

Corso Assaggiatore di Vino



**dal 12 ottobre al
16 dicembre 2015**
(h21,00 - 23,00)

presso

StarHotel Ritz

Via Spallanzani 40,
Milano

La quota di partecipazione (al raggiungimento di 5 iscritti):

- **405€** invece di 450€ per iscrizioni pervenute entro il 15 settembre
- **450€** invece di 500€ per iscrizioni oltre tale termine

La quota di partecipazione comprende:

- **iscrizione all'ONAV per il 2016 e 2017**
- **il testo didattico**
- **la valigetta con 6 bicchieri**
- **le 18 lezioni del corso**
- **l'esame finale**
- **la consegna del diploma con visita a una cantina**

PROGRAMMA DEL CORSO

1° - Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore - 12 ottobre 2015

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 - 14 ottobre 2015

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? - 19 ottobre 2015

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

4° - Saper assaggiare - 21 ottobre 2015

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

5° - Legislazione ed etichetta dei vini - 26 ottobre 2015

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

Prova pratica: Degustazione 4 vini.

6° - La vite, origine di tutto - 28 ottobre 2015

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

7° - Enologia - Dal grappolo al mosto - 2 novembre 2015

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.

8° - Enologia - Il mosto si trasforma - 4 novembre 2015

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

9° - Enologia - La vinificazione in rosso - 9 novembre 2015

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

10° - Enologia - La vinificazione in bianco - 10 novembre 2015

Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione

Prova pratica: Degustazione 4 vini.

11° - Enologia - La vinificazione in rosso alternativa - 16 nov. 2015

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

12° - Enologia - L'affinamento del vino - 18 novembre 2015

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

13° - A volte qualcosa non va - 23 novembre 2015

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

14° - I vini speciali senza spuma - 25 novembre 2015

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

15° - I vini speciali con spuma - 30 novembre 2015

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

16° - Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi - 2 dicembre 2015

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

17° - Approfondimento - 9 dicembre 2015

Approfondimento / Prova pratica: Degustazione 4 vini.

18° - Rivediamo insieme il programma - 14 dicembre 2015

Ripasso generale / Prova pratica: Degustazione 4 vini.

Esame finale - 16 dicembre 2015

Prova teorica scritta.

Prova pratica di degustazione di 5 vini.

**Prenotazioni, entro lunedì 14 settembre, contattando la
segreteria:**

- telefono: 02 520 42713 / 47108
- email: matteo.tavecchio@external.eni.com