

ONAV è l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, fondata ad Asti nel 1951 e diffusa in Italia con numerose sezioni territoriali. La sua missione è promuovere una corretta cultura del vino e dell'assaggio nonché la sensibilizzazione al consumo consapevole.

Chiunque può iscriversi per sviluppare le sue doti naturali e imparare, in modo piacevole, a gustare e saper valutare la qualità del vino.

Il principale percorso formativo proposto da ONAV si articola su tre livelli, il primo è costituito dal corso per **"Assaggiatore di Vino"** qui proposto ed evidenziato in tutte le sue caratteristiche.

Per il secondo livello ONAV ha strutturato un corso di oltre 40 ore in 14 lezioni a tema enografia nazionale ed internazionale e permette il conseguimento del titolo di **"Esperto Assaggiatore di Vino"**



Per il terzo livello ONAV offre due corsi alternativi ovviamente entrambi fruibili:  
Il SUMAV (Scuola Universitaria Maestri Assaggiatori di Vino) che permette il conseguimento del titolo di **"Maestro Assaggiatore di Vino"** e/o il Master ONAV per Sommelier che permette il conseguimento del titolo di **"Sommelier ONAV"**.

Il conseguimento dei vari titoli ad ogni livello è ovviamente subordinato al superamento di uno specifico esame.

Oltre alle numerosissime opportunità formative ONAV offre ai propri soci:

- la rivista **"L'Assaggiatore"**;
- la guida vini perenne **GUIDAPROSIT** accessibile online;
- i viaggi di studio in Italia e all'estero;

I Soci godono di trattamenti preferenziali presso numerosi locali, enoteche e ristoranti convenzionati **FIDELITY**, semplicemente presentando la tessera di Socio ONAV.

#### DELEGAZIONE LOMBARDIA

Delegato regionale: Lorenzo Colombo 339 8006982

**BERGAMO** Roberto Cerruti 351 7328977 [bergamo@onav.it](mailto:bergamo@onav.it)

**BRESCIA** Fabio Finazzi 335 7599009 [brescia@onav.it](mailto:brescia@onav.it)  
**MONIGA DEL GARDA** Marco Lazzarini 348 4429044

**FRANCIACORTA** Fabio Consoli 333 4673938 [franciacorta@onav.it](mailto:franciacorta@onav.it)

**COMO** Marino Cattaneo 335 423980 [como@onav.it](mailto:como@onav.it)

**CREMONA** Matteo Aglio 333 3910566 [cremona@onav.it](mailto:cremona@onav.it)

**LECCO** Lorenzo Colombo 339 8006982 [lecco@onav.it](mailto:lecco@onav.it)

**LODI** Irma Losi 347 8076481 [lodi@onav.it](mailto:lodi@onav.it)

**MANTOVA** Paola Ghisi 351 2162107 [mantova@onav.it](mailto:mantova@onav.it)

**MILANO** Marco Salari 351 0223194 [milano@onav.it](mailto:milano@onav.it)

**MILANO NORD** Fabio Banfi 335 7615114 [milanonord@onav.it](mailto:milanonord@onav.it)

**MONZA** Adriano Angelo Malfer 346 7263954 [monza@onav.it](mailto:monza@onav.it)

**PAVIA** Gloria Garigoldi 338 7123696 [pavia@onav.it](mailto:pavia@onav.it)

**SONDRIO** Gianluca Palazzo 348 7649120 [sondrio@onav.it](mailto:sondrio@onav.it)

**VARESE** Micaela Stipa 349 7755381 [varese@onav.it](mailto:varese@onav.it)

## sezione SONDRIO



 [sondrio@onav.it](mailto:sondrio@onav.it)

 348 7649120

 [OnavSondrio](#)

 [OnavSondrio](#)

 [www.onav.it](http://www.onav.it)



**wine**  
**passion & skill**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV A.P.S. E.T.S. Sede Nazionale  
Piazza Medici, 8 - 14100 Asti  
Tel. 0141530313 Fax. 0141594836  
Email: [segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it)

