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.



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:
- il Convegno Nazionale annuale;
- i viaggi di studio in Italia e all'estero;
- la "Giornata 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 i 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 camerali degli "Esperti Assaggiatori".

ONAV SEZIONE DI MODENA
Delegato Provinciale Sergio Scarvaci
tel. 335 6237295
mail: modena@onav.it

ONAV
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
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO
SEZIONE DI MODENA

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



Modena
Corso Assaggiatore di Vino
dal 12 ottobre 2011 al 29 febbraio 2012
dalle 21,00 alle 23,00
c/o Ristorante "La Bastia"
via Canaletto 46/a, Bastiglia - MO



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: Sergio Scarvaci 335 6237295
modena@onav.it

Modena
corso invernale 2011/2012
Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione
al corso è di 365 Euro 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

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



1° - Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore - 12 ottobre 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 - 19 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? - 26 ottobre 2011
Le soglie gustative.
Cenni di anatomia e fisiologia del gusto.
Prova pratica di sensibilità gustativa.
Degustazione 1 vino.

4° - Saper assaggiare - 2 novembre 2011
Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

5° - La vite, origine di tutto - 9 novembre 2011
Concetti elementari di viticoltura.
Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

6° - Enologia – Dal grappolo al mosto - 16 novembre 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 - 23 novembre 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 - 30 novembre 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 - 7 dic. 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 - 14 dicembre 2011
Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo
dalla pressatura alla conservazione.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

11° - Enologia - L'affinamento del vino - 21 dicembre 2011
Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento,
imbottigliamento.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

12° - A volte qualcosa non va - 11 gennaio 2012
I principali parametri analitici dei vini.
Le alterazioni e i difetti dei vini.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

13° - I vini speciali con spuma - 18 gennaio 2012
I vini speciali spumanti.
Metodo classico e metodo Charmat.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

14° - I vini speciali senza spuma - 25 gennaio 2012
I vini speciali senza spuma.
Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

15° - Legislazione ed etichetta dei vini - 1 febbraio 2012
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 - 8 febbraio 2012
Vino e salute. Il valore alimentare del vino.
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

17° - Approfondimento - 15 febbraio 2012
Approfondimento.
Prova pratica: Degustazione 5 vini.

18° - Rivediamo insieme il programma - 22 febbraio 2012
Ripasso generale.
Prova pratica: Degustazione 5 vini.

Esame finale - 29 febbraio 2012
Prova teorica scritta.
Prova pratica di degustazione di 5 vini.