

## La News



**Il Mercato della Fivi**

I Vignaioli Indipendenti, quelli che coltivano le proprie vigne, vinificano la loro uva, imbottigliano il loro vino e ne curano personalmente la vendita, sotto la propria responsabilità, con il loro nome e la loro etichetta, impegnati quotidianamente in un processo che segue tutta la filiera di produzione, operando costantemente per custodire, tutelare e promuovere il territorio di appartenenza, riuniti nella Fivi, da domani al 28 novembre si ritrovano al "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" n. 11 di scena a Piacenza, con 870 vignaioli provenienti da tutte le regioni d'Italia, e WineNews che ne racconterà il sentiment e le idee.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



# BERTANI

## SMS

**Mance... all'americana**

Quella delle mance, in Italia, è da sempre una enorme zona grigia, sia dal punto di vista tributario che di abitudine. A differenza dei Paesi britannici, nei bar e nei ristoranti del Belpaese lasciare la mancia ai camerieri non è la norma, ma l'eccezione. Negli Stati Uniti, al contrario, è praticamente obbligatorio: è già calcolata nel conto, e va dal 10% al 20%, a discrezione del cliente. Tornando in Italia, nella Legge di Bilancio è presente la proposta di tassare al 5% le mance, un'imposta che andrebbe a sostituire l'Irpef e le addizionali regionali e comunali, entro il limite del 25% del reddito annuale, come previsto dalla legge e ribadito dalla sentenza della Corte dei Conti del 2021. Prima, però, serve una riforma "all'americana", che preveda di inserire le mance nel conto e, al contempo, che permetta di pagarle con la carta di credito...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

**Il vino di Villa della Torre per Palazzo Te**

Il vino "custode" delle bellezze italiane, e protagonista di progetti che lo vedono insieme ai più importanti enti culturali. L'ultimo vede insieme Palazzo Te a Mantova, straordinario esempi di villa rinascimentale suburbana manierista, realizzato da Giulio Romano, e Villa Della Torre a Fumane, "gioiello" del Rinascimento e oggi cantina di proprietà della Allegrini in Valpolicella, in un'alleanza salutata da un vino: "Camera dei Giganti", con in etichetta l'affresco della Volta della "Camera dei Giganti" di Palazzo Te.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### Green Academy e Wine Tourism Lab per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg

Dal cuore storico del mondo Prosecco, ovvero le Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, patrimonio Unesco (il cui valore alla produzione, secondo il Rapporto Qualivita, nel 2021, è stato di ben 187 milioni di euro, e territorio al centro della monografia di Novembre 2022 de "I Quaderni di WineNews", on line domani ndr) arrivano due progetti che guardano al futuro a lungo termine, lavorando su due asset sempre più importanti per i grandi territori del vino: quello della sostenibilità e quello del turismo. Ovvero la "Green Academy" ed il "Wine Tourism Lab", lanciati dal Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, guidato da Elvira Bortolomioli alla presidenza, e diretto da Diego Tomasi, che ha voluto celebrare così i suoi primi 60 anni, guardando al domani. La nascita di Green Academy - spiega una nota - traccia un segno importante nel percorso che la realtà consortile sta portando avanti da almeno un decennio, con uno sguardo rivolto al futuro e alla valorizzazione e conservazione dell'ambiente, del paesaggio e della viticoltura. "Siamo orgogliosi e motivati nel procedere in questa direzione, quello di Green Academy è un percorso che ci permetterà di mettere a frutto le nostre conoscenze in collaborazione con gli esperti dei diversi settori che questa materia implica - afferma Elvira Bortolomioli - il nostro territorio, la nostra comunità sono doni preziosi ed è per loro che abbiamo il dovere di far fruttare al meglio le nostre conoscenze e le risorse che abbiamo a disposizione". "L'obiettivo è anche quello di formulare dei modelli previsionali degli eventi atmosferici estremi che potranno verificarsi sulle nostre colline da oggi al 2030, al 2050 fino al 2100", aggiunge Diego Tomasi. Ulteriore obiettivo del Consorzio è coinvolgere le nuove generazioni, cui sarà affidato il futuro di questa denominazione: da qui nasce l'idea di Wine Tourism Lab, il cui duplice scopo è quello di fungere da collante tra le diverse figure professionali del territorio e di creare nel contempo una maggior consapevolezza nei giovani delle più ampie opportunità che questo territorio offrirà nei prossimi anni. Non più solo vino, ma accanto ad esso anche paesaggio, bellezza, salubrità, food, tempo libero, natura, tutte voci che si fondono in una sola: enoturismo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### Archeologia e agricoltura, il progetto di Pompei

