Monti Lessini Sparkling Experience, lunedì a Villa Cordellina il debutto del Metodo Classico veneto

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Novembre 2026



Lunedì 9 novembre Villa Cordellina Lombardi di Montecchio Maggiore ospita la prima edizione di Monti Lessini Sparkling Experience, promossa dal Consorzio di Tutela con Banco BPM. Seminario AIS, masterclass e talk show raccontano il Metodo Classico da uva Durella, mentre dalle 18.30 alle 22.30 i banchi d'assaggio accolgono tutti gli appassionati.

Il Veneto ha il suo Metodo Classico e lunedì 9 novembre lo presenta ufficialmente. Negli spazi di Villa Cordellina Lombardi, a Montecchio Maggiore, va in scena la prima edizione di **Monti Lessini Sparkling Experience**, l'evento ideato dal

Consorzio di Tutela Lessini Durello e Monti Lessini in collaborazione con Banco BPM.

L’appuntamento arriva dopo le importanti modifiche al disciplinare di produzione. Il nome Monti Lessini è ora riservato al solo Metodo Classico da uva Durella, vitigno autoctono a bacca bianca coltivato da secoli sull’alta collina vulcanica tra Verona e Vicenza. Ci sono regole più stringenti in vigna e in cantina e un’identità più netta da far conoscere. Questo evento serve proprio a farla conoscere, prima agli addetti ai lavori e poi a tutti gli appassionati.

Il format si sviluppa in una sola giornata, con attività pensate per pubblici diversi.

Si comincia con il seminario formativo **“Monti Lessini: respiro di alta quota”**, curato da AIS Veneto e tenuto da Alberto Toffanello, Miglior Sommelier del Veneto 2025. Al centro ci sarà la vocazione spumantistica di questa zona, dove altitudine e suoli di basalto fanno la differenza.

Segue la masterclass **“Monti Lessini: la firma veneta del Metodo Classico”**, condotta dal giornalista e wine educator Filippo Bartolotta. Un percorso di degustazione che parte da ciò che accomuna i produttori, cioè vitigno e terroir, per arrivare alle diverse interpretazioni delle singole cantine.

Spazio poi al talk show **“Riconoscibili per natura. Identità e prospettive delle bollicine dei Monti Lessini”**, moderato da Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian. Al tavolo siederanno Bruno Berni di CFI Group, Filippo Bartolotta, il ristoratore vicentino Alberto Quaresimin, il critico gastronomico Luigi Cremona e Gianni Tessari, presidente del Consorzio. Si parlerà di come stanno cambiando i consumi di bollicine e i criteri con cui oggi si sceglie un vino, compreso il ruolo crescente dell’intelligenza artificiale. E si parlerà di cosa serve perché il Monti Lessini arrivi davvero sulle tavole dei ristoranti e nei calici di chi ancora

non lo conosce.

Dalle 18.30 alle 22.30 la villa apre al pubblico con i **banchi d’assaggio**. Le aziende partecipanti porteranno in degustazione le loro migliori interpretazioni di Monti Lessini DOC Metodo Classico. I biglietti si acquistano solo online su www.montilessini.com/prenota-monti-lessini-sparkling-experience, fino a esaurimento posti.

«Con questo evento vogliamo raccontare chi siamo, la nostra storia e la nostra identità, e ragionare sul futuro a cui possiamo aspirare» anticipa il presidente Gianni Tessari. «Il Monti Lessini non è una semplice bollicina alternativa. È uno spumante fortemente identitario che chiede di essere riconosciuto come una delle grandi bollicine italiane».

Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero nel novembre 2000, gestisce circa 600 ettari vitati a Durella sulla fascia pedemontana della Lessinia, tra Verona e Vicenza, con 34 aziende associate. Le denominazioni sono due. Il Monti Lessini DOC Metodo Classico produce circa 400.000 bottiglie l’anno, il Lessini Durello DOC Metodo Charmat circa 700.000.

Punti chiave

1. **Debutto il 9 novembre a Villa Cordellina Lombardi**, Montecchio Maggiore, per la prima edizione dell’evento del Consorzio di Tutela.
2. **Monti Lessini DOC** è riservato al solo Metodo Classico da uva Durella, con regole più severe in vigna e cantina.
3. **Seminario AIS, masterclass e talk show** animano la giornata con Toffanello, Bartolotta e Piccoli.
4. **Banchi d’assaggio dalle 18.30 alle 22.30**, con biglietti

acquistabili solo online fino a esaurimento posti.

5. **Il Consorzio riunisce 34 aziende su circa 600 ettari**; il Metodo Classico conta 400.000 bottiglie l’anno.