

ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino)
fondata ad Asti nel 1951,

- promuove 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 numerose sezioni provinciali.

Chiunque può associarsi per imparare, in modo piacevole, a gustare e saper giudicare la qualità del vino, valorizzando anche le proprie doti naturali.

Attraverso la partecipazione a corsi di 1°, 2° e 3° livello, superati gli esami finali, il Socio può ottenere la qualifica di **Assaggiatore, Esperto Assaggiatore e Maestro Assaggiatore ONAV**



Che cosa offre l'ONAV ai propri soci

L'ONAV consente ai Soci un continuo aggiornamento professionale tramite un'intensa attività organizzata a livello nazionale e territoriale.

Fra le iniziative più importanti:

- rivista **L'Assaggiatore**;
- guida vini perenne **GUIDAPROSIT** accessibile online;
- viaggi di studio in Italia e all'estero;
- selezioni per i concorsi enologici nazionali e locali;
- serate di approfondimento;
- seminari dedicati ai grandi vini d'Italia;

I Soci godono di facilitazioni presso numerosi locali, enoteche e ristoranti convenzionati **FIDELITY**, semplicemente presentando la tessera di Socio ONAV.

I Soci possono richiedere la certificazione che dà diritto all'iscrizione negli elenchi tenuti dagli Enti Certificatori dei vini DOC e IGT per entrare a far parte delle commissioni ministeriali di assaggio.

Sede del Corso per Assaggiatore di vino ONAV

UNI-ASTISS

Piazzale Fabrizio de Andrè
14100 Asti

ONAV SEZIONE DI ASTI

per informazioni e iscrizione al
corso:

☎ +39 333 2748297

✉ asti@onav.it

WINE PASSION & SKILL



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV SEDE NAZIONALE

Piazza Santa Maria Nuova, 5 -
14100 Asti

Tel : +39 0141 530313

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

ASTI

54° Corso per Assaggiatore di Vino UNI-ASTISS

Piazzale Fabrizio de Andrè
14100 Asti

dal 23 gen al 14 mar 2024

dalle 20:30 alle 22:30





Diventa Assaggiatore di Vino ONAV

Per diventare Assaggiatore di Vino, basta richiedere l'iscrizione all'ONAV. Il socio dopo aver frequentato il corso tecnico-pratico e superato l'esame finale, riceve la patente di Assaggiatore di Vino e viene automaticamente iscritto all'Albo Nazionale ONAV.

Il corso per Assaggiatore di Vino è aperto a tutti.

Per informazioni ed iscrizioni:

email: asti@onav.it

tel: +39 333 2748297

ASTI

Corso 2024 per Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione al corso è di 500€ comprensiva di tessera 2024.

In caso di iscrizione e pagamento entro il 31/12/23 verrà omaggiata la partecipazione ad una serata di assaggio organizzata dalla delegazione

La quota comprende:

- Iscrizione all'ONAV per il 2024
- Testo didattico di oltre 470 pagine
- Valigetta con 6 calici da assaggio tecnico
- Blocco schede per assaggio tecnico e scheda colori del vino
- Cartellina con blocco appunti e penna logati ONAV
- Gift box con distintivo, cavatappi e salva goccia logati ONAV (alla cerimonia consegna diplomi)

Corso per diventare Assaggiatore di Vino in 16 lezioni

1 - L'ONAV e l'Assaggiatore di Vino

Sensi e memoria olfattiva – 23/01/24 ore 20:30

Presentazione dell'ONAV e del Socio Assaggiatore. Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione. Assaggio di 1 vino.

2 - Quanto siamo sensibili al gusto? – 25/01/24 ore 20:30

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

3 - Saper Assaggiare – 30/01/24 ore 20:30

Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di assaggio. Prova pratica: assaggio tecnico di 2 vini

4 - Legislazione ed etichetta dei vini – 01/02/24 ore 20:30

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

5 - La vite, origine di tutto – 06/02/24 ore 20:30

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

6 - Dal grappolo al mosto – 08/02/24 ore 20:30

I componenti del mosto. La maturazione dell'uva. Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari. Prova pratica: Assaggio tecnico di 4 vini.

7- Il mosto si trasforma – 13/02/24 ore 20:30

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

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

8 - La vinificazione in rosso – 15/02/24 ore 20:30

Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

9 - Altre vinificazioni – 20/02/24 ore 20:30

La vinificazione in bianco e i vini rosati. La macerazione carbonica: i vini novelli.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

10 - L'affinamento del vino – 22/02/24 ore 20:30

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

11 - A volte qualcosa non va – 27/02/24 ore 20:30

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

12 - I vini speciali con spuma – 29/02/24 ore 20:30

I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

13- I vini speciali senza spuma – 05/03/24 ore 20:30

I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

14 - Enografia della Regione – 07/03/24 ore 20:30

Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini del Piemonte.

Prova pratica: assaggio tecnico di 4 vini.

15- Visita in Cantina - 09/03/24

Visita ad una cantina del territorio guidata da un tecnico viti-enologo dell'azienda.

16 - Esame finale - 14/03/24 ore 20:30

Prova teorica scritta. Prova pratica con assaggio tecnico di 5 vini.