



PROSEGUE IL TREND DI CRESCITA PER CUZZIOL GRANDIVI CON +5% NEL 2023

LA SELEZIONE SI ARRICHISCE DI NUOVI INGRESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Santa Lucia di Piave (TV) – 22 gennaio 2024 – Cuzziol Grandivini chiude il 2023 con un fatturato di € 25.532.000,00 contro i € 24.341.000,00 del 2022. Rispetto all'anno precedente, l'aumento di fatturato è stato del 4,9% (in linea con la previsione rettificata a giugno) mentre il dato Ebitda si conferma stabile all'11,10% come per l'esercizio passato 2022.

L'azienda, con un team di **30** persone, opera attraverso oltre **6.900** clienti su tutto il territorio nazionale distribuendo **43** aziende italiane e **90** estere per un totale di circa **2 mln** di bottiglie consegnate nel 2023 avvalendosi di una rete di **160** agenti di vendita.

Luca Cuzziol, Amministratore Unico, mette in prospettiva questi dati positivi: *“sono soddisfatto dei risultati ottenuti, dove un contenuto aumento dei ricavi ha confermato un dato percentuale stabile su l'Ebitda che significa avere maggiori risorse per proseguire negli investimenti programmati. L'anno appena concluso si è caratterizzato con un secondo semestre in contrazione – soprattutto nel mercato ho.re.ca al quale si rivolge in prevalenza la nostra azienda – ma il team commerciale e la struttura aziendale interna hanno ben supportato la rete vendita permettendole di ben performare. Continueremo con l'organizzazione di incontri di formazione, per la rete vendita e per i clienti con un occhio particolare al loro personale, fornendo informazioni, strumenti e proposte atte ad una migliore gestione del loro lavoro quotidiano. Il 2024 che ci attende sarà da un lato un anno di attesa, ma al tempo stesso confidiamo che quanto messo in campo dall'azienda possa ben supportare le richieste del mercato e dei suoi attori.”*

Per Cuzziol Grandivini essere uno dei player più interessanti del mercato della distribuzione dei vini di qualità significa essere alla ricerca continua di novità, mantenersi curiosi sempre con un obiettivo ben determinato: l'espressione del terroir. Selezionare vuol dire incontrare nuove persone, entrare nel loro mondo, nella loro storia, confrontarsi con le loro dinamiche. Il lavoro di ricerca e selezione è continuo, nella consapevolezza che esista un fattore determinante, ma non direttamente controllabile dall'uomo, quale il fattore naturale, che può influenzare anche negativamente un'annata e un territorio. Lo scopo è non trovarsi mai impreparati, ma farsi interpreti di una giusta ciclicità.

Entrare nella selezione Cuzziol Grandivini vuol dire avere accesso a un sistema strategico di sviluppo su tutto il territorio nazionale grazie a una rete commerciale preparata estesa, alla partecipazione a eventi mirati firmati Cuzziol Grandivini di presentazione a una clientela Ho.Re.Ca selezionata, alla possibilità di essere presente a grandi eventi del mondo enologico.

Fare scouting è alla base del lavoro di Cuzziol GrandiVini

Il **2024** segna l'ampliamento del portfolio in modo significativo con nuovi inserimenti che riguardano denominazioni assenti o poco rappresentate finora, attraverso i quali - ma non solo - si possono costruire valide alternative ai trend in voga.

Per l'Italia entrano a far parte della selezione **Fontefico** - realtà abruzzese attraverso la quale si porta avanti un progetto territoriale ad oggi non rappresentato e **Colpaola** – azienda marchigiana che va a completare il percorso di selezione nel territorio delle Marche con Matelica.

La maggiore novità è però rappresentata dall'entrata in portfolio di **Giuseppe Vezzoli** – azienda già distribuita nel nord-est da un decennio – che insieme a Derbusco ed a Sullali offrirà una selezione completa e variegata della Franciacorta.

Tra i nuovi inserimenti esteri aziende, austriache, tedesche, francesi, australiane e anche americane:

- **Loimer**: rappresenta la Kamptal austriaca sia per i vini bianchi che per le bollicine
- **Griesel&Compagnie**: dalla più piccola area tedesca della Hessische Strasse un metodo classico sorprendente
- **Roy-Prevostat**: perfetta icona della Chablis con vini affinati sur lie fino a 10 anni
- **D.ne Derey Frères**: di Couchey, a nord della Côte de Nuits dove tre fratelli interpretano magistralmente il terroir di Marsannay e Fixin
- **D.ne Heresztyn-Mazzini**: piccolo domaine di 5 ettari di Gevrey-Chambertin che con la sua gestione biodinamica produce vini elegantissimi
- **Domaine Buisson**: il domaine più storico e prestigioso di Saint-Romain, villaggio a 400 m in Côte de Beaune che produce vini biodinamici freschi e tesi
- **Domaine Gilles Guerrin**: vignaioli indipendenti di Vergisson: domaine inserito per rafforzare l'offerta dei vini del Maconnais
- **Clos Culombu**: vini biodinamici dalla Corsica per completare l'offerta francese del catalogo con vini mediterranei
- **The Mascot**: ultima new entry della famiglia Harlan Estate dalle giovani vigne dei 3 domaine simbolo dell'enologia della Napa Valley
- **Xanadu**: vini della Margaret River in Australia, zona vocata per la coltivazione di Sauvignon/Semillon e Chardonnay per i bianchi e Cabernet Sauvignon freschi e longevi
- **Mount Langi Ghiran**: microarea in alta quota delle Grampians, nello stato del Victoria (Australia), dove la maturazione è tardiva consentendo ai vini di essere estremamente fini ed eleganti
- **Yering Station**: prima realtà storica della Yarra Valley australiana, con vigne impiantate nel 1838. Grandi chardonnay e soprattutto Pinot neri di grande personalità

Roma – Milano – l'evento annuale raddoppia

Questo anno il Tasting annuale di Cuzziol GrandiVini, organizzato tradizionalmente a Milano, si terrà in due giornate, la prima nella capitale. L'azienda ha così deciso di avvicinarsi a un bacino di clientela importante, dando la possibilità di conoscere direttamente una parte dei produttori a catalogo. Un'operazione strategica per consolidare la propria capillarità sul territorio nazionale.

Luca Cuzziol: *“Dopo alcuni anni abbiamo ritenuto importante tornare a Roma, una città che ha fatto la storia di Cuzziol GrandiVini, che ci ha permesso di crescere e divenire l’azienda che siamo oggi. Siamo felici di dare l’opportunità ai produttori di comunicare i loro prodotti a una platea di operatori ampia e, d’altra parte, di consentire ai clienti il rapporto diretto con chi produce i vini che amano.”*

CUZZIOL GRANDIVINI SRL

Via Serenissima, 19 31025 SANTA LUCIA DI PIAVE (TREVISO)

Centralino - tel. +39 0438 666611 Fax +39 0438 666670

cuzziol@cuzziol.it

<http://www.cuzziolgrandivini.it/>

Ufficio stampa:

Axelle Brown-Videau | axelle@origamiconsulting.it | cell: +39 3387848516