



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

# **IRRESISTIBILE PIWI 2025: una rivoluzione verde nel cuore della viticoltura sostenibile**

Preparati a vivere un'esperienza unica e coinvolgente alla seconda edizione di IRRESISTIBILE PIWI 2025, evento che segnerà un nuovo capitolo nella viticoltura sostenibile.

Il 27 e 28 aprile 2025, la magnifica Dogana Veneta di Lazise (Verona) ospiterà una manifestazione che non è solo una celebrazione dei vini PIWI, ma una vera e propria occasione per esplorare le innovazioni che stanno cambiando il volto del settore vinicolo, con un focus su vitigni resistenti alle malattie e tecniche agricole all'avanguardia e un convegno organizzato dal Comune di Lazise che sarà punto di riferimento per il settore.

Tante le cantine aderenti, che continuano ad aggiungersi alla già nutrita lista di espositori. Vediamo alcune di queste realtà.

- **Dennis Borchia:** una cantina che ha fatto della sostenibilità il proprio obiettivo. Dennis Borchia è sinonimo di innovazione con i suoi vitigni PIWI che minimizzano l'uso di trattamenti chimici, riducono l'impatto ambientale e danno vita a vini dal carattere autentico e pulito. Con un approccio che unisce tradizione e modernità, i suoi vini raccontano il rispetto per la natura e il territorio. Ecco cosa dicono in cantina: "Grazie alla scelta dei vitigni resistenti ci focalizziamo su una viticoltura



sostenibile con un utilizzo ridotto di macchinari e carburanti nei vigneti e nel processo di vinificazione in cantina. Lavoriamo con uva più sana che non può che produrre vini di qualità”.

- **Le Carezze:** si distingue per la sua visione ecologica e una forte attenzione alla biodiversità. Ogni bottiglia è il risultato di un lavoro che parte dal rispetto per l'ambiente e punta a produrre vini che sono al contempo innovativi e autentici. Un'espressione del territorio che esalta la bellezza e la ricchezza del paesaggio.
- **Michele Bertuzzo:** con una filosofia che unisce passione per la terra e attenzione alla qualità, Michele Bertuzzo è pronto a presentare il suo lavoro con i vitigni PIWI, che sono la risposta alle sfide del cambiamento climatico e delle pratiche agricole convenzionali. “La sfida è far conoscere i vini PIWI. La qualità è già qui, bisogna solo farla scoprire al mondo”, afferma Michele. Il suo impegno è rivolto a creare vini che parlano di un futuro sostenibile per la viticoltura.
- **Mike Dalto:** Innovazione e sostenibilità sono le parole d'ordine per Mike Dalto. La sua cantina è impegnata nella ricerca di soluzioni intelligenti per affrontare le sfide climatiche, puntando su vitigni resistenti come i PIWI per garantire vini che raccontano l'evoluzione di un mondo vitivinicolo sempre più green. “Realizzo i miei vini spinto da ciò che è sempre stata la mia filosofia: avere la natura per ufficio ma soprattutto essere protagonista di un viaggio che si ripete ogni anno: quello che parte da ciò che ci dà la terra per arrivare alla bottiglia finita. Coltivo i miei vigneti con attenzione alla sostenibilità e mantenendo fede alla Slow Life Philosophy, quella che rispetta i tempi della natura, l'unica possibile per poter ricreare un rapporto fruttuoso tra uomo e terra. I vitigni PIWI, in tal senso, danno una risposta concreta a quello che stavo cercando”.



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

- **Tenuta Maule:** Con un'esperienza consolidata nel settore, Tenuta Maule ha scelto i vitigni PIWI come strumento per garantire una viticoltura sostenibile senza compromettere la qualità. La sua produzione vinicola è una testimonianza del fatto che innovazione e tradizione possono convivere armoniosamente, dando vita a vini di grande personalità e legati profondamente al territorio. “Noi crediamo nei vitigni Piwi e in questo evento. “Crediamo nelle persone che decidono di dare risalto a dei vitigni che ancora oggi sono penalizzati- afferma Mauro Maule- Ci vuole un riconoscimento per questi vitigni che rappresentano il futuro e di cui ancora si conosce troppo poco. Siamo entusiasti di presentare la nostra linea “La Chioccia” di Vini PIWI che racchiude innovazione e sostenibilità”.
- **La Fornase:** situata nel cuore delle colline veronesi, La Fornase ha scelto i vitigni PIWI per produrre vini che raccontano il territorio attraverso una viticoltura rispettosa dell'ambiente. L'azienda si distingue per la sua cura e attenzione nella gestione dei vigneti, puntando sulla qualità e sulla sostenibilità in ogni fase della produzione.
- **Ronco della Cava:** Con un approccio che coniuga tradizione e innovazione, **Ronco della Cava** ha adottato i vitigni PIWI per affrontare le sfide legate al cambiamento climatico. La cantina è un esempio di come la sostenibilità possa essere integrata in una produzione vinicola che guarda al futuro senza dimenticare le radici del passato
- **Viticoltori Alto Appennino Emiliano:** Questa realtà si distingue per la sua produzione di vini che esprimono la bellezza e la biodiversità del territorio emiliano. **Viticoltori Alto Appennino Emiliano** ha scelto i vitigni PIWI per creare vini di alta qualità, che rispettano l'ambiente e sono il frutto di una viticoltura attenta e responsabile. “Abbiamo deciso di portare i vigneti in quota- afferma Stefano



