

2023, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

# cupertinum doc

## IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935

Francesco Trono

Antonio Calò

Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Francesco Muci

Emanuele Raganato

Massimo Vaglio

Barbara Politi



Editoriale di Francesco Trono, Presidente della Cupertinum

# Ieri oggi domani. Qualità e visione

La Cupertinum, fondata nel 1935, è la più antica cantina cooperativa della provincia di Lecce e, nel corso degli anni, dell'eccellenza dei suoi vini hanno scritto – oltre a molti giornalisti ed esperti – anche tre maestri della critica enologica: Luigi Veronelli, Hugh Johnson e Gianni Mura. I nostri Copertino doc e Salento Igt continuano a ricevere riconoscimenti dalla Guide e da Premi italiani e internazionali. Produciamo vino e quindi per noi la qualità è l'aspetto primario. Ma siamo anche una cantina sociale e quindi oltre alla qualità valorizziamo anche territorio, ambiente, socialità, educazione. La creazione di questo circuito virtuoso ci contraddistingue. Negli ultimi anni la Cupertinum ha organizzato molti appuntamenti educativi con le scuole elementari e medie e, con l'aiuto dell'Unione Italiana Ciechi, ha coinvolto anche i bambini ciechi e ipovedenti. Queste sono le giornate dedicate all'agri-cultura (viticoltura – in particolare la vendemmia, olivicoltura, apicoltura). Ricordiamo anche che durante l'anno si svolgono in Cantina decine di presentazioni di libri ed eventi culturali. Abbiamo reso fruibile inoltre il grande parco-giardino che circonda

la cantina, che ha arricchito con un vigneto interno, un'attività di apicoltura, una pista di mountain bike. La collaborazione con l'Associazione Casello 13 è stata importante per tante iniziative. Questa vivace associazione da qualche mese ha sede in uno degli edifici ristrutturati della Cantina, ne siamo orgogliosi. A proposito di sinergie e attenzione per l'ambiente, nel 2021, assieme a Sorgenia, abbiamo realizzato un innovativo impianto fotovoltaico, posto sul tetto della cantina, che riduce notevolmente i consumi energetici. Un'altra collaborazione è quella con Opera Seme, progetto di economia civile della Caritas diocesana, con cui produciamo Ex Vite, unico vino per la Santa Messa vinificato in Puglia, rigorosamente "ex genimine vitis" a norma delle prescrizioni ecclesiali in materia. Siamo orgogliosi di ricordare che Papa Francesco ci ha ringraziato per questo progetto, inviandoci una lettera di elogi che conserviamo con affetto.

La Cupertinum lavora soprattutto vitigni tradizionali di cui il Negroamaro è quello principale. Questo vitigno simbolo della

nostra terra lo abbiamo declinato con ottimi risultati in tutta la gamma di possibilità: Rosato, Negroamaro Igt, Copertino Doc, Copertino Doc Riserva, Passito, Grappa e da qualche anno anche come Spumante, il Giorti. Il Negroamaro è affiancato da Malvasia nera, Primitivo e da altre varietà acclimate nelle nostre condizioni pedoclimatiche, come lo Chardonnay. Nel 2017, con un'assemblea straordinaria dei soci, abbiamo variato lo statuto della Cantina. Questa modifica ci permette la gestione diretta dei vigneti e anche la vendita di olio d'oliva e prodotti di artigianato alimentare di aziende agricole. Di conseguenza abbiamo preso in affitto 20 ettari di vigneto, in vari appezzamenti, che stiamo conducendo a gestione diretta. Abbiamo in progetto di ampliare la quantità degli ettari lavorati a gestione diretta e stiamo valutando la possibilità anche di diversificare la produzione con olivicoltura e orticoltura. Gli ettari che lavoriamo direttamente – che si aggiungono ai 300 ettari lavorati dai quasi 400 soci che conferiscono l'uva in Cantina – sono di proprietà di soci anziani. Per la gestione di questa attività abbiamo formato una

decina di persone. Nei prossimi anni, ulteriori sviluppi di queste novità saranno: la conduzione dei terreni con tecniche agronomiche sostenibili e la vinificazione secondo vigneto, soprattutto con quelli gestiti direttamente, seguendo la filosofia dei cru. La strada è quella della valorizzazione di una cantina sociale cooperativa attenta al territorio, nel senso più ampio della parola, all'economia solidale, all'agroecologia, alla cultura, al turismo, all'ambiente. In questi anni difficili che non abbiamo ancora lasciato alle spalle, i frutti di questo impegno, di questa nuova tendenza, si sono fatti sentire sia dal punto di vista economico che dal punto di vista di costruzione positiva di relazioni.

Non possiamo dimenticare infine l'ideazione e la messa in opera del Vigneto sul Castello di Copertino, di cui parliamo diffusamente anche in questo numero di Cupertinum doc. E anche quello del giornale è un progetto di cui andiamo orgogliosi. Ogni anno abbiamo fatto un passo avanti, valorizzando le relazioni tra cultura, territorio, ambiente, agricoltura. E continueremo a farlo. Buona lettura.

Giuseppe Pizzolante Leuzzi\* e Marc Tibaldi\*

## Breve storia vitivinicola del Salento

Gli archivi della celebre "Fondazione Alinari per la fotografia" conservano una bella e interessante immagine dei primi del Novecento, che simbolicamente unisce il passato e il futuro del vino in Salento, ed è significativa dei commerci e delle relazioni culturali che il nettare di Dioniso ha favorito nel corso del tempo. Ci mostra il porto di Gallipoli con, in primo piano, sulla banchina, un centinaio di botti di vini che attendono di essere caricate sulle navi a vela (se ne contano almeno una decina, con in primo piano dei brigantini). Le navi partivano cariche di vino per il porto di Sète (allora Cette), in Francia, oppure per Genova e per Venezia; mentre quelle che andavano in Inghilterra e in Norvegia, trasportavano vino e olio lampante (usato per le lampade). Brigantini e tartane partivano dal porto di Gallipoli e veleggiando costeggiavano i Paesi del Mediterraneo, oltrepassavano lo Stretto di Gibilterra, il Canale della Manica, per raggiungere i Paesi nordici, con viaggi che duravano parecchi mesi.

Secondo i più recenti studi storici, in Salento la viticoltura è praticata sin dal VIII secolo a.C., epoca della prima colonizzazione dei greci. Durante la dominazione romana i vini della

Terra d'Otranto vennero apprezzati e decantati dai poeti. Anche nel Medioevo continuò fiorente la produzione e il commercio dei vini; nel XII secolo Federico II incoraggiò la sperimentazione e la diffusione di nuovi vitigni. Gran parte del vino prodotto veniva esportata nei porti del Mediterraneo. Una svolta importante giunse nella seconda metà del XIX secolo, quando gran parte della viticoltura europea andò in crisi per la diffusione della fillossera. I produttori di vino francesi scesero in Puglia per acquistare grandi quantità di vino necessarie a sopperire alle gravi perdite di produzione subite. Grazie alle richieste di mercato, la superficie vitata crebbe di tre volte in pochi anni. Successivamente i vini vennero esportati nel Nord d'Italia e in Francia, specialmente quando si verificavano annate di bassa produzione o scarsa qualità. Più recentemente il cambiamento del mercato e dei consumi ha imposto una mutazione degli obiettivi all'insegna della qualità, della copertura dell'intera filiera, della promozione delle Doc e delle Igt, delle varietà dei vitigni e delle tipologie di produzione. La qualità del vino ha fatto e fa la propria parte nella valorizzazione del Salento. Sull'onda dei giusti riconoscimenti nazionali e internazionali del Negroamaro e del Primitivo, un'intelligente promozione turistica ha

saputo tessere i collegamenti tra cultura, musica, arte, bellezze del territorio ed enogastronomia.

**IVINI.** I Rossi, i Rosati, i Bianchi, i Passiti e gli Spumanti: la cultura vitivinicola del Salento offre una gamma completa di vini di alta qualità. I vitigni da cui si producono sono quelli autoctoni come il Negroamaro, il Primitivo, la Malvasia nera, il Susumaniello, la Malvasia bianca di Lecce, l'Aleatico, oppure quelli "internazionali" come lo Chardonnay e il Sauvignon, ormai acclimatati nelle terre delle provincie di Lecce, Brindisi e Taranto. La Penisola salentina, estremo lembo orientale d'Italia, compresa tra due mari, l'Adriatico e lo Ionio, è una terra particolarmente ventosa e soleggiata, caratterizzata da terre rosse argillose, tufacee e calcaree, e grazie a queste peculiarità regala ai vini un'impronta unica.

