

ONAV è l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, fondata ad Arti 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.

E' 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.

Attraverso la partecipazione ai corsi di II° livello con esame finale, l'Assaggiatore può ottenere la qualifica di "Esperto Assaggiatore ONAV".



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 Arti, 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 Socio ONAV.

I Soci possono richiedere la certificazione che dà diritto all'iscrizione negli elenchi tenuti dalle Regioni o dalle Camere di Commercio come "Esperti Assaggiatori", per entrare a far parte delle commissioni ministeriali proposte al controllo dei vini DOP.

IL CORSO SI SVOLGERÀ PRESSO

Don Papi Ristorante
viale Piave, 4 Reggio Emilia
www.donpapi.it

COSTO DEL CORSO:

Euro 490 per i non soci
Euro 425 per i Soci Amico ONAV
Euro 385 per i Junior Under 24
Euro 345 per i Soci Aspiranti Assaggiatori

Per la conferma d'iscrizione è necessario versare l'intera quota o un anticipo di minimo Euro 145 in contanti, assegno o tramite bonifico bancario alle seguenti coordinate bancarie:

ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino
IBAN: IT 83 M 02008 66160 000104208184

ONAV- Piazza Medici, 8 14100 Arti - PIVA 00232880054
Causale: Nome e Cognome dell'iscritto/a - Corso Reggio Emilia 2018

La restante quota dovrà essere versata entro la serata di inizio corso tramite bonifico alle medesime coordinate oppure assegno o contanti.
Non è possibile saldare con Bancomat o Carte di Credito.

La quota di partecipazione comprende:

- l'iscrizione all'ONAV per 2 anni, grazie alla quale, tramite l'apposita tessera, si può godere delle scontistiche riservate ai vari eventi enologici presenti sul territorio nazionale e nei vari negozi aderenti al circuito FIDELITY;
- l'abbonamento gratuito alla rivista "L'Assaggiatore";
- il testo didattico del corso di primo livello;
- la valigetta con 6 bicchieri;
- le schede di degustazione.

PREISCRIZIONI: SCONTO 40 euro

Per chi si iscrive entro il 31 luglio 2018 il costo del corso è di **450 euro anziché di 490 euro**. Occorre inviare la caparra di 145 euro e la domanda di iscrizione all'indirizzo e-mail reggioemila@onav.it entro la data indicata.



ONAV SEDE NAZIONALE
Piazza Medici, 8 - 14100 Arti
Tel. 0141 535246
Fax 0141 535245
e-mail: regreteria@onav.it
www.onav.it

Per informazioni ed iscrizioni:
• accedere al link del corso:
<http://bit.ly/corso-onav-re>

Rev. 300518

WINE PASSION & SKILL



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

REGGIO EMILIA

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

REGGIO EMILIA

Corso di I° livello
Assaggiatore di Vino
dal 3/10/2018 al 6/03/2019
dalle 20.30 alle 22.30



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" (riconoscimento giuridico D.P.R. 8/7/1981 n. 563) e viene automaticamente iscritto all'Albo Nazionale ONAV.

REGGIO EMILIA Corso di 1° livello 2018/2019 Assaggiatore di Vino

Il Corso è articolato in 18 lezioni teorico-pratiche di circa 2 ore ciascuna. Complessivamente saranno degustati oltre 60 Vini.

➔ Per informazioni e iscrizioni:

Delegato: Marco Simonazzi
Cell. 338 413 1297
E-mail: reggioemilia@onav.it
Link del corso: <http://bit.ly/corso-onav-re>

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



Le lezioni si svolgeranno al mercoledì

- 1° - Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore - 3 ottobre 2018**
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 - 10 ottobre 2018**
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? - 17 ottobre 2018**
Le soglie gustative.
Cenni di anatomia e fisiologia del gusto.
Prova pratica di sensibilità gustativa.
Degustazione 1 vino.
- 4° - Saper assaggiare - 24 ottobre 2018**
Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.
Prova pratica: degustazione 4 vini
- 5° - Legislazione ed etichetta dei vini - 7 novembre 2018**
L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori.
La legislazione e la classificazione dei vini:
la piramide della qualità.
Prova pratica: degustazione 4 vini.
- 6° - La vite, origine di tutto - 14 novembre 2018**
Concetti elementari di viticoltura.
Composizione strutturale dell'uva
Aere in mosto.
Prova pratica: degustazione 4 vini.
- 7° - Enologia - Dal grappolo al mosto - 21 novembre 2018**
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.

8° - Enologia - Il mosto si trasforma - 28 novembre 2018

I processi biologici della vinificazione: fermentazioni alcolica e malolattica.
Composti principali e secondari dei due fenomeni.
Prova pratica: degustazione 4 vini

9° - Enologia - La vinificazione in rosso - 5 dicembre 2018

Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo dalla pigiatura ai travari.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

10° - Enologia - La vinificazione in bianco - 12 dicembre 2018

Vinificazione in bianco: le fasi del processo, dalla pressatura alla conservazione.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

11° - Enologia - La vinificazione in rosso alternativa - 9 gennaio 2019

Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati.
Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

12° - Enologia - L'affinamento del vino - 16 gennaio 2019

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento
Prova pratica: degustazione 4 vini.

13° - A volte qualcosa non va - 23 gennaio 2019

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

14° - I vini speciali con spuma - 30 gennaio 2019

I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

15° - I vini speciali senza spuma - 6 febbraio 2019

I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

16° - Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi - 13 febbraio 2019

Vino e salute. Il valore alimentare del vino.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

17° - Enografia della Regione - 20 febbraio 2019

Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini della regione ove si svolge il corso. Prova pratica: degustazione 4 vini.

18° - Rivediamo insieme il programma - 27 febbraio 2019

Ripasso generale.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

Esame finale 6 marzo 2019

Prova teorica scritta.
Prova pratica di degustazione di 5 vini.