

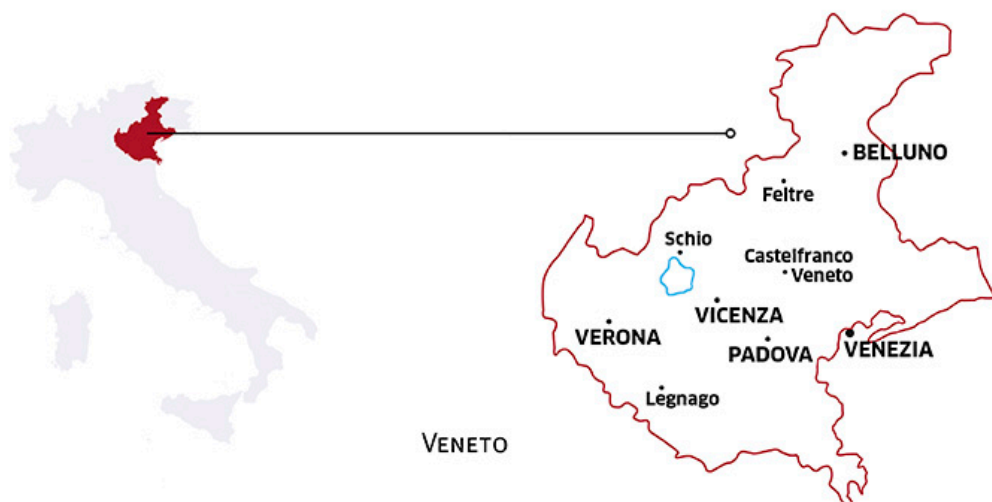


## La Doc Monti Lessini punta solo sul Metodo Classico

23 Aprile 2026    Alessandra Piubello



*Data l'alta vocazione spumantistica, la denominazione che insiste sui colli della Lessinia, tra le province di Verona e Vicenza, sarà dedicata solo al Metodo Classico. Tra le modifiche di disciplinare, diminuiscono le rese e aumentano i tempi di riposo sui lieviti*



Il **Consorzio tutela vini Lessini Durello** continua nella sua opera di cambiamento: il nuovo disciplinare del Monti Lessini Doc, dopo aver ottenuto l'approvazione dall'assemblea dei 34 soci a luglio 2025, è ora in attesa del benestare dal Masaf e dall'Unione europea. Alla base delle modifiche sta la necessità di una diversificazione netta fra i metodi di produzione. Il primo passo ha riguardato la modifica del disciplinare del **Lessini Durello Doc**, reso operativo nel 2024, nel quale si passò da una denominazione dedicata allo Spumante e allo Spumante Riserva a una denominazione dedicata al **Metodo Martinotti**, a base di Durella. Il secondo passo riguarda gli interventi all'altro disciplinare sempre sotto l'egida del consorzio, il **Monti Lessini Doc**, che sarà riservato al solo **Metodo Classico**.



*Gianni Tessari, presidente del Consorzio tutela vini Lessini Durello*

## Le modifiche al disciplinare

Le variazioni sono sostanziali (e cancellano le tipologie che ormai non vengono più prodotte, come Bianco, Durello anche Passito e Pinot nero, *ndr*): viene introdotto l'obbligo di **raccolta manuale** e di pressatura diretta con **uva intera**, è diminuita la **resa** massima dell'uva in vino finito al 60% (prima era al 70%), la permanenza minima sui lieviti passa da 18 ad almeno **24 mesi**, per la **Riserva** da 36 ad almeno **48 mesi** e per il **Crémant** da 18 ad almeno **15 mesi** (quest'ultimo non potrà essere né un Millesimato né Durella al 100%). La varietà è l'autoctona **Durella minimo 85%**, con possibili aggiunte di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona e Vicenza e Pinot nero vinificato in bianco.

## La scommessa sul territorio

«La Monti Lessini Doc», spiega **Gianni Tessari, presidente del Consorzio**, «diventerà così l'unica Doc veneta dedicata esclusivamente alla produzione di Metodo Classico. Abbiamo puntato a una denominazione di territorio, per la nostra Doc interprovinciale di Verona e Vicenza, anziché sul vitigno, il nostro autoctono Durella che nel vino poi si declina in Durello. Intendiamo infatti creare delle sinergie con il territorio della Lessinia, un ambiente in gran parte ancora incontaminato e da esplorare, anche in considerazione della candidatura ufficiale Unesco per la Val d'Alpone nel 2027». In un momento complesso per il vino, con gli spumanti in controtendenza per andamento positivo, lavorare sulla valorizzazione del Metodo Classico e sulla conclamata vocazionalità spumantistica del comprensorio diventa strategico.

