

La quota di partecipazione al corso è di € 415.00 da versare all'atto dell'iscrizione. Per gli allievi dell'Università sarà praticato uno sconto del 30% Ad ogni iscritto sarà consegnato un set comprendente una valigetta con sei bicchieri da degustazione, un libro ed una dispensa sul programma del corso, oltre che una carpetta per gli appunti.

Il corso è a numero chiuso. Al termine del corso i partecipanti sosterranno un esame teorico-pratico riguardante gli argomenti trattati nelle lezioni.

I candidati che avranno superato l'esame conseguiranno il **DIPLOMA DI PATENTE di ASSAGGIATORE DI VINO O.N.A.V.** (riconosciuto dallo Stato).

L'iscrizione all'O.N.A.V. comporta il versamento di € 135.00 comprendente una quota una tantum e due annualità di quota associativa.

Per i giovani allievi universitari dai 18 ai 23 anni la quota di iscrizione è di € 40.00. L'iscrizione può essere fatta anche prima che inizia il corso e da diritto a partecipare da subito alle iniziative di cultura viticolo-ecologica ed enogastronomica.

LE ISCRIZIONI AL CORSO si chiuderanno il 10 Ottobre 2016, l'inizio è previsto per il 17 Ottobre 2016. E' comunque possibile accettare iscrizioni, fino al raggiungimento del numero di iscritti previsto, entro il 30 ottobre 2016.

**Il corso 2016, sarà presentato presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania lunedì 10 Ottobre 2016 alle ore 16.00 in via Valdisavoia, 5.**

Per l'iscrizione al corso rivolgersi ai seguenti indirizzi:

- Prof. Gregorio Cali 347 9111375
- Dr. Giuseppe Trovato 392 5726959
- Prof. Vincenzo Vasta 331 8565053

L'organizzazione si riserva di variare il programma qualora si

I docenti saranno scelti tra il seguente corpo docente della sezione ONAV DI CATANIA:

Prof. Gregorio Maria Cali, maestro assaggiatore, agronomo e docente di viticoltura ed enologia, chimica e scienze degli alimenti, enogastronomia, analisi sensoriale e tecniche di degustazione, enografia, delegato di Catania, direttore corso  
Prof. Vincenzo Vasta, maestro assaggiatore, agronomo e docente di viticoltura ed enologia, chimica e scienze degli alimenti, enogastronomia, analisi sensoriale e tecniche di degustazione, enografia, vice delegato di Catania, vice direttore del corso

Prof. Giovanni Pardo, maestro assaggiatore, agronomo e docente di viticoltura ed enologia, scuola enologica di Catania, consigliere ONAV Catania

Prof. Alfio D'Urso, maestro assaggiatore, agronomo e docente di chimica enologica, consigliere ONAV Catania  
Enologo Marco Nicolosi Asmundo assaggiatore e docente ONAV Catania

Enologa Isabella La Rosa, esperta in micro lingua inglese e docente ONAV Catania

Dr. Giuseppe Trovato, maestro assaggiatore e docente ONAV Catania

Prof. Salvatore Cammarata, docente e delegato ONAV AG  
Prof. Luigi MOIO, enologo e docente Università degli studi di Napoli

Prof. Vincenzo GERBI, docente Università di Torino, consigliere nazionale ONAV

Prof. Ferdinando Limone, docente di Viticoltura ed enologia Scuola Enologica di Avellino

Prof. Francesco Vezza, agronomo e docente scuola enologica di Alba

Prof. Nicola Trapani, docente di viticoltura ed enologia scuola enologica di Marsala

Prof. Ercole Alagna, docente chimica enologica scuola enologica di Marsala

Dr. Ercole Aloe, agronomo e docente ONAV Siracusa  
Enologo Gianni Giardina, maestro assaggiatore, vice Presidente nazionale ONAV Asti., Delegato ONAV Palermo  
Enologo Michele Alessandria, maestro assaggiatore e direttore nazionale ONAV Asti

Dr. Vito Intini, maestro assaggiatore e presidente nazionale ONAV Asti

Gennaro Messori, maestro assaggiatore consigliere ONAV CT

Vittorio Cardaci Ama, assaggiatore e docente ONAV CT

Teresa Gasbarro, docente e delegata ONAV Siracusa

Prof. Giuseppe Muratore, assaggiatore, enologo e docente universitario di Catania



**O.N.A.V.**

**ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO - ASTI**  
RICONOSCIMENTO D.P.R. 8.7.1981 N. 563

**SEZIONE PROVINCIALE DI CATANIA**

organizza il  
**XXVI  
CORSO DI DEGUSTAZIONE  
PER ASPIRANTI  
ASSAGGIATORI DI VINO**

L'iniziativa culturale viticoenologica sarà articolata in diciotto lezioni teorico-pratiche che si svolgeranno nella città di

**CATANIA**



**SEZIONE PROVINCIALE DI CATANIA**  
SEDE PRESSO I.I.S.S. "A. M. MAZZEI - E. PANTANO"  
Via Principe di Piemonte, 92  
95014 - GIARRE (CT)  
tel. 347.9111375-392 5726959  
www.onav.it  
e-mail: catania@onav.it

**L'O.N.A.V.** è un'organizzazione nazionale che ha sede presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Asti, ha personalità giuridica concessa con D.P.R. 8.7.1981 n. 563, e si propone di diffondere l'apprendimento dell'arte dell'assaggio dei vini attraverso la formazione di due categorie professionali: Assaggiatori e Maestri Assaggiatori di Vino.

