

PROGRAMMA DEL CORSO

1° LEZIONE – LUNEDI' 7 MAGGIO

PRESSO HOTEL GRITTI

LUNGOLAGO DI BARDOLINO – BARDOLINO VERONA

PRESENTAZIONE DELL'ONAV E RUOLO DELL'ASSAGGIATORE

NOTIZIE SULLA VITE E IL VINO,

LORO DIFFUSIONE NEL MONDO

Esame di una serie di 4 vini veneti

2° LEZIONE – GIOVEDI' 10 MAGGIO

PRESSO HOTEL GRITTI

LUNGOLAGO DI BARDOLINO – BARDOLINO VERONA

ELEMENTI FISIologici DEI SENSI,

STIMOLI E LORO PERCEZIONE (PROVE DI MEMORIA

OLFATTIVA SU ODORI SEMPLICI)

Esame di una serie di 4 vini piemontesi

3° LEZIONE – LUNEDI' 14 MAGGIO

PRESSO AZ. AGR. LE VIGNE DI S. PIETRO

VIA S. PIETRO – SOMMACAMPAGNA VERONA

LE SOGLIE GUSTATIVE. CENNI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA

DEL GUSTO, PROVE DI SENSIBILITA' GUSTATIVA

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

4° LEZIONE – GIOVEDI' 17 MAGGIO

PRESSO AZ. AGR. COSTADORO

LOC. COSTADORO – BARDOLINO VERONA

TECNICHE DI ASSAGGIO DEI VINI.

LA SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

5° LEZIONE – LUNEDI' 21 MAGGIO

PRESSO AZ. AGR. VILLAMEDICI

VIA CHIESOLINA – SOMMACAMPAGNA VERONA

CONCETTI ELEMENTARI DI VITICOLTURA. COMPOSIZIONE

STRUTTURALE DELL'UVA. CICLO BIOLOGICO, SISTEMI DI

ALLEVAMENTO. LE AVVERSITA' DELLA VITE. RESE IN MOSTO

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

6° LEZIONE – GIOVEDI' 24 MAGGIO

PRESSO AZ. AGR. TAMBURINO SARDO

LOC. TAMBURINO SARDO – SOMMACAMPAGNA

LA PRODUZIONE DEL VINO. I COMPONENTI DEL MOSTO. LA

MATURAZIONE DELL'UVA. VENDEMMIA E TRASPORTO DELLE

UVE. LA STRUTTURA DELLA CANTINA, I RECIPIENTI VINARI

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

7° LEZIONE – LUNEDI' 28 MAGGIO

PRESSO AZ. AGR. SAN LEONE

LOC. SALIONZE – VELEGGIO VERONA

I PROCESSI DELLA VINIFICAZIONE, FERMENTAZIONE

ALCOLICA E MALOLATTICA

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

8° LEZIONE – GIOVEDI' 31 MAGGIO

PRESSO AZ. AGR. CORTE GARDONI

LOC. GARDONI – VELEGGIO VERONA

VINIFICAZIONE IN ROSSO: PIGIATURA E TRAVASI

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

9° LEZIONE – LUNEDI' 4 GIUGNO

PRESSO CANTINA F.LLI ZENI

LOC. COSTABELLA – BARDOLINO VERONA

I VINI ROSATI E I VINI NOVELLI, MACERAZIONE CARBONICA

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

10° LEZIONE – GIOVEDI' 7 GIUGNO

PRESSO AZ. AGR. VILLABELLA

LOC. CANOVA – CALAMASINO VERONA

VINIFICAZIONE IN BIANCO, PRESSATURA E CONSERVAZIONE

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

11° LEZIONE – LUNEDI' 11 GIUGNO

PRESSO CANTINE CESARI

LOC. PREELA – CAVAION VERONA

AFFINAMENTO DEL VINO IN CANTINA

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

12° LEZIONE – GIOVEDI' 14 GIUGNO

PRESSO AZ. AGR. NAIANO

LOC. NAIANO – CAVAION VERONA

ALTERAZIONI E DIFETTI DEL VINO

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

13° LEZIONE – LUNEDI' 18 GIUGNO

PRESSO CANTINA CAORSA

LOC. CAORSA – AFFI VERONA

I VINI SPECIALI CON SPUMA

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

14° LEZIONE – GIOVEDI' 21 GIUGNO

PRESSO AZ. VINICOLA MONTE SALINE

VIA POZZO DELL'AMORE – CAVAION VERONA

VINI LIQUOROSI E VINI PASSITI

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

15° LEZIONE – LUNEDI' 25 GIUGNO

PRESSO AZ. AGR. MONTE DEL FRA'

VIA SOMMACAMPAGNA – SOMMACAMPAGNA VERONA

ETICHETTATURA, LEGISLAZIONE E CALASSIFICAZIONE DEI VINI

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

16° LEZIONE – GIOVEDI' 28 GIUGNO

PRESSO AZ. AGR. ADAMI E C.

