

SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA  
**VILLA FARSETTI**



**BOLLICINE**



**Sabato 29 e Domenica 30 Marzo 2025  
dalle 10:00 alle 20:00**

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

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

**COMUNICATO STAMPA**

***"Bollicine in Villa"***

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

**8° Edizione**

**29-30 Marzo 2025**

***"Villa Farsetti"***

**Santa Maria di Sala, Venezia**

**Venezia, 10 febbraio 2025**

**BOLLICINE IN VILLA 2025: L'OTTAVA EDIZIONE SI ANNUNCIA COME LA PIÙ IMPORTANTE DI SEMPRE**

**Sabato 29 e domenica 30 marzo 2025, Villa Farsetti ospiterà l'ottava edizione di 'Bollicine in Villa', il più importante evento in Veneto dedicato alle bollicine e tra i più rinomati in Italia. Un appuntamento imperdibile per gli amanti del vino, con oltre 100 espositori e una selezione sempre più prestigiosa di champagne, spumanti italiani ed europei.**

L'evento più atteso in Italia per gli amanti delle bollicine. Due giorni dedicati ai "wine lovers" e agli "addetti ai lavori": un'occasione unica per incontrare, in una splendida location veneta come **"Villa Farsetti"** (la costruzione risale al XVIII secolo), il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio.

Un viaggio attraverso i terroir più vocati alla produzione di spumanti, come la Francia, l'Italia, la Spagna, la Slovenia, l'Austria dall'Ungheria.

Vitigni autoctoni e alloctoni internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina, 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, Rifermentati o Martinotti Italiani e i principali spumanti europei: Champagne e Crémant Francesi, Cava Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia, Austria e Ungheria.

Grandi emozioni, contenuti particolari, 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, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.**

## LE NOVITÀ DI QUESTA EDIZIONE

### 📌 Nuove Cantine e Maison di Champagne

L'evento accoglie quest'anno un numero ancora maggiore di espositori italiani e internazionali, con un'importante crescita sia nel settore dello Champagne che in quello delle bollicine italiane e europee.

Per quanto riguarda lo Champagne, si segnalano le nuove presenze di **Champagne Cattier, Champagne Cohésion, Champagne Colette Bonnet, Champagne H Blin, Champagne M. Marcoult, Champagne Mathelin**, che vanno ad arricchire la già prestigiosa selezione di maison presenti.

Quest'anno sarà un'edizione da record, con **ben 27 maison di Champagne e 31 tipologie differenti**, tra cui grandi nomi iconici e piccole realtà raffinate. Ecco alcune delle maison più rappresentative:

**Dom Pérignon, Louis Roederer con Cristal, Krug, Jacques Selosse, Salon, Charles Heidsieck, Ruinart, Gosset e Bollinger.** A queste si aggiungono **R. Gabriel-Pagin Fils, Bernard Remy, Henry de Vaugency, Le Maire, Michel Maillard, Michelle Henriet, Paul Briard, Lombard, Arnaud De Cheurlin con gli Champagne Premier Cru, Bourbier Louviet con i Grand Cru e Champagne Bernard Robert** (Regione dello Champagne e Dipartimento dell'Aube), che vedrà la presenza del titolare ed enologo **Sébastien Robert**.

Non solo Champagne: l'evento darà spazio anche alle migliori bollicine francesi ed europee. Dalla Francia arriveranno **i Crémant d'Alsace di Mauler, il Crémant du Jura Finambulle del Domaine Pierre Richard, la Blanquette de Limoux Brut di Calmel & Joseph e il Crémant de Bordeaux di Vignoble Boudon.**

Dalla Spagna sarà presente **Raimat con il suo Cava**, mentre dall'Austria avremo **Gangl Wines** con i suoi spumanti unici: **Roter Sekt Méthode Traditionnelle, Weisser Sekt, Rosé Sekt** e, come novità assoluta per il 2025, il **Weisser Sekt Gewürztraminer**.

Infine, direttamente dalla Slovenia, **Vina Guštin** parteciperà per la prima volta con due spumanti, mentre dall'Ungheria sarà presente **Château Pajzos**, noto per il suo eccellente **metodo classico**, espressione raffinata della tradizione vinicola ungherese.

