

Il Vino Naturale

Storia, Produzione, Punti di Forza e Debolezza,
Marketing e Comunicazione, Possibili Evoluzioni di
Mercato ed Esperienza Diretta e indiretta

|Giacomo Mosè Iambrenghi|its agroalimentare piemonte: "Corso di Wine
Marketing Manager" |2023|



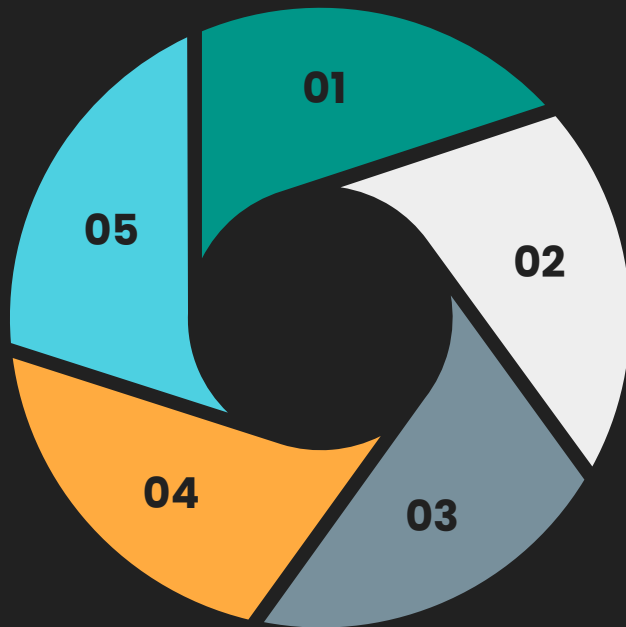
Principi e breve storia del vino naturale

- Il vino naturale è definito come vino ottenuto da uve coltivate **biologicamente o biodinamicamente**, senza aggiunta di sostanze **chimiche** e interventi tecnologici minimi.
- Il **movimento** del vino naturale è emerso nel 1980 in Francia, e da allora si è diffuso in tutto il mondo.
- Le pratiche di produzione del vino naturale si sono evolute nel tempo, rispondendo ai **cambiamenti climatici** e alle nuove conoscenze scientifiche.

Metodi di produzione del vino naturale

Il processo di fermentazione e maturazione viene spesso effettuato in **contenitori speciali** e a volte sperimentali.

Le pratiche di vinificazione possono variare, ma spesso comportano **un utilizzo di anidride solforosa o altri additivi, pari a zero.**



Le certificazioni e le normative del vino naturale variano da paese a paese.

I principi di base della produzione di vino naturale includono un **intervento minimo**, l'uso di lieviti nativi e **l'assenza di sostanze chimiche aggiunte.**

I metodi di coltivazione della vite enfatizzano le pratiche biologiche e biodinamiche che promuovono **la salute del suolo e la biodiversità.**

Punti di forza del vino naturale

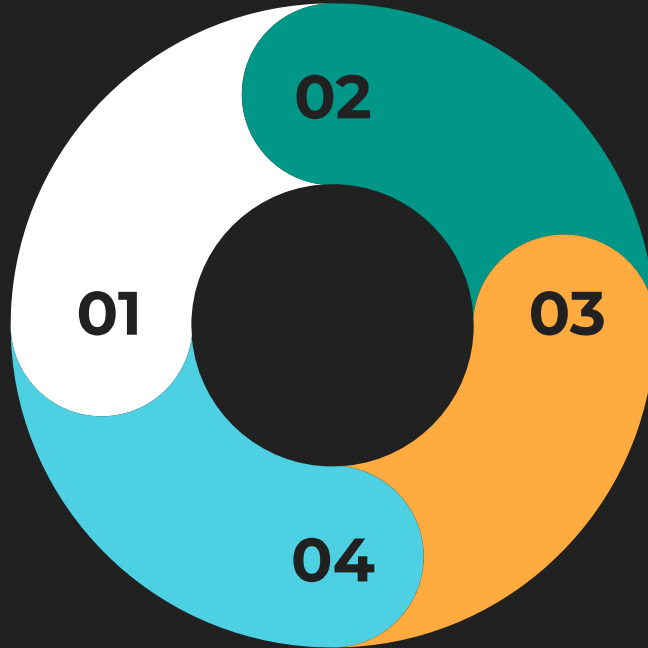
- La **sostenibilità e il rispetto per l'ambiente** sono valori chiave della produzione di vino naturale.
- I viticoltori naturali si sforzano di esprimere le **qualità uniche del terroir** o dell'ambiente specifico in cui sono state coltivate le uve.
- Molti bevitori di vino naturale apprezzano i **potenziali benefici per la salute** e il senso di comunità che deriva dal **sostenere i piccoli produttori indipendenti**.



Punti deboli e sfide del vino naturale

L'instabilità del prodotto può essere un problema per i vini naturali, che possono essere più inclini al **deterioramento o all'incoerenza a causa della mancanza di additivi.**

Percezioni negative o **mancanza di consapevolezza dei consumatori** possono rendere difficile la competizione con i vini convenzionali.



La regolamentazione e la standardizzazione sono di difficile concepimento e adattamento a produttori e consumatori.

Tuttavia, queste sfide sono anche opportunità di innovazione e crescita nel mercato del vino naturale.

Esperienza Diretta

presso Azienda
Vitivinicola
"Bricco Visconti"





La Vigna

La Bioedilizia



Il Lavoro



La Cantina



Il Prodotto





Conclusione

Il vino naturale
rappresenta un movimento
crescente verso un
prodotto sostenibile,
autentico e incentrato
sulla comunità, ma
soprattutto sulle persone
che lo circondano.



Grazie per aver dedicato
del tempo all'ascolto di
questa presentazione!