vinetur

Follador reivindica 250 años de oficio basado en origen, técnica e identidad

La bodega italiana apoya su ofensiva internacional en un método propio y el trabajo manual en Valdobbiadene

jueves 2 de julio de 2026



La bodega italiana Follador Prosecco dal 1769 ha comunicado este jueves, 2 de julio, desde Col San Martino, en el corazón de Valdobbiadene, su intención de reforzar su posición dentro de la denominación Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG con un discurso centrado en la continuidad familiar, el trabajo en viñedo y la investigación técnica aplicada a la elaboración.

La empresa sitúa su origen en 1769, cuando, según explica la propia casa, el dux de Venecia Alvise IV Mocenigo reconoció la calidad de los vinos elaborados por Giovanni Follador. Desde entonces, nueve generaciones de la familia han estado al frente del proyecto. La bodega mantiene su actividad en las colinas de Conegliano Valdobbiadene, una zona incluida en la lista del Patrimonio Mundial de la Unesco.

El mensaje difundido por la firma pone el foco en el valor productivo de esa herencia. La compañía sostiene que su historia no se plantea como un elemento conmemorativo, sino como una obligación ligada al modo de trabajar en un territorio marcado por pendientes pronunciadas, parcelas fragmentadas y una viticultura que exige muchas labores manuales. En ese marco, la casa vincula la calidad del vino al cuidado del viñedo y a una lectura precisa de la uva en cada campaña.

Cristina Follador, portavoz de la familia, afirma que 1769 “no es solo una fecha”, sino el punto de partida de una responsabilidad diaria. En sus palabras, respetar esas colinas implica conocerlas, trabajarlas con cuidado y trasladar esa experiencia a vinos coherentes con su lugar de origen.

Junto a esa defensa del viñedo, la bodega explica que ha desarrollado con el paso del tiempo un sistema propio de elaboración, registrado como Metodo Gianfranco Follador®. Según la información facilitada por la empresa, este protocolo combina técnicas reductivas, criomaceración y periodos más largos de segunda fermentación. El objetivo es conservar la integridad de la uva, mejorar la precisión aromática y mantener una línea regular en la calidad final.

Cristina Follador señala también que la técnica debe estar al servicio de la materia prima y no sustituirla. A su juicio, innovar consiste en disponer de herramientas más precisas para expresar el carácter del vino sin forzar su identidad. Esa idea resume el posicionamiento que la bodega quiere trasladar al mercado: una interpretación actual

del Prosecco Superiore basada en el equilibrio entre experiencia familiar, conocimiento técnico e identidad territorial.

La gama que comercializa Follador se inscribe dentro de Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG y, según la empresa, busca un perfil definido por el equilibrio y la nitidez aromática. La comunicación difundida este jueves insiste en que ese estilo nace del diálogo entre tradición e innovación, dos conceptos que la casa presenta como complementarios dentro de su modelo productivo.

La bodega considera además que este planteamiento tiene más peso en los mercados internacionales. En su análisis, el origen del producto, la autenticidad y una explicación clara del método de elaboración son factores cada vez más valorados por importadores y consumidores. La firma entiende que ese cambio favorece a proyectos con larga trayectoria familiar y con un relato ligado al territorio.

En esa línea, Cristina Follador sostiene que el mercado busca historias auténticas, pero también regularidad y credibilidad. Añade que, para su familia, la historia no es un añadido comercial, sino la base sobre la que trabajan y se comunican. Asegura además que contar la trayectoria de Follador supone contar la evolución de una familia que ha cambiado con el tiempo sin apartarse de la denominación Conegliano Valdobbiadene.

El anuncio llega en un momento en el que muchas bodegas italianas del área del Prosecco intentan reforzar su identidad propia dentro de una categoría con gran presencia fuera de Italia. En ese escenario, Follador insiste en diferenciarse mediante una combinación de antigüedad documentada, continuidad generacional y método técnico propio.

La referencia a más de 250 años de actividad forma parte central del mensaje lanzado por la empresa desde Col San Martino. Con ella, la casa busca poner en valor una trayectoria larga sin presentar el pasado como un ejercicio de nostalgia. Su planteamiento pasa por usar esa base histórica para justificar su forma actual de producir y comunicar sus vinos dentro del segmento Prosecco Superiore DOCG.

Follador opera en una zona donde las condiciones orográficas condicionan tanto los rendimientos como las labores agrícolas. Las laderas pronunciadas obligan a mantener buena parte del trabajo manual y elevan la importancia del conocimiento parcelario. La bodega vincula precisamente esa relación directa con el terreno a su idea de calidad y a su defensa de una elaboración ajustada al carácter de cada uva.

Con este comunicado, la firma italiana ordena su mensaje corporativo alrededor de tres ejes: origen familiar, precisión técnica y vínculo con las colinas de Valdobbiadene. La empresa presenta esos elementos como base para consolidar su presencia dentro de una denominación muy reconocida y para reforzar su imagen ante compradores internacionales interesados en vinos con procedencia definida y método explicado con claridad.