

L'ONAV, fondata ad Asti nel 1951, è l'Associazione Nazionale Assaggiatori di Vino. Il suo compito è promuovere una corretta cultura del vino, attraverso la sensibilizzazione all'assaggio, la divulgazione dei principi e la formazione, tramite corsi organizzati localmente. Con la qualifica di "Esperto Assaggiatore" si può fare parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo organolettico del VQPRD. È strutturata a livello nazionale con numerosissime sezioni provinciali.

Chiunque può iscriversi per sviluppare le sue doti naturali e imparare, in modo piacevole, a gustare e saper giudicare la qualità del vino.



#### DELEGAZIONE LOMBARDIA

Sede Regionale Milano Via Termopili, 12  
Delegato regionale: Simonetta Carminati 334 6782033

#### BERGAMO

Simonetta Carminati 334 6782033 bergamo@onav.it  
area BERGAMO Giuseppe Isacchi 328 3294975  
CASTRO 334 6782033  
GRUMELLO DEL MONTE Lucio Dognini 348 2714995  
TREVIGLIO 334 6782033

#### BRESCIA

Fabio Finazzi 334 6782034 brescia@onav.it  
MONIGA DEL GARDA Marco Lazzarini 348 4429044

#### COMO

Marino Cattaneo 334 6782035 como@onav.it

#### CREMONA

Juri Casella 334 6782038 cremona@onav.it

#### LECCO

Lorenzo Colombo 334 6782037 lecco@onav.it

#### LODI

Marcello Biffi 335 1318337 - 335 232178 lodi@onav.it

#### MANTOVA

Matteo Battisti 334 6782036 mantova@onav.it

#### MILANO

Vito Intini 335 5358981 milano@onav.it  
BASIGLIO Severino Logozzo basiglio@onav.it

#### MONZA

Francesco Guerra 334 6781939 monza@onav.it

#### PAVIA

Marco Graziano 334 6782023 pavia@onav.it

#### SONDRIO

Egidio Dalla Valle 348 7391547 sondrio@onav.it

#### VARESE

Umberto Rosanelli 334 6782032 varese@onav.it



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO

#### ONAV SEDE NAZIONALE

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti  
Tel. 0141 535246

Per informazioni ed iscrizioni:

- contattare la sede provinciale più vicina.
- collegarsi al sito [www.onav.it](http://www.onav.it)

#### ONAV Lombardia

offre ai propri soci una intensa attività associativa:

- Corsi e serate di approfondimento e specializzazione sull'arte dell'assaggio.
- Numerosissime ed interessanti serate di degustazione a tema: dalle grandi perle della nostra enologia alle meno conosciute ma ugualmente pregiate riscoperte dei nostri vitigni autoctoni.

Il socio ONAV in Lombardia può fruire di ulteriori vantaggi:

- Ingresso e consultazione dei testi della Premitissima Enobiblioteca di Milano
- Trattamento preferenziale presso i numerosi locali, enoteche e ristoranti convenzionati FIDELITY, se in regola con la quota associativa annuale, semplicemente presentando la tessera di Socio ONAV.



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO



Scopri le tue  
doti naturali,  
impara a degustare  
e diventa  
"assaggiatore di vino"



#### Sondrio

Corso Assaggiatore di Vino  
dal 1 ottobre 2010 al 3 dicembre 2010  
dalle 21,00 alle 23,00

Ex Scuole Masino Via dei Molini - Ardenno  
e approfondimenti nelle principali  
Cantine Vinicole Valtellinesi





### Come si diventa Assaggiatori?

Per diventare "Assaggiatore di Vino" basta richiedere l'iscrizione all'ONAV nella classe degli Aspiranti Assaggiatori di Vino. Il socio Aspirante Assaggiatore, dopo aver frequentato il corso teorico-pratico e superato l'esame finale, riceve la patente di "Assaggiatore di Vino" e viene automaticamente iscritto all'Albo Nazionale ONAV.

### Per informazioni ed iscrizioni:

Delegato: Egidio Dalla Valle +39 348 7391547  
Vicedelegato: Romano Zala +41 786414095  
sondrlo@onav.it

### Sondrio corso autunnale 2010 Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione al corso è di 290 Euro e comprende:

- iscrizione all'ONAV per il 2011 e 2012
- il testo didattico
- la valigetta con 6 bicchieri
- le 18 lezioni del corso
- l'esame finale
- la consegna del diploma con visita ad una cantina

### Il corso. Come diventare "Assaggiatore di Vino" in 18 lezioni



#### 1° - Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore - 1 ottobre 2010

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 - 5 ottobre 2010

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? - 8 ottobre 2010

Le soglie gustative.  
Cenni di anatomia e Fisiologia del gusto.  
Prova pratica di sensibilità gustativa.  
Degustazione 1 vino.

#### 4° - Saper assaggiare - 12 ottobre 2010

Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 5° - La vite, origine di tutto - 15 ottobre 2010

Concetti elementari di viticoltura.  
Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 6° - Enologia - Dal grappolo al mosto - 19 ottobre 2010

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 - 22 ottobre 2010

I processi biologici della vinificazione: Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.  
Composti principali e secondari dei due Fenomeni.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 8° - Enologia - La vinificazione in rosso - 26 ottobre 2010

Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 9° - Enologia - La vinificazione in rosso alternativa - 29 ott. 2010

Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati, Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 10° - Enologia - La vinificazione in bianco - 2 novembre 2010

Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 11° - Enologia - L'affinamento del vino - 5 novembre 2010

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 12° - A volte qualcosa non va - 9 novembre 2010

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 13° - I vini speciali con spuma - 12 novembre 2010

I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 14° - I vini speciali senza spuma - 16 novembre 2010

I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 15° - Legislazione ed etichetta dei vini - 19 novembre 2010

L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. La legislazione e la classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 16° - Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi - 23 nov. 2010

Vino e salute. Il valore alimentare del vino.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 17° - Approfondimento - 26 novembre 2010

Approfondimento.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### 18° - Rivediamo insieme il programma - 30 novembre 2010

Ripasso generale.  
Prova pratica: Degustazione 4 vini.

#### Esame Finale - 3 dicembre 2010

Prova teorica scritta.  
Prova pratica di degustazione di 4 vini.