



## CALENDARIO VIII CORSO O.N.A.V. Delegazione Ragusa

### **1<sup>a</sup> Lezione – martedì 29 marzo 2016 - ore 20.00/22.00**

Presentazione dell'ONAV e ruolo del socio assaggiatore, La vite e il vino nel mondo.  
Brindisi inaugurale.

*Relatore: Enologo Gianni Giardina - V. Presidente Nazionale ONAV, Maestro Assaggiatore e Delegato ONAV Palermo*

### **2<sup>a</sup> Lezione –martedì 5 aprile 2016 - ore 20.00/22.00**

Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (prove di memoria olfattiva su odori semplici).  
Degustazione 1 vino.

*Relatore: Prof. Gregorio Cali, Maestro Assaggiatore, Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie Analisi sensoriali e tecnica di degustazione*

### **3<sup>a</sup> Lezione – giovedì 14 aprile 2016 - ore 20.00/22.00**

Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto. Prova pratica di sensibilità gustativa.  
Degustazione 1 vino.

*Relatore: Enologo Ercole Aloe - Maestro Assaggiatore – Consigliere Provinciale ONAV Siracusa*

### **4<sup>a</sup> Lezione – martedì 19 aprile 2016 - ore 20.00/22.00**

Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.

Degustazione 4 vini.

*Relatore: Prof. Gregorio Cali, Maestro Assaggiatore, Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie Analisi sensoriali e tecnica di degustazione*

### **5<sup>a</sup> Lezione – martedì 26 aprile 2016 - ore 20.00/22.00**

L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. La legislazione e la classificazione dei vini: la piramide della qualità.

Degustazione 4 vini.

*Relatore: Dr.ssa Teresa Gasbarro – Maestro Assaggiatore e Delegato ONAV Siracusa*

### **6<sup>a</sup> - 7<sup>a</sup> Lezione – sabato 30 aprile 2015 - ore 10.00/13.00**

(6<sup>a</sup>) Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.

(7<sup>a</sup>) I componenti del mosto, la maturazione dell'uva, la vendemmia e il trasporto delle uve. La struttura della cantina, i recipienti vinari.

Degustazione 4 vini.

*Relatore: Enologo Massimo Maggio – Maestro Assaggiatore, Consigliere Provinciale ONAV Ragusa*

### **8<sup>a</sup> Lezione – martedì 3 maggio 2016 - ore 20.00/22.00**

I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica, Composti principali e secondari dei due fenomeni.

Degustazione 4 vini.

*Relatore: Enologo Salvatore Cammarata - Delegato ONAV Agrigento*

### **9<sup>a</sup> Lezione – martedì 10 maggio 2016 - ore 20.00/22.00**

Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione.

Degustazione 4 vini.

Relatore: Prof. Vincenzo Vasta – Maestro Assaggiatore, V. Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie, Analisi sensoriale e tecnica di degustazione

**10<sup>^</sup> - 11<sup>^</sup> Lezione – sabato 14 maggio 2016 - ore 10.00/13.00**

(10<sup>^</sup>) Vinificazione in rosso. I diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione.

(11<sup>^</sup>) Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. Vinificazione per macerazione carbonica: i vini novelli.

Degustazione 4 vini.

Relatore: Enologo Gianni Giardina - V. Presidente Nazionale ONAV, Maestro Assaggiatore e Delegato ONAV Palermo

**12<sup>^</sup> Lezione – martedì 17 maggio 2016 - ore 20.00/22.00**

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.

Degustazione 4 vini.

Relatore: Prof. Vincenzo Vasta – Maestro Assaggiatore, V. Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie, Analisi sensoriale e tecnica di degustazione

**13<sup>^</sup> Lezione – martedì 24 maggio 2016 - ore 20.00/22.00**

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni ed i difetti dei vini.

Degustazione 4 vini.

Relatore: Prof. Gregorio Cali, Maestro Assaggiatore, Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie Analisi sensoriali e tecnica di degustazione

**14<sup>^</sup> Lezione – martedì 31 maggio 2016 - ore 20.00/22.00**

I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.

Degustazione 4 spumanti.

Relatore: Enologo Salvatore Cammarata - Delegato ONAV Agrigento

**15<sup>^</sup> Lezione – martedì 7 giugno 2016 - ore 20.00/22.00**

I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.

Degustazione 4 vini.

Relatore: Dr.ssa Teresa Gasbarro – Maestro Assaggiatore e Delegato ONAV Siracusa

**16<sup>^</sup> Lezione – martedì 14 giugno 2016 - ore 20.00 / 22.00**

Vino e Salute. Il valore alimentare del vino.

Degustazione 4 vini.

Relatore: Prof. Gregorio Cali, Maestro Assaggiatore, Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie Analisi sensoriali e tecnica di degustazione

**17<sup>^</sup> - 18<sup>^</sup> Lezione – martedì 21 giugno 2016 - ore 20.00/22.00**

(17<sup>^</sup>) Enografia della Regione (Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini della Sicilia).

(18<sup>^</sup>) Ripasso generale.

Relatore: Prof. Vincenzo Vasta – Maestro Assaggiatore, V. Delegato ONAV Catania – Docente Tecnologie Chimico Agrarie, Analisi sensoriale e tecnica di degustazione

**Esame finale (la data degli esami sarà comunicata successivamente)**

Prova teorica scritta

Prova pratica di degustazione vini

**Sede del corso: Società Operaia di M.S. - Corso Umberto I - Modica (RG)**

**N.B. La lezione 6<sup>^</sup> - 7<sup>^</sup> e la lezione 10<sup>^</sup> - 11<sup>^</sup> saranno tenute presso due cantine del territorio.**