Pompei, il sito archeologico più visitato al mondo, si lega sempre di più all'agricoltura. Il progetto vino di "Villa dei Misteri", in passato, era stato portato avanti da una partnership tra Parco e Mastroberardino, una delle realtà leader della Campania, che ne ha curato il vigneto fino alla fine della partnership, nel 2021. La vendemmia 2022, apprende WineNews, non è stata effettuata, e a breve sarà scelta la vincitrice tra le imprese, tutte dalla Campania, che hanno partecipato al bando per la gestione del vigneto, progetto a cui si affianca quello dedicato agli ulivi insieme ad Unaprol, ed altri che coinvolgono frutteti e fiori, ai quali adesso si unisce un progetto unico tra storia, natura ed innovazione, eliminando un potenziale problema di costi e impatto ambientale, con una risposta ecosostenibile. Come? Grazie all'aiuto delle pecore, ben 150, al pascolo in quella vasta porzione di territorio ancora non scavato, ricoperto al di sopra della cenere e del lapillo, da una distesa di vegetazione di cui prendersi cura. Il "lavoro" delle pecore consente così, a costo ed impatto zero, di fertilizzare il prato e tenere in ordine la vegetazione. A raccontare la visione dell'"Azienda Agricola Pompei", a WineNews, il direttore del Parco Archeologico di Pompei, Gabriel Zuchtriegel.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine & Food

### "Vitae 2023": "Mr. Monfortino" Roberto Conterno è il più premiato dai Sommelier Ais

"Mr Monfortino" Roberto Conterno, produttore tra i più celebrati d'Italia e del mondo, è anche il più premiato, con cinque "Gemme", i vini migliori con "Quattro Viti", il massimo della qualità del vino italiano secondo "Vitae 2023", la guida dell'Associazione Italiana Sommelier - Ais. A portare il produttore piemontese al top sono tre Barolo, tutti annata 2018 (Vigna Arione, Vigna Cerretta e Vigna Francia), e due versioni di Gattinara della storica cantina Nervi (Molsino 2018 e Valferana 2018), acquistata da Roberto Conterno nel 2018. Sempre dalle Langhe viene la Poderi Aldo Conterno, unica a fare tris. Poi, un ristretto "club" di produttori premiati con due "gemme": Gaja, Bruno Giacosa, Roagna, Pira E. & Figli - Chiara Boschis, Vietti, Comm. G.B. Burlotto, Giovanni Rosso, Marchesi Antinori, ColleMassari Wine Estates, Santa Margherita ed Attilio Contini (i vini in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### La Sardegna del vino: storia di tante singole eccellenze, che vogliono diventare "territorio"

Il futuro di una terra dove il vino si fa da millenni, secondo cantine come Argiolas, Sella & Mosca, Siddura, Santadi, Bentu Luna e La Conraltra. Riflessioni da un'Isola ancora intatta, che lavora su qualità, posizionamento ed enoturismo, per sviluppare un grande potenziale qualitativo e non solo, oggi raccontato da pochi produttori di eccellenza che hanno conquistato spazi importanti nel mondo, ma che puntano a lavorare in maniera corale per il bene di un territorio aspro, ancestrale, e dal fascino indiscutibile.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)