**IL NEGROAMARO.** L'identificazione tra Negroamaro e Salento, tra questo vitigno e questo territorio, è indissolubile. La combinazione pedoclimatica e varietale, e quella storica e culturale, hanno creato questa indissolubilità. Le peculiarità organolettiche del Negroamaro dei vari terroir salentini forse non sono avvertite dai degustatori meno esperti, ma ad un assaggio attento si possono avvertire espressioni aromatiche diverse di Doc in Doc, di paese in paese, che siano più o meno vicini al mare, che abbiano una composizione variabile del terreno, con più o meno argilla o calcareo. La tenuta nell'invecchiamento - o meglio nell'elevazione - del Negroamaro è sorprendente, questo vino si evolve e si affina con gli anni, si ammorbidisce, acquistando in eleganza. Ha colore rosso granato, gusto pieno, amarognolo, rotondo, con caratteri fruttati (prugna, frutti di sottobosco) e di spezie. Meritevoli di segnalazione sono anche: la Malvasia Nera, vitigno autoctono di cui da sempre vengono impiantati alcuni ceppi in ogni vigneto di Negroamaro; e la varietà Negroamaro Cannellino o Precoce, vitigno riscoperto durante gli anni '90. Quest'ultimo è un genotipo caratterizzato da una precocità di maturazione rispetto al Negroamaro, tale da influenzare in modo positivo la componente dell'uva al momento della raccolta. Questa varietà è stata impiantata nel Vigneto sul Castello di Copertino, un interessante progetto che sta facendo rivivere la storia, infatti sin dal 1500 le parti alte dei bastioni del Castello erano state utilizzate come giardini pensili e coltivate. Impiantato nell'aprile del 2014 con sistema di allevamento ad alberello, nato dalla collaborazione tra la Cantina Cupertinum e la Soprintendenza, questo Vigneto è un progetto che non ha eguali né in Italia né all'estero. La storia, la bellezza del Castello, l'importanza della vitivinicoltura del Salento si fondono in questa realizzazione, che nello stesso tempo ha caratteri innovativi ed è densa di rimandi storici.

**IL ROSATO DA NEGROAMARO.** Siamo nel 1500 quando Sante Lancerio, che sceglieva i vini durante i viaggi di Papa Paolo III Farnese, nel suo diario di viaggio registra una magnifica descrizione del Rosato: "... si domanda Lagrima perché alla vendemmia colgono l'uva rossa e la mettono nel Palmento. Et quando è piena, cavano, innanzi che l'uva sia ben pigiata, il vino che può uscire et lo imbottano. Et questo domandano Lagrima, perché nel vendemiare, quando l'uva è ben matura, sempre geme". In Italia, il Salento è la regione in cui questo metodo di vinificazione ha mantenuto i più solidi legami con la tradizione. La vinificazione trae origine dall'antica lacrima – ottenuta un tempo per percolazione del liquido attraverso le trame dei sacchi di iuta che contenevano i grappoli di Negroamaro – poi sostituita dalla vinificazione per *alzata di cappello*: dopo la diraspatura, l'uva pigiata viene lasciata riposare e si attende che la parte solida, costituita dalle bucce, risalga in superficie per formare quello che in gergo viene chiamato appunto il *cappello*; a quel punto si estrae solo il fiore, il mosto leggermente colorato, che inizia la fermentazione. Il Rosato è il vino di una notte: nel volgere di poche ore acquista le sue caratteristiche cromatiche, dal rosa corallo alle nuances più tenui. La versatilità negli abbinamenti con il cibo, i profumi, la sapidità e la freschezza sono le principali caratteristiche di questo tradizionale vino simbolo del Salento.

**IL PRIMITIVO.** Il nome bello ed evocativo di questo vino deriva dalla precocità di maturazione dell'uva. Le sue origini sono incerte, forse è stato importato secoli or sono dalla Dalmazia. È interessante sapere che è imparentato non solo con il *Crljenak Kastelianski* delle coste dalmate, ma anche con lo *Zinfandel* californiano. In Puglia e in particolare in Salento si è acclimatato assumendo caratteristiche proprie, che variano leggermente a seconda delle caratteristiche pedoclimatiche. Il vino ha colore rosso intenso tendente al violaceo, è corposo con aroma particolare e amabile, strutturato e speziato, di media acidità e con elevata gradazione alcolica. Il Primitivo viene coltivato da sempre in tutto il Salento, ma merita di essere segnalata, come estremamente vocata a questo vitigno, la zona sud-occidentale, a sud di Gallipoli, tra i comuni di Melissano, Racale, Ugento e Casarano, che può produrre vini molto ricchi di colore, profumi, sapori e di grado alcolico.

Più di duemila anni fa, Orazio, nelle *Odi*, elogiava i vini delle terre del Salento e sottolineava il valore rituale del vino. Quando scegliamo un vino, quando lo facciamo roteare nel calice, non dobbiamo dimenticare questo messaggio, il vino rappresenta una delle gioie che la terra dona agli uomini e noi dobbiamo scegliere il migliore per onorare il senso del vivere attraverso il piacere, la ragione e la bellezza. La giusta ricompensa viene da questo nettare che raccoglie in sé il sole, la natura e la terra da cui proviene, ma anche l'intelligenza e la fatica dell'uomo.

\* Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo |\* Marc Tibaldi, giornalista

Questo breve saggio è stato scritto per il libro di Silvia Famularo, *Salento. Divine tavole*, Edizioni Grifo



L'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi con i collaboratori di cantina: Alessandro Castriagnano, Aldo Miccoli, Salvatore Prete, Massimo Nerola, Enrico Castriagnano

Premio DolcePuglia dell'Associazione Italiana Sommelier

## Sette volte Glykós!

**Risultato entusiasmante!** Il **Glykós** si aggiudica per la settima volta il Premio DolcePuglia – sezione vini da uve nere – dell'Associazione Italiana Sommelier, concorso arrivato alla sua XVI edizione. 2015, 2017, 2018, 2019, 2021, 2022 e 2023, ormai il Glykós è una sicurezza e una bandiera dell'enologia pugliese. La manifestazione è stata ideata e condotta da Vincenzo Carrasso, presidente AIS Murgia e dal dott. Giuseppe Baldassarre, consigliere nazionale AIS. L'edizione 2023 si è svolta a Gioia del Colle, ospitata dal 36° Stormo Caccia Aeronautica Militare. Durante la presentazione hanno portato il proprio contributo, tra gli altri: Giancarlo Fiume, Massimiliano Pomio - Comandante 36° Stormo Caccia, Giovanni Mastrangelo, Sandro Camilli Giacomo D'Ambruoso, Dario Stefano, Anna Gennari e Sandro Camilli, presidente

nazionale dell'AIS.

La Giuria ha premiato *"la qualità superiore del Glykós, la maestosa concentrazione della ricchezza compositiva, la suadente avvolgente ed espressiva di questo sontuoso passito. Un grande vino di eccellenti doti viticole, di un'eccezionale trasformazione netta"*. Grande felicità alla storica Cantina di Copertino per un riconoscimento che premia il lavoro dei soci conferitori e di tutto il team guidato dal presidente Francesco Trono, che ha ritirato il premio assieme all'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. Inoltre, al presidente Trono è stato conferito un Riconoscimento speciale "per l'encomeabile lavoro svolto nella valorizzazione del negroamaro".

**Glykós, il primo Passito da Negroamaro.** Durante la vendemmia 2012, dopo qualche anno di studi e sperimentazioni, l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi si convinse di

uno dei tanti sogni che lo accompagnavano da tempo: sì, dal Negroamaro in purezza si può ottenere un Passito dal grande racconto. Affinò le tecniche di appassimento, sia in vigna che sui graticci e nel febbraio successivo imbottigliò la prima annata. Qualche mese di affinamento in bottiglia e a maggio il Glykós si presentava in tutta la sua complessità narrativa. Glykós, γλυκός in greco significa dolce, è ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro coltivate nei vigneti di Copertino e appassite al sole di questa terra – il Salento – dove viene parlato tutt'oggi un idioma grecanico, e dove la coltivazione della vite fu introdotta dagli antichi greci. Il Glykós ha convinto ed entusiasmato da subito, critica e pubblico. E ogni annata prodotta dal 2012 è stata una conferma! Questa, ad oggi, l'esaltante storia del primo Passito da Negroamaro: il Glykós!



