

2025, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

cupertinum doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935



I nostri primi novant'anni di terra vino cooperazione qualità

In alto i premi del 2025

Riconoscimenti alla qualità dei vini Cupertinum

Tempo di bilanci annuali. Qui di seguito un telegrafico elenco dei principali riconoscimenti e premi ricevuti dai vini della Cupertinum, storica cantina di Copertino:

Sulla celeberrima guida ai vini di tutto il mondo **Pocket Wine Book di Hugh Johnson** la Cupertinum è stata inserita tra le migliori cantine italiane. Un grande risultato! La celeberrima guida, diretta da Margaret Rand, segnala: **Copertino Riserva, Settantacinque, Spinello dei Falconi e Poggiani Negroamaro!**

Wine Enthusiast e **Wine Spectator** premiano il Copertino Riserva e il Primitivo Salento Igt della Cupertinum. Danielle Callegari e Alison Napjus di Wine Enthusiast assegnano: 92 Punti al **Copertino Riserva Doc 2015**; 91 Punti al **Aldieri Primitivo Salento Igt 2020**: "due fantastici affari di questa Cantina che conferma l'alto livello qualitativo".

Wine Spectator assegna al **Copertino Riserva Doc 2015**: 89 punti e al **Primitivo Salento Igt 2021**: 87 punti ("rossi ben elevati, di medio corpo, con tannini leggeri").

Gambero Rosso: 2 Bicchieri al **Copertino Doc** e 2 allo **Spinello dei Falconi Rosato**. Segnalazioni anche per il **Glykós** e il **Copertino Doc Riserva**. "Ben realizzati il Copertino Rosso, che al naso evidenzia note di prugna e sottobosco, mentre al palato è fresco e di buona sapidità, e lo Spinello dei Falconi, rosato da uve negroamaro, dai toni di frutti di busco e macchia mediterranea, scorrevole e immediato", scrivono i curatori.

La guida **Vitae** dell'Associazione Sommelier premia il **Glykós** e lo **Spinello dei Falconi** con l'eccellenza delle 4 VITI e con 3 VITI il **Settantacinque Copertino Doc** e il **Cigliano Chardonnay Salento Igt**.

DiWineTaste premia: **Settantacinque** e **Copertino Riserva**: 4 Diamanti e 1 Stella; 4

Diamanti a Aldieri, Poggiani e Copertino Doc.

Lo **Spinello dei Falconi** Rosato Salento Igt è stato premiato da **Joe Bastianich** e Tiziano Gaia, in "**Il grande racconto del Vino italiano**" lo inseriscono fra i migliori vini.

SlowWine: la Cupertinum è presente con una bella scheda che segnala il vantaggioso rapporto qualità/prezzo, con puntuali ed elogiative descrizioni organolettiche di tutti i vini.

La guida **Vinibuoni d'Italia** del Touring Club premia i nostri vini con 4 Stelle al **Copertino Doc** e allo **Spinello dei Falconi** e 3 Stelle allo **Squarciafico Rosato**.

La guida **Migliori vini italiani** di **Luca Maroni** assegna: 94 punti al **Poggiani Negroamaro**; 93 a Giorti e Spinello dei Falconi; 92 a Copertino Doc, Squarciafico Bianco e Squarciafico Rosato.

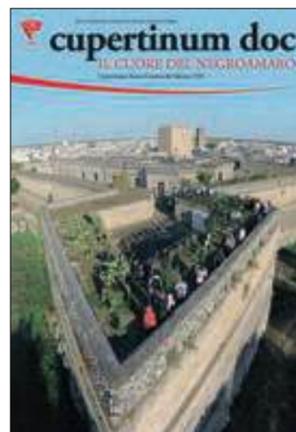
Bibenda, guida della Fondazione italiana sommelier, premia il **Settantacinque**, il **Glykós** con 4 Grappoli; il **Copertino doc**, il **Cigliano** e il **Giorti** con 3 Grappoli.

La Guida **Veronelli** assegna 2 Stelle a tutti i vini con nota di merito a Spinello dei Falconi e ai Copertino Doc

La Guida **Il Golosario** di Gatti/Massobrio segnala il Primitivo come TopWine.

Infine, la grappa **Le Viole** vince la Medaglia Silver al **Premio Alambicco d'Oro** indetto dall'ANAG Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti. Le Viole - premiata anche nelle tre precedenti edizioni - è distillata da vinacce di negroamaro della zona Copertino doc.

Un elenco di premi scoppiettante, sembra quasi una batteria di fuochi d'artificio, riconoscimenti alla qualità dei vini e al rinnovamento messo in atto nell'ultimo decennio dalla storica Cantina di Copertino. Prosti!



Dal XVI secolo, i vini perfettissimi di Copertino

Fra' Angelo Rocca testimonia l'eccellenza dei vini del territorio

di Fernando Guida*

In Italia e nel mondo, pochi sono i territori vitivinicoli d'eccellenza che possono vantare una simile testimonianza storica. E noi siamo felici di raccontarla.

"E' questa Terra d'ogni banda cinta d'una fertilissima campagna che gira intorno un miglio, et essendo che viene serrata poi come un teatro d'ogni intorno da olivo fertilissimo di molte miglia che a quel giro poi succedono le vigne che rendono grappoli di vini perfettissimi, e tanti giardini molto ameni". Questa è una frase della *Descrizione di Copertino*, conservata nell'Archivio Generale Agostiniano in Roma. Si tratta di un documento molto importante per la storia del territorio di Copertino. Il documento fa parte di una raccolta di *descrizioni* ideata e voluta da Fra' Angelo Rocca, quando dal settembre 1583 al giugno 1584, come segretario, accompagna il Priore Generale dell'Ordine degli Agostiniani, Fra' Spirito Anguisola da Vicenza, nelle "Sacre Visite" ai conventi agostiniani del Sud Italia. Monaco agostiniano, umanista, bibliotecario, vescovo, Angelo Rocca nacque nel 1545 a Rocca Contrada oggi Arcevia in provincia di Ancona. A soli 11 anni veste l'abito degli Agostiniani a Camerino e si laurea in Teologia a Padova, dove diviene famoso emendatore di testi, per cui fu chiamato a Roma dove lavorò presso la

Tipografia Vaticana e all'edizione della Vulgata della Bibbia. Nominato Sagrista Pontificio e Vescovo di Tagaste, visse accanto ai Papi Sisto V, Clemente VIII e Paolo V assai apprezzato per la vasta erudizione. Morì nel 1620 in Vaticano. Nella *descrizione* si afferma che "la Terra di Copertino è posta in una campagna scoperta di tutti i venti, e dillà per qualche banda si vada saliendo sempre si termina in bellissime colline, e da la collina che scende da parte di bosco scorrono quasi come fiume in tempo d'inverno l'acque". Sulla popolazione di Copertino così si esprime: "Fiorì questa Terra di pittori e scoltori, come molte pitture e statue et in detta Terra et in altre Terre e città della provincia se ne vedono bellissime immagini, e Tempii depinti".

Il documento cinquecentesco elenca i conventi esistenti, l'importante presenza degli ebrei e di nobili casati, il paesaggio suggestivo e la ricchezza d'acqua... E conclude osservando che "di più vi è hoggi la stampa di bellissimi caratteri" con evidente riferimento alla celebre Tipografia Desà, una delle prime in Terra d'Otranto.

Insomma, vini perfettissimi, arti e mestieri d'eccellenza, nel Cinquecento, come oggi!

*Fernando Guida (1940-2015), copertinese, avvocato, colonnello dei carabinieri e studioso di storia locale.



90 anni di Cupertinum e 15 numeri di Cupertinum doc

Cupertinum doc è il giornale su cui, dal 2011, abbiamo registrato pressoché tutti i progetti, le attività, le novità, i premi, le collaborazioni. Riproduciamo qui accanto tutte le copertine. Bello da vedere e interessante da leggere, Cupertinum doc esce sotto il segno dei collegamenti tra territorio, cultura, difesa dell'ambiente e valorizzazione delle ricchezze del Salento. Chi volesse consultare e scaricare tutti i numeri può trovarli nella sezione dedicata sul sito www.cupertinum.it





Editoriale di Francesco Trono, Presidente della Cupertinum

I nostri primi 90 anni di terra vino cooperazione qualità

1935 – 2025. Novant'anni di storia e di grandi vini

Era il 12 gennaio 1935 quando venne firmato l'atto costitutivo della prima cantina cooperativa della provincia di Lecce, la Cupertinum Cantina di Copertino: trentasei viticoltori la fondarono con l'obiettivo di valorizzare la cooperazione e di occuparsi direttamente della vinificazione delle proprie uve e del commercio dei vini. Oggi sono oltre 300 i fieri soci che conferiscono il proprio raccolto. Il mondo del vino è molto cambiato, ma i nostri vini continuano a ricevere riconoscimenti da guide, premi e riviste italiani e internazionali, tra cui Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter, SlowWine, AIS Sommelier. È bello ricordare che, durante gli ultimi decenni, dei vini della Cupertinum hanno scritto – oltre a molti giornalisti ed esperti – anche tre maestri della critica enologica: Luigi Veronelli, Gianni Mura e Hugh Johnson.

Radici

Le nostre radici che affondano nella storia. A Copertino e in Salento la viticoltura è praticata sin dal VIII

secolo a.C., epoca della prima colonizzazione dei greci. Durante la dominazione romana questi vini vennero apprezzati e decantati dai poeti. Nel Medioevo continuò fiorente la produzione, nel XII secolo Federico II incoraggiò la sperimentazione e la diffusione di nuovi vitigni. Documenti del 1500 testimoniano l'eccellenza dei vini della zona di Copertino: "E' questa Terra d'ogni banda cinta d'una fertilissima campagna [con] vigne che rendono grappoli di vini perfettissimi", dalla "Descrizione di Copertino", conservata all'Archivio Generale Agostiniano in Roma, redatta da Fra' Angelo Rocca. Nel 1800, notizie sulla produzione dei vini prodotti a Copertino risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat. Si può ben affermare che Copertino è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola. Nel 1976, grazie alla determinazione della Cantina, il vino di Copertino, a base di Negroamaro, ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata.

Dal 1935, la carica di presidente della Cantina è stata ricoperta da: Antonio Venturi, Martirano Gabrielli, Antonio Pisacane, Giovanni Verdesca, Luigi Del Prete, Antonio Filoni, Mario Petito. Il Consiglio di Amministrazione è oggi composto, oltre che da me, da Benedetto Accogli (vice-presidente), Mario Caiaffa, Gianni Antonio Franco,

Giovanni Muci, Fabio Nestola, Fernando Zizzari (consiglieri).

Dal 1960 al 2008 l'enologo della cantina è stato Severino Garofano, scomparso nel 2018, padre dell'enologia pugliese. Lo ha sostituito nel 2010 Giuseppe Pizzolante Leuzzi, che ha portato una ventata di novità con la diversificazione delle etichette, la creazione del Glykòs (in assoluto primo passito da uve negroamaro in purezza), dello spumante Giorti, del negroamaro Poggiani, del primitivo Aldieri e delle linee Squarciafico e Petra di Sole. La nuova progettualità ha dato i suoi frutti, negli ultimi anni abbiamo ricevuto molti riconoscimenti sia in Italia che all'estero. Ci piace ricordare anche il progetto Ex Vite, vino per la Santa Messa, il primo in Puglia, con il decreto di S.E. Fernando Filograna, Vescovo della Diocesi di Nardo Gallipoli.

Cosa troverete in questo numero speciale di Cupertinum doc

Bilanci e rilanci. Questo numero speciale del nostro giornale è dedicato al novantesimo anniversario di fondazione della Cantina, raccogliamo gli articoli

più significativi pubblicati durante quindici anni e molte novità, il tutto diviso in sezioni: **Grandi Vini; Divenire; Genius loci, intellettuali vino territorio; Protagonisti; Storia e Vigneto sul Castello.** Certo, per contenere tutta la storia e tutti i protagonisti ci vorrebbe un volume intero, progetto a cui stiamo pensando, per ora – in questo numero speciale – facciamo un bilancio telegrafico di novant'anni. Lo facciamo perché le radici ci danno forza e perché avere cognizione della propria storia ci aiuta a individuare le strade da percorrere nei prossimi anni.

Oltre il vino. Ambiente, territorio, cultura, educazione...

Oltre alla qualità del vino, la Cupertinum ha grande attenzione per l'ambiente, il territorio, la cultura, l'educazione. Il Vigneto sul Castello di Copertino, la collaborazione con Opera-Seme / Caritas diocesana, l'impianto fotovoltaico posto sul tetto della cantina, le visite guidate a scolari e studenti, le iniziative culturali e sociali, il grande parco aziendale messo a disposizione per attività sportive di bambini e ragazzi (tra cui il Bike Park Cupertinum), sono solo alcuni dei progetti in cui è impegnata la Cantina. **In poche parole, è l'idea della bellezza coltivata in ogni aspetto... Lu mieru (il vino) ete l'idea ti la bellezza, ti lu culore, ti ogni cosa, e poi ete vera uà,** la noscia, dicevano i nostri antenati. Ed è ancora così. E quindi: auguri Cupertinum!

Progetto e complessità

Intervista a Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo della Cupertinum

"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". È una dichiarazione che Giuseppe Pizzolante Leuzzi, enologo della Cupertinum, ci rilasciò nel 2010 anno di inizio della sua conduzione enologica della Cantina. Sono parole che denotano la competenza specifica e tecnica, da una parte e, dall'altra, la cognizione complessa del settore. Se sommiamo queste due componenti alla conoscenza del comparto vitivinicolo nei suoi aspetti economici, legislativi, internazionali, emerge la complessità dei tratti distintivi della sua professionalità. Pizzolante Leuzzi è cresciuto a pane e agricoltura, l'interesse per l'agricoltura è diventata poi una grande passione per il vino. Dalla gioventù passata nell'azienda di famiglia, arriva ai diplomi in agraria e successivamente della Scuola di specializzazione enologica. Ha fatto parte dei giovani di Confagricoltura, partecipando ai consigli nazionali. Ha fatto parte del consiglio europeo dei giovani agricoltori, delegato per l'Italia dei prodotti mediterranei, in particolare del vino. Un'esperienza importantissima. Capi la complessità e la dimensione planetaria delle politiche agrarie ed economiche. Un'esperienza che lo portò nel '96 a lavorare in Argentina, con un progetto di collaborazione e formazione enologica. Grazie a questo impegno, fu contattato da Ettore Mancini (personalità di altissimo livello culturale e scientifico), allora presidente di Confagricoltura, che lo volle nella sezione economica nazionale. In quel periodo relazionò su questi temi al Parlamento europeo davanti a tutti i ministri dell'agricoltura. È passato qualche decennio da quegli incarichi e Pizzolante Leuzzi con la Cupertinum – e con altre cantine – ha raggiunto molti obiettivi, ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti personali e premi internazionali ai vini. A quindici anni dall'inizio della sua collaborazione con la storica Cantina di Copertino lo incontriamo per fare un bilancio e farci raccontare il suo progetto enologico.

Sono passati quindici anni dall'inizio della tua collaborazione con la Cupertinum, è tempo di bilanci.