Per informazioni ed iscrizioni:  
• contattare la sede provinciale più vicina.  
• collegarsi al sito [www.onav.it](http://www.onav.it)

**Iscriviti subito!**  
per le iscrizioni confermate  
entro il 31 dicembre  
riduzione di  
**30 €**

## 23° CORSO PER ASSAGGIATORE DI VINO

### Morbegno

dal 19/2/26 al 9/4/26  
dalle 20,30 alle 23,00

Hotel Margna

Antica Osteria Rapella

Via Margna 36

SCOPRI LE TUE DOTI NATURALI,  
IMPARA A DEGUSTARE E  
DIVENTA  
**"ASSAGGIATORE DI VINO"**



ASSAGGIAMO IL VINO TECNICAMENTE  
LO APPREZZIAMO CON COMPETENZA,  
NE DIFFONDIAMO LA CULTURA E  
NE PROMUOVIAMO UN CONSUMO  
CONSAPEVOLE  
SIAMO **"ASSAGGIATORI DI VINO"**

[www.onav.it](http://www.onav.it) [sondrio@onav.it](mailto:sondrio@onav.it)



## Il corso di 30 ore in 12 lezioni



### Come si diventa Assaggiatori?

Per diventare "Assaggiatore di Vino" basta richiedere l'iscrizione all'ONAV nella classe "ONAV Lover". Il socio, dopo aver frequentato il corso teorico-pratico e superato l'esame finale, riceve la patente di "Assaggiatore di Vino" e viene automaticamente iscritto all'Albo Nazionale ONAV.

### Per informazioni ed iscrizioni:

+393487649120 Gianluca Palazzo (delegato) - Sondrio  
+393284265692 Luca Morici (vicedelegato) - Sondrio  
+393475369743 Davide Merizzi (vicedelegato) - Tirano  
+393482450978 Fabio Omodei (tesoriere) - Tirano  
+41786061277 Daria Lanfranchi (consigliere) - Svizzera  
E-mail: sondrio@onav.it

### MORBEGNO 23° corso 1° livello Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione €530 (per pagamento online) comprende:

- iscrizione all'ONAV per il 2026
- il testo didattico
- la valigetta con 6 bicchieri e cavatappi
- le 12 lezioni del corso
- l'esame finale
- al superamento dell'esame, la consegna della Patente di "Assaggiatore di Vino" e l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino.

6° - Giovedì 12/03/2026

#### • LA VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE

La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica. Differenze indotte dalle diverse tecniche di macerazione (dal rosato, al rosso, al macerato carbonico).

7° - Lunedì 16/03/2026

#### • LA VINIFICAZIONE IN BIANCO

L'ottenimento dei mosti per i vini bianchi. Differenze indotte dalle diverse tecniche di produzione dei vini bianchi (tradizionale, macerazioni a freddo e pellicolari), il soggiorno sulle fecce.

8° - Giovedì 19/03/2026

#### • AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO

Gli effetti delle conservazione in recipienti inerti (acciaio) e attivi (botti, anfore, ceramiche).

Evoluzione del vino in bottiglia in funzione delle diverse chiusure e modalità di conservazione.

9° - Lunedì 23/03/2026

#### • IL VINO E LA LEGGE

Leggere l'etichetta, con riferimento alla denominazione e alle indicazioni obbligatorie e facoltative.

Contrassegni dei vini biologici.

10° - Giovedì 26/03/2026

#### • VINI SPECIALI CON SPUMA

Spumanti, frizzanti, tecnologie del metodo classico e Martinotti, possibili differenze percepibili o parametriche.

11° - Lunedì 30/03/2026

#### • DIFETTI E ALTERAZIONI

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

12° - Giovedì 02/04/2026

#### • VINI SPECIALI SENZA SPUMA

Passiti, mosti muti, botritizzati: descrizione di tecnologie e prodotti in riferimento alla realtà regionale.

• ESAME FINALE Giovedì 09/04/2026

Prova teorica scritta.

Prova pratica con degustazione di 5 vini.

• CERIMONIA DI CONSEGNA DIPLOMI data da definire