

## Sostenibilità

“Stiamo lavorando a un sistema di gestione sostenibile basato sullo [Standard Equalitas](#), ma anche a un protocollo che supporti le aziende vitivinicole per ottenere un miglioramento dei loro processi di vinificazione, elevando prodotti e territorio” ha recentemente dichiarato Stefano Zanette, presidente del [Consorzio Prosecco DOC](#), attualmente impegnato in una notevole serie di progetti il cui obiettivo è quello di superare e accantonare le principali problematiche ambientali, economiche, sociali ed etiche coinvolte nella filiera.

## Mercato

La [Suntory Holding](#), terzo produttore di alcolici al mondo nel 2019, ha forse sofferto l'invecchiamento e al contempo la riduzione della popolazione giapponese, sua terra natia. Proprio per questo **sembra guardare con sempre maggiore interesse al mercato indiano**, che negli ultimi anni ha ricambiato generosamente i suoi investimenti: l'anno passato sono infatti riusciti a triplicare le vendite in India. L'azienda non si ferma qui: mira a raddoppiare il risultato nell'anno corrente. È riuscita inoltre a passare da 3 a 14 paesi, come territorio di vendita, nel 2020.

## Tecnica

**Biodinamica del vino e “stregoneria”**. Così gli esperti sembrano aver bollato la controversa tecnica chiamata **biodinamica** (metodo che prevede utilizzo di sterco, intestini e corna animali) e, conseguentemente, i nostri deputati hanno rifiutato di riconoscerla ufficialmente. Perfino il presidente Mattarella ha dichiarato che la questione al vaglio fosse soltanto una mera ipotesi. “Ha vinto la scienza” ha commentato Roberto Antonelli, presidente dell'Accademia dei Lincei. Non altrettanto soddisfatto Sting, ex leader dei Police, grande sostenitore della biodinamica.

## Tecnologia

Secondo alcune stime ci vorrebbero ben 109 litri d'acqua per produrre solamente i 125 millilitri di un bicchiere di vino. Una start-up neozelandese chiamata [Croptide](#), in risposta a questi dati allarmanti e al cambiamento climatico, ha sviluppato dei particolari sensori in grado di migliorare l'efficienza idrica del 30-50%, rendendo al contempo ai coltivatori informazioni sui nutrienti e sull'acqua attraverso i loro smartphone. Per l'azienda questo tipo di tecnologia diverrà sempre più necessario.

## Marketing

Ida Paradiso dà alla luce un nuovo libro dedicato all'universo del marketing del food&wine italiano. Dopo il successo di “Food Marketing. Strategie e strumenti per il Made in Italy”, l'autrice propone ai suoi lettori l'opera “Food marketing 2.0 - Vendere il made in Italy nell'era digitale” un compendio aggiornato, dedicato alle aziende nostrane, edito da Astro Edizioni. Una guida che tiene conto delle nuove realtà “ibride” in cui il mercato del vino è sempre più immerso, senza tralasciare aspetti fisiologici, psicologici, antropologici e culturali del made in Italy.

## Design

Michael Anstendig, esperto di wine&spirits e coautore del libro “The Japanese Art of the Cocktail”, **afferma che i marchi stanno investendo sempre più denaro nelle vesti, nelle forme, nelle confezioni che accompagnano i propri prodotti dalla filiera alla tavola del consumatore**. “Il design delle bottiglie è diventato decisamente più creativo negli ultimi anni. – ha ricordato - Anche se un vino o un liquore è di alta qualità, i consumatori vedranno prima la sua bottiglia. Inoltre, queste ultime, sono destinate a divenire dei veri e propri ricordi.”

## Parbleu!

Passeggiando per le strade di Filadelfia, curiosando per le sale del suo prestigioso Museo di Archeologia e Antropologia dell'Università della Pennsylvania, potreste imbattervi in un vaso vecchio 7000 anni. Trovato nel nord dell'Iran nel 1968, contiene ancora oggi al suo interno delle macchioline scarlatte: gli studiosi sono concordi nell'identificarne la causa in residui di vino. **Si tratta di una delle più antiche tracce di vino giunte sino a noi**. Geograficamente ci troviamo nella popolosa città persiana di Shiraz, da cui probabilmente deriva anche il nome della varietà di vino syrah.



Photo Credit: vinepair.com