Si spera in risultati sempre buoni ed io pretendo sempre di più da me stesso. I risultati della cantina ogni anno sono non un punto di arrivo ma di partenza, uno stimolo a far sempre meglio. L'obiettivo è anche di stare vicino alle esigenze dei mercati, che evolvono molto rapidamente. Soprattutto all'estero, i vini a Denominazione controllata sono apprezzati, ormai sono una sicurezza e quindi garantiscono credibilità anche ai vini a Indicazione geografica tipica. Al momento siamo molto centrati e ben impostati con i vini e con il loro rapporto qualità-prezzo. In questi quindici anni abbiamo reso famosi alcuni vini, come lo **Spinello dei Falconi** che è ormai un emblema del territorio. Abbiamo definito lo stile del **Copertino Doc**, nelle sue tre proposizioni: **Rosso, Riserva e Settantacinque**, e degli **Igt Salento**: il Negroamaro Poggiani, il Primitivo Aldieri, il Rosato **Spinello dei Falconi**, lo Chardonnay Cigliano e il Glykòs Passito, multipremiato dai Sommelier dell'AIS e da molte guide. Abbiamo creato lo **Squarciafico Rosato** e lo **Squarciafico Bianco**, sempre Igt, una linea fresca e vivace attento al consumo giovanile ed estivo, e anche il **Giorti**, spumante (da uve negroamaro vinificate in bianco) che sta riscuotendo grande interesse. Ogni passo che facciamo diventa sempre una partenza per migliorare ulteriormente. Mi piace che i vini siano perfetti al naso e morbidi. Di questo siamo soddisfatti sia per quello che riguarda le Riserve sia per i vini più giovani. Ci prefiggiamo di raggiungere in maniera più soddisfacente il mercato nazionale, sviluppando in contemporanea la strada intrapresa con i mercati esteri; e poi rendere visibili, eleganti, accattivanti le nuove annate. La definizione delle nuove etichette va in questa direzione.

Recentemente, durante la manifestazione DolcePuglia, hai ricevuto un riconoscimento significativo dall'Associazione Italiana Sommelier. Sul diploma, i sommelier, scrivono: "All'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi che con convinzione appassionata e riconosciuta maestria da anni contribuisce a forgiare passiti memorabili da vitigni cari alla tradizione pugliese". I sommelier ti hanno dedicato delle serate di degustazione in cui hai presentato i tuoi risultati con il Negroamaro declinato in tutte le sue possibili declinazioni (Bianco fermo, Bianco spumante – Metodo Classico e Metodo Martinotti,

Rosato, Rosso – Igt e Doc, Passito, e anche la Grappa Le Viole). Quando hai pensato di spumantizzare in bianco le uve di Negroamaro, producendo il Giorti, avevi già compreso la versatilità di quest'uva anche in questa declinazione?

In merito al premio dell'AIS ci tengo a sottolineare che è stata una graditissima sorpresa. Ho ritirato sempre dei premi ai vini e ricevere un premio a me stesso mi ha imbarazzato e reso felice. L'AIS Puglia, con DolcePuglia, è stata perspicace trovare un modo per valorizzare i nostri passiti e trovo ammirevole la ricerca che ogni anno il dottor Giuseppe Baldassarre sviluppa individuando e motivando dei nuovi abbinamenti tra vini dolci e primi o secondi piatti, svincolandoli dai soli abbinamenti con i dolci o dalla codificazione quali vini da fine pasto.

Per quanto riguarda la seconda parte della domanda, ero certo che le basi del vitigno erano importanti ed è un altro motivo di soddisfazione aver compreso che il Negroamaro poteva dare ottimi risultati anche negli spumanti. Siamo riusciti a centrare l'obiettivo di ottenere un ottimo prodotto sin dalla prima annata, in questo caso con una buona tecnica enologica si rendono utili anche le uve meno mature. Ora, dopo cinque anni di produzione, abbiamo un controllo pressoché perfetto della vinificazione.

Nel 2013 hai prodotto la prima annata del Glykòs, in assoluto primo negroamaro passito vinificato in purezza.

La tecnica di appassimento per produrre il Glykòs è completamente agli antipodi rispetto alla spumantizzazione. La prima annata del Glykòs è stata una felice novità, innanzitutto come risultato, ma anche come interesse e vendite. Salento non c'era tradizione di passiti perché l'umidità – a causa dell'esposizione allo scirocco – nei mesi dopo la vendemmia era molto alta e non permetteva un appassimento perfetto. Negli ultimi vent'anni il cambiamento climatico, che a livello generale impensierisce tutti, ha cambiato un po' le condizioni, la vendemmia è stata anticipata di quindici giorni (infatti la maturazione ottimale del negroamaro si è spostata a inizio settembre) e questo ci ha permesso di gestire meglio l'appassimento. Ho studiato molto per fare i passiti, tecniche e luoghi in cui vengono prodotti tradizionalmente (sia al sud: Sicilia, Spagna, che al nord: Veneto, Francia, Germania). Il mix di queste situazioni e informazioni ci ha portato a questo risultato: un vino composito, concentrato, sorprendentemente ricco di sentori di marasca e prugna e, nel finale, di mirto e radice di liquirizia. Che è diventato una delle bandiere della Cupertinum.

Nella relazione tra tutti gli aspetti di produzione di un vino è più importante il terroir, il vitigno, il lavoro dell'uomo, l'annata?

Direi in primo luogo l'annata, perché ci può essere il lavoro più bello e il terroir migliore, ma se l'annata è brutta si impone sugli altri aspetti. A parità di belle annate metterei prima il terroir e poi il lavoro dell'uomo, perché comunque le espressioni del territorio devono prevaricare il lavoro dell'uomo. L'enologia ha fatto in passato degli errori pensando di annullare il terroir, oggi invece il mercato ci chiede prodotti che siano espressione del territorio. Quando dico terroir intendo ovviamente la relazione tra vitigno e territorio.

Tra logiche del mercato e qualità, qual è la tua posizione?

Per essere realisti penso sia necessario un compromesso. A volte è bello fare poesia ma poi è il mercato che decide. Il mercato non è una figura astratta ma è tante persone che ogni giorno comprano una bottiglia di vino. Una delle attenzioni dei professionisti che lavorano in questo settore è conoscere i gusti delle persone.

Oggi c'è una disaffezione verso i vini più strutturati e complessi e si sta andando verso vini di qualità che devono essere anche molto bevibili.

Infine, sempre nel 2010 hai dichiarato: "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". Ora quell'entrata regale e maestosa – a causa della Xylella – non esiste quasi più, quali sono le tue considerazioni?

Dopo la Xylella percorrere quella strada di olivi seccati era desolante, ora invece rifacendola ci sono molti positivi segni di ripresa, si possono notare nuovi impianti di olivi e nuove colture. È incoraggiante la forza di volontà e la bravura dei salentini. Credo che la futura entrata regale per Lecce sarà il simbolo dell'operosità dei salentini.





Le radici della Cupertinum

Una grande storia di terra, operosità e socialità

“E il vino? Cosa c’entra il vino? Oh, se c’entra! Il vino è come la poesia, che si gusta meglio, e che si capisce davvero, soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l’ambiente dove è nato, con la sua educazione, con il suo mondo. la nobiltà del vino è proprio questa: che non è mai un oggetto staccato e astratto, che possa essere giudicato bevendo un bicchiere, o due o tre, di una bottiglia che viene da un luogo dove non siamo mai stati.” Mario Soldati

La Cupertinum, cantina sociale cooperativa di Copertino, venne fondata nel 1935 a Copertino, in Salento, Puglia. È la più antica cantina cooperativa della provincia di Lecce.

Documenti del 1500 testimoniano storicamente l’eccellenza dei vini della zona di Copertino. *“E’ questa Terra d’ogni banda cinta d’una fertilissima campagna che gira intorno un miglio, et essendo che viene serrata poi come un teatro d’ogni intorno da olivo fertilissimo di molte miglia che a quel giro poi succedono le vigne che rendono grappoli di vini perfettissimi, e tanti giardini molto ameni”.*

Questa è una frase della Descrizione di Cupertino, conservata nell’Archivio Generale Agostiniano in Roma. Si tratta di un documento molto importante per la storia del territorio di Copertino. Il documento fa parte di una raccolta di descrizioni ideata e voluta da Fra’ Angelo Rocca, quando dal settembre 1583 al giugno 1584, come segretario, accompagna il Priore Generale dell’Ordine degli Agostiniani, Fra’ Spirito Anguissola da Vicenza, nelle “Sacre Visite” ai conventi agostiniani del Sud Italia. Notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a Copertino (da queste varietà coltivate: Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdesca, Greco, Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano) risalgono alla “Statistica del Regno di Napoli” disposta da Gioacchino Murat nel 1811. Si può affermare, quindi, che Copertino è tra le antiche zone d’Italia a vocazione viticola. Copertino si trova al centro della penisola salentina, a metà strada fra lo Ionio e l’Adriatico. La Cupertinum conta oltre 300 soci conferitori, per una produzione di circa 900.000 bottiglie annue. La maggior parte dei vini sono a base di **Negroamaro**, il vitigno simbolo del Salento, ed escono con le denominazioni **Copertino Doc** e **Salento Igt**, nelle tipologie rosso e rosato. La Cantina produce anche un **Primitivo** e due bianchi a base di **Chardonnay**, che escono con la denominazione Salento Igt. Dal 2012 viene prodotto il **Glykós**, a denominazione Salento Igt, il primo passito di Negroamaro in purezza. Il territorio della **DOC Copertino** presenta terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Dei vini della Cupertinum hanno scritto – oltre a molti giornalisti ed esperti – anche tre maestri

della critica enologica: **Lugi Veronelli, Hugh Johnson, Gianni Mura**. I vini della cantina hanno ricevuto riconoscimenti dalla Guide e da Premi italiani e internazionali.

I soci fondatori della Cantina furono: Antonio Venturi, 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.

La carica di **presidente** della Cantina è stata ricoperta da: Antonio Venturi, dal 1935 al 1940; Martirano Gabbriellini, 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 – 2013. Francesco Trono, dal 2013 – *in carica*. Il consiglio di Amministrazione in carica è composto da: **Presidente:** Francesco Trono; **Vice-Presidente:** Benedetto Accogli; **Consiglieri:** Mario Caiaffa, Gianni Antonio Franco, Giovanni Muci, Fabio Nestola, Fernando Zizzari.

Dal 1960 al 2008 l’enologo della cantina è stato

Severino Garofano, scomparso nel 2018, considerato il padre della valorizzazione del Negroamaro e della viticoltura pugliese. Dal 2010 l’enologo è **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, che ha portato una ventata di novità con la diversificazione delle etichette, la creazione del Glykós (in assoluto primo passito da uve negroamaro in purezza), dello spumante Giorti, del negroamaro Poggiani, del primitivo Aldieri e delle linee Squarciafico e Petra di Sole. Negli ultimi anni i vini della storica Cantina hanno infatti ricevuto molti riconoscimenti sia in Italia che all’estero.

La Cantina ha avuto un ruolo fondamentale per la richiesta e l’istituzione della **Denominazione di Origine Controllata Copertino**, avvenuta nel 1976. Per i vini (rosso e rosato) di questa DOC le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di Galatina e Lequile. I vini devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro. Possono concorrere alla produzione anche le uve di Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 30%. Nel territorio di Copertino di possono produrre vini anche con la Denominazione di Origine Controllata Terra d’Otranto e la Indicazione Geografica Tipica Salento.

Territorio, ambiente, socialità, educazione. Il progetto che contraddistingue la Cupertinum

tiene assieme la qualità della produzione e la creazione di un circuito virtuoso tra valorizzazione del territorio, cultura, ambiente, turismo, socialità. La Cantina ha intensificato il suo impegno di relazione sociale, culturale, educativa. Moltissimi sono gli eventi organizzati in questo senso: Visite scolastiche con giornate educative per la potatura e la vendemmia, corsi di degustazione; Corsi di cultura dell’olio d’oliva (in collaborazione con l’Apol e la Cia agricoltura di Lecce); Degustazioni al buio per la raccolta fondi per la squadra di calcio non-vedenti; Concerti, mostre d’arte visiva e presentazioni di libri. Da segnalare le numerose collaborazioni con enti e associazioni, tra cui: Gruppo d’azione locale Terra d’Arneo, Istituti scolastici (scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado); CIA Confederazione Italiana Agricoltori; Lions Club; Circoli culturali; Associazioni donatori di sangue; Università del Salento; Bee-House (gestione arnie e co-produzione miele); Movimento Turismo del Vino; Diocesi di Nardò-Gallipoli (con la partecipazione al progetto Opera-Seme); Enti di formazione professionale; Associazione culturale Casello13. La Cupertinum ha reso fruibile inoltre il grande parco-giardino che circonda la cantina, arricchito con un vigneto interno, un’attività di apicoltura e una pista di ciclocross. A proposito di attenzione per l’ambiente, nel 2021, assieme a Sorgenia, la Cupertinum ha realizzato un innovativo impianto fotovoltaico, posto sul tetto della cantina, che riduce notevolmente i consumi energetici.

Con la collaborazione tra **Opera Seme**, progetto di economia civile della Caritas diocesana di Nardò-Gallipoli, la Cupertinum produce **Ex Vite** (in latino significa: *dalla vite*) il primo e unico vino per la Santa Messa vinificato in Puglia. Rigorosamente “ex genimine vitis” (*dal frutto della vite*) a norma del Codice di Diritto Canonico e di tutte le prescrizioni ecclesiali in materia.

Da segnalare l’ideazione e la messa in opera del **Vigneto sul Castello di Copertino**, un progetto che non ha precedenti né in Italia né all’estero, che fa rivivere la storia e valorizza gli aspetti più originali della cultura e delle colture del Salento copertinese. Il vigneto è posto sui bastioni ed è stato impiantato nel 2014 con sistema di allevamento ad alberello. Con le uve di questo vigneto verrà prodotto un vino che sarà battuto all’asta, i ricavi andranno a sostegno di un progetto di valorizzazione territoriale. **Cupertinum doc. Il cuore del negroamaro**, il giornale che avete tra le mani, dal 2011, di anno in anno, valorizza le relazioni tra cultura, territorio, ambiente, agricoltura, intervistando scrittori, musicisti, filosofi, attori, chef, giornalisti, designer e altre illustri personalità. Durante l’anno si svolgono in Cantina presentazioni di libri, concerti ed eventi culturali.

Gianni e Paola Mura: “Il Salento che fa bere Italia ed Europa. In cooperativa”

Compie 75 anni la Cupertinum, antica cantina sociale cooperativa del Salento, e non li dimostra, impegnata com’è in continui miglioramenti e nuovi progetti. Ora annovera 350 soci, il presidente è Mario Petito, suo padre nel 1935 fu uno dei fondatori. Per ben 45 anni ne è stato enologo Severino Garofano, cui non poco devono i vini pugliesi di oggi. Negli anni ‘60 la maggior parte della produzione era spedita in Francia, per dare colore e sostanza a quei vini, oggi non è più così. La Cupertinum ha successo su molti mercati esteri, speciale nel Nord Europa, con le sue etichette: Negroamaro, Primitivo, Malvasia nera, che tanto bene accompagnano i saporosi piatti salentini dell’interno ma che, come altri autoctoni, sono duttili e suscitano interesse. Della Doc Copertino abbiamo assaggiato il Rosso 2007 e questa Riserva 2004: vino maturo, ma ancora giovanile. Ricco di sfumature il bouquet, forte nella struttura (frutti rossi, spezie), elegante e persistente. (*Il Venerdì di Repubblica*, 16 luglio 2010)

Gianni Mura (1945-2020), con la moglie Paola, per molti anni ha curato la rubrica Mangia&Bevi sul Venerdì di Repubblica. Mura, è stato uno dei più seguiti giornalisti sportivi – memorabili le sue cronache del Tour e del campionato di calcio. Allievo di Gianni Brera, è stato una delle penne leggendarie del quotidiano diretto da Eugenio Scalfari. Molto apprezzato anche come romanziere di successo: Giallo su giallo; Fiamma rossa; Ischia; Non gioco più, me ne vado; Tanti amori.

