



MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it

IRRESISTIBILE PIWI 2025: scopri le cantine protagoniste della seconda edizione

Torna a Lazise, nella splendida **Dogana Veneta**, l'evento che sta ridefinendo le regole della viticoltura sostenibile. Il **27 e 28 aprile 2025** si terrà **IRRESISTIBILE PIWI**, la manifestazione che celebra i **vini PIWI**, i vitigni resistenti alle malattie fungine come peronospora e oidio, simbolo di innovazione, sostenibilità e passione per il vino. L'edizione di quest'anno vedrà protagoniste numerose **cantine** italiane che, con impegno e dedizione, stanno portando avanti una rivoluzione nel settore enologico: la transizione verso una viticoltura più ecologica e rispettosa dell'ambiente.

IRRESISTIBILE PIWI 2025 è molto più di un semplice evento enologico. È un'occasione imperdibile per tutti gli appassionati del vino, i professionisti del settore e chiunque sia interessato a scoprire come l'innovazione stia trasformando il panorama vitivinicolo. Il fulcro dell'evento sarà proprio la **Mostra Mercato**, dove i visitatori potranno incontrare i produttori e degustare una vasta selezione di vini PIWI provenienti da tutto il paese, e non solo.

Quest'anno, l'attenzione sarà posta principalmente sulle **cantine partecipanti**, realtà che stanno portando avanti una vera e propria evoluzione nella produzione vinicola, puntando sulla qualità e sulla sostenibilità.



Le Cantine PIWI protagoniste dell'edizione 2025

L'elenco delle cantine che prenderanno parte all'evento è ricco di nomi che da anni sono impegnati nella sperimentazione dei vitigni PIWI, ma anche nella promozione di un modello di viticoltura che rispetta l'ambiente e le risorse naturali.

Queste realtà, piccole e grandi, sono unite dalla passione per la viticoltura e dalla consapevolezza che la sostenibilità non è solo un valore, ma una vera e propria necessità per il futuro del settore. Tra le cantine protagoniste di quest'edizione, ci sono alcune vere e proprie eccellenze che hanno saputo coniugare tradizione e innovazione, puntando sulla qualità dei loro prodotti e sull'impatto ecologico ridotto.

- **Bondaion:** una cantina che nasce dal rispetto per l'ambiente e dalla passione per il territorio. Situata nel cuore delle Giudicarie, nella Valle del Chiese, l'Azienda Agricola di Silvia e Andrea ha scelto di percorrere la strada della sostenibilità fin dal suo esordio. Inizialmente dedicata all'allevamento di cavalli da Reining, l'azienda ha successivamente ampliato la sua attività alla coltivazione di uve, puntando in modo particolare sui **vitigni PIWI**, che le permettono di ridurre l'uso di trattamenti fitosanitari e di produrre vini che rispettano la natura e le risorse del territorio. La sua attenzione per l'ambiente e la qualità la rendono una delle realtà più interessanti nel panorama vitivinicolo sostenibile. **“Abbiamo deciso di coltivare e vinificare vini di varietà piwi- spiegano Andrea Bazzoli e Beltramolli Silvia- perché permettono di diminuire di sensibilmente i trattamenti chimici e quindi puntare su un agricoltura più sostenibile”.**
- **VenticinqueDieci:** una realtà che unisce tradizione e innovazione, **VenticinqueDieci** è un'altra cantina che ha scelto i **vitigni PIWI** per portare avanti una viticoltura ecologica e di qualità. Grazie alla loro resistenza alle malattie fungine, i vitigni PIWI riducono la necessità di trattamenti chimici, permettendo alla cantina di produrre vini di grande carattere e personalità, che rispecchiano appieno le caratteristiche del territorio trentino. Con un impegno continuo verso la sostenibilità, questa cantina si sta imponendo come un punto di riferimento per chi cerca un vino autentico e rispettoso dell'ambiente. **"Solo una varietà estremamente particolare e resistente come il Solaris coltivata su di un altopiano a 1000 m.slm poteva**



dare origine ad un vino unico come il nostro VenticinqueDieci” afferma Michele Zucal, enologo dell' azienda e figlio della titolare