Giuseppe Pizzolante Leuzzi e Francesco Trono

## I Premi ai nostri Vini

Ottimi risultati da guide e riviste internazionali

"L'intera produzione è una sorta di inno al Negroamaro, che viene interpretato con una cifra stilistica di purezza e autenticità e forgiato in diverse versioni", scrive **VITAE 2023**, guida dell'Associazione Italiana Sommelier, che premia la Cupertinum con una bella scheda e ottime valutazioni dei vini: i sommelier dell'AIS segnalano il conveniente rapporto valore/prezzo di tutta la gamma e premiano: Copertino Riserva (a cui viene assegnato il simbolo della Bilancia), Settantacinque, al rosato Spinello dei Falconi, Primitivo e Cigliano. Sempre l'AIS premia per la settima volta come miglior vino rosso passito il **Glykós**

al concorso DolcePuglia 2023.

Conferme e sorprese per i vini della Cupertinum, così si potrebbe riassumere il bottino di premi ricevuti anche quest'anno dalle Guide ai vini 2023 e dalle prestigiose testate internazionali. In rapida successione ecco i principali riconoscimenti alle etichette della storica Cantina di Copertino:

**SLOWWINE** di SlowFood assegna il premio "TopWine/Vino Quotidiano" al **Negroamaro** Igt Salento. Inoltre la guida di SlowFood assegna la "Moneta" a tutti i vini della Cantina: "Vini Eccellenti sotto il

profilo organolettico con un vantaggioso rapporto qualità-prezzo". **VINIBUONI D'ITALIA** del Touring Club premia invece Copertino Doc Riserva e Settantacinque con 4 Stelle, al rosato Spinello dei Falconi, Primitivo e Negroamaro con 3 Stelle.

Da segnalare che **WINE SPECATOR** negli ultimi tre anni ha premiato il **Copertino Riserva** con punteggi che oscillano tra i 90 e i 92 punti; **VINOUS** invece gli aveva assegnato 92 punti con questa descrizione: "Un vino da urlo e un acquisto eccezionale per il prezzo"; **DECANTER** ha premiato il **Negroamaro** Salento Igt con la Medaglia d'Argento e 92 punti, Medaglia di Bronzo per il Primitivo e lo Spinello dei Falconi.

**BIBENDA** della Fondazione Italiana Sommelier premia i vini Cupertinum con una scheda elogiativa e ottime valutazioni: "la

batteria di vini proposta soddisfa per eleganza e territorialità" e 4 Grappoli per il Copertino Doc, il Riserva Copertino Doc, Settantacinque e il Negroamaro.

**I VINI DI VERONELLI** sottolinea anche il valore sociale e culturale della Cantina e assegna 2 Stelle a: Glykós, Copertino Riserva e Copertino Doc, Squarciafico Rosato, Spinello dei Falconi e Primitivo. Entra in guida anche lo spumante Giorti con il simbolo del Fiore. Per Luca Maroni, su **I MIGLIORI VINI D'ITALIA**, quest'anno il top è rappresentato dallo Spinello dei Falconi, 94 punti, Cigliano con 93, Negroamaro e Squarciafico Rosato con 92, Giorti con 90.

La Cupertinum si conferma con questi riconoscimenti come una realtà di eccellenza, affidabile nel tempo, dinamica nell'individuare nuovi obiettivi e nel raggiungerli!



# Antonio Calò. La cognizione della vite e del vino

**Il professor Antonio Calò** è una colonna portante della cultura vitivinicola italiana e internazionale. Provare a scrivere una breve nota biografica introduttiva è difficile, tante sono le cose da segnalare. È Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e membro dell'Accademia dei Georgofili; è stato Direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura

**sono le sue riflessioni in merito?**

Semplice, siamo agricoltura-dipendenti e quindi se non vogliamo cibarci di alimenti sintetici è necessario valorizzare e preservare l'ambiente e la natura. In questo settore, su questi argomenti, c'è un punto di incontro tra sensibilità, razionalità e tecnologia che dobbiamo di volta in volta individuare e tener presente. Osannare acriticamente la

nia, l'ordine, la bellezza del paesaggio, e la qualità del vino prodotto.

**Le altre attività dell'Accademia?**

L'Accademia organizza diversi convegni annuali in cui si discute dei problemi della viticoltura, dell'enologia e del commercio vitivinicolo. Stiamo lavorando per una corretta informazione sui vitigni cosiddetti "resistenti", perché rappresentano una grande opportunità, ma siamo fermamente convinti che vadano impiegati con prudenza, perché rischiano di rovinare, mi passi il termine, quella che è l'immagine dei nostri vini, che noi abbiamo voluto chiamare "La Via Italiana al Vino". Tutte queste e molte altre ancora le iniziative di cui vado fiero, per un semplice motivo: tutto quanto organizzato e portato avanti dall'Accademia concorre ad un'unica finalità, un fil rouge diretto a valorizzare il vino italiano.

**Professore, lei è nato a Sava, in provincia di Taranto, 89 anni fa, da oltre sessant'anni vive in Veneto, ma conosce bene la Puglia e il Salento, come descriverebbe questi territori? Quali sono i punti forti e quelli deboli di questa regione?**

Per quanto riguarda l'agricoltura e la viticoltura, il punto forte è la posizione geografica, con il mare che permette una fonte di equilibrio del sistema ecologico. Il punto debole è un non perfettamente adeguato equilibrio tra risorse naturali e preparazione dell'uomo. Su questo dobbiamo lavorare. Pensare all'agricoltura come possibilità di progresso.

**I vini rosati pugliesi stanno avendo un buon riscontro...**

La complessità, la mineralità, la sapidità dei rosati salentini da negroamaro e da malvasia nera è notevole e dona delle peculiarità proprie che gli altri rosati non possiedono. Anche il colore del rosato da negroamaro è assolutamente originale. La mia famiglia, a Sava, già nel dopoguerra produceva dei "vini rosati di qualità", questa era la denominazione con cui li presentavamo. Si deve insistere a far comprendere ulteriormente le caratteristiche di questi vini.

**Cosa possono fare i produttori pugliesi e salentini per valorizzare ancor meglio i propri vini?**

È utile osservare come si siano affermate alcune tendenze e una in particolare: la ricerca di vini più snelli, leggeri, eleganti che devono acquisire in dignità ed essere

ammessi fra quelli di pregio, categoria che parrebbe solo riservata ai pur ottimi vini robusti e alcolici. Ciò corrisponde molto di più alle esigenze della fisiologia umana. Oggi sappiamo intervenire e interpretare meglio anche questa via. I successi del Prosecco e dei rosati devono far riflettere.

**Dal 1990 al 2000 lei ha diretto una ricerca sulle varietà di negroamaro, con l'individuazione del Negroamaro Cannellino, ce ne può raccontare?**

Tipicità del vitigno ed esaltazione delle zone di nascita sono caratteristiche fondamentali per la viticoltura del futuro e quindi abbiamo gioito quando abbiamo individuato questa varietà di negroamaro, ben definita nelle sue caratteristiche (grappolo spargolo e acino piccolo) che permettono una maturazione anticipata. Del gruppo di ricerca facevano parte anche il dottor Mario Petito e il dottor Giuseppe Pizzolante Leuzzi. Ho saputo che Pizzolante Leuzzi ha impiantato proprio questa varietà nel vigneto su Castello di Copertino.

**Nei decenni passati lei ha rilasciato previsioni sempre azzeccate su quello che poi è avvenuto nel mondo della produzione del vino. Quale sarà la tendenza del vino nel futuro?**

Potrei sbagliare questa volta! C'è un allargamento del mercato del vino in tutto il mondo, bisogna stare attenti alle tendenze di mercato, mantenendo però la ricchezza dei vitigni e dei vini italiani. Siamo fortunati ad avere una grande varietà di proposte, ma è necessario razionalizzarle e valorizzarle.

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

Si può commentare in mille modi. Il tempo che ci è voluto per produrla; il senso di nostalgia, di malinconia, di racconto, di ricordo che ci può regalare una bottiglia bevuta con gli amici. E ci fa pensare anche al futuro, perché una bottiglia vuota va riempita!

**"Il vino è il canto della terra", scriveva Mario Soldati.**

È una frase poetica. Il vino merita questa frase! Non è possibile sostituire "vino" con qualsiasi altro prodotto. E questo ci dà la misura dell'importanza e della responsabilità che ha il mondo del vino. Non possiamo disattendere questa poesia.



