche dove non è mio e telefono alla società della nettezza urbana perché passino a togliere plastica, ferro, eternit. Durante gli anni '50 c'erano altri problemi, ho assistito anche agli scioperi dei contadini, chiedevano di avere il giusto, spesso i proprietari si approfittavano troppo del lavoro dei braccianti. Anche oggi, nel mondo, ci dovrebbe essere più giustizia, la gente non può morire di fame. Tante cose sono cambiate, alcune in meglio, per fortuna, ma anche i problemi cambiano, ora ce ne sono altri che bisognerebbe risolvere.

Una canzone popolare di una volta? "Ci ti l'à dittu cu chianti lu tabbaccu…".

> Peccato che il vino non si possa accarezzare.
>
> Kurt Tucholsky

Mario Cauffa

Alessandro Castrignanò

I profumi che invadono la cantina

Alessandro, oltre a essere conferitore e socio della Cupertinum, ci lavora da ben quindici anni, ed è figlio d'arte, il padre Enzo è il responsabile della cantina. Trentasei anni, alto e fisico possente, schietto e pratico, affronta le domande lasciandosi portare a volte dalla passione e dalla speranza, a volte dal cinismo per ciò che si prospetta nel futuro.

Come si sa, oggi la difficoltà del lavoro agricolo sta da una parte nella remunerazione e dall'altra nella mancanza di passione delle nuove generazioni per un lavoro che agli occhi di molti è visto ancora come un'attività sminuente, quando invece è ricco di potenzialità e stimoli nuovi. La viticoltura rende troppo poco, molti negli ultimi anni hanno preferito spiantare per passare alle serre di fiori, oppure – snaturando il territorio – al fotovoltaico, che per ora sembra garantire guadagno.

Credo che una delle possibili soluzioni sia la ricerca di nuovi mercati di qualità, che valorizzino il lavoro che sta dietro alla bottiglia e che siano disposti a riconoscere al nostro vino il suo pregio. Bisognerebbe far conoscere di più in Italia la Denominazione di Origine Controllata Copertino, che all'estero invece è molto apprezzata; fare in maniera che ci siano più controlli sui vini che escono con questa denominazione, perché capita di trovare dei Copertino DOC di dubbia provenienza. Chi ci rimette è chi lavora con la massima tracciabilità. Anche le istituzioni comunali, provinciali, regionali, potrebbero fare di più nei propri ambiti. Il Comune potrebbe organizzare fiere per coinvolgere i turisti estivi, la Regione e la Provincia investire di più in pubblicità. A volte ho l'impressione che ci abbiano abbandonato, che aiutino solo le grandi aziende ma non i piccoli agricoltori. Seguo i dibattiti serali in televisione, a parole tutti si riempiono la bocca dei problemi del Sud, dell'agricoltura, ma prima hanno fatto dismettere il tabacco, ora cercano di far spiantare le vigne dando le quote al Nord. Il lavoro della nostra Cantina è fondamentale per contrastare l'abbandono delle vigne.

Nel vigneto, le piccole soddisfazioni sono ancora quelle di una volta, l'aria aperta, il silenzio, la tranquillità, e poi portare un'uva sana e di gradazione. Purtroppo non c'è più quell'attaccamento comunitario che sentivi anche nei discorsi in piazza quando gli uomini si vantavano della propria produzione. Ora non interessa più nulla a nessuno. Abbiamo un ettaro di vigneto tutto a negroamaro, con impianto ad alberello, diviso tra contrada *Petetuertu* e la *Gennara,* sono terre buone che rientrano nella Denominazione Copertino, ma non si lavorano da sole!

In questi anni sono stato fortunato a lavorare con due grandi enologi, oggi Pizzolante e prima con Garofano. **Garofano** è il grande vecchio dell'enologia salentina, era un piacere ascoltarlo e osservare la sua competenza, rigoroso, non dava confidenza ma insegnava con chiarezza. Aveva la battuta pronta e un odorato e un palato sbalorditivo. Ricordo con piacere tanti momenti passati assieme, in particolare gli svinamenti del Rosato, fatti la mattina prestissimo, prima dell'alba, con i profumi che invadono la cantina. Il dottor Pizzolante, l'enologo attuale, ha un carattere diverso ma la stessa competenza, abbiamo fatto un buon cambio. Come sostiene lui, nella produzione forse dovremmo cambiare qualcosa, anche adattarsi alle mode del mercato. Ora tra i giovani vanno molto i vini frizzantini, dobbiamo farli anche noi, magari sottolineando le caratteristiche delle nostre uve. La vendita diretta ci sta dando buoni risultati e anche sul territorio stiamo recuperando il terreno perduto per avere, in passato, privilegiato solo il mercato estero.

Sebastiano Prete

Andrea Cavalieri

Il futuro sta nell'eccellenza

Andrea è il più giovane degli intervistati, ha ventisei anni. Dopo la laurea ha affiancato il padre nell'azienda di famiglia – il Pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie, considerato dagli esperti il migliore tra quelli di alta qualità. Si occupa anche della conduzione dei vigneti di proprietà. I suoi ragionamenti sono chiari e razionali, cercando sempre di fare dei parallelismi tra produzione di qualità del vino e della pasta.

La nostra agricoltura soffre di un'età media troppo alta e così succede che ci siano delle resistenze verso nuove tecniche e metodologie, che non si armonizzano con l'esperienza, come sarebbe auspicabile. D'altra parte le nuove generazioni sono restie a impegnarsi in questo settore, quelli che se ne vogliono occupare devono riuscire a fare un lavoro di qualità già dal campo – senza pensare che in cantina si possa correggere tutto – applicando le nuove tecnologie che possono portare anche dei risparmi di costo e un'economicità di gestione.

Nel settore dei vini, i produttori per vendere devono accettare pagamenti dilazionati, cambi e resi a non finire, questo lo so per sentito dire, da amici produttori, e a queste condizioni non si può andare avanti. Penso che una delle poche strade praticabili per i prodotti dell'agricoltura italiana sia quella della qualità estrema, produzione di grande materia prima e trasformazione conseguente, coltivazione in territori con caratteristiche pedoclimatiche vocate e cultivar particolari. Queste peculiarità di base sono le stesse per il grano e la pasta e per l'uva e il vino. Non ci servono varietà particolarmente produttive, ma sementi e vitigni tradizionali che abbiano un gusto specifico, identificabile. Tra una pasta industriale essiccata a temperature elevate e con grani provenienti da coltura intensiva e una pasta artigianale prodotta a bassa temperatura, con un grano tradizionale a bassa resa per ettaro, possiamo notare la stessa differenza che c'è tra un vino di qualità e un vino pastorizzato, sempre uguale al gusto come una bevanda seriale.

Mia nonna seguiva i vigneti ed era già conferitrice e socia della Cupertinum, da lei ho avuto la passione per la viticoltura. Dal 2009, anche se non è la mia attività principale, seguo la conduzione applicando gli insegnamenti della nonna e anche nuove tecnologie e metodologie, per una gestione razionale. I vigneti sono in comune di Arnesano, a pochi chilometri da Copertino, 15 ettari di negroamaro, con impianti a spalliera, quasi tutte le viti hanno vent'anni, tranne 6 ettari, dove i vigneti sono stati piantati da una decina d'anni. Non abbiamo impianti ad alberello perché ha un costo di gestione più alto rispetto alla spalliera. Se vogliamo considerare l'alberello come un bene turistico e culturale, dovrebbe essere anche la collettività ad accollarsi gli oneri che necessitano alla sua conservazione. È lo stesso discorso che si può anche applicare al restauro dei muretti a secco e alla coltura degli olivi secolari. Il plusvalore che viene dalla conservazione di tecniche e pratiche di cui poi beneficia il turismo e il suo indotto non deve essere completamente sulle spalle dei singoli. Questo se vogliamo considerare il sistema agricolo integrato a quello turistico. In questo caso è necessario considerarlo un bene collettivo e quindi dare una svolta agli incentivi, con dei regolamenti comuni in modo che si imposti il territorio su una certa armonia. Non son problemi facili da risolvere, però – dopo il fallimento del manifatturiero – se vogliamo trovare una soluzione per il futuro del Salento, la strada è quella dell'offerta turistica, agroalimentare, culturale, convogliando le risorse su progetti di qualità. In questo settore ci scontriamo con problematiche gravi come quella della mancanza di tutela del territorio, per esempio non si possono portare i turisti a far ammirare le campagne attraverso strade piene di rifiuti, l'ambiente deve essere perfetto. Questo è uno degli altri punti dolenti di questa terra, bisognerebbe creare una serie di norme, di regolamenti e di controlli che tutelino il territorio.

