

i Grandi  
Vini

## 1 e 2 Aprile a Venezia: Bollicine in Villa. La due giorni dedicata alle bollicine Italiane, Francesi e Europee



“Dedicata ai wine lover e agli addetti ai lavori, [Bollicine in Villa](#) 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” spiega la nota stampa degli organizzatori.

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,
- Valdobbiadene.
- E poi Sicilia,
- Sardegna,
- Abruzzo,
- Toscana,
- Marche,
- Emilia Romagna,
- Veneto,
- Friuli Venezia Giulia e

## Bollicine Francesi e d'Europa

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 indipendente **Mauler, Eric Rominger** con il Crémant d'Alsace Brut de Brut, **Carmel & 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.

## Spazio anche per didattica e gastronomia

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 enologico Venice International Wine Trophy Bubbles by Il Vino Per Tutti

Concorso internazionale organizzato dal giornale online Enews.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.

Sabato 1 Aprile, nel contesto della Cena di Gala saranno premiati i vini che hanno ottenuto un punteggio superiore a 90/100.

Per le iscrizioni 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](http://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 l' 1 e il 2 aprile 2023 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, 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.

### **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.

### **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.

# Agenda

## 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 3 illimitata) per la manifestazione "Bollicine in Villa" valido per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. Accesso solo con prenotazione

## 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 Egnnews.it e la Guida IIVinopertutti.it.

## Informazioni utili

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.