Storia & Vigneto sul Castello

Dei giardini pensili sul Castello di Copertino

di Giovanni Greco*

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 testimo-

nianza 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 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 fiacole”*. 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 che ha ripristinato i ceppi di Negroamaro Cannellino che proprio in questi giorni se ne raccoglie il frutto. 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 de Ferraris) nella sua epistola “Ad Pyrrum Castriotam”. Il 1518, per un breve di papa 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 Bernart 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 nel 1544 lasciando erede Antonio che nel 1549 morirà pugnalato in una festa a Murano.

***Giovanni Greco**, storico locale e giornalista, ha pubblicato i seguenti volumi: *Gianserio Strafella (XVI sec.) pittore copertinese; Copertino, a stamperia e Giovanni Bernardino Desa; Il monastero di Santa 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.*

Il fascino metafisico del Castello

Intervista a Pietro Copani, Direttore del Castello di Copertino



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

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

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

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

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

Quali altre caratteristiche ha il Castello di Copertino?

È una fortezza inespugnabile, ma è una fortezza costruita da un "principe" rinascimentale. Alfonso Castriota era per queste terre l'equivalente di Federico da Montefeltro per Urbino, perché era un valente guerriero al soldo del re di Napoli, e nelle sculture e negli stemmi mette in bella evidenza i cannoni (allora la tecnologia bellica più avanzata), l'armatura, gli stendardi sottratti al nemico in battaglia, il leone domato, eccetera. È quindi un guerriero potente ma è anche un colto mecenate in grado di commissionare un'opera raffinatissima come il portale del Castello. Il portale, dove si concentrano gran parte degli elementi decorativi di questo luogo, è un'operazione culturale di altissima eleganza, perché contiene

elementi artistici vari, come: lo stile durazzesco del riquadro; il recupero dell'antico, tipico del Rinascimento, nei medaglioni con le teste di profilo che richiamano la numismatica romana; lo stile dell'epoca presente nel linguaggio artistico-tecnico che è quello del Cinquecento. Il livello di raffinatezza nei dettagli delle arpie è sbalorditivo, vediamo la testa di drago con cui finisce la coda dell'arpa, il fiore che esce dalla bocca. Poi ci sono gli elementi aggiunti cento o duecento anni dopo (non lo sappiamo esattamente) in stile Barocco, che però non raggiungono la raffinatezza del dettaglio. In questo portale c'è tutto: il contemporaneo, il "modernariato" consapevole, il recupero dell'antico, i riferimenti mitologici, c'è tutto quello che doveva essere trasmesso al visitatore. È stato attribuito a Francesco Bellotto, ma la maggior parte degli studiosi preferisce non attribuirlo mancando elementi certi.

Quali programmi ha per il Castello?

Il Ministero della Cultura - come tutta l'amministrazione pubblica in questo momento storico - non ha molte risorse economiche e quindi non sempre si riesce a programmare come si vorrebbe. Tuttavia ci siamo posti un obiettivo a lungo termine, cioè quello del cinquecentesimo anniversario della costruzione del Castello che cadrà nel 2040. L'obiettivo è quello di completare le manutenzioni perché il Castello arrivi a quell'importante appuntamento nelle migliori condizioni possibili. Vorrei che per la fine del mio mandato questo Castello acquisisse una nuova identità, quella di un vero e proprio museo. Ad oggi il Castello non ha una vera e propria collezione artistica, ma la sua vocazione ad ospitare opere ed eventi legati all'arte contemporanea è la strada che abbiamo tracciato per questo luogo, sperando di riuscire presto a costruire una collezione in-progress, iniziata con la donazione del *Camminamento* su alluminio di Baldo Diodato. Dobbiamo investire sull'offerta culturale di quello che deve essere un museo e dobbiamo mantenere la vocazione di ospitare eventi, che abbiano comunque delle sintonie culturali con questo luogo. Il Castello ha le caratteristiche per ospitare mostre di arte contemporanea.

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

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

Ci sono particolari artistici che rimandano alla cultura del vino?

Credo di no, ma c'è molto di più! C'è il "sudore" dei vignaioli che impregna il Castello, infatti già dal Cinquecento all'interno del Castello si produceva vino. Nella grande galleria, sottostante a quella maggiore, si trovavano i *fermentini*, in uno spazio che fu ricavato appositamente allo scopo di produrre e conservare il vino. Si possono ancora osservare gli spazi che ospitavano venti silos di muratura rivestiti con cocciopesto. I silos verranno in seguito trasformati in quaranta vasche, che

saranno utilizzate fino agli anni Cinquanta e distrutte negli anni Sessanta, come ci testimoniano le foto dell'epoca. Dall'utilizzo del Castello come cantina probabilmente derivavano i maggiori introiti del Conte, e ciò dimostra anche la vocazione enoica che già all'epoca aveva il territorio. La capienza delle cisterne era enorme: verosimilmente il vino veniva venduto e trasportato in varie regioni del mediterraneo. Quindi il recente impianto del vigneto sul Castello è perfettamente inquadrato e compatibile con la storia di questo luogo. Questo è un bel messaggio di forza e speranza, in un momento di crisi per un territorio dove la terra è sempre stata importante simbolicamente e materialmente. Si potrebbe dire che è un incontro naturale quello tra il Castello (con la sua storia e cultura) e il territorio, il vino, il turismo, il futuro. (da *Cupertinum doc*, 2022)

Le Madrine della Potatura del Vigneto sul Castello di Copertino

L'insegnante **Carmelina Serio Sangiorgi**, nel 2018; la giornalista **Floriana Bertelli**, nel 2021; l'attrice **Celeste Casciari**, nel 2022; la giornalista **Barbara Politi**, nel 2023; l'imprenditrice **Federica Cucinelli**, nel 2024; la cantautrice **Simona Molinari**, nel 2025, sono state le Madrine dell'evento dedicato alla potatura del Vigneto sul Castello. La potatura è un momento importante dell'annata viticola, ma anche un rito di passaggio, un momento simbolico e augurale di palingenesi, proprio per questo la Cantina ha voluto dedicargli un evento e dargli respiro con la presenza di personalità, che danno respiro al progetto con un'eco mediatica, per far apprezzare il territorio e il progetto.

Floriana & Vigneto sul Castello

Dal Corriere della Sera

E sopra il Castello spuntò un Vigneto

di Luciano Ferraro*

Le viti sono sospese tra terra e cielo, sui bastioni del Castello Angioino di Copertino in Puglia. È l'unico vigneto fortificato al mondo. L'idea è della cantina sociale del paese, la Cupertinum. Approvata a tempo di record dalla Soprintendenza di Lecce, Brindisi e Taranto. Cento viti di Negramaro cannellino tra i quattro baluardi del forte.

Un balzo indietro di cinque secoli, quando sui terrazzamenti più alti crescevano viti e ulivi per resistere in caso di assedio. In una terra color «rosso stupendo più bello del rosso di Siena — come scrisse Carmelo Bene —. Una terra nomade, gira su stessa. A vuoto». A questo Sud, sosteneva l'attore (ricordando il santo dei voli, Giuseppe Desà da Copertino), «non resta che volare». E in qualche modo, volano anche le viti di Copertino.

La Cupertinum è una azienda storica del vino pugliese, quest'anno festeggia 80 anni. Il presidente è un giovane agronomo, **Francesco Trono**. L'enologo è **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, appassionato di vela (ha preso il posto del pioniere del vino pugliese Severino Garofano). A lui è venuta l'idea di «coltivare il castello». «La nostra etichetta storica — racconta — ha sempre raffigurato il portale del castello del paese. Quando la direttrice del castello mi raccontò che un tempo sui bastioni c'erano sia vigneto sia oliveto, ho pensato che bisognava unire i due simboli di Copertino: il forte del Cinquecento e la nostra cantina. Ho trascorso un'estate con la zappa lassù, tra erbacce e fichi d'india, per cercare tracce di vecchie piante, ma non le ho trovate. Quindi abbiamo piantato cento barbatelle di una varietà antica precoce riscoperta da Antonio Calò, presidente dell'Accademia italiana della vite e del vino».

L'intenzione è di produrre, fra un paio d'anni, un Negroamaro in purezza. Fra qualche giorno le viti del castello, piantate nell'aprile scorso, saranno potate per la prima volta. «Sono già alte un paio di metri — dice l'enologo — un motivo in più per visitare il castello».

La Cupertinum ha 350 soci, soprattutto piccoli coltivatori. Quattrocento gli ettari in totale. Produce un milione di bottiglie, una grossa parte viene esportata nel Nord Europa. «Siamo forti soprattutto in Svezia — racconta Pizzolante Leuzzi — al punto che un estimatore svedese ha chiamato con il nome della nostra cantina un cavallo da corsa. Il punto di forza è il Copertino Rosso Riserva, quasi un vino d'altri tempi, che esprime tutta la forza della terra salentina (al Vinatly sarà presentata l'annata 2008).

Un Negramaro con tocchi di Malvasia e Montepulciano, con uno prezzo basso in rapporto alla qualità, otto-nove euro. Ampia la gamma della cantina: dal Primitivo al morbido rosato Spinello dei Falconi, fino al Cigliano Bianco, agli Squarciafico Bianco e Rosato e all'ultimo nato, il notevole Glykòs Passito, sempre a base di Negramaro. Vini che conosce bene **Giuliano Sangiorgi**, della band dei Negramaro, cresciuto all'ombra del castello.

«Più che il canto della terra — ha scritto Sangiorgi tirando in ballo una frase storica del critico Luigi Veronelli — credo che il vino sia il canto delle persone che stanno sulla terra. L'uomo è il canto della terra». Come i 350 viticoltori della Cupertinum con volti d'altri tempi ritratti nel giornale aziendale. Figli di una terra che ha imparato a volare. (dal *Corriere della Sera*, 16 gennaio 2015)

***Luciano Ferraro**, capo redattore centrale del Corriere della Sera. Ha ideato e realizzato la pagina Vie del gusto e il blog Divini. Con James Suckling, cura la guida *I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia*.



Franco Ziliani. Glykós e Spinello dei Falconi, due bandiere!

Glykós passito, garantito da me! Mi piace molto l'idea di chiudere questo anno di vino al vino con uno dei vini più singolari e sorprendenti che abbia provato nel corso dell'anno, uno di quei vini che non ti aspetti e che quando ti capita di incontrare non possono certo lasciarti indifferente. Un vino che viene da quella terra che amo e che onoro da tanti anni e che continuerò ad onorare onestamente, esaltandone i pregi e ricordandone i limiti, che non mancano, che è la **Puglia**. Persuaso che non ci si debba trovare nella sgradevole condizione di essere linciati (solo mediaticamente per fortuna) o additati come nemici o traditori, se, pur amando la Puglia sostengo, come credo sia mio diritto fare, che un Primitivo di Manduria, seppur ben fatto, non possa vantare i quarti di nobiltà e la complessità e la caratura di vino di livello assoluto e caratura internazionale, di un Barolo. Il vino che ho scelto per questa ultima uscita del 2013 viene da quella che io considero la migliore cantina sociale pugliese, una cantina dove misi piede per la prima volta quasi vent'anni orsono, nel luglio del 1994, e che per tanti anni è stata diretta dall'enologo princeps attivo in terra pugliese, Severino Garofano. Parlo della **Cupertinum**, dove oggi opera un altro enologo di vaglia, **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, e dove la qualità è una costante. Merito dei vigneti sicuramente, dei soci, che dagli iniziali 36 nell'anno della fondazione della cantina, il 1935, sono diventati oggi 300, che controllano circa 400 ettari di vigna, distribuiti nelle zone migliori del territorio e coltivati prevalentemente con il tradizionale alberello pugliese che soprattutto quando si lavora con l'uva principe del Salento (e per me della Puglia tutta), il **Negroamaro**, fa la differenza. Della Cupertinum, che come dice il nome stesso, ha sede in quel di Copertino, borgo posto a 15 chilometri in direzione sud-ovest da Lecce, o meglio nel feudo di Copertino, ricordando una giurisdizione medioevale che aveva eletto Copertino come capoluogo di Contea, non ho scelto, come ho fatto, altrove, l'ottimo rosato **Spinello dei Falconi**, né tantomeno i vini simbolo della cantina, il **Copertino Rosso** e soprattutto il **Copertino Rosso Riserva** che rappresenta uno dei più clamorosi esempi di rapporto prezzo-qualità presenti in Italia, bensì il vino di più recente storia della cantina. Un'intuizione del bravo enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi che sfruttando la duttilità d'espressione del Negroamaro (vino da grandi

rosati, da rossi beverini e da rossi da invecchiamento) ha pensato bene di provare a ricavarne un vino passito da fine pasto e da meditazione. Perfetto in abbinamento ai caratteristici dolci pugliesi a base di pasta di mandorla, a cioccolato amaro, e a formaggi stagionati. Tipo quelli, incredibili, che riesce a proporre il patron Lillino Silibello in uno dei ristoranti pugliesi che più amo, il **Cibus** di Ceglie Messapica nel brindisino. Pizzolante Leuzzi e lo staff della Cupertinum si sono così inventati il **Glykós**, che in greco γλυκός significa dolce, ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro coltivate nei vigneti di Copertino e appassite al sole del Salento. Vendemmia tardiva ad inizio ottobre, leggero appassimento su pianta seguito da un ulteriore breve appassimento in cassetta in cantina per un vino dal moderato tenore alcolico, solo 13,5 gradi, che mi ha colpito oltre che per lo splendido colore, il rosso rubino squillante e luminoso che si trova in tutti i vini base Negroamaro della cantina, per la fantastica intensità aromatica, per il suo bouquet complesso, caldo, solare e mediterraneo, che oltre che su note di prugna e ciliegia gioca su sfumature di cacao e cioccolato, di arance candite, liquirizia, macchia mediterranea, fichi secchi con le mandorle. Bellissima la bocca, ampia e carnosa, succosa, dalla dolcezza calibrata che richiama l'amarena e ancora la prugna, le note di fichi secchi e cioccolato, rotonda, piena di sapore eppure fresca, tenuta desta da una bella acidità e da una vena salata e dalla persistenza lunghissima, fondente e suadente. L'ennesima riprova della grandezza ineguagliabile del re dei vitigni di Puglia, il **Niurumaru**. (Vinoalvino, 31/12/2013)

Spinello dei Falconi, simbolo del Salento. [...] La Cupertinum... punta a realizzare vini non da concorso (anche se negli ultimi anni anche le guide si sono accorte eccome della loro validità) ma perfettamente rappresentativi del territorio di origine e delle uve di cui sono espressione. Il che, nel caso del magnifico Negroamaro, che io continuo a considerare la vera grande uva pugliese, più del Primitivo e di qualsiasi altra, si traduce in vini che abbinano uno spiccato carattere varietale, una buona complessità, una capacità di durare ottimamente nel tempo, ad una facilità di lettura e una contagiosa piacevolezza di beva. Il che trattandosi di una Cantina sociale, che edita un bellissimo periodico culturale, *Cupertinum Doc*. Il

cuore del Negroamaro, ricco di interviste e approfondimenti, è ancora più meritorio. Perché si tratta di cantina pugliese (terra dove tante cantine sociali non riescono ancora a raggiungere livelli qualitativi importanti) e non altoatesina...

In attesa di parlarvi presto del **Copertino Rosso Riserva** (rapporto prezzo-qualità da applausi) voglio oggi concentrare l'attenzione su quello che Pizzolante Leuzzi definisce "il vino più difficile da fare. Ha bisogno di cure particolari, mezz'ora in più o in meno del mosto con le bucce e la tonalità cambia, il profumo cambia. È il vino di una notte, in una notte ci si gioca la sua qualità. Il Rosato del Salento è simbolo del territorio e dobbiamo sempre rivendicarne la paternità. Bisogna stare attenti alle mode (per esempio non mi convincono i rosati color pel di carota o quasi bianchi macchiati) perché rischiano di snaturare la salentinità del Rosato da Negroamaro, che ha questa bella nuance rosso corallo".