> …guarda il calor del sol / che si fa vino, / giunto all'umor / che dalla vite cola…
>
> Dante Alighieri

Il futuro è nella terra, come dice **Carlin Petrini,** fondatore di **SlowFood,** la figura del contadino deve essere rivalutata e remunerata, ma credo sia necessaria la passione, bisogna investire e provare a rischiare, non credere agli abbagli della finanza e del business, fondare il futuro su un'economia reale. E non c'è nulla di reale quanto la terra. Anche il futuro della Cantina e della cooperazione sta nell'eccellenza, bisogna convincere i soci che questa è la strada, esigendo standard qualitativi per il conferimento delle uve, creando un'assistenza tecnica che sia nello stesso momento aiuto ai viticoltori e controllo della qualità.

Salvatore Prete

Dare nuova vita alle vigne

Aria intellettuale e misteriosa, Salvatore è uno dei giovani che lavorano in cantina alla Cupertinum, ma che nello stesso tempo sono anche soci conferitori ed è tra quelli che hanno passione per il lavoro dei vigneti, competenze nel gestirli e idee per il futuro.

Si sente dire che la qualità delle uve di un'azienda privata sarà sempre migliore di quella di una cantina sociale e di conseguenza anche il vino, perché una testa lavora meglio di tante teste. Non è vero, sarà forse più difficile far andar d'accordo le tante teste e costruire un lavoro di qualità già nel vigneto, ma è possibile. E poi la cooperazione può diventare un punto di forza.

La difficoltà sta nel fatto che, da un lato la maggior parte dei conferitori sono anziani e restii a innovazioni e cambiamenti e, dall'altro, i giovani non ci sono o sono pochi. Troppe tasse, troppo alti i costi dei prodotti da usare in campagna, tanto il lavoro, la situazione non è facile. Ci vuole un cambiamento strutturale, perché il ritornello che si ascolta dai giovani è "io lo estirpo, io lo estirpo, se non è quest'anno è il prossimo, ma io lo estirpo", riferito al vigneto di famiglia che non hanno voglia di continuare a coltivare a causa dei pochi soldi che frutta. E quindi o c'è un cambiamento strutturale a partire dalle piccole cose fino alla politica o da questo labirinto non ne usciamo; pagare i conferitori in maniera diversificata a secondo della qualità dell'uva, trovare dei canali di relazione con il territorio, organizzare delle feste come si è iniziato a fare, inziative ed eventi per quella fascia giovanile che inizia a interessarsi al vino, variare la proposta, fare pressione per avere degli aiuti istituzionali. Siamo costretti a muoverci e provare strade nuove. Se considero che prima si è dismesso il tabacco, poi le viti e gli olivi, colture su cui si basava la ricchezza di Copertino, e ora vengono proposti i pannelli del fotovoltaico, con promesse monetarie che il vigneto non dà. Mi preoccupo, ma quali sicurezze abbiamo? Allora penso che ci sia una regia politica per rovinarci.

A Copertino – che è una città di 27 mila abitanti – manca un'enoteca degna di questo nome che sappia proporre i vini del territorio con gusto e professionalità, abbinandoli ai nostri formaggi, agli antipasti. Manca l'iniziativa privata e manca l'iniziativa pubblica. In altre regioni ci sono molte Enoteche Regionali aiutate dalle istituzioni, bisognerebbe proporle anche da noi. In parte da qualche tempo si è rimediato, infatti, la Cupertinum ha aperto un buon punto vendita dove si possono acquistare e degustare i vini.

Le caratteristiche del negroamaro secondo me sono racchiuse proprio nel nome, la piacevolezza amarognola, il colore intenso, e poi quella corposità elegante, vellutata. Penso però che il negroamaro abbia bisogno anche di qualche percentuale di altra uva per dare un vino ancora migliore. Il gruppo musicale dei **Negramaro** ci ha aiutato a far conoscere il nome del vino, ma sta a noi valorizzare questa fortuna, io penserei a un festival chiamato Negroamaro, anche perché il negroamaro è l'uva di Copertino.

Sono convinto anch'io che la qualità si fa nel vigneto, ma bisogna sapere come fare la qualità. Da Severino Garofano – che ha una conoscenza sbalorditiva del territorio, dei vigneti e di conseguenza delle uve – ho imparato che l'agricoltura necessita di studio e intelligenza. Quest'anno ho fatto i trattamenti per la tignoletta, un insetto che da qualche anno sta rovinando le uve di negroamaro, che non sono più belle come una volta. Prima di scegliere che trattamenti fare, ho letto degli studi in merito, ho partecipato a discussioni in chat via internet, chiedendo informazioni. Gli anziani sono restii a farsi consigliare e rischiano di perdere o rovinare il raccolto e la qualità. Secondo me il cambiamento climatico e l'inquinamento stanno portando nuovi problemi. È un'intuizione più che una prova, ma credo sia così.

Cosa mi piace del lavoro in vigna? Il bello è che ogni anno vedi il ceppo che muore e poi rinasce, gli devi dare tu la vita, devi farlo bene, altrimenti lo distruggi. E poi, cosa voglio fare, qualità o quantità? È possibile fare entrambe? Ci si appassiona a osservare che costruisci una vita sul ceppo.

Torino Tondo

La vendemmia mette sempre allegria

Parole poche, concise e chiare, un raccontatore "telegrafico" ma preciso, questo è Torino. È nato nel 1935, porta la coppola ed ha qualcosa di antico, un aspetto nobilmente antico. Forse è quella stessa dignità raccontata da Pierpaolo Pasolini quando descriveva i contadini non ancora omologati dalla cultura televisiva.

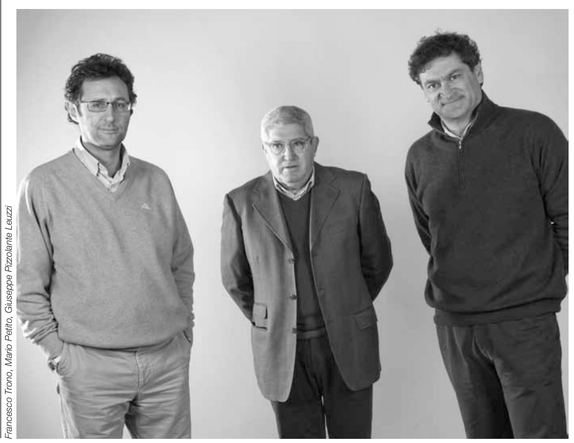
Ho lavorato sempre nei campi, anche quando sono andato in Francia, dal 1955, in quel periodo non c'era lavoro in Puglia. Sono emigrato nella regione della Servoise, appena fuori Parigi, prima per la raccolta delle bietole e poi nella trasformazione delle erbe medicinali.

Quando da piccolo ho iniziato ad andare in campagna si lavorava tutto a braccia, la zappa era l'attrezzo principale, e la vigna si lavorava con la roncola, sia la potatura sia la vendemmia. Gli anni '70 sono stati il periodo migliore, perché la vigna rendeva molto. Il *niurumaru,* la *marvasia, primaticciu,* qualche ceppo di *susumanieddu, liatico, bibbitu* (negroamaro, malvasia, primitivo, susumaniello, aleatico, ibrido… varietà ancora più o meno diffuse a Copertino. *ndr*) sono le varietà di uve che ho lavorato, alcune varietà sono state tolte perchè non rendevano abbastanza o perché erano più delicate. Certo è che *lu mieru* (il vino, in salentino, dal latino: merum. *ndr*) è cambiato, sia per come lo si produce sia perché non ci sono più certe varietà. Il vino che faccio per me, al negroamaro ci aggiungo un poco di altre uve così diventa più saporito.

