

So Wine So Food



1- 2 Aprile la 6° Edizione 2023 a “Villa Farsetti” Santa Maria di Sala, Venezia

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.

La produzione spumantistica europea

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!**

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**.

Maison dello Champagne, ma non solo

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 **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 .

Oltre 2.000 bottiglie di altissima qualità

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”**.

Venice International Wine Trophy Bubbles by Il Vino Per Tutti

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/>.

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”**

