



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO



**3<sup>a</sup> SCUOLA UNIVERSITARIA  
MAESTRI ASSAGGIATORI DI VINO  
SUMAV  
BANDO 2023**

Il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con l'ONAV istituisce la **terza "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, dalle nuove condizioni climatiche e dalle tecniche di vinificazione, a valutarne il livello qualitativo ai fini della loro valorizzazione e promozione nazionale ed internazionale.

<b>Sede del Corso:</b>	Università degli Studi di Torino, Sede di Asti Polo Universitario UNI-Astiss Area Fabrizio De Andrè 14100 Asti
<b>Numero di posti disponibili:</b>	minimo 60 - massimo 100
<b>Scadenza presentazione candidature:</b>	3 settembre 2023
<b>Durata del corso:</b>	60 ore totali di corso, svolte da ottobre 2023 a dicembre 2023
<b>Giorni di lezione:</b>	1. 21-22 ottobre 2023 2. 04-05 novembre 2023 3. 18-19 novembre 2023 4. 02-03 dicembre 2023 5. 16-17 dicembre 2023 Sabato tutto il giorno orario 9.00-13.00 e 14.00-18.00. Domenica orario 9.00-13.00. In occasione dell'ultima lezione l'orario potrà essere prolungato alle ore 14.00 per l'esecuzione dell'esame pratico.
<b>Modalità di esame</b>	I candidati saranno invitati a preparare una presentazione/relazione, che sarà discussa e valutata in modalità online in una data nell'anno 2024, comunicata con apposito calendario
<b>Elenco ammessi al corso</b>	Sarà data comunicazione via mail al diretto interessato entro l'8 settembre 2023

## **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 bisogna 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 iscrivendosi direttamente all'evento sul sito [www.onav.it](http://www.onav.it), previo login al proprio profilo MyONAV. Per chi non avesse l'accesso a MyONAV, è necessario abilitarlo cliccando su Entra in MyONAV – Registrati Qui.

Il bando è anche disponibile sul sito [www.disafa.unito.it/do/avvisi.pl/Home](http://www.disafa.unito.it/do/avvisi.pl/Home)

Parallelamente alla domanda di ammissione, chi non è socio ONAV, dovrà inviare a [segreteria@onav.it](mailto: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/qzptx8vx9rv0qey/dichiarazione\\_atto\\_notorieta\\_2023.pdf?dl=0](https://www.dropbox.com/s/qzptx8vx9rv0qey/dichiarazione_atto_notorieta_2023.pdf?dl=0)

La segreteria ONAV comunicherà entro l'8 settembre 2023 l'eventuale ammissione alla Scuola.

## **Quota di Iscrizione**

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

- **per chi si prenoterà entro il 30 giugno 2023 € 1.150,00**: è richiesto l'acconto di € 250,00 più eventuali € 70,00 di rinnovo 2023 se non si è in regola (€ 40,00 junior, nati dal 2000 in poi). Inoltre, si avrà in omaggio la tessera associativa 2024! Il saldo di € 900,00 sarà da versare solo dopo la comunicazione di ammissione alla Scuola, dopo l'8 settembre ed entro il 1° ottobre 2023.

- **per chi si prenoterà dopo il 30 giugno 2023 € 1.200,00**: è richiesto l'acconto di € 250,00 più eventuali € 70,00 di rinnovo 2023 se non si è in regola (€ 40,00 junior, nati dal 2000 in poi). Il saldo di € 950,00 sarà da versare solo dopo la comunicazione di ammissione alla Scuola, dopo l'8 settembre ed entro il 1° ottobre 2023. (Per queste iscrizioni sarà creato un nuovo evento sul sito, una volta superata la data del 30/06/2023 con sconto).

Il contributo per ogni singolo modulo (questa soluzione sarà contemplata solo in caso di posti disponibili) è di € 350,00 più eventuale tesseramento 2023 se non si è in regola.

E' preferibile il pagamento online, contestualmente all'iscrizione all'evento.

E' possibile anche procedere con bonifico bancario a favore di ONAV, con causale "ACCONTO oppure SALDO SUMAV 2023 + COGNOME E NOME

IBAN: IT2610608510301000000006199.

Copia della ricevuta di versamento dovrà essere inviata tramite e-mail a [segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it).

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 arrivasse in aereo o non fosse ancora dotato del kit didattico (valigetta e sei bicchieri) potrà farne richiesta all'indirizzo e-mail [segreteria@onav.it](mailto: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 € 20,00/kit da versarsi in contanti alla prima lezione.

Oppure, chi volesse sostituire solo la valigetta con la nuova ecosostenibile, realizzata in carta lavabile da riciclo, potrà farne richiesta all'indirizzo e-mail [segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it) al costo di € 10,00 da versarsi in contanti alla prima lezione,

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) I composti volatili dei vini: da dove vengono e come si possono riconoscere.
- 1c) Valutazione delle performance degli assaggiatori. La parte di assaggio prevede esercizi specifici per i vari tipi di test.
- 1d) I difetti olfattivi dei vini: esercizi di riconoscimento.

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

- 2a) Il patrimonio genetico della vite coltivata (incroci inter- e intra-specifici, varietà, cloni): origine, diffusione, utilizzo.
- 2b) Viticoltura sostenibile e biodiversità: nuovi paradigmi di fronte alla necessità di diminuire l'impatto ambientale e fronteggiare il cambiamento del clima.
- 2c) il ruolo del miglioramento genetico nell'evoluzione della viticoltura. I vini da vitigni resistenti. Evoluzione delle conoscenze. Assaggi di vini esemplificativi.

### **3. La vitivinicoltura sostenibile:**

- 3a) Come influiscono le tecniche di conduzione del vigneto sull'espressione dei vini.
- 3b) Vini sostenibili, biologici, biodinamici, naturali: cosa significano questi nomi, quali tecnologie di vinificazione comportano, quali vini dobbiamo aspettarci in futuro?
- 3c) Il territorio nel vino. Influenze dell'ambiente sulla composizione e sulla espressione dei vini.
- 3d) Esperienze sensoriali sull'influenza del territorio nel vino.

### **4. Innovazioni tecnologiche e conseguenze sulla percezione sensoriale:**

- 4a) Quanto conta l'uva (e la sua maturità) e quanto la tecnologia per la percezione della qualità e della diversità dei vini. Vini bianchi di macerazione completa, criomacerazione, macerazione pellicolare, vinificazione in bianco.
- 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 sommelierie e l'abbinamento dei vini:**

- 5a) Il concerto sensoriale degli alimenti: principi nutritivi, caratteristiche, preservazione e valorizzazione nelle fasi di cottura, preparazione e negli abbinamenti. Cenni storici e attualità
- 5b) Il valore culturale aggiunto degli alimenti
- 5c) L'arte del gusto: l'abbinamento
- 5d) Approfondimento sul tema abbinamento vino/cibo. Abbinamenti tradizionale e loro contestualizzazione storico/ambientale

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](mailto:direzione@onav.it)

Responsabile scientifico:

Prof. Luca Rolle

[luca.rolle@unito.it](mailto:luca.rolle@unito.it)

Segreteria ONAV:

Marta Monaco' – 0141/530313 int.1

[segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it)