

# La grande festa del vino è in presenza

Torna, da sabato 11 a domenica 12 settembre 2022 in Veneto e precisamente a Santa Maria di Sala la 14° edizione della Grande Festa del Vino, l'evento dedicato al vino che vede protagonisti 100 tra i migliori produttori nazionali e mondiali. Per due giorni incontri e cene gourmet fanno da cornice alle degustazioni che si svolgeranno, dalle 10 alle 20, presso Villa Farsetti.

## Un evento straordinario - il più grande di sempre

Oltre 7.000 bottiglie di vini (360 etichette) presenti potranno essere degustate in Villa Farsetti (a Santa Maria di Sala, in Via Roma 1).

120 Espositori da 22 PAESI DEL MONDO

100 Espositori - VINO

14 Espositori - FOOD

6 Espositori - FUORI DALLA TAVOLA

IL MIGLIORE VINO AL MONDO IN DEGUSTAZIONE (secondo Wine Spectator nel 2019)

Un tour dell'Italia e da 21 paesi del Mondo calice alla mano per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir italiani e mondiali, scoprire vitigni alloctoni, autoctoni, nazionali e internazionali, rari e ricercati, vini convenzionali, naturali, biologici, biodinamici, di montagna (da viticoltura eroica), di mare, di collina, di pianura, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate.

## Il migliore vino al mondo in degustazione

Per questa straordinaria edizione, sarà in degustazione anche il migliore vino al mondo secondo Wine Spectator "nel 2019" (Wine Spectator è una delle riviste del settore vinicolo più autorevoli del panorama internazionale), il Saint-Julien 2e cru classé 2016 di Château Léoville Barton della regione di Bordeaux, che ha ottenuto un punteggio stellare: 97/100. Il St.-Julien 2016 è uno straordinario vino rosso composto da due vitigni, Cabernet Sauvignon 86% e Merlot 14%, di questa annata sono state prodotte circa 12 mila bottiglie.

Alla 14ma edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti da ogni regione italiana, da 8 paesi europei e da 13 dal resto del Mondo.

## Vini dell'eccellenza made in Italy

Si degusteranno vini premiati, come il Frascati Superiore di Castel de Paolis annata 2019 (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2021 e 4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2021), il Taurasi DOCG Vigna Macchia dei Goti annata 2016 delle Cantine Antonio Caggiano (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2021), il Don Antonio Primitivo della cantina Coppi (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2020), il Gioia del Colle Primitivo Senatore annata 2015 della cantina Coppi (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2019), l'Amarone della Valpolicella DOCG Classico annata 2011 della Tenuta Santa Maria Valverde (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2021), il Barone di Serramarrocco della cantina Barone di Serramarrocco (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2021), l'Aglianico del Vulture DOC Caselle della Casa Vinicola d'Angelo (Corona nella Guida Vini Buoni d'Italia 2021), il Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva della cantina Ippolito 1845 (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2020), il Colli del Mancuso Cirò Rosso Classico Superiore Riserva della cantina Ippolito 1845 annata 2016 (Corona nella Guida Vini Buoni d'Italia 2020), il Collio Doc Friulano della cantina Branko (Corona nella Guida Vini Buoni d'Italia 2021), il Franciacorta DOCG Millesimato Extra Brut 2014 della cantina Barboglio de Gaioncelli (Corona nella Guida Vini Buoni d'Italia 2021), il Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2016 della Tenuta di Gracciano della Seta (4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2021), il Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon di Bio Vio (4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2020 e la Corona nella Guida Vini Buoni d'Italia 2020), il Nero di Serramarrocco della cantina Barone di Serramarrocco (4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2020), il Brunello di Montalcino Riserva della cantina Mocali (Corona nella Guida Vini Buoni d'Italia 2020 e 95/100 Wine Spectator), il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore San Michele di Vallerosa Bonci (4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2019, il Morellino di Scansano Suberli ( 91/100 James Suckling), il Barbaresco DOCG Sori annata 2006 della cantina Montaribaldi, solo per citarne alcuni italiani.

## In degustazione anche i 10 migliori vini della Guida il Vino per Tutti - edizione 2021

Frutto dell'accordo fra gli organizzatori dell'evento "Enoteca Le Cantine dei Dogi" con "Egnews olivinopeperoncino editore", le 10 cantine vinicole che hanno ottenuto la Clessidra di Platino con punteggi superiori a 92/100 saranno di diritto presenti con i loro vini alla manifestazione.

Inoltre sabato 11 settembre alle ore 18:00 in concomitanza con l'evento, sempre presso Villa Farsetti, si svolgerà la cerimonia di premiazione delle migliori aziende italiane, selezionate dalla nona edizione della guida on line Il Vino per tutti.