Ed il rosato della Cupertinum, lo **Spinello dei Falconi** (e non fate ironie su questo nome, che questo è un vino serio e non una roba da rave parties o similia...) la tipicità e la *salentinità* la sciorina apertamente, con il suo alcol calibrato, un colore tra il rosa pallido, il corallo, con una leggerissima vena aranciata, il suo naso profumato di ciliegie, ma soprattutto di agrumi, di sale, di terra e di mare, con belle sfumature floreali, di grande pulizia, ampiezza e fragranza, secco e deciso al punto giusto e lontano da ogni tentazione "dolciosa" o caramellosa. Asciutto l'attacco in bocca, ben deciso, assertivo, fresco, di buon corpo e struttura, con un frutto succoso che dà polpa e larghezza, una bella acidità che spinge e dà freschezza ed energia, un perfetto equilibrio di tutte le componenti, con una bella verticalità fresca e viva, e un finale, di grande vitalità, dove si coglie ancora nel retrogusto una bella nota di agrumi e una vena salata. Uno di quei rosati che quando li stappi, magari in compagnia di chi i vini in rosa li ama ancora più di te, finiscono in un battibaleno, abbinati magari ad un umido di pesce, ad una parmigiana di melanzane e, è un mio pallino e ci credo, ad una buona pizza. Provare per credere. (da *L'Espresso*, 25/10/2013)

*Franco Ziliani scrive di vino dal 1984, è una delle penne più sagaci della critica enoica. Collabora con testate italiane e internazionali.

Luigi Veronelli e il Cigliano

Luigi Veronelli (1926-2004) è stato uno dei capiscuola della critica enogastronomica. Ha creato un nuovo linguaggio e una nuova cognizione del gusto, si è battuto per la valorizzazione dei vini italiani, indicando i percorsi di qualità dei territori vocati e la relazione tra vitigno, territorio e lavoro dell'uomo. Tra le sue opere ricordiamo *Alla ricerca dei cibi perduti, Vini d'Italia, La pacciada (assieme a Gianni Brera), Nelle sue Guide ai Vini, dagli anni Settanta al 2004 (anno della sua scomparsa), Veronelli segnalò sempre la qualità dei vini della Cupertinum. Luigi Veronelli dedicò un pezzo al nostro Cigliano. Non solo i grandi Vini Rossi a base Negroamaro, ora anche i Bianchi salentini possono essere ottimi. La scrittura del maestro di tutti i wine-writers italiani, nel suo caratteristico stile, elegante e raffinato, merita la lettura.*

Una delle mie storie mai scritte - ideata sul finire dell'ultimo giugno in Georgia, terra e gente di cui mi sono innamorato senza possibilità di ritorno - è sull'uomo impotente che sogna di amare. Al di là dei monti Suranskij, nella zona attraversata dal fiume Alazani che scende dagli ultimi contraforti della catena caucasica, ho visto vigne di incomparabile bellezza. Non debbo tediarti, qui, con dati tecnici, ma ti assicuro - per la qualità del suolo, clima, esposizione, luce e "ventaglio" dei venti - le più belle. Gli uomini che le coltivano sono volenterosi, ospitali, pronti all'amicizia e rispettosi dei padri e delle tradizioni. Perché allora i vini georgiani non sono ancora eccellenti?

Quando iniziai, trentatré anni or sono, a visitare le nostre vigne - d'Italia, dico - sulla piazza d'ogni paese del percorso, facevo portare tre bicchieri. Chiedevo di riempire il primo col miglior vino del luogo; il secondo con quello ritenuto per difetto della positura o vendemmiali vicende, peggiore; il terzo con metà dell'uno e dell'altro. Ovunque fossi, quei miei contadini si attendevano, all'assaggio del terzo bicchiere, un vino medio: No, era quasi del tutto simile al peggio.

Così li convincevo: il vino d'ogni vigna ha proprie, individuali, caratteristiche; se li mescoli, purtroppo, gli farai perdere le virtù e acquisire i difetti. Nella Georgia che m'ha preso il cuore si vinifica in massa e con una tecnologia da massa. In Puglia, grazie al cielo, non più. Brindo con il Cigliano, solare e sapido Chardonnay della Cantina di Copertino. (da *L'Espresso*, 7 agosto 1989)

Grandi Vini e Grandi Firme

Cupertinum doc

Il cuore del Negroamaro 2025

Art direction, ideazione, redazione: Avoska Iskra / Raffaele Puce
Con la collaborazione di Giuseppe Fiorita, Marco Straffella, Gabriele De Matteis
Foto: Raffaele Puce, www.raffaelepuce.it
Grazie a: Giovanni Greco, Nadia Licci, Stefania Straffella, Alessandro Castrignanò, Enrico Castrignanò, Salvatore Prete, Aldo Miccoli, Massimo Nestola, Antonio Tamborrino, Cosimo Longo, Antonio Greco, Giuliano Sangiorgi, Antonio Prete, Fabio Novembre, Beatrice Rana, Angelo Costacurta, Antonio Calò, Barbro Guaccero.

Cupertinum

Antica Cantina del Salento 1935

Cantina Sociale Cooperativa di Copertino
I nostri primi 90 anni di vino terra cooperazione qualità
Tel. 0832.947031; info@cupertinum.it
www.cupertinum.it

Consiglio di Amministrazione:

Presidente: Francesco Trono; Vice-Presidente: Benedetto Accogli; Consiglieri: Mario Caiaffa, Gianni Antonio Franco, Giovanni Muci, Fabio 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)



Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter e Vinous premiano i nostri Copertino Doc

Affermazioni internazionali per i nostri vini

Nell'edizione 2025 della guida ai vini di tutto il mondo **Pocket Wine Book** di **Hugh Johnson** la Cupertinum è stata inserita tra le migliori cantine italiane. Un grande risultato! La celeberrima guida, diretta da **Margaret Rand**, segnala: Copertino Riserva, Settantacinque, Spinello dei Falconi e Negroamaro!

Le prestigiose riviste **Wine Enthusiast** e **Wine Spectator** premiano il Copertino Riserva e il Primitivo Salento Igt della Cupertinum. Danielle Callegari e Alison Napjus di Wine Enthusiast assegnano: 92 Punti al Copertino Riserva Doc 2015; 91 Punti al Primitivo Salento Igt 2020: "due fantastici affari di questa Cantina che conferma l'alto livello qualitativo". Wine Spectator assegna al Copertino Riserva Doc: 89 punti e al Primitivo Salento Igt: 87 punti ("rossi ben elevati, di medio corpo, con tannini leggeri").

Decanter, l'altra celebre rivista internazionale, premia il

Copertino Doc Riserva con la Medaglia d'Argento e 90 punti, mentre Ian D'Agata rilancia su **Vinous** assegnando 92 punti alla storica etichetta della Cupertinum! Decanter e Vinous sono tra le più importanti riviste del mondo del vino. Ormai da parecchi anni la Cupertinum riceve riconoscimenti in ambito internazionale.

Ian D'Agata - uno dei massimi critici internazionali - su Vinous così descrive il Copertino Rosso Riserva: "Rosso rubino intenso. Aromi e sapori generosi e ben focalizzati di frutta rossa, goudron, liquirizia e sottobosco. Vanta un meraviglioso equilibrio acido-frutta-tannino, con un finale lungo, liscio e fresco. Un vino da urlare e un acquisto eccezionale per il prezzo"! Su Decanter, Simon Woolf così si è espresso: "la Cupertinum, una delle più antiche e grandi cooperative del Salento, dà un esempio brillante con il suo Copertino Riserva: veramente delizioso".

Cupertinum, Regina di Svezia!

Alcuni stralci di articoli dedicati ai nostri vini, comparsi su riviste e giornali scandinavi

Arbetbladet

"Il Copertino Doc della Cupertinum. Un classico da intenditori", sostiene Sune Liljevall su Arbetbladet. L'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi ha dato al Copertino Doc una modernizzazione, senza snaturare il gusto tradizionale. Una particolarità delle uve negroamaro è che hanno naturalmente un tono tannico. Il vino, maturato al forte sole di Copertino, possiede un sapore dove si equilibrano aroma rustico vecchio stile e freschi sentori fruttati. L'annata del Copertino Doc in vendita ha sei anni di affinamento, ed è probabilmente la ragione

principale della popolarità e del successo del vino. Un vino rotondo, liscio e morbido a un prezzo assolutamente conveniente. Nel vino senza esitazione si notano note di amarena, anice, prugne e uva passa e sentori di cuoio. In altre parole, un carattere sensazionale!

Nordvästra Skånes Tidningar

Magnus Ericsson: "Per chi desidera un vino evoluto e di uno stile antico il Copertino Riserva della Cantina Cupertinum in Puglia è la scelta giusta. Ha profumi e sapori di frutta secca, stalla, ciliegia, liquirizia, erbe

aromatiche e note di bruciato e terra".

Hemmetts Journal

Bo Patrikson: "La ragione per la quale si acquista e poi si invecchia un vino rosso prezioso e costoso, è di potersi godere, nel futuro, un vino con tannini e acidità ammorbiditi e con complesse note gustative. Pochi se lo possono permettere. Ora invece è possibile acquistare un vino evoluto e a un prezzo molto buono, è il Copertino Riserva. La Cantina è la Cupertinum, che si merita un premio per il suo lavoro e per la cultura del vino".

Aftonbladet Söndag

Mischa Billing: "Copertino Doc: una rivelazione!".

A perfect guide/SvD

Carl Reinholdtson Belfrage: Una storia d'amore italiana. Noi svedesi

abbiamo un'ambasciatrice in Puglia, ricca regione vinicola. Si chiama Barbro Guaccero... La meta del giorno è Copertino. Il Copertino DOC della Cupertinum fu il primissimo vino lanciato in Svezia dalla Puglia. Era l'anno 1992 e il vino aprì gli occhi agli svedesi per i vini del Sud Italia. Il Copertino Doc da allora, annata dopo annata, ha continuato ad essere presente nella cantina del cuore degli svedesi... Arrivati a Copertino, Barbro ed io ci sediamo in un bar con tavolini sulla piazza. Mi versa un bicchiere di Copertino e ordiniamo piccoli antipasti, formaggi, prosciutto, olive, piccole pizze e salate. Il Copertino Riserva Doc è delizioso, un vino speziato con frutto caldo ma allo stesso tempo con freschezza e ci sta benissimo anche con gli antipasti".

Anche la **Stora Vin Guiden** e le riviste

Munskanken med Vin Journalen e **Allt Om Mat Vin Special** premiano il Copertino Rosso Doc e il Copertino Riserva Doc, classificandoli tra i migliori vini distribuiti in Svezia. È necessario ricordare che - pur non essendo i Paesi scandinavi diretti produttori di vini - degustatori, giornalisti e appassionati svedesi hanno una competenza valutativa e un'attenzione tradizionale alla cultura enoica. Sul Canale televisivo più seguito, Håkan Larsson, uno dei maggiori esperti di enogastronomia, ha presentato il Copertino Doc Riserva. Il nostro vino è apprezzato in Svezia e in estate richiama molti turisti scandinavi a Copertino, che visitano la città e la Cantina. L'etichetta del Copertino Doc raffigura il Castello della città, insomma è un vero e proprio ambasciatore delle bellezze e delle bontà del territorio. Prosit!

Il Copertino Doc tra i migliori 100 vini europei

Ulrich Sautter racconta il nostro vino simbolo

Accanto allo Champagne Krug, e ad altri grandi vini europei, il nostro **Copertino Doc** è stato inserito da Ulrich Sautter tra i migliori 100 vini. "Ho aperto questo vino con buoni amici, in cucina - anche lui è un buon amico che non si ossida quando una bottiglia mezza vuota è aperta da due o tre giorni. Selvaggio, facile bouquet con sentori selvatici e con note di ciliegia, sentori quasi bordolesi succosi e teneri in bocca. Uno di quei vini che devi sempre tenere in cantina", così scrive Sautter in *Der Feinschmecker* (n.12/2013), la più importante rivista enogastronomica in lingua tedesca.

Già nel 2011 - all'interno di uno speciale dedicato ai vini del Salento - Sautter ebbe parole elogiative per la Cupertinum e i suoi vini: "Nel mezzo di Copertino, una città di 25.000 abitanti, ci si imbatte in un recinto che racchiude un bel giardino-parco. Sembra una città giardino nella pineta in un primo momento, invece è la sede della Cupertinum, la cooperativa dei viticoltori di Copertino. Al Punto vendita ci accolgono il presidente Mario Petito,

l'enologo, il ragioniere, il responsabile delle vendite. Dopo un tour tra sale e cantine, degustiamo i vini. È il presidente che ci apre la bottiglia e versa. Come è piacevole questo evento, così diverso da un altro vissuto pochi anni fa in un'altra cooperativa del Salento. Allora il presidente di quella Cantina ricevette i giornalisti come una star del cinema, con il suo seguito di bionde ossigenate, che sembravano essere uscite da una trasmissione del sabato sera delle reti di Berlusconi. Allora assaggiò un Salice Salentino Riserva sopravvalutato, banale, dolce, un vino del falegname. Ben diverso ora alla Cupertinum. L'attuale **Riserva Copertino Doc** viene dalla vendemmia 2004 ed è un blend tradizionale di Negroamaro con una piccola porzione Malvasia nera di Lecce. Maturato nel serbatoio cemento vetrificato: niente legno, un programma. Un vino complesso, erbaceo con sapori selvatici sul palato, sodo e succoso, equilibrato e fresco che promette longevità per almeno altri cinque anni. Sei o sette euro a bottiglia! Si tratta di un vino onesto, che regala il calore della regione e la mineralità della

penisola salentina (che nulla è in realtà se non una distesa di sabbia, argilla e calcare, ferro, rocce nel mezzo dei due mari) e racconta la gioia e l'orgoglio dei 350 soci che lo hanno fatto nascere e crescere. Il frutto è denso, tannino maturo, tipico salentino. Ecco, si può gustare la differenza tra una miscela banale costruita a tavolino e un vino, quello della Cupertinum, prodotto da uve provenienti da vigneti di cinquant'anni, di grande gusto e di lunga durata". (da *Der Feinschmecker*, n.11/2011)

Ulrich Sautter, nato nel 1965, a Costanza, già durante i suoi studi di letteratura e filosofia tedesca, scrive di vino - inizialmente su *Alles Über Wein* e su altri giornali locali. Dopo aver completato il suo dottorato presso il Centro di Filosofia e Teoria delle Scienze, Università di Costanza, lavora come giornalista a Berlino. Oggi Sautter pubblica regolarmente su *Der Feinschmecker*, *Effilee*, *Weinwisser*, *der Schweizerischen Weinzeitung*, *The World of Fine Wine*. Il suo sito è www.weinverstand.de.

Pierluigi Gorgoni e Francesco Muci: secondo me il Copertino è...

"Pur con qualche premura, sento di poter affermare che alcuni tratti distintivi mi pare di scorgere nell'ampiezza dei profumi e nell'eleganza dei tannini. Ad esempio, rilevo con assiduità un tono che direi 'ferroso', probabilmente diretta emanazione delle terre rosse, a innervare gli strati di frutti scuri. Non vorrei però tradurre uno stile di vinificazione teso enologicamente al conseguimento di questi caratteri come una traccia immutabile del *terroir* di Copertino". **Pierluigi Gorgoni**, *giornalista e sommelier, è stato per otto edizioni autore e degustatore della guida I Vini d'Italia di «L'Espresso»*. È docente presso Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e l'Università Iulm di Milano.