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

Zanini- fuori dalle zone di produzione classica del vino. Puntiamo su una viticoltura a ridottissimi trattamenti: vitigni resistenti inseriti in un mosaico di boschi cedui e prati permanenti. Grazie ai PIWI produciamo un vino nel più alto rispetto dell'ambiente che ci ospita".

IRRESISTIBILE PIWI 2025 non è solo una manifestazione enologica, è un'opportunità per esplorare le nuove frontiere della viticoltura sostenibile.

Il 27 e 28 aprile, infatti, i visitatori avranno l'occasione di incontrare produttori, degustare i loro vini e partecipare a un programma ricco di eventi che spaziano da seminari a sessioni di approfondimento, tutto dedicato a un futuro del vino che è sempre più green.

### **Il convegno: un approfondimento sulle sfide e le opportunità della viticoltura sostenibile per addetti ai lavori e appassionati**

Il 28 aprile, a partire dalle ore 9.00, si terrà un convegno imperdibile organizzato dal Comune di Lazise: **"VITICOLTURA SOSTENIBILE – genetica, tecnica colturale e biodiversità"**.

Un incontro che sarà un'importante occasione di confronto e aggiornamento, dove esperti di fama internazionale si confronteranno sui temi legati al futuro della viticoltura.

Moderato da **Alessandra Biondi Bartolini**, Direttrice scientifica di Millevigne, il convegno vedrà la partecipazione di esperti del settore, tra cui **Massimo Gardiman, Riccardo Velasco, Sara Zenoni, Heloise Mahe, Lucio Brancadoro, Francesco Favaretto e Tiziana Nardi**.

Gli interventi si concentreranno su temi cruciali come la biodiversità viticola, il miglioramento genetico delle varietà da vino (dai PIWI alle TEA), le nuove tecniche di coltivazione e la sostenibilità in viticoltura.

Il convegno sarà un'occasione preziosa per approfondire come la ricerca e l'innovazione stiano contribuendo a plasmare il futuro del settore vitivinicolo, affrontando le sfide del cambiamento climatico e l'evoluzione delle pratiche agricole per garantire vini sempre più ecologici, resistenti e di alta qualità.



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

Dettagli evento:

- **Data:** 27 e 28 aprile 2025
- **Luogo:** Dogana Veneta, Lazise, Verona
- **Convegno:** 28 aprile, ore 9.00, convegno "VITICOLTURA SOSTENIBILE – genetica, tecnica colturale e biodiversità"

Ufficio Stampa:

Elisa Berti mob. 349.8737627

Francesca Granelli mob. 333.3625912

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



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

## **IRRESISTIBILE PIWI 2025: a green revolution in the heart of sustainable viticulture**

Get ready to experience something unique and engaging at the second edition of **IRRESISTIBILE PIWI 2025**, an event that will mark a new chapter in sustainable viticulture.

On April 27 and 28, 2025, the magnificent **Dogana Veneta in Lazise** (Verona) will host an event that is not only a celebration of PIWI wines but also a true opportunity to explore the innovations that are transforming the wine industry. The focus will be on disease-resistant grape varieties, cutting-edge agricultural techniques, and a conference organized by the Municipality of Lazise, which will serve as a key reference for the sector. Many wineries are already part of the event, and more continue to join the growing list of exhibitors. Here are some of these pioneering wineries:

- **Dennis Borchia:** A winery that has made sustainability its goal. Dennis Borchia is synonymous with innovation, using PIWI grape varieties that minimize chemical treatments, reduce environmental impact, and produce wines with an authentic and clean character. With an approach that combines tradition and modernity, its wines tell the story of respect for nature and the land. Here's what they say at the winery: "Thanks to our choice of resistant grape varieties, we focus on sustainable viticulture with reduced use of machinery and fuels in the vineyards and during winemaking. We work with healthier grapes, which can only produce quality wines."
- **Le Carezze:** Known for its ecological vision and strong focus on biodiversity. Every bottle is the result of a process rooted in respect for the environment, aimed at



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

producing wines that are both innovative and authentic. An expression of the land that enhances the beauty and richness of the landscape.