## Vini straordinari dall'Europa

Alla 14° edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti dalla Francia, come il migliore vino al mondo (secondo la rivista Wine Spectator nel 2019), il Saint-Julien di Château Léoville Barton annata 2016, o come i grandi vini a denominazione AOC Alsace Grand Cru e gli Champagne di Voigny; i potenti vini del Goriška Brda in anfora e non, i prestigiosi vini della Mosella in Germania, le bollicine di Cava "la seduttrice catalana", il Porto "il vino liquoroso" più famoso al mondo (in degustazione anche il Porto Tawny 40 anos), i preziosi e rinomati vini austriaci del Burgenland tra cui i muffati Trockenbeerenauslese, gli speciali vini ungheresi Tokaji Furmint, Aszu e Ice Wine e per la prima volta i vini provenienti dalla Moldavia.

## Vini dal Resto del Mondo

Alla 14° edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti dall' Argentina, Australia, Brasile, Cile, Georgia, Israele, Libano, Messico, Nuova Zelanda, Perù, Stati Uniti d'America, Sudafrica e Uruguay.

## Novità 2021

Come precedente detto, oltre al migliore vino al mondo in degustazione (secondo Wine Spectator nel 2019) e per la prima volta i vini provenienti

dalla Moldavia, per la 14° edizione gli organizzatori della manifestazione La Grande Festa del Vino, hanno instaurato una collaborazione con il **Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”**, l'unico concorso al mondo interamente dedicato ai vini Merlot, Cabernet e tagli bordolesi, organizzato con il patrocinio dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.). Da 17 anni “Emozioni dal mondo” organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi S.C.A. riunisce a Bergamo oltre 70 giudici internazionali per valutare i vini Merlot e Cabernet in concorso. Per regolamento più della metà dei giudici deve essere straniera e più della metà deve anche essere composta da tecnici del vino, una scelta che riconosce l'importanza della preparazione dei soggetti chiamati a giudicare in materia di vino. In occasione viene organizzato un Convegno Tecnico Scientifico e la degustazione dei vini vincitori aperta al pubblico. Inoltre i vini vincitori vengono messi in degustazione nell'anno successivo durante la fiera “Vinitaly” a Verona e una parte (solo alcuni esteri) durante la manifestazione “La Grande Festa del Vino” per l'edizione 2021.

### **Giovanni Santarpia (Personaggio dell'anno dell'enogastronomia 2018 - categoria pizzaioli)**

Un sorriso inconfondibile e La passione per le sue pizze, questi sono i tratti distintivi di Giovanni Santarpia, da Castellammare di Stabia a Firenze ha portato nella città toscana colori e sapori della tradizione gastronomica napoletana. Dopo un'esperienza fiorentina durata circa 3 anni, Giovanni Santarpia apre il suo tempio della pizza proprio alle porte della città, dove le parole d'ordine sono qualità e convivialità. Il connubio perfetto fra tradizione napoletana e ricerca continua e accurata di ingredienti di prima scelta.

### **Le fritte che proporrà alla manifestazione**

Montanarina con Pomodoro e Ricotta Salata

Montanarina con pomodoro Burrata e Acciuga del Cantabrico

### **Location: Villa Farsetti - Santa Maria di Sala (VE)**

L'evento si svolgerà per la seconda volta nella splendida villa veneta.

Villa Farsetti fu costruita nella seconda metà del XVIII secolo dall'Architetto Paolo Posi per il nobile Filippo Farsetti, famoso collezionista d'arte e appassionato di botanica, Villa Farsetti ricorda un castello rococò francese, con la tipica fisionomia del tardo barocco “internazionale”.

**Villa Farsetti piano terra:** Degustazione di vini del Veneto “Tradizionali” e selezione food.

**1 piano di Villa Farsetti:** Degustazione di vini dal resto d'Italia “Tradizionali”, vini italiani “biologici, biodinamici, vegani o naturali” e selezione food.

**Sala “Teatro”:** Saranno in scena i vini internazionali e selezione food.

**1 piano di Villa Farsetti:** Masterclass.

### **Apertura al pubblico**

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 Farsetti.

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 Biglietto**

Acquista i biglietti online in modo sicuro e veloce: <http://www.lagrandefestadelvino.it/biglietti.html>

### **Wine Card adulti - degustazione 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore (iva inclusa)**

€ 10,00 (Per le prime 100 WINE CARD acquistate)

€ 13,00 (Per le successive 50 WINE CARD acquistate, fino al 9 settembre 2021)

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 15,00

### **Biglietto giornaliero adulti (iva inclusa)**

Luglio (dal 1 al 15): € 20,00 (ricevi in omaggio un cavatappi direttamente alla manifestazione)

Luglio (dal 16 al 31) : € 25,00 (ricevi in omaggio un panettoncino da 100 gr. Loison direttamente alla manifestazione)

Agosto: € 30,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Settembre (dal 1 al 10): € 35,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 40,00

### **Biglietto bi-giornaliero adulti (iva inclusa)**

Luglio (dal 1 al 15): € 35,00 (ricevi in omaggio un cavatappi direttamente alla manifestazione)

Luglio (dal 16 al 31) : € 40,00 (ricevi in omaggio un panettoncino da 100 gr. Loison direttamente alla manifestazione)

Agosto: € 50,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Settembre (dal 1 al 9): € 60,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 70,00

### **WINE CARD - la quota d'ingresso include:**

Un calice professionale da degustazione “Rastal”, una tracolla porta calice “VinStrip”, una penna e un catalogo dove sono elencati gli espositori, i vini

e prodotti in degustazione, libero accesso in tutte le sale (no masterclass), degustazione di 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore.

