

COMUNICATO STAMPA

“Bollicine in Villa”

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

5° Edizione

2- 3 Aprile 2022

Villa Farsetti

Santa Maria di Sala, Venezia

1

SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA
VILLA FARSETTI

5° EDIZIONE

BOLLICINE in Villa®

Sabato 2 e Domenica 3 Aprile 2022
dalle 10:00 alle 20:00

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

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 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 dalla Sicilia, 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, Charles Heidsieck, Ruinart, Gosset e Bollinger** e poi Bernard Robert, Lepreux-Penet, Gaiffe Brun, R. Gabriel - Pagin Fils e Arnaud De Cheurlin con gli **Champagne Premier Crù**, Bourbier Louviet con i **Grand Crù**.

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 **Milltrentaset** 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 offrire 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.

Concorso bollicine in villa Super Star

Novità di questa 5° edizione, il concorso in collaborazione con il giornale on line www.egnews.it e la guida sul vino on line www.ilvinopertutti.it Una speciale commissione di esperti Sommelier e giornalisti assaggeranno gli spumanti e ne decreteranno i migliori presenti alla manifestazione. Sabato sera saranno consegnate le **Clessidre superstar** alle aziende vincitrici, nel contesto della Cena di Gala che si svolgerà presso **Osteria Antico Veturo di Trebaseleghe (PD)**

Il risultato sarà pubblicato domenica mattina, così i wine lover potranno anch'essi assaggiare il meglio della produzione presente all'evento.

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 comprendere cosa sia il fumo lento, si descrive il sigaro da degustare, i prodotti che lo accompagnano, come si può fare un abbinamento sigaro/bevanda/cibo e perché; possibilmente con allegria e rilassatezza.

La manifestazione

La manifestazione si tiene il 2 e 3 aprile 2022 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, Ancestrale e classico (per il metodo classico solamente le cantine che producono più metodi) e una selezione di prelibatezze food, al primo piano saranno presenti - ottenuti con il metodo classico - distillati e una selezione di prelibatezze food, mentre nella sala teatro saranno in scena i vini internazionali e una selezione di altre prelibatezze food. Al primo di piano di Villa Farsetti si svolgeranno le Masterclass.

MasterClass

Durante l'evento presso il 1° piano di Villa Farsetti, 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, accompagnati da deliziosi prodotti gastronomici o dal sigaro Toscano.

SABATO 2 APRILE:

Ore 12:30 "Le Grandi Bolle d'Italia" e burrata "Caseificio Olanda"

Ore 16:30 "Sigaro & Champagne - selezione di Champagne" "by Emozioni oltre il gusto" e degustazione del sigaro Toscano con il Club Amici del Toscano®.

DOMENICA 3 APRILE:

Ore 12:30 "Lo straordinario mondo dello Champagne" con branzino affumicato in ATM "Valle del Lovo"

Ore 16:30 "Sigaro & Le Grandi Bolle d'Europa" - selezione di Spumanti "by Enoteca Le Cantine Dei Dogi", degustazione del sigaro Toscano con il Club Amici del Toscano®.

Le MasterClass sono a pagamento, sono vincolate 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 i 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 da "Gheni" Wine Bar con cicchetti tipici veneziani. I prodotti sono in vendita (non inclusi nel biglietto d'entrata)

Organizzatore Evento

Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni. Vi aspettano 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 2 aprile alle ore 20:50 presso **Osteria Antico Veturo di Trebaseleghe (PD)** si svolgerà una serata speciale ed esclusiva, fra degustazioni di piatti ricercati preparati dallo **chef Andrea Rossetti** accompagnati da grandi spumanti nazionali ed internazionali. Saranno presenti i produttori della manifestazione. In concomitanza con la cena, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori vini spumanti italiani e internazionali denominata "**Bollicine in Villa Superstar**" selezionati dalla guida online "**Il Vino per tutti**".

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 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. L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

Prezzi

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

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

€ 13,00 (Prezzo promozionale fino al 31 Marzo 2022)

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

Biglietto giornaliero adulti (iva inclusa)

Novembre: € 25,00 (ricevi in omaggio un cappellino o una maglietta Bollicine in Villa direttamente alla manifestazione)

Dicembre: € 30,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Gennaio: € 35,00

Febbraio: € 40,00

Marzo: € 45,00

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

Biglietto bi – giornaliero adulti (iva inclusa)

Novembre: € 40,00 (ricevi in omaggio un cappellino o una maglietta Bollicine in Villa direttamente alla manifestazione)

Dicembre: € 50,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Gennaio: € 55,00

Febbraio: € 65,00

Marzo: € 70,00

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

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.

Per informazioni:

Vanni Berna: 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.

L'inizio con La Grande Festa del Vino giunta alla 15^a edizione, poi Bollicine in Villa arrivata alla sua 5^o edizione che hanno come palcoscenico Villa Farsetti a Santa Maria di Sala Venezia e, quest'anno anche la prima edizione di Biennale Internazionale del vino a Bologna che si è svolta nel mese di gennaio.

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".

Mobile:3664599279

info@bollicineinvilla.it

www.bollicineinvilla.it