

16 GENNAIO CORSO 2017 ASSAGGIATORE ONAV

La Sezione ONAV Ancona comunica che sono aperte le iscrizioni per il prossimo **Corso 1° livello** per il conseguimento della **"Patente di Assaggiatore di Vino"** (riconoscimento giuridico D.P.R.8/7/81n.563) e l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino ONAV. Il Corso è articolato in **18 lezioni teorico-pratiche** di circa 2 ore ciascuna, che mirano a fornire una formazione generale sulla viticoltura, nonché preparare all' esame organolettico dei vini, alle diverse tecniche di assaggio e all'espressione delle valutazioni relative. La sede del corso sarà presso il ristorante **Oari Cannetacci di Cartelferretti** e presso **cantine di produttori locali**, guidati dai **nostri docenti esperti enologi**. Dopo le 18 lezioni è prevista la **sessione d'esame** con una prova teorica a quiz e la degustazione di 5 vini.

IL CORSO E' APERTO A TUTTI, ANCHE A CHI E' PRIVO DI ESPERIENZA!

calendario delle lezioni

- 16/01 lun** **Cor'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore** - La vite e il vino nel mondo
20.30 **Saper assaggiare** - Tecnica di assaggio - La scheda di degustazione
- 23/01 lun** **Scoprire i sensi e la loro memoria**
20.30 Fisiologia dei sensi, stimoli e percezione - Prova di memoria olfattiva
- 30/01 lun** **Quanto siamo sensibili al gusto?**
20.30 Soglie gustative - Anatomia e fisiologia - Prova di sensibilità gustativa
- 06/02 lun** **Legislazione ed etichetta dei vini**
20.30 Tutela dei consumatori - La classificazione dei vini: piramide della qualità
- 12/02 dom** **La vite, origine di tutto**
09.30 Concetti elementari di viticoltura, composizione dell'uva, rese in mosto
Enologia - Dal grappolo al mosto
Componenti del mosto, maturazione dell'uva, vendemmia e trasporto, la cantina
Enologia - Il mosto si trasforma
Biologia della vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica, composti dei due Fenomeni
- 16/02 gio** **Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi**
20.30 Vino e salute - Il valore alimentare del vino
- 19/02 dom** **Enologia - La vinificazione in rosso** - I diversi passi del processo dalla pigiatura ai travari
09.30 **Enologia - La vinificazione in bianco** - I diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione
Enologia - La vinificazione in rosso alternativa - I vini roati e macerazione carbonica nei vini novelli
- 23/02 gio** **Enologia - L'affinamento del vino**
20.30 Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento
- 27/02 lun** **A volte qualcosa non va**
20.30 I principali parametri analitici dei vini - Le alterazioni e i difetti dei vini
- 04/03 sab** **I vini speciali con spuma**
09.30 I vini speciali spumanti metodo classico e metodo Charmat
- 06/03 lun** **I vini speciali senza spuma**
20.30 Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle - I vini passiti
- 13/03 lun** **Enografia della Regione Marche**
20.30 Aree, suolo, clima, vitigni, denominazione e vini della regione
- 20/03 lun** **Rivediamo insieme il programma**
20.30 Ripasso generale - A cura della Delegazione ONAV Ancona
- 27/03 lun** **Era finale** - Prova teorica scritta, prova pratica di degustazione di 5 vini

costo iscrizione

non soci: 390 euro (anticipo 135 euro)

porta un amico: 370 euro (a. 135 euro)

studenti e under 24: 340 euro (a. 135 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 2017
PER ULTERIORI INFORMAZIONI: ancona@onav.it
ANDREA BERTI - DELEGATO SEZIONE DI ANCONA cell. 392.1227590
DIEGO BORGHI - VICE DELEGATO RESPONSABILE CORSI cell. 320.2598709