

# PROGRAMMA

## “Bollicine in Villa”

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

6° Edizione

1- 2 Aprile 2023

Villa Farsetti

Santa Maria di Sala, Venezia

1



### La Manifestazione

La manifestazione si tiene sabato 1° e domenica 2 aprile 2023, dalle ore 10:00 alle ore 20:00, nella prestigiosa **Villa Farsetti - Via Roma 1, Santa Maria di Sala - Venezia.**

### Villa Farsetti

**Piano Terra:** degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti, Rifermentati, Ancestrale e classico (per il metodo classico solamente le cantine che producono più metodi). Selezione di prelibatezze food.

**Piano Primo:** degustazione di vini ottenuti con il metodo classico e distillati. Selezione di prelibatezze food. Masterclass.

**Sala Teatro:** degustazione di vini internazionali. Selezione di prelibatezze food.

### MasterClass

Si svolgeranno 4 incontri per approfondire la conoscenza di superbi vini (storia, metodo di lavorazione, terroir, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche) guidati da professionisti di fama internazionale.

### Sabato 1° Aprile 2023

Ore 13:00 “Lo straordinario mondo dello Champagne” abbinato con l’ostrica “I gioielli di Lucrezia”. Relatore Dr. Fabrizio Maria Marzi.

Ore 16:30 “I Perlè di casa Ferrari”. Relatore Ruben Larentis enologo di casa Ferrari.

### Domenica 2 Aprile 2023:

Ore 13:00 “Le grandi bolle d’Italia”.

Ore 16:30 “Champagne with Passion” Relatore Nicola Pendin docente FIS.

**Le Master Class** sono a pagamento e, vincolate all'acquisto della wine card (3 calici o illimitata) valida per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. Accesso solo con prenotazione online.

### **Wine Shop**

Durante la manifestazione si potranno acquistare direttamente i vini e i prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio appositamente allestito all'interno di Villa Farsetti.

Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

### **Punto Ristoro**

Nell'area esterna della villa, saranno presenti due punti ristoro. I prodotti sono solo in vendita e non sono inclusi con l'acquisto della wine card.

### **Ore 10.00 Apertura al pubblico**

L'entrata alla manifestazione è gratuita, ma per degustare i vini si deve acquistare una **wine card da 3 degustazioni o illimitata**. Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier. La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio mescita terminerà alle ore **19.30 e, alle ore 20.00 chiusura della Villa Farsetti**. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscano prima della fine della manifestazione.

Il pubblico partecipante all'evento sarà anche "giudice", potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.

### **Prezzi Wine Card**

Wine Card 3 degustazioni adulti "valido per 1 giorno a scelta" - degustazione 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore (iva inclusa)

€ 13,00 (Prezzo promozionale fino al 30 Marzo 2023)

€ 15,00 Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione.

### **Wine Card degustazioni illimitate adulti " valido per 1 giorno a scelta"**

Marzo (dal 1 al 30): € 45,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 50,00.

### **Wine Card degustazioni illimitate adulti "valido per 2 giorni"**

Marzo (dal 1 al 30): € 70,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 80,00.

### **Wine Card 3 degustazioni include:**

Un calice professionale da degustazione Rastal, una tracolla porta calice "VinStrip", catalogo (da scaricare tramite qr code) dove sono elencati gli espositori, i vini e prodotti in degustazione, libero accesso in tutte le sale (no masterclass), degustazione di 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore (valido solo per 1 giorno a scelta).

### **Wine Card degustazioni illimitate "valido per 1 o 2 giorni" include:**

Un calice professionale da degustazione Rastal, una tracolla porta calice Vin Strip, una penna e un catalogo cartaceo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione e libero accesso a qualsiasi assaggio (vino) in tutte le sale (no masterclass) e tramite food card un solo assaggio ad ogni espositore food presente nella card fornita.

L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, possono entrare anche i minori, ma solo accompagnati dai genitori (avvisiamo che non potranno acquistare la wine card per assaggiare i vini).

### **Concorso enologico Venice International Wine Trophy Bubbles by Il Vino Per Tutti**

Concorso internazionale organizzato dalla **testata on line Egnews.it e la Guida "ilvinopertutti.it"** in collaborazione con **l'Enoteca le Cantine dei Dogi e l'organizzazione di Bollicine in Villa**. Il concorso è aperto alle aziende italiane e internazionali, che producono qualsiasi vino con le bollicine e di qualsiasi colore. Il Concorso pubblicherà i risultati durante la manifestazione.

**Sabato 1° Aprile**, nel contesto della Cena di Gala, saranno premiati i vini che hanno ottenuto un punteggio superiore a 90/100.

Per tutte le aziende si devono iscrivere al concorso enologico visitare il seguente link <https://www.egnews.it/venezia-international-wine-trophy/>

**Quota d'iscrizione al concorso enologico:**

Per le aziende che sono in "Guida **ilvinopertutti.it**" e le aziende che partecipano alla manifestazione "**Bollicine in villa**" il costo per campione è di **€ 20,00 iva compresa**.

Per le altre aziende che non inserite nella guida e non partecipano come espositori alla manifestazione Bollicine in Villa il costo per campione è di **€ 35,00 iva compresa**.

**Per informazioni:**

**Vanni Berna - contatti@vanniberna.com**

**Non solo sommelier-enotecario, ma anche ideatore e organizzatore di eventi**

Una carriera nel mondo del **vino**, nata da giovanissimo e, per caso con un corso per agente di commercio e la scelta di iniziare a rappresentare piccole realtà **vitivinicole**. La voglia di arricchire le proprie conoscenze sul prodotto ed il desiderio di migliorarsi nella sua attività lo porta a frequentare un corso **Ais**, a diventare sommelier e a proseguire il percorso didattico per **degustatore** ufficiale, poi direttore di corso e relatore. Nel frattempo apre l'Enoteca **Le Cantine dei Dogi** a Mirano, oggi gestita con il fratello Ezio.

**Alcuni riconoscimenti ricevuti**

**2021:** Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza per la categoria SALA E HOTEL anno di riferimento 2020. Sondaggio organizzato da Italia a Tavola.

**2021:** Divulgatore dell'anno da "Il Vino per Tutti".