



Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

“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

Milano, 05 Marzo 2023 – Due giorni dedicati ai “*wine lovers*” e agli “*addetti ai lavori*”, la kermesse “*Bollicine in Villa*” VI edizione, sarà 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 nei “*terroir*” più interessanti e più importanti per gli spumanti.. come la **Francia**,

l’Italia, la Spagna, la Slovenia e l’Austria. Da 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**

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, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.**

Inoltre, si potrà spaziare tra grandi e rinomate o piccole e raffinate **Maison dello Champagne**..ma 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

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**" – alla sua VI edizione – è diventata un punto di riferimento in Italia per la sua impronta "didattica" in un mondo così vasto. La forte esperienza nel settore dei **Fratelli Ezio e Vanni Berna, con la loro 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 2.000 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 e 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"**.

Non poteva mancare il **Concorso enologico "Venice International Wine Trophy Bubbles" by Il Vino Per Tutti**. E' organizzato dalla **testata online Egnews.it** e dalla **Guida "ilvinopertutti.it"** in collaborazione con **l'Enoteca le Cantine dei Dogi** nonché dagli organizzatori della Manifestazione "**Bollicine in Villa**" Il concorso è aperto alle aziende italiane e internazionali, che producono qualsiasi vino con le bollicine e di qualsiasi colore. Per tutte le aziende che vogliono iscriversi al concorso enologico visitare il seguente link <https://www.egnews.it/venezia-international-wine-trophy/> (vd programma allegato).

Come ogni anno, il sabato, si svolgerà la Cena di Gala presso **una prestigiosa location storica a "Trebaseleghe" verso Padova**, 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**"

Non mancate venite a vivere una "experience" irrinunciabile!!

