



CONSORZIO TUTELA VINO
LESSINI DURELLO



Soave, 2 ottobre 2026

Il Lessini Durello inaugura Hostaria Verona con Durello&Friends

Inizio spumeggiante per le bollicine della Lessinia che saranno in assaggio alla tre giorni di Verona dal 16 al 18 ottobre.

Venerdì 16 ottobre 2026, alle ore 21.00, negli spazi della **Loggia di Fra Giocondo a Verona**, torna **Durello&friends**, l'appuntamento con le bollicine della Lessinia inserito nel programma di **Hostaria Verona 2026, in calendario dal 16 al 18 ottobre** nel cuore della città scaligera.

La serata sarà animata dal DJ set di **Clara Romero, artista di fama internazionale**, per creare l'atmosfera di una vera e propria festa: tanti calici di bollicine **Metodo Charmat** e piccoli assaggi di prodotti tipici in abbinamento.

Un format pensato per avvicinare il pubblico più giovane e curioso alla denominazione, attraverso un'esperienza capace di unire **vino, musica, convivialità e sapori del territorio**.

«Tornare a Hostaria Verona con Durello&friends significa portare le nostre bollicine Metodo Charmat in un contesto informale, dinamico e capace di parlare a pubblici diversi – dichiara **Giovanni Tessari, presidente del Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello** –. Abbiamo scelto di inaugurare il festival con una serata che unisce degustazione e musica perché crediamo che il vino debba essere conosciuto anche attraverso esperienze contemporanee, immediate e coinvolgenti. Il Lessini Durello Metodo Charmat, con la sua freschezza e la sua effervescenza si presta particolarmente a questo tipo di racconto».

Hostaria Verona si conferma infatti come un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al **vino come simbolo di identità, cultura e incontro**. Il tema scelto per quest'anno **“Tutte le strade portano a...”** richiama Verona come punto di convergenza delle strade del vino: una città che diventa per tre giorni una grande osteria diffusa, collegando lungo un percorso di circa tre chilometri cantine, territori, degustazioni, cultura e gastronomia.

Il nome stesso della manifestazione, Hostaria, affonda le radici nel vocabolario affettivo del dialetto veneto e rievoca i **luoghi popolari in cui da secoli il vino era motore di socialità**. Oggi quello spirito rivive in una versione contemporanea che intreccia degustazioni, spettacoli, percorsi culturali, attività didattiche e iniziative solidali, trasformando la città in un laboratorio diffuso di **gusto, convivialità e impegno sociale**.

«Hostaria ci offre la possibilità di raccontare non soltanto un prodotto, ma un'identità – conclude Tessari –. Dietro ogni calice ci sono la Durella, i suoli vulcanici, il lavoro dei viticoltori e un paesaggio che merita di essere conosciuto e visitato. È senza dubbio un'occasione per trasformare una degustazione in un invito a scoprire le nostre colline di origine vulcanica».

Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello viene riconosciuto dal Ministero 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** e quella del **Lessini Durello DOC Metodo Charmat**.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:

Lucia Vesentini

Tel: 045.7681578 – 328.4961031

www.montilessini.com