



FOCUS DOC

I Monti Lessini puntano solo sul Metodo Classico



La denominazione che insiste sui colli della Lessinia, tra le province di Verona e Vicenza, sarà dedicata agli spumanti tradizionali › Diminuiscono le rese e aumentano i tempi di riposo sui lieviti › I produttori ci credono e investono sulle vecchie vigne

di **Alessandra Piubello**

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**.

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%).

IN APERTURA la denominazione si estende su 630 ettari, 70% dei quali in provincia di Verona



SOPRA l'area Monti Lessini Doc (in azzurro) ricalca quella del Lessini Durello Doc, ma la prima è riservata solo agli spumanti Metodo Classico A DESTRA Gianni Tessari, presidente del Consorzio



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 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 vocazione spumantistica del comprensorio diventa strategico.

Lo studio e i numeri della Doc

Il Consorzio ha anche commissionato uno studio a **Nomi-sma Wine Monitor**, presentato durante la 23a 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%).

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 Chardonnay è rimasto stabile. La produzione delle cooperative (Vitevis, Soave, Collis) rap-

presenta il 63%, tra Chardonnay e Metodo Classico. Lo Chardonnay 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.

«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 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.

TRE INTERPRETAZIONI DEL MONTI LESSINI

FONGARO

Azienda storica, fondata nel 1975, in biologico dal 1985, Fongaro è l'unica dedicata esclusivamente al Metodo Classico da Durella. Sicura delle proprietà dell'uva sperimenta con successo lunghi affinamenti (si arriva a 145 mesi sui lieviti). «Oggi», racconta la titolare **Tanita Danese**, «dopo aver sperimentato affinamenti "estremi", sono tentata di pensare ad un Metodo Classico con minor affinamento». I Danese, soci con i Fongaro per circa 25 anni, rilevarono le loro ultime quote nel 2020, anno in cui la ventisettenne Tanita decide di occuparsi in toto dell'azienda di Roncà (Verona), con i suoi 12 ettari e una produzione di 60.000 bottiglie, destinate in Italia all'Horeca per il 90%, vendita diretta 8%, 2% Gdo e un export del 20%. L'etichetta verde Pas Dosé, con affinamento di 48 mesi, mostra un bouquet variegato, con note di cedro, gesso, mela renetta, lieviti. Il palato è ben calibrato, l'acidità caratteriale della Durella risulta ben equilibrata da una materia ricca e sapida. Il finale salino richiama il sorso. Un vino che si può bere a tutto pasto con soddisfazione.



CASA CECCHIN

Roberta Cecchin di Casa Cecchin prende in mano le redini aziendali nel 2022 (dopo 21 anni di affiancamento al padre Renato che fondò l'azienda nel 1978), coadiuvata dalla figlia Sara. Siamo a Montebello Vicentino, 5 ettari vitati a Durella per una produzione di 30.000 bottiglie, vendute in Horeca al 65% e per il 35% direttamente in azienda. L'ultimo nato è Incontrà, un Brut che affina per 24 mesi. Durella al 100% è un blend di due annate. Come *liqueur d'expédition* viene usato il mosto d'uva fresco. Il nome, dal dialetto "incontrato/a" è un inno all'incontro e alla convivialità. Un vino più fresco, ma in stile Cecchin, azienda storica per la produzione di Metodo Classico. Al naso è invitante, con quei suoi sentori agrumati, di fiori bianchi e di erbe officinali. Il sorso è innervato di una vena acida e sapida che segna una progressione gustativa avvincente fino all'allungo finale. Finale salato che lascia la bocca fresca, pronta al sorso successivo.



FRANCHETTO

«Sono entrata a lavorare nell'azienda familiare nel 2012, a 22 anni», spiega **Giulia Franchetto** dell'omonima Cantina, «anche se in realtà ne ho sempre fatto parte. Fin da piccola ho vissuto la vigna e curiosavo in cantina. Mi sono anche laureata in Enologia, per passione». L'azienda Franchetto viene fondata dal padre Antonio nel 1982, con le prime etichette (per circa cinque anni hanno fatto dei tentativi per trovare il proprio stile) nel 2007. I 23 ettari si dividono tra Roncà (dove ha sede l'azienda) e Vestenanova (Verona), dove allignano il 90% degli impianti a pergola di Durella, sui 700 metri d'altitudine. Il Metodo Classico Riserva Franchetto Dosaggio Zero viene da vigne di 40 anni in altura e sosta sui lieviti per 72 mesi. All'olfatto presenta sentori intensi di nocciola, biancospino, pesca bianca, pietra focaia. Avvolge il palato con una sensazione dissetante, l'acidità è ancora vivace, rimpolpata da sapidità e volume, con una persistenza lunga.