Sono socio della Cantina da una trentina d'anni, lavoro circa due tumoli di vigneto (la misura locale di superficie *tumulu* o *tumunu* è pari a circa 6.300 mq. *ndr*) nel fondo *Parraita,* sulla strada che porta a Carmiano, è una zona con un buon terreno per le vigne, tra quelle vicine al paese, con le zone chiamate *Patulaci* e *Parmente,* forse è la migliore. La conduzione è ad alberello e un po' a spalliera, i ceppi hanno circa vent'anni e sono a negroamaro e poca malvasia nera.

Mi piace andare in campagna quando la stagione si mette al meglio, le piante crescono e si spera in una buona annata. La vendemmia mette sempre allegria ma non è più come una volta quando a vendemmiare andavamo in tanti e si cantava, ora in molte vigne ci sono le macchine che vendemmiano e le macchine non cantano! Certo che il mercato dovrebbe dare un prezzo più alto ai vini di qualità, così non si rischierebbe di sentirsi dire dai giovani *"ma ce sta dici?"* ("ma cosa vai dicendo?"), appena sentono parlare di lavori agricoli. Invece l'agricoltore è un bel mestiere.

Quando si arriva a una certa età tornano alla mente i ricordi di gioventù: le strade bianche che portavano in campagna, la gente a piedi, *furesi* (braccianti), coloni, contadini, qualcuno in bicicletta o con i cavalli o gli asini, si incontravano parenti, amici, si chiacchierava. E nei momenti di pausa o la sera si potevano cacciare tortore, falette, qualche fagiano, la beccaccia (buonissima!), la lepre, e anche la volpe, che se è cucinata bene è buona da mangiare. Ora se ne portassi una a casa, mia moglie mi cacceребbe via e si rifiuterebbe di cucinarla, ma una volta si mangiava. Una volta c'erano anche molte *putee ti mieru* (botteghe del vino, osterie. *ndr*) dove si beveva il vino sfuso. Adesso invece si aprono le enoteche, spero che valorizzino il nostro vino.


Francesco Trono, Mario Pellito, Giuseppe Pizzolante Lezzi

Augusto Nestola

La forza della storia

Da circa trent'anni socio della Cantina – 25 ettari di vigneto a negramaro, malvasia, montepulciano, impianti a cordone speronato, nella zona Monaci – Augusto Nestola è consigliere della Cupertinum. Conduce assieme al fratello, alla sorella, al nipote e al proprio figlio l'azienda agricola La Nova, che è un vero gioiello per quanto riguarda la varietà di colture (olive e olio, ortive, vite) e per una produzione di formaggi (da 300 pecore, 50 capre, 150 bovini) dalla bontà superlativa, tra tutti segnaliamo una saporitissima ed eccelsa Marzotica (ricotta primaverile, che si stagiona per alcune settimane, acquistando un certo piccante, se prodotta – come in questo caso – con maestria e buona materia prima, è il più notevole tra i formaggi salentini).

Dal 1961 portiamo avanti quest'azienda e con il tempo l'abbiamo attrezzata e migliorata, con pozzi e pompe per l'irrigazione. Abbiamo vissuto tutte le trasformazioni dell'agricoltura degli ultimi cinquant'anni e il cambio di colture, dal tabacco al grano, dagli olivi alla vite. I momenti migliori per l'agricoltura sono stati dal '70 all'80, ora sta diventando sempre più dura, per esempio anche il decreto "Mille proroghe" appena votato a Roma non ha dedicato una riga all'agricoltura, forse qualcosa per quanto riguarda le quote latte, visto che il ministro è dell'Italia settentrionale, si è dimostrato più sensibile a quelle richieste. E queste considerazioni vanno al di là degli schieramenti politici.

Sembra che non vogliano accorgersi dell'importanza dell'agricoltura. Tutto è sulle spalle di quelli che rappresentano il primo anello della produzione – che dovrebbero essere trattati con i guanti – e che vengono invece considerati come ultimi, costringendo prima o poi a lasciare i campi incolti. Adesso ci fanno pagare anche la rimonda degli ulivi come rifiuti speciali. Robe da pazzi! Non si riesce a far quadrare i conti. Non si vedono speranze per il futuro e i giovani. Mio figlio, anche per mia insistenza, si è laureato in agraria e ora lavora in azienda, è bravissimo in tutto, ma mi domando se è stata una buona scelta. È anche vero che dobbiamo tener presente che la crisi è generale, molti giovani sono disoccupati, almeno lui ha un lavoro che conduce con professionalità.

Per quanto riguarda la viticoltura, noi abbiamo la fortuna di avere una Cantina sociale sana, ma che non può fare miracoli all'interno di una situazione complessivamente in crisi. Spero che le notizie sulle politiche agricole comunitarie, che ho ascoltato dal vice-presidente della Cantina Francesco Trono, abbiano seguito nei fatti, lui è più informato sulla progettazione del settore agricolo a livello europeo e mi sembra fiducioso in una svolta.

Oggi tutto costa caro, tranne il prodotto della terra! Molte Cantine hanno chiuso negli ultimi dieci anni, molte non pagano le uve da due anni, questo significa che il problema è generale. Non riesco a capire come i politici non riescano ad accorgersi di questa situazione, forse aspettano di arrivare alla situazione dei paesi arabi? Anche a livello regionale vedo le stesse incertezze operative.

Noi, per fortuna, o meglio grazie al lavoro nostro e di quelli che ci hanno preceduto, abbiamo la storia dalla nostra parte, settantacinque anni sono delle fondamenta solide, abbiamo vini di alta qualità che produciamo da sempre, abbiamo un enologo di grande capacità, e quindi dobbiamo crederci ancora e stare uniti. Per la Cantina è proprio il caso di dire: l'unione fa la forza!

Il vino è il canto della terra.

Mario Soldati

Vincenzo Castrignanò

Il Maestro Cantiniere

Enzo lavora in Cantina da quarantaquattro anni, ed è il Capo-cantiniere. Sente la responsabilità per un compito non facile e macina chilometri su chilometri tra gli ampi saloni, tra cisterne e botti, pompe e imbottigliamento, dando indicazioni al dream-team di giovani che lo seguono con rigore. Ha voluto che registrassimo la nostra chiacchierata alla sua scrivania – messa proprio là, quasi in mezzo agli alti saloni della Cantina, con i portoni aperti e il freddo per nulla meridionale – quasi a rivendicare la sua orgogliosa appartenenza fisica a un luogo e a una storia.

Dipende da dove si guarda la situazione, da una parte si vedono segnali positivi, e il lavoro della Cantina va in questa direzione, dall'altra – dal punto di vista generale – si vede la crisi, qua si rischia che nel giro di dieci anni non ci sia più vigneto, si continua a estirpare e a impiantare pannelli per il fotovoltaico, e poi magari le quote dei vigneti le vendono al Nord-Italia. C'è qualcosa che non sta funzionando, stanno facendo un deserto, campagne abbandonate, rifiuti che si accumulano sui bordi dei campi, olive che non si raccolgono, o che sono pagate troppo poco, guadagni che non ci sono. Ci sono tante piccole cose che sommate ti fanno intuire che per il settore dell'agricoltura e in particolare per quello della vitivinicoltura il futuro non sarà roseo. Io sono figlio di contadini e mi sento contadino anche se sono tanti anni che lavoro in Cantina, ma non posso stare un giorno senza andare in campagna, magari mezz'ora.

Insospettisce che per estirpare un vigneto offrano pochi soldi, calcolati sulla produzione e non sull'estensione del terreno. Per un terreno che dà poca uva ma di qualità, invece di pagare la superficie pagano per la quantità di uva prodotta. Non danno nulla e si prendono un ettaro! Allora forse gli serve la quota per rivenderla altrove, altrimenti andrebbero a estirpare in altre zone i vigneti a tendone che danno uva pessima! Io ho deciso di non vendere, voglio resistere in modo da lasciare ai miei figli i terreni, non si sa mai in futuro che le cose cambino. C'è un circuito malizioso, perverso. È un problema politico contro cui noi siamo impotenti. Perché portare l'olio di oliva spagnolo in Italia? Perché importare le arance del Marocco e quelle della Sicilia buttarle, tappando la bocca ai coltivatori con i contributi? A chi conviene? Chi soccomberà saranno i piccoli, i piccoli agricoltori, i piccoli artigiani, le piccole botteghe. Il problema è politico. Dal dopoguerra l'Italia ha scelto di valorizzare l'industria e di conseguenza il Nord, credo sia stato uno sbaglio.

