

La News



Se l'uva è matura lo dice "l'A.I."

E se l'intelligenza artificiale fosse la nuova frontiera tecnologica al servizio della viticoltura? Se la tecnologia alla base del riconoscimento facciale è usata dalla Cornell University per analizzare in tempi rapidissimi le foglie di vite esposte all'oidio, in Germania, invece, l'Istituto di ricerca Fraunhofer di Monaco di Baviera, ha annunciato che, nel progetto "Smart Grape", utilizzerà l'A.I. e la spettroscopia a infrarossi per determinare qualità e maturità dell'uva, che dipende da una serie di fattori esterni, essenzialmente legati al clima. I dati saranno poi utili anche per analizzare i cambiamenti climatici ed i loro effetti sulla viticoltura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Le tasse sul vino in Europa

Nella maggioranza dei Paesi europei non ci sono tasse sul vino se non l'Iva. Sulla singola bottiglia di vino, così, come rileva il portale "Tax Foundation", il livello di accise più alto è quello imposto da Dublino: in Irlanda il peso delle tasse è di 3,19 euro per una bottiglia di 0,75 litri. Poco meno in Finlandia, dove le accise sul vino pesano per 3,16 euro a bottiglia, mentre in Gran Bretagna le tasse sul vino ammontano a 2,51 euro a bottiglia. Rilevante anche la pressione fiscale sul vino in Svezia (1,87 euro), Lituania (1,24 euro), Danimarca (1,13 euro), Estonia (1,11 euro), Lettonia (0,83 euro), Olanda (0,66 euro) e Belgio (0,56 euro). In Francia, unico Paese produttore che tassa uno dei suoi prodotti simbolo, l'accisa più bassa di tutta Europa: 0,03 euro a bottiglia. In tutti gli altri Paesi, Italia compresa, non c'è invece alcun tipo di tassa aggiuntiva sul vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Food selfie", cartoline contemporanee

Una volta erano le cartoline a "immortalare" il ricordo di una vacanza con la foto del mare o di un paesaggio da mandare ai propri cari con una dedica sul retro. Adesso i tempi sono cambiati e le cartoline, pur resistendo, sono quasi un oggetto "vintage" scavalcato dalla immediatezza e dagli "effetti speciali" del food selfie. Con un italiano su cinque (19%) che ha postato sui social fotografie dei piatti consumati al ristorante o preparati in cucina durante le ferie estive. A dirlo i dati di Coldiretti e Ixè.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"New York Wine Experience 2021" by "Wine Spectator" (21-23 ottobre): le cantine protagoniste

Allegrini, Altesino, Biondi-Santi, Boscarelli, Bruno Giacosa, Ca' Marcanda, Carpineto, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello Banfi, Castello di Monsanto, Castello di Volpaia, Ceretto, Elvio Cogno, Felsina, Ferrari Trento, Fontodi, Fuligni, Gaja, Il Palagio, Il Poggione, Jermann, Le Macchiole, Livio Felluga, Marchesi Antinori, Marchesi di Barolo, Marchesi Frescobaldi, Masi, Masseto, Massolino, Mastroberardino, Nino Negri, Ornellaia, Paolo Scavino, Pio Cesare, Planeta, Poderi Aldo Conterno, Produttori del Barbaresco, Ratti, Romano Dal Forno, San Filippo, Siro Pacenti, Tenuta San Guido, Valdicava, Vietti e Zenato: ecco le 47 cantine italiane, tra grandi realtà a piccole griffe, dal Piemonte alla Sicilia, che rappresenteranno il Belpaese nel "Critic's choice grand Tasting" della "New York Wine Experience", uno degli eventi di promozione più attesi negli States, di scena dal 21 al 23 ottobre 2021 (dopo l'annullamento dell'edizione 2020, ndr). Già "sold out" da tempo, ma con una novità importante legata alla pandemia: come spiega sul suo sito la stessa rivista "Wine Spectator", per accedere all'evento sarà necessario il certificato di vaccinazione contro il Covid-19, non basterà più l'esito negativo del tampone molecolare. Intanto, però, la lista delle cantine (che vede quelle italiane, tra le più numerose, in "compagnia" di tanti altri top brand mondiali) si aggiunge a quella delle "Wine Stars" dei seminari di approfondimento, che, in un'edizione celebrativa come quella dei 40 anni della manifestazione, vedrà protagonisti, tra gli altri, due mostri sacri del vino italiano e mondiale come Piero Antinori, guida e storia della Marchesi Antinori, e Angelo Gaja, produttore icona del grande vino delle Langhe e d'Italia, oltre a Sting e Trudie Styler, produttori in Toscana, con Il Palagio (con la regia enologica di Riccardo Cotarella). Oltre, ovviamente, alle degustazioni dei vini migliori della "Top 100" 2020 by Wine Spectator, tra cui il Brunello di Montalcino Le Lucere 2015 di San Filippo, al n. 3 della classifica, e il Barolo 2014 di Massolino, al n. 7, e con il podio della classifica 2019, dove figura il Chianti Classico 2016 di San Giusto a Rentennano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Affari nel Collio: Le Monde compra La Ponca

