vinetur

# La bodega italiana Folladór logra dos oros en el gran certamen mundial del vino espumoso

El reconocimiento se completa con su entrada en la Guía esencial de los vinos italianos de Doctor Wine

martes 15 de septiembre de 2026




La bodega italiana Follador dal 1769, con sede en Col San Martino, ha obtenido dos medallas de oro en la edición 2026 del Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) y ha entrado en la Guía esencial de los vinos italianos 2027 de Doctor Wine. La empresa dio a conocer este martes, 15 de septiembre, ambos reconocimientos, que sitúan a la casa en dos planos distintos: el de los espumosos valorados por un jurado especializado y el de una de las guías de referencia del vino italiano.

Los dos oros del CSWWC han sido para Ruiol Castei Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2025 y Torri di Credazzo Cru Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2025. A esa relación se suma una medalla de bronce para Nani dei Berti Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2025. Los tres vinos pertenecen a la añada 2025 y forman parte de la producción de espumosos de la bodega en la zona de Conegliano Valdobbiadene.

El CSWWC es un concurso dedicado a vinos espumosos fundado por el crítico británico Tom Stevenson. En la edición de 2026, el panel de cata ha contado, entre otros, con el propio Stevenson, con la Master of Wine Essi Avellan y con el crítico George Markus. La ceremonia de entrega de los premios está prevista para el próximo 29 de octubre en Merchant Taylors' Hall, en Londres.

Cristina Follador, que dirige la empresa junto a sus hermanos Michele, Emanuela y Francesca, señaló que los resultados han llegado en un periodo corto y que suponen una confirmación del trabajo de la bodega. También afirmó que recibir dos medallas de oro en un certamen internacional de ese nivel y ser seleccionados por la guía de Doctor Wine refuerza, a su juicio, la calidad del proyecto y la identidad de sus vinos en Italia y en otros mercados. La directiva añadió que la familia mantendrá su inversión en investigación y en la promoción de Conegliano Valdobbiadene.

La inclusión en la Guía esencial de los vinos italianos 2027 de Doctor Wine añade un reconocimiento en el mercado italiano. La publicación, dirigida por Daniele Cernilli, alcanza su decimotercera edición. Follador interpreta su entrada en esa guía como un respaldo a la regularidad de su producción y a una línea de elaboración coherente, en un momento en el que muchas bodegas italianas buscan ganar visibilidad tanto dentro como fuera del país.

La empresa se encuentra en Col San Martino, en el corazón de las colinas de Conegliano Valdobbiadene, área inscrita por la Unesco en la lista de Patrimonio de la Humanidad. Follador sitúa el origen de su trayectoria en 1769. Según la historia de la familia, ese año el dux de Venecia reconoció a Giovanni Follador por la calidad de sus vinos. Desde entonces, la propiedad ha pasado por nueve generaciones.

La actual dirección está en manos de Michele, Cristina, Emanuela y Francesca Follador. La casa basa parte de su identidad en el Metodo Gianfranco Follador®, un protocolo propio de elaboración que, afirma la compañía, busca mantener una calidad constante y un estilo definido en sus espumosos. Esa combinación entre continuidad familiar e innovación técnica forma parte del discurso con el que la bodega se presenta en el mercado.

La presencia exterior también tiene peso en el negocio. Follador comercializa sus vinos en varios países europeos, entre ellos Austria, Alemania, España, Portugal, Polonia, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Suiza y Reino Unido, y también en Estados Unidos, China, Nueva Zelanda, Malasia, Tailandia, Nepal, Kazajistán, Chipre y Costa Rica, además de varios mercados del Caribe. Los reconocimientos obtenidos este martes, 15 de septiembre, llegan así en una empresa con una red comercial ya extendida fuera de Italia y con una estrategia apoyada en el Prosecco Superiore DOCG como eje de su oferta.