



Durello & Friends
21 Novembre
Crowne Plaza – Verona

#montilessini #durella #metodo classico #charmat

Durello&Friends: a Verona per parlare di territorio e di vitigno

Venerdì 21 novembre torna l'evento dedicato alle bollicine nate sui monti della Lessinia, tra Verona e Vicenza.

L'importanza del territorio e la forza del vitigno saranno le parole chiave che caratterizzarono la XXIII° edizione della rassegna che quest'anno si trasforma per dare ampio spazio ai temi d'attualità, legati al vino.

Presenti quest'anno tra i "friends", una selezione di spumanti Trento DOC, Franciacorta e Alta Langa.

Venerdì 21 novembre torna **Durello & friends**, l'evento dedicato alle bollicine berico-veronesi, che quest'anno avrà luogo al **Crowne Plaza di Verona, nei suggestivi spazi del "Winter garden"**.

L'evento, organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Lessini Durello** in collaborazione con Banco BPM, vede la partecipazione di oltre 20 aziende associate che metteranno in degustazione le loro migliori interpretazioni di **Monti Lessini DOC Metodo Classico e Lessini Durello DOC Metodo Charmat**, due metodi produttivi differenti per esaltare un unico terroir di origine vulcanica, quello dei Monti Lessini.

Accanto alle bollicine veronesi – vicentine, ci saranno i "friends 2025", ovvero una selezione di spumanti metodo classico di Trento DOC, Franciacorta e Alta Langa, così da regalare a quanti prenderanno parte alla rassegna l'occasione di confrontare le diverse anime della spumantistica italiana.

La rassegna quest'anno si presenta con un format profondamente rinnovato e, oltre a confermarsi come momento per degustare delle eccellenze enologiche, intende proporsi anche come uno **spazio di dialogo e confronto rispetto ai grandi temi di attualità che riguardano il mondo del vino.**

«Durello & Friends 2025 ha una grande valenza per la nostra denominazione – evidenzia **Gianni Tessari, Presidente del Consorzio del Lessini Durello** – perché a partire da quest'anno diventa effettiva la modifica del disciplinare, il cui percorso è iniziato oltre dieci anni fa: da quest'anno, infatti, gli spumanti prodotti secondo Metodo Classico porteranno in etichetta la dicitura Monti Lessini, mentre gli spumanti prodotti con Metodo Charmat porteranno in etichetta la dicitura Lessini Durello. Una distinzione sostanziale anche a livello di regole produttive, necessaria prima di tutto nei confronti dei consumatori. A suggello di questo importante passaggio abbiamo ritenuto opportuno rinnovare il format di questo evento, arricchendolo con contenuti e spunti di valore».

Tra i momenti più rilevanti del programma della giornata, quello del talk show "Bollicine da Metodo Classico: lo stato dell'arte", durante il quale verranno resi noti i risultati **dell'indagine commissionata dal Consorzio di Tutela del Lessini Durello a Nomisma Wine Monitor**, dal titolo **"Percezione e prospettive delle bollicine alternative presso i consumatori italiani"**. La ricerca, basata su una survey condotta direttamente su un campione di consumatori evoluti, si prefigge di dare spunti interessanti rispetto ad un fenomeno, quello del consumo di bollicine alternative, in costante crescita e fonte di interessanti sviluppi per le imprese vitivinicole.

Queste le aziende presenti all'evento:

Ca' Rugate
Casa Cecchin
Casarotto
Cantina di Monteforte
Cadis 1898
Collis Cantina Veneta
Corte Moschina
Dal Cero
Dal Maso
Fattori
Fongaro
Franchetto
Giannitessari
Maltraversi
Marchi
Montecrocetta
Sacramundi
Sartori
Tenuta Maule
Tirapelle
Tonello
Vitevis

Il programma della giornata:

ore 10.30 – “Bollicine della Lessinia, terra di spumanti” – seminario formativo, a cura di AIS.

