

CORSO PER ASSAGGIATORE DI PRIMO LIVELLO ROMA

Inizio: lunedì 6 marzo 2017

Orario: 20:00 - 22:00

Nr	Data	Argomento
1° Lezione	lunedì 6 marzo 2017	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	lunedì 13 marzo 2017	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	lunedì 20 marzo 2017	Quanto siamo sensibili al gusto? Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto Prova pratica di sensibilità gustativa.
4° Lezione	lunedì 27 marzo 2017	Saper assaggiare. Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.
5° Lezione	lunedì 3 aprile 2017	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	giovedì 13 aprile 2017	La vite, origine di tutto. Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.
7° Lezione	martedì 18 aprile 2017	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	mercoledì 26 aprile 2017	Enologia - Il mosto si trasforma. I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Composti principali e secondari dei due fenomeni.
9° Lezione	martedì 2 maggio 2017	Enologia - La vinificazione in rosso. Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi
10° Lezione	lunedì 8 maggio 2017	Enologia - La vinificazione in bianco. Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo, dalla pressatura alla conservazione.
11° Lezione	lunedì 15 maggio 2017	Enologia - La vinificazione in rosso alternativa. Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli.
12° Lezione	lunedì 22 maggio 2017	Enologia - L'affinamento del vino. Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.
13° Lezione	giovedì 25 maggio 2017	A volte qualcosa non va. I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.
14° Lezione	lunedì 29 maggio 2017	I vini speciali con spuma. Vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.
15° Lezione	lunedì 5 giugno 2017	I vini speciali senza spuma. Vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. Vini passiti.
16° Lezione	lunedì 12 giugno 2017	Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi. Vino e salute. Il valore alimentare del vino.
17° Lezione	giovedì 15 giugno 2017	Enografia della regione
18° Lezione	lunedì 19 giugno 2017	Rivediamo insieme il programma. Ripasso generale.
ESAME FINALE		