"Austera eleganza e grande persistenza, sono le prime cose che mi vengono in mente se penso ai vini di Copertino, e penso naturalmente ai vini a base di negroamaro, alle Riserve, sicuramente vini che si fanno riconoscere, per la loro personalità più che da sentori gustativi specifici, così legati alla terra che li produce. Austerità che diventa eleganza pura in una tipologia di vino che forse più dei vini rossi riesce a cogliere il carattere distintivo del territorio di Copertino, il rosato. Il suo colore brillante, il richiamo alla macchia mediterranea, alle accennate note di foglie di tabacco, la freschezza e la persistenza gustativa rendono i vini rosati di Copertino a base di negroamaro assolutamente distintivi". **Francesco Muci** è uno dei collaboratori principali della *Guida Slow Wine* e docente *Master Vino di SlowFood*.

Hugh Johnson e i vini della Cupertinum

Hugh Johnson (Londra, 1939) è acclamato come wine writer più amato del mondo. "È l'autore contemporaneo che più di ogni altro ha contribuito alla letteratura del vino", sostiene un altro grande della degustazione: **Burton Anderson**. Dal suo primo libro apparso nel 1966, egli ha fatto oggetto di vino accessibile a tutti con il suo stile arguto e divertente. Più che un divulgatore di cultura enologica Johnson è un fine letterato che ha illuminato e ispirato una nuova generazione di enofili a livello mondiale. Il segreto del suo successo si spiega con apparente facilità: ha la singolare abilità di arrivare al nocciolo di ogni questione con poche parole bene azzeccate, e di esporre con assoluta chiarezza anche i concetti più difficili. Da non perdere i suoi *Il Vino. Storia, tradizioni, cultura, l'Atlante mondiale dei vini* (scritto con **Jancis Robinson**) e *Il libro dei vini*. Vi regaliamo due inizi memorabili dei primi due capitoli tratti dal suo *Il Vino*: "Agricoltore e artista, lavoratore e sognatore, edonista e masochista, alchimista e contabile: il viticoltore è tutto questo, e lo è fin dai tempi del diluvio"; "Non fu certo l'aroma del vino, né un piacevole retrogusto di violette e di lamponi, ad attirare per primo l'attenzione dei nostri antichi progenitori. Bisogna riconoscere che furono invece i suoi effetti". Nel corso degli anni, attraverso il **The Sunday Times Wine Club** - di cui è stato presidente per molti anni - ha assegnato ai vini della Cupertinum numerosi premi e menzioni. Qualche esempio: Medaglia d'Oro al Rosato nel 1991 e Medaglia d'Oro al Copertino Doc nel 1997, e ha continuato a scriverne nelle sue Guide.

Il Negroamaro si fa in 350 (soci)

di Anna Di Martino*

Chissà quanti supervini francesi si sono fatti belli negli anni Sessanta grazie al vino che arrivava dalla Cupertinum, cantina cooperativa pugliese, di Copertino, nel cuore della penisola salentina, che in quegli anni spediva la gran parte della sua produzione oltre frontiera. Tempi passati, per fortuna. Oggi le uve dei 350 soci della più antica cantina sociale della regione, tra le prime nate in Italia, finiscono nelle bottiglie di Negroamaro e Primitivo che già riscuotono grande successo tra i consumatori di molti mercati esteri, specialmente del Nord Europa e che, a questo punto, vogliono conquistare anche le tavole degli italiani. Le premesse ci sono tutte. La Cupertinum, guidata da un uomo di grande esperienza come Mario Petito (suo padre è stato tra i fondatori della coop costituita nel 1935), è un'azienda a ciclo completo che produce vini di qualità. Il Negroamaro, cavallo di razza del vigneto pugliese, la fa da padrone nei circa 400 ettari di proprietà dei soci e costituisce la base di rossi intensi, dagli ampi profumi, che accompagnano egregiamente piatti saporiti. Provare per credere l'ultima annata del Copertino, l'ottima riserva 2004, e anche il rosso Piede torto in cui il Negroamaro è accompagnato dagli internazionali Merlot e Syrah. Ancora il Negroamaro, questa volta assieme alla Malvasia nera, costituisce l'uvaggio dello Spinello dei Falconi, il morbido rosato delle tavole estive. Mentre il Primitivo, altro vitigno classico pugliese, completa la batteria dei rossi della cantina, che da quest'anno è affidata alla cura dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi, appassionato interprete dei vini del territorio, con un occhio attento alla valorizzazione dei tratti aromatici, ai profumi, alla freschezza e alla bevibilità, anche in linea con i gusti dei giovani. Rientra in questa categoria l'unico bianco della cantina, il Cigliano: da uve Chardonnay e Malvasia bianca leccese, è stato definito più di 20 anni fa "solare e sapido" da Luigi Veronelli, l'indimenticabile maestro della critica enogastronomica seria. (da *Il Mondo*, 3 settembre 2010) *Su L'Espresso del 7 agosto 1989*

***Anna Di Martino**. "Giornalista professionista, per anni ho scritto solo di finanza, banche e assicurazioni. Sono salva... grazie al mondo del vino e del cibo che seguo ormai da molto tempo. Dopo lunga militanza come inviato del settimanale economico *Il Mondo*, oggi mi divido tra Toscana, Roma e Milano e continuo a occuparmi soprattutto di enogastronomia e dintorni: ma solo di cose che mi piacciono, di aziende serie, di gente brava, capace, appassionata e onesta".

Copertino Doc: sale e vibrazione minerale

di Francesco Falcone*

Copertino Doc Rosso Riserva 2004. Purezza aromatica come mai prima d'ora (mirtilli, tabacco, cuoio più sventole di mineralità ferrosa) e bocca ben proporzionata, con tannini puntuali nello sviluppo, colore mai troppo pronunciato e una chiusura salata che stimola una persistenza lunga e ampia di sensazioni (di arancia, sangue e terra). Tenuta d'acciaio a bottiglia aperta. Un piccolo, grande rosso mediterraneo. *Settantacinque Copertino Doc Rosso Riserva 2004*. Costruito nel solco stilistico caro all'azienda (leggi eleganza e compostezza) che si interpone tra il Copertino Riserva e il Copertino di annata. *Negroamaro Salento Igt 2007*. Uno dei Negroamaro più intransigenti in termini di acidità e di tannino dell'intera sessione di assaggi. Classico. (da *Enogea*, marzo 2011)

Secondo la mia esperienza, il territorio della DOC Copertino conferisce ai vini a base di negroamaro una particolarità gustativa specifica. Anzitutto per la sua posizione geografica, a metà strada tra l'Alto e il Basso Salento, poi per la presenza della migliore cooperativa del Salento, dopodiché per il buon numero di bravi interpreti che vi risiedono e infine (ma è l'aspetto più nevralgico della faccenda) per una viticoltura antica, che affonda le sue radici su suoli che mescolano argille, tufi e terra rossa. I vini del distretto di Copertino hanno "sangue"; sale e una vibrazione minerale piuttosto riconoscibile. (da *Cupertinum doc*, 2012)

***Francesco Falcone**, dal 2005 è degustatore professionista e wine writer. Collabora con varie testate e guide e con *Enogea* - rigorosa rivista di critica enoica, per cui ha curato degli speciali dedicati ai vini delle Puglie. Ha pubblicato *Autocritico si nasce*, per i tipi della Go Wine Editore; *Centesimo, il territorio, i vini, i vignaioli; Intorno al Vino, diario di un degustatore sentimentale*, per Quinto Quarto editore. Ha collaborato alla seconda edizione di *Barolo MGA, l'enciclopedia delle grandi vigne del Barolo*, Alessandro Masnaghetti Editore.



Giuseppe Venturi. Le radici della cooperazione

Giuseppe Venturi (1925-2011) è stato un imprenditore saggio, che – assieme al fratello Mario – nel corso del tempo ha saputo trasformare l'azienda di famiglia, prevedendo la crisi della monocultura, 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. Nel 2011 ci rilasciò un'intervista, che ripubblichiamo, in merito alla Cupertinum, in cui tra i tanti ricordi sosteneva essere stata la nostra Cantina la prima azienda a imbottigliare il Rosato.

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. 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 facemmo 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 Coperti-

no 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 Leuzzi, 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.

Severino Garofano e il Copertino Rosso, vino del cuore

Severino Garofano (1935-2018) è stato uno dei principi dell'enologia nazionale e uno degli enologi protagonisti della rinascita del Sud vitivinicolo. Grazie alla sua genialità, almeno due aree sono balzate agli onori della cronaca specialistica: la zona del Cirò, suo il mitico Gravello di Librandi, e il Salento, con il Copertino Doc della Cupertinum, il Patriglione di Taurino, il Graticciaia di Vallone. Ha diretto la nostra Cantina per oltre quarantacinque anni, dal 1963 al 2008. Di origine irpina, aveva studiato viticoltura ed enologia alla Scuola Enologica di Avellino. Appena diplomato, si trasferisce nel 1955 in Puglia, cominciando il suo lungo rapporto con il Negroamaro. Un amore per niente esclusivo, poiché durante la sua carriera di consulente di rinomate aziende del sud Italia ha saputo interpretare i tanti vitigni storici locali. Si è occupato di ricerca, di consulenza, di legislazione. Ha ricoperto numerosi incarichi direzionali con l'Associazione Enotecnici Italiani. Ha raccontato i vini del Sud nelle sue diverse pubblicazioni e nelle tante interviste ai media.

Nel 2007 rilasciò una bella intervista a Luciano Pignataro, da cui scegliamo qualche

passaggio che ricorda la collaborazione con la Cupertinum. Alla domanda: C'è un vino a cui sei particolarmente affezionato? Garofano risponde: **"Il Copertino rosso della Cantina Sociale di Copertino, è il mio vino, il vino del cuore. Avevo poco più di trent'anni quando ho iniziato a viaggiare per far conoscere i vini del Sud. Il primo vino è come il primo amore: non si scorda mai. Il mio curriculum annovera proprio questo Copertino, pulito, delicato, con tannini morbidi; i degustatori ricevevano sempre una buona impressione. I commenti della stampa erano sorprendenti, incoraggianti per questo Negroamaro. [...] Questo Copertino che appartiene ad una miriade di agricoltori, le cui uve sono state sempre fonte di consolazione e di coraggio, per le loro fatiche e per il mio lavoro, ritengo proprio che debba meritarsi tutto il mio affetto. [...] E poi continua: A me piace ricordare gli uomini che conosco meglio, quelli che da più generazioni hanno creduto nella loro struttura cooperativa gestita come una grande azienda vitivinicola. Più di quaranta anni dedicati a quella Cantina Sociale assumono il significato di doveroso ricordo e di riconoscenza".**

E a proposito del Negroamaro e

del Primitivo, in una intervista rilasciata a Francesco Falcone: **"Del Negroamaro amo i contrasti, la luce e l'ombra che riesce a esprimere attraverso i vini più convincenti. È l'uva che più di tutte riesce a fondere la parte più soffice di questa terra (penso alle doline di terra rossa) e quella più dura, rocciosa. Mi piace la sua austerità mai severa, la sua robustezza affatto autoritaria, il suo calore bilanciato dalla componente sapida. E quando parlo di sapidità mi riferisco a quel rapporto virtuoso che si crea tra acidità e salinità e che in un buon Negroamaro, anche molto strutturato, è sempre ben presente. Il Primitivo, invece, è più lineare, nonostante esprima vini tutt'altro che lineari e anzi molto corposi e densi. Lineare perché più facile da gestire, più facile da portare a piena maturazione, più facile ottenere, dalle sue uve, mosti ricchi di frutta, di alcool e di estratti. Ha una grandissima capacità di adattarsi ai climi caldi e asciutti".**



Mario Petito, la cognizione del territorio

Il dottor **Mario Petito** è stato presidente della Cupertinum dal 1985 al 2013 (anno della sua prematura scomparsa), prima, per molti anni, aveva 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 aveva dato sostanza con la laurea in Scienze Agrarie, specializzazione in enologia, conseguita a Firenze, sotto la guida del professor Pier Giovanni Garoglio. Aveva impresso un'importante volontà di rinnovamento alla Cupertinum, a iniziare dal nome della Cantina, arricchito dell'antico nome latino della città, e poi con l'organizzazione di convegni scientifici, eventi, pubblicazioni; con la partecipazione a fiere e manifestazioni; con la valorizzazione e la diversificazione dei vini; con l'inizio dei lavori di ristrutturazione della cantina.

Per le sue competenze, è stato un professionista molto stimato e conosciuto in provincia di Lecce, in Puglia e a livello nazionale. Nel 2010 era stato nominato membro della prestigiosa Accademia Italiana della Vite e del Vino. Di carattere riservato e di animo aristocratico, non aveva voluto utilizzare questo riconoscimento a scopo pubblicitario, lo considerava un premio al proprio lavoro e alla Cantina. La sua attività professionale è stata ed è sempre dedita, con particolare attenzione, allo sviluppo del settore vitivinicolo del territorio per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, Negroamaro e Primitivo. Fu anche Presidente del Consorzio di tutela della Doc Copertino. Mario Petito era nato a Copertino, nel 1947, aveva conseguito il diploma di Perito Agrario presso l'Istituto tecnico agrario Presta di Lecce; la Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Firenze, facoltà di Agraria, discutendo la tesi di laurea in enologia, relatore fu la professoressa Clara Stella, notissima studiosa. Conseguì l'abilitazione alla professione di dottore Agronomo presso la facoltà di Agraria di Bari nel 1975. Dopo aver superato il concorso per carriera direttiva dell'allora Ministero dell'Agricoltura e Foreste, prestò servizio come Ispettore nel Servizio Repressioni Frodi presso la sede di Cosenza. Dal 1979 al dicembre 2002, è stato Dirigente per la Regione Puglia, presso l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Lecce. Negli ultimi anni aveva svolto attività di consulente tecnico incaricato dal Tribunale di

Lecce. Dal 1992 è stato Dirigente responsabile del servizio Vitecoltura e patti agrari della Provincia di Lecce. In questa veste collaborò con l'Istituto sperimentale per la Vitecoltura nell'attività di selezione clonale dei vitigni del Salento. È stato Consigliere e Vice-Presidente dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della provincia; incaricato in diverse commissioni come esperto in Agricoltura, Vitecoltura ed Enologia.

Così ebbe a dichiarare nel 2011 in una intervista: "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. 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. Dobbiamo 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 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 sia quelli che escono come Igt Salento, il Primitivo, il Negroamaro e il Rosato Spinello dei Falconi. 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 segnato dai fondatori e di tutti i presidenti, ricordo in particolare 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".

Tra vigne e memorie

Intervista al professor Antonio Calò

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 Vitecoltura (1975-2007); Direttore responsabile della "Rivista di Vitecoltura e di Enologia", _no al 2010; Chevalier dell'Ordine "Mérite Agricole" della Repubblica Francese; Presidente della Commissione Vitecoltura (1991-94), dell'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin); Presidente Istituto Sperimentale Vitecoltura (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 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 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'armonia, l'ordine, la bellezza del paesaggio, e la qualità del vino prodotto.

Professore, lei è nato a Sava, in provincia di Taranto, 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. Il rosato della vostra Cantina lo trovo molto coerente con il vitigno e il territorio.

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

È utile osservare come si siano afferma-

te 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 corrispondemolto 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.