Sono attesi qui oltre quaranta sommelier provenienti da tutto il Veneto per questo seminario curato da AIS e fortemente voluto dal Consorzio Tutela Vini Lessini Durello, nella convinzione che la formazione e il costante aggiornamento siano essenziali per divulgare correttamente i valori della denominazione. In tale ottica i sommelier professionisti, che operano a diretto contatto con il pubblico e con i clienti, sono i primi ambasciatori del Monti Lessini Metodo Classico e Lessini Durello Metodo Charmat.

ore 14.00 – “Territorio & vitigno: oltre il Metodo Classico” – Masterclass condotta da Alberto Toffanello, Miglior Sommelier del Veneto 2025.

La masterclass, su invito, sarà una degustazione comparata di differenti metodi classici: accanto al Monti Lessini Metodo Classico verranno degustati infatti Trento DOC, Franciacorta e Alta Langa.

La degustazione si prefigge di indagare i caratteri premianti e distintivi dei differenti terroir d'origine e di come riescano ad esprimersi i vitigni, cercando di andare oltre il metodo di produzione.

Ore 16.00 – “Bollicine da Metodo Classico: lo stato dell'arte” – Tavola rotonda con:

Evita Gandini, Head of market insights di Nomisma Wine Monitor, *“Percezione e prospettive delle bollicine metodo classico alternative presso i consumatori italiani”* - Presentazione, in anteprima, dello studio di mercato effettuato da Nomisma Wine Monitor; **Bruno Berni**, Responsabile Business Development di CFI Group, *“Le dinamiche attuali dei consumi nel canale Horeca Italia: gli spazi possibili per le bollicine italiane”*; **Lucio Roncoroni**, Direttore CDA (Consorti Distributori Alimenti) *“Come sviluppare il mercato del Monti Lessini attraverso una nuova alleanza tra distributori e la filiera Horeca”*; **Giovanni Tessari**, Presidente Consorzio Lessini Durello, a cui sono affidate le riflessioni conclusive. Modera l’incontro **Fabio Piccoli**, Direttore di Wine Meridian.

Ore 18.30 – Durello & Friends apre al pubblico

Dalle 18.30 appassionati, curiosi ed affezionati alle bollicine della Lessinia potranno accedere al banco d’assaggio che si terrà nel Winter Garden, il Giardino d’inverno, del Crowne Plaza.

Con oltre venti aziende presenti i partecipanti potranno spaziare tra le differenti interpretazioni dello spumante dei Monti Lessini, prodotto con la Durella, l’uva autoctona da secoli coltivata in alta collina tra Verona e Vicenza. Sarà l’occasione per cogliere la doppia anima di questo spumante: il Lessini Durello DOC Metodo Charmat, più fresco, profumato e sapido; il Monti Lessini DOC Metodo Classico, decisamente più complesso, in grado di esprimere al meglio il potenziale della Durella e del terroir di origine vulcanica. Accanto alle bollicine berico scaligere saranno in libera degustazione anche i “friends 2025”, una selezione di aziende rappresentative di Trento Doc, Franciacorta e Alta Langa.

Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello ottiene riconoscimento ministeriale nel novembre del 2000 al fine di valorizzare le denominazioni da esso gestite.

L’area di pertinenza del Consorzio è di circa 600 ettari, vitati ad uva Durella, distribuiti sulla fascia pedemontana dei monti della Lessinia, tra Verona e Vicenza; attualmente le aziende associate al Consorzio di tutela sono 34.

Due sono le Denominazioni di origine gestite: quella del **Monti Lessini DOC Metodo Classico di cui ogni anno vengono prodotte circa 400.000 bottiglie**; e quella del **Lessini Durello DOC Metodo Charmat** di cui invece vengono prodotte ogni anno circa **700.000 bottiglie**.

Press Office & Media Relation

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:

Lucia Vesentini

Tel: 328.4961031

www.montilessini.com