- **Pravis:** un pioniere nella produzione di vini PIWI e si distingue per la sua continua ricerca di soluzioni innovative. Grazie all'impiego dei vitigni resistenti, l'azienda trentina è riuscita a sviluppare vini che raccontano la storia del territorio senza compromettere la qualità. La biodiversità è uno degli elementi centrali nella filosofia di **Pravis**, che ha deciso di fare della sostenibilità il cuore della sua produzione. Con una varietà di aromi che vanno dai più freschi e fruttati ai più complessi e strutturati, i vini di **Pravis** sono una vera e propria espressione del futuro del vino.
- **Ca da Roman:** è una delle cantine che ha scelto di abbracciare la sostenibilità come parte integrante della sua filosofia produttiva. I vitigni PIWI sono stati adottati da **Ca da Roman** per affrontare le sfide del cambiamento climatico, senza rinunciare a una qualità di alto livello. La cantina veronese è un esempio di come l'innovazione possa coniugarsi con il rispetto per il territorio, creando vini che non solo sono ecologici, ma anche ricchi di personalità e carattere.
- **Ca de Andol:** è una cantina che, fin dalla sua fondazione, ha messo al centro della propria attività la sostenibilità e la qualità. I vitigni PIWI, resistenti alle malattie, sono stati scelti per ridurre l'impatto ecologico della produzione vinicola, mentre la qualità del vino è rimasta intatta, anzi, arricchita dai profumi e dai sapori tipici del territorio. La cantina è un esempio concreto di come le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione possano portare alla creazione di vini eccellenti, pur mantenendo un occhio attento all'ambiente.
- **Col Parè:** tra le realtà più giovani e dinamiche nel panorama della viticoltura sostenibile, **Col Parè** ha scelto di puntare sui vitigni PIWI per dar vita a vini che rispettano l'ambiente e raccontano la ricchezza della biodiversità del territorio veronese. Grazie a un'attenta ricerca agronomica e a un lavoro meticoloso in vigna, la cantina produce vini che esprimono tutte le potenzialità di queste varietà resistenti, con un'attenzione particolare alla qualità e alla sostenibilità.”**Partecipo a questa nuova edizione di Irresistibile Piwi- afferma Andrea De Marchi proprietario dell'azienda- perchè credo molto nell'evento e nella possibilità di far conoscere i vini PIWI. Ci sono molte aziende che si sono avventurate in questo mondo, ma sono ancora prodotti troppo poco conosciuti e meritano di avere più visibilità”.**



- **Corte Spiazzi:** è una delle cantine che ha deciso di abbracciare la viticoltura PIWI come risposta alle sfide imposte dal cambiamento climatico. Con una filosofia che punta sulla sostenibilità e sulla qualità, **Corte Spiazzi** è un esempio di come l'innovazione possa portare alla creazione di vini dal carattere unico, senza compromettere l'ambiente. I vini di questa cantina sono il risultato di un lavoro attento e scrupoloso, che punta a valorizzare le potenzialità dei vitigni PIWI, con un forte legame con il territorio e la biodiversità. La nostra è una piccola realtà che ha scelto di partecipare ad Irresistibile Piwi per portare il messaggio che un vigneto sostenibile può valorizzare territori che fino ad oggi non hanno avuto una vocazione viticola. **“Il nostro è un progetto che nasce lì dove siamo nati e cresciuti, dove abbiamo messo radici profonde- affermano Matteo e Cristina Spiazzi -Corte Spiazzi porta un sorso di Lessinia, un vino fresco, da gustare in compagnia”.**
- **Corte Zecchina:** ultima, ma non per importanza, **Corte Zecchina** è una cantina che ha fatto della sostenibilità la sua ragione di esistenza. Grazie all'impiego dei vitigni PIWI, **Corte Zecchina** riesce a produrre vini che sono al contempo innovativi, ecologici e di alta qualità. Ogni bottiglia racconta la storia di un'azienda che ha scelto di investire nel futuro, puntando sulla ricerca e sull'adozione delle migliori pratiche agricole per creare vini che rispettano l'ambiente, ma che sono anche ricchi di sapore e carattere. **“La nostra azienda- affermano Matteo, Damiano e aria Chinello- si trova in una delle ultime zone di bonifica della laguna di Venezia e qui i nostri bis nonni coltivavano Grinton, Bacò e Uva Fragola, antenati dei moderni piwi. Per noi, quindi, scegliere questi vitigni è un passo verso un futuro più sostenibile, ma sempre con uno sguardo alle nostre radici per questo abbiamo voluto utilizzare i nomi dei nostri nonni.”**



**MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it

Un'anteprima di eccellenza: tante altre cantine PIWI al fianco di queste

Le cantine appena descritte sono solo una parte delle numerose realtà che prenderanno parte a **IRRESISTIBILE PIWI 2025** e che vi presenteremo una per una prima del taglio del nastro di questa seconda edizione!