Gli associati dell'O.N.A.V. sono gli unici esperti riconosciuti degli Enti pubblici e privati, competenti in materia di assaggio e qualificazione dei vini ed in Italia sono circa ventimila, dei quali tremilacinquecento compongono le delegazioni di Catania, Agrigento, Palermo, Enna, Caltanissetta, Messina, Ragusa, Trapani e Siracusa. La sezione di Catania, fondata nel 1994, è formata da oltre duemila assaggiatori.

Ogni corso si articola in diciotto lezioni teorico-pratiche di circa due ore e mezza con cadenza settimanale.

Lo scopo dei corsi è quello di formare esperti nel campo della degustazione dei vini di qualità e valorizzare le produzioni tipiche locali.

Ai corsi possono partecipare studenti, buyers, docenti, amatori, tecnici, professionisti, ristoratori, viticoltori, cantinieri, enologi, sommelier, winepromoter, winemakers, wine barman enogastronomi e produttori di vino e coloro i quali desiderano conoscere meglio il vino.

Le lezioni sono tenute da Docenti e Maestri Assaggiatori O.N.A.V., Docenti Universitari e di Scuola Media Superiore, da Enologi professionisti.

Il corso si terrà dalle ore 16,30

## PROGRAMMA DEL CORSO 2016

Il programma prevede oltre a quattro degustazioni di vino per ogni lezione a partire dalla quarta lezione, la trattazione di alcune tematiche di base di Fisiologia dei Sensi, Viticoltura ed Enologia, Enogastronomia, Analisi Sensoriale e Tecniche di Degustazione, allo scopo di formare Assaggiatori capaci di riconoscere le qualità e le anomalie dei vini, emettendo un giudizio motivato attraverso l'analisi organolettica.

*1<sup>a</sup> LEZIONE - Cos'è l'O.N.A.V. e chi è l'Assaggiatore. Presentazione dell'ONAV e ruolo del socio assaggiatore. La vite e il vino nel mondo. Brindisi inaugurale*

*2<sup>a</sup> LEZIONE – Scoprire i sensi e la loro memoria  
Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (prove di memoria olfattiva su odori semplici).*

*3<sup>a</sup> LEZIONE – Quanto siamo sensibili al gusto  
Le soglie gustative - Prove di sensibilità gustativa sui sapori fondamentali.*

*4<sup>a</sup> LEZIONE – Saper assaggiare  
Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione. Degustazione.*

*5<sup>a</sup> LEZIONE – La vite origine di tutto  
Concetti elementari di viticoltura. Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto. Degustazione.*

*6<sup>a</sup> LEZIONE – 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.*

*7<sup>a</sup> LEZIONE – Enologia: Il mosto si trasforma  
I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Composti principali e secondari dei due fenomeni. Degustazione.*

*8<sup>a</sup> LEZIONE – Enologia: La vinificazione in rosso  
Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo dalla pigiatura ai travasi. Degustazione.*

*9<sup>a</sup> LEZIONE – La vinificazione in rosso alternativa  
Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. I vini novelli (vinificazione per macerazione carbonica). Degustazione.*

*10<sup>a</sup> LEZIONE – La vinificazione in bianco  
Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione. Degustazione.*

*11<sup>a</sup> LEZIONE – L'affinamento del vino  
Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento. Degustazione.*

*12<sup>a</sup> LEZIONE – A volte qualcosa non va  
I principali parametri analitici dei vini. Alterazioni, difetti e malattie dei vini. Degustazione.*

*13<sup>a</sup> LEZIONE – I vini speciali con spuma  
I vini speciali spumanti. Degustazione.*

*14<sup>a</sup> LEZIONE – I vini speciali senza spuma  
I vini speciali senza puma. Degustazione.*

*15<sup>a</sup> LEZIONE – Legislazione ed etichetta dei vini  
L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori. Degustazione.*

*16<sup>a</sup> LEZIONE – Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi  
Il valore alimentare del vino. Degustazione.*

*17<sup>a</sup> LEZIONE – Approfondimento  
Enografia siciliana. Degustazione.*

*18<sup>a</sup> LEZIONE – Rivediamo insieme il programma  
Ripasso generale. Degustazione.*

