Lessini Durello protagonista a Vinitaly 2026: masterclass, mixology e una candidatura UNESCO

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Aprile 2026



Il Consorzio Tutela Vini Lessini Durello si presenta a Vinitaly 2026, dal 12 al 15 aprile a Verona, con un programma articolato tra masterclass dedicate al Metodo Classico, degustazioni in collaborazione con AIS Veneto, presentazione del nuovo logo Monti Lessini, un brindisi per la candidatura UNESCO di Bolca e Val d'Alpone, e daily happy hour di mixology con Metodo Charmat.

Bollicine, masterclass dedicate al **Metodo Classico**, degustazioni realizzate in collaborazione con AIS Veneto, e infine la **mixology** che strizza l'occhio al **Metodo Charmat**. Con

un momento celebrativo dedicato **alla candidatura delle colline di Bolca e della Val d'Alpone a Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.**

Ecco, in sintesi, gli ingredienti del prossimo Vinitaly per il **Consorzio Tutela Vini Lessini Durello**, in programma a Verona dal 12 al 15 aprile.

Lo spumante da vitigno autoctono, prodotto sui Monti Lessini, al confine tra la provincia di Verona e quella di Vicenza, sceglie un approccio conviviale per invitare appassionati e curiosi a scoprire queste bollicine sapide e fresche, che per la loro unicità ben rappresentano la loro zona di produzione.

"Quello di quest'anno – evidenzia **Gianni Tessari, Presidente del Consorzio del Lessini Durello** – sarà un Vinitaly molto ricco di contenuti, pensato proprio per raggiungere prima di tutto gli appassionati in maniera informale e diretta. Accanto ad una serie di appuntamenti "pop", e mi riferisco ad esempio alla mixology, avremo però anche momenti dedicati alla didattica per meglio comprendere la nostra identità enologica. Quello in corso è per noi un anno molto importante poiché la revisione del disciplinare è giunta a termine e oggi il consumatore può scegliere tra due denominazioni distinte, a cominciare dall'etichetta: la denominazione **"Monti Lessini" farà riferimento al solo Metodo Classico**; invece**, "Lessini Durello" indicherà solo il Metodo Charmat**. A rendere ancora più evidente la doppia anima del nostro spumante verrà presentato a Vinitaly il nuovo logo dedicato al Monti Lessini Metodo Classico, mentre è previsto alle 17.00, da domenica a martedì, l'happy hour del Lessini Durello Metodo Charmat".

Gli appuntamenti:

Domenica 12 aprile

12.30 e 15.30 – Lessini Durello, una questione di metodo

Ampio spazio domenica alla didattica in stretta collaborazione

con **AIS Veneto.**

Domenica 12 aprile alle 12.30 e poi alle 15.30, si terrà la masterclass "**Monti Lessini, una questione di metodo**", rivolta agli associati AIS e condotta dalla **wine expert e divulgatrice Corinna Gianesini.** Durante questo appuntamento i presenti potranno scoprire le differenti anime dell'uva Durella, vitigno autoctono da cui nasce lo spumante nato sui Monti Lessini, sia nella versione charmat, più fresca ed immediata, sia nella versione Metodo Classico, più complessa e affascinante.

13.30 – Gli ecosistemi marini dell'Eocene a Bolca e nella Val d'Alpone candidati a Patrimonio Mondiale dell'UNESCO

Lunedì 13 aprile alle ore 13.30 si terrà un brindisi benaugurante per celebrare la candidatura de "Gli Ecosistemi marini dell'Eocene a Bolca e nella Val d'Alpone" a Patrimonio Mondiale UNESCO.

L'incontro, guidato da Giamberto Bochese, presidente della Strada del Vino Lessini Durello e dell'Associazione temporanea di Scopo che ha curato il progetto, vedrà la partecipazione dei sindaci dei comuni coinvolti e delle figure istituzionali, regionali e nazionali, che si sono impegnate per il raggiungimento di questo prestigioso traguardo.

Lunedì 13 aprile

11.00 – Monti Lessini: presentazione del nuovo logo

Lunedì 13 aprile alle ore 11.00 si terrà la presentazione del nuovo logo e della brand identity del Monti Lessini. All'incontro, accanto al presidente Gianni Tessari, parteciperanno Luca Rebesani e Stefano Bertizzolo, i creativi dell'agenzia che ha firmato il rebranding.

Martedì 14 aprile

15.30 – Monti Lessini, la classe del Metodo

Martedì 14 aprile alle ore 15.30 si terrà la masterclass “**Monti Lessini, la classe del Metodo**”, guidata dal **wine blogger ed esperto di vini Francesco Saverio Russo**. Durante la masterclass i partecipanti potranno approfondire la loro conoscenza sulla zona di produzione dello spumante Monti Lessini, il metodo classico nato dall’uva durella, vitigno autoctono da secoli coltivato sulle colline tra Verona e Vicenza e particolarmente vocato alla spumantizzazione, data la sua marcata acidità.

Lessini Durello Happy Hour

Tutti i giorni alle 17.00 alle 18.00 spazio anche alla Mixology, con **Lessini Durello Happy Hour**, in collaborazione con Flair Division che per l’occasione proporranno tre cocktail di impatto, a base di **Lessini Durello Metodo Charmat.**

L’appuntamento nasce dall’idea di giocare con l’anima pop della durella in versione charmat per andare incontro alle tendenze più attuali della mixology: colore, leggerezza, spettacolo.
Lo scopo è quello ci creare un’atmosfera unica, raffinata e coinvolgente, curando ogni dettaglio: dalla qualità delle materie prime alla presentazione dei cocktail, fino all’interazione con i partecipanti.

Punti chiave

1. **Due denominazioni distinte separano ora ufficialmente Monti Lessini (Metodo Classico) e Lessini Durello (Metodo Charmat)**, con etichette rinnovate.
2. **Nuovo logo Monti Lessini presentato lunedì 13 aprile**: rebranding firmato dall’agenzia creativa con Rebesani e Bertizzolo.
3. **Masterclass con AIS Veneto domenica 12 aprile** (ore 12.30

e 15.30) per scoprire le due anime dell’uva Durella autoctona.
4. **Candidatura UNESCO celebrata con brindisi il 13 aprile**: gli ecosistemi marini dell’Eocene di Bolca e Val d’Alpone puntano al riconoscimento mondiale.
5. **Happy Hour di mixology ogni giorno alle 17.00**: tre cocktail spettacolari a base di Lessini Durello Metodo Charmat con Flair Division.