



CUZZIOL GRANDIVINI – EDIZIONE VINITALY 2024

In uno stand rinnovato accoglie 41 produttori italiani e 13 cantine straniere, propone al pubblico 50 etichette nel suo Wine Bar, organizza 16 masterclass di approfondimento per agenti e clienti e festeggia 25 anni d'Italia per la Maison di Champagne Bruno Paillard.

Ormai le coordinate dello **stand Cuzziol Grandivini (PAD 7 B4/5/6 C5)** a Vinitaly sono paragonabili all'indirizzo di un locale di successo. Unico stand di un distributore, negli anni, è divenuto una destinazione per gli addetti ai lavori, agenti, sommelier, enotecari, giornalisti, grazie a contenuti all'altezza delle aspettative, quasi un evento nell'evento, con la presenza di gran parte degli attori della sua selezione.

In 400 mq distribuiti su 4 moduli, Cuzziol Grandivini mette in scena il suo catalogo, con quasi la totalità dei produttori italiani e 13 cantine estere delle 90 che rappresenta.

Un sistema di relazioni: questo è ciò che l'azienda promuove durante i suoi eventi e che costituisce il valore aggiunto dell'operato di un distributore. Entrare nella selezione Cuzziol Grandivini, infatti, non significa solo far parte di un portfolio dinamico che raccoglie aziende rappresentative dei loro territori – distinte per valori e qualità – ma significa anche usufruire di un ecosistema che include certamente la vendita, ma anche l'inserimento in eventi e il supporto nella comunicazione. Da anni, l'azienda accoglie nel suo stand i migliori attori della ristorazione italiana e i rappresentanti delle migliori enoteche grazie al grande lavoro effettuato dal team commerciale e dagli altri comparti, e ogni anno, agli addetti del settore vengono proposte novità accuratamente selezionate per entrare nelle migliori carte di vino.

NOVITA' VINITALY 2024 – IL WINE BAR

Questo anno l'azienda decide di consolidare un apparato inclusivo aprendo al pubblico una sezione dedicata alla mescita. Il WINE BAR con le sue 50 etichette provenienti da tutto il mondo intende proporre un vero viaggio attraverso i migliori terroir di grandi denominazioni; un invito a conoscersi, a creare nuovi incontri attorno a un calice. Per Cuzziol Grandivini questo significa dar modo agli appassionati di scoprire referenze che potrebbero ritrovare nelle carte vini dei locali che frequentano, appoggiare i sommelier nel far scoprire nuove realtà, sostenere la creazione di trend alternativi.

16 MASTERCLASS

Stare al passo con il mondo del vino e con una selezione che è necessariamente in costante evoluzione – ne è prova ultimamente il rafforzamento delle proposte Nuovo Mondo – non è semplice. In questo senso per Cuzziol Grandivini la formazione continua dei suoi agenti, ma anche dei propri clienti, è un valore e un impegno. Oltre a questo, esiste anche un tema di interpretazione, rispetto ai nuovi modi di intendere gli eventi del settore, che vadano al di là del semplice banco d'assaggio o appuntamento B2B. Per questo, Cuzziol Grandivini propone un programma serrato di Masterclass immersive, guidate in prima persona dai produttori per rendere l'esperienza



unica. Organizzate in uno spazio dedicato, spaziano da approfondimenti sull'eccellenza del Soave con il progetto I Luoghi di Suavia, all'Alto Adige con una verticale del Feldmarschall di Tiefenbrunner, passando per

un'orizzontale 2020 di Côteaux Champenois firmata Bruno Paillard. Oltre a queste anche il futuro della Slovenia nel calice di Marjan Simčič, il Nebbiolo della Alpi della Valtellina di Cantina Scerscé, i vitigni reliquia dell'azienda siciliana Riofava e tanto altro ancora.