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 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. (da *Cupertinum doc*, 2023)

Augusto Nestola, la forza della storia



Nel maggio del 2023 è venuto a mancare **Augusto Nestola**, un uomo forte e intelligente, grande lavoratore, membro del Consiglio di Amministrazione della Cupertinum. Per oltre quarant'anni socio della Cantina, Augusto Nestola ne era consigliere, lo è stato per tantissimi anni. Conduceva assieme al fratello, alla sorella, al nipote e al figlio Fabio, l'azienda agricola La Nova, un vero gioiello per quanto riguarda la varietà di colture e allevamenti. Ci fa piacere ripubblicare le dichiarazioni che ci rilasciò nel 2011, che dimostrano l'intelligenza e caparbietà di Augusto.

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 vogliamo 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!

La viticoltura e il Salento

Territorio e vitigni. Intervista al professor Angelo Costacurta

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

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

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

Il Salento ha dei vitigni eccezionali, tra i migliori rossi d'Italia: il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia nera. Ma l'eccellenza è qui in tutti i prodotti della terra; i sapori della verdura e della frutta sono unici. La natura è stata generosa con il Salento, generosa e difficile; ci vuole la sapienza e il lavoro dei salentini per sfruttare questa ricchezza. Io sono un appassionato del rosato del Salento, che è un simbolo di questa terra, frutto della ricchezza della natura e dell'intelligenza dell'uomo.

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

Premesso che negli ultimi decenni è stato fatto molto, ora si dovrebbe migliorare il "gioco di squadra". Ci sono vini eccezionali, ottimi produttori, ma spesso manca la collaborazione e la sinergia fra i vari fattori della produzione per carenza di organizzazione. Ecco, l'individualismo esasperato è uno degli aspetti che si deve imparare a superare, e si deve favorire l'informazione, la comunicazione e la ricerca. Ricordiamo come in Francia

esista una Istituzione dedicata esclusivamente alla ricerca ed alla promozione dei vini rosati, ecco che allora è necessario investire in questi settori senza sprecare risorse in mille rivoli e spingere per una sempre più efficace collaborazione fra le aziende interessate.

Come saranno i vini del futuro?

Non sono in grado di prevedere il futuro, anche perché non sono un esperto di mercato. La viticoltura del futuro guarderà di più alla salubrità e alla naturalità delle produzioni, sia in vigna che in cantina. Questa mi sembra una tendenza voluta dalla sensibilità dei consumatori ed è anche un mio auspicio. Una viticoltura con un minor impatto ambientale, con meno pesticidi e diserbanti è possibile e quindi è una strada da percorrere. Queste sono le carte da giocare nel futuro; in primis proprio le diversità legate ai vitigni ed ai territori, per la numerosità dei quali l'Italia è unica al mondo.

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

In quegli anni l'Istituto di Conegliano aveva il coordinamento nazionale delle selezioni clonali, di cui io ero responsabile. Il professor Calò era il direttore dell'Istituto, lui di origine pugliese, io appassionato della Puglia, ci siamo dati da fare personalmente per le ricerche in questa regione. Per la ricerca sul Negroamaro, abbiamo avuto la fortuna di trovare un collaboratore eccezionale, il dottor **Mario Petito**, presentatoci dall'amico dottor Giovanni De Rinaldis, allora capo dell'Ispettorato. Mario era in possesso di una rigorosissima competenza e preparazione professionale. Conosceva i terreni campo per campo e con lui visitammo numerosi vigneti e individuammo a Cellino San Marco un ceppo che in agosto aveva già tutta l'uva completamente invaiata, mentre nel resto del vigneto l'uva era ancora verde. Individuato il ceppo, ne avviammo la propagazione in due aziende e affidammo le microvinificazioni all'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi; lo studio è proseguito per quasi una decina di anni. Noi venivamo in Puglia un paio di volte l'anno, era Mario a occuparsi principalmente della ricerca. Abbiamo potuto constatare che si trattava di un genotipo distinto dal Negroamaro, anche se aveva caratteristiche analoghe e per molti aspetti migliori, tanto che nel 2000 è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà come vitigno autonomo (distinto, omogeneo e stabile) con il nome di Negroamaro precoce e con il sinonimo di Negroamaro cannellino. Nel 2007 è stata ottenuta la protezione con l'acquisizione del brevetto vegetale internazionale. Mi ha fatto molto piacere che Pizzolante Leuzzi abbia scelto questo il vitigno per l'impianto del Vigneto sul Castello di Cupertinum: un'idea stupenda. Il gesto mi sembra, tra l'altro, il modo migliore per ricordare la figura di Mario, una persona veramente unica dal punto di vista professionale e umano. (da *Cupertinum doc* 2016)

Barbro Guaccero, il Copertino doc e la Svezia

Intervista alla geniale stilista, tra moda, vini e romanzi

Quando le proponiamo l'intervista la signora Barbro Guaccero è imperativa e – pur acconsentendo – ci consiglia vivamente di centrare l'articolo non su di lei ma sull'importanza del Copertino Doc quale vino di grande qualità e successo e come apripista dei vini dell'Italia del Sud in Svezia e di conseguenza anche in altri Paesi del Nord-Europa. "Dal 1992 al 2000 il Copertino Doc della Cupertinum è stato uno dei pochi vini del Sud Italia importato in Svezia, e grazie al suo successo che si è creata l'attenzione per gli altri vini meridionali. Il Copertino Doc ha continuato e continua ad avere molti estimatori", ci racconta, in un italiano perfetto e ricercato.

Come è iniziata la collaborazione con la Cantina?

Nel 1990, vivevo in Italia da vent'anni, lessi una guida ai vini del mondo pubblicata dal Monopolo dello Stato svedese in cui si sosteneva che i vini del Sud Italia erano poco interessanti, solo di importanza locale. La cosa mi indispettì e pur non occupandomi allora di vino mi convinsi a far conoscere ai miei connazionali la qualità di alcuni vini meridionali. Fu una vera e propria sfida. Costituii un gruppo con alcuni produttori della Puglia, della Basilicata e della Calabria e portai i loro vini in Svezia, facendoli prima conoscere alla stampa specializzata (che in Svezia è molto competente) e poi – solo nel 1992 – riuscendo a farli assaggiare ai responsabili del Monopolo. Dissero subito di sì al Copertino Doc. E da lì iniziò un proficuo commercio e successo, che continua tutt'oggi anche senza di me, essendo andata in pensione da alcuni anni. Sono venuta in Italia nel 1970 come stilista di moda, con una ditta svedese di abbigliamento che aveva una fabbrica a Bari. Pensavo che mi sarei fermata per poco tempo, volevo imparare la lingua e conoscere bene la moda italiana e poi rientrare in Svezia. Poi conobbi mio marito e mi fermai qua. Non ero quindi una commerciante ma ebbi una certa capacità di creare interesse intorno a un territorio. Quasi del tutto a mie spese invitai i giornalisti, facendogli conoscere la Puglia e altre regioni e ovviamente i vini prodotti in questi territori. Feci un grande lavoro con la stampa e su alcuni wine-club molto influenti in Svezia. Non ci furono campagne pubblicitarie ma tutto funzionò con le recensioni positive e gli articoli dedicati al Copertino Doc. Utilizzammo il Castello per alcune degustazioni con i giornalisti svedesi, ma era una fatica incredibile riuscire a farsi concedere gli spazi. Far assaggiare i vini in quel luogo era giusto e importante, ma i responsabili non capivano che ciò che stavo facendo era un investimento anche per il turismo, per il territorio e non solo per la Cantina.

Una figura importante in questa operazione fu Severino Garofano, che allora conduceva la Cantina come enologo. Fu lui che iniziò a produrre vini di grande qualità in Salento, non solo con la Cantina di Copertino. Sapeva raccontare i vini e farli apprezzare. Fu di certo appoggiato anche dall'apertura mentale del presidente Mario Petito. Hanno consegnato l'eredità in buone mani. Io in Svezia ho avuto un tale successo che sono diventata molto conosciuta come 'la regina dei vini d'Italia' e per due volte la stampa di settore mi ha nominata personaggio dell'anno.

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

La Puglia dal punto di vista del turismo ha molte carte importanti da giocare. L'arte, l'ambiente e ovviamente gli ottimi vini e le cucine con le loro interessanti diversità locali, le città dove la storia non è museizzata ma si può vivere. Tutto questo affascina lo straniero assieme alla gentilezza dei pugliesi, questa va

accoppiata anche a una grande voglia di fare, i pugliesi sono gente che lavora molto e con fantasia. Gli aspetti più critici sono la soffocante burocrazia italiana e, per quanto riguarda la Puglia, la difficoltà a tenere pulite le campagne e a far comprendere a molti pugliesi che questo malcostume deve finire perché danneggia tutti.

La politica è attenta alla questione ecologica?

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

Quali sono le sue passioni?

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

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

"Molto bella. È l'importanza della convivialità che emerge da questo brindisi. E poi mi piace pensare che un buon vino faccia cantare il piatto. A volte rimaniamo estasiati dalla perfezione dell'abbinamento tra cibo e vino, un matrimonio d'amore, una forma di musica, un canto". (da *Cupertinum doc*, 2021)

Tanto per confermare la vitalità e l'intelligenza di Barbro Guaccero segnaliamo che i suoi recenti romanzi *I skuggan av pilträden* e *Död så in i vassen* (*All'ombra dei salici* e *Morto tra le canne*), pubblicati dall'editore Printz, stanno riscuotendo in Svezia grande successo. Copertino, e non solo, deve essere molto riconoscente a questa elegante, colta e gentile signora svedese che vive in Puglia, a Palo del Colle. Pensiamo sia auspicabile un riconoscimento ufficiale, che ci auguriamo arrivi al più presto. Intanto, grazie signora Barbro Guaccero!



Fabio Novembre. Poesia e bellezza come riscatto

Intervista al geniale architetto e designer

Fabio Novembre, uno dei più innovativi designer contemporanei, copertinese, nato nel 1966, si è laureato in architettura a Milano e ha studiato cinema a New York. Nel 1994 gli viene commissionato il suo primo lavoro di architettura a Hong Kong e apre lo studio a Milano. I suoi progetti e gli oggetti disegnati per le maggiori aziende di design sono tra le immagini più pubblicate degli ultimi anni. A Milano, prima il Comune nel 2008 e poi la Triennale nel 2009 gli hanno dedicato due importanti mostre monografiche. Tra i suoi lavori di architettura ricordiamo: la discoteca Divina, Milano, l'hotel UNA Vittoria a Firenze; la casa/studio Novembre, Milano; i negozi Stuart Weitzman. Tra i lavori di design: rubinetto STFS Slow The Flow System, per Stella; poltroncina e tavolo Histograms, per Gispen; tavolo Fleur de Novembre, per Kartell; vasi Green Line Collection, per Bitossi; divano DIVINA, vassoi 100 Piazze, lampadario Luciola, seduta Nemo, per Driade. Dal 2000 al 2003 è art director di Bisazza. Pubblicazioni: *A Sud Di Memphis; Be your own Messiah; Il fiore di Novembre; Il design spiegato a mia madre*, conversazione con Francesca Alfano Miglietti.

L'alta qualità in ambito enoico e gastronomico è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più abbiamo garanzie di qualità del prodotto. Nel tuo libro *Il design spiegato a mia madre, sostieni che "Il design è una naturale attitudine dell'uomo, l'unico animale capace di modificare a suo favore le condizioni che lo circondano invece che adattarsi". Quali sono le connessioni tra terroir e creatività?*

Ma sai che non conoscevo il termine "terroir"? Leggendo che si tratta di "un'area delimitata dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica e il clima, permettono la realizzazione di un prodotto specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità", mi viene da pensare che in qualche maniera coincida con il caro vecchio hic et nunc, un concetto che ha assolutamente a che fare con la creatività e con la vita. Spazio e tempo sono gli assi cartesiani di qualsiasi progetto, che soltanto contestualizzato riesce ad esprimere compiutamente l'intero spettro del suo messaggio.

Nel tuo libro dai una bella risposta alla domanda "Sai cucinare?", dove tra l'altro dici: Io sono interessato alle cose che uniscono piuttosto a quelle che dividono, e credo che il cibo sia rimasto una delle ultime espressioni culturali condivise al di là di ogni ideologia". Hai progettato degli oggetti da cucina? E, se no, perché?

Mia moglie è argentina, e in quel paese ho imparato un detto che amo molto: "bisogna essere in due per ballare il tango". Ti dico questo perché il mestiere di progettista deve sempre riferirsi a quello del produttore e non sempre si incontra il partner perfetto per un tango memorabile, e purtroppo io non sono neanche uno che si accontenta. Posso però annunciare con orgoglio che molto presto vedrà la luce una collezione di bicchieri che ho progettato insieme a Luca Gardini per

RCR. Luca, oltre ad essere un mio caro amico, detiene attualmente il titolo di migliore sommelier del mondo e infatti, molto immodestamente, il nostro progetto si chiamerà "World's best".

Il percorso secolare di professionalizzazione del cuoco ha contribuito progressivamente a stravolgere la dimensione del pasto come momento di condivisione di un cibo, che è anche indice di affetti e relazioni sociali. Con i percorsi intellettuali della cucina d'avanguardia finalmente l'arte dei profumi e dei sapori è riuscita a creare "isotopie", cioè a mettere in dialogo i suoi percetti con quelli elaborati da altre forme artistiche. Tuttavia sarebbe bene chiedersi se l'abbandono delle implicazioni sociali e/o affettive della cucina di casa - della profondità antropologica che la contraddistingue - non rischi di ridurre certa cucina contemporanea "soltanto" a una forma d'arte. So che ammiri il lavoro di Ferran Adrià, rischia anche lui questa schizofrenia progettuale?

Esistono molti livelli di progettualità e sono abbastanza d'accordo con te che di Ferran Adrià ne basta uno. Ma sono anche felice che la controffensiva alla volgarizzazione e all'industrializzazione del cibo si sia manifestata con lo star-system degli chef. Il grande successo dei vari programmi e libri di cucina spero che porti a un reinnamoramento dei singoli nuclei familiari per una produzione "affettiva" del nutrimento casalingo. E ben vengano anche le derive modaiole del bio e dell'organico, che comunque rappresentano la direzione obbligatoria del nostro percorso evolutivo.

Concepire l'insensatezza della realtà, non più come deficit di razionalità, ma come privazione sensoriale, come difficoltà o impossibilità di esperire nella socialità la nostra sfera sensitiva è un atto di sensibilità planetaria. Atto di resistenza contro la distruzione dei sapori... La vita insensata non afferisce solo alla perdita di senso del nostro agire ma anche all'affievolirsi della capacità sensitiva. Il senso dell'agire non può non avere relazione con i sensi tramite i quali si agisce. Si smarrisce il senso perché si perdono i sensi. La privazione sensoriale è aspetto cruciale della perdita di senso dell'agire. Una sensibilità planetaria potrebbe affermare la centralità sensoriale e ricentralizzare il senso dell'agire. In che modo il tuo lavoro si sta ponendo nei riguardi della sostenibilità ecologica? L'arte e il design in particolare negli ultimi decenni hanno cominciato a sviluppare una nuova sensibilità, forse anche frutto di un sincretismo di esperienze, di culture, di contraddizioni e di desideri che sono materialmente planetari. Pensi che questo solletico sensoriale possa portare allo sviluppo di sensibilità nuove, in grado di pervadere i corpi, i desideri, le vite e i sogni delle singolarità fino a unirle senza omologarle?

Vorrei che pubblicassi interamente la tua domanda che trovo ricca di spunti illuminanti. Quando dici che "la vita insensata non afferisce

solo alla perdita di senso del nostro agire ma anche all'affievolirsi della capacità sensitiva", non potrei essere più d'accordo. Io sono felicemente schiavo dei sensi, ma altrettanto cosciente dell'inevitabile filtro intellettuale che frapponiamo tra noi e l'universo. Nella ricerca di un mutevole affannoso equilibrio tra senso e intelletto si giocano le nostre fugaci esistenze.

