

Bollicine in Villa: 2° edizione

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 10/03/2018



Dedicata ai “wine lover” e agli “addetti ai lavori”,

la kermesse 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. Un viaggio nei terroir più interessanti e più importanti per gli spumanti: Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania e Austria. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina e di montagna (da viticoltura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate. Sarà un'opportunità per imparare e provare le differenze tra

vini frizzanti e spumanti, da Metodo Classico o Metodo Martinotti Italiani e i principali spumanti europei: Champagne e Cremant Francesi, Cava Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia, Germania, Austria! Una due giorni che vi presenterà una vastissima gamma di vini senza dimenticare la grande 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 da Sardegna, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne e non solo: Dom Perignon (nuova aggiunta della 2° edizione), Cristal, Ruinart e Bollinger e poi Bernard Robert, Bouteille Vignon e R. Gabriel - Pagine Fils con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet e Frank Bonville con i Grand Crù. Sempre dalla Francia i Cremant d'Alsace del vigneron indipendente Mauler, dalla Spagna Milltrentaset con i Cava nature e reserva, dall'Austria Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle, dalla Germania e precisamente dalla Mosella la cantina Drk con due spumanti ottenuti con méthode traditionnelle da uve Riesling Renano, dalla Slovenia Erzetec Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay. Il tutto sarà accompagnato da cibi e prodotti gastronomici tra i più interessanti del nostro territorio.

La manifestazione

La manifestazione si tiene il 10 e 11 marzo 2018 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella prestigiosa Villa & Barchessa di XXV Aprile in via Mariutto 1, a Mirano - Venezia. Villa & Barchessa XXV Aprile L'evento si snoderà in 2 location, Villa XXV Aprile al piano rialzato per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e selezione food, nel primo piano sempre della medesima villa saranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e selezione food, mentre nella Barchessa di Villa XXV Aprile si degusteranno vini internazionali e selezione food. Apertura al pubblico Alle ore 10:00 la degustazione apre al pubblico. Con il costo dell'entrata è previsto in omaggio un calice professionale con tracolla che accompagnerà durante le degustazioni. 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, alle ore 20:00 chiusura della Villa & Barchessa XXV Aprile. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscono prima della fine della manifestazione. Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia. Prezzi All'entrata pagando €30,00 (€25,00 prezzo riservato per l'acquisto online fino al 9 marzo 2018 ore 13:00) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di €1,00 (senza calice).

Master Class

Durante l'evento presso il 1° piano della Barchessa XXV Aprile, 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.

SABATO 10 MARZO: Ore 12:30 “Le Grandi Bolle d’Italia ottenute con il metodo Martinotti” 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 20,00.

Ore 17:00 “Le Grandi Bolle d’Italia ottenute con il metodo Classico” 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nadia Salvador – Sommelier e Relatrice FISAR. Seconda classificata come Miglior Sommelier Fisar d’Italia nel 2015 Prezzo a persona € 30,00.

DOMENICA 11 MARZO: Ore 12:30 “Lo straordinario mondo dello Champagne”: 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nicola Roni – Ambasciatore Italiano dello Champagne 2007, Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 45,00.

Ore 17:00 “Le Grandi Bolle d’Europa”: 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 35,00.

I Master Class sono a pagamento, sono vincolati all’acquisto del biglietto d’ingresso alla manifestazione “Bollicine in Villa” valido per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. Accesso solo con prenotazione online.

Wine Shop

Durante la manifestazione “Bollicine in Villa” si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito in Villa XXV aprile. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l’occasione. Organizzatore Evento Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni. Vi aspettiamo 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. Cena di Gala sabato 10 Marzo alle ore 20:45 presso il Ristorante di Villa Patriarca di Mirano (VE) sarà portata in scena una grande cena di gala che legherà la cultura d’impresa e l’identità delle grandi bollicine nazionali ed internazionali. Durante la cena gli ospiti saranno intrattenuti da due spettacoli di danza tenuti da: Marina Calzavara Aniram campionessa italiana di danza orientali nel 2013 classe A. Davide Licori e Ilaria Bertuol insegnanti di danza della scuola “Alma Salsera” di Mirano.

Il vino e la danza che cosa hanno in comune? Entrambe producono il buonumore e l'estasi della

mente. Questa sinergia emoziona e Vi rende più gioiosi. Il vino e la danza hanno anima e corpo: siate affascinati e abbiate voglia di vivere la vita.

Reporter Gourmet – La Redazione

Per tutte le info

[La pagina dell'evento](#)

[Il sito web](#)