L'O.N.A.V. è un'associazione **senza scopo di lucro**, ha ad Asti, è nata il 28 ottobre 1951 ed ha personalità giuridica concessa con **D.P.R. 8.7.1981 n. 563**; si propone di **promuovere** e **diffondere** la **conoscenza del vino** in **Italia** e all'**Estero** e l'apprendimento dell'arte dell'**assaggio dei vini** e dell'**educazione al saper bere**. Gli associati dell'O.N.A.V. sono gli unici esperti riconosciuti dagli Enti Pubblici e privati, competenti in materia di assaggio e qualificazione dei vini.

Chi fa parte dell'O.N.A.V.

I soci sono distribuiti in due classi: **Assaggiatori** (soci ordinari) e **Amici dell'O.N.A.V.** (soci sostenitori). I soci ordinari, che comprendono anche **i Tecnici**, si dividono in **Aspiranti Assaggiatori, Assaggiatori Junior, Assaggiatori, Esperti Assaggiatori e Maestri Assaggiatori**. Per entrare a far parte degli **Aspiranti Assaggiatori** occorre semplicemente iscriversi all'O.N.A.V. Gli assaggiatori Junior sono coloro che hanno età compresa tra 18 e 23 anni. Per diventare **Assaggiatori di Vino**, occorre iscriversi nella classe **Aspiranti Assaggiatori**, versando una quota di iscrizione e frequentando un corso di base di diciotto lezioni teorico-pratiche con esame finalizzato al conseguimento del **Diploma di Patente di Assaggiatore di vino**. Per conseguire il titolo di **Esperti Assaggiatori** occorre frequentare un corso di secondo livello **di enografia nazionale ed internazionale con esame finale.** Per accedere alla classe dei **Maestri Assaggiatori** occorre superare un esame.

Chi sono i docenti dell'O.N.A.V.

I corsi sono tenuti da **docenti abilitati dall'O.N.A.V.** per esame e titoli (Maestri Assaggiatori, Esperti e Tecnici Assaggiatori, Enologi, Enotecnici, docenti di Scuola Enologiche e di Università con specializzazione viticolo-enologica).

Chi è l'O.N.A.V. di Catania

La sezione di Catania, fondata il 15 maggio 1994, con la collaborazione del Circolo Enofili Etnei, ha diplomato oltre duemila assaggiatori, otto maestri assaggiatori, una dozzina di docenti abilitati iscritti all'albo nazionale
dell'O.N.A.V. e conta oltre venti assaggiatori iscritti all'albo regionale siciliano e oltre duecentocinquanta a quello nazionale. Lo scopo dei corsi è quello di formare esperti nel campo della degustazione dei vini di qualità e valorizzare le produzioni tipiche locali ed i territori di provenienza. La sezione di Catania ha sede presso l'Istituto Agrario "A. M. Mazzei" di Giarre ed ha collaborato per oltre dieci anni con la locale **C.C.I.A.A.** e con la **Provincia Regionale di Catania**, per la presentazione dei vini Etnei al Vinitaly di Verona e alla Douja D'Or di Asti. Collabora con alcuni Comuni Etnei per l'organizzazione di affermate manifestazioni di cultura enogastronomica come Vinimilo, Enoetna, Etnavini, Festa della Vendemmia,..ecc. I Maestri assaggiatori sono presenti nella Commissione di degustazione dei vini a denominazione d'origine della provincia di Catania e della Regione Sicilia, insieme ai tecnici esperti assaggiatori, due dei quali hanno rivestito le funzioni di presidente e vice presidente. E' importante la collaborazione con l'IRVOS (Istituto Regionale Vite e Vino ed Oli di Palermo), il Consorzio di tutela dei vini dell'Etna e del Cerasuolo di Vittoria, i GAL ed i GAC etnei, le aziende vitivinicole e l'associazione Strada del Vino dell'Etna.

Chi può frequentare i corsi O.N.A.V.

La frequenza dei corsi è consigliata a studenti, buyers, docenti, amatori, tecnici, professionisti, ristoratori, viticoltori, cantinieri, enologi, sommelier, winepromoter, winemakers, wine barman, wine teller, enogastronomi, produttori di vino, guide enogastronomiche, accompagnatori enoturistici, giornalisti enogastronomici. e tutti coloro i quali desiderano conoscere meglio il vino.

Programma dei corsi di I° Livello per Assaggiatore di Vino

1° Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore.
Presentazione dell'ONAV e ruolo del socio assaggiatore. La vite e il vino nella storia e nel mondo. Brindisi inaugurale

2° Scoprire i sensi e la loro memoria.
Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione. Prova pratica di memoria olfattiva su odori semplici. Degustazione.

3° Quanto siamo sensibili al gusto?
Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto. Prova pratica di sensibilità gustativa. Degustazione.

4° Saper assaggiare. Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione. Degustazione

5° 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. Degustazione.

6° La vite, origine di tutto.
Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto. Degustazione.

7° 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. Degustazione

8° Enologia - Il mosto si trasforma.
I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica. Composti principali e secondari dei due fenomeni. Degustazione

9° Enologia - La vinificazione in rosso.
Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo dalla pigiatura ai travasi. Degustazione

10° Enologia - La vinificazione in bianco.
Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione. Degustazione.

11° Enologia - La vinificazione in rosso alternativa.
Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli. Degustazione.

12° Enologia - L'affinamento del vino.
Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento. Degustazione.

13° A volte qualcosa non va.
I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini. Degustazione.

14° I vini speciali con spuma.
I vini speciali spumanti. Metodo classico e metodo Charmat. Degustazione.

15° I vini speciali senza spuma.
I vini speciali senza spuma. Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti. Degustazione.

16° Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi
Vino e salute. Il valore alimentare del vino. Degustazione.

17° Approfondimento. Enografia della Regione.
Enografia Sicilia: DOP, zone di produzione e vitigni. Degustazione .

18° Rivediamo insieme il programma.
Ripasso generale. Degustazione.

19° ESAME FINALE.

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO