



impara a degustare il vino

iscriviti al nostro corso
scoprirai le tue doti naturali
imparerai a degustare
e diverrai "Assaggiatore di Vino"

14 lezioni teorico-pratiche
con oltre 50 vini
in degustazione

Il corso si svolgerà ogni
Lunedì all'Hotel Airone di
Grosseto

Inizio corso Lunedì 13

Settembre 2021

ore 20,30

iscriviti
subito

Quota di Partecipazione:

€ 420

+ quota associativa

WINE PASSION & SKILL



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

GROSSETO

analizziamo e giudichiamo
i vini, ne individuiamo
caratteristiche e tipicità,
siamo assaggiatori di vino

www.onav.it - grosseto@onav.it

Delegato ONAV Grosseto
Bizzarri Claudia - 328 4120980

Grosseto

corso di I° livello per Assaggiatore di Vino

II corso è aperto a tutti, anche a chi è privo di qualsiasi nozione

La quota di partecipazione comprende:

- Testo didattico di oltre 470 pagine
- 6 bicchieri e valigetta
- 14 lezioni del corso
- Esame Finale

Ad esame superato:

- consegna diploma con visita ad una cantina
- iscrizione nell'Albo Nazionale Assaggiatori di Vino

Calendario e programma didattico

1° • Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore.

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.

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?

Le soglie gustative.

Cenni di anatomia e Fisiologia del gusto.

Prova pratica di sensibilità gustativa.

Degustazione 1 vino.

4° • Legislazione ed etichetta dei vini.

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

Prova pratica: degustazione 4 vini.

5° • La vite, origine di tutto.

Concetti elementari di viticoltura.

Composizione strutturale dell'uva.

Rese in mosto.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

6° • 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.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

7° • Enologia - Il mosto si trasforma.

I processi biologici della vinificazione:

Fermentazione alcolica e malolattica.

Composti principali e secondari dei due Fenomeni.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

8° • Enologia - La vinificazione in rosso.

Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

9° • Enologia - Altre vinificazioni

La vinificazione in bianco e i vini rosati.

La macerazione carbonica: i vini novelli.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

10° • Enologia - L'affinamento del vino.

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

11° • A volte qualcosa non va

I principali parametri analitici dei vini.

Le alterazioni e i difetti dei vini.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

12° • I vini speciali con spuma

I vini speciali spumanti.

Metodo classico e metodo Charmat.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

13° • I vini speciali senza spuma.

Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini

passiti. Prova pratica: degustazione 4 vini.

14° • Enografia della Regione.

Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini della Toscana.

Prova pratica: degustazione 4 vini.

• **Esame Finale, 13 Dicembre 2021.**

Prova teorica scritta.

Prova pratica con degustazione di 5 vini.

Per info ed iscrizioni: Bizzarri

Claudia - 328 4120980

grosseto@onav.it - www.onav.it

Sede del corso:

Hotel Airone

Via Senese 35

Grosseto