Per la Cupertinum sono da una parte ottimista. Ottimista perché è arrivato un enologo, Pizzolante, che sa il fatto suo, sa portare avanti il lavoro, attento ed esigente, ma che dà confidenza, con un carattere diverso da quello di Severino Garofano ma con la stessa competenza e sicurezza; e sono ottimista anche perché la Cantina sociale è l'unica maniera per valorizzare i piccoli conferitori. Invece sono un po' pessimista per la situazione generale, per le cose dette prima, legate all'andamento generale del mercato, aspetti che noi non riusciamo a modificare, anche se lavoriamo al meglio.

A proposito di enologi, vorrei ricordare l'apporto e l'insegnamento di Garofano, che è stato fondamentale per impostare il lavoro della Cantina. Lui è famoso in Italia ed è giusto che lo sia perché è una persona veramente rara, ci ha insegnato tanto, anche se non ammetteva discussioni.

Per il futuro della Cantina credo sia importante far conoscere di più i nostri vini a livello nazionale, abbiamo dei vini in bottiglia sia Copertino DOC che a IGT che sono stati premiati dai migliori esperti, e abbiamo anche dei vini sfusi di alta qualità, che sono molto migliori di quelli di altre realtà produttive. E poi dobbiamo insistere in modo da convincere i conferitori a lasciarsi consigliare dai tecnici nel lavoro in vigna, per fare più qualità. Purtroppo, soprattutto gli anziani, pensano di sapere già tutto e si rifiutano di essere aiutati. Ma se ci sono riusciti in altri posti, dobbiamo riuscirci anche noi. A Copertino molti ancora non hanno capito che l'unione fa la forza e in particolare noi della Cupertinum dobbiamo capire che non siamo ancora i migliori e quindi quando ci accorgiamo che qualcuno in qualche settore è migliore di noi dobbiamo imparare e non far finta di nulla e chiudere gli occhi. Confrontarsi sempre con i migliori, avere l'umiltà di riconoscere che c'è ancora da imparare.

Giuseppe Fiorita

Comunicare la sostanza

Ragioniere della Cupertinum dal 1996, socio dal 2002 (ma conferitore di famiglia da molto prima), e quindi viticoltore, appassionato del proprio lavoro e delle problematiche economiche e colturali del settore vitivinicolo, Giuseppe Fiorita ha un punto di vista privilegiato e particolare. Conosce tutti i soci della Cantina ed è bello osservarlo riceve i vecchi viticoltori con sensibilità e affetto, simpatia e rispetto, e un'attenzione particolare nell'ascolto dei loro racconti.

Lavoro qui in Cantina da oltre quindici anni, e ormai conosco non solo il nome e cognome di ogni volto dei nostri soci conferitori, ma anche… il numero di targa dei loro mezzi! E questo ci è davvero utile quando dobbiamo preparare le schede per il conferimento delle uve, a settembre. Quello sì che è un momento intenso. I nostri soci han fretta perché devono tornare sui campi, e la trafila burocratica per loro rappresenta un intralcio. Per fortuna una battuta alleggerisce tutto.

Il mio vigneto l'ho ereditato dal nonno, ha una superficie di 30 are, ed è in zona *Marcovanuli*, a negroamaro, con impianti ad alberello e ceppi di 90 anni. A questa età la vigna produce poco ma bene. Ho iniziato fin da ragazzo ad aiutare mio padre in campagna e adesso la maggior parte del lavoro continua a farlo mio padre. Io ci vado il sabato e la domenica, se necessario anche quando finisco il lavoro qui in Cantina… vado io a *bbarare* (arare) la terra.

In quindici anni di lavoro in Cantina ho notato numerosi cambiamenti: innanzitutto la quantità di uva conferita. Fino a una decina di anni fa l'uva conferita era maggiore, anche perché c'erano molti più soci. Adesso vuoi perche stanno estirpando, vuoi perché non c'è un ricambio generazionale, ormai in campagna ci vanno solo persone con una certa età, i figli non ne vogliono sapere e i loro genitori non li spronano neppure perché il lavoro nelle campagne non è remunerato a sufficienza.

Oltre alla crisi generale, le difficoltà sono soprattutto del settore: i piccoli proprietari sono destinati a scomparire, a meno che non si riconosca il loro ruolo anche culturale e non solo colturale delle loro attività. Deve essere possibile aiutare i piccoli contadini a tenere duro, almeno quelli che hanno un vero e proprio amore per la campagna. Alla fine se coprono anche solo le spese hanno lo stimolo ad andare in campagna, ma se gli costa 10 e ne guadagnano solo 2… ed hanno più di settant'anni, chi glielo fa fare? Prima con la terra ci costruivamo le case, adesso invece per la terra ci vendiamo le case, è il ritornello che si ascolta dagli anziani. Prima con la colonìa, sebbene dovessero rendere al proprietario il 50% del raccolto, i contadini riuscivano sempre ad avere un guadagno e ad affrontare le spese, anche della vita.

La Cantina giustamente punta sulla qualità del prodotto finale ma deve anche uscire, farsi vedere all'esterno, organizzare degustazioni e attività che coinvolgano anche un pubblico giovane. I giovani di Copertino forse neanche conoscono il prodotto della Cantina. Del resto adesso la Cantina ha il nuovo punto vendita e un bellissimo parco, pieno di verde e di alberi secolari, che permettono di realizzare serate di presentazione, rafforzando così la presenza della Cantina sul territorio. Adesso, credo, dobbiamo valorizzare i punti di forza, quelli attrattivi, della Cantina, per riuscire a portare qui le persone, e stabilire un legame forte e duraturo. Ma non possiamo essere lasciati soli, gli enti locali dovrebbero essere più presenti, se, per esempio, non possono impedire – perché non è loro compito – le importazioni di vino dagli Stati Uniti, possono però valorizzare la produzione locale con fiere e altre iniziative. Attorno alle Cantine ruotava e ruota ancora la vita economica di molti cittadini e se dovesse scomparire una Cantina, sarebbe una perdita enorme per tutto il territorio. Con la crisi generale e gli avvenimenti che stanno succedendo nel mondo, sono convinto che il consumo locale potrà essere una risorsa fondamentale per il futuro. Anche rivitalizzare lo spirito cooperativo sarà di certo una delle caratteristiche da valorizzare. Se si cerca di coinvolgere il socio, il socio è ben contento di partecipare e contribuire alla vita della Cantina.

Anche i contatti stabiliti con i turisti sono importanti, in questo settore gli enti locali potrebbero fare veramente di più. Il **Mercatino del Gusto di Maglie,** organizzato da SlowFood in estate, è un'ottima occasione, una vetrina, ma l'affluenza turistica estiva permetterebbe di organizzarne almeno 2 al mese, dislocati in altri centri. Abbiamo molti turisti che ci conoscono durante l'estate e a cui di inverno spediamo il nostro vino. È da nove anni che partecipo al Vinitaly, ho la percezione che molte aziende puntino soprattutto sull'immagine, noi invece abbiamo una sostanza che altri non hanno, che è appunto la dimensione sociale. Dobbiamo sapere comunicarla.

Giuseppe Rizzo, Giovanni De Pascalis, Marcello Raganato, Giuseppe Valentino

Che vita è quella di chi non ha vino? Questo fu creato per la gioia degli uomini. Allegria del cuore e gioia dell'anima è il vino bevuto a tempo e misura.

