

Promozione riservata a ENI POLO SOCIALE

CORSO PER ASSAGGIATORE E SOMMELIER DI 1° LIVELLO ONAV

- Tessera Associativa ONAV inclusa
- 12 lezioni teorico-pratiche
- Più di 50 vini in assaggio
- Testo didattico di oltre 470 pagine
- Valigetta con 6 calici con il logo ONAV
- Blocco schede per assaggio tecnico organolettico e scheda colori del vino
- Gift Box con distintivo, cavatappi e salva goccia personalizzati (alla cerimonia consegna diplomi)



SCONTI dedicati per la partecipazione a degustazioni, eventi monotematici e banchi assaggio con i produttori di vino



Convenzioni esclusive con enoteche, ristoranti, negozi o fiere del settore eno-gastronomico.

www.onav.it - milano@onav.it

Proposta attività ONAV Milano per ENI POLO SOCIALE

Chi siamo

ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) è stata fondata nel 1951 ed è riconosciuta dal 2022 come Ente del Terzo Settore.

La sua missione è formare soci appassionati e professionisti dell'assaggio e della sommellerie, promuovere la cultura del vino e valorizzare il patrimonio vitivinicolo italiano.

ONAV è l'unica associazione del settore vitivinicolo a disporre di un Comitato Scientifico, composto da autorevoli esponenti del mondo accademico, impegnati nella divulgazione della cultura del vino e in costante dialogo con produttori e consumatori. L'associazione realizza le proprie finalità grazie all'impegno volontario dei soci che, attraverso un percorso formativo strutturato, possono conseguire, dopo diversi livelli di qualificazione, i titoli di Maestro Assaggiatore e di Master Sommelier.

La proposta

La proposta a voi riservata è dedicata al Corso per Assaggiatore e Sommelier (1° livello).

La formazione siede al primo posto nel piano organizzativo dell'Associazione e la figura dell'Assaggiatore ONAV è l'unica a godere di uno specifico e storico riconoscimento giuridico in Italia per questa mansione.

Trenta ore di lezioni teoriche e pratiche per il conseguimento della Patente di "Assaggiatore di Vino" e conseguente iscrizione all'Albo Nazionale ONAV.

Contenuti del corso: Cosa è il vino nella storia, nella cultura e nella nostra tradizione.

Conoscenza dei propri sensi percettivi. Studio della viticoltura e della enologia moderne con attenzione alle nuove tendenze sulla sostenibilità e salubrità del prodotto.

Applicazione della scheda ONAV di valutazione organolettica su 50 vini scelti fra le eccellenze del patrimonio enologico italiano.

PROGRAMMA DELLE 12 LEZIONI:

MOTIVAZIONE 30/09/2026

Cos'è ONAV. Vino bevanda alcolica millenaria. Perché è diversa dalle altre. Il concetto di collegamento al territorio.

POTENZIALITÀ DELL'ASSAGGIO 7/10/2026

Nozioni base di uso dell'olfatto, del gusto e della vista.

LA SCHEDA ONAV 14/10/2026

Come si assaggia un vino e significato profondo della scheda,

LA VITE NEL MONDO 21/10/2026

Diffusione, significato di vitigno, vigneto, clone, ibrido.

I PARAMETRI PER CAPIRE LE DIFFERENZE TRA I VINI 28/10/2026

Parametri tecnici di valutazione dell'uva e del vino.

LA VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE 11/11/2026

La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica.

LA VINIFICAZIONE IN BIANCO 18/11/2026

L'ottenimento dei mosti per i vini bianchi.

AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO DEI VINI 25/11/2026

Gli effetti delle conservazione in recipienti inerti (acciaio) e attivi (botti, anfore, ceramiche).

IL VINO E LA LEGGE 2/12/2026

Leggere l'etichetta, con riferimento alla denominazione e alle indicazioni obbligatorie e facoltative. Contrassegni dei vini biologici.

DIFETTI E ALTERAZIONI 9/12/2026

La descrizione delle differenze tra difetti e alterazioni.

VINI SPECIALI CON SPUMA 16/12/2026

Spumanti, frizzanti, tecnologie del metodo classico e Martinotti.

VINI SPECIALI SENZA SPUMA 13/01/2027

Passiti, mosti muti, bottrizzati: descrizione di tecnologie e prodotti.

Esame finale 1° livello - Assaggiatore

Cerimonia Consegna Diplomi e iscrizione all'Albo degli Assaggiatori di Vino

Ogni lezione prevede la degustazione di vini che rappresentano la variabilità della produzione nazionale, con particolare attenzione al territorio in cui è organizzato il corso.