Format sparkling bar, protagoniste le bollicine. VIDEO: il Wunderbar di Merano

20230214025150wunderbar-2-b2e0dd97

Un'idea per un format ancora relativamente poco diffuso in Italia? Lo **sparkling bar**, dedicato ai vini spumanti. Come il Wunderbar a Merano.

L'attuale locale nasce cinque anni fa, ma l'idea è partita 25 anni fa, quando il titolare **Roberto Buciol**, dopo avere rilevato un bar caffè gelateria, ha iniziato a puntare sullo **spumante metodo classico**. Legandosi poi sempre più al territorio e specializzandosi in particolare sul **Trentodoc**, rappresentato oggi da un'ottantina di etichette, senza comunque dimenticare eccellenze delle bollicine di altre zone d'Italia, dall'Oltrepo all'Alta Langa, oltre a un centinaio di etichette di **Champagne**.

L'attuale locale nasce cinque anni fa, ma l'idea è partita 25 anni fa, quando il titolare **Roberto Buciol**, dopo avere rilevato un bar caffè gelateria, ha iniziato a puntare sullo **spumante metodo classico**. Legandosi poi sempre più al territorio e specializzandosi in particolare sul **Trentodoc**, rappresentato oggi da un'ottantina di etichette, senza comunque dimenticare eccellenze delle bollicine di altre zone d'Italia, dall'Oltrepo all'Alta Langa, oltre a un centinaio di etichette di **Champagne**.

In mescita sono sempre disponibili una decina di prodotti nazionali, ai quali abbinare **tartare e ostriche fresche** che giungono direttamente dalla Francia. “Attenzione, però”, spiega Buciol a *Mixer Planet*: “Non è facile creare un business basato sulle bollicine. Fondamentale innanzi tutto – continua - non essere troppo presuntuosi e **muoversi con cautela**, un passo alla volta, sviluppando sul campo la conoscenza dei prodotti e della clientela. Una delle cose più importanti che ho imparato? Sembra banale, ma non lo è: non è detto che la cosa più cara sia necessariamente la più buona”.

Guarda il videoservizio.