

**Jessica Zanette**  
**Responsable marketing digital et relations presse**  
**Perlage, Italie (Vénétie)**



**Perlage a été le premier producteur de vin biologique de l'appellation Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, et travaille en bio depuis plus de 30 ans (1985). L'entreprise est aujourd'hui l'une des références italiennes du vin biologique, connue à travers le monde pour ses Prosecco en particulier.**

*Millésime Bio : Pourriez-vous nous présenter rapidement Perlage?*

Perlage est une entreprise familiale, ce fut le premier producteur à se convertir en bio dans l'appellation Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore en 1985. Nous sommes donc en bio depuis plus de 30 ans. L'aventure a commencé lorsque les 7 frères Nardi, avec leurs parents Tiziano et Afra, décidèrent de convertir à l'agriculture biologique l'une de leurs plus vieilles parcelles, Riva Moretta. C'était un choix éthique : il était extrêmement important pour la famille Nardi de protéger et l'environnement et la santé humaine. C'était un choix difficile à l'époque, il n'y avait aucune étude, pas de recherche sur l'agriculture bio, absolument rien !

*Millésime Bio : L'Italie est l'un des Producteurs majeurs de vin bio en Europe, mais quelle est l'image du vin biologique sur le marché intérieur? Les ventes se sont beaucoup développées récemment paraît-il, le constatez-vous?*

L'intérêt pour les vins bio s'est certainement accru sur le marché italien avec un impact direct sur les ventes. Cependant la tendance bio et vegan est plus importante dans les autres pays, et 70% de nos marchés sont toujours hors d'Italie.

*Millésime Bio: Puisqu'on parle de marchés, pouvez-vous nous dire comment vos ventes se répartissent entre les différents circuits ?*

L'export (70% de notre CA) se répartit à 70% dans la grande distribution ou chez les cavistes et 30% en restauration. Sur le marché domestique (30%) nous travaillons à 70% en restauration et 30% dans les magasins bio.

*Millésime Bio : Quels sont vos objectifs pour le prochain salon Millésime Bio ?*

Nous espérons rencontrer de nouveaux partenaires commerciaux qui partagent notre philosophie. C'est aussi l'occasion de retrouver nos partenaires historiques de leur présenter nos nouveaux produits et projets.

Millésime Bio est un bon salon, taillé sur mesure pour les producteurs bio. Nous y rencontrons des personnes qui partagent nos idées, c'est aussi un lieu de nouvelles opportunités et d'idées intéressantes.

#### **Perlage en bref :**

- Volume de production : plus de 2 millions de bouteilles / an
- Surface : 20 hectares de vignes en propre + 80 en négoce
- Gamme de vins :
  - Effervescents : Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (extra dry, brut, frisant, millésimé, biodynamique, sans sulphites ajoutés), Asolo Prosecco DOCG extra brut, Prosecco DOC
  - Vins tranquilles blancs Vins tranquilles rouges
- Effectif : 19 salariés.