

## La News



## Château Smith Haut Lafitte investe a Napa

Non solo il mercato dei consumi, ma anche quello di cantine e vigneti diventa globale e, sorprendentemente, circolare. Se negli ultimi anni è diventato difficile anche solo tenere il conto dei tanti Château bordeaux passati a fondi e gruppi cinesi, questa volta è una griffe di Bordeaux, Château Smith Haut Lafitte ad investire nel Nuovo Mondo del vino: Daniel e Florence Cathiard, proprietari dello Château Grand Cru Classé, hanno annunciato l'acquisto di Flora Spring Estate, storica azienda della Napa Valley, che continuerà però a produrre altrove i propri vini. Qui, invece, nasceranno i vini californiani di Château Smith Haut Lafitte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Agricoltura &amp; web tax

Se in Francia mettete la web tax sui servizi digitali (che colpirebbe soprattutto i grandi colossi americani), in Usa, per ritorsione, vi tassiamo lo Champagne, ha detto, in sintesi, Trump. Allora troviamo un accordo a cui lavorare insieme, ha risposto Macron. E così, almeno per ora, è stata sancita una tregua per evitare un'escalation di tasse e controtasse tra Francia e Usa. Un tema spinoso, quello della web tax - che si aggiunge alla minaccia di nuovi dazi al 100% su tutti i vini e tanti altri prodotti - minato alla base dal fatto che l'Ue non trova una strada comune sul tema, con i Paesi membri che procedono per conto suo, come l'Italia, ad oggi ferma sulla posizione di introdurre un tasso sui colossi del web. Ma ora, Coldiretti e Confagricoltura, che chiedono al Governo di dialogare con Trump, per evitare l'escalation di dazi, e il rischio di penalizzare ancora l'export made in Italy.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Dal Tavolo Vino, tante buone intenzioni

Chi si aspettava che, dopo anni di annunci, la agognata "cabina di regia" per il vino italiano, prendesse una qualche forma dovrà aspettare ancora: dalla riunione del "Tavolo Vino", ieri, al Ministero delle Politiche Agricole con la filiera riunita con il Ministro Teresa Bellanova, si sono confermate le buone intenzioni a procedere, il valore del vino per l'Italia la voglia dichiarata della filiera a trovare una sintesi, la necessità di agire, anche visto il contesto internazionale. Già qualcosa, sicuramente, ma l'auspicio di tutti è che, finalmente, si passi dalle parole ai fatti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Querelle Amarone: la proposta delle Famiglie Storiche, il no del Consorzio Valpolicella

Le Famiglie Storiche propongono al Consorzio della Valpolicella di spendere in promozione della denominazione e del territorio i 160.000 euro che dovrebbero spendere per pubblicare la sentenza in loro sfavore su due giornali nazionali, e di ritirare il ricorso in Cassazione in caso di accordo. È il succo della proposta lanciata pubblicamente, oggi a Verona, dalle 13 aziende delle Famiglie (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini e Zenato), guidate da Alberto Zenato. Il Consorzio, dal canto suo, ha risposto che le proposte a favore del territorio sono sempre positive, ma la sentenza non c'entra, ed il "doveroso atteggiamento di apertura e di ascolto non può ribaltare quanto disposto dalla causa civile intrapresa nei confronti delle "Famiglie Storiche" in difesa della denominazione". Una vicenda che ancora non si chiude. E del resto, non era plausibile attendersi un accordo a fronte di una proposta già fatta a suo tempo dalle Famiglie e già rifiutata dal Consorzio. "Abbiamo voluto con questo incontro far conoscere al territorio ed ai suoi stakeholder la proposta che abbiamo fatto al Consorzio di Tutela Vini Valpolicella, tramite pec, dopo la sentenza della Corte di Appello, sfavorevole nei nostri confronti, con l'intento si possa addivenire a un accordo per andare avanti e concludendo questa contrapposizione iniziata nel 2015. Abbiamo dato seguito fin dalla prima sentenza a quanto richiesto dai giudici - ha proseguito Zenato - e mancando i tempi tecnici per ottenere risposta dal Consorzio non abbiamo potuto far altro che ricorrere in Cassazione, pena la scadenza dei termini di legge il 30 dicembre. Ritireremo il ricorso in caso di accordo sulla nostra proposta". Che il Consorzio, per ora, sembra respingere. "La sentenza accerta, tra l'altro, atti di concorrenza sleale in entrambi i gradi di giudizio - sottolinea il Consorzio - con condanna a risarcimento del danno da definirsi in separato procedimento. Una condotta che non può essere risolta con un "lascito" di denaro. Ci auguriamo che le proposte di riconciliazione possano in futuro essere gestite da professionisti e non in conferenza stampa. Quando le condizioni lo permetteranno saremo pronti a investire insieme in favore della promozione del territorio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Le api traslocano in vigna per difendere la biodiversità

