

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.



DELEGAZIONE LOMBARDIA

Sede Regionale Milano Via Termopili, 12
Delegato regionale: Simonetta Carminati 334 6782033

BERGAMO

Simonetta Carminati 334 6782033 bergamo@onav.it
area BERGAMO Giuseppe Isacchi 328 3294975
CASTRO 334 6782033
GRUMELLO DEL MONTE Lucio Dognini 348 2714995
TREVIGLIO 334 6782033

BRESCIA

Fabio Finazzi 334 6782034 brescia@onav.it
MONIGA DEL GARDA Marco Lazzarini 348 4429044

COMO

Marino Cattaneo 334 6782035 como@onav.it

CREMONA

Juri Casella 334 6782038 cremona@onav.it

LECCO

Lorenzo Colombo 334 6782037 lecco@onav.it

LODI

Marcello Biffi 335 1318337 - 335 232178 lodi@onav.it

MANTOVA

Matteo Battisti 334 6782036 mantova@onav.it

MILANO

Vito Intini 335 5358981 milano@onav.it
BASIGLIO Severino Logozzo basiglio@onav.it

MONZA

Francesco Guerra 334 6781939 monza@onav.it

PAVIA

Marco Graziano 334 6782028 pavia@onav.it

SONDRIO

Egidio Dalla Valle 348 7391547 sondrio@onav.it

VARESE

Umberto Rosanelli 334 6782032 varese@onav.it



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

SEZIONE DI SONDRIO



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



Sondrio
CORSO ASSAGGIATORI DI VINO
dal 30 settembre 2011 al 6 dicembre 2011
dalle 21,00 alle 23,00. Sede del corso:
CENTRO LE VOLTE - SONDRIO
e approfondimenti nelle principali
Cantine Vinicole Valtellinesi



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

ONAV Lombardia

offre ai propri soci una intensa attività associativa:

- Corsi e serate di approfondimento e specializzazione sull'arte dell'assaggio.
- Numerosissime ed interessanti serate di degustazione a tema: dalle grandi perle della nostra enologia alle meno conosciute ma ugualmente pregiate riscoperte dei nostri vitigni autoctoni.

Il socio ONAV in Lombardia può fruire di ulteriori vantaggi:

- Ingresso e consultazione dei testi della Fornitissima Enobiblioteca di Milano
- Trattamento preferenziale presso i numerosi locali, enoteche e ristoranti convenzionati FIDELITY, semplicemente presentando la tessera di Socio ONAV.



Come si diventa Assaggiatori?

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.

Per informazioni ed iscrizioni:

Delegato: Egidio Dalla Valle +39 348 7391547
Vicedelegato: Romano Zala +41 786414095
sondrio@onav.it

Sondrio corso autunnale 2011 Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione al corso è di € 320,00 (255 € per gli under 25) e comprende:

- iscrizione all'ONAV per il 2012 e 2013
- 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

Il corso. Come diventare "Assaggiatore di Vino" in 18 lezioni



1° - Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore - 30 settembre 2011

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 - 4 ottobre 2011

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? - 7 ottobre 2011

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

4° - Saper assaggiare - 11 ottobre 2011

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

5° - La vite, origine di tutto - 14 ottobre 2011

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

6° - Enologia - Dal grappolo al mosto - 18 ottobre 2011

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 - 20 ottobre 2011

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

8° - Enologia - La vinificazione in rosso - 25 ottobre 2011

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

9° - Enologia - La vinificazione in rosso alternativa - 28 ott. 2011

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 - 4 novembre 2011

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

11° - Enologia - L'affinamento del vino - 8 novembre 2011

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

12° - A volte qualcosa non va - 11 novembre 2011

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

13° - I vini speciali con spuma - 15 novembre 2011

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

14° - I vini speciali senza spuma - 18 novembre 2011

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

15° - Legislazione ed etichetta dei vini - 22 novembre 2011

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 - 24 nov. 2011

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

17° - Approfondimento - 29 novembre 2011

Approfondimento. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

18° - Rivediamo insieme il programma - 2 dicembre 2011

Ripasso generale. Prova pratica: Degustazione 4 vini.

Esame Finale - 6 dicembre 2011

Prova teorica scritta. Prova pratica di degustazione di 4 vini.