Bibbia, Siracide 31,25-30

Francesco Trono. *Vice-Presidente dell'Cupertinum*

Segnali per il futuro

Francesco Trono è il Vice-Presidente della Cupertinum. Laureato in Agraria, è responsabile tecnico per Confagricoltura a Lecce, per cui segue i progetti OCM Vino, in base alla riforma comunitaria, la possibilità di svellere o impiantare i vigneti. Inoltre, è consulente agronomo di varie aziende vitivinicole. Per passione del vino e per una preparazione completa ha seguito i corsi dell'Associazione Italiana Sommelier, ed è, per la Camera di Commercio, capo-panel per l'olio d'oliva, per la valutazione degli extra-verigini, dopo aver frequentato il corso del Consiglio oleicolo internazionale. Inoltre è consigliere del GAL (Gruppo d'azione locale) Terra d'Arneo. Ha quindi un punto di vista privilegiato sul settore vitivinicolo e agricolo salentino e sul futuro di questi settori.

Penso che la politica possa darci una mano ma se siamo forti a chiedere, il mondo agricolo è troppo frazionato, non siamo un'unica voce. Ci sono però dei buoni segnali, infatti, nell'ultima riforma della PAC (Politica Agricola Comune) finalmente l'Italia sta presentando un documento unitario di tutti gli attori (associazioni datoriali e sindacali), un unico documento dove si articolano richieste e progetti. Il budget delle politiche agricole nel corso degli anni sta diminuendo e sovvenzioni a pioggia non ci potranno essere, però considerando vari segnali che arrivano da interventi, programmi e progetti, mi pare che ci sia un ritorno all'interesse per l'agricoltura. In maniera diversificata, non solo produzione ma anche salvaguardia del territorio. L'industria sta venendo meno e anche altri settori sono in crisi, per cui sia da parte dei giovani sia da parte delle istituzioni, c'è un forte ritorno di interesse per il settore agricolo. È evidente che ci dovrà essere un cambiamento nell'approccio all'agricoltura, informatizzazione e tecnologie attuali saranno la base anche per un'agricoltura di qualità. Come detto, segnali e indizi positivi ce ne sono e c'è da augurarsi per il futuro delle giovani generazioni che i segnali diventino delle sicurezze e che si ritorni a investire nell'agricoltura e nell'ambiente. Soprattutto nel Meridione, quello che è stato un mancato sviluppo deve ora trasformarsi in ricchezza progettuale: l'ambiente, l'agricoltura e la trasformazione, e ovviamente il turismo.

Dobbiamo saper valorizzare anche quelli che possono sembrare degli svantaggi, come la presenza di tante piccole aziende che conferiscono alle Cantine e alle Cooperative olearie. Se le economie di scala sono diverse, a vantaggio delle grandi aziende, nelle piccole può essere raggiunto con più facilità una qualità superiore dei prodotti.

Il mantenimento e la valorizzazione dell'ambiente, l'alimentazione e l'agricoltura sono aspetti fondanti nei documenti che ho avuto modo di leggere.

Da studi fatti sembra che entro il 2050, a causa di molti fattori tra cui l'aumento demografico, ci potrebbe essere una scarsità alimentare, ecco allora che la programmazione in agricoltura e la valorizzazione della stessa sono fondamentali già da ora. La prima politica agricola era basata sul "ti pago in base a quanto produci", nel 2000 si è passati al "non produrre più ma ti pago lo stesso, basta che mantieni", adesso con la riforma 2013-2020 si è ritornati al "pacchetto alimentare", basato sulle produzioni che caratterizzano l'agricoltura italiana.

È positivo se si pensa che, nella programmazione precedente, il 2013 era visto come il "buco nero", l'anno in cui tutti gli interventi sarebbero saltati, invece ora questa nuova programmazione offre segni concreti di valorizzazione complessa di agricoltura, ambiente, con una conseguente occupazione.

Il documento presentato dalle varie sigle ha un buon margine di successo anche perché il Commissario europeo per l'agricoltura è un rumeno, Dacian Cioloç, e il presidente della Commissione agricoltura è Paolo De Castro, essendo sensibili a un tipo di agricoltura mediterranea dovrebbero far ripartire questo sviluppo integrato.

Anche per quanto riguarda le istituzioni locali è necessario farsi sentire e pretendere, dalla promozione del territorio alla valorizzazione dell'agricoltura e i suoi prodotti. Di Copertino dobbiamo valorizzare diversi aspetti importanti, tra cui San Giuseppe da Copertino, il Castello angioino, la produzione vitivinicola, e inserire la nostra specificità in quelle più generali del Salento e della Puglia. Con il GAL Terra d'Arneo stiamo andando in questa direzione.

Per quanto riguarda la Cupertinum, abbiamo una base associativa e una storia solida, abbiamo una produzione di vino qualitativamente alta e riconosciuta. Quindi se ragioniamo in termini di obiettivi e di strategia, riuscendo a incidere ulteriormente nel senso di appartenenza alla nostra struttura, il miglioramento per il futuro è garantito.

Credo sia necessaria sempre più una collaborazione tra la Cantina e i soci, perché analizzando la situazione dei conferitori, possiamo notare che molti sono anziani, che molti hanno piccoli fazzoletti di terreno, che molti hanno difficoltà nella conduzione, nel trasporto, eccetera. Mancano quindi degli anelli di congiunzione che la Cantina dovrà saldare con una serie di proposte e di collaborazioni, favorendo soluzioni alternative che creino imprenditorialità, professionalità e posti di lavoro.

Giuseppe Venturi

Le radici della cooperazione

Giuseppe Venturi, classe 1925, è un imprenditore saggio, che – assieme al fratello Mario – nel corso del tempo ha saputo trasformare l'azienda di famiglia, prevedendo la crisi della monocoltura, diversificando la produzione (oltre all'uva, agrumi, pesche, albicocche, asparagi, olive, carciofi, angurie, bietole), con una programmazione attenta al mercato. È figlio d'arte, il padre, l'avvocato Antonio Venturi (1887-1977), fu anche un imprenditore dalle geniali idee e concrete intraprese, notissimo in Salento per lungimiranza e umanità.

Nostro padre, **Antonio Venturi,** è stato l'ideatore della Cantina Sociale, uno dei fondatori e primo presidente. Aveva uno spiccato spirito associativo e gli piaceva valorizzare il territorio e i talenti locali. In quegli anni si accorse che Copertino e dintorni erano zone di conquista di imprenditori cui interessava solo la materia prima, il vino, e poi non investivano nel territorio per creare l'indotto che il vino poteva permettere. Noi avevamo uno stabilimento di famiglia, ma non bastava a coprire le esigenze della produzione di uve locali, così pensò bene di fondare una Cantina cooperativa, che socialmente sollevò il paese. È uno dei tanti progetti che realizzò per sviluppare l'economia del paese, e collegata alla Cantina, fu l'idea di fondare la Banca Venturi, che aiutò la Cantina in momenti di crisi. Mio padre era molto attaccato alla Cantina, la sentiva come una sua creatura. Era una persona speciale, lo dico perché è ancora negli affetti della popolazione, e questo credo significhi qualcosa.

La Cantina di Copertino fu la prima a imbottigliare, nel 1937, se non ricordo male il primo vino imbottigliato fu il Rosato Cigliano, era proposto in fiaschi, non nelle bottiglie comuni oggi. Andava a ruba, sia imbottigliato che sfuso. Si può ben dire che il successo del Rosato è merito della nostra Cantina e poi anche delle altre Cantine che seguirono, e non di un singolo produttore. In quel periodo l'enologo era un modenese, il dottor Guerrieri, poi ci fu Carlo Bramati. Mio padre nel 1951, fu anche fondatore della Cantina di Galatina, ora chiusa da parecchi anni e forse non è un caso che a Galatina, oltre alle vigne dei Vallone, non c'è più vigneto. Un'altra idea di mio padre fu la costituzione delle Cantine Riunite del Salento, un consorzio di secondo grado cui aderivano molte Cantine della provincia di Lecce.

