

- L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (O.N.A.V.), Sezione Provinciale di Palermo, organizza un corso di enologia e degustazione per aspiranti assaggiatori di vino, con il patrocinio dell'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia.
- Il corso si effettuerà nel periodo 12 marzo - 30 maggio 2013.
- È prevista la partecipazione di un numero massimo di 60 persone.
- Quota iscrizione ONAV ASTI Aspiranti Assaggiatori di vino Euro 115,00 (comprendente una quota una tantum e due annualità di quota associativa 2013-2014).
- Quota partecipazione al XVIII Corso Euro 295,00 (comprensivo di materiale didattico, set bicchieri da degustazione ISO, valigetta portabicchieri, libro, dispense, guida ai vini spumanti italiani, abbonamento rivista "L'Assaggiatore", schede, ecc.).
- Le iscrizioni al corso sono a numero chiuso e dovranno pervenire entro il 28/02/2013 alla segreteria:
- Enol. Gianni Giardina: Cell. 330 692321
e-mail: onavsiciliagiardina@virgilio.it
- Dott.ssa Marianna Alio: Cell. 347 5002002
e-mail: mariannaonav@virgilio.it
-  G.D.M. Medicase - Via Ricasoli, 48
(Angolo via Libertà) PA - Tel. 091 6262737
- Direttore del corso: **Enol. Giovanni Giardina**
Vice Presidente Nazionale O.N.A.V.
- **Comitato Relatori:**
 - Dott. Dario Cartabellotta** (Assess. Reg. Risorse Agricole)
 - Prof. Giorgio Calabrese** (Presidente Naz.le O.N.A.V. - Asti)
 - Dott. Vito Intini** (Pro-Presidente O.N.A.V. - Asti)
 - Enol. Michele Alessandria** (Dir. Gen. Naz.le O.N.A.V. - Asti)
 - Dott. Roberto Rampone** (Vice Pres. Naz.le O.N.A.V. - Asti)
 - Enol. Giovanni Giardina** (Delegato Prov. O.N.A.V. - Palermo)
 - Prof. Marco Rissone** (Scuola Enologica - Alba)
 - Prof. Giuseppe Meglioli** (Cons. Naz. O.N.A.V. Reggio E.)
 - Prof. Carlo Fernandez** (Docente di Cardiologia - Firenze)
 - Prof. Rosario Di Lorenzo** (Docente Università Palermo)
 - Dott. Salvatore D'Agostino** (Dirigente Sup. I.R.V.V. - Palermo)
 - Dott. Lorenzo La Fisca** (Ufficio Repr. Frodi - Palermo)
 - Enol. Luigi Guzzo** (Consulente vitivinicolo)
 - Enol. Francesco Appiano** (Amm. ENOMAR - Palermo)
 - Dott.ssa Laura Orsi** (Tecnico Az. Vit. Conte Tasca d'Almerita)
 - Prof. Salvatore Cammarata** (Del. Prov. O.N.A.V. - Agrigento)

- Visite c/o Cantine siciliane con degustazioni pilotate.



O.N.A.V.

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

SEZIONE PROVINCIALE DI PALERMO



ISTITUTO REGIONALE
VINI E OLII DI SICILIA
PALERMO

XVIII° CORSO DI ENOLOGIA E DEGUSTAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI VINO

NH
HOTELES

NH HOTEL (EX JOLLY) - PALERMO

12 Marzo - 30 Maggio 2013

PROGRAMMA DELLE LEZIONI

presso NH Hotel (ex JOLLY)

Foro Italiceo, 22/B - Palermo

Martedì, 12/03/2013 – ore 20.00

Presentazione dell'O.N.A.V. e ruolo del socio assaggiatore.
La vite ed il vino nel mondo. Le D.O.P. siciliane.

Giovedì, 14/03/2013 – ore 20.00

Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezioni
(prove di memoria olfattiva su odori semplici).

Martedì, 19/03/2013 – ore 20.00

Le soglie gustative. Prove di sensibilità gustativa

Giovedì, 21/03/2013 – ore 20.00

Tecnica d'assaggio dei vini.
La scheda di degustazione. Degustazione.

Mercoledì, 27/03/2013 – ore 20.00

Concetti elementari di viticoltura.
Composizione strutturale dell'uva.
Rese in mosto. Degustazione.

Martedì, 02/04/2013 – ore 20.00

I componenti del mosto. La maturazione dell'uva.
Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina.
I recipienti vinari. Degustazione.

Giovedì, 04/04/2013 – ore 20.00

I processi biologici della vinificazione:
fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.
Composti principali e secondari dei due fenomeni.
Degustazione.

Martedì, 16/04/2013 – ore 20.00

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

Giovedì, 18/04/2013 – ore 20.00

Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati.
I vini novelli (vinificazione per macerazione carbonica).
Degustazione.

Domenica, 21/04/2013

Visita didattica Stabilimenti enologici

Mercoledì, 24/04/2013 – ore 20.00

Vinificazione in bianco. I diversi passi del processo:
dalla pressatura alla conservazione. Degustazione.

Martedì, 07/05/2013 – ore 20.00

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento,
imbottigliamento. Degustazione.

Giovedì, 09/05/2013 – ore 20.00

I principali parametri analitici dei vini.
Le alterazioni e i difetti dei vini. Degustazione.

Martedì, 14/05/2013 – ore 20.00

I vini speciali spumanti.
I vini speciali senza spuma. Degustazione.

Giovedì, 16/05/2013 – ore 20.00

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

Martedì, 21/05/2013 – ore 20.00

Vino e salute. Il valore alimentare del vino.
Accostamento vini - cibi. Degustazione.

Giovedì, 23/05/2013 – ore 20.00

Approfondimento. Degustazione.

Domenica 26/05/2013

Visita didattica Stabilimenti enologici.

Martedì, 28/05/2013 – ore 20.00

Ripasso generale. Degustazione

Giovedì, 30/05/2013 – ore 18.30

Esami teorico - pratici.