



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Fondata nel 1951
<http://www.onav.it>

Riconoscimento giuridico D.P.R. 871981 N. 563
<http://www.onavnews.it>

DELEGAZIONE DI VERCELLI

<http://onav-vercelli.blogspot.com>

Corso teorico-pratico per aspiranti Assaggiatori di Vino

Sono aperte le iscrizioni al corso teorico-pratico per aspiranti Assaggiatori di Vino organizzato dalla **Delegazione ONAV Provinciale di Vercelli** che si terrà presso l'Aula Magna dell'**Istituto Tecnico Agrario "G. Ferraris"**, Piazza della Vittoria, 3, Vercelli, con inizio **giovedì 4 novembre 2010 alle ore 20,30**.

Le lezioni, tenute ogni martedì e giovedì (20:30 - 22:30) da Relatori ed Esperti qualificati tratteranno di fisiologia dei sensi, tecnica di degustazione, viticoltura, vinificazioni, alterazioni e difetti del vino, vini speciali, legislazione, valore alimentare del vino.

Il Corso, si articolerà in 18 lezioni di circa due ore: di cui la prima ora dedicata alla parte teorica; la seconda alla degustazione guidata di tre/quattro vini.

Il costo di partecipazione è fissato in **euro 335,00** e comprende la quota di iscrizione all'ONAV per due anni, la spilla dell'associazione, il libro ONAV sul vino, la valigetta con 6 bicchieri da degustazione e le degustazioni guidate. Per gli Studenti dell'Istituto Agrario di Vercelli e dell'Istituto Alberghiero di Trino l'iscrizione è ridotta a € 200,00.

E' possibile iscriversi al corso:

- versando una quota di **€ 50,00** all'atto dell'iscrizione al corso
- versando il saldo di **€ 285,00** all'inizio del corso

Al termine del corso, tutti i partecipanti che avranno superato l'esame finale riceveranno la "**Patente di Assaggiatore**", titolo riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica, e verranno inseriti nell'**Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino**.

PROGRAMMA CORSO

- Giovedì 04/11/2010 *Presentazione O.N.A.V. e ruolo dell'assaggiatore. La vite e il vino nel mondo.*
- Martedì 09/11/2010 *Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione.*
- Giovedì 11/11/2010 *Le soglie gustative. Prove di sensibilità gustativa.*
- Martedì 16/11/2010 *Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.*
- Giovedì 18/11/2010 *Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.*
- Martedì 23/11/2010 *I componenti del mosto. La maturazione dell'uva. Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari.*
- Giovedì 25/11/2010 *I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Composti principali e secondari dei due fenomeni.*
- Martedì 30/11/2010 *Vinificazione in rosso.*
- Giovedì 02/12/2010 *Vinificazione in bianco.*
- Martedì 07/12/2010 *Vinificazioni in rosso alternative: i vini rosati e i vini novelli.*
- Giovedì 09/12/2010 *Il valore alimentare del vino.*
- Martedì 14/12/2010 *Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.*
- Giovedì 16/12/2010 *I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.*
- Martedì 11/01/2011 *I vini speciali spumanti.*
- Giovedì 13/01/2011 *I vini speciali senza spuma.*
- Martedì 18/01/2011 *L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. Legislazione enologica.*
- Giovedì 20/01/2011 *Approfondimento.*
- Martedì 25/01/2011 *Ripasso generale.*

E' previsto un **Esame Finale** con prova teorica scritta e prova pratica di degustazione di **5** vini.

ONAV - Sede Nazionale

Piazza Medici, 8
14100 ASTI
tel. 0141535240
email: info@onav.it

ONAV

Delegazione di Vercelli

email: vercelli@onav.it
Delegato: Ermanno Raffo - 3397488665
Segretario: Giacomo Bersano - 3358158899