L'evento ospiterà altre cantine italiane ed estere, tutte impegnate nella produzione di vini PIWI, a testimonianza di quanto queste varietà siano ormai parte integrante di una viticoltura moderna e sostenibile. Ognuna avrà l'opportunità di presentare i propri vini, far conoscere le proprie pratiche agricole innovative e far degustare i frutti del proprio impegno verso un futuro vitivinicolo più responsabile.

Un'occasione unica per scoprire il futuro del vino

IRRESISTIBILE PIWI 2025 è l'occasione ideale per immergersi nel mondo dei vini PIWI, assaporare le diversità e le peculiarità delle diverse cantine, e comprendere come queste varietà di vitigni siano la risposta alle sfide del cambiamento climatico e della sostenibilità. Un evento ricco di degustazioni, incontri con i produttori, convegni e seminari, dove la ricerca e l'innovazione saranno protagonisti, e dove sarà possibile approfondire temi come la biodiversità, la genetica dei vitigni e le nuove tecniche di coltivazione.

Dettagli evento:

Data: 27 e 28 aprile 2025

Luogo: Dogana Veneta, Lazise, Verona

Ufficio Stampa:

Elisa Berti mob. 349.8737627

Francesca Granelli mob. 333.3625912

info@irresistibilepiwi.it



**MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it

IRRESISTIBILE PIWI 2025: discover the Wineries Leading the Second Edition

The event that is redefining the rules of sustainable viticulture returns to Lazise, at the beautiful Dogana Veneta. On April 27 and 28, 2025, IRRESISTIBILE PIWI will celebrate PIWI wines – those made from grape varieties resistant to fungal diseases like downy mildew and powdery mildew – as symbols of innovation, sustainability, and a passion for wine. This year's edition will feature numerous Italian wineries that, with dedication and commitment, are driving a revolution in the wine industry: the transition toward more ecological and environmentally respectful viticulture.

IRRESISTIBILE PIWI 2025 is much more than just a wine event. It's an unmissable opportunity for all wine enthusiasts, industry professionals, and anyone interested in discovering how innovation is transforming the winemaking landscape. At the heart of the event will be the Exhibition Market, where visitors can meet producers and taste a wide selection of PIWI wines from across the country, and beyond.

This year, the focus will mainly be on the participating wineries – businesses that are leading a true evolution in wine production, with a focus on quality and sustainability.

The PIWI Wineries Leading the 2025 Edition

The list of wineries taking part in the event includes names that have long been dedicated to experimenting with PIWI grape varieties, as well as promoting a model of viticulture that respects the environment and natural resources. These wineries, large and small, share a passion for viticulture and a strong belief that sustainability is not just a value, but



**MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it

a real necessity for the future of the industry. Among the featured wineries in this edition, there are several true excellences that have successfully combined tradition and innovation, focusing on product quality and minimizing ecological impact.

Bondaion: Bondaion is a winery born from a respect for the environment and a passion for the land. Located in the heart of Giudicarie, in the Chiese Valley, Silvia and Andrea's agricultural business initially focused on breeding Reining horses but later expanded to grape cultivation, particularly using PIWI varieties, which allow them to reduce pesticide treatments and produce wines that respect nature and the land. Their dedication to the environment and quality makes them one of the most interesting players in the sustainable wine scene. "We chose to cultivate and vinify PIWI varieties," explain Andrea Bazzoli and Silvia Beltramolli, "because they allow us to significantly reduce chemical treatments and focus on more sustainable agriculture."

VenticinqueDieci: a winery blending tradition and innovation, VenticinqueDieci has chosen PIWI grape varieties to pursue ecological, high-quality viticulture. Thanks to their resistance to fungal diseases, PIWI varieties reduce the need for chemical treatments, enabling the winery to produce wines with great character and personality, reflecting the unique characteristics of the Trentino region. With a constant commitment to sustainability, this winery is becoming a reference point for those seeking authentic, eco-friendly wines. "Only an extremely particular and resistant variety like Solaris, grown on a plateau at 1000 meters above sea level, could give rise to such a unique wine as our VenticinqueDieci," says Michele Zucal, the winery's enologist and the owner's son.