Antonio Calò



(1975-2007); Direttore responsabile della "Rivista di Viticoltura e di Enologia", fino al 2010; Chevalier dell'Ordine "Mérite Agricole" della Repubblica Francese; Presidente della Commissione Viticoltura (1991-94), dell'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin); Presidente Istituto Sperimentale Viticoltura (1996-1999); Membro del Consiglio Scientifico della Biblioteca Internazionale "La Vigna"; Accademico dell'Accademia dei Georgofili; Membro del Comitato Ministeriale per i problemi viticoli e del Comitato Nazionale per le Denominazioni di Origine dei Vini, per tre mandati, fino al 2008. È stato relatore in numerosi convegni internazionali e docente al Corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche dell'Università degli studi di Padova. Delle oltre 300 pubblicazioni, su argomenti di storia viticola, ampelografia, ecologia, tecnica colturale e fisiologia viticola, segnaliamo almeno *Vitigni d'Italia* (con A. Costacurta e A. Scienza) e *Storia regionale della vite e del vino. Le Puglie: Daunia, Terra di Bari, Terra d'Otranto* (con Liana Bertoldi Lenoci).

**L'agricoltura è sinonimo di futuro, quali**

civiltà contadina del passato è inutile e dannoso. È infatti grazie alla scienza e alle innovazioni tecniche che noi abbiamo migliorato la qualità dei prodotti. I contadini devono continuamente aggiornarsi e studiare, fare un passo avanti nella loro formazione.

**Con l'Accademia della Vite e del Vino sta portando avanti iniziative relative all'importanza del paesaggio...**

Vorrei innanzitutto fare una premessa sul significato del termine "paesaggio", perché viene spesso utilizzato come sinonimo di "territorio" o di "ambiente". Al riguardo mi consenta di citare un lavoro di Bruno Andreolli che lega a questi ultimi due termini un significato, rispettivamente, politico istituzionale ed ecologico mentre attribuisce al paesaggio un significato estetico, concernente l'ambito della percezione, che pertanto consente di estendere il concetto – e questo lo dico io – anche ai paesaggi della mente, inevitabilmente collegati anche al vino. Stiamo portando avanti una serie di iniziative che legano l'effetto di un paesaggio sulla produzione. Abbiamo anche una pubblicazione che dimostra la netta correlazione tra l'armo-



## Massimo Vaglio. Di

**In libreria** ci colpisce il titolo *Etnoantropologia gastronomica salentina. La quintessenza della dieta mediterranea*, è un volumone di oltre 300 pagine pubblicato da quiSalento, l'interessante periodico di culture del territorio. Di quiSalento ci fidiamo e acquistiamo il libro. L'autore è Massimo Vaglio, che ci racconta i sapori e la sapienza della tradizione gastronomica – povera, essenziale, ma assai virtuosa – di sostanze come di suggestioni. Incuriositi dall'impostazione del libro, abbiamo deciso di intervistare Massimo Vaglio. Salentino di Nardò, esperto di gastronomia e di prodotti del territorio, formatore, cuoco, ristoratore, è soprattutto un naturalista e un sanguigno ambientalista. Collabora con quiSalento e tra i suoi libri, ricordiamo: *La Cucina del Salento*; *La Cucina del Mare di Puglia*; *Salento Sapori e Profumi*; *Ricette e Segreti della Cucina Salentina*; *L'ABC della Cucina Salentina*; *Piccolo Codice del Lampascione*; *La Cucina del Capo di Leuca*; *Salento, raccolto, pescato e mangiato*.

**Come è nata la tua passione per la cultura gastronomica?**

Nasce come conseguenza del convincimento che sia necessario difendere la biodiversità dei territori e delle colture agricole. Da lì – come agrotecnico specializzato in agroecologia – ho articolato i miei interessi ai prodotti del territorio, alla trasformazione delle materie prime e quindi alla cucina. Nei miei libri cerco di tenere assieme lo studio dell'ambiente e le sue trasformazioni, lo studio storico, sia degli uomini che delle loro culture e colture. La storia delle culture materiali è importante in questo particolare momento storico in cui dobbiamo confrontarci con la questione dell'impoverimento genetico in agricoltura, del cambiamento climatico causato dall'inquinamento.

Massimo Vaglio

# Francesco Muci. I segreti del vino

## Intervista al responsabile SlowWine per la Puglia

**Francesco Muci** è coordinatore regionale pugliese di SlowWine, la guida al vino di SlowFood. È nato e abita a Nardò, in provincia di Lecce ed è un attento conoscitore dei vini italiani e stranieri. Ormai da decenni segue in maniera scrupolosa la produzione vitivinicola pugliese, riuscendo a cogliere in maniera puntuale le peculiarità e le tendenze. Lo abbiamo incontrato per farci raccontare i segreti del rapporto tra vino e territorio.

### Come ti sei appassionato al vino?

È stato per curiosità e grazie a un "seme" trovato in casa. Mio padre era un gran conoscitore di vino, apprezzava le buone etichette e i buoni libri sull'argomento, che poi sono diventate le mie prime letture quando mi sono avvicinato al vino. Libri fondamentali come *O.P. Ossia il vero bevitore* di Paolo Monelli e *Vino al vino* di Mario Soldati li ho letti dalla biblioteca di casa. Poi mi sono avvicinato a Slow Food, durante il periodo universitario a Milano, con cui ho fatto le prime degustazioni e le prime visite in cantina. È stata una crescita costante. Dopo l'università, rientrato in Salento, ho fatto i tre livelli con i sommelier dell'AIS. Seguivo tutte le testate di settore e in particolare Porthos, di cui sono stato anche collaboratore. Nel 2004 portai il direttore Sandro Sangiorgi a Nardò, a condurre i primi corsi sul vino, proprio perché condivido la sensibilità e la complessità con cui affronta la cultura enoica.

**Ogni anno, su ogni nuovo SlowWine, fai il punto della situazione sul vino pugliese, nell'edizione 2023 sottolinei la crescita di vendite dei rosati e del comparto spumantistico; rilevi il pericolo per il vino invenduto; e poi la tiratina d'orecchi sui vini bianchi...**

La breve analisi annuale vuole portare degli spunti di riflessione. Ho pensato – assieme agli altri collaboratori – che fosse uno sprono alla ricerca di bianchi pugliesi e salentini con più personalità territoriale, senza trovare dei modelli di riferimento diversi. Al di là dello chardonnay e del fiano (che pur possono avere delle declinazioni territoriali se si tiene conto delle caratteristiche pedoclimatiche), c'è la nostra malvasia bianca, che trattata nella maniera adeguata può dare degli ottimi vini bianchi, anche di media lunga evoluzione. Oppure abbiamo il moscatello, diverso dagli altri moscati che troviamo in altre regioni, un vitigno interessante che attende solo di essere prodotto con attenzione. Invece di produrre vini bianchi, magari anche buoni, ma anonimi, bisogna avere più coraggio nel cercare una propria via. Sappiamo che dobbiamo lottare con una condizione pedoclimatica che non favorisce i vini bianchi, però è anche vero che uve bianche che si sono adattate a questi terreni e climi le abbiamo, coltivate e vinificate in maniera intelligente!

Per il rosato sia i dati di vendita sia i riscontri con i produttori sono positivi, in crescita. Anche per gli spumanti si registra anche una crescita, pur dettata da una moda del momento e da un adeguamento commerciale. Ho assaggiato bollicine interessanti e guarda caso sono proprio quelli prodotti con uve autoctone. Se la Daunia è ormai una zona di interesse di alto livello, grazie all'esperienza ormai cinquantennale di D'Arapi e di nuovi piccoli produttori, il Salento ci arriva ora per sollecitazioni commerciali, ma ha la carta del negroamaro, e anche del susumaniello e della verdea, da spendere sapientemente.

**Rosato da negroamaro. Anni fa la regione Puglia organizzò un Concorso nazionale dei rosati italiani. Il punto debole di quella manifestazione era la confusione che si creava tra il rosato da negroamaro e gli altri rosati. Il rosato da negroamaro ha delle peculiarità proprie...**

Mi metto una medaglia sul petto in merito alla valorizzazione del rosato da negroamaro, infatti nel 2004 organizzammo la prima edizione di Rosalento, una manifestazione concorso che voleva valorizzare i nostri rosati. Dopo tre edizioni, avevamo ottenuto un ottimo successo, anche con l'aiuto di Sangiorgi e col patrocinio del comune di Nardò. Era una manifestazione aperta che voleva il confronto con i produttori di fuori regione, ma mantenendo l'interesse principale sul nostro rosato. Purtroppo dovemmo chiudere la manifestazione a causa del cambio di amministrazioni, regionale e comunale. Qualche anno dopo nacque il concorso organizzato dalla Regione, con un taglio molto politico, ma non fummo interpellati per un confronto e portare la nostra esperienza. La non comprensione



della forza delle caratteristiche del rosato da negroamaro porta alle conseguenze che sappiamo: rosati anonimi, scarichi, con colore alla "provenzale", che forse saranno richiesti dal mercato ma perdono tutte le peculiarità.

