MONTI LESSINI DOC
SPARKLING EXPERIENCE

Monti Lessini Sparkling Experience: debutto ufficiale del Metodo Classico veneto

L'evento, organizzato dal Consorzio di tutela a Villa Cordellina, ha sancito ufficialmente la nascita della denominazione Monti Lessini, unica DOC veneta dedicata esclusivamente alla produzione di Metodo Classico.
Apprezzato da stampa, operatori e pubblico il format di una sola giornata.
Tessari: grande lavoro per accreditare la Durella come una delle varietà autoctone italiane più vocate al Metodo Classico

Vicenza, 10 novembre 2026 - Promossa a pieni voti la prima edizione di **Monti Lessini Sparkling Experience, l'evento ideato dal Consorzio di Tutela in collaborazione con Banco BPM** e dedicato all'unica denominazione veneta dedita esclusivamente al Metodo Classico, che ha avuto luogo **lunedì 9 novembre** negli spazi senza tempo di **Villa Cordellina a Montecchio Maggiore, nel Vicentino.**
Il format ha previsto, in una sola giornata, **masterclass per professionisti, talk show dedicati alla stampa specializzata e banchi d'assaggio per un pubblico**, selezionato e molto attento.
Un evento dinamico che ha saputo catalizzare l'attenzione di pubblici differenti e che di fatto ha sancito ufficialmente **la 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 Vicenza**.

Quatro gli obiettivi che **Monti Lessini Sparkling Experince** si è prefisso di raggiungere: 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.

«**Monti Lessini Sparkling Experince** è un evento nuovo, che si affianca ad altri appuntamenti consolidati curati dal **Consorzio di Tutela Lessini Durello e Monti Lessini** – 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 Veneto ha il suo Metodo Classico e si chiama Monti Lessini Doc**, **una realtà vera, e non una semplice bollicina alternativa**: uno spumante marcatamente identitario che è autentica espressione di un comprensorio produttivo che si inserisce come proposta di valore all'interno della ricca spumantistica italiana».

L’evento ha visto la partecipazione di oltre **20 cantine associate** che hanno messo in degustazione le loro migliori interpretazioni di **Monti Lessini DOC Metodo Classico, tutte accomunate dal terroir di origine vulcanica, dall’alta collina e dall’uva Durella.**

Soddisfazione da parte delle aziende per il pubblico, attento e qualificato, che ha preso parte all’evento. L’ampia presenza di ristoratori, di operatori di settore, di stampa specializzata e a seguire di appassionati, ha testimoniato la bontà del format di una sola giornata, con attività suddivise per target così da assicurare ai partecipanti la possibilità di lavorare e di approfondire la conoscenza della zona produttiva dei Monti Lessini.

…

Il seminario AIS - Monti Lessini: respiro di alta quota” - seminario formativo a cura di AIS.

Molto apprezzato il seminario formativo della mattina, “**Monti Lessini: respiro di alta quota**” curato da AIS Veneto, con una approfondita lezione sulla vocazionalità spumantistica della zona di produzione dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza, tenuto **Alberto Toffanello, Miglior Sommelier del Veneto 2025**, e fortemente voluto dal Consorzio di tutela, nella convinzione che i sommelier giochino un ruolo chiave nella corretta divulgazione del patrimonio enologico, a stretto contatto col consumatore finale, talvolta neofita, che a loro si affida. Durante questo approfondimento è stato in particolare sottolineato come l’alta collina sia un elemento caratterizzante di questo Metodo Classico, accanto all’origine vulcanica del suolo.

…

La Masterclass - “Monti Lessini: la firma veneta del Metodo Classico”

Di metodo e di territorio si è successivamente parlato nella masterclass “**Monti Lessini: la firma veneta del Metodo Classico”** condotta da **Filippo Bartolotta**, divulgatore, giornalista e wine educator. In questo appuntamento, si è posto l’accento sulla denominazione del Monti Lessini quale unica Doc in Veneto dedita esclusivamente alla produzione di Metodo Classico, un percorso degustativo che, partendo da elementi comuni e condivisi, quali vitigno e terroir, ha permesso poi di analizzare le differenti interpretazioni firmate dai produttori.

