

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.

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.

Attraverso la partecipazione a corsi di II° livello e superato l'esame finale, l'Assaggiatore può ottenere la qualifica di "Esperto Assaggiatore ONAV"



SEZIONE DI TRENTO

per informazioni e iscrizioni al corso
contattare direttamente il

Delegato provinciale: Luca Miorandi

tel: +39 340 8523232

email: trento@onav.it

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:

- la rivista "L'Assaggiatore";
- la guida vini perenne GUIDAPROSIT accessibile online;
- i viaggi di studio in Italia e all'estero;
- le "Giornate 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 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 tenuti dalle regioni o dalle Camere di Commercio come "Esperti Assaggiatori", per entrare a far parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo dei vini DOP.



wine
passion & skill

Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino

ONAV APS. E.T.S. Sede Nazionale
Piazza Medici, 8 - 14100 Asti
Tel. 0141 530313 Fax. 0141 594836
Email: segreteria@onav.it

Per informazioni ed iscrizioni:

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

WINE PASSION & SKILL



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

TRENTO

SCOPRI LE TUE
DOTI NATURALI,
IMPARA A DEGUSTARE
E DIVENTA
"ASSAGGIATORE
DI VINO"

-50€
per iscrizioni
entro il
31/12

cod.12_TRENTO_50

Trento

12° Corso per
Assaggiatore di Vino
dal 25/01 al 28/03 2024
dalle 21,00 alle 23,00
Palazzo Trautmannsdorf
Via del Suffragio 3



Diventa "Assaggiatore di Vino".

Per diventare "Assaggiatore di Vino" basta richiedere l'associazione a ONAV nella classe Amico ONAV e iscriversi al corso per Assaggiatore di Vino. Il socio, 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.

Il corso è articolato in 15 lezioni teorico-pratiche, una visita guidata in cantina e l'esame finale.

È aperto a tutti,

Per informazioni ed iscrizioni:

Delegato: Luca Miorandi 340 8523232

trento@onav.it

Trento corso 2024

Assaggiatore di Vino

La quota è di 550* €
(500* € per i nati dal 2001)

**Sconto 50 € per iscrizioni
entro il 31/12/23**

utilizzando il cod. 12_TRENTO_50

La quota comprende:

- Iscrizione all'ONAV per il 2024
- Testo didattico di oltre 470 pagine
- Valigetta con 6 calici da degustazione
- Cavatappi e Salvagoccia logati ONAV
- Blocco schede per assaggio tecnico organolettico
- Cartellina, penna e blocco appunti logati ONAV
- Al superamento dell'esame,
Patente di "Assaggiatore di Vino"
e iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino.

Il corso Come diventare "Assaggiatore di Vino" in 16 lezioni



1° - Sensi e memoria olfattiva 25/01/24

Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione.
Degustazione 1 vino.

2° - Quanto siamo sensibili al gusto? 30/01/24

Cenni di anatomia e fisiologia del gusto.
Prova pratica di sensibilità gustativa con un kit di soluzioni, preparato dal CREA (Centro Di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti)
Degustazione 1 vino.

3° - Saper assaggiare 01/02/24

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

4° - Legislazione ed etichetta 06/02/24

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

5° - La vite, origine di tutto 15/02/24

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

6° - Enologia - Dal grappolo al mosto 20/02/24

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 22/02/24

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

8° - Enologia - La vinificazione in rosso 27/02/24

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

9° - Enologia - Altre vinificazioni 29/02/24

La vinificazione in bianco e i vini rosati.
La macerazione carbonica: i vini novelli.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

10° - Enologia - L'affinamento del vino 05/03/24

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

11° - A volte qualcosa non va 07/03/24

I principali parametri analitici dei vini.
Le alterazioni e i difetti dei vini.
Prova pratica: Assaggio tecnico di 4 vini modificati con un kit di soluzioni preparato dal CREA (Centro Di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti)

12° - I vini speciali con spuma 12/03/24

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

13° - I vini speciali senza spuma 14/03/24

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

14° - Enografia della Regione 19/03/24

Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini della regione ove si svolge il corso.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

15° - Visita in cantina 21/03/24

Visita ad una cantina del territorio guidata da un tecnico vitienologo dell'azienda.

16° - Esame finale 28/03/24

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

17° - Consegna diplomi data da definire

Cerimonia di consegna delle patenti da Assaggiatori di Vino ONAV