

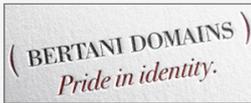
La News



TheFork: 20% ristoranti italiani al femminile

In vista della Giornata Internazionale della Donna, TheFork fa il punto sul ruolo delle donne nella ristorazione italiana. Secondo un'analisi semantica delle recensioni, sono 4.344 i ristoranti "al femminile" sulla piattaforma, pari al 20% del totale. Cresce anche l'occupazione tra le donne, in sala come in cucina, e ad influire positivamente sarebbe la presenza sempre più importante delle donne del food nei media. Alcune delle quali diventate un vero e proprio punto di riferimento, come le chef stellate Michelin Antonia Klugmann, Cristina Bowerman e Rosanna Marziale, o le food blogger Benedetta Rossi, Benedetta Parodi e Chiara Maci.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I prezzi delle uve

La produzione di uve da vino in Italia, nel 2020, si è attestata a 70 milioni di quintali, registrando un incremento del 3% sul 2019, come rileva il report "I prezzi delle uve da vino rilevati dalle Camere di Commercio - Vendemmia 2020". In media, l'indice dei prezzi all'ingrosso del vino, elaborato da Unioncamere e Bmti - Borsa Merci Telematica Italiana, ha registrato un calo dell'1,4% sul 2019. Per quanto riguarda le uve, giù i prezzi della Glera della Dcog Conegliano - Valdobbiadene, a 120 euro al quintale (-6%), in Piemonte calano le quotazioni delle uve del Barolo senza menzione aggiuntiva (da 350 a 240 euro al quintale, -31,4%) e del Barbaresco (da 240 a 200 euro al quintale, -16,7%). Le uve atte a Chianti Classico si sono vendute a 164,38 euro al quintale (-5,4%) e quelle del Brunello di Montalcino a 375 euro al quintale (11,8%). In crescita, invece, le denominazioni del Sud Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La finale di MasterChef, tra piatti e storie

Se in questi giorni, come da tradizione, il Festival di Sanremo domina la scena televisiva, questa sera per gli appassionati di talet show culinari c'è un appuntamento imperdibile: la finale che decreterà il vincitore di MasterChef Italia n. 10. Sotto i riflettori i piatti e, come uno show richiede, le storie (nell'approfondimento) dei finalisti, Irene Volpi, Francesco Aquila, Monir Eddardary e Antonio Colasanto, i giudici Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli, e grandi ospiti, come i trisellati Chicco Cerea (Da Vittorio) e Mauro Colagreco (Mirazur).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Nel segno dell'eccellenza assoluta: Antinori acquisisce la maggioranza di Jermann

Gli affari nel vino non dormono mai, e ora sta per concretizzarsi uno all'insegna dell'assoluta eccellenza: Antinori, prima realtà privata del vino italiano e brand tra i più importanti e prestigiosi del mondo, ha acquisito la maggioranza di uno dei gioielli più luminosi del vino del Friuli Venezia Giulia, ovvero Jermann, griffe storica e firma di vini icona come il Vintage Tunina. Questo prevede l'accordo raggiunto da Silvio Jermann, che da 40 anni guida l'azienda di famiglia, e dalla famiglia Antinori. Due nomi che hanno segnato una traccia profonda nella storia del vino italiano, innovatori, visionari, alla ricerca continua di eccellenza. "La collaborazione con Antinori è un nuovo inizio, una decisione presa per affrontare al meglio i tempi che viviamo, nel segno della tradizione familiare" sono le parole di Silvio Jermann, in anteprima, a WineNews, alla firma dell'accordo quadro. "Condividiamo con Silvio gli stessi valori di rispetto per la tradizione familiare, passione per le sfide, rispetto per la terra. Il nostro desiderio è quello di garantire sviluppo e continuità in piena collaborazione con Silvio e con quanto ha fatto in questi 40 anni" gli fa eco Piero Antinori. Un'azienda dalla storia importante, Jermann, fondata nel 1881 da Anton Jermann, e poi guidata dalle generazioni successive fino a Silvio Jermann, enologo e figlio di Angelo e della madre Bruna - e creatore del Vintage Tunina, vino che ha consacrato il brand friulano nel mondo - che, nel 2007, ha dato via ad una seconda sede dell'azienda, a Ruttars. Una realtà di assoluto pregio e dalle dimensioni importanti, visto che conta 200 ettari di terreno, 170 vitati, di cui 20 già in regime biologico, tra la cantina storica di Villanova di Farra di Isonzo e quella di Ruttars, frazione di Dolegna del Collio. Si tratta dell'ennesimo gioiello della Marchesi Antinori, che si aggiunge a realtà come Tenuta Tignanello (di cui ha di recente ricostituito l'integrità della collina sotto la propria proprietà), Badia a Passignano, Pèppoli, Antinori nel Chianti Classico, Pian delle Vigne a Montalcino, Tenuta Guado al Tasso a Bolgheri, Tenuta Montenisia in Franciacorta, Prunotto in Piemonte, Castello della Sala in Umbria ed ora Jermann in Friuli Venezia Giulia, oltre alle tante escursioni nel mondo, su tutti Antica e Stag's Leap Wine Cellars in Napa Valley.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La "Divina" Federica Pellegrini testimonial del Brunello

