

# VareseNews

## Corso per assaggiatori di vino indetto da Onav Varese

**Pubblicato:** Lunedì 28 Febbraio 2005

Parte il **15 marzo** il secondo corso per **aspiranti assaggiatori di vino**, promosso da Onav Varese. Il corso avrà luogo presso il Grand Hotel Palace in via Manara 11 a Varese. Al termine delle 18 lezioni teoriche e pratiche previste nel corso, e superato l'esame finale, il socio "Aspirante Assaggiatore" accederà automaticamente alla classe degli "Assaggiatori di Vino", riceverà la patente e sarà inserito nell'albo nazionale oNAV. Dopo due anni d'esperienza degustativa condotta sotto la guida e supervisione di ONAV, assumerà la qualifica di "Esperto Assaggiatore" e in tale veste potrà anche entrare a fare parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo organolettico dei vini doc e docg.

### PROGRAMMA DEL CORSO

**inizio 15 Marzo 2005 – ore 21,00**

Costo: € 320 comprendente l'iscrizione all'ONAV per 2 anni (€ 103), la valigetta con 4 bicchieri da degustazione ed il libro di testo.

**Iscrizioni:** [onavvarese@onavlombardia.it](mailto:onavvarese@onavlombardia.it) – tel. 347.30.06.119

	<b>Argomenti Lezione</b>
Martedì 15 marzo	Presentazione dell'O.N.A.V. e ruolo del Socio Assaggiatore. La vite e il vino nel mondo. Brindisi augurale
Martedì 22 marzo	Elementi fisiologici dei sensi, stimoli e loro percezione (prove di memoria olfattiva su odori semplici). Degustazione di 1 vino
Giovedì 24 marzo	Le soglie gustative. Prove di sensibilità gustativa. Degustazione di 1 vino
Martedì 29 marzo	Tecniche di assaggio dei vini. La scheda di degustazione. Degustazione di 4 vini.
Martedì 5 aprile	Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto. Degustazione di 4 vini.
Martedì 12 aprile	I componenti del mosto. La maturazione dell'uva. Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari. Degustazione di 4 vini.
Martedì 19 aprile	I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Composti principali e secondari dei due fenomeni. Degustazione di 4 vini.
Martedì 26 aprile	Vinificazione in rosso: diversi passi del processo dalla pigiatura ai travasi. Degustazione di 4 vini
Martedì 3 maggio	Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. I vini novelli (vinificazione per macerazione carbonica). Degustazione di 4 vini.

Giovedì 5 maggio	Vinificazione in bianco: le diverse fasi, dalla pressatura alla conservazione. Degustazione di 4 vini.
Martedì 10 maggio	Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento. Degustazione di 4 vini.
Martedì 17 maggio	I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini. Degustazione di 4 vini.
Giovedì 19 maggio	I vini speciali. Gli spumanti. Degustazione di 4 vini.
Martedì 24 maggio	I vini speciali senza spuma. Degustazione di 4 vini.
Martedì 31 maggio	L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. Degustazione di 4 vini.
Martedì 7 giugno	Il valore alimentare del vino. Degustazione di 4 vini.
Giovedì 9 giugno	Approfondimento. Degustazione di 4 vini.
Martedì 14 giugno	Ripasso. Degustazione di 4 vini.
Martedì 21 giugno	Esame finale.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it