vinetur

Follador ने एक ब्लॉग लॉन्च किया जो Prosecco को डिनर टेबल की वाइन के रूप में पेश करता है

इतालवी उत्पादक का कहना है कि यह साइट स्थानीय व्यंजनों को Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG के साथ जोड़ेगी, ताकि इसे केवल एपरिटिफ़ की वाइन समझने की धारणा बदली जा सके।

सोमवार, 24 अगस्त 2026



उत्तरी इटली के Col San Martino स्थित वाइनरी Follador Prosecco dal 1769 ने भोजन-केंद्रित एक ब्लॉग शुरू किया है, जिसका उद्देश्य Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG को केवल एपरिटिफ़ के बजाय मेज के लिए उपयुक्त वाइन के रूप में प्रस्तुत करना है।

कंपनी ने 24 अगस्त को इस परियोजना की घोषणा करते हुए कहा कि यह नया ऑनलाइन मंच पारंपरिक व्यंजनों, खाद्य-जोड़ी और Conegliano Valdobbiadene क्षेत्र से जुड़ी साझा भोजन की उस संस्कृति पर केंद्रित होगा, जैसा उसने इसे

बताया। इस पहल का उद्देश्य वाइनरी की वाइनों को रोज़मर्रा के भोजन और स्थानीय पाक परंपराओं से अधिक निकटता से जोड़ना है।

Follador के अनुसार, ब्लॉग में उसके गृहक्षेत्र की खाद्य संस्कृति में रचे-बसे व्यंजन और उन पकवानों को Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG की विभिन्न अभिव्यक्तियों के साथ जोड़ने के सुझाव शामिल होंगे। वाइनरी ने कहा कि इसका उद्देश्य Prosecco को फिर से उसके उस मूल परिवेश में रखना है, जिसे वह भोजन की मेज, पारिवारिक समारोहों और ऋतुओं से जुड़े भोजन के रूप में मानती है।

कंपनी द्वारा जारी बयान में Cristina Follador ने कहा, "हमारे लिए Prosecco कभी सिर्फ़ एक एपरिटिफ़ वाइन नहीं रहा।" उन्होंने कहा कि Conegliano Valdobbiadene में Prosecco दैनिक जीवन, पकाने-खाने और साझा किए जाने वाले क्षणों का हिस्सा है, और उसकी कहानी व्यंजनों के ज़रिए कहने से वह फिर उस संदर्भ में लौट आता है, जहाँ उसका स्वाभाविक सामना भोजन, मौसम और लोगों से होता है।

यह परियोजना इटली के स्पार्कलिंग वाइन क्षेत्र के उत्पादकों द्वारा Prosecco को लेकर उपभोक्ताओं की सोच का दायरा बढ़ाने के एक व्यापक प्रयास को दर्शाती है। कई निर्यात बाज़ारों में Prosecco का संबंध डिनर से पहले के पेयों, spritzes और अनौपचारिक सामाजिक मौकों से गहराई से जुड़ा है। Follador अब एक अलग उपयोग पर ज़ोर देने की कोशिश कर रहा है : ऐसी वाइन जो पूरे भोजन के साथ चल सके और कई तरह के व्यंजनों के अनुरूप ढल सके।

वाइनरी ने कहा कि ब्लॉग को केवल व्यंजनों के संग्रह के बजाय एक संपादकीय मंच के रूप में तैयार किया गया है। उसकी योजना है कि साइट का उपयोग स्थानीय सामग्रियों, पारिवारिक शैली के भोजन और उस क्षेत्र के साथ वाइन के संबंध पर बात करने के लिए किया जाए, जहाँ वह बनाई जाती है। कंपनी के अनुसार, हर रेसिपी यह समझाने का माध्यम होगी कि Conegliano Valdobbiadene पहाड़ियों से आने वाली एक स्पार्कलिंग वाइन अपनी ताज़गी, संतुलन और सुगंधित प्रोफ़ाइल के कारण भोजन के साथ कैसे मेल खा सकती है।

Follador ने इस तर्क को Col San Martino के आसपास की पहाड़ियों में उत्पादन की परिस्थितियों से जोड़ा, जो Veneto क्षेत्र में Conegliano Valdobbiadene appellation के केंद्र में हैं। कंपनी ने कहा कि यह इलाका तीखी ढलानों, छोटे और बिखरे हुए दाख़बारी प्लॉट्स और बड़ी मात्रा में हाथ से किए जाने वाले दाख़बारी काम से पहचाना जाता है। उसके अनुसार, यही परिस्थितियाँ वाइनों के चरित्र को आकार देती हैं और मेज पर उनके उपयोग का समर्थन करती हैं।

Cristina Follador ने कहा, "साझा करना हमारी पारिवारिक संस्कृति का हिस्सा है।" "वाइन कभी उस क्षण से अलग नहीं होती, जिसमें उसे साझा किया जाता है। मेज पर यह एक अधिक पूर्ण आयाम व्यक्त करती है, क्योंकि वह उस जगह के स्वादों, कहानियों और जड़ों से मिलती है, जहाँ से वह आती है।"

