Masseria Cuturi: il Primitivo di Manduria protagonista di una wine experience unica

scritto da Agnese Ceschi | 2 Agosto 2023



Masseria Cuturi, un’antica masseria nel cuore di Manduria, è uno splendido angolo di Puglia dove il tempo si è fermato e la vite ha trovato un ecosistema perfetto. Qui la famiglia Rossi-Chauvenet ha scelto di riproporre il modello della già felice esperienza di Massimago in Valpolicella, dove l’avventura nel mondo del vino ha avuto inizio. E sempre qui ha scelto di sperimentare un concetto di accoglienza basata sulla Natura, l’Esperienza e la Formazione.

Principe di questo ambizioso progetto, che si impegna a riportare la proprietà agli antichi fasti secondo i dettami di un’agricoltura biologica e sostenibile, il Primitivo, il cui arrivo a Manduria ha una storia tutta da raccontare.

Abbiamo chiesto di raccontarcela a **Camilla Rossi-Chauvenet**, che insieme al fratello Carlo porta avanti questo ambizioso progetto.

Come è nata l'avventura a Manduria?

Nel 2007 siamo entrati in contatto con un tecnico che si occupa di vigneti in tutta Italia. Secondo la sua esperienza, la Puglia ed in particolare l'area di Manduria era un territorio ancora tutto da esplorare e valorizzare. Ci siamo così lasciati affascinare, spinti anche dalla voglia di esplorare nuovi territori e diversificare la produzione. Quando siamo arrivati a Manduria, io e mio fratello ci siamo innamorati di questa terra, all'epoca molto selvaggia.

Masseria Cuturi, che prende il nome dalla contrada in cui si trova, ci ha stregato con il suo fascino fuori dal tempo. Immediatamente abbiamo scoperto che rappresenta la storia del Primitivo a Manduria, così abbiamo colto la sfida di portare questa affascinante vicenda alla conoscenza di tutti.

Torniamo indietro nel tempo, come inizia la storia del Primitivo a Masseria Cuturi?

Nel 1881 grazie al matrimonio tra Don Tommaso Schiavoni, proprietario della tenuta, e la Contessa Bianca di Altamura il Primitivo arriva in dote a Manduria.

La Contessa Bianca porta con sé le prime barbatelle che danno vita a 100 ettari di Primitivo nella proprietà della famiglia Schiavoni. Il luogo in cui si inizia la produzione di questo vino è carico di grande fascino e valore storico-culturale. Da allora ci sono stati vari cambiamenti in Masseria ed il suo prezioso vigneto ad alberello venne estirpato. Il nostro progetto è quello di ridare voce ad un luogo che ha fatto la storia del primitivo.

Il luogo è carico di un grande valore storico-culturale oltre che ambientale. Ci puoi spiegare meglio?

Masseria Cuturi è una proprietà di 300 ettari. Ad oggi 40 ettari, in regime di biologico, sono dedicati alla produzione di varietà autoctone di uve tra cui: **Primitivo, Negroamaro, Aglianico e Minutolo**.

L'antica masseria si trova nel cuore della tenuta ed è una struttura costruita nel 1600 ed ampliata nel 1800. La grande aia e i vecchi tratturi sono la testimonianza di una archeologia agricola che esprime il valore dell'uomo nella trasformazione produttiva del territorio. A pochi chilometri il mare, mentre attorno si insinua una straordinaria varietà di olivi secolari e un bosco (Li Cuturi) che rappresenta una meravigliosa varietà mediterranea, al cui interno si trova una necropoli messapica.

Quanto è importante il concetto di enoturismo all'interno del vostro progetto per Masseria Cuturi?

Il nostro progetto per questo luogo che trasuda storia e tradizione è quello di far diventare Masseria Cuturi un luogo di conoscenza e al contempo di innovazione. La fruibilità del luogo si è arricchita di una accoglienza semplice, ma molto attenta alla produzione locale, offerta dal nostro ristorante interno alla struttura, il glamping poco distante, il wine bar Cuturino sulla strada principale che porta al vigneto, l'Accademia, uno spazio dove fare formazione.

Stiamo sviluppando un'offerta di *wine tourism* che ruota attorno al Primitivo, lavorando anche sul concetto di didattica. Infatti nell'accademia creiamo delle opportunità di incontro e di formazione anche con l'AIS Puglia.



La masseria dall'alto

Parliamo dunque di Primitivo…

Fin dalla nascita di Masseria Cuturi ci siamo posti l'obiettivo di creare una Boutique Winery, sul modello della nostra azienda in Valpolicella Massimago.

Vogliamo raccontare la storia del Primitivo, elevandone la percezione, dimostrandone il potenziale di eleganza e longevità. È sempre stato visto infatti come un vino fruttato, molto tannico e a bassa acidità. Noi vogliamo cercare di dimostrare, sfidando in un certo senso il mercato, che questo vino può essere diverso dallo stereotipo comune: può esprimere leggerezza, eleganza e pulizia.

Il concetto di Esperienza si sposa magnificamente con la vostra filosofia aziendale. Perché?

Per noi il senso del vino è legato all'esperienza, alla

formazione e al contatto con la natura.

In primis la Natura si esprime in Masseria Cuturi splendidamente grazie alla presenza di una biodiversità unica, all'utilizzo di prodotti del territorio e dal nostro orto biologico. La Masseria è aperta tutto l'anno per coinvolgere i visitatori nelle varie fasi di produzione, dalla potatura, piantumazione delle barbatelle, pota verde e vendemmia… Infine, l'esperienza che significa per noi "essere parte, partecipi" la esprimiamo coinvolgendo direttamente i visitatori in una esperienza olistica. Non da ultimo, il nostro motto *Love is making wine together* ci ha portato a creare un nuovo format di *wine wedding*, apprezzato già da molte coppie.

Di cosa si tratta?

Abbiamo coniato il motto "Love is making wine together" perché il **Wine Wedding destination** a Masseria Cuturi è una esperienza autentica ed immersiva che consente agli sposi e agli invitati non solo di godere **del panorama di una delle più antiche Masserie di Puglia**, ma di essere protagonisti della creazione di un vino unico, fatto il giorno delle nozze. Il primo ad inaugurare questo concept è stato proprio mio fratello Carlo, che è stato protagonista insieme alla moglie di un affascinante Wine Wedding lo scorso anno.

Se dovesse dirmi una frase che caratterizza Masseria Cuturi, quale sarebbe?

Direi, il luogo delle nuove possibilità, un nuovo mondo.

Questo luogo faceva parte della cosiddetta Magna Grecia: un nuovo mondo rispetto alla cultura ellenistica, dove le diverse culture si sono incontrate e hanno dato vita a contaminazioni.

Per questo motivo a Masseria Cuturi si respira una grande energia che ha contagiato nei secoli le persone che qui vi

hanno abitato o sono transitate in questa proprietà.



I resti archeologici della necropoli messapica