



IA e vino: dal primo metodo classico prodotto con l'aiuto di ChatGtp ai droni in vigna.

Fra i filari per prevenire malattie e dunque provare a migliorare le rese o in cantina per un supporto con le temperature della fermentazione: l'intelligenza artificiale nel vino potrebbe aprire un capitolo importante per il vino italiano

Il mondo, da sempre, si divide in **apocalittici e integrati**, seguendo la visione di **Umberto Eco**. I primi sono coloro che vedono nelle novità della cultura gli aspetti negativi e critici. I secondi celebrano al contrario la bellezza e l'utilità delle nuove prospettive. Anche **l'intelligenza artificiale** non sfugge a tale duale propensione dell'uomo, con gli entusiasti e già utilizzatori seriali di IA nei più svariati campi e i critici e scettici che, invece, mettono le mani avanti e il piede sul freno verso una rivoluzione che potrebbe far perdere l'uomo come soggetto e come predicato.

Anche il **mondo del vino**, da un po' di tempo, si misura con l'IA e già in diversi casi si segnalano frontiere che però al momento rimangono internate all'interno del circuito della sperimentazione.



I sensori in vigna per prevenire le malattie: verso una viticoltura di precisione con l'IA

Sono già in atto, ad esempio, progetti utilizzati da produttori di vino che sfruttano **l'intelligenza artificiale per il monitoraggio dei vigneti** per gestire la salubrità e le condizioni ottimali delle piante.

L'IA, in particolare, viene già usata tramite **droni che mappano le vigne e sensori IoT** (Internet of Things). Grazie a questi sensori, i droni riescono ad acquisire immagini e dati che a loro volta, tramite **modelli previsionali basati sull'IA**, permettono ai viticoltori di comprendere la situazione delle piante in tempo reale, incrociando dati quali la temperatura, l'umidità e le immagini stesse delle foglie, che potrebbero mettere in allarme in caso di malattie ed eventualmente intervenire per tempo. Una forma embrionale ma concreta di **viticoltura di precisione**.



L'intelligenza artificiale in cantina

In **cantina**, invece, gli usi dell'IA possono essere vari ma è sicuramente sulla fermentazione che ci si prova a concentrare in prima battuta: andare a monitorare la fermentazione tramite sistemi di intelligenza artificiale, permette anche di intervenire con precisione sui processi che daranno poi vita al vino.

Il primo spumante metodo classico prodotto con l'aiuto di Chat Gpt

Le sperimentazioni relative all'intelligenza artificiale nel vino sono già in corso da tempo e fra queste, spicca la storia dell'azienda [Fratelli Piacentini](#), che ha già prodotto un vino grazie al supporto dell'IA. Il loro spumante metodo classico "*Il Piace*", prodotto sulle colline di Ziano Piacentino, **sarebbe il primo spumante metodo classico prodotto con l'aiuto di Chat Gpt!**

«Da sempre facciamo metodo classico, da quasi 50 anni – spiega **Emmanuel Piacentini**, titolare dell'azienda -. Visto che noi siamo usciti sempre con vini non dosati, abbiamo pensato di fare per quest'anno uno vino con dosaggio. Per questo serviva la liqueur d'expédition e quindi abbiamo ragionato e provato a capire cosa potevamo fare. Nei nostri ragionamenti abbiamo pensato di approfondire alcuni aspetti con Chat Gpt ed è venuto fuori un aspetto che abbiamo portato avanti. Ed ecco che è venuto fuori il primo spumante italiano prodotto con l'IA».



“Il Piacé” di Fratelli Piacentini, spumante ottenuto utilizzando anche l'IA (Foto © Fratelli Piacentini).

Piacentini non ha dubbi in merito a un uso, sempre più esteso dell'IA per la produzione di vino, specialmente per la fase della vigna. «Da una decina di anni abbiamo installato colonnine meteo che inviano modelli previsionali sulla situazione. Questo rappresenta un grosso vantaggio per noi, perché, anziché fare un calendario dei trattamenti, possiamo decidere, sulla base dei dati, di allungare il trattamento. Anzi, evitare di fare trattamenti aiuta a far crescere la pianta in modo più sano. In questo modo trattandola per tempo la pianta ha meno possibilità di ammalarsi».

