

## Corso di avvicinamento alla degustazione del vino

**Pubblicato:** Giovedì 25 Maggio 2017



**CORSO DI INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE PER APPASSIONATI CULTORI DEL VINO**

Questo corso breve è da intendersi come corso preparatorio al successivo corso ONAV di 18 lezioni con iscrizione come Allievo Assaggiatore Onav.

Il corso di 5 lezioni teorico-pratiche è articolato in due sessioni settimanali (lunedì e mercoledì) con inizio alle ore 21,00 (tranne la prima lezione con inizio alle ore 20,30 per espletare le pratiche di iscrizione).

Già dalla seconda lezione, dopo la parte teorica, verrà effettuata una degustazione guidata di 4 vini per una degustazione complessiva, nelle serate di corso, di 18 vini selezionati nel panorama italiano.

La quota di partecipazione comprende:

- l'iscrizione all'ONAV per un anno come Amico ONAV (del valore di € 60,00), che darà diritto alla partecipazione a tutti gli eventi ONAV con lo sconto da Socio,
- la valigetta ONAV con 6 bicchieri da degustazione (del valore di € 36,00),
- le 5 lezioni del corso,
- un buono SCONTO per la partecipazione al Corso per Assaggiatori di Vino ONAV organizzato nell'anno 2017 dalla Delegazione di Varese.

Il prezzo complessivo del corso breve è di € 175,00

La quota dovrà essere interamente versata entro l'inizio del corso. Vi verranno comunicati gli estremi per il pagamento tramite bonifico bancario alla conferma di inizio corso.  
L'iscrizione è obbligatoria.

La partecipazione è limitata a 25 partecipanti.

Il corso si svolgerà con un minimo di 15 partecipanti.  
Il programma e l'orario delle lezioni potrà subire delle variazioni.

Il corso si svolgerà presso uno dei nostri locali Fidelity:  
PALACE HOTEL VARESE  
Via Luciano Manara, 11  
21100 – Varese (VA)

#### PROGRAMMA DELLE LEZIONI:

LEZIONE N. 1 Lunedì 12 giugno 2017 con inizio alle ore 20,30  
Presentazione dell'ONAV. Gli strumenti dell'assaggio – funzionamento e corretto utilizzo degli organi di senso. Prove di sensibilità e di memoria olfattiva. La tecnica della degustazione dei vini. Interpretazione dei parametri di valutazione.  
Le schede di assaggio.  
Brindisi inaugurale con spumante metodo classico (due vini).

LEZIONE N. 2 Mercoledì 14 giugno 2017 con inizio alle ore 21,00  
Principi di base sulla fermentazione e la composizione del mosto/vino.  
I vini bianchi: tecnologie produttive in funzione della tipologia di prodotto (bianchi secchi fruttati, vini bianchi affinati in barrique, vini bianchi dolci, ecc...)  
Degustazione guidata di quattro vini bianchi.

LEZIONE N. 3 Lunedì 19 giugno 2017 con inizio alle ore 21,00  
I vini rossi: tecnologie di vinificazione e di affinamento.  
I vini rosati.  
Riscontri organolettici in funzione delle tecniche adottate.  
Degustazione guidata di quattro vini.

LEZIONE N. 4 Mercoledì 21 giugno 2017 con inizio alle ore 21,00  
Vini spumanti: tecnologia di vinificazione, spumantizzazione. Metodo Classico e metodo Charmat.  
Panoramica sui vini speciali, aromatizzati, passiti.  
Degustazione guidata di: uno spumante dolce, uno spumante Classico, uno passito, un vermouth.

LEZIONE N. 5 Lunedì 26 giugno 2017 con inizio alle ore 21,00  
L'enologia lombarda: zone vitate, vitigni, denominazioni di origine.  
Degustazione guidata di sei vini.  
Consegna degli attestati di partecipazione.