### 📌 Le nuove cantine italiane

Dal panorama italiano, tra le cantine che si aggiungono quest'anno, elenchiamo:

**Le Nobilune, Lo Spumante di Venezia e Piccolo Podere San Martino** (Veneto), **Paolo Caccese e La Fornase** (Friuli Venezia Giulia), **Rotari e Lieselehof** (Trentino-Alto Adige), **Boggero, Ivaldi Dario e Mascarello Michele e Figli** (Piemonte), **Bugno Martino** (Emilia Romagna), **Casale Vitali** (Marche), **Cantina Semonte** (Umbria), **Agricola Sant'Andre'** (Sardegna), **Semantile** (Sicilia).

Una grande novità di quest'anno sarà anche **Alibis**, le bollicine biologiche senza alcol, prodotte in Italia a Mortegliano (UD) in Friuli Venezia Giulia. Per la prima volta, l'evento ospiterà un'alternativa di qualità per chi desidera un'esperienza di degustazione senza alcol.

### 📌 Tavola rotonda e approfondimenti

Un'altra importante novità dell'edizione 2025 sarà il **convegno di sabato 29 marzo dalle ore 10:00 alle 12:00**, un'opportunità di confronto tra produttori, esperti e appassionati per discutere su come **competere nel futuro: la sostenibilità come motore per la crescita**.

La manifestazione **"Bollicine in Villa"** - alla sua **VIII edizione** - è diventata il punto di riferimento in Italia per la sua impronta "didattica" in un mondo così vasto. La forte esperienza nel settore dei **Fratelli Berna di Ezio e Vanni Berna, con la loro nota Enoteca "Le Cantine Dei Dogi" a Mirano (Venezia)** permette di entrare nel mondo delle "bollicine" internazionali e, far conoscere agli addetti e agli appassionati dei vini oltre 3.000 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosè.

Gli espositori saranno distribuiti in base al metodo di lavorazione, in modo tale che l'ospite possa percorrere un "vero tour" nonchè vivere un'esperienza sensoriale, coinvolgente e un vero supporto culturale di altissimo livello. Il tutto sarà accompagnato da cibi e prodotti gastronomici di piccole realtà "italiane".

Anche quest'anno, il concorso enologico 'Venice International Wine Trophy Bubbles' premierà le migliori bollicine italiane e internazionali. Organizzato da Egnnews.it e dalla guida 'Il Vino Per Tutti', in collaborazione con l'Enoteca Le Cantine Dei Dogi, il concorso è aperto a tutte le aziende produttrici di spumanti, senza limiti di tipologia o colore. Per partecipare, visita link <https://www.egnews.it/venice-international-wine-trophy/>.

Come ogni anno, il sabato 29 marzo, si svolgerà la Cena di Gala presso una prestigiosa location "da definire", con piatti ricercati accompagnati da grandi spumanti nazionali ed internazionali.

In concomitanza con la cena, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori vini spumanti italiani e internazionali selezionati nel concorso **"Venice International Wine Trophy Bubbles"**

**Con un parterre di espositori di assoluto livello e una serie di iniziative sempre più coinvolgenti, Bollicine in Villa 2025 si conferma come l'evento più importante in Veneto dedicato al mondo delle bollicine e uno dei principali in Italia.**

**Sito web: [ww.bollicineinvilla.it](http://ww.bollicineinvilla.it)**

 **I numeri della 8ª edizione (IN AGGIORNAMENTO)**

 **Oltre 3.000 bottiglie da stappare**

 **108 espositori**

 **90 espositori di vino da 6 Paesi d'Europa**

 **175 etichette di vini in degustazione da 11 regioni d'Italia, Francia, Austria, Slovenia, Ungheria e Spagna**

 **1 distilleria**

 **13 espositori food**

 **4 espositori fuori dalla tavola**

 **3 Masterclass**

 **3 punti ristoro gourmet**

<b>Ufficio Stampa&amp;PR</b> Egnnews Editore Ferrara Mob. +39 3394097858 <a href="mailto:eg1@egnews.it">eg1@egnews.it</a> <a href="http://www.egnews.it">www.egnews.it</a>	<b>Organizzazione</b> Fratelli Berna Ezio e Vanni Berna Mob. +39 3664599279 <a href="mailto:info@bollicineinvilla.it">info@bollicineinvilla.it</a> <a href="http://www.bollicineinvilla.it">www.bollicineinvilla.it</a>
---	---