

Sostenibilità

Cereali esausti del birrifico e sottoprodotti dell'industria di trasformazione della colza utilizzati in mix col letame per ridurre i problemi di nematodi nella coltivazione di lattuga e conseguentemente abbattere l'impiego di prodotti chimici per il controllo di questi parassiti. L'efficacia di questa tecnica è descritta in uno studio pubblicato su "Frontiers in Sustainable Food Systems" dai ricercatori del Neiker Basque Institute for Agricultural Research and Development (Spagna). Maggiori informazioni [qui](#).

Mercato

Come [segnalato da Wine Intelligence](#), **gli Stati Uniti sono un mercato chiave per i vini low alcohol e analcolici** e si prevede che lo saranno sempre di più nel quinquennio 2020-2024. A contribuire a questo trend sono principalmente i consumatori - maschi - appartenenti alla Generazione Z e ai Millennial che, soprattutto se facenti parte dei consumatori cosiddetti "abituali" di vino, mostrano una maggior consapevolezza sia in termini di conoscenza di questi prodotti, sia di necessità di moderare il consumo di alcol per motivi di salute.

Tecnica

L'uso sostenibile dell'acqua è diventato un imperativo sociale, ambientale, agricolo e industriale in tutto il mondo e la viticoltura non sfugge a questa evidenza. Per questo motivo la Commissione Viteicoltura dell'Oiv ha redatto il documento **"Uso sostenibile dell'acqua nei vigneti di uve da vino"**, che può essere scaricato gratuitamente a [questo link](#). Il paper delinea principi chiave validi a livello generale, sia pure tenendo conto di specificità legate alle differenze in termini di clima e disponibilità idriche delle diverse regioni viticole.

Tecnologia

Reca la firma di Antonio Frisoli, docente di robotica presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, l'[articolo](#) dedicato alla **robotica in agricoltura** pubblicato da AgendaDigitale. Si parla di vigneto francese, ma sappiamo che gli esempi non mancano in Italia, come abbiamo raccontato in questa Newsletter lo scorso 13 marzo. "Un robot, denominato Ted, è stato sviluppato da Naïo Technologies a Tolosa da una coppia di ingegneri robotici, Gaëtan Séverac e Aymeric Barthes, per fornire risposte ai problemi dell'agricoltura contemporanea".

Marketing

Un po' mastro birraio (perché deve saper assaggiare e apprezzare), un po' vikingo (perché il brand è danese), un po' chef (perché le birre di questo brand "stanno bene col cibo"): è il protagonista del **nuovo spot pubblicitario ideato per promuovere le quattro nuove referenze Ceres** che vanno ad affiancarsi alla storica Strong Ale. Un crescendo di "complicazioni" che culminano con un invito a non prendersi troppo sul serio e a godersi la birra in relax: "Nuove Ceres. Dai, pensa al gusto".

Design

La distilleria Bimber, in collaborazione con l'azienda dei trasporti di Londra, ha recentemente lanciato la **collezione di whisky single malt "Spirit of the Underground"**, dove ogni bottiglia rappresenta in etichetta una diversa stazione della rete della metropolitana londinese, la più antica del mondo. Le prime quattro bottiglie rappresentano le stazioni Waterloo, Baker Street, Kings Cross St. Pancras e Oxford Circus, ma... ci sono più di 270 stazioni tra cui scegliere! Le nuove referenze saranno aggiunte da lotti di quattro bottiglie alla volta.



Photo Credit: Bimber Distillery

Parbleu!

Una bottiglia di Grand Constance 1821 che era stata commissionata da Napoleone Bonaparte è stata battuta all'asta per 30.000 dollari. Prodotto nel vigneto Groot Constantia (attuale Sudafrica), secondo la Cape Fine & Rare Wine Auction (CFRWA) era uno dei vini più desiderati dai circoli reali e politici dell'epoca e uno dei preferiti dai militari e statisti francesi. Tanto che gran parte dell'annata 1821 di Grand Constance fu inviata all'isola di Sant'Elena, dove Napoleone andò in esilio dopo aver perso la battaglia di Waterloo.