**Luigi Veronelli sosteneva che il primitivo – che pur gli piaceva – non aveva le caratteristiche per raggiungere la complessità del negroamaro e le sue potenzialità di invecchiamento...**

Penso che il negroamaro sia più completo, abbia più freschezza e più acidità, e possibilità di invecchiamento superiori. L'ho sperimentato assaggiando vecchi negroamaro, di trenta quaranta anche cinquanta anni fa, della cantina di mio padre, rimanendo a volte sbalordito per la loro integrità ed eleganza nonostante la longevità. Severino Garofano ci ha insegnato ad aspettare, a proporre il negroamaro lasciandolo affinare almeno tre quattro anni. Il primitivo ha altre qualità, negli ultimi anni dei produttori hanno cercato di valorizzare l'eleganza e la freschezza, e alcuni mi hanno convinto sulla capacità di evoluzione, sono quelli che lavorano in sottrazione più che in concentrazione.

**La gastronomia e l'agricoltura sostenibile sono sinonimo di futuro, quali sono le tue riflessioni riguardo a questo nodo di problemi?**

Nel manifesto programmatico del settimo congresso internazionale di Slow Food, che si è tenuto in Cina nel 2017, è stato evidenziato come la sovrapproduzione e lo spreco alimentare siano una causa primaria dell'inquinamento ambientale. Per tutti questi argomenti rimanderei ai punti cardine della filosofia di Slow Food, dal manifesto di fondazione del 1987 ai contributi più recenti che articolano le parole d'ordine di "buono, giusto e pulito".

**Conosci bene il Salento e i salentini, quali sono secondo te gli aspetti migliori di questa terra e dei suoi abitanti e quelli che si dovrebbero migliorare?**

Per quanto riguarda il territorio penso che ormai tutti conoscano i suoi giacimenti di bellezze e di cose buone. Del carattere dei salentini

evidenzierei innanzitutto la generosità nell'accoglienza. Questo aspetto a volte si trasforma in atteggiamenti incomprensibili, come nel caso del rosato alla "provenzale" di cui abbiamo parlato, l'entusiasmo per ciò che viene da fuori non è sempre positivo. Dobbiamo insistere nella valorizzazione delle nostre peculiarità quando queste sono eccellenti e definite.

**Il Salento degli ultimi decenni: mare, turismo, barocco, musiche tradizioni e musicisti creativi, intellettuali e artisti, e poi vini, cibi... un grande successo...**

Il successo – che è meritato – va coltivato un progetto di ampio respiro che coinvolge tutti i settori, per un turismo responsabile ed ecologico, e con il miglioramento delle professionalità, altrimenti potremmo avere una fase di regressione.

**Che caratteristiche devono avere i vini che ti piacciono?**

Il vino che mi piace è quello di cui riesco a bere tutta la bottiglia con allegria, e che mi fa stare bene. La grande bevibilità, assieme alla complessità, è quello che mi colpisce sempre. Non mi piacciono i vini sovrastrutturati. Per la seconda domanda, direi i vini e le regioni che riescono a produrre un racconto; i vini che raccontano zone particolari, come possono essere la Valle d'Aosta o le Cinque Terre, oppure quelli di produttori che mettono l'anima in ciò che fanno.

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

È una bella frase, piena di rimandi suggestivi: al tempo che ci vuole per creare un vino, alla sua componente dionisiaca, al tempo musicale e a quello filosofico.

**"Il vino è la poesia della terra", scriveva Mario Soldati.**

Sì, lo è, perché ci racconta il lavoro dell'uomo, le peculiarità della terra, il ciclo annuale. Tempo e luogo. In un bicchiere possiamo trovare tutto questo. Non ci sono altri prodotti della che abbiano questa complessità e questa potenza liturgica.

## Salento

# storia e di terra

### Perché etnoantropologia gastronomica?

Il libro tratta più del passato che del presente. Avessi dovuto parlare della condizione odierna il titolo sarebbe stato "Psicopatologia della ristorazione salentina", credo infatti che oggi ci sia tanta mistificazione e i piatti che vengono proposti siano dei simulacri dei piatti che appartenevano alla tradizione salentina. E questo a partire dalla cucina di casa fino ad arrivare ai ristoranti blasonati. L'uso di materie prime che provengono da agricoltura industriale impoverisce il piatto finale che non potrà mai avere lo stesso sapore della stessa ricetta fatta con materie prime realmente del territorio, farine da semi antichi, varietà di ortaggi acclimatate in queste terre siccite. La ricchezza della biodiversità in agricoltura, di cui parlavo poc'anzi, è stata accumulata in secoli di lavoro dei contadini e ora siamo di fronte a direttive europee che privilegiano l'agroindustria e la grande distribuzione e penalizzano i piccoli produttori. Il risultato è la banalizzazione a catena che si produce, anche se la cucina proposta sul territorio ha ancora un suo appeal e un suo stile.

### Come è strutturato il libro?

Racconto prodotti della terra e ricette, con approfondimenti storici, culturali, ambientali. Molte sono le suggestioni che accompagnano ogni singolo elemento e alimento di questa antologia, arricchita anche da racconti. Un percorso nella memoria del Salento a partire dalle tavole domestiche, dalle feste, dai grandi riti e dai piccoli rituali, che ha le sue origini in usi e costumi dei popoli e delle culture che hanno attraversato questa terra, rendendola unica, con un'identità nata dall'ibridazione di

tanti colori. Le attuali esigenze alimentari, ecologiche e sociali possono trovare molte sintonie con i saperi della tradizione popolare. La consapevolezza che un tempo coincideva con la parsimonia e l'oculatazza, oggi è intesa come riduzione dello spreco, uso etico delle risorse, recupero della cultura del cibo. Cultura e storia, che anche una ricetta può continuare a raccontare.

### Perché salentina con due elle?

Da Sallentum, così come lo troviamo trascritto in molti documenti storici. Lo uso sia per rimarcare la storia sia per far nascere la curiosità al lettore. Nel libro offro una presentazione delle varietà autoctone dei prodotti (molti dei quali sono a rischio di sparizione) e anche delle ricette, ma sempre con degli agganci storici e antropologici. Molte sono le varietà di colture autoctone che nel corso dei secoli, con la selezione dei contadini e con l'adattamento al clima delle piante, si sono imposte, ad esempio la rapacaula, rapa cavolo, di cui si è privilegiata la parte aerea a discapito della parte ipogea, oppure la cicoria salentina.

**Secondo te quali sono i piatti della tradizione salentina più rappresentativi?**

La cucina salentina è quasi sempre semplice. Si valorizzano i sapori primari delle materie prime, non ci sono troppe manipolazioni. Una volta il piatto quotidiano erano le fave, così come per certe regioni del nord lo era la polenta. La fava era privilegiata anche grazie alla sua facile coltivazione. E poi i piselli, la cicerchia, soprattutto, ma anche i più costosi ceci e fagioli. Un'altra ricetta povera, ma molto originale e gustosa è lo scarfatu, fatta con residui di legumi e muersi fritti, il pane fritto. Invito a cercare altre ricette e altri prodotti nel libro, di oltre 300 pagine, che presenta un quadro molto approfondito, frutto di decenni di ricerche.

**La gastronomia ha un legame diretto con l'ecologia, l'agricoltura, l'ambiente, il territorio. Ti sembra che i politici abbiano sufficiente attenzione a questi problemi?**

No, purtroppo, no. Qualche politico ha cognizione di questi problemi ma poi non riesce a portarli all'attenzione decisionale, o almeno non in maniera sufficiente. Spero che ci sia una spinta dal basso che muova i politici, così come è importante anche la consapevolezza del consumatore. Il consumatore che cerca, chiede, esige determinati prodotti può favorire la resistenza dei contadini che ancora coltivano i prodotti autoctoni.

**Quali sono secondo te gli aspetti migliori di questa terra e dei suoi abitanti e quelli che si dovrebbero migliorare?**

I salentini sono un popolo che è riuscito a vivere in una terra difficilissima, senza acqua. Sono tenaci e creativi. Hanno la capacità di rigenerarsi e cambiare. Credo che l'autocritica li spinga a migliorarsi.

**"Il vino è il canto della terra", scriveva Mario Soldati. Vuole commentare questa frase? In questa frase si potrebbe sostituire "vino" con un prodotto o un piatto tipico?**

Tutti i prodotti sono il canto della terra quando sono prodotti rispettando la terra, certo che il vino ha una magia in più.

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

Il tempo è una bottiglia di vino piena, direi. La ribalterei.

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

Il vino è convivialità e quindi i calici cantano quando ci sono almeno due persone!