Mio padre sapeva riconoscere con facilità i professionisti validi e agli inizi degli anni '60 puntò sulla consulenza di Severino Garofano, giovane enologo che aveva appena iniziato a collaborare con l'azienda Candido e che diventò anche Direttore della cantina. Del nostro genitore posso dire che continuò a seguire sempre con interesse e simpatia lo sviluppo della Cantina, e lo stesso abbiamo fatto anche noi figli. Mio fratello Mario, allora direttore e responsabile della Banca, negli anni '70 affiancò il validissimo presidente di quel periodo, il dottor **Antonio Filoni.**

Io mi laureai a Firenze in economia e commercio, con una tesi sulla commercializzazione dei prodotti agricoli, e per prepararla ebbi l'occasione di conoscere il lavoro dei Consorzi del Chianti, loro erano e sono bravi a vendere il nome, il Chianti era ed è famosissimo, ma per mandarlo in giro per il mondo lo tagliavano con metà del nostro, altrimenti non avrebbero avuto abbastanza quantitativi. Con questo voglio dire che in Salento avremmo dovuto valorizzare da subito il Negroamaro, non disperderci in tante piccole DOC, valorizzare il territorio di Copertino come il migliore per il Negroamaro, ma creare una DOC Negroamaro, perché è il nostro vino, il vino in cui si esprime il nostro territorio. Per fortuna ora c'è il gruppo musicale che fa conoscere il nome di questo vino! Legare il nome del vitigno al nome del territorio in maniera indissolubile, era un programma su cui si doveva arrivare prima, ma non è mai tardi. Per l'avvenire credo sia necessario imporre la massima professionalità nella viticoltura, con una consulenza agronomica ai soci, ed esigere che un territorio così vocato per il vino sia riconosciuto politicamente, in maniera da liberarlo dai ricatti di periodici cambiamenti colturali che depauperano le conoscenze acquisite con la fatica delle generazioni precedenti. Il Salento deve essere riconosciuto come territorio enologicamente vocato, così come lo sono la Champagne e la Borgogna.Non è un momento economicamente facile, ma sono certo che la conduzione del dottor Petito, del capace e preparato enologo Pizzolante, del vice-presidente Trono, e della squadra che sapranno mettere assieme, permetterà alla Cantina un futuro positivo. Con lo spirito associativo originario, che era dei fondatori e di mio padre, si può camminare ancora.

Incontro con il Presidente Mario Petito

Cupertinum tra storia e futuro

La sede della Cupertinum è circondata da enormi eucalipti secolari e da una stupenda pineta marittima, è localizzata al centro della cittadina che ha dato i natali a San Giuseppe da Copertino – noto per i suoi mistici voli, protettore degli studenti e soggetto di un magnifico testo di Carmelo Bene.

Sicuri di trovare in lui una fonte storica attendibile e una competenza tecnica di prim'ordine, incontriamo il presidente Mario Petito, nel suo ufficio, nella parte amministrativa degli imponenti edifici storici della Cupertinum. Petito è presidente della Cupertinum, Cantina Sociale Cooperativa di Copertino dal 1985, prima, per molti anni, ha ricoperto l'incarico di amministratore. Suo padre, nel 1935, fu uno dei fondatori della Cantina, e quindi fin da piccolo ha respirato e vissuto atmosfere e pratiche enoiche, cui ha dato sostanza con la laurea in Scienze Agrarie, specializzazione in enologia, conseguita a Firenze, sotto la guida del professor Garoglio.

Ascoltiamo il suo racconto.

La Cupertinum nasce nel 1935 su iniziativa di un gruppo di viticoltori, con l'ambizioso obiettivo di diffondere la qualità dei vini salentini e rinunciando all'individualismo di questo territorio. Fino agli anni Settanta la cantina, per la maggior parte trasformava le uve per i vini da taglio che erano utilizzati in varie zone d'Italia, dal Chianti al Barolo, dal Veneto alla Lombardia. Per una decina di anni, quando la Francia perse l'Algeria, verso la fine degli anni '50, la maggior parte della produzione era acquistata dai francesi per migliorare i propri vini. Quando all'inizio degli anni Settanta venne a mancare questo sbocco commerciale, nello stesso periodo si verificò la crisi del settore, che in poco più di un decennio portò alla riduzione a un terzo della superficie vitata della provincia di Lecce. In questo momento delicato di ristrutturazione della produzione e di crisi di mercato la comunità europea dette dei contributi per l'espianto dei vigneti, cosa che molti proprietari fecero, non avendo la professionalità di quei viticoltori che avevano condotto fino a quel momento la produzione. Questi tre fattori portarono alla riduzione dell'area vitata, ma anche a una selezione dei vitivinicoltori, rimasero quelli che veramente avevano le competenze tecniche. Si dovettero cercare altri sbocchi commerciali, cosa che si fece soprattutto nel settore dell'imbottigliato e dello sfuso. Nel 1977, la creazione della DOC Copertino fu uno sprono a fare vini di ancor maggiore qualità. Negli ultimi decenni i vini della Cupertinum hanno sviluppato – ed è uno dei nostri vanti - un solido e stabile sbocco commerciale nel Nord Europa, in particolare nei Paesi scandinavi.

Per gli appassionati, ricordiamo anche qualche dato tecnico?

La Cantina attualmente ha una base sociale di circa 350 soci che conferiscono le uve, per una superficie complessiva di circa 400 ettari . Il sistema di allevamento più diffuso è l'alberello pugliese, circa 60% della superficie vitata, mentre l'altra forma utilizzata è la contro spalliera, che per certe operazioni è meccanizzabile, ma assicura una buona qualità delle uve. La produttività si aggira sui 90 quintali per ettaro per i vigneti ad alberello, sui 110 in quelli a contro spalliera (il disciplinare della DOC permette di arrivare a 140).

Al prestigio dei vini della Cupertinum ha contribuito anche Severino Garofano, un nome importante dell'enologia italiana.

Sì, per ben 45 anni l'enologo della Cupertinum è stato Severino Garofano, un grande professionista, colui che ha dato lustro all'enologia salentina e alla nostra Cantina ed è stato determinante per la valorizzazione del Negroamaro. Anche la realizzazione della DOC Copertino è stata ottenuta grazie al nostro impegno, con una precisa individuazione delle caratteristiche pedoclimatiche omogenee dei territori di Copertino, Carmiano, Arnesano, Monteroni, e di parte di quelli di San Pietro in Lama, Lequile e Galatina.

Come riassumerebbe il progetto attuale che ha alla base la volontà di miglioramento e innovazione?

Dare sempre più importanza alla cura dell'uva e della vendemmia, e quindi all'assistenza agronomica dei soci, nella consapevolezza che il "vino di qualità si fa a partire dalla vigna". Per inciso, la consulenza e assistenza soci per la parte fitosanitaria è seguita dal Co.di.le. (Consorzio di difesa e valorizzazione delle produzioni intensive, dell'ambiente e del territorio rurale) e per la parte agronomica da un tecnico della Cupertinum. Per il miglioramento della qualità, abbiamo incaricato dall'inizio del 2010 Giuseppe Pizzolante Leuzzi, un affermato enologo, che ha già dimostrato la sua bravura. Valorizzare ancora di più sia i vini che escono con la Denominazione d'Origine Copertino (Rosso, Rosso Riserva, Settantacinque Riserva Speciale) sia quelli che escono come IGT Salento, che per ora sono il Cigliano (Chardonnay e Malvasia bianca di Lecce), il Primitivo, il Negroamaro e il Rosato Spinello dei Falconi (da uve Negroamaro). Sviluppare una rete commerciale sul territorio nazionale, che si affianchi agli ottimi risultati di vendite all'estero, riducendo la commercializzazione del vino sfuso e aumentando l'imbottigliato di qualità. Valorizzare il percorso segnatoci dai fondatori e di tutti i presidenti (ricordo l'importante apporto del dottor **Antonio Filoni,** che mi ha preceduto) e coinvolgere i giovani nel consumo intelligente dei vini di qualità, stimolando la passione per l'agricoltura e vitivinicoltura. La creazione di un matrimonio tra cultura del territorio (il barocco leccese, la musica salentina, le nuove proposte culturali), turismo, vini e prodotti gastronomici, ambiente, e quindi per forza di cose, agricoltura, sarà la chiave di volta e di svolta del futuro prossimo.

