

## Corso ONAV per Aspiranti Assaggiatori di Vino

**Pubblicato:** Giovedì 20 Luglio 2017



**Lunedì 25 settembre, alle ore 20:30, presso il Palace Grand Hotel di Varese,** prenderà il via il **Corso di 1° livello** per conseguire la **Patente di “Assaggiatore di Vino”** e conseguire l'**iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino ONAV**.

Il corso, tenuto da docenti qualificati ONAV, si compone di **18 lezioni teorico-pratiche** e terminerà venerdì 1 dicembre con l'esame finale; dalla quarta lezione verrà effettuata la degustazione guidata di quattro vini differenti per un totale di oltre 60 vini degustati, selezionati a livello nazionale.

Il corso si svolgerà con un minimo di 20 partecipanti ed è **aperto a tutti**, anche a chi non ha alcuna esperienza di degustazione.

Le lezioni si terranno **il lunedì e il venerdì, dalle 21 alle 23 circa**.

La quota di partecipazione comprende:

- l'iscrizione Onav per gli anni 2018-2019;
- il “Manuale dell'Assaggiatore”;
- il libro celebrativo dei 65 anni dell'Onav;
- la valigetta con sei bicchieri da degustazione;
- le 18 lezioni del corso, con esame finale;
- la consegna del diploma con visita a una cantina;
- posteggio gratuito presso il Palace Grand Hotel Varese.

Durante le lezioni i partecipanti scopriranno il ruolo dell'Assaggiatore e le principali tecniche di degustazione, imparando ad utilizzare i propri sensi per valutare oggettivamente ogni tipologia di vino.

Saranno trattati **tutti gli aspetti tecnici legati al mondo della vite**, dalla produzione dell'uva in vigna alla trasformazione del mosto in cantina, analizzando tutti i processi di vinificazione (compresa la spumantizzazione e i vini passiti), e trattando anche gli aspetti legati alla legislazione e all'etichettatura, nonché i principali difetti che si possono ritrovare in un vino.

I dettagli sui costi e sul programma del corso sono disponibili nella sezione dedicata del **sito Onav**.

di **Ufficio pubblicità**