# Emanuele Raganato. I mille spettri della musica



Emanuele Raganato

**Emanuele Raganato** è un musicista, musicologo e didatta che riesce a portare avanti un'intensa attività di ricerca, sperimentazione e attività in molti campi, dall'analisi sociologica alla creazione di concreti progetti pedagogici di base. Ha studiato musica in conservatorio e all'università; tra i suoi trascorsi c'è anche una parentesi ingegneristica, un'azienda che produceva accessori per strumenti musicali e un dottorato in sociologia. Suona il sax e sta ultimando una storia del jazz nel Salento. Ha insegnato molti anni nella scuola, a tutti i livelli, dall'infanzia all'età adulta. È stato direttore d'orchestra a Modena, l'ultimo direttore del Centro Universale del Belcanto e ha diretto le bande di Copertino e di Monteroni di Lecce. Ora insegna in Conservatorio e all'Università del Salento. Si occupa ancora di apprendimento, ed è proprio da questa sezione di ricerche che nascono i laboratori bandistici per adulti, come quello di Copertino, e pubblicazioni scientifiche. È stato invitato a parlare di queste esperienze in molti convegni, nazionali e internazionali. Ha un sogno nel cassetto: Copertino Città della Musica. Tra i suoi saggi, ricordiamo: *De Contaminazione. Saggi di sociologia della musica; De Musica. Le conseguenze della razionalità; Musica Insieme. Teoria, pratica e riflessioni per una nuova educazione musicale; La scomparsa delle Bande musicali* (Pensa Editore).

**Maestro, iniziamo dal recente libro *La scomparsa delle Bande musicali...***

Il libro sulle bande è stato prima di tutto un

tributo all'ambiente culturale dove sono cresciuto. Qui ho imparato non solo a suonare ma ho conosciuto la musica nelle sue tante sfaccettature, dalla forma degli strumenti, all'importanza della partitura, al gesto della bacchetta, all'improvvisazione. Nella banda ho conosciuto un'umanità varia e viaggiato moltissimo, venendo a contatto anche con culture dimenticate di ogni angolo del meridione d'Italia. Per questo ho scritto un libro, su qualcosa che conoscevo profondamente. L'occasione è stata una tesi di dottorato in sociologia nella quale ho affrontato un tema cruciale di questi anni per il mondo bandistico: la scomparsa delle bande musicali per come le conosciamo, appunto...

**...e passiamo all'importanza delle bande...**

È difficile dire in due parole quanto importanti siano state le bande: la banda è stata il luogo di educazione musicale più rilevante dall'800 a oggi. È stata un momento di aggregazione e di socialità fondamentale, tant'è che è stata spesso sfruttata politicamente da questo punto di vista. La banda ha portato la cultura in ogni angolo d'Italia (il giorno dopo della prima del "Rigoletto", nel 1851, il ritornello "la donna è mobile" risuonava già nelle piazze in festa). La banda è stata un sogno nel quale milioni di persone hanno aspirato a più livelli: dal contadino che conosceva tutte le arie d'opera a memoria, al calzolaio che investiva tutto quello che aveva per far studiare musica al proprio figlio (per molto tempo è stato un vero e proprio ascensore sociale), al flicornino

solista che diventava un eroe popolare, al bambino che si svegliava nel giorno di festa al suono di una marcia in lontananza. Ancora oggi pensiamo alle bande come qualcosa di bello, che ha a che fare con la festa.

**L'incontro tra le musiche popolari e le bande quando avviene?**

Da subito. L'etnomusicologo John Blacking sosteneva che tutta la musica è musica popolare, nel senso che ha significato solo all'interno dei rapporti sociali. La banda è socialità e musica. Il cerchio si chiude facilmente. Ricordo però un momento della vita bandistica che è significativo in questo senso: partiamo da questo assunto: la banda suona per qualsiasi occasione. C'erano delle volte che sebbene a riposo, durante il giro mattutino, qualche signora in cambio di un caffè ci richiedesse un "ballabile", una canzone popolare o qualsiasi altra cosa. Ed era lì che la maestria dei bandisti più scafati veniva fuori: ad orecchio e senza prove tutta la banda intonava e improvvisava queste musiche. Per me bambino erano titoli sconosciuti e mi stupivo di come invece c'era chi li conosceva tutti!

**Come ti spieghi l'alta densità di genialità e di eccellenze presente in Salento?**

Nel Salento, ancora, la musica si vive dall'infanzia come naturale: nelle famiglie dei paesini ancora si canta, si balla e si suona. Quindi c'è davvero tanta gente che suona, bene e senza aver necessariamente studiato. Questo avviene a molti livelli, dalla banda appunto al jazz o ad altro. Il Salento è quindi "densamente" musicale. E questo è un fenomeno storico. In questo contesto ci sono dei grandi talenti, che il più delle volte non riescono a emergere. Quando succede, probabilmente, c'è una motivazione particolare, intrinseca: c'è come una voglia di riscatto, un sentimento di rivalsa per una terra piccola, limitata geograficamente, che spinge queste persone a fiorire altrove.

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

L'immobilismo secondo me è l'aspetto peggiore. Si fa una fatica esagerata a fare cose, a realizzare progetti, a portare avanti idee di qualsiasi tipo. È il più delle volte o si butta la spugna o si va altrove. Però poi si torna. C'è qualcosa nel Salento che ti fa vivere bene nonostante tutto.

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

Agricoltura e ambiente sono dimensioni strettamente collegate. E trovo che la situazione sia drammatica. Spesso è impossibile anche trovare interlocutori politici capaci semplicemente di intendere. Ed ultimamente il Salento è terra di disastri, agricoli e ambientali, soprattutto a causa dei politici.

**Ti interessa il "pianeta" vino?**

Da sempre. A casa mia sono il cosiddetto "esperto". Sono sempre molto attento a ciò che

bevo. In realtà la mia relazione col vino inizia in tenera età dalla terra. Ho sempre vissuto tra i vigneti e i ricordi più vivi che ho dei miei nonni sono legati alla campagna ed anche al vino. Ricordo, ad esempio, le tante vendemmie della mia infanzia, i nonni che con un gesto d'altri tempi prendevano una manciata di terra, la annusavano e traevano le loro conclusioni sul raccolto. Ricordo un vecchio raddomante, ma ricordo anche gli intrugli in fase di vinificazione che suscitavano ilarità e polemica tra i nonni. Il vino per me è la mia famiglia. Tempo fa donai alla Cupertinum delle bottiglie con delle etichette storiche appartenute a mio nonno. Poi comprai un piccolissimo vigneto, dal quale sognavo di imbottigliare poche bottiglie da regalare agli amici. Il vino l'avrei voluto chiamare "Cantabile". Ma poi le cose sono andate diversamente perché seguire un vigneto costa tanto lavoro.

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

Fra musica e vino esiste una relazione profonda. Dalle arie d'opera, al jazz alla canzone d'autore troviamo innumerevoli riferimenti al vino. Penso anche che il brindisi abbia a che fare con le good vibes, queste belle frequenze dei calici che tintinnano e che rimandano a significati piacevoli.

**Il vino è il canto della terra, scrisse Mario Soldati. Ti sembra una frase retorica?**

Questo dipende dal significato che attribuiamo al vino e alla terra. Il vino può essere poesia, con le sue metafore ma anche con le rime che può suggerire (non a caso gli stornellatori nascono nelle osterie!). Ottenere del buon vino costa tanta fatica, richiede di sporcarsi le mani e la faccia di terra. C'è un legame profondo tra terra, vino e canto.

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

Breuker era un vulcanico saxofonista che conosceva bene la relazione tra spazio e tempo, che è una relazione musicale, pensiamo al pentagramma, la sua rappresentazione. La sua clessidra però non aveva la forma classica col riempimento di sabbia. La clessidra di Breuker è una bottiglia capovolta che si è svuotata (spero che l'abbia bevuta tutta lui), in cui dentro c'è passato il vino, metafora dell'esistenza.

**Quale sarà il futuro delle bande?**

La banda è della gente e la gente ha bisogno delle bande. Ma queste avranno sempre meno a che vedere con la banda tradizionale, credo. Sicuramente non spariranno, però si adatteranno ai nuovi modi che verranno di vivere insieme la musica. La banda è della gente e la gente ha bisogno delle bande. Ma queste avranno sempre meno a che vedere con la banda tradizionale, credo. Sicuramente non spariranno, però si adatteranno ai nuovi modi che verranno di vivere insieme la musica.

