

La News



**Più chef donna negli ultimi anni**

Se il 72% delle chef è fedele al luogo in cui lavora, spesso fin dall'apertura, il 39% ha incontrato molti ostacoli a causa del proprio sesso, e per 2 su 3 essere uomo facilita nel lavoro. Nel 60% dei ristoranti sondati non è presente una chef, ma per il 52% delle donne il loro numero è aumentato negli ultimi 5 anni. Tra chi ha chef uomini in cucina, il 68% afferma che questa decisione non ha a che vedere con il genere d'appartenenza. Così un sondaggio tra i ristoranti "TheFork", con la testimonianza della chef Jessica Rosval, che con l'Aiw-Association for the Integration of Women, insegna a cucinare alle donne migranti e sta per aprire il ristorante Roots.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**I 130 di Opera Wine 2022**

Il mondo del vino italiano riparte da Vinitaly 2022, di scena dal 10 al 13 aprile, a Verona. E, nel tornare alle sue date tradizionali, torna anche la sua ormai "classica" anteprima, ovvero "Opera Wine 2022", la degustazione organizzata da Veronafiere e Vinitaly, con i vini selezionati da "Wine Spectator". E, in una "Top 100" che negli anni ha avuto dimensioni variabili, sono 130 le cantine dell'edizione 2022, di scena il 9 aprile a Verona (Gallerie Mercatali). In una fotografia che racconta, per Regioni, territori, denominazioni ed annate diverse, la qualità diffusa del vino italiano. Che non può prescindere, però, dai suoi grandi classici, tanto che la Toscana è la Regione più rappresentata, con 36 etichette, davanti al Piemonte, con 20, ed al Veneto, con 19. In approfondimento, la lista completa delle cantine e dei vini selezionati (fonte: Veronafiere).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Conferenza stampa ANTEPRIMA TOSCANA I Evento online sabato 19 marzo - 11,30 **PRIMANTEPRIMA?** Cinema La Compagnia, Firenze

Cronaca

**Vini Igp, più tempo per le nuove regole**

I produttori italiani di vini Igp (che, al 31 gennaio 2022, secondo "Cantina Italia", sono oltre 17 milioni di ettolitri sul totale delle scorte italiane, a quota 62 milioni di ettolitri, di cui 31 di vini Dop, ndr), avranno più tempo, esattamente fino al 14 luglio 2022 per adeguarsi al Regolamento Europeo in materia. Tecnicamente, il Regolamento Ue n. 2021/2117, ha confermato che anche la produzione o vinificazione del massimo 15% delle uve derivanti da vigneti ubicati al di fuori della zona di produzione delimitata di una Igp, deve avvenire all'interno di tale zona.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**Crescono i prezzi dei vini sfusi italiani: Brunello, Amarone e Cartizze oltre 1.000 euro/ettolitro**

L'andamento della guerra tra Russia e Crimea preoccupa il mondo, che, però, intanto, va avanti. E se tutti si augurano di poter brindare presto alla fine del conflitto, intanto, il vino italiano e del mondo continua a lavorare per dare corpo, in questo 2022, alla ripresa robusta che c'è stata nel 2021. Ed almeno a guardare dal valore degli sfusi dei più importanti territori italiani, le cose non sembrano andare male. I prezzi nella maggior parte dei casi tengono, in qualche caso aumentano, e quasi mai diminuiscono. Questo, seppur in generale è un sintomo di salute, potrebbe diventare però un problema, legato anche all'aggravio dei costi di produzione che sta colpendo tutti i settori, e che, nel vino, secondo le ultime stime di Unione Italiana Vini (Uiv), è stimabile in un +12%. Tra bollette, vetro, carta, sughero, legno e trasporti, che a fine anno, se la situazione non peggiorerà ancora, porterà ad un aggravio stimato in 1,3 miliardi di euro. Un problema che è tale, ovviamente, soprattutto per i vini generici, che hanno minor marginalità rispetto agli altri. Guardando ai listini, dunque, secondo le quotazioni Ismea, i vini bianchi comuni, a gennaio 2022, vedono un prezzo medio di di 4,12 euro ad ettolitro, in crescita del 28,6% sull'anno precedente, mentre rossi e rosati sono a 4,53 euro ad ettolitro, in crescita del +13,4% sullo stesso periodo del 2021. Tra le grandi denominazioni rossiste, si posiziona tra i 796 e gli 858 euro ad ettolitro il Barolo Docg 2017, mentre sul fronte Brunello di Montalcino, l'annata 2017 viaggia ancora tra 950 e 1.150 euro ad ettolitro, ma rispetto a dicembre 2021, sono salite notevolmente le quotazioni dell'annata 2018, tra 750 e 950 euro. Crescono in maniera importante i vini della Valpolicella: Amarone e Recioto della annate 2018, 2019 e 2020 oscillano tra 930 e 960 euro ad ettolitro, con la produzione della zona Classica che parte da 960 e arriva a 1.000 euro ad ettolitro. E cresce anche tutto il mondo Prosecco: il Doc oscilla tra i 230 ed i 250 euro ad ettolitro, la Docg di Asolo tra 235 e 255 euro, mentre il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg va dai 280 ai 310 euro ad ettolitro, per arrivare al "cru" Cartizze che si muove a prezzi da grande rosso, tra 950 e 1.150 euro ad ettolitro (altre quotazioni in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Parma-Epernay, gemellaggio di cultura ed eccellenza**

