



1-2 aprile: Bollicine in Villa a Santa Maria della Sala (VE)

Due giorni dedicati ai “wine lovers” e agli “addetti ai lavori”, la kermesse “Bollicine in Villa” VI edizione, è un’occasione unica per incontrare, in una splendida location veneta come “Villa Farsetti” 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 Spumanti da Slovenia e Austria.

Grandi emozioni, scambio di opinioni 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 – Pagn Fils e Arnaud De Cheurlin con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet con i Grand Crù. 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.



La manifestazione è un punto di riferimento in Italia per la sua impronta "didattica". Si svolgeranno 4 importanti Masterclass per approfondire la conoscenza di superbi vini guidati da professionisti di fama internazionale.

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>.

<https://www.acquabuona.it/2023/03/1-2-aprile-bollicine-in-villa-a-santa-maria-della-sala-ve/>