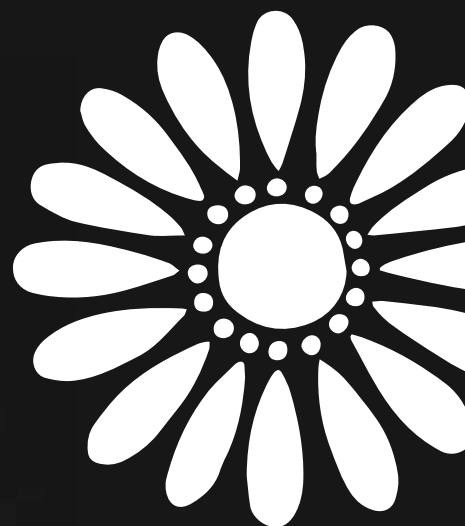


bubble's



BUBBLE'S ITALIA SRL



Ghiarè

ROSÉ

L'INNOVATIVO CHIARETTO DI BARDOLINO SPUMANTE

DI PAOLO VALENTE

Un progetto senza dubbio iscrivibile tra quelli innovativi, se non nella sostanza, almeno nella forma: cinque cantine che si uniscono per creare un nuovo prodotto che produrranno insieme e commercializzeranno con un'unica etichetta. Stiamo parlando del Ghiarè Rosé.

Nato sotto l'egida del Consorzio di tutela del Chiaretto di Bardolino, è uno spumante extra dry metodo Martinotti ottenuto da uve corvina veronese e rondinella coltivate sulle rive del Garda e vinificate in rosa.

"Il progetto è nato all'interno del Consorzio dall'esigenza di trovare un'alternativa al Chiaretto e al Bardolino rosso e alle relative sottozone" ci spiega Alberto Marchisio neoeletto vicepresidente del Consorzio e direttore generale di Vitevis, una delle cantine coinvolte dall'iniziativa.

THE GHIARÉ ROSÉ PROJECT WAS BORN TO OFFER THE FINAL CONSUMER A FRESH AND CAPTIVATING SPARKLING WINE WHICH, CONSISTENTLY WITH THE CHARACTERISTICS OF CHIARETTO DI BARDOLINO, CAN TRANSFER INTO THE GLASS THE VALUE OF ITS ORIGINAL VINEYARD AND TERRITORY. UNDER THE AEGIS OF THE PROTECTION CONSORTIUM OF CHIARETTO DI BARDOLINO, FIVE CELLARS HAVE BEEN UNITED TO PRODUCE ONE SINGLE SPARKLING WINE (MARTINOTTI METHOD), WHICH WILL FIND ITS PLACE ON THE SHELVES OF THE LARGE-SCALE DISTRIBUTION WITH THE AMBITIOUS AIM OF REACHING, WITHIN THREE YEARS, A 3-MILLION BOTTLE PRODUCTION.



“Ci siamo rivolti verso la spumantistica perché sempre più si apprezza bere bollicine in situazioni diverse. Una parte delle aziende del Consorzio hanno aderito; una parte della filiera ha pensato di dare vita a questo progetto”.

Il Chiaretto spumantizzato non è, di per sé, una novità. Le bollicine di Chiaretto sono nate circa venticinque anni fa ma, fino a ora, la loro diffusione era rimasta circoscritta al consumo locale. Moltissime cantine producono uno spumante per ampliare e completare la gamma dei prodotti ma per un'azione incisiva che potesse smuovere il mercato occorre ben altre forze e strutture. Era necessario avere un forte player unico. E qui sta appunto l'originalità del progetto: “Questo unico player è costituito da un gruppo di persone e di aziende che si sono messe insieme; questo è molto bello e controcorrente rispetto alla tendenza di andare ognuno per la sua strada” ribadisce Marchisio. In questa prima fase del progetto le cantine che ne fanno parte sono: Cadis 1898, Cantine di Verona, Cantine Vitevis, Cantina Caorsa Consorzi Agrari d'Italia e Cantine Delibori. Ma è solo l'inizio. La porta è aperta e per il futuro è prevista la possibilità che altre realtà si uniscano.

Le prime bottiglie sono disponibili sul mercato nazionale da poche settimane. Chiaré Rosé sarà presente nella grande distribuzione con un posizionamento prezzo tra i 6 e i 7 euro a bottiglia. Per il futuro non si esclude la possibilità di commercializzazione anche sui mercati esteri visto il successo del Chiaretto di Bardolino presso gli stranieri.



ROSÉ



Se oggi la produzione di Chiaretto spumante si attesta, complessivamente, intorno alle 300.000 bottiglie, l'obiettivo a tre anni è quello di decuplicare le quantità raggiungendo i tre milioni di bottiglie. Ma l'ambizione è soprattutto di attirare l'attenzione del consumatore più che fare grandi numeri, dare visibilità a un prodotto dalla grande versatilità.

Un'unica bottiglia e un'unica immagine e, almeno inizialmente, un'unica azienda che vinifica anche le uve degli altri; nel futuro, in caso di crescita dei volumi, si amplierà il numero degli spumantizzatori. Resterà comunque un prodotto unico e unitario: è il bello di questo progetto, una rete di imprese che produce quell'unico vino.

La volontà del Consorzio e dei produttori impegnati nel progetto è quella di mantenere una continuità con il Chiaretto mantenendone le caratteristiche. In Italia vi sono tantissimi rosati ma quelli che provengono dal lago danno un'espressione unica del territorio derivante dal clima e dal terreno. Chiaré Rosé è vestito con un'etichetta floreale che ben rappresenta la leggerezza e la freschezza di questo spumante che si presenta ricco di una bolla precisa, elegante che riesce a dare il giusto valore ai vitigni e alla zona di produzione. Ancora Alberto Marchisio "Uno dei motivi del successo dello spumante è che il consumatore riesce a trovarlo sempre uguale a sé stesso. E questo è quello che faremo cercando di mantenere inalterate le caratteristiche, produzione dopo produzione. Allo stesso tempo, vogliamo riuscire a emozionare il consumatore e fargli venire la voglia di venirci a trovare sul lago".