

21 - 22 Marzo 2020 Santa Maria di Sala, Venezia

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

SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA
VILLA FARSETTI

4°
EDIZIONE

BOLLICINE
in Villa®

Sabato 21 e Domenica 22 Marzo 2020
dalle 10:00 alle 20:00

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

1

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 conoscere, 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 di emozioni, contenuti, 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 da Sicilia, Sardegna, Basilicata, Campania, Toscana, Marche, 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, Louis Roederer con Cristal, Krug, Ruinart e Bollinger** e poi Bernard Robert, Extrè Champagne, Champagne Herbert Olivier, Champagne Lepreux- Penet, Champagne de Barfontarc, Champagne Gardet, Champagne Michel Mailliard, Champagne Laurent Lequart, Denis Salomon, Bruno Roulot, R. Gabriel - Pagin Fils con gli **Champagne Premier Crù**, Bourbier Louviet e Ar Lenoble con i **Grand Crù**. Sempre dalla Francia i **Cremant d'Alsace** del *vigneron independant* **Mauler, Domaine Dhomme** con il **Crèmant De La Loire, Domaine Des Tilleuls** - Vin Musseux De Qualite con Fines Perles Des Tilleuls, **Paul Chollet** con il Crèmant De Bourgogne, **Domaine Pierre Richard** con Il Crèmant Du Jura, **Eric Riminger** (Bio) con il Crèmant D'alsace, dalla Spagna **Milltrentaset** con il Cava, dall'Austria **Gangl Wines** con il particolarissimo Roter Sekt *méthode traditionnelle* e il *nuovissimo* **Weisser Sekt méthode traditionnelle**, dalla Germania e precisamente dalla **Mosella** la cantina Drk con gli 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.

La manifestazione Bollicine in Villa sarà caratterizzata da un'impronta 'didattica', con gli espositori distribuiti in base al metodo di lavorazione, per offrirti un'esperienza sensoriale coinvolgente e un supporto culturale di altissimo livello. Il tutto sarà accompagnato da cibi e **prodotti gastronomici** tra i più interessanti del nostro territorio. Al nostro fianco avremo il piacere della presenza del giornalista enogastronomico e scrittore **Alberto Marcomini**, considerato il massimo esperto di formaggi in Italia e tra i quattro migliori al mondo, che guiderà le degustazioni "masterclass" dedicati ai formaggi.

Club Amici del Toscano® - Degustazioni guidate dal Fummelier Marco Prato

Per la prima volta a Bollicine in Villa si svolgerà un laboratorio sensoriale che consiste nella degustazione del sigaro e/o del tabacco proposto, in genere in abbinamento con una bevanda e/o con del cibo accuratamente studiati e selezionati. Si cerca, nel tempo a disposizione per l'incontro – in genere un'ora, quindici minuti in più o in meno che sia, di far capire cosa sia il fumo lento, si descrive il sigaro da degustare, i prodotti che lo accompagnano, come si fa un abbinamento sigaro/bevanda/cibo e perché; possibilmente con allegria e rilassatezza.

La manifestazione

La manifestazione si tiene il 21 e 22 marzo 2020 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella prestigiosa Villa Farsetti a Santa Maria di Sala in via Roma 1, a Santa Maria di Sala - Venezia.

Villa Farsetti

L'evento si snoderà nella prestigiosa villa veneta, al piano terra per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e una selezione di prelibatezze food., mentre nella sala teatro saranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e i vini internazionali e una selezione di prelibatezze food. Al primo di piano della sala teatro si svolgeranno i masterclass.

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 mescita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa Farsetti. 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

COMPRA SUBITO IL TUO BIGLIETTO - PRIMA LO COMPRI, PIÙ RISPARMI!

Biglietto giornaliero adulti (iva inclusa)

31 Ottobre: € 22,00 (ricevi in omaggio un cavatappi direttamente alla manifestazione)

Novembre: € 25,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Dicembre: € 30,00

Gennaio: € 32,00

Febbraio: € 35,00

Marzo (dal 1 al 19): € 37,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 40,00.

Biglietto bi – giornaliero adulti (iva inclusa)

31 Ottobre: € 35,00 (ricevi in omaggio un cavatappi direttamente alla manifestazione)

Novembre: € 40,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Dicembre: € 50,00

Gennaio: € 55,00

Febbraio: € 60,00

Marzo (dal 1 al 19): € 65,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 70,00.

Il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione, una tracolla porta calice Vin Strip, 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).

