

Si ringraziano



Direzione del corso

Dott.ssa Giusi Parpinello degustare@polocesena.unibo.it

Segreteria organizzativa

Dott.ssa Livia Garzanti Livia@criad.unibo.it

Dott.ssa Cristina Dall'Ara cdallara@criad.unibo.it

Dott. Luca D'Altri romagna@onav.it

Il **modulo di iscrizione** può essere inoltre richiesto inviando una e-mail agli indirizzi sopra riportati oppure scaricato dal sito www.disa.unibo.it e deve essere inviato tramite fax, al numero 0547-615726, unitamente alla copia del bonifico bancario.

Per gli studenti la copia della **ricevuta di pagamento delle tasse universitarie** dovrà essere inviata via fax unitamente al modulo di iscrizione.

Informazioni: ☎ ufficio 0547-615720 serali 320-6297392

I nostri siti: www.disa.unibo.it www.foodsci.unibo.it www.onav.it

Come raggiungerci

In autobus: dalla stazione ferroviaria prendere l'autobus n°5 direzione "Ponte Abbadesse". Scendere in Via Ponte Abradesse e seguire le indicazioni per raggiungere Villa Bianchi.



In auto: Per chi proviene dalla Bologna-Ancona (A-14). Uscire al casello di "Cesena", alla rotonda seguire per il "centro". Alla rotonda successiva voltare a sinistra per via Spinelli, superare Viadotto J.F. Kennedy, poi immettersi in → via B.Croce → Corso Cavour → viale Carducci → Porta Santi → Padre Vicinio da Sarsina → via Sorrivoli

Docenze

Le lezioni saranno tenute da docenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Bologna e da docenti ONAV.

Il corso è destinato a enoappassionati e non richiede una preparazione particolare

Quota di partecipazione:

€ 370,00 (studenti universitari € 200,00) IVA inclusa
+ quota associativa ONAV (2008-2010)
di € 105,00 (da regolarizzare alla 1ª lezione).

ISCRIZIONI ENTRO IL 31/10/08

La quota comprende:

- ❖ 18 lezioni, dalle 20.30 alle 23.00
- ❖ degustazione guidata di almeno 60 vini
- ❖ libro di testo e schede di degustazione
- ❖ set di 4 bicchieri d'assaggio ISO e valigetta
- ❖ L'abbonamento alla rivista ONAV "L'Assaggiatore"
- ❖ La possibilità di partecipare in tutta Italia a tutte le iniziative ONAV: seminari di formazione sulla relazione vini-territorio e su temi enologici; degustazioni di approfondimento conoscitivo dei vini italiani e stranieri con interventi di personalità qualificate dalle rispettive zone di origine.

Ciascun partecipante dopo aver superato l'esame finale acquisirà la qualifica e riceverà il diploma di patente di **"Assaggiatore di Vino"**. Inoltre, verrà inserito nell'Albo Nazionale ONAV.

In possesso del diploma ONAV e dopo due anni d'esperienza degustativa professionale certificata ciascun partecipante potrà richiedere l'iscrizione all'elenco degli "Esperti Assaggiatori" camerali istituito presso le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (CCIAA), entrando in tale veste a fare parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo organolettico dei VQPRD.

SER.IN.AR. FORLÌ-CESENA Soc.Cons.p.A.
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO



O.N.A.V.

L'arte di saper degustare il vino con professionalità

Corso per conseguire il diploma di "Assaggiatore di Vino" -2ª edizione-



Villa Bianchi
Via Sorrivoli 601, Cesena (FC)

Durata: 45 ore (orario 20:30-23:00)

Ogni lunedì dal 10 Novembre 2008
al 6 Aprile 2009

Programma delle lezioni

1ª Lezione 10 novembre

L'O.N.A.V. e ruolo del socio Assaggiatore. Consegna materiale didattico. La vite e il vino nella storia.

2ª Lezione 17 novembre

Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e percezione. Fase visiva e fase olfattiva.

