



RAR faz pré-lançamento do vinho Laurea ad Honorem na APAS 2018

Rótulo faz referência ao título recebido pelo fundador Raul Anselmo Randon na Itália
Imagens: arquivo RAR/ Intervene

A RAR aproveita a APAS 2018, em São Paulo, de 07 a 10 de maio, para homenagear seu fundador, Raul Anselmo Randon, falecido no dia 03 de março, com o pré-lançamento de uma edição especial, o vinho Laurea ad Honorem. O nome do vinho faz alusão ao título de Doutor Honorem em Ingegneria Gestionale, outorgado em 2017 pela primeira vez a um empreendedor brasileiro pela universidade italiana de Pádua por sua dedicação no âmbito social. O escritor Jorge Amado foi o outro brasileiro laureado em 1996, nesta distinção, que também teve entre seus homenageados, personalidades como o diretor de cinema Steven Spielberg e Malala Yousafzai, Prêmio Nobel da Paz.

O Laurea ad Honorem é um *assemblage* nascido a partir das nobres castas Merlot e Cabernet Sauvignon, onde uma parcela da uva Merlot foi elaborada através do processo de *apassimento*, mesmo método utilizado para a criação do magnífico vinho italiano Amarone. Este vinho de coloração rubi intensa e aroma marcante, mostra-se imponente em boca, com taninos redondos e aveludados que denotam equilíbrio e complexidade, através do nosso próprio Amarone, adicionado em sua composição, o qual também contribui com um toque de delicado amargor, clássico destes opulentos vinhos italianos. Em cada garrafa do Laurea ad Honorem, expressa-se toda a imponência do mérito recebido pelo Sr. Raul Randon, uma das características que o tornam único e, claro, o ícone do portfólio da RAR Vinhos.



O novo produto, a ser lançado oficialmente em junho, juntamente com um livro bilíngue (português e italiano) sobre o mesmo tema (título recebido pela Universidade de Pádua), passa a integrar a linha de vinhos RAR constituída pelo Cabernet Sauvignon/Merlot, Collezione Merlot, Merlot Reserva, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, e Viognier, além de quatro espumantes, Cuvée RAR Brut, Cuvée Nilva Brut Rosé, RAR Reserva Brut e RAR Moscatel, linha que atende, com requinte, a todos os gostos.



Além dos vinhos, a RAR mostra, na maior feira supermercadista do Brasil, todo o seu portfólio voltado à boa mesa. Todas as famílias de produtos vêm sendo ampliadas, como é o caso da linha de carnes da marca RAR Importados, que teve como seus últimos lançamentos o Jâmon Espanhol e a Mortadella Identica di Bologna com Pistaccio.

Reconhecida pela fabricação do primeiro queijo tipo Grana, produzido fora da Itália (Gran Formaggio), a RAR expõe na APAS 2018 a sua linha de queijos, também ampliada, pela introdução do Parmesão Gourmet. Além dos vinhos e queijos, o portfólio apresentado é complementado pelos diferenciados acetos italianos e azeite de oliva chileno.

Para encantar ainda mais os consumidores em relação à marca e aos produtos, a RAR criou o Clube RAR Queijos e Vinhos, o primeiro do Brasil que harmoniza vinhos, queijos e outros produtos gastronômicos. Recentemente, o clube completou seu primeiro ano.

Já em relação ao seu projeto estratégico de expansão, a RAR está ingressando no sistema de franquias, com lojas de conceito empório gourmet, e planeja implantar as três primeiras franqueadas ainda neste ano de 2018. A previsão é chegar a mais de 60 lojas, nos próximos cinco anos.

Perfil RAR/RASIP - Localizada em Vacaria (RS), a RAR, de Raul Anselmo Randon, teve origem na fruticultura, com o cultivo da maçã, na década de 70. Hoje, é a terceira maior produtora e comercializadora da fruta no Brasil. Nos anos 90, a empresa montou a primeira fábrica de queijo Tipo Grana fora da Itália, lançando a marca Gran Formaggio e produzindo o queijo, de receita milenar, de acordo com as premissas do consórcio italiano. Além do queijo Tipo Grana, a RAR, que vem aumentando seu portfólio desde então, conta, atualmente, com linha de importados, composta por queijos e acetos italianos, a recém-lançada linha de presuntos e salame e azeite de oliva chileno. Tem, ainda, a linha de derivados, chamada RAR Gourmet, com creme de leite fresco, manteiga e o queijo parmesão, além da marca de queijo ralado, Campos de Vacaria. A empresa conta, ainda, com linha de 11 rótulos entre vinhos e espumantes. A empresa mantém o Clube RAR Queijos e Vinhos, o primeiro do Brasil a oferecer sempre um rótulo em harmonização com queijo, uma dupla, tradicionalmente, de sucesso.

frões, berlato associadas

Coordenação/Porto Alegre: Gládis Berlato: gladis@froesberlato.com.br (51-3388.6848 e 99123.6848)
Em Caxias do Sul: Régis Vargas: regis.vargas@randon.com.br (54-3239.4314)
Em São Paulo: Mecânica de Comunicação: meccanica@meccanica.com.br (11-3259.1719)
www.froesberlato.com.br