



CONSORZIO TUTELA VINO
LESSINI DURELLO



Monti Lessini Sparkling Experience: ecco il Metodo Classico veneto

Parte a novembre la prima edizione dell'evento dedicato all'unica doc veneta dedicata esclusivamente alla produzione di Metodo Classico.

Soave, Ottobre 2026 - **Lunedì 9 novembre a Villa Cordellina**, a Montebelluna Maggiore, in provincia di Treviso, avrà luogo la prima edizione di **Monti Lessini Sparkling Experience**, l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela, in collaborazione con Banco BPM, per presentare ufficialmente la denominazione **Monti Lessini**, unica Doc in Veneto ad essere esclusivamente dedicata alla produzione di spumanti Metodo Classico.

Monti Lessini Sparkling Experience si presenta come format dinamico e di fatto sancisce ufficialmente l'atto di nascita di una denominazione ben definita e caratterizzata, i cui tratti identitari si ritrovano nell'uva **Durella**, vitigno autoctono a bacca bianca, e nel **terroir di origine vulcanica** tipico dell'alta collina tra **Verona e Treviso**.

Oggi il Veneto ha il suo Metodo Classico e si chiama Monti Lessini Doc, bollicine finissime e marcatamente identitarie che sono autentica espressione di un comprensorio produttivo che si inserisce come proposta di valore all'interno della ricca spumantistica italiana.

Negli spazi senza tempo di Villa Cordellina, tra gli affreschi del Tiepolo e le architetture tipiche della villa veneta, saranno dunque messe in degustazione diverse interpretazioni di Monti Lessini Metodo Classico, per raccontare ad operatori di settore, alla stampa specializzata e agli appassionati l'anima di queste **bollicine che dentro di sé portano l'imprinting del vulcano**.

Quattro sono gli obiettivi che **Monti Lessini Sparkling Experience** si prefigge: accreditare la Durella come la varietà autoctona italiana oggi probabilmente più vocata a realizzare Metodi Classici di alto valore; legare in modo indissolubile lo spumante al suo territorio, la Lessinia, valorizzando il fattore altitudine, anche in considerazione del cambiamento climatico; collocare il Monti Lessini tra le grandi bollicine italiane Metodo Classico; creare un'occasione di confronto e consapevolezza tra la base produttiva.

L'evento prevede momenti diversi durante i quali wine educator e professionisti di settore dialogheranno con target differenti, modulando contenuti e registro, proprio per assicurare l'efficacia della parte divulgativa. Da un lato, dunque, degustazioni guidate da esperti, pensate per far emergere i valori vitienologici delle diverse interpretazioni del Monti Lessini e la ricchezza stilistica che il metodo esprime. Dall'altro un talk di confronto che allarga lo sguardo al mercato durante il quale si parlerà di tendenze di consumo tra le bollicine – unica tipologia ancora in crescita –, e della necessità di raccontare in modo più efficace la straordinaria eterogeneità della spumantistica di qualità italiana, al cui interno si colloca a pieno titolo il Monti Lessini Doc.

«**Monti Lessini Sparkling Experience** è un evento nuovo, che si affianca ad altri appuntamenti consolidati curati dal **Consorzio di Tutela Lessini Durello** – evidenzia il **presidente Gianni Tessari** - e

che è stato voluto per dare seguito agli importanti cambiamenti all'interno del disciplinare di produzione, finalizzati ad esaltare la particolare vocazione spumantistica di questa zona produttiva. Con questo evento vogliamo raccontare al mondo oggi chi siamo, la nostra storia, la nostra identità e ragionare sul futuro a cui ancora possiamo aspirare. **Oggi il Monti Lessini Metodo Classico è una realtà vera, e non una semplice bollicina alternativa».**

Monti Lessini Sparkling Experince ha una doppia funzione: da un lato costruire tra i produttori una consapevolezza più forte e condivisa del valore di ciò che hanno tra le mani; dall'altro rendere quei valori leggibili agli occhi di addetti ai lavori, opinion leader e wine lover.

È il passaggio da un patrimonio potenziale a un patrimonio comunicato e poi percepito.

Ecco le aziende presenti:

Ca' Rugate
Cadis 1898
Casa Cecchin
Casarotto
Collis Heritage
Corte Moschina
Dal Cero
Dal Maso
Fattori
Fongaro
Franchetto
Giannitessari
Maltraversi
Marchi
Montecrocetta
Natalina Grandi
Sancramundi
Tenuta Maule
Tirapelle
Tonello
Vitevis

Il programma della giornata

10.30 – “Monti Lessini: respiro di alta quota” - seminario formativo a cura di AIS.

Alberto Toffanello, già Miglior Sommelier del Veneto, guiderà 40 sommelier di AIS Veneto alla scoperta di queste particolari e uniche bollicine da vitigno autoctono. Durante questo approfondimento, curato da Ais Veneto e fortemente voluto dal Consorzio del Lessini Durello, verrà particolarmente sottolineato come l'alta collina sia un elemento caratterizzante di questo Metodo Classico, accanto all'origine vulcanica del suolo.

14.00 – “Monti Lessini: la firma veneta del Metodo Classico” – Masterclass condotta da Filippo

Bartolotta, divulgatore, giornalista e wine educator. Questo appuntamento, su invito, si propone di presentare la denominazione del Monti Lessini quale unica Doc in Veneto dedicata esclusivamente alla produzione di Metodo Classico. Sarà un percorso degustativo che, partendo da elementi comuni

e condivisi, quali vitigno e terroir, mirerà poi ad analizzare le differenti interpretazioni firmate dai produttori.

16.00 – “Riconoscibili per natura. Identità e prospettive delle bollicine dei Monti Lessini” – Tavola rotonda su invito a cui prenderanno parte: **Bruno Berni – CFI Group, ricerche di mercato settore vino; Filippo Bartolotta – divulgatore, giornalista e wine educator; Alberto Quaresimin, ristoratore di Angolo Palladio; Luigi Cremona, critico enogastronomico; Giovanni Tessari, Presidente Consorzio Lessini Durello. Modera l’incontro Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian.**

18.30 – Apertura del banco d’assaggio al pubblico

Dalle 18.30 in poi appassionati e curiosi potranno accedere a “Monti Lessini Sparkling Experience”, l’elegante e raffinato banco d’assaggio dedicato esclusivamente alle bollicine Metodo Classico della Lessinia con una quindicina di aziende che metteranno in assaggio le loro interpretazione di spumante.

Il banco d’assaggio è aperto al pubblico previo acquisto del biglietto on line:

<https://www.montilessini.com/prenota-monti-lessini-sparkling-experience/>

...

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**.

Comunicazione & media Relations:

Lucia Vesentini

Tel: 045.7681578 – 328.4961031

www.montilessini.com