Tra i grandi territori del vino italiano per prestigio e qualità riconosciuta dei vini, il Collio, in Friuli Venezia Giulia, è una delle perle bianchiste del Belpaese. Un territorio prestigioso, che sta vivendo una nuova stagione di investimenti. Che arrivano da altri territori, come quello roboante che ha visto, nei mesi scorsi, la maggioranza della celeberrima cantina Jermann passare sotto il controllo della Marchesi Antinori, tra le realtà di riferimento del vino italiano. Ma anche "interni" al Collio stesso, come quello concretizzato, in questi giorni, che ha visto la cantina Le Monde, tra le più affermate del territorio, guidata da Alex Maccan, acquistare La Ponca, nella frazione di Scio, a Dolegna del Collio, che conta nel complesso 45 ettari, di cui 10 vitati ed il resto a bosco, fino ai confini con la Slovenia. "È un gioiello in un luogo bellissimo, un diamante di cui mi sono innamorato" spiega, a WineNews, Alex Maccan. Un investimento importante per Le Monde (nel Collio i vigneti nelle zone collinari si aggirano su un valore stimato di 150.000 euro ad ettaro, ndr), con la tenuta di Scio che si aggiunge così a quella di Le Monde, frazione di Prata di Pordenone (e le cui prime testimonianze risalgono al Settecento), e che già conta quasi 100 ettari di vigneto per una produzione intorno alle 700.000 bottiglie annue.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Quintessenza di Trani è il miglior ristorante italiano al mondo per TripAdvisor

Il Quintessenza a Trani, ristorante "da sogno" e di famiglia, 1 stella Michelin nella città "perla dell'Adriatico", dove lo chef Stefano Di Gennaro reinterpreta con creatività, eleganza ed umiltà la cucina pugliese, nella nuova location in un palazzo dell'Ottocento in pietra e tufo con terrazza con vista sul Castello Svevo: ecco il miglior ristorante italiano al mondo nei "Travellers' Choice Best of the Best 2021" di TripAdvisor. Primo d'Italia e n. 9 nella classifica dei 25 ristoranti di lusso al top nel mondo, dove n. 1 è il The Old Stamp House Restaurant ad Ambleside in UK, il Quintessenza non è l'unico del Belpaese, con il Villa Crespi dell'amatissimo chef due stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo (n. 10), e il Don Alfonso 1890 del bistellato chef Ernesto Iaccarino e di una delle famiglie che hanno fatto la storia della ristorazione italiana (16).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Made in Italy, verso il record dell'export a 50 miliardi di euro, e verso Cibus

A WineNews il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio: "l'agricoltura è molto importante perché la materia prima di qualità è fondamentale, ma il valore aggiunto è nella trasformazione. Tante le sfide da affrontare, come il tema sostenibilità, che ha costi altissimi, o quelle sull'etichettatura e il Farm to Fork. Che affronteremo a Cibus (a Parma dal 31 agosto al 3 settembre), in presenza, con imprese e istituzioni".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)