



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)

## IRRESISTIBILE PIWI 2026: il programma del 26 e 27 aprile

Terza edizione della manifestazione dedicata ai vini e ai vitigni resistenti PIWI

Due giorni di degustazioni, convegni, masterclass e confronto tecnico nella cornice storica della Dogana Veneta di Lazise, sul lago di Garda.

IRRESISTIBILE PIWI è l'evento di riferimento in Italia per chi vuole capire, assaggiare e discutere il futuro della viticoltura resistente: produttori, agronomi, enologi, ricercatori e appassionati si ritrovano ogni anno 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 - Spazio Masterclass in Dogana**

Entrambi i giorni saranno dedicati alla Mostra Mercato dei vini PIWI: le aziende presenteranno vini da varietà resistenti provenienti da tutta Italia e dall'Europa, offrendo al pubblico un panorama concreto della qualità e della diversità territoriale raggiunta da questi vitigni. Accanto ai produttori, spazio anche al mondo della selezione genetica, del breeding e della produzione di barbatelle: l'intera filiera, dalla scelta varietale alla bottiglia.

### **Orari di apertura Mostra Mercato:**

**Dom 11.00-20.00**

**Lun 10.00-17.30**

**DOMENICA 26 APRILE**



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)

**Le Masterclass del pomeriggio (Spazio Masterclass in Dogana):**

ore 15.00 I figli di GLERA

*Con Ermanno Murari, tecnico VCR Vivai Cooperativi Rauscedo. Innovazione che valorizza tradizione e terroir per il prosecco del futuro.*

ore 16.00 Resistenti Nicola Biasi: un'unica azienda in otto territori diversi

*Con Nicola Biasi, winemaker e presidente della rete Resistenti Nicola Biasi. 6 vini a confronto.*

ore 17.00 30 anni di Piwi: un viaggio entusiasmante costellato di traguardi importanti

*Con Alexander Morandell, esperto internazionale e vivaista. 9 vini di vecchie annate.*

ore 18.00 Blind Piwi: il vitigno, lo stile, il territorio

*Con Marta Brentegani, sommelier FISAR Verona. Degustazione alla cieca per scoprire l'identità dei vitigni resistenti.*

**LUNEDÌ 27 APRILE**

**Il convegno: Il Microbioma del Vigneto**

ore 9.00–13.00 · Sala Conferenze Centro Civico, via Roma 3

Il momento più atteso della seconda giornata è il convegno "Il Microbioma del Vigneto: un alleato invisibile da scoprire", **organizzato dal Comune di Lazise e moderato da Alessandra Biondi Bartolini**, Direttrice scientifica di Millevigne.

Cosa vive nel suolo sotto i nostri vigneti? Quali microrganismi abitano la vite, la radice, la foglia, il grappolo? Il microbioma — l'insieme dei microrganismi presenti nel vigneto — è oggi riconosciuto come uno dei fattori chiave della vitalità della vite e della complessità aromatica del vino. Eppure, nella pratica viticola quotidiana, rimane ancora in larga parte inesplorato.

Il convegno porterà al centro del dibattito le ricerche più avanzate sull'argomento, con l'obiettivo di tradurle in strumenti concreti per produttori, agronomi ed enologi. Una particolare attenzione sarà dedicata alle varietà PIWI, naturalmente più inclini all'equilibrio biologico del vigneto.

**Workshop pomeridiano**



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)

ore 14.00–15.00 X-PLANT: dalla fisiologia della vite alla qualità del vino

*Con Gianmaria Zanella, Resp. R&S Enologica Vason. La nuova frontiera dei biostimolanti: come valorizzare il potenziale fisiologico della vite per migliorare la qualità del vino.*

**Tavola Rotonda**

ore 15.00–17.00 Vitigni PIWI: sostenibilità e qualità per il futuro delle DOC

*Con VCR Vivai Cooperativi Rauscedo, Civit Consorzio Innovazione Vite e Piwi-International IT. La sessione si concluderà con degustazioni finali.*

**Masterclass (Spazio Masterclass in Dogana)**

ore 14.00 **Resistenti Nicola Biasi:** l'arte dell'assemblaggio e il valore dei cru

*Con Nicola Biasi. 6 vini a confronto.*

ore 15.00 **SPUMARES:** attitudine alla produzione di Metodo Classico o Metodo Charmat di vitigni PIWI

*Con Thomas Roman, Resp. Unità Trasformazione enologica e alimentare, Fondazione E.Mach.*

***Siete tutti invitati al brindisi per Irresistibile PIWI che si terrà a Vinitaly il 13 aprile alle ore 13 presso lo stand de I Grandi Vini, Centro Servizi delle Erbe (tra padiglione 4-5), stand 6.***

Ufficio Stampa:

**WOM COMUNICAZIONE**

Elisa Berti mob. 349.8737627

Francesca Granelli mob. 333.3625912

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)

## IRRESISTIBILE PIWI 2026: program for April 26-27

**Third edition of the event dedicated to PIWI wines and resistant grape varieties**

Two days of tastings, conferences, masterclasses, and technical discussions set in the historic setting of the Dogana Veneta in Lazise, on Lake Garda.