I biglietti per i minori acquistati online o direttamente all'evento hanno il medesimo prezzo.

MasterClass

Durante l'evento presso il 1° piano di Villa Farsetti, si svolgeranno 6 incontri per approfondire la conoscenza di superbi vini (storia, metodo di lavorazione, *terroir*, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche) guidati da professionisti di fama internazionale, accompagnati a dei deliziosi formaggi selezionati da Alberto Marcomini, considerato il massimo esperto di formaggi in Italia e tra i quattro migliori al mondo e da altre delizie gastronomiche a cura di Carol Agostini di Food'n'WineAngels .

SABATO 21 MARZO:

Ore 12:00 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Martinotti" e selezione di formaggi.

Una singolare esperienza sul Metodo Martinotti.

6 grandi vini raccontanti e degustati da:

Dr. Enologo Giuseppe Vaccarini, vincitore del Concorso Miglior Sommelier del Mondo A.S.I. 1978. Presidente A.S.P.I. (Associazione Sommelierie Professionale Italiana)

Selezione di formaggi raccontati e degustati da:

Giornalista enogastronomico e scrittore Alberto Marcomini (considerato il massimo esperto di formaggi in Italia e tra i quattro migliori al mondo).

Ore 15:00 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Classico" e selezione di formaggi.

Una singolare esperienza sul Metodo Classico.

6 grandi vini raccontanti e degustati da:

Dr.ssa Aurora Cacciari – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S.

Selezione di formaggi raccontati e degustati da:

Giornalista enogastronomico e scrittore Alberto Marcomini (considerato il massimo esperto di formaggi in Italia e tra i quattro migliori al mondo).

Ore 17:00 "Sigari & Champagne - selezione di Champagne by Carol Agostini di Food'n'WineAngels " e degustazione di sigari con il Club Amici del Toscano®.

3 grandi vini raccontanti e degustati da:

Carol Agostini di Food'n'WineAngels – Sommelier Professionista.

Barbara Rinaldi – Brand Ambassador Maison AR Lenoble.

Massimo Baglione – Importatore Maison Denis Salom – Presidente Fis (Fondazione Italiana Sommelier) Piemonte Valle d'Aosta.

Sergio Bruno – fondatore dell'importazione Emozioni oltre il gusto, importatore della Maison De Barfontarc.

Selezione di sigari raccontati e degustati da:

Fummelier Marco Prato del Club Amici del Toscano®.

DOMENICA 22 MARZO:

Ore 12:00 "Lo straordinario mondo dello Champagne"

Affascinante percorso sensoriale su un vino unico.

6 straordinari vini raccontanti e degustati da:

Dr. Enologo Giuseppe Vaccarini, vincitore del Concorso Miglior Sommelier del Mondo A.S.I. 1978

Presidente A.S.P.I. (Associazione Sommelierie Professionale Italiana)

Ore 15:00 "Le Grandi Bolle d'Europa"

Una singolare esperienza sul Metodo Champenoise.

6 grandi vini raccontanti e degustati da:

Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S.

4

Ore 17:30 "Ostriche e Champagne - selezione di Champagne by Carol Agostini di Food'n'WineAngels " e delizie dal mare.

3 grandi vini raccontanti e degustati da:

Carol Agostini di Food'n'WineAngels – Sommelier Professionista.

Olivier Herbet – Titolare della Maison Olivier Herbet.

Enrico Mazza – Titolare della Maison Extrè Champagne

Sergio Bruno – fondatore dell'importazione Emozioni oltre il gusto, importatore della Maison Lepreux Penet.

Selezione di ostriche raccontate e degustate da:

Alessio Greguoldo di "La Perla Del Delta"

I **MasterClass** 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 Farsetti. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

Punto Ristoro

Nell'area esterna della villa, sarà presente un punto ristoro gestito direttamente dal ristorante "Tre Ponti" con prelibatezze del territorio. I prodotti sono in vendita (non inclusi nel biglietto d'entrata.)

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 21 Marzo alle ore 20:45 presso l'Osteria ristorante Antico Veturo di Trebaseleghe in provincia di Padova si svolgerà una serata speciale ed esclusiva, fra degustazioni dei piatti tipici veneti (ma non solo)... accompagnati da grandi spumanti nazionali ed internazionali. Saranno presenti tutti i produttori della manifestazione.

Durante la cena gli ospiti saranno intrattenuti da esibizioni di danza tenute da:

- Scuola "Alma Salsera" di Milano
- Marina Calzavara Aniram campionessa italiana di danza orientali nel 2013 classe A.

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.