La "Divina" Federica Pellegrini per il Brunello di Montalcino: è la pluricampionessa olimpica e mondiale di nuoto la testimonial delle stelle che saranno assegnate all'annata 2020, l'ultima vendemmia del Brunello, celebrata dall'iconica formella che questa volta sarà firmata da una delle sportive italiane più vincenti di sempre, e che riproduce il suo tatuaggio più famoso, l'Araba Fenice, che risale ad un momento difficile della sua carriera, nel 2006, ma che si è poi trasformato in portafortuna. Un simbolo di quella rinascita e di quella resilienza, che le hanno permesso di conquistare una serie di record e medaglie diventando un'icona del nuoto e che ora le fanno volgere ancora una volta lo sguardo verso le prossime Olimpiadi di Tokyo. Nell'attesa, Federica Pellegrini sarà la protagonista della presentazione del rating - da 1 a 5 stelle - assegnato alla nuova annata del Brunello di Montalcino a "Benvenuto Brunello" versione "Off 2021" in tempo di pandemia, di scena online e sui social il 6 marzo, con la "regia" del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino (sul web e sui profili Facebook ed Instagram del Consorzio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Nella Pac del futuro il dibattito è sui diritti di impianto: limite all'1% fino al 2045?

C'è la nuova Pac al centro del dibattito europeo, che dovrà decidere anche il futuro delle autorizzazioni di impianto, che regolano le superfici vitate nel Vecchio Continente. Nel negoziato interistituzionale in corso, le posizioni restano quelle note, con le denominazioni assolutamente contrarie ad un innalzamento al 2% del limite annuo. Una posizione sposata da Spagna e Francia in maniera compatta, meno dall'Italia, che negli ultimi anni ha raggiunto il suo potenziale produttivo, e che vedrebbe di buon occhio un innalzamento, dal 2031, al 2%. Difficilmente andrà così, perché, come rivela l'Informatore Agrario, gli aumenti della superficie vitata dovrebbero rimanere al minimo (1%) fino al 2045. L'importante, ora, è assicurarsi la possibilità di trasferire le autorizzazioni tra Regioni e perdere i diritti di reimpianto non utilizzati, di cui l'Italia dispone per migliaia di ettari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino tra opportunità del digitale e sfida dei nuovi social: a WineNews Nicoletta Polliotto

"Gli effetti positivi del digitale. Durante il lockdown è stato fondamentale per tenere viva la comunicazione con i clienti, e poi ha creato opportunità economiche reali, con delivery e e-commerce. Il limite è la complessità: ci vuole, alla base, un grande lavoro sulla solidità del brand, che rende più semplice la comunicazione. Il vino corre anche sulle piattaforme generaliste, come Amazon. Facebook deve adattarsi e ispirarsi ai nuovi social, da Snapchat a TikTok, ma anche ClubHouse: nulla è eterno sui social".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)