

Sostenibilità

Il riciclo di materiali di scarto di varia natura per un loro riutilizzo in agricoltura non è una novità. Ma la lana (forse) mancava all'appello. Ci ha pensato il gruppo Cyclops, composto da sei giovani studenti altoatesini, a colmare la lacuna. **Lokalana**, il nome del progetto vincitore dell'hackathon "Onda Z @ Klimahouse 2021" - svoltosi il scorso mese di gennaio - prevede la trasformazione di questo materiale tessile in fertilizzanti e teli pacciamenti.

Mercato

È del mercato della formazione in campo enologico che ci occupiamo questa volta. Per una di quelle notizie che non ci è piaciuto leggere. **La Cina ha recentemente vietato alla WSET - London Wine & Spirit Education Trust l'erogazione di corsi** nel proprio territorio a seguito dell'accertamento della non rispondenza di questa organizzazione alla normativa cinese in materia di Ong. Un divieto "di peso", considerata la rapida ascesa della Cina quale Paese produttore e consumatore di vino.

Tecnica

Si è visto assegnare dall'Ue oltre un milione di euro di finanziamento un progetto di ricerca franco-spagnolo, sostenuto da un consorzio di 13 partner pubblici (tra cui l'Institut Français de la Vigne et du Vin, IFV) e privati, che dovrà produrre entro il 2023 **soluzioni alternative al rame o in grado di ridurre gli effetti negativi sull'ambiente**. Tra queste, allo studio sostanze attive estratte da equiseto e salice, formulazioni a base di rame microincapsulato e metodi innovativi di irradiazione.

Tecnologia

Autogestione nelle aree di degustazione delle cantine? Potrebbe essere il futuro post pandemia. **GOBlend Tasting Room** è una tecnologia di distribuzione automatica del vino abbinata a una app. I vini, stoccati in apposite "sacche" a tenuta nei confronti dei gas, vengono erogati ai clienti dotati di un bicchiere con tag RFID incorporato, sul quale viene caricato un certo numero di assaggi. L'erogatore riconosce il tag e attiva una finestra di dialogo sul display GOBlend tramite il quale il cliente seleziona il vino che desidera, che viene così erogato.



Marketing

Wine goes virtual. Un lungo [articolo](#) a firma di Vicki Denig pubblicato su wine-searcher raccoglie le testimonianze di tanti piccoli produttori francesi, che portano a una sostanziale conclusione: le degustazioni virtuali, che hanno preso piede per effetto della pandemia, sono destinate a resistere nel tempo, nonostante il rischio reale di "zoom fatigue". Questo perché sono uno strumento potentissimo nelle mani delle aziende che non hanno a disposizione budget sostanziosi per azioni di marketing.

Design

Non sarà un'agenzia di comunicazione affermata, bensì un contest riservato a designer under 32 a produrre le **etichette commemorative dei Campionati Europei di baseball** per l'azienda langarola Mèttola, sponsor dell'evento sportivo. I vincitori, che saranno proclamati il 9 marzo 2021, vestiranno i 9 vini della "Mèttola Baseball Collection" e saranno protagonisti di un incontro con la Nazionale italiana in occasione di una delle partite del Campionato Europeo.

Parbleu!

Una rivoluzione per il mondo del whisk(e)y? Uno studio condotto in Irlanda e di recentissima pubblicazione sembrerebbe contraddire ciò che si è sempre sostenuto, e cioè che nessun "effetto terroir" sopravviva alla distillazione. L'analisi gas cromatografica di new make prodotti con le stesse varietà di orzo in ambienti diversi, e in due annate differenti, ha invece individuato 42 diversi composti di valore sensoriale, la metà dei quali secondo i ricercatori sarebbe direttamente influenzata dal terroir di coltivazione del cereale.