



ONAV wine
passion & skill
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino



VUOI CONOSCERE IL VINO
STANDO COMODAMENTE
A CASA?
ISCRIVITI A

#VINODENTRO



CORSO PER WINE CONNOISSEUR ONAV

#VINODENTRO

Asti, 04 gennaio 2021

#VINODENTRO

CORSO PER WINE CONNOISSEUR ONAV

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

#Vinodentro è una nuova ed innovativa didattica ONAV sul vino:

- è **vino dentro** il kit di questo corso, primo in Italia per concezione e impostazione. Esso consiste in 21 lezioni e-learning di cui 5 pratiche con 20 vini forniti in campioni da 50 mL più 1 vino in formato commerciale,
- è **vino dentro** casa di chiunque voglia avvicinarsi al mondo del vino non potendo frequentare corsi in frontale, magari distanti da casa,
- è **vino dentro** ogni spazio personale, per chi vive e lavora spesso in trasferta ma non vuole rinunciare alla sua conoscenza,
- è **vino dentro** la propria organizzazione di vita, senza limiti né confini di tempo e spazio,
- è **vino dentro** la sua conoscenza, appassionata, guidata da docenti di altissimo spessore tecnico e comunicativo: professori universitari, rinomati consulenti enologi e viticoli, esperti e maestri assaggiatori, tutti aderenti alla filosofia ONAV,
- è **vino dentro** il suo assaggio, professionale e studiato dalla più antica organizzazione italiana dedicata alla sua educazione e al suo bere consapevole,
- è **vino dentro** l'anima e il cuore, quella passione che si acquisisce col sentimento ma con umile sapienza,

- è **vino dentro** una visione rispettosa del suo valore, intrinseco, fatto di tradizione, di terroir e di umanità,
- **#VINODENTRO** nasce dalla consapevolezza che il vino non è solo bevanda ma **dentro** alla nostra cultura.

#VINODENTRO - la visione:

- Un corso che unisce le nuove tendenze di didattica a distanza con quelle tradizionali più esperienziali,
- un corso in remoto ma anche fisicamente col vino a casa tua: 20 vini in campioni da 50 mL più 1 in formato commerciale, con assaggi in diretta con maestri assaggiatori ONAV con i quali potrai condividere un'esperienza organolettica unica,
- un corso senza limiti territoriali e temporali che puoi seguire ovunque ed in qualsiasi momento,
- lezioni in videoconferenza in asincrono e sincrono che potrai personalizzare in funzione delle tue esigenze,
- percorsi interattivi e multimediali previsti nella piattaforma didattica,
- un supporto didattico cartaceo redatto e aggiornato dalla commissione scientifica ONAV, costituita da alcuni fra i più illuminati ricercatori e professori universitari,
- apprendimento passo dopo passo con verifiche on line del grado di conoscenza acquisita,
- tutoraggio per accompagnarti ogni giorno in una esperienza profonda e intima nel mondo del vino,
- attestato di Wine Connoisseur,
- possibilità di acquisire il titolo di Assaggiatore seguendo 2 lezioni frontali, la visita in cantina e l'esame finale del corso tradizionale di 1° livello ONAV.

#VINODENTRO - il Corso

- 21 lezioni in totale: un percorso didattico studiato appositamente e finalizzato a guidare in maniera intuitiva e professionale nel mondo della vite e del vino:
 - di queste 21, 15 solo teoriche, che potrai seguire, vedendo, leggendo e ascoltando tutte le volte che vorrai, senza limiti di tempo e di luogo,
 - più 1 teorico/pratica specifica sulla scheda di assaggio ONAV derivata dalle schede di valutazione dell'*Union Internationale des Oenologues* e dell'*OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino)* applicate in tutti i concorsi enologici a livello mondiale,
 - più 5 lezioni pratiche di assaggio eseguite in diretta con docenti in grado di guidarti gradualmente nell'apprendimento della tecnica dell'assaggio,
- 21 vini selezionati fra i più rappresentativi dell'enologia italiana per scoprirne differenze, peculiarità, aspetti tecnici e sensoriali,
- approfondimento su alcuni dei difetti più ricorrenti e significativi per districarti in maniera professionale nel mare magnum della produzione vinicola mondiale,
- tutti i campioni a casa tua in bottiglie di vetro da 50 mL, imbottigliati rispettando i più rigidi sistemi di integrità qualitativa e sigillati per godere la loro qualità inalterata in un formato pratico ed agevole,
- valutazione progressiva ed interattiva on line del grado di conoscenza acquisita,
- possibilità, frequentando 2 lezioni frontali, la visita in cantina e superando l'esame pratico/teorico, di ottenere il titolo di Assaggiatore ONAV, riconosciuto con DPR dell'8 luglio 1981.

