



TERZA MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
26-27 aprile 2026

info@irresistibilepiwi.it

Irresistibile PIWI: a Lazise due giorni dedicati al futuro della viticoltura resistente

Countdown per *Irresistibile PIWI*, l'evento di riferimento in Italia per conoscere, degustare e approfondire il mondo dei vitigni resistenti. L'appuntamento è fissato per **domenica 26 e lunedì 27 aprile** nella cornice storica della Dogana Veneta di Lazise, sul Lago di Garda.

Due giorni di degustazioni, convegni, masterclass e confronto tecnico che riuniscono produttori, agronomi, enologi, ricercatori e appassionati in uno spazio libero da pregiudizi, dove la qualità dei vini PIWI si racconta attraverso l'esperienza diretta.

La manifestazione è ideata e guidata dagli enologi Luca De Palma e Igor Bonvento, con il patrocinio del Comune di Lazise e la collaborazione di Assoenologi, ONAV, FISAR, VCR Vivai Cooperativi Rauscedo e Piwi-International IT.

MOSTRA MERCATO E FILIERA COMPLETA

Entrambe le giornate saranno dedicate alla Mostra Mercato dei vini PIWI: le aziende presenteranno etichette provenienti da tutta Italia e dall'Europa, offrendo una panoramica concreta della qualità e della diversità territoriale raggiunta da questi vitigni.

Accanto ai produttori, sarà presente anche il mondo della selezione genetica, del breeding e della produzione di barbatelle, per rappresentare l'intera filiera: dalla scelta varietale fino alla bottiglia.

Orari di apertura Mostra Mercato:

- Domenica: 11.00 – 20.00
- Lunedì: 10.00 – 17.30



TERZA MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
26-27 aprile 2026

info@irresistibilepiwi.it

LE MASTERCLASS – APPROFONDIMENTI TECNICI E DEGUSTAZIONI GUIDATE

DOMENICA 26 APRILE – Spazio Masterclass in Dogana

- ore 15.00 – Ermanno Murari (VCR Vivai Cooperativi Rauscedo):
"I figli di GLERA: innovazione che valorizza tradizione e terroir per il prosecco del futuro"
- ore 16.00 – Nicola Biasi (winemaker e presidente rete Resistenti Nicola Biasi):
"Resistenti Nicola Biasi: un'unica azienda in otto territori diversi" (6 vini)
- ore 17.00 – Alexander Morandell (esperto internazionale e vivaista):
"30 anni di Piwi: un viaggio entusiasmante costellato di traguardi importanti" (9 vini di vecchie annate)
- ore 18.00 – Marta Brentegani (sommelier FISAR Verona):
"Blind Piwi: il vitigno, lo stile, il territorio"

LUNEDÌ 27 APRILE – Spazio Masterclass in Dogana

- ore 14.00 – Nicola Biasi:
"Resistenti Nicola Biasi: l'arte dell'assemblaggio e il valore dei cru" (6 vini)
- ore 15.00 – Thomas Roman (Fondazione E. Mach):
"SPUMARES: attitudine alla produzione di Metodo Classico o Metodo Charmat di vitigni PIWI"

Le masterclass rappresentano un'occasione unica per approfondire aspetti tecnici, degustare vini selezionati e confrontarsi direttamente con protagonisti del settore.

È necessaria la prenotazione.

PARCHEGGI

A Lazise sono disponibili diversi parcheggi comunali a pagamento. Si consiglia di arrivare con anticipo, soprattutto nella giornata di domenica, e di considerare una breve passeggiata (5–15 minuti) per raggiungere la Dogana Veneta.

- Parcheggio Marra – 474 posti, via Pra' del Principe – 2€/h
- Parcheggio San Martino – 85 posti, via San Martino – 1,50€/h
- Parcheggio Barum – 102 posti, via Balladoro – 1,50€/h



TERZA MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
26-27 aprile 2026

info@irresistibilepiwi.it

- Parcheggio Casara – 102 posti, accesso da via Casara – 1,50€/h
- Parcheggio via Dosso – posti lungo strada e piazzale – 1,50€/h
- Parcheggio località Sentieri – sulla Gardesana (SR249) – 1,50€/h
- Parcheggio viale Roma – 19 posti, vicino al centro – 1,50€/h

Tutti i parcheggi si trovano a breve distanza dal centro storico, da cui è possibile raggiungere comodamente a piedi la Dogana Veneta.

Si ricorda ai giornalisti l'importanza di accreditarsi anticipatamente scrivendo a info@irresistibilepiwi.it.