Incontro con Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo della Cupertinum

Vini, progetto e qualità

"Ho sempre pensato che questo territorio abbia potenzialità enormi, è un territorio baciato dalla fortuna dal punto di vista naturale. Ho sempre cercato di fare dei vini che siano espressione del territorio da cui vengono, puliti al naso e senza difetti, ma con espressioni aromatiche molto importanti, piacevoli al palato, che valorizzino il Negroamaro, il Primitivo e gli altri vitigni – autoctoni o meno – presenti in Salento. Perché no, facendo anche attenzione al mercato, senza ovviamente stravolgere i vini".

"Molte volte non si tiene conto che dietro ogni bottiglia c'è il lavoro di molte persone che a fatica portano avanti il vigneto, e in questo periodo di crisi si vede ancora meglio quanto queste persone ci tengano. I viticoltori devono essere tutelati, perché sono una risorsa che salvaguardia l'ambiente e il territorio. Che di conseguenza sono una risorsa per il turismo, ma che il turismo di un certo tipo non valorizza e non riconosce. Se Lecce è stata designata dalla Lonely Planet come una delle dieci città più belle da visitare, è certo merito del Barocco leccese e di chi ha saputo valorizzarlo, ma è merito anche di chi cura il territorio in cui Lecce è inserita, di quei contadini che con sacrificio coltivano quella foresta di oliveti che fa della strada che arriva da Brindisi una entrata regale e maestosa". *Sono parole di Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo della Cupertinum dall'inizio del 2010, che connotano subito la competenza specifica e tecnica, da una parte e, dall'altra, la cognizione complessa del settore. Se si aggiunge anche la conoscenza del comparto vitivinicolo nei suoi aspetti economici, legislativi, internazionali, si hanno i tratti distintivi della sua professionalità. Da lui ci facciamo spiegare il progetto enologico della Cantina, a breve e a lungo termine, ma prima conosciamo in breve la sua storia.*

Qual è la tua formazione professionale e quali le tue esperienze?

Iniziai a collaborare con la Cantina di Melissano, un anno prima di diplomarmi. La mia famiglia ha un'azienda agricola tra Ruffano e Melissano, sono cresciuto a pane e agricoltura, l'interesse per l'agricoltura è diventata poi una grande passione per il vino. Dopo il diploma in agraria, seguii la scuola di specializzazione a Lecce e a Locorotondo. Entrai a far parte dei giovani di Confagricoltura, diventando vicepresidente di Lecce e partecipando ai consigli nazionali. Ebbi un incarico al consiglio europeo dei giovani agricoltori e fui delegato per l'Italia dei prodotti mediterranei, in particolare del vino. Un'esperienza importantissima, mi resi conto come funzionano le cose in Europa e le normative a cui dopo qualche anno dovevamo adeguarci. Capii la complessità e la dimensione planetaria delle politiche agrarie ed economiche. Un'esperienza che mi portò nel '96 a lavorare in Argentina, con un progetto di collaborazione e formazione enologica. Fu entusiasmante per mille motivi: i figli e nipoti degli emigranti italiani che incontravi in ogni paese, gli scenari naturali meravigliosi, i vigneti immensi, le difficoltà ma anche le geniali invenzioni e intuizioni degli argentini. Scoprii l'uso di prodotti e pratiche da noi vietati, su cui feci una relazione che evidenziava la necessità di lavorare meglio sulle frontiere, chiedendo di adeguare le pratiche di questi Paesi a quelle europee, in modo che i nostri vitivinicoltori non avessero svantaggi nei costi di produzione. Grazie a questo impegno, fui contattato da Ettore Mancini, allora presidente di Confagricoltura, che mi volle nella sezione economica nazionale. In quel periodo relazionai su questi temi al Parlamento europeo davanti a tutti i ministri dell'agricoltura.

Poi ci furono e ci sono molte esperienze come enologo responsabile della produzione di alcune aziende salentine, con grandi successi.

Sì, sentii la necessità di cambiare, iniziai così la collaborazione con diverse aziende private. Tra la metà e la fine degli anni '80 ci fu uno sviluppo delle aziende private e un ridimensionamento delle cantine cooperative, si creò anche una dialettica positiva che invogliò le cantine rimaste a far meglio. Diciamo che queste esperienze mi danno la tranquillità per affrontare il nuovo impegno con la Cupertinum.

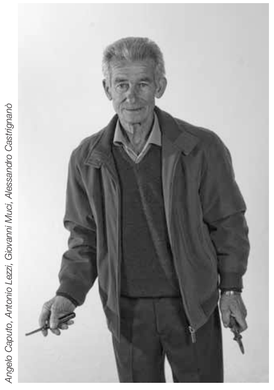
Severino Garofano – uno dei padri nobili dell'enologia italiana - è stato consulente della Cupertinum per 45 anni, e quali sono stati i suoi meriti, sia per la Cantina che per il vino salentino?

Tutti conoscono e riconoscono i suoi meriti. Dirigere una cantina dopo Severino è da un lato gratificante, dall'altro una bella sfida, perché bisogna andare avanti e credo che ci metterò lo stesso suo impegno. Già dal periodo degli studi, per me e per gli altri compagni, Severino era un mito, e trovarmi dietro questa scrivania devo dire che mi fa un certo effetto.

Qual è il tuo progetto per la Cupertinum, cosa vuoi valorizzare, cambiare, a cosa dare continuità?

I principali attori devono essere i soci viticoltori, di cui bisogna avere il massimo rispetto e cui si deve offrire la migliore assistenza. Il mio lavoro deve valorizzare al meglio le loro uve, credo sia questo il cuore della cooperazione. Detto questo, penso che ci si trovi in una fase buona per dei cambiamenti, grazie anche a interventi comunitari e a un nuovo interesse del mercato giovanile.

Vorrei valorizzare al meglio i tratti aromatici, i profumi, dei vini della Cupertinum, che esaltino la freschezza e la bevibilità, e ampliare la gamma delle proposte. Il ***Settantacinque*** è il primo di queste nuove proposte, una Riserva Speciale nata in occasione dell'anniversario di fondazione, continuerà a essere prodotta ogni anno, affiancando il Rosso Doc e il Rosso Riserva, ma caratterizzandosi per selezione delle uve e affinamento in barrique, per struttura e profondità.



Angelo Caputo, Antonio Leizi, Giovanni Muci, Alessandro Castrignano

Il convegno del 75° Anniversario Cupertinum

Vino, qualità e cooperazione

Per festeggiare il 75° anniversario di fondazione, la Cupertinum ha organizzato il Convegno: **"Vino, qualità e cooperazione"** invitando alcuni tra i migliori studiosi di enologia. I relatori si sono alternati con riflessioni ed enologiche, sociologiche e culturali, orchestrati in maniera sapiente e leggera da **Anna Di Martino**, giornalista de Il Mondo.

Dopo l'introduzione storica del Presidente della Cantina Mario Petito e il saluto dei rappresentanti delle Istituzioni è intervenuto **Antonio Calò**, uno dei più prestigiosi esperti mondiali di vitivinicoltura, autore tra l'altro del fondamentale "Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni" (scritto con Attilio Scienza e Angelo Costacurta), presidente dell'Accademia della vite e del vino e direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, con la relazione "Negroamaro, Primitivo & C. I magnifici vitigni autoctoni del Salento".

Calò ha raccontato come e perché il Negroamaro e il Primitivo sono riusciti – grazie alle nuove tecniche di vinificazione, all'apertura di nuovi mercati, alla bravura imprenditoriale dei salentini… - ad imporre la personalità unica che li contraddistingue. Oltre alle famose uve a bacca rossa, Calò ha voluto sottolineare la presenza storica del Fiano, da considerare come vitigno storico del territorio.

"Vitigni, territorio, tradizione e nuove tecnologie di vinificazione", il titolo della relazione tenuta da **Rocco Di Stefano**, uno dei grandi esperti italiani di nuove tecniche di vinificazione, docente all'Università di Palermo.

Antonio Seccia, economista agrario, docente all'Università di Bari, membro della delegazione esperti del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e segretario scientifico della Commissione "Analisi economica e congiunturale" nell'ambito del Comitato Scientifico e Tecnico della Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, ha parlato della "Cooperazione vitivinicola italiana nel contesto competitivo del mercato del vino", rilevando i grandi numeri e l'importanza della cooperazione viticola.