C'è chi ha un vero e proprio laboratorio in azienda per produrre miele, diversificando la produzione con vasetti a marchio, e c'è chi alle api offre i vigneti in "comodato", ospitando alveari tra i filari. Dal Prosecco al Brunello, dalle Langhe al Chianti, dalla Val d'Orcia alla Maremma, nasce l'"alleanza" tra gli apicoltori professionisti italiani e i produttori di vino, con sempre più cantine (come Frescobaldi, Castello Banfi o Tasca d'Almerita, per esempio) che accolgono le api per difendere la biodiversità e migliorare la qualità di ambiente e produzioni, studiando nuove strade sostenibili e pratiche agronomiche compatibili con la vita delle api, sentinelle per eccellenza dell'ambiente, responsabili del 70% della nostra agricoltura, grazie al servizio di impollinazione. E raccogliendo la richiesta dei produttori di vino, gli apicoltori dell'Unaapi hanno lanciato il progetto "Api in vigna" per fare biotomiraggio tra i vigneti del Prosecco del Montello, "e che può essere esportato in altri territori - spiega il presidente Giuseppe Cefalo in vista del Congresso dell'Apicoltura Professionale Italiana-Aapi (Grosseto, 29 gennaio-2 febbraio) - perché i due settori possano convivere, arrivando a nuove pratiche di conduzione dei vigneti rispettose dell'ambiente e delle api".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Il gelato più buono al mondo? Italiano, of course. All'Italia la Coppa del Mondo

Il gelato più buono al mondo, è italiano, of course. Con l'Italia, patria per eccellenza di uno dei prodotti universalmente più amati, che si aggiudica la Coppa del Mondo della Gelateria 2020 (di scena al Sigep, il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazioni Artigianali e Caffè, nei giorni scorsi a Rimini), con la squadra tricolore da medaglia d'oro composta da un gelatiere, un pasticciere, un cuoco e uno scultore del ghiaccio: Marco Martinelli, Eugenio Morrone, Massimo Carnio e Ciro Chiummo, capitanati dal team leader Giuseppe Tonon. E, tra vaschette decorate, monoporzioni in vetro, mystery box, torte artistiche, entrées di alta cucina, sculture in ghiaccio e in croccante, snack di gelato e gran buffet, sul podio sono saliti anche il Giappone (medaglia d'argento) e l'Argentina (medaglia di bronzo).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Sostenibilità in cantina: tra risparmio e riutilizzo, a Banfi l'acqua diventa una risorsa preziosa

Investire in sostenibilità vuol dire investire sul territorio, migliorando le condizioni di chi ci vive e lavora, supportando attività sociali e culturali che vanno ben oltre il confine della propria azienda. Come fa Banfi, realtà leader del Brunello di Montalcino con il suo Bilancio di Sostenibilità, caso virtuoso che nel 2018 è riuscita a risparmiare 42.000 metri cubi d'acqua e riutilizzarne 62.000, depurati e ... "potabili", grazie alle tecnologie di Aeb Group. A WineNews Enrico Viglierchio, amministratore delegato di Banfi, e Benedetto Amoroso, enology business unit manager di Aeb.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)