

SCHEDA TECNICA

WINE EXPERIENCE by MONDODELVINO

Preparatevi a immergervi nel mondo del vino attraverso esperienze multisensoriali, interazione e giochi. Un viaggio alla scoperta della storia dei territori del vino e della vinificazione, fino all'evoluzione del nettare degli dei una volta imbottigliato. **Wine Experience by Mondodelvino** è un percorso interattivo, virtuale, digitale in cui si viene accompagnati dalla narrazione di tanti Ulisse e in cui l'esperienza organolettica del naso e del palato si arricchisce di cultura e saperi coinvolgendo l'occhio, l'udito e la conoscenza. Un patrimonio di conoscenze che permetteranno al visitatore di godere a pieno della complessità e del fascino del mondo del vino. Il percorso si snoda lungo sei sale in un edificio che ospita anche l'Auditorium del vino per incontri e conferenze, l'Aula Vinorum per i workshop legati al mondo del vino e la cantina attrezzata per accogliere i corsisti. Wine Experience by Mondodelvino a Priocca (Cuneo) è un **percorso esperienziale voluto dal gruppo Mondodelvino SpA per le aziende, gli appassionati e i turisti.**

LA STORIA DEL NETTARE DEGLI DEI

In questa sala il viaggio inizia più di 4000 anni fa e arriva al 1500 d.C. Un arco temporale in cui la produzione del vino ha vissuto delle trasformazioni, dalla coltivazione delle uve alla lavorazione, fino al momento storico in cui i monaci cistercensi hanno diffuso nel mondo questa bevanda. Da quel momento in poi la vinificazione non è sostanzialmente cambiata. Un vero e proprio film cala il visitatore nelle atmosfere e nella storia di secoli.

LA SALA DEL TERROIR

In questa sala si entra nei territori delle cantine del gruppo Mondodelvino SpA. Si passa dalla Sicilia alla Puglia, dall'Emilia Romagna al Piemonte. Diversi Odissei, enologi di ogni specifico territorio narrano ogni **terroir**, la storia, la tradizione, i vitigni e le cantine. Il visitatore è immerso in un mondo di luci, proiezioni e filmati accompagnati dalla narrazione. Mappe dedicate a ognuna delle quattro regioni rendono il percorso ancor più realistico. Prima di passare alla tappa successiva si può lasciare il proprio contatto e-mail per ricevere aggiornamenti stagionali in tema a iniziative legate al territorio prescelto.

LA SALA DEI VITIGNI

La terza sala, attraverso materiale iconografico e video installati su un tavolo multimediale, vede protagonisti i **vitigni** e un enologo narrante virtuale per ognuna delle quattro regioni. Il visitatore può acquisire diverse informazioni per vitigno anche con il gioco, attribuendo a ciascuno la corretta regione e ricevendo maggiori informazioni attraverso una serie di domande a risposta multipla. Che dia risposte corrette o sbagliate, il visitatore approfondisce attraverso conferme e correzioni le sue conoscenze. Schede per ogni vitigno, una sorta di carta d'identità che ne riporta le caratteristiche, sono a disposizione del visitatore. Sulle pareti pannellature di testi e icone accompagnano l'esperienza digitale, mentre un enorme grappolo d'uva si illumina mostrando di volta in volta diverse curiosità che catturano l'interesse del visitatore.

LA SALA DELLE METODOLOGIE

È il momento della **vinificazione**. La narrazione digitale spiega le diverse modalità di preparazione dei vini bianchi e rossi. Il visitatore può interagire attraverso il gioco, fornendo alcune informazioni come il contesto in cui è abituato a consumare il vino oppure se piace di più il fermo o il frizzante. In risposta viene spiegato il processo di vinificazione del prodotto scelto o più consono. Un tino virtuale permette ad adulti e bambini di giocare con la fase della pigiatura fino a riempire una bottiglia stilizzata. E poi ancora interviste agli odissei e storie sui metodi di lavorazione.