Il Convegno ha voluto sollecitare una riflessione e il rilancio di argomenti che – tra essi correlati – sono la base della futura ricchezza del Salento e della Puglia intera: cooperazione, qualità, agricoltura, turismo, ambiente, cultura.

Molto interessanti anche le relazioni dei giornalisti/esperti del gusto, chiamati a intervenire su: comunicazione e qualità: **Francesco Muci**, Guida Vini Slow Food e **Marilì Zacchino**, Slow Food Convivium Neretum, hanno ribadito la necessità di una fusione di tre caratteristiche dei prodotti gastronomici e dei vini: "buoni, giusti, puliti" è lo slogan che hanno proposto, sottolineando come queste caratteristiche abbiano, se rispettate, una conseguente ricaduta positiva sulla difesa del territorio, sul turismo e sulla giusta retribuzione dei lavoratori delle campagne.

A nome dell' Associazione Italiana Sommelier/Puglia è intervenuto **Fabrizio Miccoli** che ha portato il saluto del Presidente regionale Cecere e ha ribadito l'impegno dell'Associazione a fianco delle aziende e il grande successo dei vini della Cupertinum nel Nord-Europa. Hanno chiuso il convegno: **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, Enologo della Cupertinum, che ha delineato i nuovi progetti qualitativi che verranno seguiti dalla storica Cantina di Copertino; e l'ottantenne **Antonio Filoni**, presidente della Cupertinum negli anni Sessanta, che ha usato la parola come un prodigioso gioiello emozionale di ricordi, memorie, lavoro e impegno, creando un'ideale continuità tra passato e futuro. Nulla è sembrato più vero che l'evocativa celebre frase di Mario Soldati: il vino è il canto della terra. Auguri Cupertinum!

La manifestazione è continuata con ***vino&…***, degustazioni dei vini della Cupertinum; stand prodotti gastronomici del territorio; musica con i Pizzicarusi e Nessuna Pretesa, a cui hanno partecipato migliaia di persone.

Orari d'apertura del Punto Vendita / Enoteca del Copertino:
Lunedì – Sabato: 8.30-12.30; 16-19.30

Un Negr(o)amaro tira l'altro! Vino e musica, il successo dei "Copertino a DOC"

I premi ai vini della Cupertinum

È un periodo di successi sia per i vini della **Cupertinum**, cantina sociale di Copertino, sia per il gruppo musicale **Negramaro**, il cui nuovo cd "Casa 69" ha scalato in pochi giorni le classifiche, guadagnandosi il plauso della critica.

Sono almeno **3** le caratteristiche che accomunano i Negramaro con la Cupertinum:

1. il nome del vitigno principe dei vini salentini al quale la band si è ispirata (ma attenzione alla "o", che nel nome del gruppo musicale manca, mentre compare nel nome del vino);

2. Copertino è il paese di Giuliano Sangiorgi e di Andrea Mariano, rispettivamente voce- compositore e tastierista del gruppo;

3. il successo: anche i vini della Cupertinum beneficiano dei premi di critica e consumatori: "Un Copertino Riserva di altissimo profilo impreziosisce una gamma di vini che non registra cedimenti e trova spunti di vera personalità…", così la Guida **I Vini d'Italia 2011 dell'Espresso**, che continua: "granato evoluto, olfatto intenso, profumi di macchia mediterranea e frutti maturi, palato generoso e vivo, con toni evoluti e complessi in chiusura", risultato: "4 Bottiglie", miglior vino della DOC Copertino, per il Copertino Riserva 2004 (negroamaro 90%, malvasia nera 10%) della Cupertinum. La Guida, coordinata da Gentili e Rizzari, premia con "3 Bottiglie" anche il Copertino DOC 2007, il Negroamaro Salento IGT 2007, lo Spinello dei Falconi Rosato Salento IGT 2009 (tra i migliori della Puglia), guadagnandosi anche l'attestato di vini dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Ricordiamo inoltre che:

– la Guida **SlowWine 2011** di SlowFood riserva alla Cupertinum una bella scheda e segnala il "vantaggioso rapporto tra qualità e prezzo" dei vini, che "rappresentano la tipicità del territorio e dei suoi vitigni, senza cedimenti verso mode e gusti facili";

– per la Guida **I Vini di Veronelli 2011**, Gigi Brozzoni sceglie come miglior vino della Cupertinum il Negroamaro 2007, segnalando anche con buon punteggio il Rosso Riserva e il Copertino DOC;

– la Guida **ViniBuoni d'Italia 2011** del Touring assegna "l'Euro che ride" per il rapporto qualità-prezzo ai vini della Cantina pugliese e "4 Stelle" al Copertino DOC.

Infine per il suo **Annuario dei Migliori Vini Italiani**, Luca Maroni assegna eccellenti punteggi al fruttato Negroamaro, al Rosato Spinello dei Falconi 2009, al Primitivo 2007 e ai vini a denominazione Copertino.

"Siamo felici di questi buoni risultati che ci invogliano a far sempre meglio – dichiara il presidente dott. Mario Petito – perché valorizzano il lavoro dei soci, e perché confermano altri riconoscimenti (ricordiamo i recenti articoli di **Gianni e Paola Mura** su La Repubblica e di **Anna Di Martino** su Il Mondo, ma anche – negli anni passati – gli entusiasti apprezzamenti dei due grandi della critica enoica: **Hugh Johnson** e **Luigi Veronelli**). Anche dal Nord Europa ci giungono segnali molto positivi di critica e pubblico. È un successo per l'economia e la socialità del territorio, la cui valorizzazione – assieme alla qualità dei vini - sono al primo posto negli intenti della Cupertinum".

Ah, dimenticavamo, la produzione musicale di "Casa 69" dei Negramaro è del celebre David Bottril (collaborazioni con David Sylvian, Placebo, Muse, Robert Fripp…), i vini della Cupertinum sono invece "prodotti" dai 350 viticoltori soci conferitori e dalla regia di Giuseppe Pizzolante Leuzzi.

CORRIERE DEL VITICOLTORE

ideazione e redazione: Angela Greco, Marco Tibaldi, planet h/eart/h communication (3393667470; marcmbf@libero.it), con la collaborazione di Raffaele Puce.

Nella foto di prima pagina, da sinistra a destra: Enrico Castrignanò, Marco Strafella, Giuseppe Camisa, Sebastiano Prete, Antonio Nestola, Mario Petito, Francesco Trono, Mario Caiaffa, Giuseppe Fiorita, Cosimo Rizzello, Antonio Cirfera, Andrea Cavalieri, Marcello Raganato, Giovanni De Pascalis, Alessandro Castrignanò, Giuseppe Rizzo, Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Antonio Valentino, Cosimo Dell'Anna, Massimo Nestola, Augusto Nestola, Luigi Biscozzi, Giovanni Muci, Lina Pagano, Fabiola Maiorano, Aldo Miccoli, Stefania Strafella, Antonio Lezzi, Vincenzo Castrignanò.

Nella foto a pagina 4, lo staff della Cantina: Massimo Nestola, Salvatore Muci,Lina Pagano, Alessandro Castrignanò, Aldo Miccoli, Vincenzo Castrignanò, Stefania Strafella, Fabiola Maiorano, Enrico Castrignanò, Giuseppe Fiorita, Marco Strafella.

foto: Raffaele Puce, www.raffaelepuce.it

www.cupertinum.it

Stampa: Altograf - Casarano (Le)

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

Guida I Vini d'Italia 2011 de L'Espresso

Al Punto Vendita / Enoteca del Copertino puoi trovare:
- i Grandi Vini elogiati dalla stampa specializzata;
- il Negroamaro amabile;
- il Rosato fragrante;
- i Buoni Vini Quotidiani, il Vino sfuso di Qualità,

a un rapporto qualità-prezzo eccezionale!

Vieni a trovarci e a degustare i nostri vini!

La Cupertinum è al Vinitaly 2011
7-11 aprile, Verona - Padiglione 10, isola G5.

CUPERTINUM®
ANTICA CANTINA DEL SALENTO
1935

Via Martiri del Risorgimento 6 - COPERTINO (Le) - Tel. 0832.947031
www.cupertinum.it