### **Biglietto giornaliero o bi-giornaliero - la quota d'ingresso include:**

Un calice professionale da degustazione "Rastal", una tracolla porta calice "VinStrip", una penna e un catalogo dove sono elencati gli espositori, i vini e prodotti in degustazione, libero accesso a qualsiasi assaggio (vino) in tutte le sale e tramite food card un solo assaggio ad ogni espositore food.

L'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di € 1,00 (senza calice).

### **Master Class**

Per approfondire temi particolari.

Non mancheranno le Master Class, con 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 11 Settembre**

Ore 12:00 Bollicine italiane & Pizza Fritta € 25,00

La pizza fritta con le bollicine funziona, un connubio vincente. Due grandi eccellenze italiane, che fanno brillare il nostro patrimonio enogastronomico in tutto il mondo.

Vini in degustazione: Pinot Brut Spumante "Nani" - Tenuta Castello di Rubaro, Franciacorta DOCG Extra Brut Millesimato 2014 (36 mesi) - Barboglio de Gaioncelli, Metodo Classico Pinot Nero Brut FabrizioMariaMarzi (24 mesi) - Enoemme.

Relatori: Fabrizio Maria Marzi e Giovanni Santaripa (Personaggio dell'anno dell'enogastronomia 2018 - categoria pizzaioli).

Ore 15:00 I Vini Muffati € 18,00

Affascinante percorso sensoriale sui vini muffati del Burgenland, mini verticale della cantina Gangl Wines. Masterclass tenuta in lingua Inglese e Italiana.

Vini in degustazione: Traminer Auslese 2011, Traminer Beerenauslese 2008, Traminer Trockenbeerenauslese 2004. Relatore: Dr. Enologo e Biologo Helmut Gangl.

Ore 17:30 Verticale di Ripe del Falco Cirò Rosso Classico Superiore Riserva DOC € 15,00

Una mini verticale tra le più grandi annate del Ripe del Falco Cirò Rosso Classico Superiore Riserva dal 2001 ad oggi delle cantine Vincenzo Ippolito 1845. Annate in degustazione: 2001 - 2007 - 2012

Relatore: Vincenzo Ippolito.

### **Domenica 12 Settembre**

Ore 12:00 Le Clessidre della Guida il Vino Per Tutti € 20,00

In degustazione 6 vini che hanno ottenuto la Clessidra di Platino con punteggi superiori a 92/100.

Relatori: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco e Umberto Faedi.

Ore 15:00 Verticale di Fiano di Avellino DOCG € 15,00

Una mini verticale tra le più grandi del Fiano di Avellino DOCG dal 2013 ad oggi delle pluripremiate Cantine Antonio Caggiano. Annate in degustazione: 2013 - 2018 - 2020

Relatore: Da confermare.

Ore 17:30 Verticale di Barolo DOCG € 20,00

Una verticale tra le più grandi annate del Barolo dal 2008 ad oggi della cantina Montaribaldi. Annate in degustazione: 2008 - 2010 - 2012 - 2015.

Relatori: Luciano Taliano e Giorgia Tontodonati.

La quota per i Master Class non include: l'entrata all'evento della 14° edizione di "La Grande Festa del Vino" - obbligatorio l'acquisto a parte.

### **Wine Shop**

Durante la manifestazione "La Grande Festa del Vino" si potranno acquistare direttamente i vini in degustazione presso il negozio allestito in Villa Farsetti e i prodotti gastronomici direttamente allo stand dell'espositore. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

### **Punto Ristoro**

Nell'area esterna della villa, sarà presente un punto ristoro gestito direttamente dal ristorante "Tre Ponti" con prelibatezze del territorio. I prodotti sono in vendita (non inclusi nel biglietto d'entrata.)

### **Organizzatore Evento**

Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni.

Vi aspettiamo per brindare con le oltre 7.000 bottiglie di altissima qualità, italiane e straniere in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato magico mondo del vino in tutte le sue sfaccettature.

### **Il Galà dei Dogi: cena con i produttori**

La sera è l'alta cucina a diventare protagonista in una location da sogno immersa nel verde: sabato 11 settembre 2021 il Relais Leon d'Oro di Mirano (Venezia) dalle ore 20:50 ospiterà la "cena evento della 14ma edizione della Grande Festa del Vino", saranno presenti tutti i produttori della manifestazione.

<b>Vino</b>	<b>Premio</b>	<b>Prezzo</b>	<b>In cantina</b>	<b>Lo trovi da...</b>	<b>Foto</b>
-------------	---------------	---------------	-------------------	-----------------------	-------------