

Vino Santo e nuove etichette: la rivoluzione di Cantina Toblino

scritto da Stefano Montibeller | 17 Luglio 2025



Cantina Toblino rinnova il suo impegno verso il Vino Santo, rilanciando il vitigno Nosiola con una nuova immagine e strategie sostenibili. L'approccio "da vignaiolo" e il valore dell'archivio storico rafforzano l'identità di questa cooperativa trentina.

Cantina Toblino rappresenta una realtà complessa e affascinante. Non è solo una delle più grandi cantine sociali del Trentino, con 550 viticoltori e circa 800 ettari vitati, ma è soprattutto **un custode di un patrimonio territoriale** che si estende dalle sponde del Lago di Garda fino alle pendici della Paganella. Per comprendere come questa diversità si traduca in vini di carattere e identità, abbiamo incontrato il

direttore generale Denis Andreis e l'enologo Claudio Perpruner, che ci hanno svelato la visione che guida la loro produzione, un **equilibrio tra grandi numeri e un approccio che definiscono "da vignaiolo"**.

Cantina Toblino gestisce un areale vasto e complesso. Come si traduce questa diversità territoriale in un punto di forza e quali sfide comporta nella gestione quotidiana?

Il nostro punto di forza risiede proprio in questa eterogeneità. Il nostro bacino d'utenza è un vero e proprio mosaico che va dal Lago di Garda alla Paganella, includendo la Valle di Cavedine e le zone del Bleggio fino a Storo. Questa diversità si esprime soprattutto nelle altitudini, che variano dai 150 ai 750 metri. Un esempio pratico è la vendemmia dello Chardonnay: **tra le prime uve per le basi spumante e gli ultimi grappoli raccolti in quota, possono passare anche più di 30 giorni.**

Questa enorme frammentazione ci impone una gestione che va oltre quella di una classica cantina sociale; ci costringe ad **adottare un approccio più sartoriale**. Non possiamo ragionare per grandi masse indistinte, ma siamo obbligati a vinificare per singole zone, a volte anche per singole parcelle nei nostri progetti di qualità. È una sfida logistica e organizzativa, ma è anche il segreto per poter esprimere ogni singola sfumatura del nostro territorio.

Un prodotto iconico per la Valle dei Laghi è il Vino Santo. Ci raccontate la filosofia dietro la vostra produzione e

il valore della vostra straordinaria “biblioteca storica”?

Il Vino Santo è l'anima di questo territorio, prodotto al 100% da uva Nosiola sottoposta a un lunghissimo appassimento sui graticci. Ma il nostro orgoglio più grande è l'archivio storico, una vera e propria “biblioteca” che custodisce tutte le annate prodotte dal 1965 fino alla 2006, attualmente in commercio. Questo archivio è nato quasi per caso, forse per una dimenticanza o per una scelta voluta, ma oggi rappresenta una testimonianza unica della storia della valle.

La nostra filosofia di produzione **rispetta tempi lunghissimi**: dopo il primo mese di fermentazione tumultuosa la fermentazione può proseguire anche per alcuni anni seguendo le variazioni di temperatura all'interno della cantina. Il vino affronta poi l'affinamento per almeno 10 anni in legni esausti di piccole dimensioni. Questo processo ci permette di offrire un prodotto di una complessità straordinaria, che non è solo un vino, ma il racconto di un'intera area geografica. Avere l'annata 2006 oggi in commercio non è una scelta di marketing, ma il rispetto di un ciclo produttivo che rende questo vino un'autentica icona.

Oggi il mercato del vino parla sempre più di semplicità, freschezza e, talvolta, di prodotti a basso o nullo contenuto alcolico. Qual è la posizione di Cantina Toblino su questi trend e come si inserisce la vostra produzione in questo contesto?

Il concetto di “semplicità” non deve essere inteso in senso riduttivo. Un vino può essere semplice da approcciare, ma nascondere un mondo di complessità. Noi crediamo che il nostro

territorio ci aiuti naturalmente a rispondere a questa esigenza di freschezza e bevibilità. I nostri vini, sia bianchi che rossi, sono caratterizzati da **mineralità, freschezza e verticalità**, elementi che li rendono agili e gastronomici senza dover rinunciare al carattere.

Per quanto riguarda i vini a zero alcol, la nostra posizione è molto netta: **è una strada che al momento non intendiamo percorrere**. La tecnologia dealcolante, a nostro avviso, è un processo che distrugge l'anima del vino. Preferiamo lasciare questo mercato ad altri segmenti. Il nostro ruolo, come produttori, non è snaturare il vino, ma **comunicare il valore del bere responsabilmente**.

Il punto non è l'alcol in sé, ma la comunicazione. Il vino, per la nostra cultura, è il completamento di un pasto, di un momento di convivialità. Il nostro obiettivo è tornare a comunicare questo, l'abbinamento con il cibo, il legame con la tradizione. La nostra Hosteria, situata all'interno della sede, è lo strumento ideale per raccontare questo mondo. Vogliamo riscoprire e **far riscoprire il vino come parte integrante di un'esperienza**, non come una semplice bevanda.

Avete recentemente rinnovato l'immagine di alcune etichette. Oltre al restyling, qual è il messaggio che volete comunicare al consumatore e come si lega alla gestione sostenibile che vi contraddistingue?

Il restyling è stato pensato per comunicare un'immagine più fresca e, soprattutto, per **raccontare ancora meglio il nostro territorio**, che da sempre cerchiamo di esprimere in tutto ciò che facciamo. Abbiamo scelto di inserire elementi grafici distintivi, come la sagoma del Lago di Toblino, per richiamare visivamente le nostre radici. A impreziosire il tutto, una

lavorazione raffinata: una microincisione che riproduce l'increspatura naturale della superficie del lago, plasmata dal soffio dei venti che attraversano la valle, come l'Ora e il Peler.

Questo si lega perfettamente alla nostra filosofia di sostenibilità. Siamo una delle realtà con la **più alta percentuale di viticoltura biologica in Trentino** e sentiamo la responsabilità di essere custodi di vitigni come la Nosiola, di cui deteniamo circa il 50% del patrimonio totale. La nostra comunicazione, così come la nostra produzione, vuole essere un omaggio all'unicità di quest'area.

L'incontro con Cantina Toblino rivela un'identità forte e senza compromessi. È la storia di una realtà cooperativa che ha saputo interpretare un mosaico di micro-territori con precisione. La loro filosofia interpreta il proprio patrimonio con coerenza, che si tratti di custodire la memoria storica del Vino Santo o di difendere l'integrità del vino di fronte a nuove tendenze di mercato. Attraverso una comunicazione rinnovata e un impegno costante nella sostenibilità, Cantina Toblino non si limita a produrre vino, ma prova a farsi ambasciatrice di un'intera valle.

Leggi anche: [Architettura ipogea di Mori Colli Zugna, la cantina nascosta](#)

Punti chiave:

1. **Territorio variegato:** dalla Paganella al Garda, ogni zona è vinificata singolarmente per valorizzarne l'identità.
2. **Vino Santo storico:** prodotto da Nosiola appassita, affinamento minimo 10 anni e annate dal 1965 custodite in archivio.

3. **No al vino dealcolato:** Toblino difende l'anima del vino contro tendenze industriali.
4. **Restyling etichette 2025:** nuove grafiche ispirate al Lago di Toblino e ai venti locali come l'Orta.
5. **Sostenibilità concreta:** oltre il 50% della Nosiola coltivata è bio, simbolo dell'impegno ambientale della cooperativa.