



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



**2^a SCUOLA UNIVERSITARIA
MAESTRI ASSAGGIATORI DI VINO
SUMAV
BANDO 2021**

Il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con l'ONAV istituisce la **seconda "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 definirne le caratteristiche derivanti dalla espressione varietale, dal territorio e dalle tecniche di vinificazione, a valutarne il livello qualitativo ed esprimere giudizi ai fini della loro valorizzazione e promozione nazionale ed internazionale.

Sede del Corso:	Uni-Astiss Polo Universitario Asti Studi Superiori "Rita Levi Montalcini" Piazzale Fabrizio de Andrè, 14100 Asti AT
Numero di posti disponibili:	minimo 60 - massimo 80
Scadenza presentazione candidature:	31 agosto 2021
Durata del corso:	60 ore totali di corso, svolte da ottobre a dicembre 2021
Giorni di lezione:	<ul style="list-style-type: none">• 9-10 ottobre 2021• 23-24 ottobre 2021• 6-7 novembre 2021• 20-21 novembre 2021• 4-5 dicembre 2021 Sabato tutto il giorno orario 9.00-13.00 e 14.00-18.00 Domenica orario 9.00-13.00
Elenco ammessi al corso	Sarà data comunicazione via e-mail al diretto interessato entro il 15 settembre 2021

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 eseguita entro il 31 agosto 2021 iscrivendosi direttamente dal sito www.onav.it all'evento pubblicato nella home page, previo login al proprio profilo MyONAV. Per chi non lo avesse, è necessario creare il proprio profilo cliccando su Entra in MyONAV – Registrati Qui. Il bando è anche disponibile sul sito www.disafa.unito.it/do/avvisi.pl/Home

Parallelamente alla domanda di ammissione, chi non è socio ONAV, dovrà inviare a segreteria@onav.it la seguente documentazione:

- *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, scaricabile dal seguente link https://www.dropbox.com/s/qoblabwde344iog/dichiarazione_atto_notoriet%C3%A0.pdf?dl=0

La segreteria ONAV comunicherà entro il 15 settembre 2021 l'eventuale ammissione alla Scuola e solo dopo questa data sarà possibile procedere con il pagamento.

Quota di Iscrizione

L'iscrizione alla Scuola prevede il pagamento di un contributo di:

- Euro 1.080,00 per chi ha già rinnovato il proprio tesseramento 2021;
- Euro 1.150,00 per chi non è ancora in regola con la quota sociale 2021;

Il contributo per ogni singolo modulo (questa soluzione sarà contemplata solo in caso di posti disponibili) è di Euro 350,00 più eventuale tesseramento 2021 se non si è in regola.

La quota di iscrizione potrà essere versata:

- in un'unica soluzione entro il **30 settembre 2021** online o con bonifico bancario (segue iban);
- in 2 rate, in questo caso entrambe di 540€, la prima sempre entro il **30 settembre 2021** e la seconda entro il **31 ottobre** online o con bonifico bancario (segue iban).

Il pagamento con bonifico bancario dovrà avvenire a favore di ONAV, con causale "ACCONTO oppure QUOTA TOTALE ISCRIZIONE 2^EDIZIONE SUMAV - IBAN: IT26I0608510301000000006199. Copia della ricevuta di versamento dovrà essere inviata tramite e-mail a segreteria@onav.it

Il mancato versamento della rata (intera o prima rata) entro la data prevista del 30 settembre comporterà l'esclusione della partecipazione al corso.

La quota complessiva comprende: materiale didattico, attestato di frequenza, diploma per gli aventi diritto, coffee break tra le lezioni e pranzo del sabato.

Per chi avesse necessità del kit didattico (valigetta e sei bicchieri) potrà farne richiesta all'indirizzo email segreteria@onav.it e l'organizzazione provvederà a consegnarlo alla prima lezione e lo gestirà per tutta la durata del corso (lavaggio compreso tra un week end e l'altro), al costo di € 20 kit da versarsi in contanti al ritiro.

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 *performance* 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 terracotta, 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 che si svolgerà nel seguente modo:

- prova pratica: durante il 5° modulo scheda descrittiva e tecnica di un vino anonimizzato;
- prova teorica: presentazione di una tesina incentrata sui temi del corso e sua discussione in videoconferenza.

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

Segreteria ONAV:
Marta Monacò
segreteria@onav.it – 0141/530313 int.1