

## Bollicine in Villa 4° Edizione

26 - 27 Giugno 2021 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 26 e Domenica 27 Giugno 2021  
dalle 10:00 alle 20:00

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

[www.bollicineinvilla.it](http://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 e Austria**. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, **vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali**, di pianura, di collina e 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 o Martinotti** Italiani e i principali spumanti europei: **Champagne e Crémant** Francesi, **Cava** Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia e 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 Sardegna, Abruzzo, 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, Champagne Herbert Olivier, Champagne Lepreux- Penet, Champagne Gaiffe Brun, Champagne Michel Mailliard, Denis Salomon, Bruno Roulot, R. Gabriel - Pagin Fils con gli **Champagne Premier Crù**, Bourbier Louviet con i **Grand Crù**. Sempre dalla Francia i **Crémant d'Alsace** del *vigneron independant* **Mauler, Chateau Grand Renard e Vignoble Boudon** con il Crémant De Bourgogne, **Domaine Pierre Richard** con Il Crémant Du Jura, **Eric Riminger** (Bio) con il Crémant D'alsace, dalla Spagna **Miltrentaset** 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 **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.

### **Novità 2021**

In degustazione i 5 migliori olii Superstar italiani della Guida il Vino per Tutti - edizione 2021. Frutto dell'accordo fra gli organizzatori dell'evento "Enoteca Le Cantine dei Dogi" con "Egnews oliovinopeperoncino editore". I 5 oleifici migliori d'Italia selezionati dalla guida il Vino per Tutti saranno di diritto presenti con i loro olii alla manifestazione. Inoltre sabato 26 giugno alle ore 18:00 in concomitanza con l'evento, sempre presso Villa Farsetti, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori oleifici italiani, selezionati dalla guida on line Il Vino per tutti.

### **Club Amici del Toscano® - Degustazioni guidate dal Fummiel 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 26 e 27 giugno 2021 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, al primo piano saranno presenti ottenuti con il metodo classico e ancestrale e una selezione di prelibatezze food, mentre nella sala teatro saranno in scena i vini internazionali e una selezione di prelibatezze food. Al primo piano di Villa Farsetti 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!**

#### **Prezzi Biglietto**

**Wine Card adulti** – degustazione 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore (iva inclusa)

€ 13,00 (Prezzo promozionale fino al 31 Maggio 2021)

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

#### **Biglietto giornaliero adulti** (iva inclusa)

Maggio 2021: € 34,00

Dal 1 al 24 Giugno: € 38,00

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

## **Biglietto bi – giornaliero adulti** (iva inclusa)

Maggio 2021: € 60,00

Dal 1 al 24 Giugno: € 65,00

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

Il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione "Rastal", 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.

### **SABATO 26 GIUGNO:**

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

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

**Ore 17:00 "Sigari & Champagne - selezione di Champagne "by Enoemme" e degustazione di sigari con il Club Amici del Toscano®.**

### **DOMENICA 27 GIUGNO:**

**Ore 12:00 "Lo straordinario mondo dello Champagne"**

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

**Ore 17:30 "Ostriche e Champagne - selezione di Champagne e delizie dal mare.**

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 26 giugno alle ore 20:50 presso il Relais Leon d'Oro di Mirano (VE) 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.