

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

BRESCIA Fabio Finazzi 335 7599009 brescia@onav.it
MONIGA DEL GARDA Marco Lazzarini 348 4429044

FRANCIACORTA Fabio Consoli 333 4673938 franciacorta@onav.it

COMO Marino Cattaneo 335 423980 como@onav.it

CREMONA Matteo Aglio 333 3910566 cremona@onav.it

LECCO Lorenzo Colombo 339 8006982 lecco@onav.it

LODI Irma Losi 347 8076481 lodi@onav.it

MANTOVA Paola Ghisi 351 2162107 mantova@onav.it

MILANO Marco Salari 351 0223194 milano@onav.it

MILANO NORD Fabio Banfi 335 7615114 milanonord@onav.it

MONZA Adriano Angelo Malfer 346 7263954 monza@onav.it

PAVIA Gloria Gariboldi 338 7123696 pavia@onav.it

SONDRIO Gianluca Palazzo 348 7649120 sondrio@onav.it

VARESE Micaela Stipa 349 7755381 varese@onav.it

sezione SONDRIO



✉ sondrio@onav.it

📞 348 7649120

📘 OnavSondrio

📷 OnavSondrio

🌐 www.onav.it



wine
passion & skill
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV APS. E.T.S. Sede Nazionale
Piazza Medici, 8 - 14100 Asti
Tel. 0141 530313 Fax. 0141 594836
Email: segreteria@onav.it

Per informazioni ed iscrizioni:

- contattare la sede provinciale più vicina.
- collegarsi al sito 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"

WINE PASSION & SKILL



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 sondrio@onav.it



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.

Il corso di 30 ore in 12 lezioni



1° - Giovedì 19/02/2026

• MOTIVAZIONE

Cos'è ONAV. Vino bevanda alcolica millenaria. Perché è diversa dalle altre. Il concetto di collegamento al territorio. Il rapporto con l'alcol nei suoi ruoli di estrazione e conservazione. Vino e salute.

2° - Giovedì 26/02/2026

• POTENZIALITÀ DELL'ASSAGGIO

Nozioni base di uso dell'olfatto, del gusto e della vista. Esempi di uso ragionato dei sensi per percepire differenze.

3° - Lunedì 02/03/2026

• LA SCHEDA ONAV

Come si assaggia un vino e significato profondo della scheda, da usare come mezzo e non come fine.

4° - Giovedì 05/03/2026

• LA VITE NEL MONDO

Diffusione, significato di vitigno, vigneto, clone, ibrido. La viticoltura in breve e cenni di viticoltura convenzionale, biologica, biodinamica.

5° - Lunedì 09/03/2026

• I PARAMETRI PER CAPIRE LE DIFFERENZE TRA I VINI

Parametri tecnici di valutazione dell'uva e del vino. Spiegazione semplice e chiara del significato di grado alcolico, pH, acidità fissa e volatile. Cosa c'è nell'estratto e nella componente volatile.

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, bottrizzati: 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