



COMUNICATO STAMPA

“Bollicine in Villa”

Le più grandi bollicine d’Italia, Francia e resto d’Europa

7° Edizione

23-24 Marzo 2024

“Villa Farsetti”

Santa Maria di Sala, Venezia

Milano, 19 febbraio 2024-Torna anche quest’anno la manifestazione più “cool” italiana sugli champagne e le bollicine. Due giorni dedicati ai “wine lovers” e agli “addetti ai lavori”: un’occasione unica per incontrare, in una splendida location veneta come “**Villa Farsetti**” (la costruzione risale al XVIII secolo), il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d’eccellenza provenienti dal nostro territorio.

Un viaggio nei “terroir” più interessanti e più importanti per gli spumanti, come la Francia, l’Italia, la Spagna, la Slovenia, l’Austria **e, novità 2024 la presenza dell’Ungheria con la Cantina Chateau Pajzos di Sárospatak.**

Vitigni autoctoni e alloctoni internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina, di montagna (da viticoltura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate.

Sarà un’opportunità per conoscere, imparare e provare le differenze tra vini frizzanti e spumanti, da Metodo Classico, Ancestrale, Rifermentati o Martinotti Italiani e i principali spumanti europei: Champagne e Crémant Francesi, Cava Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia e Austria.

Grandi emozioni, contenuti particolari, scambio di opinioni e nuove idee, all’insegna di quanto di meglio la produzione spumantistica europea possa offrire, partendo dalla produzione Italiana: **il Trentino, l’Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, tra le più vocate e conosciute, ma si potranno scoprire nuovi spumanti dalla Sicilia, Sardegna, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.**

Altra novità 2024 è il debutto del “**Passerina di Selen**”, il vino di **Luce Caponegro in arte Selen**. Pregiata bollicina, presentata personalmente dalla produttrice, icona degli anni '90. Questo spumante brut è più di un vino ,ogni sorso è un abbraccio di freschezza e mineralità, un'armoniosa sinfonia di glicine e frutta matura.

Inoltre si spazierà tra 23 grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison di Champagne con ben 31 tipologie diverse: Dom Perignon, Louis Roederer con Cristal, Krug, Jacques Selosse, Salon, Charles Heidsieck, Ruinart, Gosset e Bollinger Lepreux- Penet, Gaiffe Brun, R. Gabriel - Pagnin Fils, Arnaud De Cheurlin con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet con i Grand Crù e **lo Champagne Bernard Robert (Regione dello Champagne e Dipartimento L'Aube), di cui sarà presente il titolare ed Enologo Sébastien Robert**

Le novità del 2024 per gli Champagne sono: Champagne Richard Bavion, Champagne Lombard Champagne Paul Briard e Champagne Bernard Remy.

Sempre dalla Francia i Cremant d'Alsace del vigneron independant Mauler, Chateau Grand Renard con il Crémant De Bourgogne , Calmel & Joseph con Blanquette de Limoux Brut e Domaine des Tilleuls Fines Perles des Tilleuls, **dalla Spagna** Raimat con il Cava, **dall'Austria** Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle e i nuovissimi Weisser Sekt e Rosè Sekt ottenuti con il méthode traditionnelle, **dalla Slovenia** Erzetec Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

La manifestazione **“Bollicine in Villa” - alla sua VII edizione** - è diventata il punto di riferimento in Italia per la sua impronta “didattica” in un mondo così vasto. La forte esperienza nel settore dei **Fratelli Berna di Ezio e Vanni Berna, con la loro nota Enoteca “Le Cantine Dei Dogi” a Mirano (Venezia)** permette di entrare nel mondo delle “bollicine” internazionali e, far conoscere agli addetti e agli appassionati dei vini oltre 2.500 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosè.

Gli espositori saranno distribuiti in base al metodo di lavorazione, in modo tale che l'ospite possa percorrere un “vero tour” nonché vivere un'esperienza sensoriale, coinvolgente e un vero supporto culturale di altissimo livello. Il tutto sarà accompagnato da cibi e prodotti gastronomici di piccole realtà “italiane”.

Non poteva mancare il **Concorso enologico “Venice International Wine Trophy Bubbles” by “Il Vino Per Tutti”**. E' organizzato dalla testata online Egnnews.it e dalla Guida **“ilvinopertutti.it”** in collaborazione con l'Enoteca le Cantine dei Dogi nonché dagli organizzatori della Manifestazione **“Bollicine in Villa”**.

Il concorso è aperto alle aziende italiane e internazionali, che producono qualsiasi vino con le bollicine e di qualsiasi colore. Per tutte le aziende che vogliono iscriversi al concorso enologico visitare il seguente link <https://www.egnews.it/venice-international-wine-trophy-bubbles-3/> (vd programma allegato).

Come ogni anno, il sabato 23 marzo, si svolgerà la Cena di Gala presso una prestigiosa location storica a “Trebaseleghe”, con piatti ricercati accompagnati da grandi spumanti nazionali ed internazionali.

In concomitanza con la cena, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori vini spumanti italiani e internazionali selezionati nel concorso **“Venice International Wine Trophy Bubbles”**

Sito web: ww.bollicineinvilla.it

I numeri della 7° edizione (in aggiornamento):

-  **Oltre 2.500 bottiglie da stappare**
-  **95 espositori**
-  **78 espositori di Vino da 6 Paesi Europei.**
-  **175 etichette di vini in degustazione da 13 Regioni d'Italia poi Francia, Austria, Slovenia, Ungheria e Spagna**
-  **1 distilleria**
-  **13 espositori di Food**
-  **3 espositori fuori dalla Tavola**
-  **4 Masterclass**

<p>Ufficio Stampa&PR</p> <p>Grazia Saporiti CM&Partners srl Milano Mob. +39 3881673792 g.saporiti@cmepartners.it</p>	<p>Organizzazione</p> <p>Fratelli Berna Ezio e Vanni Berna</p> <p>Mob. +39 3664599279 info@bollicineinvilla.it www.bollicineinvilla.it</p>
---	---