

La News



Espianti e distillazione, tra Francia e Spagna

A Bordeaux il dibattito sulla necessità di estirpare una parte importante di vigneto, per riequilibrare produzione e consumi, è ancora caldo, e la soluzione lontana. Il Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Civb) ribadisce la richiesta di 10.000 euro per ogni ettaro espantato, per un totale di 30.000 ettari. Ad oggi, il sostegno arriva a 6.000 euro, a copertura di 9.500 ettari. Sul fronte Ue si punta agli aiuti allo sradicamento sanitario del vigneto, ma la strada è lunga e pericolosa. Più certo, e sostenuto dall'Ocm, il percorso verso la distillazione (che in Francia riguarda anche il Rodano), a cui puntano anche le cooperative del vino di Spagna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Le priorità della Fivi

Sul tavolo delle Istituzioni, così come nelle agende delle organizzazioni di categoria, sono tanti i dossier che riguardano il vino, in maniera più o meno diretta. Tra le priorità dei vignaioli Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), come ha ribadito a WineNews il presidente Lorenzo Cesconi, ci sono tre aspetti principali: l'inserimento della categoria "Vignaiolo" in etichetta, le informazioni ambientali e nutrizionali e le avvertenze sanitarie. Due gli obiettivi: garantire trasparenza ai consumatori, e regole chiare e semplici per le aziende vitivinicole. Partendo dal presupposto, ribadito dalla stessa Fivi al Parlamento Ue, che "il vino è un prodotto naturale, che nasce in un determinato luogo in un determinato momento, unico e non riproducibile, che educa il consumatore" (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La campionessa in Brasile per la biodiversità

Un viaggio di 1.200 km in bici attraverso il Brasile, per promuovere i valori dell'agricoltura sostenibile e la difesa della biodiversità locale: è iniziata, in questi giorni, "Bike4Tree Brazil", l'impresa dell'atleta piemontese Paola Gianotti, 4x Guinness World Record per essere stata la donna più veloce al mondo a circumnavigare il pianeta in bici. A sostenerla saranno Alce Nero e Fairtrade, due realtà da sempre impegnate nella sostenibilità delle filiere agricole (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

L'intelligenza artificiale non può sostituirsi all'uomo. Ma sa già fare l'enologo ...

L'intelligenza artificiale sta facendo passi da gigante, tanto che l'ipotesi che, un giorno, possa sostituirsi all'uomo anche nei lavori che richiedono un pensiero critico non è più così peregrina. Il processo tecnologico, come è avvenuto sempre nel corso della Storia, se da un lato incuriosisce, dall'altro spaventa. Nel mirino, la raccolta illecita di dati personali e l'assenza di sistemi che verifichino l'età dei minori, motivi che hanno spinto il Garante per la privacy a disporre la limitazione provvisoria del trattamento dei dati degli utenti italiani nei confronti di OpenAI, la società statunitense che ha sviluppato e gestisce la piattaforma ChatGPT, il più noto tra i software di intelligenza artificiale relazionale, in grado di simulare ed elaborare le conversazioni umane. Il processo, almeno nel Belpaese, è perciò bloccato, ma, per quanto visto sin qui, l'uomo, quando si parla di vino, appare ancora insostituibile. Almeno se ci si riferisce alla degustazione, perché ad oggi l'Intelligenza Artificiale non è decisamente in grado di costruire sistemi predittivi che non si basino sulle conoscenze già acquisite. In poche parole, manca di senso critico e reale creatività, oltre, ovviamente, che dell'olfatto. C'è però una cosa che l'Intelligenza Artificiale ha dimostrato di saper fare: il vino. Proprio come lo farebbe un produttore, dalla scelta dell'uva a quella della bottiglia, passando per la bottiglia, il prezzo e la strategia di marketing, come racconta il lancio di "The End", il vino firmato dalla coppia di giovani viticoltori della Languedoc Roussillon Anthony Aubert e Jean-Charles Mathieu (Aubert & Mathieu), "guidati" dalla versione n. 3 di ChatGPT. Se enologi e direttori marketing iniziano, comprensibilmente, a sudare freddo, chi non ha nulla da temere, e vive anzi in una botte di ferro, sono i critici. A Vinitaly 2023, infatti, alcuni dei migliori degustatori di vino italiano, come Monica Larner, italian editor di "The Wine Advocate", Antonio Galloni (Vinous), Ian D'Agata, editori in chief di "Terroir Sense", il Master of Wine Gabriele Gorelli, si sono confrontati, sotto la regia dei Grandi Cru d'Italia, proprio con ChatGPT, confermando quanto l'assenza di pensiero critico scavi un solco ancora oggi incolmabile tra uomo e AI.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Vino: il futuro è biodinamico", per Demeter Italia