Un gemellaggio culturale, perché Parma e la Francia sono legate da sempre, almeno a partire dal Rinascimento, ma anche economico, basato sulle eccellenze del cibo e del vino, quello che si è consumato, nei giorni scorsi, a Parma (nel bellissimo Teatro Regio), tra la città emiliana ed Epernay, una delle capitali dello Champagne. Secondo Qualivita, Parma, con le sue produzioni Dop e Igp, dal Prosciutto di Parma al Parmigiano, dal Culatello di Zibello allo Strohghino, per citarne alcune, vale 1,3 miliardi di euro sui 3,2 mossi dalla "food valley" emiliana. Mentre lo Champagne, di cui Epernay è un pezzo di storia (e come territorio vinicolo è già da tempo gemellato con quello del Chianti Classico, ndr), nel 2021 ha sviluppato un giro d'affari di 5,7 miliardi di euro. Ma c'è molto di più del valore economico: si parla di due pezzi di storia, enogastronomica e non solo, che si avvicinano ancora di più per iniziare un nuovo cammino comune. Come hanno spiegato i sindaci di Parma, Federico Pizzarotti, e di Epernay, Franck Leroy, e come ha sottolineato Valeria Righetti, Senior Brand Manager di Dom Perignon, nella celebrazione al Teatro Regio: "oggi più che mai è importante fare rete nel segno dell'eccellenza. Per la promozione e la tutela dei prodotti e dei territori".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Il Parmigiano Reggiano batte Kraft in Ecuador. "Precedente per la tutela di Dop e Igp"**

Bloccata la registrazione del marchio "Kraft Parmesan Cheese", il Parmigiano Reggiano vince in Ecuador. A comunicarlo è una nota del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che sottolinea come "l'Ufficio competente in Ecuador, dopo avere ricevuto l'opposizione formale del Consorzio, incaricato della tutela della Dop in tutto il mondo, ha stabilito che la richiesta della multinazionale americana non può essere accolta in quanto il marchio presenta somiglianze significative con la denominazione di origine protetta, approfittando indebitamente della notorietà, della qualità e di altre caratteristiche di quest'ultima dovute esclusivamente alla ambiente geografico in cui viene prodotta". Il nome Parmesan questa volta esce sconfitto, e la decisione potrebbe rivelarsi un precedente importante a cui le Indicazioni Geografiche possono guardare con interesse.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

WineNews.tv

**Santa Margherita, una grande storia del vino italiano, nata da un sogno. E che guarda al futuro**

A WineNews parla il presidente Gaetano Marzotto: "la nostra è una storia di innovazioni". Dal pionieri del Pinot Grigio in Usa a realtà di riferimento del Prosecco, il gruppo oggi mette insieme tanti top brand del vino italiano, oltre a Santa Margherita, come Torresella, Kettmeir, Lamole di Lamole, Ca' del Bosco, Cà Maiol, Tenuta Sassoregale, Vistarenni, Terrelade e Cantina Mesa. "Altre acquisizioni? Cerchiamo sempre opportunità. E ora guardiamo ai vini rossi..."

[Approfondimento su WineNews.tv](#)