Degustazioni in Realtà Aumentata a Soave Preview

Soave Preview, l'anteprima del **Soave**, festeggia i dieci anni e lo fa aprendo a tutti gli eno-appassionati e i wine lovers che sabato 20 e domenica 21 maggio, all'interno del Palazzo del Capitano di Soave, per la prima volta, potranno degustare in anteprima tutto il meglio della produzione di Soave targato 2016. Quest'anno, accanto al vino Soave, protagonista assoluto, saranno abbinate specialità tipiche delle cucine dal mondo, non solo europee, ma anche americane e asiatiche. Dai piatti tipici coreani, alle rivisitazioni dell'hamburger in chiave gourmet, passando poi per le proposte speziate della tavola thai, sarà un week end dedicato al gusto e alle sperimentazioni con "Soave – street food experience" a cura di Verona Autoctona. Tra le novità, ci sarà "**Il Soave in realtà aumentata**", la nuova frontiera della degustazione proposta dal Consorzio del Soave: un'esperienza sensoriale a 360 gradi, percorrendo le colline della doc e riscoprendo la storia dei grappoli e delle viti, tra scorci inediti, musiche d'autore, suggestioni virtuali e emozioni vere. Tutti gli eno-appassionati che parteciperanno all'evento, potranno sperimentare questo originale approccio al vino, che consente di vivere un'esperienza virtuale di totale immersione nel mondo del Soave: sarà sufficiente indossare gli occhiali realizzati da Artglass, azienda specializzata in realtà aumentata per i beni culturali, per dare il via ad un percorso d'assaggio inedito, che fonde tradizione e innovazione, passato e futuro.
L'evento prevede, insieme a due giorni di seminari e di degustazioni riservati alla stampa di settore – proveniente da Stati Uniti, Inghilterra, Asia e Nord Europa –, anche momenti per il pubblico. Il Palazzo del Capitano di Soave ospiterà un grande banco d'assaggio dove si potrà spaziare dai Soave nati da suolo vulcanico a quelli prodotti invece su suolo calcareo, sbizzarrendosi tra vigne storiche, grandi Cru e giovani produttori. In entrambe le giornate andranno in scena a rotazione cooking show di una diversa "cucina del mondo".