Il produttore avverte però: «Dare tutta la responsabilità a questi sistemi però non è corretto, perché l'uomo deve esistere sempre al centro dei processi. Bisogna solo studiare questi sistemi e capire come usarli per migliorare il proprio lavoro».

Peronospora, annate difficili e IA: la tecnologia può essere

una svolta?

La stagione 2025 è stata molto dura per diversi areali siciliani. In particolare, nel **Val di Noto**, i produttori hanno visto le loro uve messe a dura prova dalla **peronospera**, la malattia fungina che colpisce la vite e che ha ridotto in molti casi le rese della nuova annata.

Ecco allora che la possibilità di poter sfruttare **l'intelligenza artificiale** per prevenire la peronospera – o quanto meno gestire tali situazioni, potrebbe anche diventare una risorsa per gli anni futuri.

Ne è convinto **Antonio Gulino**, dell'omonima azienda [Cantine Gulino](#), fra i produttori storici a Siracusa:

«Ci sono dei software e degli algoritmi che si avvalgono di una scansione tramite i droni che ti permette, con alcune settimane di anticipo, di avere una previsione e formulare ipotesi di rischio sull'avvento di malattie fungine.» – spiega Gulino – *«Si tratta di viticoltura del futuro ma che inizia ad essere viticoltura del presente, anche se i progetti al momento, utilizzando strumentazione costosa, non sono propriamente alla portata di tutti».*



Una vite attaccata dalla peronospera.

Angelo Paternò, di [Cantina Marilina](#), evidenzia che *«ancora non ci sono rapporti scientifici esatti sull'utilizzo dell'IA in vigna. Se ci sono si tratta di sperimentazioni. Ben venga l'intelligenza artificiale, sperando ci possa dare veramente una mano. Al momento però non è molto chiaro quale aiuto concreto possa dare*

». L'enologo prosegue: «*Io sono ottimista e aperto a qualsiasi innovazione. Noi però operiamo in un mondo, quello dell'enologia e viticoltura, dove la presenza dell'uomo e le decisioni che prendiamo, restano sempre le più importanti*».

Sulla peronospera, Paternò tende a guardare il bicchiere mezzo pieno: «*La peronospera non si vedeva da 15 anni nel nostro territorio e quindi diciamo che ci sta a livello ciclico. Decide la natura e fa parte del rischio aziendale questo. La prendo con filosofia*».

Non molto distante il pensiero di **Salvatore Marino**, titolare dell'[omonima azienda](#) e che opera nel territorio compreso fra Noto e Pachino: «*L'intelligenza artificiale potrebbe essere un aiuto in più per proteggerci. Già esistono modelli previsionali che forniscono la pressione della malattia e il potenziale di rischio. Ci sono delle colonnine meteorologiche che forniscono dati importanti e integrati con l'intelligenza artificiale possono dare grandi risultati*».

«*Ovviamente – aggiunge Marino – per un'azienda piccola questo discorso è un po' lontano perché ci sono altre esigenze. Un piccolo produttore, se deve comprare un trattore o investire nell'IA, sicuramente intanto penserà al trattore, che serve per il lavoro pratico di tutti i giorni. Piuttosto dobbiamo fare esperienza delle annate difficili come quest'ultima per capire dove abbiamo sbagliato e provare a migliorare la gestione delle vigne. Intanto miglioriamo questo. Poi, se un domani ci dovesse essere l'intelligenza artificiale, ben venga. Dobbiamo abituarci alla prontezza di intervento*».

Anche il **Consorzio di Tutela dei vini del Val di Noto** tiene sotto osservazione il fenomeno: «*Questi problemi ci sono sempre stati. La maggior parte delle aziende del Val di Noto son in regime biologico e questo significa esporli maggiormente a rischio per quanto riguarda queste malattie.*» – spiega la presidente **Angela Sergio** – «*L'intelligenza artificiale sicuramente potrà portare dei risultati utili. In tal senso il Consorzio dovrà intervenire e riflettere su tale situazione*».

Per la direttrice del Consorzio, **Teresa Gasbarro**, «*serve comunque uno sforzo umano ma il monitoraggio dei vigneti tramite droni e analisi dei dati con intelligenza artificiale sicuramente possono diventare estremamente utili in un non lontano futuro*».

Data di creazione

17/11/2025

Autore

fabrizio-deangelispuglisi