

Dal sistema Krios alla criomacerazione e all'affinamento prolungato. Cristina Follador spiega il metodo di fare Prosecco della famiglia

6 Agosto 2025

di Redazione



CONEGLIANO VALDOBBIADENE – All'interno del prestigioso territorio del Conegliano Valdobbiadene, tra le colline disegnate dai vigneti e riconosciute Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, la famiglia Follador porta avanti da oltre 250 anni una storia di vino, territorio e innovazione.

Era il 1769 quando il Doge di Venezia premiava l'avo **Giovanni Follador** per la qualità dei suoi vini: da allora, nove generazioni hanno custodito e rinnovato quel sapere, fino a farne un simbolo dell'eccellenza del Prosecco Superiore Docg.

Virtù Quotidiane ha dialogato con **Cristina Follador**, sales & marketing manager dell'azienda Follador Prosecco, che ha guidato in un viaggio tra tradizione e innovazione. Dalla passione tramandata da nove generazioni all'evoluzione tecnologica, dall'enoturismo all'espansione sui mercati esteri, fino alla visione per il futuro.



Da sinistra i fratelli Mariacristina, Emanuela, Michele e Francesca Follador

Come si tramanda da nove generazioni la passione per la viticoltura nella vostra famiglia?

La nostra è una passione che affonda le radici nella quotidianità. Fin da piccoli siamo stati coinvolti nella vita dell'azienda, non come spettatori, ma come parte attiva. I nostri genitori hanno sempre saputo riconoscere e valorizzare le inclinazioni di ciascuno di noi, trasmettendoci non solo competenze, ma anche l'entusiasmo per ciò che stavano costruendo. Così, con naturalezza, ognuno di noi ha trovato il proprio ruolo.

Come riuscite a mantenere saldo il legame con le radici senza rinunciare all'innovazione?

www.virtuquotidiane.it Dal sistema Krios alla criomacerazione e all'affinamento prolungato. Cristina Follador spiega il metodo di fare Prosecco della famiglia

Per noi, tradizione e innovazione non sono in contrasto: si nutrono a vicenda. È un approccio che abbiamo ereditato da nostro padre, Gianfranco Follador, che è stato un vero precursore. Ha sempre avuto lo sguardo rivolto in avanti, ma con i piedi ben piantati nel terroir unico di Valdobbiadene. È grazie a lui che abbiamo imparato a rispettare la terra, valorizzare la nostra storia e allo stesso tempo adottare soluzioni innovative per migliorare la qualità dei nostri vini.

Quali tecnologie avete introdotto recentemente per migliorare la qualità e la sostenibilità della produzione?

Negli ultimi anni abbiamo investito in tecnologie che ci permettono di coniugare eccellenza e responsabilità. Oltre alla recente installazione di pannelli fotovoltaici con piattaforma Regalgrid® per ottimizzare l'impiego dell'energia, abbiamo introdotto il Decanter per vino: un macchinario di ultima generazione che garantisce l'estrazione e la chiarificazione del mosto di alta qualità, evitando l'uso di coadiuvanti e riducendo l'utilizzo di acqua nei lavaggi a fine ciclo. Un traguardo significativo è stata la certificazione Equalitas, che valorizza un impegno concreto lungo tutta la filiera: misura indicatori reali come impronta carbonica, consumo idrico, biodiversità e condizioni di lavoro. È un approccio integrato che unisce ambiente, economia e società, coniugando qualità e responsabilità.



Le Torri di Credazzo tra le colline del Prosecco

Cosa distingue un Prosecco Follador da altri sul mercato? Qual è il valore aggiunto del Metodo Gianfranco Follador®?