कंपनी ने ब्लॉग से जुड़ी कोई वित्तीय जानकारी जारी नहीं की और यह भी नहीं बताया कि यह परियोजना किसी बड़े डिजिटल मार्केटिंग निवेश से जुड़ी है या नहीं। उसने ट्रैफ़िक लक्ष्य, प्रकाशन की आवृत्ति या प्लेटफ़ॉर्म के लिए लिखने वाले योगदानकर्ताओं की संख्या भी नहीं बताई। घोषणा में इसके बजाय संपादकीय अवधारणा और Prosecco Superiore DOCG को एक व्यापक भोजन और जीवनशैली आख्यान के हिस्से के रूप में पेश करने की वाइनरी की कोशिश पर ध्यान दिया गया।

Follador Conegliano Valdobbiadene denomination के उन कई ऐतिहासिक उत्पादकों में से एक है, यह वही पहाड़ी इलाका है जो DOCG वर्गीकरण के तहत उच्च-स्तरीय Prosecco बनाने के लिए जाना जाता है। कंपनी अपनी वाइनमेकिंग का इतिहास 1769 तक ले जाती है, जब परिवार के अनुसार Giovanni Follador नामक एक पूर्वज को अपनी वाइनों की गुणवत्ता के लिए Doge of Venice से मान्यता मिली थी। वाइनरी का कहना है कि तब से परिवार की नौ पीढ़ियाँ इस क्षेत्र से जुड़ी रही हैं।

आज यह व्यवसाय भाई-बहन Michele, Cristina, Emanuela और Francesca Follador के नेतृत्व में है। कंपनी कहती है

कि उसकी पहचान तकनीकी नवाचार, स्थिरता और परंपरा के सम्मान पर आधारित है। वह अपनी उत्पादन पद्धति के हिस्से के रूप में Gianfranco Follador Method®, एक इन-हाउस वाइनमेकिंग प्रोटोकॉल, का भी उल्लेख करती है। अपने बयान में, वाइनरी ने उस विधि को अपनी वाइनों में निरंतरता और शैली बनाए रखने के लिए केंद्रीय बताया।

यह पारिवारिक वाइनरी Conegliano और Valdobbiadene की UNESCO-सूचीबद्ध पहाड़ियों का हिस्सा बनने वाले एक क्षेत्र में स्थित है। इस मान्यता ने हाल के वर्षों में इस इलाके की अंतरराष्ट्रीय पहचान बढ़ाने में मदद की है, न केवल वाइन उत्पादन के केंद्र के रूप में बल्कि पीढ़ियों के दाख़बारी काम से बने एक सांस्कृतिक परिदृश्य के रूप में भी। Follador का नया ब्लॉग उपभोक्ताओं से संवाद में इस स्थान-आधारित पहचान का अधिक प्रत्यक्ष उपयोग करने का एक प्रयास प्रतीत होता है।

कंपनी कहती है कि निर्यात उसके व्यवसाय का एक प्रमुख हिस्सा है और उसकी वाइनों का वितरण 20 से अधिक अंतरराष्ट्रीय बाज़ारों में होता है, जिनमें संयुक्त राज्य अमेरिका, यूनाइटेड किंगडम, जर्मनी, चीन और न्यूज़ीलैंड शामिल हैं। भोजन और pairing पर केंद्रित ब्लॉग लॉन्च करके, वाइनरी उन विदेशी उपभोक्ताओं को भी संबोधित कर रही है जो Prosecco को अनौपचारिक पेय-पदार्थ के लिए एक स्पार्कलिंग वाइन के रूप में जानते हैं, लेकिन उत्तरी इटली में स्थानीय भोजन में उसकी भूमिका से कम परिचित हैं।

यह कदम ऐसे समय में आया है जब वाइन उत्पादक पारंपरिक tasting notes और product descriptions से आगे उपभोक्ताओं तक पहुँचने के लिए संपादकीय सामग्री, रेसिपी-आधारित कहानी कहने और डिजिटल lifestyle marketing का अधिक उपयोग कर रहे हैं। जिन वाइनरियों की पर्यटन और क्षेत्रीय पहचान मजबूत है, उनके लिए भोजन-संबंधी सामग्री बोतलों को व्यापक अनुभवों से जोड़ने का माध्यम बन गई है, जिनमें क्षेत्रीय व्यंजन, पारिवारिक रीति-रिवाज और मौसमी भोजन शामिल हैं।

Follador के मामले में, कंपनी का कहना है कि नया मंच conviviality, roots और gastronomy पर कहानियों के ज़रिए उसकी पहचान को ऑनलाइन विस्तार देने के लिए बनाया गया है। उम्मीद है कि यह ब्लॉग Prosecco Superiore DOCG को न केवल एक उत्सवधर्मी sparkling wine के रूप में, बल्कि ऐसी वाइन के रूप में भी प्रस्तुत करेगा जो अपने गृहक्षेत्र और उससे आगे के व्यंजनों के साथ लंच और डिनर दोनों में साथ चल सकती है।