

29 GENNAIO CORSO 2018 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 **Oasi 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

- 29/01 lun** Cor'sè l'ONAV e chi è l'Assaggiatore - saper assaggiare
20.30 Pasquale Porcelli / Consigliere Nazionale
- 06/02 mar** Scoprire i sensi e la loro memoria
20.30 Quanto siamo sensibili al gusto?
Enologo Dott. Pellegrini Riccardo
- 12/02 lun** Legislazione ed etichetta dei vini
20.30 Dott. Agronomo Salvi Silvio
- 17/02 sab** La vite, origine di tutto
09.30 Enologia - Dal grappolo al mosto
Enologia - Il mosto si trasforma
Enologo Dott. Morelli Giuseppe - Cantina Casalis Douhet - P. Potenza Picena
- 21/02 mer** Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi
20.30 Medico Dermatologo Dott. Brisigotti Valerio
- 24/02 sab** Enologia - La vinificazione in rosso
09.30 Enologia - La vinificazione in bianco
Enologia - La vinificazione in rosso alternativa
Enologo Dott. Caldaroni Claudio - presso Cantina Col di Corte - Montecarotto
- 01/03 gio** Enologia - L'affinamento del vino
20.30 Enologo Dott. Janni Ettore
- 06/03 mar** A volte qualcosa non va
20.30 Enologo Dott. Pellegrini Riccardo
- 08/03 gio** I vini speciali con spuma
09.30 Enologo Dott. Sbaffi Francesco
- 12/03 lun** I vini speciali senza spuma
20.30 Enologo Dott. Soverchia David
- 19/03 lun** Enografia della Regione Marche
20.30 Enologo Dott. Soverchia Giancarlo
- 26/03 lun** Rivediamo insieme il programma
20.30 Ripasso generale - A cura della Delegazione ONAV Ancona
Esame finale - Prova teorica scritta, prova pratica di degustazione di 5 vini

costo iscrizione

non soci: 410 euro (anticipo 135 euro)
porta un amico: 390 euro (a. 135 euro)
studenti e under 23: 370 euro (a. 135 euro)

la quota comprende: iscrizione ONAV per 2 anni, abb. rivirta "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 2018
PER ULTERIORI INFORMAZIONI: ancona@onav.it
DIEGO BORGHI - DELEGATO SEZIONE DI ANCONA cell. 320.2598709
ALBERTO CAMILLETTI - VICE DELEGATO DEGUSTAZIONI cell. 339.3044586
FILIPPO TASSI - SEGRETARIO cell. 328.0294373

ONAV