**ESAMI FINALI**



**O.N.A.V.**

**ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO - ASTI**  
RICONOSCIMENTO D.P.R. 8.7.1981 N. 563

**SEZIONE PROVINCIALE DI CATANIA**

organizza il  
**XXVI  
CORSO DI DEGUSTAZIONE  
PER ASPIRANTI  
ASSAGGIATORI DI VINO**

L'iniziativa culturale viticoloenologica sarà articolata in diciotto lezioni teorico-pratiche che si svolgeranno nella città di

**CATANIA**



**SEZIONE PROVINCIALE DI CATANIA**  
SEDE PRESSO I.I.S.S. "A. M. MAZZEI - E. PANTANO"  
Via Principe di Piemonte, 92  
95014 - GIARRE (CT)  
tel. 347.9111375-392 5726959  
www.onav.it  
e-mail: catania@onav.it

La quota di partecipazione al corso è di € 415.00 da versare all'atto dell'iscrizione. Per gli allievi dell'Università sarà praticato uno sconto del 30%. Ad ogni iscritto sarà consegnato un set comprendente una valigetta con sei bicchieri da degustazione, un libro ed una dispensa sul programma del corso, oltre che una carpetta per gli appunti. Il corso è a numero chiuso. Al termine del corso i partecipanti sosterranno un esame teorico-pratico riguardante gli argomenti trattati nelle lezioni.

I candidati che avranno superato l'esame conseguiranno il **DIPLOMA DI PATENTE di ASSAGGIATORE DI VINO O.N.A.V.** (riconosciuto dallo Stato).

L'iscrizione all'O.N.A.V. comporta il versamento di € 135.00 comprendente una quota una tantum e due annualità di quota associativa.

Per i giovani allievi universitari dai 18 ai 23 anni la quota di iscrizione è di € 40.00. L'iscrizione può essere fatta anche prima che inizia il corso e da diritto a partecipare da subito alle iniziative di cultura viticolo-eologica ed enogastronomica.

**LE ISCRIZIONI AL CORSO si chiuderanno il 10 Ottobre 2016, l'inizio è previsto per il 17 Ottobre 2016. E' comunque possibile accettare iscrizioni, fino al raggiungimento del numero di iscritti previsto, entro il 30 ottobre 2016.**

**Il corso 2016, sarà presentato presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania lunedì 10 Ottobre 2016 alle ore 16.00 in via Valdisavoia, 5.**

Per l'iscrizione al corso rivolgersi ai seguenti indirizzi:

- Prof. Gregorio Cali 347 9111375
- Dr. Giuseppe Trovato 392 5726959
- Prof. Vincenzo Vasta 331 8565053

L'organizzazione si riserva di variare il programma qualora si

I docenti saranno scelti tra il seguente corpo docente della sezione ONAV DI CATANIA:

Prof. Gregorio Maria Cali, maestro assaggiatore, agronomo e docente di viticoltura ed enologia, chimica e scienze degli alimenti, enogastronomia, analisi sensoriale e tecniche di degustazione, enografia, delegato di Catania e direttore del corso  
Prof. Vincenzo Vasta, maestro assaggiatore, agronomo e docente di viticoltura ed enologia, chimica e scienze degli alimenti, enogastronomia, analisi sensoriale e tecniche di degustazione, enografia, vice delegato di Catania, vice direttore del corso  
Prof. Giovanni Pardo, maestro assaggiatore, agronomo e docente di viticoltura ed enologia, scuola enologica di Catania, consigliere ONAV Catania

Prof. Alfio D'Urso, maestro assaggiatore, agronomo e docente di chimica enologica, consigliere ONAV Catania

Enologo Marco Nicolosi Asmundo assaggiatore e docente ONAV Catania

Enologa Isabella La Rosa, esperta in micro lingua inglese e docente ONAV Catania

Dr. Giuseppe Trovato, maestro assaggiatore e docente ONAV Catania

Prof. Salvatore Cammarata, docente e delegato ONAV Agrigento

Prof. Luigi MOIO, enologo e docente Università degli studi di Napoli

Prof. Vincenzo GERBI, docente Università di Torino, consigliere nazionale ONAV

Prof. Ferdinando Limone, docente di Viticoltura ed enologia Scuola Enologica di Avellino

Prof. Francesco Veza, agronomo e docente scuola enologica di Alba

Prof. Nicola Trapani, docente di viticoltura ed enologia scuola enologica di Marsala

Prof. Ercole Alagna, docente chimica enologica scuola enologica di Marsala

Dr. Ercole Aloe, agronomo e docente ONAV Siracusa

Enologo Gianni Giardina, maestro assaggiatore, vice Presidente nazionale ONAV Asti, Delegato ONAV Palermo

Enologo Michele Alessandria, maestro assaggiatore e direttore nazionale ONAV Asti

Dr. Vito Intini, maestro assaggiatore e presidente nazionale ONAV Asti

Gennaro Messorè, maestro assaggiatore consigliere ONAV CT

Vittorio Cardacin Ama, assaggiatore e docente ONAV CT

Teresa Gasbarro, docente e delegata ONAV Siracusa

Prof. Giuseppe Muratore, assaggiatore, enologo e docente universitario di Catania