Food design. Diogene di Sinope è stato uno dei protagonisti della scuola cinica, allievo di Antistene. I cinici si vestivano indossando un mantello, di tessuto scuro e grezzo, andavano a piedi nudi, non si tagliavano i capelli e, come complemento a questa loro divisa, avevano una bisaccia e un bastone. Nella bisaccia, si racconta, Diogene portava una scodella con la quale attingere l'acqua dalle fontane e dai fiumi. Un giorno scorse un giovinetto che beveva dal cavo di una mano. Stupito e confuso gettò via la scodella e si chiese come avesse potuto sopportare così a lungo uno strumento tanto superfluo e ingombrante. Da Vite dei filosofi di Diogene Laerzio. Gianni Canova ha scritto di te: gli altri designer per lo più progettano oggetti. Fabio Novembre immagina mondi. Immaginare mondi è in contraddizione con l'essenziale? Con una ricchezza frugale?

Provando a rimanere nell'atmosfera della bella storia che riporti, non posso credere che Diogene intrattenesse con la sua scodella un semplice rapporto funzionale. Il cavo di un contenitore è metafora di accoglienza, di contenimento, di stabilità, non a caso la scodella è uno dei manufatti più antichi prodotti dall'uomo. A me interessano i rapporti profondi che si stabiliscono tra gli umani e le cose, ecco perché ho sempre trovato il binomio razionalista "forma-funzione" abbastanza sterile rispetto alla nostra natura evolutiva. Non abbiamo bisogno di protesi ma di compagni di viaggio.

Nel progressivo intersecarsi delle arti e delle discipline, recente acquisizione è stata l'assimilazione delle "arti della cucina" alle arti tout court. Conforto e consolazione, stimoli e confronti, sorpresa e gioco, nutrimenti, storia e immaginazione. I compositori delle ricette più intriganti, sorprendenti, gli esecutori più sopraffini, giocano con le nostre sensazioni, come fanno gli artisti?

Tornando all'accennato dualismo sensi-intelletto, credo che tutto si giochi sui diversi equilibri tra pensiero e azione. Nelle arti visive la componente di pensiero è predominante sul risultato finale dell'opera, in ambito gastronomico, qualsiasi buona intenzione non può giustificare la cattiva riuscita di un piatto.

Vuoi aggiungere qualche riflessione e connessione tra il tuo lavoro e l'idea progettuale del giornale?

Voglio appunto aggiungere che sono impressionato dalla qualità delle domande che mi avete posto. Spero che questo tango ballato insieme risulti gradito ai vostri lettori. (da *Cupertinum doc*, 2013)

Intervista al celebre musicista copertinese/planetario

Giuliano Sangiorgi. Il canto della terra

I **Negroamaro** e Giuliano Sangiorgi non hanno bisogno di presentazioni, ma se vogliamo iniziare con metafore enoiche bisogna subito dire che Giuliano e Andrea Mariano oltre a far parte dei Negroamaro – band che ha preso il nome di un vitigno autoctono salentino – sono a Denominazione di Origine Controllata Copertino. Infatti Giuliano, è nato all'ospedale di Nardò, nel 1979, ma è cresciuto e vive a Copertino. Dopo il liceo classico, inizia la carriera musicale come chitarrista fino a diventare la star di oggi. Con la band e con altre collaborazioni, nel breve arco di un decennio, ha un successo prodigioso. Oltre agli album del gruppo – *Negamaro*, 000577, *Mentre tutto scorre*, *La finestra*, *Casa 69* – scrive la colonna sonora dei film *La febbre* di Alessandro D'Alatri e *Una notte blu cobalto* di Daniele Gangemi, *Le parole che non ti ho detto* per Andrea Bocelli. Nel 2010, con i Negroamaro scrive la colonna sonora di *Vallanzasca. Gli angeli del male*, diretto da Michele Placido. Collabora con Dolores O'Riordan nel brano *Senza fiato*, scritto a quattro mani su musiche di Paolo Buonvino per la colonna sonora del film *Cemento armato* e con Mauro Pagani, Jovanotti, Elisa, Cristina Donà. Scrive per Mina, Celentano, Patty Pravo. Con il gruppo partecipa – a conferma della forte vocazione per le esibizioni dal vivo – a tutti i principali festival, dal concerto del Primo Maggio, Heineken Jammin' Festival, al Meeting Etichette Indipendenti, Arezzo Wave e al MTV Day. Nel corso degli anni abbiamo intervistato più volte Giuliano e qui di seguito pubblichiamo una scelta delle sue dichiarazioni in merito a musica, creatività, territorio, vino. Ascoltiamo il suo racconto.

Giuliano Sangiorgi. "Prima di proporre all'Unesco che il Salento sia tutelato come patrimonio culturale è necessario che noi stessi ritorniamo a rispettare l'ambiente, dovremmo comportarci come se il nostro territorio fosse già

protetto, proprio perché è già un patrimonio, il nostro patrimonio. Invece vediamo aumentare gli scempi che lo feriscono. La consapevolezza deve essere preventiva; credo che gli abitanti dei territori che hanno avuto l'interesse dell'Unesco abbiano dimostrato in anticipo proprio questo rispetto.

Lo slogan "Salento, il sole, il mare, il vento" non mi piace, è riduttivo perché si riferisce soltanto a degli agenti atmosferici e alla natura, e non sottolinea la cultura, la genialità, la socialità di questa terra, che è frutto della relazione tra tutti questi aspetti".

"La cooperazione all'interno dei Negroamaro è simboleggiata dall'"uomo-cuore" raffigurato nella copertina di *Casa 69*, è da intendersi come uomo-organo di un organismo e questo organismo si chiama "casa". Credo con forza che i Negroamaro rappresentino un piccolo grande esempio di collaborazione. Dopo tanti anni di vita in comune, pensiamo che relazionarci e creare relazioni con la nostra musica sia importante. Per rimanere nella relazione tra collettivo e individualità possiamo riflettere sulla collettività globale. Anche il termine globalizzazione ha le sue ambivalenze, da una parte può essere positivo se è inteso come estensione globale dei diritti e come coscienza planetaria, dall'altro è negativo se applicato come annullamento dell'individualità e come omologazione. La collettività è vuota se viene annullato il contenuto primario, l'individuo che la sostanzia. Per questo credo che i piccoli contadini debbano essere rispettati e che possano trovare una soluzione ai loro problemi collaborando assieme. Assieme non si è soli, si possono fare molte cose che da soli sono impensabili".

"Mi piace assaggiare i vini e percepire analogie e differenze, recentemente l'ho fatto in California, con i vini di quei territori. Il nostro vino mi pare che abbia una sincerità di intenti, quello

che vuole generare come effetto lo genera. Fra il desiderio di chi produce il vino e il desiderio di un effetto e l'effetto stesso credo ci sia poco margine di errore. Se noi salentini abbiamo saputo produrre un vino corposo, intenso, schietto e forte, tanto da invitare a essere pronti a un'esperienza forte e duratura, è grazie alla cultura nostra, la particolarità etica e sociale nostra. Noi siamo così, siamo perfettamente ciò che vogliamo essere. E credo che il vino rifletta di questo desiderio e dell'effetto del desiderio stesso. Credo che il vino più che il canto della terra sia il canto delle persone che stanno sulla terra. L'uva è il canto della terra. Il vino è il canto degli uomini, che stanno sulla terra magnifica che produce l'uva. Credo nell'uomo, è l'uomo che deve rispettare la terra e valorizzarla. L'uomo è il frutto e il canto della terra".

"Il vino è arte che si beve. La musica è vita che si canta. È inscindibile il binomio antichissimo, di dionisiaca memoria, tra arte e vita. L'una è rappresentazione dell'altra e viceversa. Non si sa mai perfettamente dove cominci l'una e dove finisca l'altra. E il vino sta nel mezzo. È il ponte perfetto tra un mondo e l'altro. Ha trasportato poeti, con le loro immagini e parole, da una riva all'altra aiutandoli a scoprire nuovi mondi, letterari e non... Ha accompagnato maestri attraverso viaggi lunghi un intero spartito musicale, permettendo loro di creare veri e propri universi paralleli. E prima del nulla... vino; dopo il tutto... vino.

Una cantina e un gruppo musicale? Per rispondere a questa domanda mi basterebbe attingere dalle botti di vino della cantina in cui è nata e cresciuta la nostra musica: posti odorosi di mosto e vecchi ricordi, da sempre primi testimoni del germogliare di emozioni che, come il vino, prescindono dal tempo. Mi verrebbe dunque facile e quasi fisiologico pensare che possano convivere in un unico intento di vita: l'arte". (da *Cupertinum doc*, 2012 e 2014)

La Copertino cosmica di Carmelo Bene

Un ricordo del grande intellettuale visionario

"Il tempo non esiste. In quanto all'anagrafe, rifiuto categoricamente certificati e date ... Detesto qualunque calendario ... Vorrebbe sacralizzare il tempo e lo riduce a carnet festivaliero... Una convenzione che emana lezzo ontologico. Perseguo da sempre lo smarrimento delle genti. ...Il calendario è una muraglia cinese contro l'innocenza del divenire, che non dovrebbe ammettere certificazioni come la carta del tempo. da Vita di Carmelo Bene.

Carmelo Bene (Campi Salentina 1937 – Roma 2002) è stato un grandissimo scrittore e uomo di teatro. Difficile riassumere in poche righe la complessità dei suoi contributi. Dalla scrittura dei testi teatrali alla regia, dal cinema al teatro, dalla recitazione alla riflessione filosofica. Volutamente in-de-cifrabile, non ha mai smesso di confrontarsi con tutti, da improbabili programmi televisivi a Gilles Deleuze, uno dei maggiori filosofi, con cui dialogò in *Sovrapposizioni*. Nel 1995, durante la puntata televisiva di "Carmelo Bene contro il mondo intero e viceversa", a un certo punto, dopo una riflessione sul rifiuto della normatività e della cultura della normatività, invita a "...tumulare il mondano...", aggiungendo, dopo una breve pausa, in modo struggente: "mi manca molto Copertino stasera, la Copertino celeste, la patria di Giuseppe Desa". È successo a volte che Bene sia stato frainteso. Qui è impossibile stracipare, se si legge Giuseppe Desa da Copertino. A boccaperta, un testo dove affetti e percetti sono evidenti e dove Copertino, in più punti del testo, viene definita "cosmica". Luce abbagliante, terre rosse, vento e nubi in movimento" una reale surrealità. Cosmica, appunto. Forse questa breve scelta di citazioni può aiutare a inquadrare la visione che Carmelo Bene aveva del Salento e di Copertino:

"Tutta la Terra d'Otranto è fuor di sé. È un rosso stupendo la Terra d'Otranto. Più bello

del rosso di Siena o di altre terre consimili. Lo usano molti pittori per la tempera. È una terra nomade, gira su se stessa. A vuoto." da Vita di Carmelo Bene.

"La nostra penisola non ha mai dato grandi fatti del Pensiero, se non, guarda caso, nel Sud. E qui, i nomi di Giordano Bruno, Giambattista Vico, Tommaso Campanella, Croce... La stessa lingua italiana che ci viene da Cielo e Federico II. Ora dove questo Pensiero si depensa si spensiera. Via via scendendo fino a Capo di Leuca. Lì comincia la Magna Grecia. A sud del Sud. La Magna Grecia è il depensamento del pensiero del Sud.

È il Sud in perdita. Il suo guadagno. Anche se umiliato, oltraggiato, vilipeso dalla sciagurata inflazione consumistica, è ancora qui. In questo sud del Sud è nato il più grande santo tra i santi, colui che eccede la santità stessa. Giuseppe Desa da Copertino. A questo Sud azzoppato, non resta che volare.

Ecco il santo dei voli – sommo lusso della santa sanctorum: levitare. Ecco 'Frate Asino'. Accanto a tanta dotta interdisciplinarietà. L'anno medesimo (1600) in cui si brucia il Pensiero a Campo de' Fiori (Giordano Bruno), poco distante da Copertino nasce la Grazia" (da *Sono apparso alla madonna*).

Qualcuno potrebbe obiettare: ma che c'entra tutto questo con il vino? Siamo convinti – come sosteneva Luigi Veronelli – che "il vino parla e ascolta anche i fatti di storia e cultura del territorio". In ogni caso, è in questo contesto di visioni e di paesaggio che il vino di Copertino nasce.





Antonio Prete. Il retrogusto che si dilata nel tempo

Intervista al poeta e filosofo su memoria e nostalgia

Antonio Prete, nato a Copertino, è considerato uno dei filosofi più originali del panorama italiano. I suoi studi di comparatistica sono stati accompagnati da un'attività di traduzione e sono stati affidati a una scrittura che ha cercato di proporre la forma dell'"essai", del frammento critico, del dialogo tra critica e narrazione. Insegna Letterature comparate all'Università di Siena ed è stato visiting professor e ha tenuto cicli di lezioni e seminari in molte Università straniere. Ha partecipato, come redattore o assiduo collaboratore, a riviste filosofiche e letterarie: tra queste "Per la critica", "aut aut", "Il piccolo Hans". Dal 1989 dirige la rivista "Il gallo silvestre" che ha per campo d'intervento e di studio il linguaggio della poesia, osservato in relazione con gli altri linguaggi e saperi. Tra i suoi libri: *Il pensiero poetante; Il demone dell'analogia. Da Leopardi a Valéry: studi di poetica; Prosodia della natura*, pubblicati da Feltrinelli. Da Bollati Boringhieri sono usciti invece *All'ombra dell'altra lingua. Per una poetica della traduzione e Trattato della lontananza*. Ha tradotto molti poeti e scrittori, tra questi Baudelaire, Valéry, Gide, Jabès, Char. In *L'imperfezione della luna, Album di un'infanzia nel Salento e Torre Saracena*, Prete ricorda momenti, luoghi, sapori, profumi e nostalgie del Salento e di Copertino.

La Puglia e il Salento in particolare hanno conosciuto negli ultimi anni un grande successo turistico. Merito del mare, del paesaggio (oliveti secolari, muretti a secco, furgneddrbi, viticoltura ad alberello, terra rossa...), della cultura (musica, barocco...), dei cibi e dei vini... E dell'interrelazione tra tutti questi aspetti. Chiedere che il territorio sia protetto sotto l'egida del Unesco come patrimonio culturale, così come è avvenuto in Francia per la zona di Saint-Émilion, potrebbe essere una soluzione contro l'eccessiva cementificazione e il fotovoltaico selvaggio nelle campagne, ed anche per arginare l'espansione dei vigneti a danno dei piccoli viticoltori?

