



Camera di Commercio  
Frosinone



# CORSO PER ASSAGGIATORE DI VINO

Il corso della durata di 36 ore è articolato in 18 lezioni teorico-pratiche che si terranno con cadenza settimanale dalle ore 18.00 alle ore 20.00.

Il programma spazierà dalla storia del vino alle nozioni di viticoltura ed enologia, dall'abbinamento cibo-vino alle varie tecniche di vinificazione, dalla fisiologia dei sensi alle tecniche di assaggio. Inoltre comprende anche degustazioni a corredo delle lezioni.

## **Programma teorico-pratico:**

### **1. Cos'è l'ONAV e chi è l'Assaggiatore**

Presentazione dell'ONAV e ruolo del socio assaggiatore. La vite e il vino 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.

### **3. Quanto siamo sensibili al gusto?**

Le soglie gustative.  
Cenni di anatomia e fisiologia del gusto.  
Prova pratica di sensibilità gustativa.

### **4. Saper assaggiare**

Tecnica di assaggio dei vini. La scheda di degustazione.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

### **5. La vite, origine di tutto**

Concetti elementari di viticoltura.  
Composizione strutturale dell'uva. Rese in mosto.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

### **6. 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.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

### **7. Enologia – Il mosto si trasforma**

I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.  
Composti principali e secondari dei due fenomeni.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**8. Enologia – La vinificazione in rosso**

Vinificazione in rosso: i diversi passi del processo, dalla pigiatura ai travasi.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**9. Enologia – La vinificazione in rosso alternativa**

Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati.  
Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**10. Enologia – La vinificazione in bianco**

Vinificazione in bianco: i diversi passi del processo dalla pressatura alla conservazione.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**11. Enologia – L'affinamento del vino**

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**12. A volte qualcosa non va**

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**13. I vini speciali con spuma**

I vini speciali spumati. Metodo classico e metodo Charmat.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**14. I vini speciali senza spuma**

I vini speciali senza spuma.  
Vini liquorosi, aromatizzati e mistelle. I vini passiti.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**15. Legislazione ed etichetta dei vini.**

L'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori.  
La legislazione e la classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**16. Il vino fa bene? Orgoglio e pregiudizi**

Vino e salute. Il valore alimentare del vino.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**17. Approfondimento**

Approfondimento.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**18. Rivediamo insieme il programma**

Ripasso generale.  
Prova pratica. Degustazione 4 vini.

**Esame finale**

Prova teorica scritta.  
Prova pratica di degustazione di 4 vini.