

18 FEBBRAIO CORSO 2016 ASSAGGIATORE ONAV

La Sezione ONAV Ancona presenta il corso **Assaggiatore ONAV**: sarà articolato in **18 lezioni**, con sede presso la **Biblioteca Comunale di Agugliano** e sedi itineranti presso **cantine di produttori locali**, guidati dai nostri **docenti esperti enologi**. Al termine del Corso si otterrà la **"Patente di Assaggiatore di Vino"** (riconoscimento giuridico D.P.R.8/7/1981n.563) e l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino ONAV, riconosciuto a livello nazionale M.I.P.A.A.F., C.C.I.A.A., che consente di partecipare alle Commissioni Ministeriali d'Assaggio.

calendario delle lezioni

- 18/02 gio** Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore
20.30 *Saper assaggiare*
Pasquale Porcelli / Consigliere Nazionale
- 22/02 lun** Scoprire i sensi e la loro memoria
20.30 *Quanto siamo sensibili al gusto?*
Enologo Dott. Pellegrini Riccardo
- 28/02 dom** La vite, origine di tutto
10.00 *Enologia - Dal grappolo al mosto*
Enologia - Il mosto si trasforma
Enologo Dott. Paolucci Sergio - Cantina I Tre Filari - Recanati
- 03/03 gio** Legislazione ed etichetta dei vini
20.30 *Dott. Agr. Salvi Silvio*
- 10/03 gio** Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi
20.30 *Medico Chirurgo Dott. Delato Paolo*
- 13/03 dom** *Enologia - La vinificazione in rosso*
10.00 *Enologia - La vinificazione in bianco*
Enologia - La vinificazione in rosso alternativa
Enologo Dott. Schiaffino Simone - Cantina Monteschiavo - Maiolati Spontini
- 17/03 gio** *Enologia - L'affinamento del vino*
20.30 *Enologo Dott. Soverchia David - Cantina Silvano Strologo - Camerano*
- 21/03 lun** *A volte qualcosa non va*
20.30 *Enologo Dott. Pellegrini Riccardo*
- 31/03 gio** *I vini speciali senza spuma*
20.30 *Enologo Dott. Janni Ettore*
- 02/04 sab** *I vini speciali con spuma*
10.00 *Enologo Dott. Garofoli Carlo - Cantina Gioacchino Garofoli - CastelFidardo*
- 07/04 gio** *Enografia della Regione Marche*
20.30 *Enologo Dott. Soverchia Giancarlo*
- 11/04 lun** *Rivediamo insieme il programma*
20.30 *Delegazione ONAV Ancona*
- 18/04 lun** *Era finale*

costo iscrizione

non soci: 370 euro (anticipo 100 euro)

porta un amico: 350 euro (a. 100 euro)

studenti e under 24: 320 euro (a. 60 euro)

la quota comprende: iscrizione ONAV per 2 anni, abb. rivista "L'Assaggiatore", testo didattico, valigetta con 6 calici, 18 lezioni del corso con 50 degustazioni, esame finale, diploma.

Attivazione del corso con min. 20 iscritti

**ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
DI VINO**

**DELEGAZIONE
ANCONA**

COME ISCRIVERSI: Visita il sito www.onav.it / Marche/Ancona/Corri o scrivici a ancona@onav.it. Le richieste di iscrizione saranno ritenute valide solo dopo versamento dell'anticipo stabilito in contanti o bonifico sul c/c ONAV ANCONA c/o Unicredit - IBAN: IT23W0200802626000103945900
Causale: Nome Cognome - Anticipo Iscrizione Corso ONAV Ancona 2016

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

LUCA GIAMPAOLINI - DELEGATO SEZIONE DI ANCONA
cell. 392.1227590 / email. lucogiampa@hotmail.it / email. ancona@onav.it