

Sostenibilità

L'azienda francese Oenodia propone ai produttori di vino un metodo di stabilizzazione tartarica più ecofriendly di quelli normalmente utilizzati in cantina, basato **sull'applicazione di campi elettrici a bassissima potenza per dissolvere i cristalli di sali dell'acido tartarico**. La tecnologia sviluppata da Oenodia permette anche di mantenere a livelli ottimali il pH dei vini, grazie alla rimozione di potassio. La tecnica si configura quindi non solo a basso impatto ambientale ma anche utile nel gestire le conseguenze del cambiamento climatico.

Mercato

Oltre alle conseguenze della pandemia, **quali sono attualmente i principali driver del mercato mondiale del vino?** Secondo quanto riportato da Wine Intelligence, sono essenzialmente tre: la crescente importanza attribuita dai consumatori alle preoccupazioni di carattere sociale e ambientale; il cambiamento climatico e il suo pericoloso impatto sulla produzione di vino; la crescita inarrestabile dell'e-commerce quale canale di acquisto. I trend risultano rafforzati dalle nuove modalità di interconnessione tra consumatori, in particolare dai social network.

Tecnica

Oltre due milioni di euro: è questo l'importo per cui è stato finanziato, sia dall'Unione Europea che da aziende private spagnole, **il progetto di ricerca triennale Freshwines**, che ha puntato a valutare i fattori microclimatici che influenzano la maturazione del grappolo e l'efficacia dell'uso di biostimolanti per gestire gli stress abiotici e favorire la maturazione fenolica e aromatica, oltre che a selezionare lieviti *Lachancea thermotolerans* con capacità acidificante, testati con successo in diverse condizioni di vinificazione. Tutte le info sul progetto [qui](#)

Tecnologia

Elisabeth Tomasino (Oregon State University) e Tom Collins (Washington State University) guidano la **West Coast Smoke Exposure Task Force**, che mette in connessione ricerca e mondo produttivo per sviluppare strumenti e soluzioni utili a gestire la minaccia alla qualità dei vini rappresentata dagli incendi forestali. Il progetto si basa sull'uso di sensori in grado di misurare i livelli di fumo presenti nei vigneti, anche molto distanti da eventuali incendi, e sullo sviluppo di modelli matematici per la previsione della presenza di smoke taint nei vini.

Marketing

CODO Design, azienda leader nel branding della birra artigianale, lancia una serie di podcast studiati per l'industria della birra e degli alcolici. Il **Beer Branding Trends Podcast** proporrà conversazioni di trenta minuti tra i co-fondatori di CODO, Isaac Arthur e Cody Fague, sull'arte e la scienza alla base dello sviluppo di marchi di bevande (con)vincenti. Naturale prosecuzione della newsletter Beer Branding Trends, le conversazioni sono rivolte a direttori marketing, designer, venditori e proprietari di birrifici. Maggiori informazioni [qui](#)

Design

Fornitore di vini della Aoc Bordeaux con etichette personalizzate, realizzate per eventi di vario genere, il distributore "Les Compagnons du Canon" produce **etichette assolutamente fuori dagli schemi, i cui soggetti sono spesso ispirati a parodie di famosi film**. "L'idea è di distinguersi dalle etichette tradizionali, creando soggetti umoristici", spiega Maxime Vilquin, direttore commerciale di Les Compagnons du Canon, il cui reparto grafico interno "veste" le bottiglie acquistate "nude", semplicemente tappate.



Photo Credit: lescompagnonsducanon.com

Parbleu!

La viticoltura di montagna, detta anche eroica, ha sempre rivestito un ruolo di primaria importanza nel nostro Paese. Ora però essa avrà anche i suoi "portavoce": con l'obiettivo di promuovere la viticoltura e i vini eroici, infatti, il Cervim, Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, ha istituito la figura di **"Ambasciatore Cervim – Viticoltura Eroica"**. Cinque le onorificenze di Ambasciatore già conferite, che vedono protagonisti enologi, agronomi e produttori vitivinicoli.