## Laboratorio Bandistico del Centro Musicale / Istituto Bandistico Regionale

Il Laboratorio Bandistico del Centro Musicale / Istituto Bandistico Regionale è nato nel 2018 a cura del maestro Emanuele Raganato e proviene da precedenti esperienze (Ala Dei, banda giovanile del 3° Polo Scolastico di Copertino; Le Sbandas). Dal 2019 è iscritto alla storica Associazione Nazionale Bande Italiane Musicale Autonome. Finora le persone coinvolte sono circa venti, con un'età che parte dai 30 per arrivare ai 70 anni. Le prove si svolgono alla Fondazione Moschetti, a Copertino, sotto la guida del maestro Lorenzo Lorenzoni. Il laboratorio è aperto a chiunque voglia avere un'esperienza musicale insieme a un gruppo di altre persone e attraverso gli strumenti della banda. Non è necessario sapere nulla della musica, né avere uno strumento.

Contatti: il mercoledì dalle 20.00 alle 21.00 si può partecipare al laboratorio settimanale. Se interessati, sarà il maestro a fornire tutte le indicazioni.  
<https://www.facebook.com/centromusicalecopertino>

Ringraziamo tutti i musicisti del Laboratorio Bandistico: Emanuele Raganato: maestro fondatore; Lorenzo Lorenzoni, maestro direttore; Clarinetti: Marilina Caputo, Maria Lucrezia Greco, Manila Barlettano; Trombe: Gabriella Anversis, Roberta Alemanno, Lorena Cairo, Rocco De Pace; Flauto traverso: Lori Parente; Tromboni: Alessandro Alemanno, Serena Cipressa, Ivan Garrisi; Sax: Alessia Forina, Silvia De Paolis, Gabriele Bruno, Ilaria Caramuscio; Sax soprano: Lorenza Caramuscio; Eufonio: Gianni Raganato; Tuba: Andrea Spedicato e Mirko Manca; Percussioni: Piero Nestola.

## Cupertinum doc

Il cuore del Negroamaro 2023

La copertina e il concetto visivo di Cupertinum doc 2023. Quest'anno dedichiamo la copertina e le immagini di Cupertinum doc ad alcuni aspetti della vivace cultura popolare salentina: la bande musicali, in questo caso il Laboratorio Bandistico di Copertino, e le luminarie, i tradizionali addobbi luminosi delle feste di paese.

Art direction, ideazione, redazione: Avoska Iskra / Raffaele Puce  
Con la collaborazione di Giuseppe Fiorita, Marco Strafella, Gabriele De Matteis  
Foto: Raffaele Puce - [www.raffaelepuce.it](http://www.raffaelepuce.it) (tranne quella di pag. 4 ad Antonio Calò)

Grazie a: Stefania Strafella, Fabiola Maiorano, Alessandro Castrignano, Enrico Castrignano, Salvatore Prete, Aldo Miccoli, Massimo Nestola, Nadia Licci, Cosimo Longo, Antonio Greco.

## Cupertinum

Antica Cantina del Salento 1935

Cantina sociale cooperativa di Copertino  
tel+fax 0832.947031; [cantinacopertino@libero.it](mailto:cantinacopertino@libero.it) [www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)

### Consiglio di Amministrazione:

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

Enologo: Giuseppe Pizzolante Leuzzi

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

Stampa: Altograf - Casarano (Le)



**Al visitatore che** varca il portale del Castello di Copertino non sfugge la ricchezza degli elementi architettonici, facilmente riconducibili ad epoche e stili diversi. Difficile, quindi, restare insensibili alla seduzione degli ambienti a piano terra e a quelli del piano nobile resi quasi del tutto accessibili dopo i rilevanti interventi di restauro degli ultimi anni.

Meno esplorate sono state per decenni le terrazze e i camminamenti esterni lungo i quali, fino agli anni Trenta del secolo scorso, crescevano rigogliosi alberi da frutto, viti ad alberello e pergolati sostenuti da colonne in pietra e solide palizzate in legno. Un aspetto che restituiva un'immagine bucolica in continuum con i numerosi giardini circostanti dalle cui essenze arboree prendevano il nome le contrade (p.e. la Giuggiola, la Marangia ecc). Di quella atmosfera godettero gli ultimi feudatari, i rampolli di casa Granito di Belmonte, le sere d'estate, al chiaro di luna, in compagnia dei loro ospiti.

Se ne ha testimonianza in una lettera del 1873 - rintracciata nel corso delle mie ricerche archivistiche - scritta da Angelo Granito di Belmonte alla futura moglie Adelaide Serra di Corsano con la quale la invitava a godere delle "naturali meraviglie del castello [...] le terrazze con i suoi giardini che colà si distendono rigogliosi...". Prova indiscussa, quindi, dell'esistenza di giardini pensili lungo i bastioni del Castello.

**Altre testimonianze** in tal senso sono quelle tramandateci da Fernando Verdesca (Copertino

# Barbara Politi. Comunicare il territorio

Intervista alla vivace giornalista, Madrina della potatura del Vigneto sul Castello

A febbraio, durante l'evento annuale dedicato alla potatura del Vigneto sul Castello di Copertino, che l'ha vista partecipare in qualità di madrina, abbiamo intervistato Barbara Politi giornalista enogastronomica e conduttrice televisiva. Tarantina di nascita e leccese di adozione, classe 82, laureata in Lettere Moderne, diventata prima giornalista pubblicista e poi professionista a 25 anni. I suoi inizi sono nell'emittente radiotelevisiva Studio100 Tv, dove lavora fino al 2011, e nel Quotidiano di Lecce. Matura anche esperienza come ufficio stampa nel Comune di Lecce. Oggi è in forza a Telenorba, è presentatrice di eventi, si occupa di enogastronomia, settore in cui ha fondato il blog *Il Pranzo di Babette*.

## Cosa pensi del progetto del Vigneto sul Castello?

Il "territorio" è lo strumento migliore per promuovere il territorio. Non sono necessari artifici: quando a parlare sono le radici e l'identità dei luoghi, il risultato è garantito. Il "Vigneto sul Castello" è un progetto che arriva dritto al cuore delle persone perché affonda le sue origini nella tradizione e nella storia del Salento. Antichi rituali si ripetono nel tempo, in una cadenza stagionale che diventa ritmo della stessa esistenza umana. L'intuizione è stata brillante e i promotori, ognuno per propria competenza, rappresentano parte fondamentale del tessuto identitario del nostro territorio. La Cupertinum Cantina di Copertino, la Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Lecce, Brindisi e Taranto e la Direzione del Castello di Copertino, insieme, hanno lanciato attraverso questo progetto una mission importante: **guardare al futuro non dimenticando il passato, proprio come fanno le stagioni.**

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

L'attenzione non è mai abbastanza. Il Salento, la Puglia, sono territori particolarmente vocati all'economia agricola e ambientale, necessitano di uno sguardo sempre attento da parte delle istituzioni e degli operatori del settore. Su scala nazionale, questa considerazione diventa ancora più calzante. L'indirizzo politico è fondamentale per le sorti di un paese e le sue economie.

## Sei stata recentemente nominata assessore alla valorizzazione territoriale della città di Avellino, come hai impostato il tuo lavoro, quali sono i

## progetti che affronterai come prioritari?

È stata per me una bellissima sorpresa. Dico la verità, la proposta di primo acchito mi ha lasciata a bocca aperta. A distanza di due mesi dal primo incontro con il sindaco di Avellino, Gianluca Festa, la considero perfettamente in linea con la concezione che ho maturato in seguito del primo cittadino: un appassionato, un visionario. Ritengo che il sindaco avesse già nella testa l'idea di affidare ad un professionista esterno le pubbliche relazioni della città, aprendola a nuovi e importanti canali nazionali e internazionali. Dall'enogastronomia (basti pensare alla forza dei DOCG Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi), agli aspetti della cultura e delle tradizioni avellinesi, il mio compito è quello di amplificare il lavoro svolto in loco dall'amministrazione comunale al di fuori dei confini territoriali. Una sorta di cassa di risonanza del brand Avellino fuori dall'Irpinia e dalla Campania. Sto già lavorando su alcune proposte che il sindaco valuterà, sull'asse Puglia-Irpinia-Roma-Milano, e che rientrano nella visione della mia figura: quella di una ambasciatrice.