…

Il talk: “Riconoscibili per natura. Identità e prospettive delle bollicine dei Monti Lessini”

Di notevole interesse gli spunti emersi durante la tavola rotonda “**Riconoscibili per natura. Identità e prospettive delle bollicine dei Monti Lessini**” moderata da **Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian**, a cui hanno preso parte **Bruno Berni – CFI Group**, ricerche di mercato settore vino; **Filippo Bartolotta** – divulgatore, giornalista e wine educator; **Alberto Quaresimin**, ristoratore di riferimento nel Vicentino; **Luigi Cremona**, critico gastronomico; **Giovanni Tessari**, Presidente Consorzio Lessini Durello e Monti Lessini.

«Una denominazione – ha evidenziato **Fabio Piccoli**, all’apertura del talk - esiste davvero solo quando i suoi valori vengono resi espliciti prima a chi la produce, poi a chi la promuove e, infine, a chi la apprezza nel calice. La nuova focalizzazione sul nome Monti Lessini, riservato al solo Metodo Classico, nasce proprio da questa esigenza: distinguere con nettezza, dare un'identità riconoscibile, evitare che un prodotto d'eccellenza continui a essere percepito come uno spumante generico fra tanti. Questo evento serve quindi a un doppio movimento: verso l'interno, a costruire nei produttori una consapevolezza più forte e condivisa del valore di ciò che hanno tra le mani; verso l’esterno, ed è questo il punto centrale, per 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».

I numeri aiutano subito ad inquadrare la questione.
«Il mercato del vino attraversa una fase difficile – ha evidenziato **Bruno Berni, di CFI** -. In vent'anni i consumatori abituali di vino in Italia sono scesi dal 57% al 39%, e si beve meno spesso e in modo più selettivo. Eppure, c'è una tipologia che continua a crescere. Secondo i dati Wine Monitor Nomisma, in dieci anni gli spumanti sono passati dal 10,5% al 15,1% dei consumi di vino in Italia, mentre i rossi fermi arretravano. Nei primi otto mesi del 2026 le vendite di spumanti nella grande distribuzione sono cresciute del 2,7% a volume, a fronte di un calo del 3,2% di fermi e frizzanti. E **il segmento più dinamico è proprio il Metodo Classico, con un +13,9% a volume e un +9,4% a valore**. Ma come scelgono oggi i consumatori? Da un'indagine CFI Group su 1.000 consumatori emerge che il 42% usa i social per informarsi sul vino e, tra questi, quasi uno su tre si affida già all'Intelligenza Artificiale. Una quota destinata a crescere. La relazione mostra come l'AI accompagni il consumatore prima dell'acquisto, a casa e davanti allo scaffale o alla carta dei vini. Il punto decisivo è il consideration set. Se un vino non compare tra le proposte dell'AI, difficilmente verrà acquistato. Una richiesta generica di bollicine porta quasi sempre ai nomi più noti. Basta però chiedere qualcosa di nuovo, vulcanico, con un'acidità decisa, e il Monti Lessini Metodo Classico entra in gioco».

Risulta quindi fondamentale la comunicazione rivolta prima agli operatori di settore e poi agli stessi consumatori che oggi, secondo **Filippo Bartolotta**, wine educator e divulgatore, trovano nel Monti Lessini Metodo Classico un'icona di contemporaneità autentica. «Nell'ambito della spumantistica italiana, il Monti Lessini DOC è come una voce fuori dal coro, nel senso migliore. Le grandi denominazioni italiane parlano spesso la lingua franca dello Champagne, dello Chardonnay e del Pinot Nero. Il Monti Lessini parla "un dialetto": la Durella, uva autoctona che sembra nata per diventare spumante. Non è una mancanza da colmare, è un vantaggio da raccontare. In un mercato dove tutti cercano di somigliare a qualcuno, somigliare solo a se stessi è un piccolo lusso. I tratti distintivi sono tre e si tengono per mano. Il primo è l'acidità, naturale e quasi elettrica: la Durella la conserva anche dopo anni sui lieviti, ed è la sua spina dorsale. Il secondo è il suolo vulcanico, i basalti della Lessinia, che danno una sapidità e una tensione riconoscibili persino alla cieca. Il terzo è la collina alta, con escursioni termiche che preservano freschezza e profumi. Ne escono spumanti verticali, salini, gastronomici, che con il tempo migliorano invece di stancarsi. È un vino che potrebbe veramente piacere al consumatore contemporaneo. Chi beve oggi cerca vini più asciutti, più tesi, meno truccati, e vuole sapere da dove viene ciò che ha nel calice».