IRRESISTIBILE PIWI is the leading event in Italy for those who want to understand, taste, and discuss the future of resistant viticulture: producers, agronomists, oenologists, researchers, and enthusiasts gather each year in an open-minded environment, where the quality of PIWI wines is told through direct experience.

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

### **Wine Fair · Masterclass Area at Dogana**

Both days will be dedicated to the PIWI Wine Fair: wineries will present wines made from resistant grape varieties from across Italy and Europe, offering visitors a concrete overview of the quality and territorial diversity achieved by these grapes. Alongside producers, there will also be space for genetic selection, breeding, and vine nursery production: the entire supply chain, from varietal choice to the bottle.



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)

**Wine Fair opening hours:**

Sun 11:00 AM – 8:00 PM

Mon 10:00 AM – 5:30 PM

**SUNDAY, APRIL 26**

**Afternoon Masterclasses (Masterclass Area at Dogana):**

3:00 PM – *The children of GLERA*

With Ermanno Murari, technician at VCR Vivai Cooperativi Rauscedo. Innovation enhancing tradition and terroir for the Prosecco of the future.

4:00 PM – *Resistenti Nicola Biasi: one winery across eight different territories*

With Nicola Biasi, winemaker and president of the Resistenti Nicola Biasi network. 6 wines compared.

5:00 PM – *30 years of Piwi: an exciting journey marked by important milestones*

With Alexander Morandell, international expert and nurseryman. 9 wines from older vintages.

6:00 PM – *Blind Piwi: grape variety, style, and territory*

With Marta Brentegani, FISAR Verona sommelier. A blind tasting to discover the identity of resistant grape varieties.

**MONDAY, APRIL 27**

**Conference: The Vineyard Microbiome**

9:00 AM – 1:00 PM · Conference Hall, Civic Center, Via Roma 3

The highlight of the second day is the conference “The Vineyard Microbiome: an invisibly ally to discover,” organized by the Municipality of Lazise and moderated by Alessandra Biondi Bartolini, Scientific Director of Millevigne.



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)

What lives in the soil beneath our vineyards? Which microorganisms inhabit the vine, its roots, leaves, and grapes? The microbiome—the set of microorganisms present in the vineyard—is now recognized as one of the key factors in vine vitality and the aromatic complexity of wine. Yet in everyday viticultural practice, it remains largely unexplored.

The conference will bring the most advanced research on the topic to the center of the discussion, with the aim of translating it into practical tools for producers, agronomists, and oenologists. Particular attention will be given to PIWI varieties, which are naturally more inclined toward biological balance in the vineyard.

### **Afternoon Workshop**

2:00–3:00 PM – *X-PLANT: from vine physiology to wine quality*

With Gianmaria Zanella, Head of R&D Enology at Vason. The new frontier of biostimulants: how to enhance the vine's physiological potential to improve wine quality.

### **Round Table**

3:00–5:00 PM – *PIWI grape varieties: sustainability and quality for the future of DOC wines*

With VCR Vivai Cooperativi Rauscedo, Civit Consorzio Innovazione Vite, and Piwi-International IT. The session will conclude with final tastings.

### **Masterclasses (Masterclass Area at Dogana):**

2:00 PM – *Resistenti Nicola Biasi: the art of blending and the value of crus*

With Nicola Biasi. 6 wines compared.

3:00 PM – *SPUMARES: suitability of PIWI grape varieties for Metodo Classico or Charmat sparkling production*

With Thomas Roman, Head of the Oenological and Food Processing Unit, Fondazione E. Mach.

*You are all invited to the toast for IRRESISTIBILE PIWI, which will take place at Vinitaly on April 13 at 1:00 PM at the I Grandi Vini stand, Centro Servizi delle Erbe (between Hall 4–5), stand 6.*



TERZA MOSTRA MERCATO  
**IRRESISTIBILE**  
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA  
26-27 aprile 2026

[info@irresistibilepiwi.it](mailto:info@irresistibilepiwi.it)