

Cantina Tollo, produrre vino è solo parte del lavoro

scritto da Claudia Meo | 22 Settembre 2026



Cantina Tollo fa il punto sulla vendemmia 2026, segnata da caldo e siccità ma gestita con interventi mirati in vigna e in cantina. La cooperativa abruzzese amplia inoltre il proprio ruolo con la partnership per la tutela dell'orso marsicano e l'accordo di distribuzione esclusiva con Champagne Le Mesnil, rafforzando territorio e mercato.

La voce di Cantina Tollo è quella di una delle principali realtà cooperative del vino italiano: circa 650 soci, 2.500 ettari vitati e 14 milioni di bottiglie commercializzate ogni anno. È parte di un gruppo che comprende anche Feudo Antico, Auramadre e Borgovenina.

La cooperativa affianca attualmente, alla gestione produttiva, scelte che ne rafforzano il suo ruolo sul territorio e

ampliano la sua presenza commerciale.

La vendemmia, letta da Cantina Tollo, restituisce quest'anno un quadro complesso. Caldo e siccità hanno imposto una gestione più attenta del vigneto e della raccolta, ma a fare la differenza sono state soprattutto le risposte delle singole varietà e dei diversi areali. Dove possibile la cooperativa è intervenuta con irrigazioni di soccorso, ha limitato le defogliazioni per non aumentare lo stress delle piante e ha anticipato la raccolta, concentrandola nelle ore meno calde. Anche in cantina temperature, estrazioni e fermentazioni sono state gestite con l'obiettivo di contenere gli effetti di maturazioni accelerate.



“N
on
si
tr
at
ta
di
un
a
ve
nd
em
mi
a
om
og
en
ea
né
se
mp
li
ce

” ,
si
nt
et
iz
za
il
pr
es
id
en
te
Gi
an
lu
ca
Or
si
ni
.
“L
e
va
ri
et
à
pr
ec
oc
i,
co
me
Ch
ar
do
nn
ay

e
Pi
no
t
Gr
ig
io
,
ha
nn
o
so
ff
er
to
me
no
,
me
nt
re
il
Mo
nt
ep
ul
ci
an
o
ha
mo
st
ra
to
un
a
bu

on
a
ca
pa
ci
tà
di
ri
sp
os
ta
a
ca
ld
o
e
si
cc
it
à.
Ma
il
di
sc
ri
mi
ne
pi
ù
si
gn
if
ic
at
iv
o
si

è
ri
ve
la
to
es
se
re
la
co
mb
in
az
io
ne
tr
a
su
ol
o,
es
po
si
zi
on
e
e
al
ti
tu
di
ne
:
vi
gn
et
i

ve
cc
hi
,
co
n
su
ol
i
pi
ù
pr
of
on
di
,
es
po
si
zi
on
i
fr
es
ch
e
e
al
ti
tu
di
na
li
ha
nn
o
pr

es
er
va
to
me
gl
io
ac
id
it
à
e
fr
ut
to
,
e,
qu
in
di
,
pr
om
et
to
no
es
it
i
mi
gl
io
ri
".

È dunque un millesimo da leggere attraverso la **capacità di**

selezionare e intervenire: “Il mercato chiede vini a gradazione moderata ma con concentrazione di frutto, profondità e freschezza: per ottenere questo abbiamo fatto scelte tecniche impegnative; raccolte anticipate, selezione dei grappoli, gestione attenta delle fermentazioni; in sintesi: potenzialmente buoni vini, in parte selezionati”.

La vendemmia apre una questione più ampia, che riguarda il rapporto tra produzione e mercato. “Buyer e mercati influenzano stile e target produttivo. Oggi spesso la domanda orienta verso bevibilità e freschezza, che però possono essere in contrasto con ciò che il vigneto produce con il cambiamento climatico”, osserva Orsini. “Il rischio è inseguire richieste di mercato portando a vini diluiti, poco strutturati e privi di identità. Per questo serve equilibrio: rispondere al mercato senza perdere qualità e carattere del territorio”.

