vinetur

Follador lanza un blog para sacar el Prosecco Superiore DOCG del aperitivo

La bodega reivindica su lugar en la mesa con recetas tradicionales y maridajes del territorio

lunes 24 de agosto de 2026



Follador Prosecco dal 1769 ha puesto en marcha este lunes, 24 de agosto, un blog centrado en cocina, recetas tradicionales y maridajes con sus vinos para reforzar una idea que la bodega considera propia de su territorio: que el Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG no se limita al aperitivo y también tiene un lugar en la mesa. La iniciativa nace en Col San Martino, en el corazón de la denominación Conegliano Valdobbiadene.

La firma plantea este nuevo espacio como una prolongación de su relato de origen. La intención, explican desde la empresa, es devolver el prosecco a un entorno ligado a la comida, a la convivencia y a la relación con el territorio. Para ello, el blog reunirá contenidos gastronómicos, recetas vinculadas a la cultura local y propuestas de maridaje con referencias de la casa.

Cristina Follador sostiene que, para su familia, el prosecco nunca ha sido solo un vino de aperitivo. “En Conegliano Valdobbiadene forma parte de la vida diaria, de la cocina y de los momentos compartidos. Contarlo a través de recetas significa llevarlo de nuevo a un marco auténtico, donde el vino se relaciona de forma natural con la comida, las estaciones y las personas”, afirma.

La bodega quiere situar ese mensaje en un momento en el que parte del sector intenta ampliar los usos del prosecco más allá del consumo rápido o social asociado a la primera copa del día. En el caso de Follador, la apuesta pasa por unir el vino con preparaciones de raíz local y con una mesa entendida como espacio de reunión. La empresa defiende que la frescura, el equilibrio y la precisión aromática del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG permiten acompañar distintas elaboraciones culinarias.

El blog se concibe, por tanto, como un espacio editorial en el que el vino entra en contacto con la cocina del territorio. La empresa señala que cada receta no se presenta como una simple sugerencia gastronómica, sino como una forma de contar cómo se vive el Prosecco Superiore DOCG en su zona de origen: desde la comida familiar hasta platos ligados a la tradición, pasando por combinaciones pensadas para resaltar el perfil de los vinos de la casa.

Follador vincula esa versatilidad al trabajo en el viñedo. Las colinas de Col San Martino, dentro de la denominación Conegliano Valdobbiadene, están marcadas por pendientes pronunciadas, parcelas fragmentadas y un manejo en gran parte manual. Ese tipo de viticultura, indica la bodega, exige una atención continua y contribuye a definir el estilo de sus espumosos, que la empresa describe como frescos, con nervio y con capacidad para acompañar una comida completa.

Cristina Follador insiste en que la idea de compartir forma parte de la cultura familiar. “El vino nunca está separado del momento en que se comparte. En la mesa expresa una dimensión más amplia, porque se encuentra con los sabores, las historias y las raíces del lugar del que procede”, señala.

La empresa sitúa este proyecto dentro de una visión contemporánea del Prosecco Superiore DOCG, muy unida a su territorio de origen pero abierta a nuevos momentos de consumo. Con esa línea, la bodega busca reforzar una identidad en la que el producto, la hospitalidad y la cultura gastronómica aparecen unidos.

Follador figura entre las casas históricas de la denominación Conegliano Valdobbiadene. Su tradición vinícola se remonta a 1769, año en que, según la propia empresa, el Dux de Venecia reconoció la calidad de los vinos elaborados por su antepasado Giovanni Follador. Desde entonces, nueve generaciones han mantenido la actividad de la familia en una zona que en la actualidad forma parte del patrimonio mundial de la Unesco.

La bodega tiene su sede en Col San Martino y está dirigida por los hermanos Michele, Cristina, Emanuela y Francesca Follador. La firma explica que su identidad se apoya en la innovación técnica, la sostenibilidad y el respeto por la tradición. Dentro de ese modelo sitúa el Método Gianfranco Follador®, un protocolo propio de elaboración con el que busca regularidad en la calidad y un estilo refinado.

La exportación ocupa un lugar central en la estrategia comercial de la casa. Follador distribuye sus vinos en Austria, el Caribe, China, Chipre, Costa Rica, Alemania, Kazajistán, Lituania, Malasia, Nepal, Nueva Zelanda, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estados Unidos, Suiza, Tailandia y Reino Unido.