

# TOLLO, LA CITTÀ DEL VINO: UNA STORIA LUNGA 60 ANNI, TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

*di Alessandro Chiappanuvoli*



TOLLO - Lavoro instancabile, dedizione, passione e qualcosa di simile alla frenesia si avvertono per le strade e per le campagne, incarnati nell'impegno di tanti uomini e donne con le braccia intorno alla bacinella per la raccolta dell'uva, e trattori, carovane di trattori, carichi all'inverosimile che si assemprano ai cancelli delle cantine: è Tollo durante la vendemmia, quando tra settembre e ottobre il piccolo borgo teatino, con l'84% di territorio impegnato in vigneti, vive il suo momento topico di massimo impegno e di massimo

splendore.

Ecco il racconto dalla capitale abruzzese del vino.



Se pensiamo a Tollo non possiamo non pensare alle sue cantine, ai Vini Doc, ai vigneti dai quali si sente l'odore del mare, la cui storia e il rapporto con il vino iniziano circa sessant'anni fa. L'Italia è nel boom economico, ma gli effetti della guerra ancora si sentono, soprattutto i quei territori che le bombe hanno cancellato, come Tollo, di cui non è rimasto nulla.

L'uva è sempre stata una risorsa, ma mai la principale. La trasformazione arriva nel 1960: sette produttori si uniscono in una cooperativa vicina al Partito Comunista e nasce Cantina Tollo. Solo due anni più tardi - un po' alla Don Camillo e Peppone - ne viene fondata un'altra: la Cooperativa Agricola Coltivatori Diretti, vicina alla Democrazia Cristiana. Del resto a Tollo,

racconta il sindaco **Angelo Radica**, “si è sempre mangiato pane e politica”.



La Cantina Tollo punta principalmente sul vino, la Coltivatori Diretti più sull’uva da tavola. Le tensioni negli anni si fanno sentire, ma le cooperative accrescono il numero degli associati e i benefici per il territorio sono sotto gli occhi di tutti.

L’antagonismo resiste fino a metà anni ’90, quando la compagine politica cessa di incidere sulle realtà economiche e un altro cambiamento condiziona il mercato. Il prezzo dell’uva da tavola crolla, produrla non è più conveniente, così i produttori viticoli convertono le loro vigne e tutto il territorio di Tollo e le sue cooperative si votano esclusivamente alla produzione del vino.

Sono gli anni della riscoperta dei vini abruzzesi e dei vitigni autoctoni, che porterà alla

consacrazione dei tre principali marchi: Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo.

