

- Il corso si effettuerà nel periodo 11/10/2022 - 15/12/2022.
- È prevista la partecipazione di un numero massimo di 30 persone.
- Quota partecipazione al XXVI Corso Euro 420,00 (comprensivo di materiale didattico, set bicchieri da degustazione, valigetta portabicchieri, libro di testo, dispense, abbonamento rivista "L'Assaggiatore", abbonamento alla guida on line Prosit Onav www.guidaproisit.it, schede, ecc.), più quota associativa annuale 2022 di Euro 70,00.
- Le iscrizioni al corso sono a numero chiuso e saranno accettate in ordine cronologico fino ad esaurimento posti entro il 30 settembre 2022

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**
Consigliere Nazionale O.N.A.V.

- **Comitato Relatori:**

- Dr. Vito Intini** (Presidente Naz.le O.N.A.V. - Asti)
- Dr. Francesco Iacono** (Direttore Naz.le O.N.A.V. - Asti)
- Enol. Giovanni Giardina** (Delegato Prov. O.N.A.V. - Palermo)
- Prof. Marco Rissone** (Scuola Enologica - Alba)
- Prof. Rosario Di Lorenzo** (Docente Università - Palermo)
- Dr. Salvatore D'Agostino** (ex Dirigente Sup. I.R.V.V. - Palermo)
- Prof. Salvatore Cammarata** (Vice Del. Prov. O.N.A.V. - Agrigento)
- Avv. Salvatore Minardi** (Delegato Prov. O.N.A.V. - Ragusa)
- Enol. Michele Alessandria** (Consigliere nazionale O.N.A.V.)
- Dr. ssa Teresa Gasbarro** (Delegato Prov. O.N.A.V. - Siracusa)

- Visite c/o Cantine siciliane con degustazioni pilotate.



O.N.A.V.
**ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO**

SEZIONE PROVINCIALE DI PALERMO

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



MONDELLO - PALERMO

11 ottobre 2022 - 15 dicembre 2022

PROGRAMMA DELLE LEZIONI

presso
Centro Ippico Chirone
Via Chirone, 20 - Mondello (PA)

Orario lezioni 20:30 / 22:30

MARTEDÌ 11 OTTOBRE 2022 **1° L'ONAV e l'Assaggiatore di Vino** **Sensi e memoria olfattiva**

Presentazione dell'ONAV e del socio assaggiatore.
Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezioni.
Prova pratica di memoria olfattiva su odori semplici.
Degustazione di 1 vino.

GIOVEDÌ 13 OTTOBRE 2022 **2° Quanto siamo sensibili al gusto?**

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

MARTEDÌ 18 OTTOBRE 2022 **3° Saper assaggiare**

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

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE 2022 **4° Legislazione ed etichetta dei vini**

L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori.
La legislazione e la classificazione dei vini:
la piramide della qualità.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

GIOVEDÌ 3 NOVEMBRE 2022 **5° La vite, origine di tutto**

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

DOMENICA 6 NOVEMBRE 2022 **Visita Didattica**

MARTEDÌ 8 NOVEMBRE **6° Enologia - Dal grappolo al mosto**

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.

GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE 2022
7° Enologia - Il mosto si trasforma
I processi biologici della vinificazione: fermentazioni alcolica e malolattica.
Composti principali e secondari dei due fenomeni.
Prova pratica: degustazione 4 vini

MARTEDÌ 15 NOVEMBRE 2022
8° Enologia - La vinificazione in rosso
Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo dalla pigiatura ai travasi.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

giovedì **17 NOVEMBRE 2022**
9° Enologia - Altre vinificazioni
Vini bianchi, rosati e novelli.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

MARTEDÌ 22 NOVEMBRE 2022
10° Enologia - L'affinamento del vino
Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE 2022
11° A volte qualcosa non va
I principali parametri analitici dei vini.
Le alterazioni e i difetti dei vini.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

MARTEDÌ 29 NOVEMBRE 2022
12° I vini speciali con spuma
I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

GIOVEDÌ 1 DICEMBRE 2022
13° I vini speciali senza spuma
I vini speciali senza spuma.
Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

MARTEDÌ 6 DICEMBRE 2022
14° Enografia della Regione
Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini della Regione Sicilia.
Prova pratica: degustazione 4 vini.

GIOVEDÌ 15 DICEMBRE 2022
Esame finale
Prova teorica scritta
Prova pratica di degustazione di 5 vini.

DOMENICA 18 DICEMBRE 2022
Visita Didattica

