



***Corso per Assaggiatori di vino  
della Sezione ONAV di Asti  
anno 2016***

**IL PROGRAMMA COMPRENDE:**

- 3 visite al vigneto sperimentale del centro di ricerca per l'enologia, in Viatosto ad Asti, la prima il 30 gennaio 2016
- Visita al bottificio Gamba di Castell'Alfero in data 26/02/16
- Visita in cantina

**PROGRAMMA DELLE LEZIONI**

1° LEZIONE    Data: 19/01/16

Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore.  
Presentazione dell'O.N.A.V. e ruolo del socio assaggiatore. La vite e il vino nel mondo.

2° LEZIONE    Data: 21/01/16

Scoprire i sensi e la loro memoria.  
Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione.  
Prova pratica di memoria olfattiva su odori semplici.

3° LEZIONE    Data: 26/01/16

Quanto siamo sensibili al gusto?  
Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto  
Prova pratica di sensibilità gustativa.

4° LEZIONE    Data: 28/01/16

Saper assaggiare.  
Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.

5° LEZIONE    Data: 02/02/16

Legislazione ed etichetta dei vini.  
L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori.  
Legislazione e classificazione dei vini: la piramide della qualità.

6° LEZIONE    Data: 04/02/16

La vite, origine di tutto.  
Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.

- 7° LEZIONE      Data: 09/02/16
- Enologia - Dal grappolo al mosto.  
I componenti del mosto. La maturazione dell'uva.  
Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari.
- 8° LEZIONE      Data: 11/02/16
- Enologia - Il mosto si trasforma.  
I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.  
Composti principali e secondari dei due fenomeni.
- 9° LEZIONE      Data: \_16/02/16
- Enologia - La vinificazione in rosso.  
Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi.
- 10° LEZIONE     Data: \_18/02/16
- Enologia - La vinificazione in bianco.  
Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo, dalla pressatura alla conservazione.
- 11° LEZIONE     Data: \_23/02/16
- Enologia - La vinificazione in rosso alternativa.  
Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati.  
Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli.
- 12° LEZIONE     Data: \_\_25/02/16
- Enologia - L'affinamento del vino.  
Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.
- 13° LEZIONE     Data: \_01/03/16
- A volte qualcosa non va.  
I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.
- 14° LEZIONE     Data: \_03/03/16
- I vini speciali con spuma.  
Vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.
- 15° LEZIONE     Data: \_08/03/16
- I vini speciali senza spuma.  
Vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. Vini passiti.
- 16° LEZIONE     Data: \_10/03/16
- Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi.  
Vino e salute. Il valore alimentare del vino.
- 17° LEZIONE     Data: \_15/03/16
- Enografia della Regione.  
Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini della regione dove si svolge il corso.
- 18° LEZIONE     Data: \_17/03/16
- Rivediamo insieme il programma.  
Ripasso generale.
- ESAME FINALE:    Data: 05/04/16**