



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



**1^a SCUOLA UNIVERSITARIA
MAESTRI ASSAGGIATORI DI VINO
SUMAV
BANDO 2019/2020**

Il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con l'ONAV istituisce la **prima "SCUOLA UNIVERSITARIA MAESTRI ASSAGGIATORI DI VINO - SUMAV"** con lo scopo di fornire ad esperti assaggiatori, tecnici del settore enologico, enologi e sommelier, aggiornamenti e approfondimenti in tema di tecniche e metodologie di assaggio dei vini volte a definire le caratteristiche derivanti dalla espressione varietale, dal territorio e dalle tecniche di vinificazione, a valutare il livello qualitativo ed esprimere giudizi ai fini della loro valorizzazione e promozione nazionale ed internazionale.

Sede del Corso:	Università degli Studi di Torino, Campus di Grugliasco, sede DISAFA, Largo P. Braccini 2 10095 Grugliasco (TO)
Numero di posti disponibili:	minimo 60 - massimo 100
Scadenza presentazione candidature:	30 Settembre 2019
Durata del corso:	60 ore totali di corso, svolte da ottobre 2019 a marzo 2020
Giorni di lezione:	23-24 novembre 2019, 14-15 dicembre 2019, 25-26 gennaio 2020, 8-9 febbraio 2020, 28-29 marzo 2020. Sabato tutto il giorno orario 9.00-13.00 e 14.00-18.00. Domenica orario 9.00-13.00. In occasione dell'esame pratico finale per gli aspiranti al titolo di "Maestro Assaggiatore", le lezioni di domenica 29 marzo si protrarranno con orario 14.00-18.00.
Elenco ammessi al corso	Sarà data comunicazione via email al diretto interessato entro il 15 ottobre

Ammissione alla Scuola

Possono presentare domanda di ammissione al corso:

- Assaggiatori ONAV con qualifica di esperto assaggiatore
- Assaggiatori ONAV
- Enologi / Agronomi
- *Sommelier*
- Addetti e professionisti del modo enologico.

Per potersi iscrivere, gli Assaggiatori ONAV dovranno essere in regola con il pagamento della quota annuale di tesseramento.

Le domande saranno accolte dando priorità alle categorie di ammessi come da elenco sopra riportato, tenuto conto anche della data di arrivo. Dieci posti sono riservati ai tecnici in possesso del titolo di enologo.

È prevista la partecipazione anche a singoli moduli fino a copertura dei posti disponibili.

Domanda di Ammissione e Scadenze

La domanda di ammissione dovrà essere presentata utilizzando il modulo allegato, disponibile anche sui siti www.onav.it e www.disafa.unito.it/do/avvisi.pl/Home

La domanda dovrà essere inviata tramite email entro il **30 Settembre 2019** all'indirizzo segreteria@onav.it.

Alla domanda di ammissione dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- Copia leggibile, datata e firmata, di un documento d'identità in corso di validità;
- *Curriculum Vitae*;
- Eventuale titolo attestante l'appartenenza a una delle categorie di ammessi come sopra riportato.

Per la documentazione non prodotta in originale, i candidati dovranno allegare dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445.

La segreteria ONAV comunicherà entro il **15 ottobre 2019** l'eventuale ammissione.

Quota di Iscrizione

L'iscrizione alla Scuola prevede il pagamento di un contributo di Euro 1.150,00 per l'intero corso comprensivo della tessera ONAV valida per il 2020. Il contributo per ogni singolo modulo (questa soluzione sarà contemplata solo in caso di posti disponibili) è di Euro 350,00 e non comprende la quota sociale di Euro 70, obbligatoria.

La quota di iscrizione potrà essere versata in un'unica soluzione entro il **25 ottobre 2019** o in 2 rate, in questo caso entrambe di 600€, la prima sempre entro il **25 ottobre 2019** e la seconda entro il **15 gennaio 2020**, tramite bonifico bancario a favore di ONAV, con causale "ISCRIZIONE I[°]SCUOLA UNIVERSITARIA MAESTRI ASSAGGIATORI DI VINO - SUMAV (2019-2020)" - IBAN: IT 26 I 06085 10301 0000 0000 6199. Copia della ricevuta di versamento dovrà essere inviata tramite email a segreteria@onav.it entro il **30 ottobre 2019 e, per chi optasse per il pagamento in 2 rate, ricevuta del saldo entro il 20 gennaio 2020**.

Il mancato versamento della rata (intera o prima rata) entro la data prevista del 25 ottobre, con relativa comunicazione di pagamento eseguito entro il 30 ottobre, comporterà l'esclusione della partecipazione al corso.