VIA VALBUSA – CUSTOZA VERONA

IL VALORE ALIMENTARE DEL VINO. VINO E SALUTE

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

17° LEZIONE – LUNEDI' 2 LUGLIO

PRESSO AZ. AGR. MENEGOTTI ANTONIO

VIA ACQUAROL – VILAFRANCA VERONA

APPROFONDIMENTO

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

18° LEZIONE – GIOVEDI' 5 LUGLIO

PRESSO AZ. AGR. CORTE FORNELLO

LOC. FORNRELLO – VELEGGIO VERONA

RIPASSO

Esame di una serie di 4 vini dell'azienda

ESAME FINALE LUNEDI' 9 LUGLIO

PRESSO HOTEL GRITTI DI BARDOLINO

LUNGO LAGO BARDOLINO – VERONA



STRADA DEL VINO BARDOLINO D.O.C.

P.zza Matteotti, 8 - Bardolino Verona

Tel. 045/6212567 – Fax 045/7210820

e-mail stradabardolino@libero.it



STRADA DEL VINO CUSTOZA D.O.C.

P.zza Matteotti, 8 - Bardolino Verona

Tel. 045/6212567 – Fax 045/7210820

e-mail stradacustoza@libero.it

O.N.A.V. – cos'è

L'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) è sorta in Asti nel **1951** per iniziativa della Camera di Commercio di Asti e per volontà di personalità eminenti del mondo vinicolo del tempo. Il 6 luglio 1981 con D.P.R. n°563 ha ottenuto il riconoscimento giuridico. Le ragioni che ne determinano la nascita vanno ricercate nell'esigenza, già allora assai sentita, di rendere disponibile un corpo di assaggiatori affidabili, perché specificatamente preparati ed esaminati, atti a svolgere la delicata ed impegnativa funzione. All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.

- gli scopi

Dalla data della fondazione ad oggi, gli scopi che l'ONAV si prefigge sono rimasti gli stessi, così come evidenziati dall'art. 2 del vigente statuto, qui riportato:

- mantenere viva ed efficiente nei Soci la tradizionale funzione di assaggiare e di valutare i vini, valorizzando il loro specifico e insostituibile impiego anche con l'opera di sensibilizzazione presso enti, istituzioni e privati, perché facciano ricorso abituale alle loro competenze;
- istituire per i Soci corsi specialistici, a tutti i livelli, al fine di dare loro una preparazione generale che sia il più possibile unitaria, di contribuire ad una sempre maggiore e migliore affidabilità in sede di valutazione, di offrire un continuo aggiornamento sotto il profilo metodologico;
- promuovere iniziative volte a fare conoscere l'importanza (rendere più attento il produttore e più consapevole il consumatore) e il piacere (favorire l'approccio corretto con il prodotto) dell'arte dell'assaggio;
- gestire l'Albo Nazionale dei Soci, allo scopo di

tutelare il titolo "Assaggiatore di Vino" e le sue prerogative.

- cosa offre ai Soci

L'ONAV consente ai propri soci un continuo aggiornamento professionale tramite un'intensa attività organizzata sia a livello nazionale, dalla sede centrale di Asti, sia dalle sezioni regionali e provinciali. Fra le iniziative più importanti sono da ricordare:

- Corsi e serate di approfondimento e specializzazione sull'arte dell'assaggio;
- Numerosissime ed interessanti degustazioni a tema;
- i viaggi di studio all'estero mirati alla conoscenza delle realtà vitivinicole sia europee sia mondiali;
- la "Giornata dell'assaggiatore", manifestazione annuale dedicata a tematiche d'interesse scientifico legate alla pratica dell'assaggio.
- le selezioni per la "Guida dei vini ONAV" l'abbonamento alla rivista "L'Assaggiatore".

- come si diventa assaggiatori

Per diventare "**Assaggiatori di Vino**" è sufficiente richiedere l'iscrizione all'**ONAV** nella classe degli Aspiranti Assaggiatori, versando la quota d'iscrizione stabilita dal Consiglio Nazionale. Il socio "Aspirante Assaggiatore" può frequentare un corso apposito, articolato in 18 lezioni teorico-pratiche; superato l'esame finale, 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 con l'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 VQPRD.



O.N.A.V.
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

DELEGAZIONE DI VERONA

In collaborazione con

Strada Vino Bardolino
Strada Vino Custoza

Organizza

CORSO PER ASPIRANTI
ASSAGGIATORI DI VINO

*Dal 7 Maggio al 9 Luglio 2007
Alle ore 21.00*

*Sede del Corso itinerante nelle cantine del territorio
dei vini Bardolino e Custoza*

Per info e iscrizione:

Delegato Grigolato Piero 347/9247403
Incaricata Girardelli Susanna
Segretaria del Corso Paglio Lia 347/6651220
e-mail verona@onav.it sito www.onav.it

Strada Bardolino e Custoza
P.zza Matteotti, 8 37011 Bardolino – Verona
Tel. 045/6212567 Fax 045/7210820
e-mail stradabardolino@libero.it

La quota di partecipazione è di € 130,00 + € 140,00 d'iscrizione obbligatoria all'ONAV per due anni che comprende il testo didattico, una valigetta con quattro bicchieri ISO da degustazione e l'abbonamento alla rivista l'Assaggiatore.