Essenziale il legame col mondo della ristorazione, soprattutto quando il vino si caratterizza per la sua gastronomicità. Lo ha evidenziato **Alberto Quaresimin** che, da Angolo Palladio, pizzeria bistrot all'ombra della Basilica Palladiana, alla terrazza della Basilica stessa, fino alla Caffetteria di Villa Valmarana ai Nani, si conferma figura di riferimento nella ristorazione vicentina. «Oggi più che mai serve una collaborazione più stretta tra produttori e ristoratori. Il ristorante è il luogo in cui un vino si scopre, si racconta e si sceglie, ma per farlo il ristoratore ha bisogno di conoscere da vicino le cantine, i loro stili e le loro storie. Solo così il Monti Lessini potrà arrivare a una fascia sempre più ampia di consumatori, anche a quelli che di questo territorio non hanno mai sentito parlare. In questa direzione eventi come la Monti Lessini Sparkling Experience sono preziosi. Permettono di mostrare al mondo dell'Horeca un panorama produttivo che si arricchisce ogni anno di nuove aziende e nuove interpretazioni, e di creare quelle occasioni di incontro tra chi produce e chi serve il vino che troppo spesso mancano».

Sullo sfondo i grandi cambiamenti della società e del modo di vivere che, inevitabilmente passano anche per la tavola e che si riverberano anche sul vino e su come esso viene servito. **Luigi Cremona**, **critico gastronomico** tra i più autorevoli a livello internazionale, a tale riguardo ha

posto l'attenzione su un rapporto che oggi mostra più di una crepa. «I consumatori sono molto diversi rispetto al passato. Bevono meno, scelgono con più attenzione e cercano qualcuno che li aiuti a decidere. Il futuro della ristorazione italiana lo stanno disegnando i giovani. Da questa convinzione sono nati il Premio Chef Emergente, dedicato ai migliori giovani cuochi italiani, e il Premio Emergente Sala, ideato con Lorenza Vitali attraverso il format Witaly, per scoprire e valorizzare i talenti under 30 del servizio e dell'accoglienza. Due iniziative che riguardano da vicino anche il mondo del vino, chiamato a seguire e accompagnare la crescita di chi domani guiderà le cucine e le sale del nostro Paese. Il mondo del vino e quello della ristorazione devono trovare una nuova alleanza, ideare e partecipare insieme a nuove iniziative, condividere formazione e occasioni di incontro. Perché un vino raccontato bene in sala è ancora oggi il modo più efficace per farlo scoprire. La distanza di oggi non è più tollerabile, e le strade per collaborare sono molte più di quante se ne percorrano».

Tanti gli elementi affinché il Monti Lessini possa giocarsi la sua grande partita, come ha evidenziato **Gianni Tessari, Presidente del Consorzio del Lessini Durello e Monti Lessini**, in chiusura della tavola rotonda. «La nascita della denominazione Monti Lessini, unica doc veneta esclusivamente dedita alla produzione di Metodo Classico, è uno strumento in più che il Consorzio mette a disposizione dei produttori per valorizzare ulteriormente la vocazione di questa terra alle bollicine. Alla base ci sono fattori che pochi territori possono vantare. Suoli vulcanici di basalto nero, nati da eruzioni di oltre 45 milioni di anni fa. Colline e versanti prealpini dove l'altitudine diventa una leva sempre più determinante con il cambiamento climatico. E soprattutto la Durella, vitigno autoctono dalla buccia spessa e dall'acidità naturalmente elevata, che trova nella spumantizzazione la sua espressione più alta. Siamo una denominazione piccola, circa 600 ettari e 34 produttori associati tra Verona e Vicenza, ma in crescita. Per questo stiamo lavorando per fare squadra e allineare i produttori attorno a un messaggio unico e coerente, accreditando la Durella come una delle varietà autoctone italiane più vocate al Metodo Classico. Perchè il Monti Lessini non vuole essere l'alternativa a qualcosa ma, al contrario, chiede di essere riconosciuto per ciò che è: una delle grandi bollicine italiane».

…

Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela 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