

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



Il Comune di Lazise organizza il CONVEGNO:

IL MICROBIOMA DEL VIGNETO: un alleato invisibile da scoprire

Dal suolo al vino: implicazioni agronomiche e produttive

27
aprile
2026

SALA
CENTRO CIVICO
via Roma 3

LAZISE
Verona



Comune di Lazise

segreteria
organizzativa
Tosi Emanuele
tosi.segreteria@gmail.com
cell. 338 3651161

in concomitanza con



Entrata libera fino ad esaurimento posti.
Consigliata la prenotazione

Inizio ore 9.00

moderatrice: Alessandra Biondi Bartolini
Direttrice Scientifica MilleVigne

Microbioma: dal suolo al benessere dell'uomo
Vincenzo Michele Sellitto – Museo del Suolo Pertosa

Il sequestro del carbonio nei suoli di vigneto (e non solo) in uno scenario di cambiamento climatico
Claudio Zaccone - Dip.to di Biotecnologie, Università di Verona

Il Microbioma della vite come risorsa: dagli endofiti alle strategie di biocontrollo
Ilaria Pertot - Università di Trento/Fondazione Edmund Mach

Il Microbioma della vite: una storia che inizia dalle radici. Dinamiche di colonizzazione e casi studio.
Micol Guaschino - CREA Viticoltura ed Enologia di Conegliano

Dai microrganismi del vigneto fino all'uva in post raccolta: nuove soluzioni microbiche contro *Botrytis cinerea*
Tiziana Nardi - CREA Viticoltura ed Enologia di Conegliano

Fine lavori ore 13.00

Media Partner:



tutto il
convegno sarà
video registrato

www.irresistibilepiwi.it



con il patrocinio di:



La partecipazione al Convegno darà diritto alla maturazione dei Crediti Formativi per gli Albi professionali secondo i rispettivi Regolamenti della Formazione Continua