Per il Salento, ottenere dall'Unesco il riconoscimento di "patrimonio culturale mondiale" mi sembra un passo rilevante. Si tratta di un riconoscimento che per l'Italia ha riguardato finora pochi centri storici di vecchie città, alcuni monumenti di riconosciuta e insuperata bellezza, alcuni siti archeologici e pochissimi territori paesaggistici. La richiesta per il Salento avrebbe un carattere particolare: sarebbe il riconoscimento di un'area culturale la cui singolarità è data dalla compresenza di più elementi: centri storici come quello leccese, dalla meravigliosa unità architettonica barocca, paesaggi costieri con città ricche di storia come Otranto e Gallipoli, una rete di siti archeologici, di insediamenti paleolitici, di cripte bizantine, un paesaggio rurale dove gli ulivi e i vigneti, per la loro densità e forma, per la loro estensione, rappresentano l'equilibrio tra simmetria e varietà. Era in

questo equilibrio che un tempo – da Montesquieu a Leopardi, per esempio – consisteva la bellezza della "veduta". In particolare una linea territoriale che comprenda le zone di produzione vinicola – analoga a una "route du vin" borgognona o a una "Weinstrasse" tirolese – potrebbe rappresentare sia la storia del lavoro agricolo in campo vitivinicolo sia la geografia delle differenze. Copertino avrebbe, in quest'area, un ruolo non di provvisorio passaggio, ma di sosta fondamentale. In questo senso – non sarò il solo a pensare a questo – sarebbe interessante costruire una sorta di Museo vitivinicolo: con immagini fotografiche e storiche dei vigneti e delle vendemmie – ricordo d'aver visto foto bellissime, in bianco e nero, di alcune vendemmie copertinesi –, mappe, video, pannelli statistici, descrizione storica dei passaggi rilevanti sul piano della tecnica e degli strumenti di produzione e conservazione, e così via. La tutela del paesaggio, la difesa dei piccoli coltivatori di vigne, il rifiuto della cementificazione, la necessità di inserire le energie alternative in un piano di equilibrio naturalistico, l'impedimento degli espansi di vigneti sono fatti che richiedono una forte presa di coscienza da parte di tutti gli abitanti. Perché questo avvenga occorre, credo, una pedagogia capillare, che investa le scuole, anzitutto, e l'opinione popolare, e naturalmente renda consapevoli e attivi i politici locali.

La cooperazione in campo vitivinicolo e agricolo ha delle chances per il futuro e in quale direzione deve andare?

Penso che le forme cooperative acquistino grande rilevanza e siano per certi versi addirittura necessarie soprattutto in tempi di crisi economica e finanziaria come quella che attraversiamo da un po' di tempo. Perché rendono attivi e responsabili i vari soggetti dell'impresa e mettono insieme idee di innovazione e di partecipazione. In campo vitivinicolo la forma cooperativa può servire a sottolineare, anche presso il consumatore, che il prodotto ha origine da un lavoro e da un impegno condiviso e dunque più controllato quanto a qualità, in certo senso più trasparente e comunque meno soggetto a profitti individuali propri di un'impresa tradizionale e personale. Sarebbe bello che il processo cooperativo potesse coinvolgere anche i giovani. È chiaro che per far questo occorrerebbe una valorizzazione del lavoro agricolo e vitivinicolo sia sul piano della tutela economica e dell'incentivo sia sul piano diciamo ideale di una diffusa ripresa di interesse, di attenzione e cura nei confronti dell'agricoltura e del lavoro agricolo.

Secondo la sua esperienza, il territorio della DOC Copertino conferisce ai vini a base di negroamaro una particolarità gustativa specifica? Ci rendiamo conto che questa domanda (così come quella precedente) esula dai suoi studi e dalle sue

riflessioni, ma in una intervista lei parla della nostalgia anche in merito ai sapori (Proust) e quindi il mieu ti Cupirtinu (vino di Copertino) forse le ha lasciato memorie e suggestioni...

Certo, chi ha passato l'infanzia e l'adolescenza a Copertino, e in un ambiente largamente permeato dalla cultura contadina, non può che portarsi dietro, nelle sue peregrinazioni, insieme con le immagini e le voci e i colori della terra rossa e degli ulivi, il sapore particolare, denso e fruttato, del vino nato dal vitigno negroamaro. **È come se, per dirla con il lessico enologico, il retrogusto si dilatasse nel tempo e andasse a costituire una sorta di sottile velo che sostiene anche gli altri sensi e gli altri gusti.** Quel rapporto sensoriale, quella memoria sensoriale – appunto analoga alla "memoria involontaria" di Proust – risorge come termine di paragone oppure come sapore evocato quando capita di assaggiare altri vini. È divenne anche una difesa forte da quell'indifferenza nel bere che finisce con trascurare la qualità e dunque il controllo. Mi è capitato spesso, in molti Paesi stranieri, magari dovendomi recare a cena da amici, di cercare in enoteche e negozi vinicoli qualche bottiglia che ricordasse al palato il negroamaro. È stato più facile a Parigi, dove in alcuni vini di Borgogna come il Nuit (citato anche da Baudelaire in una sua poesia), dell'area Côtes de Beaune, o in qualche Sancerre rosso o persino in qualche Saumur si può avvertire il richiamo del nostro negroamaro. Ma è solo un richiamo. Difficilissimo è stato sia in Messico e in Brasile (dove ci si deve rifugiare nei vini cileni o californiani) e negli Stati Uniti, dove m'è accaduto sia a New York sia nel Michigan o nel Rhode Island di trovare, dei vini italiani, il solito Chianti, e non delle migliori produzioni. Vivo in terre di Chianti e so che è molto raro trovare un buon Chianti (ricordo, molti anni fa, **Gianni Brera**, il grande giornalista sportivo, una domenica che ero nella sua casa di campagna in Brianza, davanti al mio scetticismo sul Chianti, mi disse di condividere quel giudizio e di avere scritto un articolo su questo, ma che all'articolo non elogiavo un viticoltore gli aveva risposto mandandogli alcune sue bottiglie di Chianti davvero ottime; detto questo andò a prenderne una in cantina). Per concludere, il sapore che può insorgere nella memoria, e che può essere ravvivato nell'assaggio, si accompagna, per quanto mi riguarda, alle immagini della campagna copertinese, e dei suoi vigneti, così come erano nella mia infanzia, e rivedo alcune vendemmie, e con quelle la luce di alcuni pomeriggi quando i cavalli attendevano, ciascuno allineati, davanti. Alcune di queste parse nei miei libri di col suo carro, paziente alla Cantina sociale. immagini sono ricomparse nei miei libri di (da Cupertinum doc, 2012)

Beatrice Rana. Un piano per il pianeta

Intervista alla talentuosa giovane pianista

Beatrice Rana, nonostante il successo planetario, è cordiale e disponibile, che addirittura si scusa per averci fatto aspettare qualche giorno prima di concederci l'intervista. "Il giorno stesso in cui mi avete contattato è successa una cosa simpatica: mi sono accorta che nella mia casa a Roma avevo ancora una bottiglia della vostra Cantina. Conosco e apprezzo i vini della Cupertinum". Beatrice è nata a Copertino (1993), è giovanissima, ma si è già imposta nel panorama musicale internazionale ottenendo l'apprezzamento e l'interesse di direttori d'orchestra, critici e pubblico. Nata da una famiglia di musicisti, ha conseguito il diploma in pianoforte sotto la guida di Benedetto Lupo al Conservatorio di Musica Nino Rota di Monopoli, dove ha anche studiato composizione con Marco della Sciuca e si è successivamente perfezionata con Arie Vardi all'Hochschule für Musik una Theater a Hannover. Ha attirato l'attenzione internazionale a 18 anni con la vittoria del Concorso internazionale di Montreal, e il Premio del pubblico al prestigioso Concorso Van Cliburn. Ha suonato nei festival più prestigiosi. Ha collaborato con direttori del calibro di Riccardo Chailly, Antonio Pappano, Yannick Nézet-Séguin, Fabio Luisi, Yuri Temirkanov, Gianandrea Noseda, e Zubin Mehta. Nel giugno 2018 è stata nominata Artista Femmine dell'Anno ai Classic BRIT Awards della Royal Albert Hall.

Hai studiato con Benedetto Lupo, quale pensi sia il suo insegnamento più significativo?

L'onestà, l'onestà come musicista, verso lo spartito, verso il pubblico e verso se stessi e l'onestà come persona. Sono caratteristiche che non è facile tenere assieme.

Che rapporto hai con repertorio beethoveniano?

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

Hai interpretato in maniera magnifica le Variazioni di Goldberg... Hai letto il saggio di Thomas Bernhard? Romanzo in cui questa

opera di Bach è centrale, ma è centrale anche il talento e il confronto...

Le *Variazioni Goldberg* sono rimaste a lungo nella mia libreria prima che mi decidessi a studiarle e interpretarle, così sarà anche con il romanzo di Bernhard, è lì che mi aspetta da un po'.

Come definiresti la tua musica?

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

Qual è il tuo rapporto con la musica contemporanea, con i compositori viventi?

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

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

In questo momento sto lavorando alla definizione del programma di Classiche Forme. In Puglia c'è una grande attenzione per la musica ed è una terra che merita le migliori proposte.

Come ti spieghi l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?

È inspiegabile! Solo a livello pianistico c'è una quantità di talenti che la regione sforna di anno in anno. La Puglia è ricchissima di cultura e di bellezza ma non ha la possibilità di proporre strade alternative (come succede in zone molto industrializzate) e quindi ai giovani non "rimane" che la cultura e l'arte per esprimersi, questo può essere una spiegazione. Siamo una terra che confina con il mare, che non è un confine ma una porta per i territori dell'immaginazione.

Ci sono degli aspetti del proprio carattere che i pugliesi dovrebbero cambiare?

Vale per tutti gli italiani: la tendenza a sottovalutarsi, a pensare che gli altri sono sempre meglio di noi. Siamo troppo ipercritici e pensiamo sempre

che ci sia qualcun altro che le cose le sa fare meglio. Questo vale anche per le istituzioni. In altre nazioni credono molto alle proprie ricchezze umane e aiutano ricercatori e artisti con progetti mirati.

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

No. Si potrebbe fare molto di più. Lo stiamo vedendo con lo sfacelo della Xylella. Ogni volta che ritorno a casa constatare che la situazione continua a peggiorare è straziante. È un disastro che lascerà un segno profondo nella nostra regione. A Classiche Forme abbiamo organizzato un convegno sul problema Xylella, proprio per far comprendere che cultura e ambiente non sono mondi separati.

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

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

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

È una frase bellissima! Perché da qualsiasi parte del mondo mi trovi, quando trovo un vino del Salento sulla tavola, sento che la mia terra parla anche migliaia di chilometri di distanza. È una frase stupenda e, anche se fosse retorica, non sempre la retorica è una cosa brutta, con la retorica si possono dire tante cose belle e io mi ritrovo molto in questa frase. (da Cupertinum Doc, 2021)



In volo con San Giuseppe da Copertino

Volando da Copertino a Cupertino, dalla Apple al vino

Pocket Wine Book di Hugh Johnson: la Cupertinum è tra le migliori cantine. Premi a: Copertino Riserva, Settantacinque, Spinello dei Falconi e Poggiani Negroamaro

Wine Enthusiast e Wine Spectator premiano il Copertino Riserva e l'Aldieri Primitivo: "Due fantastici vini con un rapporto qualità-prezzo eccezionale: questa Cantina che conferma l'alto livello qualitativo"

Joe Bastianich e Tiziano Gaia premiano lo Spinello dei Falconi

Vitae/ Sommelier AIS premia il Glykós e lo Spinello dei Falconi con l'eccellenza delle 4 VITI e con 3 VITI il Settantacinque Copertino Doc e il Cigliano Chardonnay

Gambero Rosso premia con 2 Bicchieri il Copertino Doc e lo Spinello dei Falconi Rosato

San Giuseppe da Copertino

San Giuseppe da Copertino, al secolo Giuseppe Maria Desa (Copertino 1603 - Osimo 1663) – il nostro Santo – fu un religioso italiano appartenuto all'Ordine dei Frati Minori Conventuali. Fu proclamato Santo da Papa Clemente XIII nel 1767. Per diciassette anni visse nel Santuario della Madonna della Grotella in Copertino. Viene indicato come *il santo degli studenti*, perché venne consacrato sacerdote dopo il difficile superamento degli esami, superamento considerato prodigioso per le difficoltà da lui incontrate nonostante l'impegno profuso nello studio. Nella devozione cattolica viene anche chiamato *il santo dei voli*, a motivo della levitazione che secondo le cronache del tempo avrebbe compiuto in stato di estasi e che gli procurarono il processo dinanzi al Sant'Uffizio per abuso di credulità popolare, dal quale venne successivamente assolto. Gli aviatori cattolici statunitensi lo venerano come loro protettore. E noi saliamo su un aereo protetto dal Santo e voliamo in California...

San Giuseppe in California

Cupertino è una città situata nella Contea di Santa Clara in California, a sud della baia di San Francisco. È normalmente considerata il cuore della Silicon Valley, poiché là risiede la sede principale della Apple, fondata da Steve Jobs, genio di forme e contenuti. A Cupertino molte altre aziende high tech hanno i loro uffici, tra cui Hewlett Packard, Symantec e Sun Microsystems. Nel 1700, l'esploratore spagnolo Juan Bautista de Anza, devoto di San Giuseppe da Copertino, attribuì al fiume di questa regione il nome di Cupertino, in onore del Santo. Nell'800, la dicitura Cupertino entrò in uso per definire il territorio e il comune, grazie a un famoso avvocato e storico di San Francisco, John T. Doyle, che diede lo stesso nome alla propria cantina. La AWA (American Viticultural Area, più o meno le nostre DOC) di Santa Clara è una delle 10 denominazioni californiane, meno conosciuta della Napa Valley.

Da Cupertino a Steve Jobs

Steve Jobs (San Francisco 1955 – Palo Alto 2011), è stato innanzitutto un inventore di grandissima genialità. Proprio a Cupertino, fondò la Apple e inventò i prodotti e le tecnologie che hanno trasformato la nostra vita, il modo di consumare la musica, la televisione, i film e i libri. Fondò anche la società NeXT Computer e la Pixar Animation Studios (quella dei film e dei "cartoni" di Nossiter). Introdusse il primo personal computer con il mouse (Apple Lisa), e prodotti di successo come iPod, iPhone e iPad. Ci fermiamo qui, la lista delle sue invenzioni sarebbe lunga. Per chi non l'avesse ancora vista, ci permettiamo di rinviare alla registrazione del suo intervento "Siate affamati, siate folli!" (basta una semplice ricerca su You Tube), struggente lezione di vita e visionarietà. Chissà se Steve Jobs amava il vino, dalle biografie in circolazione non si riesce ad aver notizia. Chissà se la fortuna lo avrebbe baciato lo stesso anche scegliendo come simbolo delle sue invenzioni un grappolo d'uva invece che la famosa mela? E chissà se – abitante di Cupertino - conosceva la vita del San Giuseppe da Copertino? La visionarietà (sacra quella del Santo, profana la sua) avrebbe dovuto essere il trait-d'union tra le due personalità così distanti nel tempo e nello spazio. Mondi interiori, mondi alternativi e mondi paralleli. Ci vorrebbe un grande scrittore per immaginare un dialogo tra i due!

Dalla Silicon Valley alla Napa Valley

Prima di rientrare in Salento, sbordiamo leggermente in geografia e connessioni. Da Cupertino, andiamo ora a nord della Baia di San Francisco, in Napa Valley, conosciuta per la sua produzione di vino. Le bellezze naturali, un clima di tipo mediterraneo e la vicinanza con San Francisco, Oakland e Sacramento, ne ha fatto una delle zone più piacevoli da vivere degli Stati Uniti. Qui il collegamento con il Salento è dato dallo Zinfandel, vitigno a bacca rossa molto diffuso, che altro non è che il nostro Primitivo. Infatti il Primitivo è imparentato con i vitigni dalmati Plavac Mali e Plavina ed è uguale allo Zinfandel (o Crljenak Kastelanski). Recenti analisi del DNA confermano questa ipotesi. Il vitigno fu portato in California durante l'800, quando il territorio dalmata era parte dell'Impero asburgico.

Ci si chiederà qual è il senso di questi collegamenti, di questi voli "di vino in frasca"? Fanno bene all'immaginazione. E ripetiamo, come sosteneva Luigi Veronelli, che "il vino ascolta anche i fatti di storia e cultura del territorio e ne parla".



CUPERTINUM
Antica Cantina del Salento 1935

www.cupertinum.it