Pravis: Pravis is a pioneer in producing PIWI wines and is known for its ongoing search for innovative solutions. Thanks to the use of resistant grape varieties, this Trentino-based winery has developed wines that tell the story of the land without compromising on quality. Biodiversity is a central theme in Pravis' philosophy, and sustainability is at the heart of its production. Offering a range of aromas from fresh and fruity to more complex and structured, Pravis' wines are a true expression of the future of winemaking.

Ca da Roman: Ca da Roman is one of the wineries that has embraced sustainability as a key element of its production philosophy. PIWI varieties were chosen to meet the challenges posed by climate change, without sacrificing high quality. This Verona-based



**MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it

winery exemplifies how innovation can harmonize with respect for the land, creating wines that are both ecologically sound and full of personality and character.

Ca de Andol: it's a winery that has prioritized sustainability and quality since its founding. The use of PIWI grape varieties, resistant to diseases, was chosen to reduce the ecological impact of winemaking, while the wine's quality has been enhanced by the flavors and aromas typical of the land. The winery is a concrete example of how modern cultivation and winemaking techniques can produce excellent wines while maintaining a focus on environmental care.

Col Parè: among the youngest and most dynamic players in the sustainable viticulture scene, Col Parè has chosen to focus on PIWI grape varieties to create wines that respect the environment and reflect the biodiversity of the Verona territory. Through careful agronomic research and meticulous vineyard work, the winery produces wines that showcase the full potential of these resistant varieties, with particular attention to quality and sustainability. "I participate in this new edition of IRRESISTIBILE PIWI," says Andrea De Marchi, the owner of the company, "because I strongly believe in the event and in the opportunity to make PIWI wines better known. Many companies have ventured into this world, but the products are still too little known and deserve more visibility."

Corte Spiazzi: Corte Spiazzi is one of the wineries that has embraced PIWI viticulture as a response to the challenges posed by climate change. With a philosophy focused on sustainability and quality, Corte Spiazzi exemplifies how innovation can lead to the creation of wines with a unique character, without compromising the environment. The winery's wines result from careful and detailed work, aiming to enhance the potential of PIWI grape varieties, with a strong connection to the land and biodiversity. "Our project is rooted in the place where we were born and raised, where we've put down deep roots," say Matteo and Cristina Spiazzi. "Corte Spiazzi brings a sip of Lessinia, a fresh wine to enjoy in good company."

Corte Zecchina: Last but not least, Corte Zecchina is a winery that has made sustainability its reason for existence. By using PIWI grape varieties, Corte Zecchina produces wines that are innovative, ecological, and of high quality. Each bottle tells the story of a winery that has chosen to invest in the future, focusing on research and



**MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it

adopting the best agricultural practices to create wines that respect the environment, but are also rich in flavor and character. "Our winery," say Matteo, Damiano, and Aria Chinello, "It's located in one of the last reclaimed areas of the Venetian lagoon, where our great-grandparents once cultivated Grinton, Bacò, and Uva Fragola, the ancestors of modern PIWI varieties. For us, choosing these varieties is a step toward a more sustainable future, always looking back to our roots."

An Preview of Excellence: Many More PIWI Wineries Alongside These

The wineries described above are just a part of the many businesses that will participate in IRRESISTIBILE PIWI 2025, and we'll be introducing each one before the event's grand opening! The event will host other Italian and international wineries, all engaged in producing PIWI wines, showing how these varieties are now an integral part of modern and sustainable viticulture. Each winery will have the opportunity to present its wines, showcase its innovative agricultural practices, and offer tastings of the fruits of their commitment to a more responsible future in winemaking.

A Unique Opportunity to Discover the Future of Wine

IRRESISTIBILE PIWI 2025 is the perfect occasion to dive into the world of PIWI wines, savor the diversity and uniqueness of the different wineries, and understand how these grape varieties are the answer to the challenges of climate change and sustainability. The event will be filled with tastings, meetings with producers, conferences, and seminars, where research and innovation will be the stars, and attendees can explore topics such as biodiversity, grapevine genetics, and new cultivation techniques.

Event Details: Date: April 27 and 28, 2025

Location: Dogana Veneta, Lazise, Verona

Website: www.irresistibilepiwi.it



**MOSTRA MERCATO
IRRESISTIBILE
PIWI WINE FESTIVAL**

LAZISE - VERONA
27-28 aprile 2025

info@irresistibilepiwi.it