

## BERTA PIERSTEFANO

**BERTA Pierstefano**, laureato a Torino in Chimica Pura indirizzo Bioorganico, dal 1985 si occupa professionalmente di aspetti tecnologici, culturali e di mercato dell'enologia.

È direttore industriale della Pernod Ricard Italia. Nel 1998 ha fondato OICCE, associazione interprofessionale della quale è direttore. Insegna "Marketing dei prodotti enologici" alla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino.

Ha svolto lezioni in corsi di formazione organizzati dalle seguenti istituzioni: Università di Torino, Università di Piacenza, Università di Pisa, Università di Perugia, Camera di Commercio di Asti, Comune di Canelli, Provincia di Asti, ONAV, AIS.

Autore o coautore di numerosi libri sulla tecnica o sugli aspetti storico-culturali dell'enologia, in particolare: *"I Gas in Enologia"* Chiriotti (2000); *"Il trattamento della acque reflue in enologia"* Tecniche Nuove (2003); *"Il vino nella storia e nella letteratura"* Edagricole (1991); *"La storia della vite e del vino in Piemonte"* UIV (1997); *"Il vino piemontese nel 1800"* Dell'Orso, Alessandria (2004)

Membro del Comitato di redazione di Vignevini (Sole-24-ore), Imbottigliamento (Tecniche Nuove), OICCE Times (OICCE), collabora con le principali testate del settore vitivinicolo italiano.

Gli ambiti di ricerca nel settore enologico dei quali si è principalmente occupato sono: metodi di analisi; tecnologia enologica; marketing e comunicazione; sistemi di gestione aziendale; storia dell'enologia.

È socio dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia di Agricoltura di Torino; esperto presso l'OIV; membro del comitato tecnico-scientifico della Federvini.

Ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra i quali il Premio Orio Vergani, la Menzione speciale OIV in Storia, Letteratura e Belle Arti, la Medaglia della Presidenza della Repubblica, il Premio nazionale di storia e saggistica di Tornaco, il Premio Ancora d'Argento, il Premio Città di Canelli.