

PROGRAMMA

LEZIONE 1

Martedì 2 ottobre Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore ?

Presentazione dell'O.N.A.V. e ruolo del Socio Assaggiatore. La vite e il vino nel mondo. Brindisi augurale

LEZIONE 2

Venerdì 5 ottobre Scoprire i sensi e la loro memoria

Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (prove pratiche di memoria olfattiva su odori semplici).

LEZIONE 3

Martedì 9 ottobre Quanto siamo sensibili al gusto ?

Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto. Prove pratiche di sensibilità gustativa.

LEZIONE 4

Venerdì 12 ottobre Saper assaggiare

Tecniche di assaggio dei vini. La scheda di degustazione. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 5

Martedì 16 ottobre La vite, origine di tutto

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

LEZIONE 6

Venerdì 19 ottobre 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. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 7

Martedì 23 ottobre Enologia: il mosto si trasforma

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

LEZIONE 8

Giovedì 25 ottobre Enologia: la vinificazione in rosso

Vinificazione in rosso: diversi passi del processo dalla pigiatura ai travasi. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 9

Martedì 30 ottobre Enologia: la vinificazione in rosso alternativa

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

LEZIONE 10

Venerdì 2 novembre Enologia: la vinificazione in bianco

Vinificazione in bianco: I diversi passi del processo, dalla pressatura alla conservazione. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 11

Martedì 6 novembre Enologia: l'affinamento del vino
Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 12

Venerdì 9 novembre A volte qualcosa non va
I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 13

Martedì 13 novembre I vini speciali con spuma
I vini speciali spumanti. Il metodo classico e il metodo Charmat. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 14

Giovedì 15 novembre I vini speciali senza spuma
I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 15

Martedì 20 novembre Legislazione ed etichetta dei vini
L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. La legislazione e la classificazione dei vini.
Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 16

Venerdì 23 novembre Il vino fa bene ? Orgoglio e pregiudizi
Vino e salute. Il valore alimentare del vino. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 17

Martedì 27 novembre Approfondimento
Approfondimento. Degustazione di 4 vini.

LEZIONE 18

Venerdì 30 novembre Rivediamo insieme il programma
Ripasso generale. Degustazione di 4 vini.

ESAME

Martedì 4 dicembre Esame finale
Prova teorica scritta
Prova pratica di degustazione di 4 vini

Luogo dell'evento:
TIRANO (SO)

SALA RIUNIONI

CREDITO VALTELLINESE - PIAZZA MARINONI 21

E APPROFONDIMENTI NELLE PRINCIPALI CANTINE VALTELLINESI