La quota complessiva comprende: materiale didattico cartaceo e in formato elettronico, attestato di frequenza, diploma per gli aventi diritto, colazione a buffet del sabato.

La quota non comprende: Spese di viaggio, alloggio e quanto non specificato.

Attività Didattica - Programma delle lezioni

Gli argomenti delle lezioni sono organizzati in 5 moduli didattici:

1. L'assaggio dei vini tra arte e scienza:

1a) Le modalità di assaggio dei vini, i test descrittivi, i test di confronto, i test di valutazione.

1b) Valutazione delle *performace* degli assaggiatori. La parte di assaggio prevede esercizi specifici per i vari tipi di test.

1c) I composti volatili dei vini: da dove vengono e come si possono riconoscere.

2. Il patrimonio viticolo e l'importanza della biodiversità:

2a) Varietà, cloni, ibridi, il ruolo del miglioramento genetico nell'evoluzione della viticoltura: fare chiarezza su questi temi in modo semplice e chiaro.

2b) Assaggi riguardanti la percezione delle differenze tra vini di cui si conosce il percorso evolutivo varietale.

2c) I vini da vitigni resistenti.

3. La vitivinicoltura sostenibile:

3a) Viticoltura sostenibile: come cambiano le tecniche di coltivazione di fronte alle necessità di riduzione dell'impatto ambientale e ai cambiamenti climatici.

3b) Vini biologici, biodinamici, naturali, sostenibili: cosa significano questi nomi, quali tecnologie di vinificazione comportano, quali vini dobbiamo aspettarci in futuro?

3c) Esperienze sensoriali di vini "sostenibili".

4. Innovazioni tecnologiche e conseguenze sulla percezione sensoriale:

4a) Vini bianchi di macerazione completa, criomacerazione, macerazione pellicolare, vinificazione in bianco. Quanto conta l'uva e quanto la tecnologia. Assaggi di vini rappresentativi di diverse realtà tecnologiche.

4b) Vini rossi e tecnologie vecchie e nuove: legno, cemento, acciaio, anfore in terra cotta, ceramica e compositi, cento modi per produrre vini rossi. Assaggi di vini rappresentativi di diverse tecnologie.

4c) Spumanti antichi e moderni: come è cambiato il modo di scegliere i vini base e gestire la spumantizzazione. Assaggi dallo Champagne all'Asti secco.

5. La *sommellerie* e l'abbinamento dei vini:

5a) L'approccio comunicativo nella descrizione e nel giudizio dei vini.

5b) L'abbinamento cibo/vini nella storia. Contesti culturali e temporali che hanno dato origine ad una delle più affascinanti sinergie del mondo alimentare.

5c) Contrasto e similitudine, piacere soggettivo e principi teorici dell'abbinamento cibo-vino. Tendenze attuali e visioni future considerando l'evoluzione dei cibi e dei vini.

Al termine di ciascun modulo didattico è previsto l'accertamento delle competenze acquisite mediante un test a risposte multiple leggibile da un sistema automatico. Gli aspiranti al titolo di Maestro Assaggiatore, superati i test dedicati ad ogni modulo, dovranno superare un ultimo esame, ad essi riservato, esclusivamente pratico, che si terrà nel pomeriggio dell'ultima domenica di lezione.

Attestato di frequenza - Diploma “Maestro Assaggiatore”

Il corso rilascia un attestato di frequenza a chi avrà frequentato un minimo di 52 ore.

Ogni modulo si concluderà con una prova pratica che, insieme all'esame finale, costituirà parte integrante per l'ottenimento del titolo di “Maestro Assaggiatore ONAV” che potrà essere assegnato solo all'Esperto Assaggiatore. Gli assaggiatori ONAV che avranno partecipato al corso potranno ottenere la qualifica di “Maestro Assaggiatore” solo se acquisissero nei successivi 2 anni il titolo di “Esperto Assaggiatore” frequentando con successo il corso di 2° livello e di conseguenza l'esame finale pratico previsto per tale qualifica.

La frequenza di singoli moduli non dà diritto a crediti formativi per eventuali e futuri riconoscimenti del titolo di “Maestro Assaggiatore”.

Contatti e riferimenti

Per informazioni contattare:

Direttore ONAV:
Dott. Francesco Iacono – cell. 3351331301
direzione@onav.it

Responsabile scientifico:
Prof. Vincenzo Gerbi
vincenzo.gerbi@unito.it