

# Cantina Colle Moro: 60 vendemmie di cooperazione tra l'Adriatico e la Maiella

scritto da Claudia Meo | 24 Marzo 2021



A testimoniare il successo della cooperativa abruzzese [Colle Moro](#) potrebbero bastare i suoi numeri aziendali: 500 soci, 1.000 ettari di superficie produttiva complessiva, 180.000 quintali di uve prodotte annualmente, una capacità produttiva di 1 milione di bottiglie. Anche per chi non legga nelle serie numeriche significati particolari, questi numeri rendono chiaramente merito al notevole impulso economico attivato dall'azienda nei confronti del proprio territorio. Ma la vera ricchezza sta nella qualità di questi numeri.

L'attuale compagine sociale rappresenta l'evoluzione di quel nucleo originario di 11 pionieri che decisero di dare vita ad una cantina sociale, nella vallata a generosa vocazione agricola attraversata dal fiume Moro, da cui la cantina prende

il nome. Nei 60 anni seguenti Colle Moro è riuscita ad ampliare con orgoglio quella che in azienda riconoscono ormai come una grande famiglia, all'interno della quale è chiaro il ruolo di ciascuno.

Negli ultimi 5-6 anni, in occasione del cambio generazionale, molti giovani imprenditori hanno confermato la propria fedeltà all'azienda, sostenendo quella voglia di futuro che traspare anche sul fronte delle scelte di prodotto.

21 le referenze, a partire dal Montepulciano d'Abruzzo, portabandiera dell'Abruzzo nel mondo, per arrivare agli autoctoni bianchi, dai più conosciuti Pecorino e Passerina al Moscato di Frisa e alla Cococciola: vitigni antichi, che l'azienda ha saputo valorizzare per consolidare la propria presenza sul mercato interno e aprire le proprie porte al mercato estero. Oggi il 25% della produzione varca i confini nazionali; 18 i mercati in cui il marchio Colle Moro è ben conosciuto: Canada, Usa, grande presenza in Europa, con Danimarca, Belgio, Polonia, Albania, Germania, Serbia, Francia, Norvegia, Bulgaria; e ancora Russia, Cina, Taiwan, Hong Kong, Australia, Corea del Sud e Giappone. **Alcàde, Calea, Mila, Splendore** le etichette più apprezzate all'estero.

Oggi, accanto alle etichette più tradizionali, prende vita la nuova linea MòPass, bianco e rosè, che recepisce una chiara ricerca di freschezza e leggerezza che, tra le altre tendenze, si fa sentire oggi a grande voce sui mercati; una linea che nasce per valorizzare i momenti di spensieratezza, quelli di cui in questo momento storico sentiamo più la mancanza: **Mòpass** nasce per essere il perfetto complemento del rito dell'aperitivo in condivisione e allegria. Il dinamismo di Colle Moro è anche coraggio di diversificare. **Aglea** è tra le nuove avventure aziendali: una Italian Grape Ale artigianale, che valorizza l'intensità delle uve di moscato bianco della zona di Frisa, affiancandola alla fragranza dei malti chiari e del frumento. Non manca il **Vermouth**, connubio tra vino pecorino e artemisie, erbe aromatiche, china, rabarbaro in

infusione.

Il 4 febbraio la cantina ha celebrato il suo 60° compleanno, ricordando le altrettante vendemmie in cui si sono intrecciate le storie di ciascuno dei soci. Una ricorrenza che Colle Moro ha pensato di onorare con un vino commemorativo, un logo celebrativo e altre iniziative a sostegno dell'identità aziendale, che saranno adattate alle possibilità consentite dalla evoluzione del quadro sanitario.

L'8 febbraio si è insediata la nuova governance, con il neo-presidente **Marco Staniscia** alla guida, il nuovo Consiglio di Amministrazione e il nuovo Collegio Sindacale. Tra i primi impegni, valutare il lavoro finora svolto, i risultati raggiunti e sostenere la mission aziendale per i prossimi tre anni: coinvolgere ancor di più i soci nelle scelte sociali, valorizzare i soci giovani, e sulla base delle ottime premesse già consolidate, guidare l'azienda verso l'ulteriore miglioramento qualitativo e il cammino della sostenibilità.

La Cantina già da anni promuove tra i propri soci la filosofia produttiva della lotta integrata, e si fa capofila, per i soci che adottano volontariamente questo protocollo, dell'adozione di tecniche produttive volte alla riduzione dell'impatto dei fitofarmaci in vigna; la salvaguardia della biodiversità e il rispetto della salute umana sono valori storici che la nuova direzione aziendale si propone di valorizzare.

Non meno strategico, per il nuovo corso della cooperativa, sarà proseguire nell'evoluzione tecnologica della cantina, come pure continuare a lavorare per prolungare la shelf life dei propri vini, in particolare per i bianchi autoctoni.

La particolare localizzazione dell'azienda esalta il suo radicamento con il territorio e le consente di dedicarsi a progetti locali dalla forte valenza culturale. Un esempio fra tutti: l'impegno di Colle Moro per la conservazione e la manutenzione del **Trabocco Turchino**, ammirato e decantato da

Gabriele D'Annunzio. Con l'evento enoturistico Trabocco al Tramonto Colle Moro è riuscita a valorizzare e far rivivere uno dei luoghi più evocativi della costa adriatica, proponendo degustazioni di vini aziendali, reading e visite guidate alla storica macchina da pesca. Un appuntamento che di certo non mancherà di riproporre, non appena la situazione sanitaria permetterà di gustare in serenità un calice di buon vino allietati dalla brezza marina alla luce del tramonto.