

- 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.
- Il corso si effettuerà nel periodo 15 marzo - 31 maggio 2016.
- È prevista la partecipazione di un numero massimo di 50 persone.
- Quota iscrizione ONAV ASTI Aspiranti Assaggiatori di vino Euro 135,00 (comprendente una quota una tantum e due annualità di quota associativa 2016-2017).
- Quota partecipazione al XXI Corso Euro 315,00 (comprendente di materiale didattico, set bicchieri da degustazione ISO, valigetta portabicchieri, libro, dispense, abbonamento rivista "L'Assaggiatore", schede, ecc.).
- Le iscrizioni al corso sono a numero chiuso e dovranno pervenire entro il 29/02/2016 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
- Direttore del corso: **Enol. Giovanni Giardina**
Vice Presidente Nazionale O.N.A.V.
- **Comitato Relatori:**
Dott. Vito Intini (Presidente Naz.le O.N.A.V. - Asti)
Dott. Lucio Monte (Direttore Generale I.R.V.O.)
Enol. Michele Alessandria (Dir. Gen. Naz. O.N.A.V. - Asti)
Enol. Giovanni Giardina (Delegato Prov. O.N.A.V. - Palermo)
Prof. Marco Rissone (Scuola Enologica - Alba)
Prof. Fulvio Comandini (Delegato Prov. O.N.A.V. - Roma)
Prof. Rosario Di Lorenzo (Docente Università - Palermo)
Dott. Salvatore D'Agostino (ex Dirigente Sup. I.R.V.V. - Palermo)
Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente - C.T.S. Università -Torino)
Dott. Giovanni Marletta (Esperto vitivinicolo - Enna)
Prof. Giuseppe Meglioli (Consigliere Nazionale - Reggio Emilia)
Prof. Salvatore Cammarata (Del. Prov. O.N.A.V. - Agrigento)
Dott. Briano Andrea (Consigliere Nazionale - Genova)
Enol. Vincenza Folgoretti (ONAV Toscana)
- Visite c/o Cantine siciliane con degustazioni pilotate.



O.N.A.V.
**ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO**
SEZIONE PROVINCIALE DI PALERMO



**XXI° CORSO DI ENOLOGIA
E DEGUSTAZIONE
PER ASPIRANTI
ASSAGGIATORI DI VINO**



PALERMO

15 Marzo - 31 Maggio 2016

PROGRAMMA DELLE LEZIONI

presso Cit Hotels - Dea Palermo (ex Hotel Agip)

Viale Regione Siciliana, 2620 - Palermo

Martedì, 15/03/2016 – 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, 17/03/2016 – ore 20.00

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

Mercoledì, 23/03/2016 – ore 20.00

Le soglie gustative.
Prove di sensibilità gustativa. Degustazione

Giovedì, 31/03/2016 – ore 20.00

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

Giovedì, 07/04/2016 – ore 20.00

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

Giovedì, 14/04/2016 – ore 20.00

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

Domenica, 24/04/2016

Visita didattica Stabilimenti enologici.

Martedì, 26/04/2016 – 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, 28/04/2016 – ore 20.00

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

Martedì, 03/05/2016 – ore 20.00

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

Giovedì, 05/05/2016 – ore 20.00

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

Martedì, 10/05/2016 – ore 20.00

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

Martedì, 12/05/2016 – ore 20.00

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento,
imbottigliamento. Degustazione.

Martedì, 17/05/2016 – ore 20.00

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

Giovedì, 19/05/2016 – ore 20.00

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

Martedì, 24/05/2016 – ore 20.00

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

Giovedì, 26/05/2016 – ore 20.00

Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni
e vini siciliani.
Approfondimento. Degustazione.

Domenica 29/05/2016 – ore 11.00

Ripasso generale. Degustazione.
Visita didattica Stabilimenti enologici.

Martedì, 31/05/2016 – ore 18.30

Esami teorico - pratici.