

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"



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.

DELEGAZIONE LOMBARDIA

Delegato regionale: Lorenzo Colombo 351 1413875

BERGAMO

Roberto Cerruti 351 2702495 bergamo@onav.it

BRESCIA

Fabio Finazzi 351 0737523 brescia@onav.it
MONIGA DEL GARDA Marco Lazzarini 348 4429044

FRANCIACORTA

Fabio Consoli 333 4673938 franciacorta@onav.it

COMO

Marino Cattaneo 351 2707338 como@onav.it

CREMONA

Matteo Aglio 333 3910566 cremona@onav.it

LECCO

Lorenzo Colombo 351 1413875 lecco@onav.it

LODI

Irma Losi 347 8076481 lodi@onav.it

MANTOVA

Matteo Battisti 351 2162107 mantova@onav.it

MILANO

Marcella Ercolini 351 0223194 milano@onav.it

MILANO NORD

Fabio Banfi 335 7615114 milanonord@onav.it

MONZA

Daniela Guiducci 351 0223194 monza@onav.it

PAVIA

Livio Zucchelli 334 6005447 pavia@onav.it

SONDRIO

Gianluca Palazzo 348 7649120 sondrio@onav.it

VARESE

Micaela Stipa 349 7755381 varese@onav.it



wine
passion & skill
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino

ONAV 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

SONDRIO

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

SONDRIO

CORSO ASSAGGIATORI DI VINO
dal 31 Marzo al 30 Maggio 2022
dalle 21,00 alle 23,00. Sede del corso:
PFP VALTELLINA Sala multimediale
e lezioni in alcune delle principali
Cantine Vinicole Valtellinesi



Come si diventa Assaggiatori?

Per diventare "Assaggiatore di Vino" basta richiedere l'iscrizione all'ONAV nella classe "Amico ONAV". 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.

Per informazioni ed iscrizioni:

+393487649120 Gianluca Palazzo (delegato) - Sondrio
+393284265692 Luca Morici (vicedelegato) - Sondrio
+393921282626 Marta Janczewska (vicedelegata) - Sondrio
+393482450978 Fabio Omodei (tesoriere) - Tirano
+41786061277 Daria Lanfranchi (consigliere) - Svizzera

E-mail: sondrio@onav.it

SONDRIO

corso primavera 2022
Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione al corso è di €. 490,00 (460 € per gli under 24) e comprende:

- iscrizione all'ONAV per il 2022
- il testo didattico
- la valigetta con 6 bicchieri e cavatappi
- le 15 lezioni del corso
- l'esame finale e la visita in cantina
- al superamento dell'esame, la consegna della Patente di "Assaggiatore di Vino" e l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino.

Il corso Come diventare "Assaggiatore di Vino" in 17 lezioni



1° - L'ONAV e l'Assaggiatore di Vino 31/3/'22 - Sensi e memoria olfattiva

Presentazione dell'ONAV e ruolo del Socio Assaggiatore. Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione. Prova pratica di memoria olfattiva su odori semplici. Degustazione 1 vino.

2° - Quanto siamo sensibili al gusto? 4/4/'22

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

3° - Saper assaggiare 7/4/'22

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

4° - Legislazione ed etichetta 11/4/'22

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 14/4/'22

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

6° - Enologia - Dal grappolo al mosto 21/4/'22

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 28/4/'22

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 2/5/'22

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

9° - Enologia - Altre vinificazioni 5/5/'22

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 9/5/'22

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

11° - A volte qualcosa non va 12/5/'22

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

12° - I vini speciali con spuma 16/5/'22

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

13° - I vini speciali senza spuma 19/5/'22

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

14° - Enografia della Regione 23/5/'22

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

15° - Visita in cantina 26/5/'22

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

16° - Esame finale 30/5/'22

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