Nel grande mondo dei vini "naturali", il tema del biodinamico è quello che, a tutt'oggi, fa più discutere. Per alcuni le idee di Rudolf Steiner applicate alla vigna non hanno valore, per altri invece sono più che convincenti, tanto da farne uno stile di vita, produttivo e aziendale. Come raccontano le testimonianze dei produttori e delle cantine protagoniste di "Vino: il Futuro è Biodinamico", focus firmato da Demeter Italia, la più importante realtà di certificazione in materia, a "Vinitaly 2023". Come Federica Camerani dell'azienda Corte Sant'Alda di Mezzane di Sotto, che ha scelto la viticoltura biodinamica "quando ancora non era di moda", nel 1986. Altra esperienza alla ribalta è quella di Patrick Uccelli, vignaiolo ed enologo dell'azienda agricola Dornach di Salorno. A dare il suo contributo anche Camillo Zulli, direttore tecnico di Cantina Orsogna, una comunità con più di 300 vignaioli nel cuore verde dell'Abruzzo, sulle pendici della Maiella. Le vendite di vini biodinamici? Sono una nicchia, ovviamente, ma in crescita, grazie ad un consumatore più consapevole, come raccontato da Alberto Farinasso, coordinatore Responsabile Velier SpA, azienda di importazione di vini e liquori fondata a Genova da Luca Gargano secondo il manifesto delle "Triple A - agricoltori, artigiani e artisti".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Da Malpensa a Fiumicino, i primi passi verso il via libera all'imbarco dei liquidi in aereo

Dal 2006, lo sa bene chi viaggia spesso in aereo, le autorità internazionali hanno limitato ad appena 100 ml le quantità di liquidi che è possibile imbarcare con il bagaglio a mano. Impossibile, così, portarsi dietro una bottiglietta d'acqua, figuriamoci di vino. A meno che non si decida di imbarcarla in stiva, oppure di acquistarla al duty free. Tutto questo, però, è destinato a cambiare, perché tra il 2024 ed il 2026, almeno in Europa, grazie all'aggiornamento tecnologico degli scanner usati ai varchi, il limite dei 100 ml decadrà. E i turisti, sia chi sceglie l'Italia solo per un weekend, o chi vola da una città all'altra della Penisola, potranno così portarsi dietro il più ambito dei souvenir, una bottiglia di vino, nel bagaglio a mano. Ma la novità potrebbe far piacere anche a chi si muove per affari, ovviamente legati al vino ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le Marche e le loro diverse anime vinicole, che lavorano in sinergia, ma sempre più definite

Dal Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica al Rosso Piceno, il futuro di una Regione da cui, ancora una volta, WineNews ha raccontato "Vinitaly 2023". Con le riflessioni di Michele Bernetti, presidente dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt) e produttore simbolo della Regione, con la cantina Umani Ronchi, Giorgio Savini, presidente del Consorzio del Rosso Piceno, e di Gabriele Micozzi, docente di Marketing all'Università Politecnica delle Marche e alla Luiss.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)