



EDIZIONE 2016-2017

AUTORE: **CAROLINA TAPIA CONTRERAS**

TITOLO DELLA TESI: **IL VINO BIOLOGICO NELLE CANTINE SOCIALI PIEMONTESE, ANALISI DI UN CASO STUDIO.**

Abstract: Nella presente tesi si cerca di capire la realtà delle cooperative vitivinicole piemontesi, in particolare riguardo a quelle che producono il vino biologico. A tal fine, si presenta un quadro teorico/statistico del mercato del vino biologico nel mondo e in Italia e della cooperazione vitivinicola associata in Italia e in Piemonte. I dati ottenuti permettono di disegnare una panoramica del futuro di un prodotto che unisce un mondo globalizzato e competitivo con la cooperazione, dimostrando come il lavoro equo e la preoccupazione per l'ambiente siano al centro dell'attenzione mondiale.

In un secondo momento, per approfondire l'indagine, è stato effettuato un questionario alle cooperative vitivinicole associate a Gestcooper/Confcooperative che producono il vino biologico, ciò ha permesso di identificare quali sono le motivazioni delle cantine sociali per produrre la linea biologica, vantaggi e svantaggi di questo tipo di produzione, livello di produzione e utilizzo degli impianti, livello di mutualità delle cantine rispetto ai conferimenti di uva da parte dei loro soci, tipologia di vini biologici prodotti e certificati, canali di vendita, promozione e tendenza all'export delle cooperative enologiche.

Da questa analisi e dalle interviste emerge che il successo o il fallimento di questo tipo di prodotto dipende in gran parte dalla produzione dell'uva, così come della capacità delle cantine cooperative di comunicare efficacemente ai clienti la storia dietro il vino biologico legato a un territorio. Infine, si delinea il caso di successo del progetto In Origine della Cantina di Nizza, un vino biologico, vegano e senza solfiti aggiunti, creato per soddisfare le attuali esigenze del mercato ma tornando alle radici del processo produttivo con la massima attenzione e rispetto per l'ambiente.