

ONAV è l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, Fondata ad Asti nel 1951.

Il suo compito è promuovere una corretta cultura del vino, attraverso la sensibilizzazione all'assaggio, la divulgazione dei principi e la Formazione, tramite corsi organizzati localmente.

Con la qualifica di "Esperto Assaggiatore" si può fare parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo organolettico dei VQPRD.

È strutturata a livello nazionale con numerosissime sezioni provinciali.

Chiunque può iscriversi per sviluppare le sue doti naturali e imparare, in modo piacevole, a gustare e saper giudicare la qualità del vino.



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

Scopri le tue
doti naturali,
impara a degustare
e diventa
"assaggiatore di vino"



Che cosa offre l'ONAV ai propri soci

L'ONAV consente ai Soci un continuo aggiornamento professionale tramite una intensa attività organizzata sia a livello nazionale, dalla sede centrale di Asti, sia dalle sezioni regionali e provinciali che operano a livello locale.

Fra le iniziative più importanti sono da ricordare:

- il Convegno Nazionale annuale;
- i viaggi di studio in Italia e all'estero;
- la "Giornata dell'Assaggiatore";
- le selezioni per i concorsi enologici nazionali e locali;
- le serate di approfondimento;
- i seminari dedicati ai grandi vini d'Italia;

I Soci godono di trattamenti preferenziali presso i numerosi locali, enoteche e ristoranti convenzionati FIDELITY, semplicemente presentando la tessera di Socio ONAV.

I Soci possono richiedere la certificazione che dà diritto alla iscrizione negli elenchi camerali degli "Esperti Assaggiatori".



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV SEDE NAZIONALE

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti
Tel. 0141 535246

Per informazioni ed iscrizioni:

- contattare la sede provinciale più vicina.
- collegarsi al sito www.onav.it



Il corso. Come diventare “Assaggiatore di Vino” in 18 lezioni



Diventa “Assaggiatore di Vino”.

Per diventare “Assaggiatore di Vino” basta richiedere l’iscrizione all’ONAV nella classe degli Aspiranti Assaggiatori di Vino.

Il socio Aspirante Assaggiatore, dopo aver frequentato il corso teorico-pratico e superato l’esame Finale, riceve la patente di “Assaggiatore di Vino” e viene automaticamente iscritto all’Albo Nazionale ONAV.

Come è organizzato il Corso?

Il corso è articolato in 18 lezioni teorico-pratiche.

È aperto a tutti.

Per informazioni ed iscrizioni, si può:

- contattare la sede provinciale più vicina
- collegarsi al sito www.onav.it

La quota di partecipazione al corso comprende:

- iscrizione all’ONAV per 2 anni
- il testo didattico
- la valigetta con 6 bicchieri
- le 18 lezioni del corso
- l’esame Finale
- la consegna del diploma con visita ad una cantina

1° - Cos’è l’ONAV e chi è l’Assaggiatore

Presentazione dell’ONAV e ruolo del socio assaggiatore. La vite e il vino nel mondo. Brindisi inaugurale.

2° - Scoprire i sensi e la loro memoria

Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione. Prova pratica di memoria olfattiva su odori semplici. Degustazione 1 vino.

3° - Quanto siamo sensibili al gusto?

Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto. Prova pratica di sensibilità gustativa. Degustazione 1 vino.

4° - Saper assaggiare

Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

5° - La vite, origine di tutto

Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell’uva. Rese in mosto. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

6° - Enologia – Dal grappolo al mosto

I componenti del mosto. La maturazione dell’uva. Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

7° - Enologia – Il mosto si trasforma

I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Componenti principali e secondari dei due fenomeni. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

8° - Enologia - La vinificazione in rosso

Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

9° - Enologia - La vinificazione in rosso alternativa

Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

10° - Enologia - La vinificazione in bianco

Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

11° - Enologia - L’affinamento del vino

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

12° - A volte qualcosa non va

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

13° - I vini speciali con spuma

I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

14° - I vini speciali senza spuma

I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

15° - Legislazione ed etichetta dei vini

L’etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. Legislazione e classificazione dei vini: la piramide della qualità. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

16° - Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi

Vino e salute. Il valore alimentare del vino. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

17° - Approfondimento

Approfondimento. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

18° - Rivediamo insieme il programma

Ripasso generale. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

Esame Finale

Prova teorica scritta. Prova pratica di degustazione di 5 vini.