

## I Progetto Vino di Collisioni sbarca in Oriente

Dopo l'edizione di Luglio, che ha visto l'organizzazione di più di 35 degustazioni e la partecipazione di quasi 200 produttori, il Progetto Vino di Collisioni, curato da Ian D'Agata, intraprende un viaggio in Asia, per promuovere prima ad Hong Kong e poi a Seoul le grandi eccellenze vinicole di Langhe e Monferrato e i grandi prodotti dell'agricoltura piemontese.



Dal Barolo, alla Barbera, al Barbaresco, passando per l'Altalanga, il Grignolino, e i vini delle Cattedrali di Canelli.

Senza dimenticare il Tartufo bianco d'Alba, i grandi formaggi piemontesi, il torrone e le altre specialità del territorio.

L'obiettivo è presentare e promuovere a un pubblico estremamente selezionato di opinion leader e professionisti del trade del mercato asiatico, non soltanto i prodotti di eccellenza regionale, ma anche i paesaggi unici dei siti Unesco di Langhe e Monferrato, meta del turismo internazionale.

I due eventi in Asia saranno occasione per celebrare la recente proclamazione di Langhe Roero e Monferrato a Patrimonio Unesco dell'umanità, unico sito vitivinicolo al mondo ad aver ricevuto tale onorificenza. Saranno inoltre l'occasione per presentare il nuovo progetto cinematografico in 3d ideato da Wine Cult in collaborazione con il festival Collisioni che utilizzerà la nuova rivoluzionaria tecnologia di realtà virtuale Oculus creata dal fondatore di Facebook Mark Zuckerberg. Un nuovo strumento di innovazione e sviluppo per il turismo internazionale che tramite l'utilizzo di occhiali 3d permette di vedere i paesaggi a 360 gradi immergendosi al loro interno, tra suoni, colori e spazi in movimento. Durante l'evento, si presenteranno per la prima volta ad Hong Kong e Seoul i video girati nelle vigne di Langa durante l'ultima vendemmia di ottobre, un primo estratto di una serie di video e interviste realizzate con l'aiuto dei produttori di Langhe e Monferrato e la partecipazione di un'azienda tecnologica torinese, la LD Multimedia. Un'assoluta novità nel panorama multimediale mondiale, che consentirà di vivere in prima persona l'emozione della vendemmia e il racconto dei principali produttori di vino locali. Grazie a video 360°, 3d 360° e un nuovissimo format vr 180° 3D in soggettiva e in movimento, gli ospiti di Hong Kong e Seoul, a oltre diecimila chilometri di distanza, saranno immersi nei paesaggi delle Langhe nel momento stesso in cui assaggeranno i migliori vini della Regione, come se fossero presenti in quella vigna insieme ai produttori durante la vendemmia.

Negli appuntamenti di Hong Kong e Seoul verrà presentato in anteprima il primo video 360° "Barolo VR" un viaggio musicale lungo la storia e la cultura dei grandi prodotti dell'agricoltura piemontese, un'esperienza unica per immergersi tra le vigne, i nocioleti, negli alpeggi, nelle colture e nei paesaggi del Piemonte. Tali prodotti multimediali potranno essere visualizzati anche con visori di cartone a basso costo.

Il 10 dicembre 2015 il Progetto Vino farà tappa ad Hong Kong presso il China Club per un walk-around tasting che vedrà protagonisti oltre trenta grandi vini piemontesi offerti dalle aziende partner del progetto, a cui seguirà una cena di gala esclusiva affidata allo chef italiano del ristorante Cipriani, dedicata a 24 ospiti VIP che avranno l'opportunità di assaggiare il tartufo bianco d'Alba, la famosa Fassona, i grandi formaggi del territorio, il torrone della tradizione e le altre specialità del Piemonte.

Il 22 dicembre a Seoul, il Progetto Vino sarà ospite del Grand Hyatt Hotel per incontrare gli Opinion leader e i professionisti del trade coreani in una giornata dedicata alle degustazioni dei maggiori vini e prodotti gastronomici piemontesi, a cui seguirà una cena gala con 100 ospiti Vip e influencer del mercato locale.

Entrambi gli eventi saranno curati dalla giornalista e conduttrice televisiva **Jeannie Cho Lee** - considerata una delle 100 personalità più influenti di Hong Kong - che presenterà al mercato asiatico i

grandi vini e prodotti gastronomici del territorio piemontese, a partire dalla sua recente esperienza nelle Langhe a Barolo come ospite del Festival Collisioni 2015.

Tra le denominazioni che verranno presentate: Barolo Docg, Barbera d'Asti Docg, Barbera d'Alba Doc, Barbaresco Docg, Langhe Doc, Grignolino, Ruchè Docg, Altalanga Docg, Roero Docg, Spumante Metodo classico e molti altri.

Tra i produttori piemontesi saranno presenti: Agricola Gianpiero Marrone, Azienda Agricola Rigo Filippo Cantina "Ai Rabaj", Taliano Michele Ezio, G.D. Vajra, Ceretto, Marchesi di Barolo, Giulio Cocchi Spumanti, Angelini, Scarzello, Bosca, Montalbera, Casina Bric, Renato Ratti, Michele Chiarlo, Tosti, Cantina di Nizza, Azienda Agricola Riboli, Cavallotto, Ciabot Berton, Oddero Poderi e Cantine, Rivetto, Reva, Antica casa Ricossa, Sylla Sebaste, Ioppa, Palladino, Cuvage spumanti, La Bioca, Francesco Rosso, Azienda Agricola Brezza Giacomo & Figli, Manuel Marinacci, Bava Azienda Vitivinicola, Azienda Agricola F.lli Cigliuti, Az. Agricola E. Pira & Figli, Alessandro Veglio, Azienda Agricola Malvirà, Domenico Clerico, oltre a tre "outsider": Azienda Vinicola Umani Ronchi dalle Marche, Masciarelli Tenute Agricole dall'Abruzzo, e Tenuta Biodinamica Mara dalla Romagna.

### **Programma degli eventi.**

#### **10 Dicembre 2015 - Hong Kong**

Ore 16-18: Degustazione di vini e prodotti piemontesi presso il China Club, Central di Hong Kong (solo su invito).

Ore 19-21: Cena di Gala al Cipriani Central di Hong Kong, a base di vini del Piemonte, tartufo bianco e altri prodotti (solo su invito)

#### **22 Dicembre 2015 – Seoul**

Ore 16-18: Degustazione di vini presso il Grand Hyatt di Seoul (solo su invito)

Ore 19-22: Cena Gourmet al Grand Hyatt di Seoul