



# O.N.A.V.

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO  
FONDATA NEL 1951

RICONOSCIMENTO GIURIDICO D.P.R. 8-7-1981 N.563

SEZIONE PROVINCIALE DI CUNEO

ALBA, 21 - 12 - 2019

## CORSO DI ALBA

### PROGRAMMA DELLE LEZIONI

- ISCRIZIONE**      **Data: 19-02-2019**    **Cos'è l'ONAV e chi è l'assaggiatore**  
    ◇ Brindisi inaugurale
- 1° LEZIONE**      **Data: 22-2-2019** **Cos'è l'ONAV e chi è l'assaggiatore.**  
    ◇ La vite e il vino nel mondo.
- 2° LEZIONE**      **Data: 26-02-2019** **Scoprire i sensi e la loro memoria**  
    ◇ Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione  
    ◇ Prove di memoria olfattiva su odori semplici.
- 3° LEZIONE**      **Data: 01-3-2019** **Quanto siamo sensibili al gusto**  
    ◇ Le soglie gustative. Prova pratica di sensibilità gustativa.  
    ◇ Cenni di anatomia e fisiologia del gusto
- 4° LEZIONE**      **Data: 05-3-2019** **Saper assaggiare**  
    ◇ Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.  
    ◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 5° LEZIONE**      **Data: 08-3-2019** **Legislazione ed etichetta dei vini**  
    ◇ L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori  
    ◇ La legislazione e la classificazione dei vini: piramide della qualità  
    ◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 6° LEZIONE**      **Data: 12-3-2019** **La vite, origine di tutto**  
    ◇ Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva  
    ◇ Rese in mosto.  
    ◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini

- 7° LEZIONE**      **Data: 15-3-2019 Enologia: dal grappolo al mosto**  
◇ I componenti del mosto. La maturazione dell'uva. La vendemmia  
◇ Trasporto delle uve. Struttura della cantina. I recipienti vinari  
◇ Prova pratica di degustazione di n.4 vini
- 8° LEZIONE**      **Data: 19-3-2019 Enologia: il mosto si trasforma**  
◇ I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.  
◇ Composti principali e secondari dei due fenomeni.  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 9° LEZIONE**      **Data: 22- 3-2019 Enologia: la vinificazione in rosso**  
◇ Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo dalla pigiatura ai travasi.  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 10° LEZIONE**      **Data: 26-3-2019 Enologia: il mosto si trasforma**  
◇ Vinificazione in bianco e rosato. Macerazione carbonica  
Vini novelli  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 11° LEZIONE**      **Data: 29-3-2019 Enologia: l'affinamento del vino**  
◇ Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 12° LEZIONE**      **Data: 02-4-2019 A volte qualcosa non va**  
◇ I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e difetti.  
◇ Prova pratica di degustazione di n.4 vini
- 13° LEZIONE**      **Data: 05-4-2019 Vini speciali con spuma**  
◇ Vini speciali spumanti metodo classico e metodo charmant.  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 14° LEZIONE**      **Data: 12-4-2019 I vini speciali senza spuma**  
◇ Vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e passiti  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- 15° LEZIONE**      **Data: 16-4-2019 Enografia della regione**  
◇ Areali, suolo, clima, vitigni, denominazione e vini del Piemonte  
◇ Prova pratica di degustazione di n. 4 vini
- ESAME FINALE**      **Data 19-04-2019**