

## COMUNICATO STAMPA

### BOLLICINE IN VILLA - 2° EDIZIONE

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

VILLA & BARGHessa XXV APRILE  
MIRANO - VENEZIA, VIA MARIUTTO, N.1

Sabato 10 e Domenica 11  
Marzo 2018  
dalle 10:00 alle 20:00

BOLLICINE  
in Villa

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

[www.bollicineinvilla.it](http://www.bollicineinvilla.it)

Dedicata ai **"wine lover"** e agli **"addetti ai lavori"**, la kermesse sarà un'occasione per incontrare in una incantevole *location* il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, che sarà accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio.

Un viaggio nei **terroir** più interessanti e più importanti per gli spumanti: **Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania e Austria**. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, **vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali**, di pianura, di collina e di montagna (da **viticultura eroica**), di mare, di **vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti** o di quelle già affermate.

Sarà un'opportunità per imparare e provare le differenze tra vini frizzanti e spumanti, da **Metodo Classico** o **Metodo Martinotti** Italiani e i principali spumanti europei: **Champagne** e **Cremant** Francesi, **Cava** Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia, Germania, Austria!

Una due giorni che vi presenterà una vastissima gamma di vini senza dimenticare la **grande 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 da Sardegna, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate **Maison dello Champagne** e non solo: **Dom Perignon** (nuova aggiunta della 2° edizione), **Cristal, Ruinart** e **Bollinger** e poi Bernard Robert, Bouteillez Vignon e R. Gabriel - Pagin Fils con gli **Champagne Premier Crù**, Boubier Louviet e Frank Bonville con i **Grand Crù**. Sempre dalla Francia i **Cremant d'Alsace** del *vigneron independant* **Mauler**, dalla Spagna **Milltrentaset** con i Cava *nature* e *reserva*, dall'Austria **Gangl Wines** con il particolarissimo Roter Sekt *méthode traditionnelle*, dalla Germania e precisamente dalla **Mosella** la cantina Drk con due spumanti ottenuti con *méthode traditionnelle* da uve Riesling Renano, dalla Slovenia **Erzetic Wines** con lo spumante Sentio ottenuto con il *méthode traditionnelle* da uve Rebula e Chardonnay.

Il tutto sarà accompagnato da cibi e **prodotti gastronomici** tra i più interessanti del nostro territorio.

## **La manifestazione**

La manifestazione si tiene il 10 e 11 marzo 2018 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella prestigiosa Villa & Barchessa di XXV Aprile in via Mariutto 1, a Mirano - Venezia.

## **Villa & Barchessa XXV Aprile**

L'evento si snoderà in 2 location, Villa XXV Aprile al piano rialzato per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e selezione food, nel primo piano sempre della medesima villa saranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e selezione food, mentre nella Barchessa di Villa XXV Aprile si degusteranno vini internazionali e selezione food.

## **Apertura al pubblico**

Alle ore 10:00 la degustazione apre al pubblico. Con il costo dell'entrata è previsto in omaggio un calice professionale con tracolla che accompagnerà durante le degustazioni. Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier.

La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio miscita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa & Barchessa XXV Aprile. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscono prima della fine della manifestazione.

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

## **Prezzi**

All'entrata pagando €30,00 (€25,00 prezzo riservato per l'acquisto online fino al 9 marzo 2018 ore 13:00) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di €1,00 (senza calice).

## **Master Class**

Durante l'evento presso il 1° piano della Barchessa XXV Aprile, 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 10 MARZO:**

**Ore 12:30 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Martinotti"** 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 20,00.

**Ore 17:00 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Classico"** 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nadia Salvador – Sommelier e Relatrice FISAR. Seconda classificata come Miglior Sommelier Fisar d'Italia nel 2015 Prezzo a persona € 30,00.

## **DOMENICA 11 MARZO:**

**Ore 12:30 "Lo straordinario mondo dello Champagne":** 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nicola Roni – Ambasciatore Italiano dello Champagne 2007, Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 45,00.

**Ore 17:00 "Le Grandi Bolle d'Europa":** 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 35,00.

I Master Class sono a pagamento, sono vincolati all'acquisto del biglietto d'ingresso alla manifestazione "Bollicine in Villa" valido per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. Accesso solo con prenotazione online.

## **Wine Shop**

Durante la manifestazione "Bollicine in Villa" si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito in Villa XXV Aprile. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

## **Organizzatore Evento**

Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni. Vi aspettiamo per brindare con le oltre 2.000 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosate.

## **Cena di Gala**

Sabato 10 Marzo alle ore 20:45 presso il Ristorante di Villa Patriarca di Mirano (VE) sarà portata in scena una grande cena di gala che legherà la cultura d'impresa e l'identità delle grandi bollicine nazionali ed internazionali.

Durante la cena gli ospiti saranno intrattenuti da due spettacoli di danza tenuti da:

Marina Calzavara Aniram campionessa italiana di danza orientali nel 2013 classe A.

Davide Licori e Ilaria Bertuol insegnanti di danza della scuola "Alma Salsera" di Mirano.

Il vino e la danza che cosa hanno in comune?

Entrambe producono il buonumore e l'estasi della mente. Questa sinergia emoziona e Vi rende più gioiosi.

Il vino e la danza hanno anima e corpo: siate affascinati e abbiate voglia di vivere la vita.