- **Michele Bertuzzo:** With a philosophy that combines a passion for the land and attention to quality, Michele Bertuzzo is ready to showcase his work with PIWI varieties, which are the answer to the challenges of climate change and conventional agricultural practices. "The challenge is to make PIWI wines known. The quality is already here; we just need to share it with the world," says Michele. His commitment is to create wines that tell the story of a sustainable future for viticulture.
- **Mike Dalto:** Innovation and sustainability are the key words for Mike Dalto. His winery is committed to finding intelligent solutions to tackle climate challenges, focusing on resistant grape varieties such as PIWI to ensure wines that reflect the evolution of a greener wine world. "I create my wines driven by what has always been my philosophy: to have nature as my office and, above all, to be part of a journey that repeats itself every year: from what the land gives us to the finished bottle. I cultivate my vineyards with attention to sustainability and adhere to the Slow Life Philosophy, which respects the rhythms of nature, the only way to create a fruitful relationship between man and land. PIWI varieties, in this sense, offer a concrete answer to what I was looking for".
- **Tenuta Maule:** With a long-standing experience in the sector, Tenuta Maule has chosen PIWI varieties as a means of ensuring sustainable viticulture without compromising quality. Its wine production is proof that innovation and tradition can harmoniously coexist, creating wines with great personality and a deep connection to the land. "We believe in PIWI varieties and in this event. We believe in the people who decide to highlight grape varieties that are still penalized today," says Mauro



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

Maule. "These varieties represent the future, and there is still so much to learn about them. We are excited to present our 'La Chioccia' line of PIWI wines, which embodies innovation and sustainability."

- **La Fornase:** Located in the heart of the Veronese hills, La Fornase has chosen PIWI varieties to produce wines that tell the story of the land through an environmentally respectful viticulture. The winery stands out for its careful vineyard management, focusing on quality and sustainability at every stage of production.
- **Ronco della Cava:** With an approach that blends tradition and innovation, Ronco della Cava has adopted PIWI varieties to meet the challenges posed by climate change. The winery exemplifies how sustainability can be integrated into wine production, looking to the future while honoring the roots of the past.
- **Viticoltori Alto Appennino Emiliano:** This winery is known for producing wines that express the beauty and biodiversity of the Emilian landscape. Viticoltori Alto Appennino Emiliano has chosen PIWI varieties to create high-quality wines that respect the environment and are the result of careful and responsible viticulture. "We decided to bring the vineyards to altitude," says Stefano Zanini, "outside the classic wine production areas. We are aiming for viticulture with very little treatment: resistant vines inserted in a mosaic of coppices and permanent meadows. Thanks to PIWI, we produce a wine with the utmost respect for the environment that hosts us."

**IRRESISTIBILE PIWI 2025** is not just a wine event; it is an opportunity to explore the new frontiers of sustainable viticulture.

On April 27 and 28, visitors will have the chance to meet producers, taste their wines, and



**MOSTRA MERCATO  
IRRESISTIBILE  
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA  
27-28 aprile 2025

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

participate in a rich program of events, including seminars and in-depth sessions, all dedicated to the increasingly green future of wine.

**The Conference:** an In-depth Look at the Challenges and Opportunities of Sustainable Viticulture for Professionals and Enthusiasts

On April 28, starting at 9:00 AM, an unmissable conference will be held, organized by the Municipality of Lazise: **“SUSTAINABLE VITICULTURE – Genetics, Cultivation Techniques, and Biodiversity”**.

This event will be an important opportunity for discussion and updates, where internationally renowned experts will exchange views on the future of viticulture.

Moderated by Alessandra Biondi Bartolini, Scientific Director of Millevigne, the conference will feature experts from the sector, including Massimo Gardiman, Riccardo Velasco, Sara Zenoni, Heloise Mahe, Lucio Brancadoro, Francesco Favaretto, and Tiziana Nardi.

The presentations will focus on crucial topics such as grapevine biodiversity, genetic improvement of wine varieties (from PIWI to TEA), new cultivation techniques, and sustainability in viticulture.

The conference will be a valuable opportunity to explore how research and innovation are shaping the future of the wine industry, addressing the challenges of climate change and the evolution of agricultural practices to ensure wines that are increasingly ecological, resilient, and of high quality.

**Event Details:**

**Date:** April 27 and 28, 2025

**Location:** Dogana Veneta, Lazise, Verona

**Conference:** April 28, 9:00 AM, “SUSTAINABLE VITICULTURE – Genetics, Cultivation Techniques, and Biodiversity”