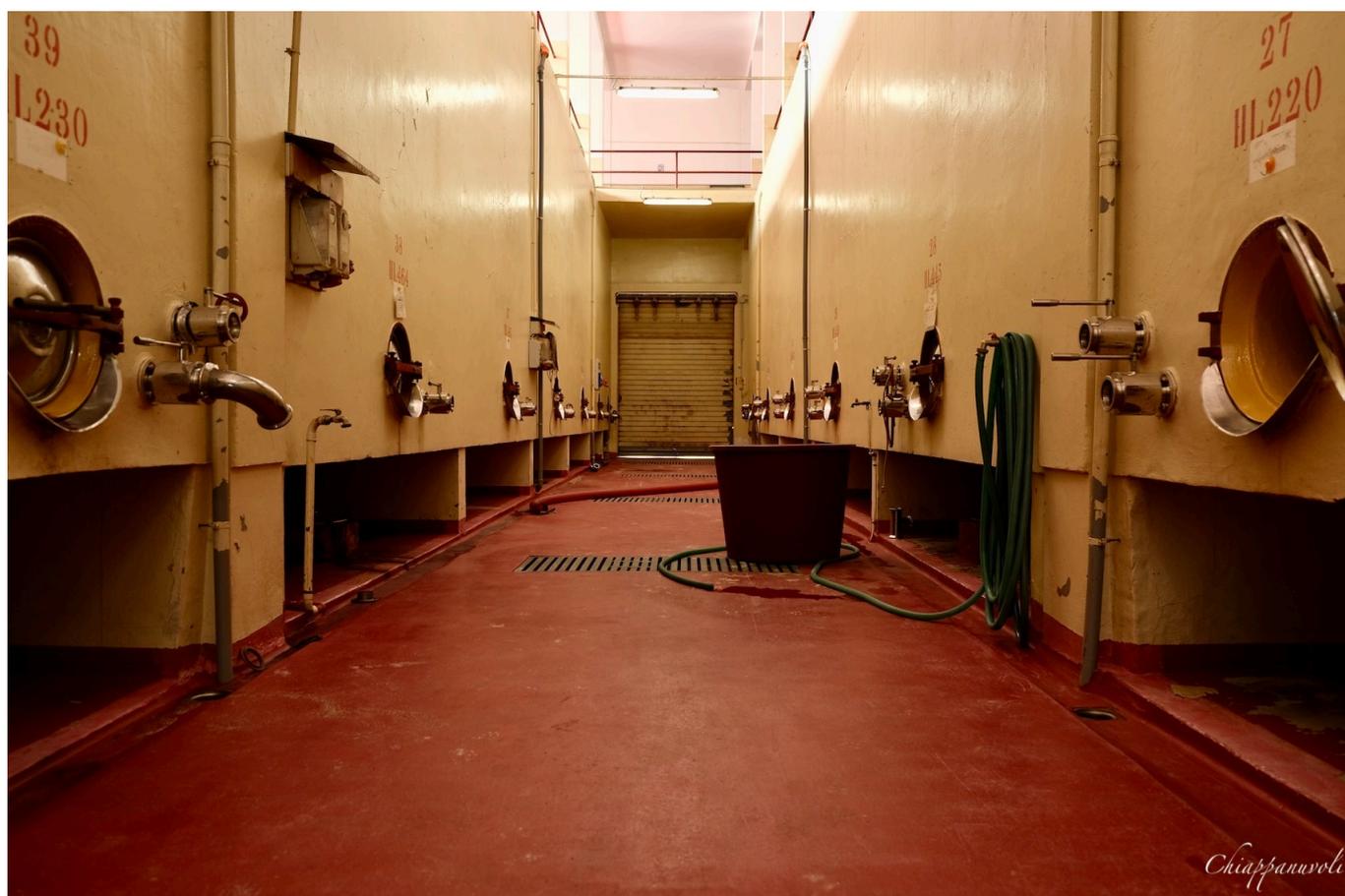


Oggi le due cooperative sono diventate grandi realtà economiche con numeri da capogiro che, tradotto in cifre legate al territorio, permettono l'esistenza nella sola Tollo di circa 650 partite Iva agricole su 4.090 abitanti, con un indotto quasi esclusivamente basato sulla viticoltura.

Nello specifico, racconta **Daniele Ferrante**, enologo responsabile, "Cantina Tollo è formata da circa 800 soci, di cui quasi 350 tollesi". La sua produzione va dai 450 ai 550 mila quintali di uva, che vanno a riempire le bottiglie delle circa 500 diverse etichette. Parliamo di una delle più grandi cantine del Centro-Sud, con tassi di crescita annui in continuo aumento.

La Cooperativa Coltivatori Diretti è una realtà, se così si può dire, più piccola, con i suoi 380

soci in gran parte originari di Tollo. La sua produzione, stando ai numeri che ci dà il direttore responsabile Silvio Cavuto, è di circa 200 mila quintali di uva, di cui una parte che va ad alimentare una vinificazione propria, parte quella del Codice Citra, la principale realtà vitivinicola abruzzese.



Ma Tollo non strizza l'occhio solo alla grande distribuzione, punta anche sui prodotti di alta qualità, come ci racconta il sindaco Radica a proposito della **Docg Tullum** o Terre Tollesi. "Nata nel 2009 come Dop d'Abruzzo, nell'arco di soli dieci anni è diventata denominazione di origine controllata e garantita, raggiungendo il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano; unica in regione insieme a Colline Teramane".

Dei 15 km quadrati di territorio di Tollo solo 18 ettari (dato 2018), divisi tra 40 produttori, sono destinati ai vigneti Tullum. L'uva, poi, viene consegnata al consorzio Docg, composto

dai produttori locali Cantina Tollo, Feudo Antico, Coltivatori Diretti Tollo e Vigneti Radica, l'unica ditta individuale del Comune, e trasformata in quattro vini classici abruzzesi: montepulciano base e una riserva, passerina e pecorino.

Un piccolo, grande miracolo economico, insomma, che nasce dal territorio e che con il territorio vive un legame simbiotico quanto culturale, antropologico. Tollo è la sua gente e il suo vino, e la loro vita è scandita profondamente dai tempi della terra: un'eccellenza di cui certo l'Abruzzo intero non può che andare orgoglioso.



**pubbliredazionale**