## Si segue il trend degli spumanti

Il Consorzio ha anche commissionato uno studio a **Nomisma Wine Monitor**, presentato durante la 23<sup>a</sup> edizione di Durello&Friends, che ha definito un quadro che sembra essere fatto a pennello per il Monti

Lessini Doc. Dall'indagine risulta che il 51% degli intervistati desidera sperimentare un **Metodo Classico nuovo**, fatto in Italia (78%), su **territori collinari** (54%) o in altitudine (10%), su **suoli vulcanici** (18%), e con una fascia di prezzo ideale che si colloca **tra i 10 e i 20 euro** a bottiglia (36%).



*La Doc Monti Lessini sarà dedicata solo allo spumante Metodo Classico*

## Monti Lessini, i numeri della Doc

I numeri evidenziano una nicchia del mercato. Infatti, gli **ettari** sono **630**, 70% dei quali a Verona, il restante su Vicenza. Le **bottiglie** prodotte (dati 2025) sono 1.150.000, delle quali **415.000 a Metodo Classico**, con una crescita nell'ultimo anno del +3%. L'aumento del Metodo Classico negli ultimi sei anni è stato del +207%, mentre lo Charmat è rimasto stabile. La produzione delle cooperative (Vitevis, Soave, Collis) rappresenta il 63%, tra Charmat e Metodo Classico. Lo Charmat è più scelto dalle cooperative, anche se il 47% degli associati produce solo Metodo Classico e non Martinotti (pur proponendo altre denominazioni). Tra i produttori di Metodo Classico (la maggior parte è di piccole dimensioni) serpeggia il timore che le risorse per mettere in luce la rinata denominazione Monti Lessini possano essere ostacolate dalle cooperative e che le relative comunicazione e promozione possano andare a rilento, in un momento storico in cui invece dovrebbe essere spinta al massimo.

## I dati e i canali di vendita

«Abbiamo lavorato con un'agenzia di comunicazione», obietta Tessari, «per lo studio del marchio che abbiamo presentato a Vinitaly. Ma il lavoro da fare è ancora molto, siamo **all'inizio di un nuovo percorso** che deve essere comunicato in modo chiaro e conciso, e noi tutti, anche i singoli associati, dobbiamo fare la nostra parte». Per il Metodo Classico la propensione all'**export** è bassa, **8%**, mentre i dati al 2024 sul canale distributivo fanno emergere una buona percentuale della vendita diretta (20%), **Horeca al 71%** (si lavora molto in sintonia con il territorio, sono in calendario una serie di degustazioni mirate su Verona e Vicenza nei ristoranti), Gdo 6% ed e-commerce 3%.

## La carta d'identità della Durella

La varietà principe della denominazione è la **Durella**, un'antica uva autoctona fortemente ancorata al territorio, dotata di **notevole acidità** (10 g/l e oltre) perfetta per la spumantizzazione, 3 circa di pH e molto resiliente. La sua particolarità è che si può raccogliere a grappolo maturo, non anticipando la vendemmia, senza che perda acidità. Il cambiamento climatico sembra averle fatto bene, ora matura meglio e i profumi sono più presenti. È un'uva che tendenzialmente non va in blocco per stress da siccità e ha una capacità di **resistere nel tempo**

**mantenendo freschezza:** i vini sono longevi. È nel Metodo Classico quindi che trova la sua miglior espressività, che non ha paragoni con nessun altro metodo classico esistente.

## Un tesoro ancora da scoprire e valorizzare

Un altro punto di forza per la Doc Monti Lessini è il territorio, in **alta collina**, su **suoli vulcanici**, con un paesaggio ancora integro che invita all'enoturismo. I giovani sono presenti e lavorano coesi, credendo nelle caratteristiche di questo Metodo Classico unico. Sarebbe importante per la crescita della Doc che produttori di altre denominazioni sprovvisti di un Metodo Classico nella loro gamma, si avvicinino a quest'uva così speciale. Bisogna puntare molto sulla comunicazione di questo tesoro, ancora poco compreso dai consumatori veronesi (ne sono più orgogliosi i vicentini), ampliando anche la base di consumo da locale a nazionale. Occorre però fare **attenzione ai prezzi**: non si può svendere il prodotto in una denominazione di nicchia che si basa su lunghi affinamenti, nonostante i tempi difficili.