egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

Bollicine in Villa: Ruben Larentis superstar

La splendida Villa Farsetti di Santa Maria di Sala, la Versailles dei Dogi

Sabato 1 aprile nei saloni della Versailles veneziana lo "chef de cave" della maison spumantistica Ferrari guiderà la Masterclass di sette grandi annate della linea Perlé metodo classico trentino.

Si preannuncia da record con oltre 100 espositori la sesta edizione di "Bollicine in Villa", la kermesse internazionale riservata agli Champagne e agli Spumanti metodo classico in programma nella Versailles dei Dogi sabato 1 e domenica 2 aprile a Santa Maria di Sala (Venezia). Quattro le Masterclass di altissimo livello condotte da alcuni dei più famosi ed esperti "chef de cave" d'Europa. Sabato 1 aprile Ruben Larentis della maison Ferrari racconterà e degusterà una selezione di sette grandi annate della linea Perlé metodo classico trentino.

Nella Versailles dei Dogi il meglio della produzione italiana ed europea

Dedicata ai "wine lover" e agli "addetti ai lavori", la kermesse sarà un'occasione per incontrare a Villa Farsetti il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea.

Sarà altresì 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 Crèmant Francesi, Cava Spagnoli, Spumanti sloveni e austriaci.

Matteo Lunelli, Tom Stevenson, Camilla Lunelli e Ruben Larentis premiati a Londra

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, l'Alta Langa piemotese, il distretto di Conegliano-Valdobbiadene con il "boom" del Prosecco, ma si potranno scoprire nuovi spumanti targati Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.

Champagne, ma non solo: Cava spagnoli, Sekt austriaci, spumanti sloveni

Bollicine in Villa 6° Edizione

Sul fronte internazionale i wine lovers potranno spaziare tra grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne, ma 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 Cremànt d'Alsace del vigneron independant Mauler, Chateau Grand Renard con il Crèmant 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 mèthode traditionnelle e i nuovissimi Weisser Sekt e Rosè Sekt ottenuti con il mèthode traditionnelle, dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il mèthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

Il concorso enologico "Venice International Wine Trophy Bubbles"

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.

Premi Venice International Wine Trophy Bubbles

Anche quest'anno la manifestazione sarà affiancata dal concorso enologico internazionale "Venice International Wine Trophy Bubbles" by "Il Vino Per Tutti" organizzato dal giornale online Egnews.it e dalla 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

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" in programma nella prestigiosa sede di Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Venezia) sabato 1 e domenica 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 la Masterclass con gli spumanti della linea Perlé Ferrari Trento

Durante l'evento, al primo piano di Villa Farsetti, si svolgeranno quattro Masterclass per approfondire la conoscenza di alcune bollicine straordinarie (storia, metodo di lavorazione, terroir, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche), incontri guidati da professionisti di fama internazionale, accompagnati da deliziosi prodotti gastronomici o dal sigaro Toscano.

L'appuntamento con gli spumanti della linea Perlé della maison Ferrari Trento è in programma a Villa Farsetti sabato 1 aprile alle ore 16.30. Ruben Larentis, "chef de cave" della maison spumantistica Ferrari, racconterà e degusterà una selezione di sette grandi annate Perlé metodo classico trentino: Ferrrai Perlé millesimato 2016 (54 mesi sui lieviti), Ferrari Perlé Rosé Riserva millesimato 2016 (60 mesi sui lieviti), Ferrari Perlé Bianco Riserva millesimato 2011 (oltre 72 mesi sui lieviti), Ferrari Perlé Nero Riserva millesimato 2015 (oltre 72 mesi sui lieviti), Ferrari Perlé Zero CuvéeZero 15, Ferrari Perlé Nero Riserva millesimato 2010 (oltre 72 mesi sui lieviti), Ferrari Perlé millesimato 2007 (52 mesi sui lieviti).

Ruben Larentis, chef de cave, 37 vendemmie in casa Ferrari

Ruben Larentis,"chef de cave" della casa spumantistica Ferrari, è sicuramente uno dei più autorevoli enologi italiani, un punto di riferimento per quanto riguarda il mondo delle bollicine metodo classico.

Trentino doc (di Garniga Terme), 64 anni, diplomato con il massimo dei voti e la lode all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Ruben Larentis è entrato giovanissimo alle Cantine Ferrari, nel 1986, affiancando un grande maestro, Mauro Lunelli, per quarant'anni l'enologo principe di Casa Ferrari, il padre della mitica riserva "Giulio". Dal 1997 è lo "*chef de cave*" a fianco di Marcello Lunelli, responsabile tecnico e vicepresidente del Gruppo.
Due terzi delle bottiglie targate Ferrari (140 milioni di bottiglie) prodotte nei 120 anni di storia della casa spumantistica trentina portano l'*imprinting* di Ruben Larentis.

L'Oscar alla carriera e gli attestati di stima dei colleghi francesi

Numerosi i riconoscimenti ricevuti: nel 2010 è stato incoronato enologo dell'anno dal Gambero Rosso, mentre nel 2019 a Londra è stato premiato da Tom Stevenson con il prestigioso Oscar alla carriera in occasione del The Champagne & Sparkling Wine World Championships.
Numerosi gli attestati di stima nel corso dei suoi frequenti viaggi nella Champagne: da grandi e piccoli produttori. Quello a cui ci tiene di più è l'encomio ricevuto l'anno scorso dallo "*chef de cave*" della Moët & Chandon, Benoît Gouez. Una bella soddisfazione per uno spumantista italiano nella patria dello Champagne.

Ritirando il Premio alla carriera, il "Lifetime Achievement Award", unico italiano insignito di questo prestigioso riconoscimento, Ruben Larentis ha commentato: "Questo premio è per me particolarmente significativo sia per la sua portata internazionale, sia perché si accompagna ad un risultato straordinario per i vini a cui mi dedico, anima e corpo, da 37 vendemmie. Premia un sistema di lavoro che mira sempre all'eccellenza e una squadra che si distingue per passione, capacità, cultura enologica. E proprio al team che mi affianca ogni giorno va la mia riconoscenza. Dedico il premio a mia moglie e a mia madre: è il mio modo di ringraziarle per la loro silenziosa presenza».

Dal Maximum Brut ai Perlé millesimati, dai Rosé alle Riserve Lunelli

A Ruben Larentis, personaggio schivo, di poche parole, con la passione per l'enologia fin da ragazzino, si deve il lancio di molte etichette della *maison* Ferrari.
Alla fine degli anni Novanta e successivamente negli anni Duemila ha tenuto a battesimo il Ferrari Maximum Brut Blanc de Blancs, il Ferrari Rosé, il Perlé millesimato, le Riserve Lunelli e il Giulio Ferrari Riserva Rosé, icona degli spumanti rosé italiani.
Anche grazie a lui oggi Ferrari è sinonimo di bollicine in Italia e nel mondo.
Spumanti unici, veri e propri gioielli che esaltano un territorio – il Trentino – che ha dimostrato di poter competere ad armi pari con le migliori bollicine del mondo, Champagne compreso.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)