#VINODENTRO - L'articolazione del corso:

| | |
|----------------------------------|--|
| lezione 1 | L'ONAV E LA SUA ORGANIZZAZIONE (presentazione dell'ONAV e del team docenti) |
| lezione 2 | SENSI E MEMORIA OLFATTIVA (elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezioni) |
| Lezione 3 | LA VITE, ORIGINE DI TUTTO - parte 1 (storia e concetti elementari di viticoltura) |
| Lezione 4 | LA VITE, ORIGINE DI TUTTO – parte 2 (la vite, la stagionalità e la sua gestione) |
| Lezione 5 teorica/pratica | SAPER ASSAGGIARE (tecnica di assaggio dei vini – 1 vino esemplare) |
| Lezione 6 pratica | PROVA PRATICA SAPER ASSAGGIARE (la scheda di assaggio - 4 vini a confronto) |
| Lezione 7 | LEGISLAZIONE ED ETICHETTA (principi di legislazione e come leggere l'etichetta del vino) |
| Lezione 8 | ENOLOGIA - DAL GRAPPOLO AL MOSTO – parte 1 (i componenti del mosto e la maturazione dell'uva) |
| Lezione 9 | ENOLOGIA - DAL GRAPPOLO AL MOSTO – parte 2 (vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari) |
| Lezione 10 | ENOLOGIA - IL MOSTO SI TRASFORMA - parte 1 (la fermentazione alcolica e malolattica) |
| Lezione 11 | ENOLOGIA - IL MOSTO SI TRASFORMA - parte 2 (le conseguenze organolettiche della vinificazione, l'uso della solforosa) |
| Lezione 12 | PROVA PRATICA (4 vini da vitigni differenti) |
| Lezione 13 | ENOLOGIA: LA VINIFICAZIONE IN ROSSO (ruolo della buccia e dei vinaccioli) |
| Lezione 14 | ENOLOGIA: ALTRE VINIFICAZIONI (La vinificazione in bianco) |
| Lezione 15 | PROVA PRATICA (4 difetti nel vino: tappo, ossidato, spunto, bretta) |
| Lezione 16 | ENOLOGIA: ALTRE VINIFICAZIONI (La vinificazione per i vini rosati ed i novelli) |
| Lezione 17 | ENOLOGIA - L'AFFINAMENTO DEL VINO (diversi tipi di contenitori e evoluzione organolettica nel tempo) |
| Lezione 18 | PROVA PRATICA (4 vini a diverso affinamento) |
| Lezione 19 | I VINI SPECIALI CON SPUMA (spumanti rifermentati in autoclave e bottiglia) |
| Lezione 20 | I VINI SPECIALI SENZA SPUMA (vini dolci, passiti e liquorosi) |
| Lezione 21 | PROVA PRATICA (4 vini tra bollicine e passiti) |

#VINODENTRO - il corso che fa per te

| Corso e-learning per Wine Connoisseur | |
|--|----------|
| Accesso alla piattaforma digitale con accredito individuale | X |
| 21 lezioni + tutoraggio + verifiche progressive | X |
| Kit individuale, a casa tua, contenente: | |
| 20 campioni da 50 mL + 1 in formato commerciale | X |
| manuale cartaceo l'Assaggiatore ONAV | X |
| borsa tracollo protettiva per 6 bicchieri logo ONAV | X |
| 6 bicchieri logo ONAV adatti per l'assaggio di tutti i tipi di vino ed 1 cavatappi professionale logo ONAV | X |
| Blocco schede di assaggio tecnico | X |

Il corso è destinato esclusivamente ai soci ONAV: la tessera annuale è esclusa dal costo del corso^(*)

(*) I privilegi della tessera annuale ONAV: essere socio ONAV, accesso al profilo MyONAV del portale onav.it e quindi restare informati su tutte le attività nazionali e territoriali, partecipare a tutte le attività associative, ricevimento della rivista trimestrale l'Assaggiatore, accesso gratuito alla guida perpetua Prosit, accesso preferenziale ai locali/cantine/enoteche aderenti a FIDELITY, accesso scontato alle principali manifestazioni enoiche.

Alla fine del corso **#VINODENTRO** ricevi l'attestato di WINE CONNOISSEUR ONAV. Con questo attestato potrai diventare Assaggiatore ONAV frequentando in tutta Italia, presso una delle nostre Sezioni locali:

- 2 lezioni del corso tradizionale di 1° livello ONAV ("quanto siamo sensibili al gusto?" ed "i vini speciali con spuma" con annesso assaggio dei vini previsti dal piano didattico);
- Visita in cantina del territorio
- esame pratico/teorico.

Il tutto ad un costo aggiuntivo di 75€ + eventuale costo tessera annuale ONAV.