"Abbiamo lavorato nell'organizzazione della nostra partecipazione a Vinitaly 2024 al fine di offrire all'interno della fiera delle esperienze diverse dal solito banco di assaggio", sottolinea Luca Cuzziol, Amministratore Unico di Cuzziol Grandivini. "In particolare, da segnalare è la presenza di una sala masterclass dedicata agli incontri con clienti e agenti, oltre a una sala ristorante a disposizione per gli appuntamenti B2B più importanti e momenti di formazione più raccolti. L'idea è di ottimizzare al massimo il tempo in fiera per dare un servizio completo a tutti i soggetti coinvolti – produttori, agenti, clienti – esattamente nella concezione di intermediario che Cuzziol Grandivini ha del suo ruolo di distributore. Le relazioni umane e gli scambi sono il valore aggiunto di un sistema in cui crediamo e che continuiamo a promuovere, con forti investimenti. Il sistema fieristico sta attraversando una fase di cambiamento, e noi stiamo cercando di interpretarne l'evoluzione al meglio."

I RAGAZZI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI VERONA PRESTERANNO SERVIZIO IN STAND NEL QUADRO DEL PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Quest'anno Cuzziol Grandivini collabora con l'Istituto I.P.S.E.O.A. Angelo Berti di Verona nel quadro del programma Alternanza Scuola-Lavoro. Con l'obiettivo di offrire ai ragazzi un'esperienza formativa pratica ed esaustiva, accoglie gli studenti per prestare servizio nello stand, coordinati da professionisti, oltre che dalla docente incaricata prof.ssa Imma Varriale. Questa collaborazione nasce dalla volontà di sostenere le future generazioni che faranno parte del settore enogastronomico un domani, offrendo loro la possibilità di partecipare attivamente, responsabilizzandole.

25 ANNI DI COLLABORAZIONE TRA LA MAISON DI CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD E CUZZIOL GRANDIVI

25 anni fa Luca Cuzziol incontrava Bruno Paillard e da quel momento i due imprenditori hanno lavorato insieme per fare della Maison Bruno Paillard una delle realtà della Champagne più apprezzata in Italia. La penisola è il primo mercato estero per la Maison di Reims tanto che nel 2015 la Bruno Paillard Sa è entrata nel capitale della nuova Cuzziol Grandivini Srl. Oggi è Alice Paillard, direttrice generale della Maison, che continua a sviluppare la visione di suo padre con nuove idee ma sempre rimanendo legata alle sue origini. Il 2024 segna dunque l'anniversario del sodalizio nato dall'incontro di due persone che hanno condiviso la stessa visione e passione nel mondo del vino.

NEW ENTRY IN SELEZIONE 2024

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.

Presentati a Roma e a Milano a gennaio di questo anno, Vinitaly da nuovamente la possibilità di scoprire o approfondire la conoscenza di queste aziende.



Per l'Italia, da segnalare l'ingresso di **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** e a **Sullali** offrirà una selezione completa e variegata della Franciacorta.

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

Loimer, che 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.

Domaine Derey Frères, di Couchey, a Nord della Côte de Nuits dove tre fratelli interpretano magistralmente il terroir di Marsannay e Fixin.

Domaine Heresztyn-Mazzini, piccola realtà di 5 ettari di Gevrey-Chambertin che con la sua gestione biodinamica produce vini elegantissimi.

Domaine Buisson, il più storico e prestigioso di Saint-Romain, villaggio a 400 metri s.l.m. in Côte de Beaune, dove produce vini biodinamici freschi e tesi.

Domaine Gilles Guerrin, vignaioli indipendenti di Vergisson che rafforzano 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 tre 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 Nero di grande personalità.

Cuzziol Grandivini Srl Via Serenissima, 19 31025 Santa Lucia di Piave (Treviso) Telefono +39.0438.666601
info@cuzziol.it- www.cuzziolgrandivini.it

Ufficio Stampa: Axelle Brown-Videau - +39 3387848516 – axelle@origamiconsulting.it