Prove di memoria olfattiva su odori semplici

3ª Lezione 24 novembre

Le soglie gustative.

Prove di sensibilità gustative

4ª Lezione 1 dicembre

Influenza delle condizioni ambientali, dello stato di salute dell'assaggiatore sull'analisi sensoriale.

Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.

Degustazione guidata

5ª Lezione 15 dicembre

Concetti generali di viticoltura.

L'uva: generalità, struttura del grappolo, componenti chimici, resa in mosto.

Degustazione guidata

6ª Lezione 12 gennaio

I componenti del mosto. La maturazione dell'uva. Vendemmia e trasporto delle uve. La struttura della cantina. I recipienti vinari.

Degustazione guidata

7ª Lezione 19 gennaio

I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.

Composti principali e secondari dei due fenomeni.

Degustazione guidata

8ª Lezione 26 gennaio

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

Degustazione guidata

9ª Lezione 2 febbraio

Vinificazione in rosso: le fasi del processo dalla pigiatura ai travasi.

Degustazione guidata

10ª Lezione 9 febbraio

Vinificazioni in rosso alternativa: i vini rosati.

I vini novelli (vinificazione per macerazione carbonica).

Degustazione guidata

11ª Lezione 16 febbraio

Vinificazione in bianco: le fasi del processo dalla pressatura alla conservazione.

Degustazione guidata

12ª Lezione 23 febbraio

I vini speciali spumanti.

Degustazione guidata

13ª Lezione 2 marzo

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.

Degustazione guidata

14ª Lezione 9 marzo

I vini speciali senza spuma.

Degustazione guidata

15ª Lezione 16 marzo

Il valore alimentare del vino. La filosofia dell'assaggio e l'abbinamento dei cibi.

Degustazione guidata

16ª Lezione 23 marzo

L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori.

Degustazione guidata

17ª Lezione 30 marzo

Sulla valutazione organolettica:

Approfondimento.

Degustazione guidata

18ª Lezione 6 aprile

Sulla valutazione organolettica:

Approfondimento.

Degustazione guidata

Esame finale

per l'ottenimento della patente di Assaggiatore.

Degustazione di 5 vini e prova scritta.

Modulo di Iscrizione

Il/La Sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ il _____

Residente in _____ Prov. _____ CAP _____

Via _____ N° _____

Codice Fiscale _____

Tel _____ e-mail _____

CHIEDE DI POTER PARTECIPARE AL

Corso per conseguire il diploma di "Assaggiatore di vino"

Nel periodo 10 novembre 2008 – 6 aprile 2009

Data _____ Firma _____

Il pagamento di € 370,00 IVA inclusa (studenti universitari € 200,00) dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato a:

❖ SER.IN.AR. FORLÌ-CESENA Viale Corridoni,18-47100 Forlì.
Causale: Corso per conseguire il diploma di "Assaggiatore di Vino". Eventuali commissioni richieste dalla banca emittente saranno a carico del partecipante.

❖ Coordinate Bancarie:
BANCA DI CESENA CREDITO COOPERATIVO DI CESENA E RONTA
– sede di Viale Gaspari Finali, 56
IBAN: IT75 GO70 7023 9000 0000 0816 416

Allega alla seguente domanda copia del bonifico bancario (e copia del pagamento delle tasse universitarie dell'anno in corso per gli studenti).

Da compilare per l'emissione di fattura intestata ad ente diverso dal partecipante.

Rag. Soc./cognome e nome _____

Via _____ Città _____ Prov. _____

CAP _____ P.IVA/CodiceFiscale _____

Trattamento dati e privacy.

Il sottoscritto fornisce ai sensi del DLGS 196/2003 art. 7,13,23 il proprio consenso affinché tali dati personali, come pure quelli che potranno essere richiesti in futuro ad integrazione dei suddetti, vengano trattati e comunicati ai terzi esclusivamente per scopi inerenti l'attività dichiarata

Data _____ Firma _____