Durello & Friends 2025: il Lessini Durello alla prova del mercato

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Novembre 2025



Il 21 novembre a Verona torna Durello & Friends. L'edizione 2025 segna una svolta: la separazione ufficiale tra "Monti Lessini" (Metodo Classico) e "Lessini Durello" (Charmat). L'evento, arricchito dal confronto con Trento, Franciacorta e Alta Langa, culmina in una tavola rotonda moderata da Fabio Piccoli, che presenterà un'indagine Nomisma sul consumatore.

Verona si prepara a ospitare la XXIII edizione di **Durello & Friends**, l'evento dedicato alle bollicine dei Monti Lessini, che si terrà venerdì 21 novembre negli spazi del Crowne Plaza. L'edizione 2025, organizzata dal Consorzio Tutela Vini Lessini Durello, non sarà una semplice rassegna, ma segna un punto di svolta per la denominazione, trasformandosi in uno **spazio di**

dialogo e confronto sui grandi temi di attualità che attraversano il mondo del vino.

Il cuore di questa edizione è un cambiamento epocale per il territorio, come sottolineato dal Presidente del Consorzio, Gianni Tessari. **“Da quest’anno diventa effettiva la modifica del disciplinare”**, ha spiegato Tessari, un percorso iniziato oltre dieci anni fa. Questa novità introduce una chiarezza fondamentale per il consumatore: **“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 che Tessari definisce “sostanziale” e necessaria.

Per suggellare questo passaggio, il format dell’evento è stato profondamente rinnovato. Accanto alle oltre 20 aziende associate che presenteranno le loro interpretazioni della Durella, l’uva autoctona coltivata sul terroir vulcanico tra Verona e Vicenza, ci saranno i “Friends 2025”. Si tratta di una selezione di prestigiose aziende di **Trento DOC, Franciacorta e Alta Langa**. La loro presenza non è casuale, ma mira a **“confrontare le diverse anime della spumantistica italiana”**, posizionando il Monti Lessini Metodo Classico nel contesto nazionale di riferimento.

Il momento analitico più atteso della giornata sarà la tavola rotonda delle ore 16.00, intitolata **“Bollicine da Metodo Classico: lo stato dell’arte”**. Questo appuntamento vedrà la partecipazione di figure chiave del settore e sarà l’occasione per presentare dati inediti. **A moderare l’incontro sarà Fabio Piccoli, Direttore di Wine Meridian**, che guiderà il dibattito sul posizionamento e le prospettive degli spumanti metodo classico.

Durante la tavola rotonda, Evita Gandini, Head of market insights di Nomisma Wine Monitor, presenterà in anteprima i risultati dell’indagine **“Percezione e prospettive delle**

bollicine metodo classico alternative presso i consumatori italiani”. La ricerca, commissionata dal Consorzio e basata su una survey diretta a consumatori evoluti, promette di fornire spunti cruciali su **“un fenomeno… in costante crescita”** e di grande interesse strategico per le imprese.

Il dibattito, moderato da Piccoli, sarà arricchito dagli interventi di Bruno Berni (CFI Group) sulle **“dinamiche attuali dei consumi nel canale Horeca Italia”** e di Lucio Roncoroni (CDA), che affronterà il tema di una **“nuova alleanza tra distributori e la filiera Horeca”** per sviluppare il mercato. Le riflessioni conclusive saranno affidate al Presidente Gianni Tessari.

Il programma della giornata prevede anche importanti momenti formativi. Alle 10.30 si terrà il seminario **“Bollicine della Lessinia, terra di spumanti”**, curato da AIS Veneto e rivolto a oltre quaranta sommelier, considerati dal Consorzio **“i primi ambasciatori”** della denominazione. Alle 14.00, la masterclass su invito **“Territorio & vitigno: oltre il Metodo Classico”**, condotta da Alberto Toffanello (Miglior Sommelier del Veneto 2025), approfondirà i caratteri distintivi dei diversi terroir andando **“oltre il metodo di produzione”**.

L’apertura al pubblico è fissata per le ore 18.30. Appassionati e operatori potranno così accedere ai banchi d’assaggio nel “Winter Garden” per scoprire la **“doppia anima di questo spumante”**: dal Lessini Durello DOC Metodo Charmat, più fresco e sapido, al Monti Lessini DOC Metodo Classico, più complesso e longevo, espressione piena del **terroir di origine vulcanica** e del vitigno Durella.

Il programma della giornata:

- **ore 10.30 – “Bollicine della Lessinia, terra di spumanti” – seminario formativo, a cura di AIS.**
- **ore 14.00 – “Territorio & vitigno: oltre il Metodo**

Classico” – Masterclass condotta da Alberto Toffanello, Miglior Sommelier del Veneto 2025.

- **Ore 16.00 – “Bollicine da Metodo Classico: lo stato dell’arte” – Tavola rotonda con Evita Gandini, Bruno Berni, Lucio Roncoroni, Giovanni Tessari. Moderato da Fabio Piccoli**
- **Ore 18.30 – Durello & Friends apre al pubblico**

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**

Punti chiave

1. **La svolta del disciplinare:** l’evento celebra la distinzione ufficiale tra “Monti Lessini” (Metodo Classico) e “Lessini Durello” (Metodo Charmat).
2. **L’analisi di mercato:** focus centrale sull’indagine Nomisma Wine Monitor dedicata alla percezione delle “bollicine alternative” in Italia.
3. **La tavola rotonda:** il dibattito “Bollicine da Metodo Classico: lo stato dell’arte” sarà moderato da Fabio Piccoli, Direttore di Wine Meridian.
4. **Il confronto nazionale:** presenti in degustazione anche “Friends” di peso come Trento DOC, Franciacorta e Alta Langa per un confronto diretto.
5. **Focus su terroir e vitigno:** la Durella e il suolo vulcanico dei Monti Lessini restano i protagonisti indiscussi della manifestazione.