Per Cantina Tollo il nodo è quindi **interpretare il mercato, ma senza lasciare che sia il mercato ad alterare ciò che arriva dal vigneto.**

Il momento attuale, con la vendemmia certamente in primo piano, è anche l’occasione per approfondire alcuni fronti di sviluppo, quali il rapporto con il territorio e le sinergie commerciali. Cantina Tollo nel 2026 ha infatti intrapreso iniziative che, pur non riguardando direttamente la produzione, incidendo in modo significativo nella sfera strategica.

La cooperativa ha annunciato una **collaborazione con il Parco Nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise** per contribuire alle attività di tutela della fauna selvatica, e in particolare dell’orso bruno marsicano. Il progetto prevede il sostegno all’acquisto e alla rigenerazione dei collari satellitari utilizzati per monitorare gli spostamenti degli animali e raccogliere dati utili alla ricerca scientifica, oltre al supporto al Congresso internazionale dell’International Bear Association, in programma nel Parco nel mese di settembre. La

visibilità dell'evento sarà l'occasione, per un parterre di operatori scientifici internazionali, di apprezzare i vini di Cantina Tollo, e per i media che seguiranno l'evento, di promuoverli. La partnership si lega inoltre al restyling della linea biologica Animaletti: sulle nuove etichette compare l'emblema del Parco, inserito in un progetto di comunicazione che punta a richiamare l'attenzione sui temi della biodiversità e della tutela ambientale. L'iniziativa si inserisce in un percorso che Cantina Tollo riconduce anche alla certificazione Equalitas e a una concezione di sostenibilità che include dimensione ambientale, sociale ed economica.

“Nata dalla terra e dal lavoro condiviso di centinaia di soci viticoltori, Cantina Tollo ha sempre interpretato il proprio ruolo non soltanto come realtà produttiva ma anche come presidio sociale capace di generare valore per il luogo in cui opera, sostenendo progetti culturali, ambientali e di responsabilità collettiva”: non un intervento isolato, quindi, ma parte di un più ampio rapporto che la cooperativa rivendica con l'Abruzzo, le sue comunità e il suo patrimonio ambientale e culturale.

Su altro piano si muove l'**accordo con Champagne Le Mesnil**, che amplia l'attività commerciale di Cantina Tollo oltre il proprio portafoglio produttivo. Il Gruppo è infatti diventato distributore esclusivo in Italia della cooperativa di Mesnil-sur-Oger, fondata nel 1937 e radicata nella Côte des Blancs, con vigneti dei soci classificati Grand Cru al 100%. Le tre referenze distribuite sul mercato italiano sono Le Mesnil Brut SA, Le Mesnil Extra Brut SA e Le Mesnil – Cœur de Mesnil 2012, destinate al canale Ho.Re.Ca.

L'operazione ha una valenza commerciale evidente, ma presenta anche un elemento meno scontato: mette in relazione due strutture cooperative appartenenti a territori e sistemi produttivi molto diversi. “Quella con Champagne Le Mesnil è più di una collaborazione: è una condivisione di idee e saperi

di due cooperative che hanno in comune il compito di promuovere due territori d'eccellenza. Cantina Tollo rappresenta una parte fondamentale della storia del vino abruzzese, così come la realtà d'oltralpe nei suoi vini racconta l'evoluzione e l'eccellenza dalla Côte des Blancs", ha spiegato **Ivano D'Alicandro, direttore commerciale di Cantina Tollo**, presentando l'accordo.

Piani differenti, che restituiscono la fotografia di una cooperativa impegnata a gestire le complessità produttive, le responsabilità connesse al proprio radicamento regionale e le opportunità offerte dalle relazioni di mercato: una pluralità di fronti che conferma come produrre vino sia soltanto una parte del lavoro.

Punti chiave

1. **Vendemmia complessa per caldo e siccità**, gestita con irrigazioni di soccorso, raccolte anticipate e fermentazioni attente.
2. **Suolo ed esposizione hanno inciso più delle varietà**, premiando vigneti vecchi e areali freschi.
3. **Mercato e territorio in equilibrio**: bevibilità e carattere convivono per proteggere identità e struttura dei vini.
4. **Nuova partnership con il Parco Nazionale d'Abruzzo** per la tutela dell'orso bruno marsicano.
5. **Accordo commerciale con Champagne Le Mesnil** per la distribuzione esclusiva in Italia.