Un Prosecco Follador è riconoscibile per la sua freschezza, la piacevolezza al palato e quel perfetto equilibrio tra struttura e bevibilità. Ma ciò che davvero lo rende unico è il nostro Metodo Gianfranco Follador®: un approccio esclusivo e distintivo che unisce rigore tecnico e sensibilità artigianale. Tutto parte da una gestione attenta della temperatura fin dalle prime fasi di lavorazione, grazie al sistema Krios, che ci permette di preservare l'integrità aromatica del frutto. Segue una breve criomacerazione, studiata per estrarre al meglio aromi, mineralità e struttura, senza forzature. Infine, prolungando i tempi di affinamento in autoclave, otteniamo un perlage più fine e una profondità gustativa che esprime la nostra identità. È il nostro modo di onorare la tradizione, interpretandola con uno sguardo contemporaneo.

Quali sono i mercati esteri in cui il vostro Prosecco ha maggior successo?

Attualmente i nostri principali mercati esteri sono in Europa e Asia, dove il nostro stile e il nostro metodo hanno trovato grande riscontro. Ma siamo sempre in movimento: stiamo

esplorando nuove opportunità in Sud America, in Africa e in altri territori che dimostrano crescente interesse per un Prosecco di qualità, identitario e sostenibile.

Come è nata l'idea di aprire le porte della vostra cantina ai visitatori?

L'idea è nata in modo naturale, dal desiderio di condividere da vicino quello che facciamo ogni giorno. Accogliere i visitatori in cantina ci permette di raccontare la nostra storia, far conoscere il metodo con cui produciamo i nostri vini e far vivere l'atmosfera che si respira qui. Crediamo che il vino sia prima di tutto relazione: incontrare i visitatori, raccontare il nostro metodo e assaggiare insieme i nostri vini crea uno scambio autentico, che arricchisce noi per primi.



Il rustico per le wine experience di Follador

Quali esperienze enoturistiche offrite ai vostri visitatori?

www.virtuquotidiane.it Dal sistema Krios alla criomacerazione e all'affinamento prolungato. Cristina Follador spiega il metodo di fare Prosecco della famiglia

Abbiamo creato tre percorsi pensati per far vivere l'anima di Follador. La Degustazione Classica è un viaggio nei nostri cinque Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, accompagnato dai racconti delle nostre radici. La Degustazione con Visita alla Cantina permette di scoprire il nostro processo produttivo, unendo passato e presente, e si conclude con l'assaggio guidato delle cinque etichette. La Degustazione con Vista è un'esperienza immersiva che abbina una sosta nel nostro rustico tra i vigneti, con vista sulle Torri di Credazzo, alla degustazione dei vini con abbinamenti gastronomici del territorio.

Quali sono le principali richieste o aspettative dei visitatori che scoprono la vostra realtà?

Chi ci viene a trovare è mosso da una genuina curiosità: vuole capire cosa rende il nostro vino speciale, conoscere la storia che c'è dietro ogni bottiglia e scoprire il nostro modo di lavorare. Cercano autenticità, e noi cerchiamo di condividere con loro, in modo autentico, quello che facciamo e la nostra passione.

Quanto è importante per Follador creare un legame diretto con l'enoturista attraverso degustazioni, eventi e visite guidate?

È fondamentale. Il legame diretto con chi assaggia i nostri vini è un'occasione preziosa di confronto e crescita. Ogni visita, ogni feedback ci aiuta a migliorarci e a rimanere fedeli a ciò che siamo. L'enoturismo per noi non è solo accoglienza, è un modo per restare connessi con il mondo.



Le colline del Prosecco con le Torri di Credazzo

Avete in programma nuove esperienze immersive per il pubblico?

Sì, stiamo lavorando a nuovi progetti che ruotano attorno al nostro rustico tra le vigne, sotto lo sguardo delle Torri di Credazzo. L'idea è creare esperienze che coinvolgano i visitatori nella bellezza del paesaggio, nei profumi e nei sapori autentici del territorio.

Quali sono gli obiettivi futuri dell'azienda Follador?

Il nostro obiettivo è una crescita costante e consapevole, guidata da scelte sostenibili e da un impegno incondizionato per la qualità. Vogliamo continuare a crescere e innovare, ma sempre nel rispetto del nostro territorio e della nostra storia. Ogni passo avanti deve essere anche un passo saldo nelle nostre radici. **Mario Miranda**