LA SALA MDVIEW

L'acronimo MDView, Mondodelvino Vineyard Industrial Ecology Wine riassume tutti i valori di Mondodelvino Spa. La narrazione qui si divide in tre capitoli: valori, qualità, sostenibilità. Supporti digitali e materiale iconografico rivelano le modalità di lavoro delle cantine di Mondodelvino dal vigneto al consumatore e la qualità e la sostenibilità ambientale e sociale in tutte le fasi, dal vigneto al vino imbottigliato. In questa sala si entra in contatto con i sei eroi, i vini di punta di Mondodelvino: Cuvage Metodo Classico, Acquesi Metodo Martinotti, Barbera d'Asti superiore di Ricossa, Sangiovese di Romagna superiore dei Poderi dal Nespoli, Primitivo "Rinforzo" di Masserie Codici, Passivento di Barone Montalto. Gli eroi sono ora la voce narrante del video e un gioco di luci illumina le etichette delle bottiglie fino a svelare l'intera parete di bottiglie virtuali.

LA SALA DEI SENSI

In questa sala il visitatore vive a pieno il vino con i cinque sensi, in un gioco di degustazione virtuale in cui si possono percepire le caratteristiche organolettiche del vino. Si stuzzica il consumatore, portando allo scoperto le conoscenze acquisite lungo il percorso e mettendosi in gioco per scoprire se si sa veramente gustare il vino. Che il visitatore sia in grado o meno non importa, ci pensano i giochi e le esperienze sensoriali di questa sala a far uscire di qui un visitatore esperto. Un video ricrea l'atmosfera di un siparietto in cui si narra la degustazione attraverso il dibattito tra il ricercatore che esegue l'analisi sensoriale e chimico-fisica del vino e il sommelier che invece studia colori e profumi combinandoli al meglio con il cibo. Il mondo legato alla sensorialità viene allo scoperto con un tavolo che ripropone le trasformazioni degli aromi in tre diverse fasi: stadio dell'uva, il vino e la trasformazione dell'aroma nel tempo una volta che il vino è imbottigliato. Sei imbusti di rame, ognuno servito da tre pulsanti, consentono al visitatore di vivere direttamente queste diverse esperienze olfattive. Si scopre così l'evoluzione nel tempo di miscele di essenze come il fruttato, il vegetale, il caramellizzato e altre ancora. Sulla parete compaiono le spiegazioni dell'esperienza olfattiva che si sta vivendo, mentre una rappresentazione digitale mostra la risposta neurologica a stimoli come gli aromi. Le informazioni più complesse legate ai colori e al gusto sono riassunte in dépliant a disposizione del visitatore.

Il vero e proprio gran finale include la narrazione in video degli abbinamenti vino/cibo e un gioco interattivo da fare anche in più persone. Si scopre come il vino può abbinarsi con i cibi di tutto il mondo. Chef e sommelier virtuali entrano nel gioco. I protagonisti sono le sei bottiglie eroe e i commensali, ovvero i visitatori che diventano giocatori. Selezionata la regione di interesse, viene apparecchiata una tavola virtuale e lo chef interviene. A turno i giocatori decidono per i piatti proposti dallo chef quale sia il vino eroe più adatto, prendono la carta da sotto la corrispondente bottiglia, e il sommelier entra in azione spiegando se la scelta è corretta e fornendo una serie di informazioni. Una volta concluso il gioco, è possibile lasciare il proprio contatto e portarsi a casa le ricette dei piatti della regione di interesse e dei vini da abbinare - ricette di veri e propri chef dei territori coinvolti.

WINE SHOP

La visita a Wine Experience si conclude nel Wine Shop, a cui si giunge attraverso un corridoio dove si ricorda il bere responsabile. Si trovano i sei vini eroi e le altre selezioni dalle cantine facenti parte del gruppo.