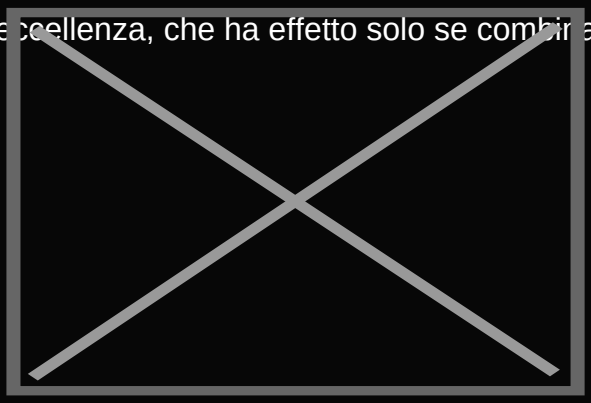
Nuovo corso per Assaggiatori ONAV a Trani

12341600-1000120863360576-4300355606422774789-n-2235da8d

Partirà a fine marzo il **IX corso di I livello per Assaggiatori di vino**, organizzato dall'**ONAV**, Sezione BAT. Le lezioni serali, settimanali, della durata di circa 2 ore, si terranno presso “Palazzo Filisio Hotel Regia Restaurant” a **Trani**, e prevedono la **degustazione complessiva di oltre 60 vini**.

Da quasi 70 anni ormai l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino organizza **corsi aperti a chiunque sia curioso di conoscere l'interessante e vasto mondo enologico**, anche senza alcuna esperienza. L'intento è insegnare ad apprezzarne la qualità e i valori culturali, storici e sociali, dandone un giudizio oggettivo e individuando eventuali difetti.

Secondo il Presidente Nazionale ONAV, **Vito Intini**, "il vino è un prodotto agricolo fondamentale, ma va comunicato, spiegato, raccontato in termini semplici. Il consumatore deve sapere cosa ha nel bicchiere, grazie ad informazioni tecniche ma comprensibili". Se gestito in maniera consapevole, con moderazione, senza eccessi e con gusto, porta salute". Infatti il vino presenta **proprietà benefiche non riproducibili in farmacologia**: per esempio contiene il resveratrolo, sostanza antiossidante per eccellenza, che ha effetto solo se combinata con l'alcool nel vino.



Per diventare "Assaggiatori di Vino" è necessario richiedere l'iscrizione all'ONAV nella classe degli **Aspiranti Assaggiatori** e frequentare un corso, articolato in 15 lezioni teorico-pratiche tenute da enologi, agronomi ed esperti nel settore.

Le lezioni approfondiscono l'analisi sensoriale, la conoscenza dei fattori climatici e geologici che influiscono sui vitigni e sui vini, la scoperta delle principali aree enologiche d'Italia e del mondo nonché la tecnica di assaggio dei vini, i concetti elementari di viticoltura, ed ancora la composizione strutturale dell'uva, i processi di vinificazione, il valore alimentare del prodotto-vino. Nell'ambito del corso sono organizzate anche visite didattiche nelle cantine del territorio.

A ogni iscritto al corso è fornita una valigetta contenente 6 calici da degustazione e il libro di testo.

Il corso è aperto ai maggiorenni e sono previste **agevolazioni per i ragazzi fino a 23 anni di età**.

Al termine del corso, dopo aver superato l'esame finale, si otterrà la "**Patente di Assaggiatore**", riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e che permette l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori, consultabile online sul sito www.onav.it. L'Assaggiatore di vino, infatti, non è un sommelier ma è l'unica figura riconosciuta dallo stato italiano, con D.P.R. 563 dell'8 luglio 1981.

L'ONAV è nata ad Asti nel 1951 dalla necessità di formare assaggiatori affidabili, specializzati, preparati e attendibili, preposti a svolgere la delicata e impegnativa funzione di degustazione, che andassero a sostituire le figure dei "**mediatori da vino**", che per tanti anni erano stati l'unico punto di riferimento nella valutazione e nella vendita del vino.

In effetti, all'assaggiatore si deve sempre ricorrere – nonostante gli avanzatissimi strumenti disponibili – quando si voglia ottenere un **giudizio significativo e completo sulla qualità del vino**; per questo a lui sono richiesti un complesso di doti naturali, precise conoscenze tecniche e un addestramento specifico.

L'ONAV consente ai propri soci un **continuo aggiornamento professionale** tramite un'intensa attività organizzata sia a livello nazionale, dalla sede centrale di Asti, sia dalle sezioni regionali e provinciali. Fra le iniziative più importanti sono da ricordare:
• il Convegno Nazionale organizzato ogni anno in una regione diversa, con visite ad importanti aziende vinicole, degustazioni e relazioni tecniche su temi di attualità per l'assaggiatore;
• i viaggi di studio all'estero mirati alla conoscenza delle realtà vitivinicole sia europee sia mondiali;
• la "Giornata dell'Assaggiatore", manifestazione annuale dedicata a tematiche d'interesse scientifico legate alla pratica dell'assaggio e alla definizione della qualità dei prodotti più tipici;
• le selezioni per i concorsi enologici tra i quali il Concorso Enologico Nazionale Premio Douja d'Or di Asti; il Concorso Enologico del Mezzogiorno di Lamezia Terme; il Concorso Marengo Doc di Alessandria;

• le selezioni per la "Guida dei vini ONAV" (www.guidaprosit.it);
• l'abbonamento alla rivista "L'Assaggiatore", periodico di cultura e didattica del vino.

Inoltre per i soci ONAV sono previste agevolazioni per gli ingressi a manifestazioni dedicate al mondo del vino, come **Vinitaly e ViniVeri**, oltre a sconti e agevolazioni in locali ed esercizi convenzionati presenti su tutto il territorio italiano e visionabili sul sito www.onav.it, alla pagina Fidelity.