

PIWI WINE FESTIVAL



26-27 APRILE 2026

Dogana Veneta - Lazise - VR



Mostra Mercato VINI E VITIGNI RESISTENTI

Programma

domenica 26 aprile 2026

SPAZIO MASTERCLASS IN DOGANA

- ore 15.00 con Ermanno Murari, tecnico di VCR Vivai Cooperativi Rauscedo
I figli di GLERA: innovazione che valorizza tradizione e terroir per il prosecco del futuro
- ore 16.00 con Nicola Biasi, winemaker e presidente della rete Resistenti Nicola Biasi
Resistenti Nicola Biasi: un'unica azienda in otto territori diversi (6 vini)
- ore 17.00 con 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 con Marta Brentegani, sommelier FISAR Verona
Blind Piwi: il vitigno, lo stile, il territorio

lunedì 27 aprile 2026

SALA CONFERENZE (presso CENTRO CIVICO, via Roma 3)

- ore 09.00 – 13.00 CONVEGNO organizzato dal Comune di Lazise, modera Alessandra Biondi Bartolini, Direttrice scientifica Millevigne
IL MICROBIOMA DEL VIGNETO: un alleato invisibile da scoprire
- ore 14.00 – 15.00 Workshop con Gianmaria Zanella, Resp. R&S Enologica Vason
X-PLANT: dalla fisiologia della vite alla qualità del vino, la nuova frontiera dei biostimolanti
- ore 15.00 – 17.00 TAVOLA ROTONDA con VCR Vivai Cooperativi Rauscedo, Civit Consorzio Innovazione Vite, e Piwi-International IT
Vitigni PIWI: sostenibilità e qualità per il futuro delle DOC (con degustazioni finali)

SPAZIO MASTERCLASS IN DOGANA

- ore 14.00 con Nicola Biasi, winemaker e presidente della rete Resistenti Nicola Biasi
Resistenti Nicola Biasi: l'arte dell'assemblaggio e il valore dei cru (6 vini)
- ore 15.00 con Thomas Roman, Resp. Unità Trasformazione enologica ed alimentare Fondazione E.Mach
SPUMARES: attitudine alla produzione di Metodo Classico o Metodo Charmat di vitigni PIWI



www.irresistibilepiwi.it

