

Pierstefano Berta

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

Gli ambiti di ricerca nel settore enologico dei quali si è occupato principalmente 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.

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

Nel 1998 è stato uno dei fondatori dell'OICCE, associazione interprofessionale della quale è direttore.

Ha svolto lezioni in corsi universitari o di formazione organizzati da diverse 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. Ha insegnato Marketing dei Prodotti Enologici alla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino.

È stato direttore di stabilimento di Luigi Bosca Spa, Canei Spa e Distillerie F.lli Ramazzotti Spa, e Direttore Industriale di Pernod Ricard Italia Spa.

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.