

COMUNICATO STAMPA

“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



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 **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, Ancestrale, Rifermentati 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: **Salon, Dom Perignon, Louis Roederer con Cristal, Krug, Armand de Brignac, 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 **Crémant d'Alsace** del *vigneron independant* **Mauler, Eric Rominger** con il Crémant d'Alsace Brut de Brut, **Calmel & Joseph** con il Crémant Rosé Brut, **Vignoble Boudon** con il Crémant de Bordeaux Bourdieu Brut, 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, dalla Spagna.

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.

2

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

Concorso internazionale organizzato dal giornale online 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 Bollicine in villa, che si svolge a Villa Farsetti a Santa Maria di Sala Venezia, nei giorni 1 e 2 aprile 2023.

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.

La manifestazione

La manifestazione si tiene il 1 e 2 aprile 2023 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 (alle ore 19:30 termina il servizio mescita) 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, Rifermentati, 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 vini ottenuti con il metodo classico, distillati e una selezione di prelibatezze food, nella sala teatro vini internazionali e una selezione di 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.

SABATO 1 APRILE:

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:

Ore 13:00 "Le grandi bolle d'Italia".

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

I Master Class sono a pagamento, sono vincolati all'acquisto della wine card (3 calici o illimitata) per la 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, saranno presenti due punti ristoro. I prodotti sono solo in vendita (non sono inclusi con l'acquisto della wine card)

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 1 aprile alle ore 20:50 presso Osteria Antico Veturo a Trebaseleghe (PD), si svolgerà una serata speciale ed esclusiva, fra degustazioni di piatti ricercati 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 "**Venice International Wine Trophy Bubbles**" selezionati dal giornale online "**Egnews.it**" e la Guida **ILVinopertutti.it**.

Apertura al pubblico

Alle ore 10:00 la degustazione apre 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. L'evento 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)

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

Wine Card degustazioni illimitate adulti " valido per 1 giorno a scelta" (iva inclusa)

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" (iva inclusa)

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).

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 Milano, oggi gestita con il fratello Ezio.

L'inizio con La Grande Festa del Vino giunta alla 15ª edizione, poi Bollicine in Villa arrivata alla sua 6ª edizione che hanno come palcoscenico Villa Farsetti a Santa Maria di Sala Venezia e dal 2021 con la Biennale Internazionale del vino.

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