Irresistibile PIWI si conferma un appuntamento imprescindibile per raccontare il presente e il futuro di una viticoltura sempre più sostenibile, innovativa e legata al territorio.

INFO PER LA STAMPA E ACCREDITI

Ingresso gratuito per i giornalisti previo accredito via mail.

Ufficio Stampa:

WOM COMUNICAZIONE

Elisa Berti mob. 349.8737627

Francesca Granelli mob. 333.3625912

info@irresistibilepiwi.it



TERZA MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
26-27 aprile 2026

info@irresistibilepiwi.it

Irresistibile PIWI: two days in Lazise dedicated to the future of disease-resistant viticulture

Countdown to Irresistibile PIWI, Italy's leading event for discovering, tasting and exploring the world of PIWI grape varieties. The event is scheduled for Sunday 26 and Monday 27 April at the historic Dogana Veneta in Lazise, on Lake Garda.

Two days of tastings, conferences, masterclasses and technical discussions bringing together producers, agronomists, oenologists, researchers and enthusiasts in a space free from prejudice, where the quality of PIWI wines speaks for itself through direct experience.

The event is conceived and led by oenologists Luca De Palma and Igor Bonvento, under the patronage of the Municipality of Lazise and in collaboration with Assoenologi, ONAV, FISAR, VCR Vivai Cooperativi Rauscedo and Piwi-International IT.

TRADE SHOW AND FULL SUPPLY CHAIN

Both days will be dedicated to the PIWI Wine Trade Show: wineries will present labels from across Italy and Europe, offering a concrete overview of the quality and territorial diversity achieved by these grape varieties.

Alongside the producers, the world of genetic selection, breeding and rootstock production will also be represented, showcasing the entire supply chain: from variety selection to the finished bottle.

Trade Show opening hours:



TERZA MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
26-27 aprile 2026

info@irresistibilepiwi.it

- Sunday: 11:00 – 20:00
- Monday: 10:00 – 17:30

MASTERCLASSES – TECHNICAL INSIGHTS AND GUIDED TASTINGS

SUNDAY 26 APRIL – Masterclass Space at the Dogana

- 3:00 PM – Ermanno Murari (VCR Vivai Cooperativi Rauscedo): *"The children of GLERA: innovation that enhances tradition and terroir for the Prosecco of the future"*
- 4:00 PM – Nicola Biasi (winemaker and president of the Resistenti Nicola Biasi network): *"Resistenti Nicola Biasi: one winery across eight different territories"* (6 wines)
- 5:00 PM – Alexander Morandell (international expert and nurseryman): *"30 years of PIWI: an exciting journey marked by major milestones"* (9 wines from older vintages)
- 6:00 PM – Marta Brentegani (FISAR Verona sommelier): *"Blind PIWI: the variety, the style, the terroir"*

MONDAY 27 APRIL – Masterclass Space at the Dogana

- 2:00 PM – Nicola Biasi: *"Resistenti Nicola Biasi: the art of blending and the value of crus"* (6 wines)
- 3:00 PM – Thomas Roman (Fondazione E. Mach): *"SPUMARES: suitability of PIWI varieties for Méthode Traditionnelle and Charmat Method sparkling wine production"*

The masterclasses represent a unique opportunity to delve into technical aspects, taste selected wines and engage directly with key figures in the sector. **Reservation required.**

PARKING



TERZA MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
26-27 aprile 2026

info@irresistibilepiwi.it

Several paid municipal car parks are available in Lazise. Arriving early is recommended, especially on Sunday, and visitors should allow for a short walk (5–15 minutes) to reach the Dogana Veneta.

- Parcheggio Marra – 474 spaces, via Pra' del Principe – €2/h
- Parcheggio San Martino – 85 spaces, via San Martino – €1.50/h
- Parcheggio Barum – 102 spaces, via Balladoro – €1.50/h
- Parcheggio Casara – 102 spaces, access from via Casara – €1.50/h
- Parcheggio via Dosso – on-street and square parking – €1.50/h
- Parcheggio località Sentieri – on the Gardesana (SR249) – €1.50/h
- Parcheggio viale Roma – 19 spaces, near the town centre – €1.50/h

All car parks are a short distance from the historic centre, from which the Dogana Veneta is easily reachable on foot.

Journalists are reminded of the importance of registering in advance by writing to info@irresistibilepiwi.it.

Irresistibile PIWI confirms its place as an essential event for exploring the present and future of an increasingly sustainable, innovative and terroir-driven viticulture.

PRESS INFORMATION AND ACCREDITATION

Free entry for journalists upon prior accreditation by email. For information and accreditation: info@irresistibilepiwi.it