## Quali sono le caratteristiche di un buon giornalista?

Non credo ci sia la ricetta del giornalista perfetto. Quello che posso affermare, perché lo vivo sulla mia pelle, è che (come nel caso di altri mestieri) ci vuole una vocazione. Non a caso ho parlato di "mestiere", che è una parola che mi piace molto, mi riporta agli antichi valori e ideali che ruotano intorno a questa figura professionale. Se uno è giornalista, lo è sempre: non ci sono turni o giorni di riposo. Vivi la vita da giornalista, con l'occhio da giornalista, con quella predisposizione al racconto che ti accompagna sempre, anche quando vai a fare la spesa. Ecco, forse una caratteristica che ritengo necessaria per essere un buon



Barbara Politi

giornalista è una buona dose di passione. Diversamente, sarebbe più opportuno scegliere altre strade.

## Artisti, poeti, cantanti, intellettuali, designer, stilisti... Come ti spieghi le numerose genialità ed eccellenze che nascono in Puglia?

Perché la Puglia è una meravigliosa terra di eccellenze, che nascono dalla terra, dal mare, vengono ispirate e baciata dal sole, riscaldate dal calore della gente del luogo. La Puglia è culla di talenti e sono lieta che questa regione del Mezzogiorno, nell'espressione sempre migliore delle sue vocazioni, stia consentendo ai giovani di restare a casa e investire nel proprio territorio le loro energie. La Puglia è una terra libera e dove c'è libertà il genio sa meglio manifestarsi.

## Ci sono degli aspetti peculiari del carattere dei salentini?

Direi che i salentini hanno imparato ad essere più consapevoli della loro bellezza, della loro ricchezza storica, dell'identità, delle radici. Questo ha dato loro una marcia in più sul terreno di confronto con altre destinazioni turistiche, mostrandosi più sicuri e fieri. Essere alla mano e disponibili è loro valore aggiunto, cercare di restare obiettivi per una crescita consapevole è ciò che invece dovrebbero impegnarsi a fare sempre.

## "Il vino è il canto della terra", scrisse Mario Soldati. Ti sembra una frase retorica?

Assolutamente no. Il vino è il canto della terra, della sua identità, delle sue radici. È gioia pura. È espressione massima di una storia da raccontare, che può sicuramente iniziare per qualsiasi territorio da un sorso di vino autoctono.

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

Mi vien da aggiungere: e spetta a noi riempirla, con le nostre azioni, con la visione di un futuro che ci riguarda, con le emozioni, con i momenti da vivere al massimo delle nostre aspettative e desideri.

## Come giornalista quali sono i tuoi progetti attuali e cosa ha in cantiere per il futuro?

Sono felice di dire che, oltre all'importante collaborazione con La Gazzetta del Mezzogiorno, per la quale curo le pagine enogastronomiche, tornerò in tv prima dell'estate alla conduzione di un format italiano in prima visione assoluta... per ora non aggiungo altro!



# Dei giardini pensili sul Castello di Copertino

di Giovanni Greco\*

1917 - 1996), allorché il Castello fu dichiarato monumento nazionale (1885-6), dalla Commissione conservatrice dei monumenti. Verdesca poté vantare il maggior numero di incursioni nel maniero, lasciandoci suggestive descrizioni delle terrazze: "laddove era possibile stendere la mano e assaggiare un'arancia, una pera, una melacotogna, un melograno e un grappolo d'uva". Lo stesso ricordava spesso con toni nostalgici le feste organizzate nel secondo dopoguerra dagli ultimi Granito di Belmonte, "tra i giardini delle terrazze del castello, illuminate da fiaccolate".

Va da sé che la passione dei Granito di Belmonte per le colture autoctone non rimase circoscritta, ma si estese anche in direzione dell'attività enoica come ricorda un articolo di una antica rivista leccese "Orizzonti Salentini". Nel numero estate-autunno del 1948 leggiamo che nel Castello di Copertino: "il Principe Don Gennaro Granito di Belmonte (Napoli 1851-Roma 1948 usava il titolo di conte di Copertino, fu cardinale, decano del Sacro Collegio Cardinalizio), ha genialmente creato un attrezzatissimo stabilimento enologico dotato dei più moderni macchinari. Dalla batteria di fermentazione sopraelevata, al piano dei due grandi impianti di elaborazione e conservazione del prodotto, alle vasche tipi francese per l'estrazione dei secondi vini, si passa al modernissimo reparto di refrigerazione e stabilizzazione nel quale, oltre al macchinario recentemente installato, si trovano le celle frigoriferanti per la conservazione dei vini stabilizzati. Il procedimento consente di produrre in un solo anno vini invecchiati ed atti all'imbottigliamento. Esperimento del genere su vini meridionali sono stati tentati solo in Algeria con successo. I vini in bottiglia del Principe Granito di Belmonte, confezionati in casse con particolare cura per l'esportazione recano la fragranza e l'aroma delle assolate vigne salentine, sulle gioconde mense dei buongustai di tutto il mondo".

Oggi, dopo decenni di oblio oggi, camminamenti e terrazze sono parzialmente fruibili grazie alla sensibilità della Direzione dei Musei regionali di Puglia nella persona del direttore del Castello, Pietro Copani e all'iniziativa della cantina Cupertinum.

Forse, nel 1528, aveva visto giusto l'architetto Evangelista Menga nel dare sostanza alle volontà del committente Alfonso Granai Castriota, marchese di Atripalda e conte di Copertino quando, nel suo momento di gloria gli commissionò la costruzione del poderoso quadrangolare murario che doveva racchiudere il vecchio castello e realizzare camminamenti che avrebbero dovuto infondere distensione e riservatezza al tempo stesso. Figlio di Bernardo e Maria Zardari, Alfonso fu uomo di costumi miti e gentili come lo ricorda il Galateo (Antonio di Ferraris) nella sua epistola "Ad Pyrrum Castriotam".

Il 1518, con un breve apostolico di Leone X, Alfonso Castriota aveva ottenuto lo scioglimento dal matrimonio con Cassandra Marchese e da una relazione con una gran dama napoletana Giulia de Gaeta, che nel 1516 lo aveva reso padre di Costantino che lamenterà sempre la sua sorte di figlio naturale escluso dalla successione e dalle ricchezze, anche quando diverrà Cavaliere del Sovrano Ordine di Malta. Una volta sciolto da questi legami, nel mese di settembre del 1518 Alfonso sposò Camilla Gonzaga della famiglia ducale di Mantova, del ramo di Sabbioneta, il cui resoconto delle nozze è ripreso da Alessandro Laporta in "Le nozze di Alfonso Castriota e Camilla Gonzaga 1514" e da Aldo De Bernard in "Le vicende umane e storiche del marchese di Atripalda nei castelli di Casalmaggiore, Copertino e Parabita".

Camilla Gonzaga, figlia di Gianfrancesco e di Antonia

Del Balzo, aveva conosciuto il Castriota per via dei rapporti della madre con Terra d'Otranto e per un prestito ottenuto di 50mila ducati per l'acquisto del Castello di Casalmaggiore, dove si svolse poi il matrimonio. Nel mese di novembre di quel 1518 Alfonso e Camilla lasciarono il Castello di Casalmaggiore per raggiungere quello di Copertino, con il titolo per Alfonso di marchese di Atripalda, duca di Ferrandina e conte di Copertino, a seguito della morte del fratello primogenito, Giovanni, avvenuta in Mesagne il 2 agosto 1514.

Sempre in seguito a quella morte Alfonso, per consolidare il casato farà sposare suo figlio Antonio con la cugina Maria figlia del fratello defunto Giovanni. Matrimonio ricordato nella lunga epigrafe che sovrasta il portale del Castello di Copertino. Al tempo stesso quindi, D. Alfonso era suocero e zio paterno di Maria, figlia di Giovanni; così come lo era per Giovanna figlia del defunto Ferrante, andata sposa a Giovanni secondogenito di D. Alfonso. Matrimoni tra cugini quindi, che servivano a mantenere unito il patrimonio e a consolidarlo. D. Alfonso morirà il 1544 lasciando erede Antonio che nel 1549 morirà pugnalato in una festa a Murano.

\* Storico locale e giornalista, ha pubblicato i seguenti volumi: *Gianserio Strafella (XVI sec.) pittore copertinese; Copertino, la stamperia e Giovan Bernardino Desa; il monastero di S. Chiara di Copertino; 1723: viaggiatori "barocchi" da Copertino a Napoli; Chiesa e clero a Copertino alla fine del '500; L'antico ospedale di Copertino; Momenti e figure copertinesi del XIX secolo; Frammenti di storia copertinese.*

**NEGROAMARO SALENTO IGT:** TopWine / SlowWine

**GLYKÓS:** Premio DolcePuglia / Associazione Italiana Sommelier

**GIORTÌ:** la novità che stupisce i wine lover

**COPERTINO RISERVA:** 92 punti Decanter, Vinous, Wine Spectator



**CUPERTINUM**

Antica Cantina del Salento 1935

[www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)