

ONAV è l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, fondata ad Asti nel 1951 e diffusa in Italia con numerose sezioni territoriali. La sua missione è promuovere una corretta cultura del vino e dell'assaggio nonché la sensibilizzazione al consumo consapevole.

Chiunque può iscriversi per sviluppare le sue doti naturali e imparare, in modo piacevole, a gustare e saper valutare la qualità del vino.

Il principale percorso formativo proposto da ONAV si articola su tre livelli, il primo è costituito dal corso per "Assaggiatore di Vino" qui proposto ed evidenziato in tutte le sue caratteristiche.

Per il secondo livello ONAV ha strutturato un corso di oltre 40 ore in 14 lezioni a tema enografia nazionale ed internazionale e permette il conseguimento del titolo di "Esperto Assaggiatore di Vino"



Per il terzo livello ONAV offre due corsi alternativi ovviamente entrambi fruibili:

Il SUMAV (Scuola Universitaria Maestri Assaggiatori di Vino) che permette il conseguimento del titolo di "Maestro Assaggiatore di Vino" e/o il Master ONAV per Sommelier che permette il conseguimento del titolo di "Sommelier ONAV".

Il conseguimento dei vari titoli ad ogni livello è ovviamente subordinato al superamento di uno specifico esame.

Oltre alle numerosissime opportunità formative ONAV offre ai propri soci:

- la rivista "L'Assaggiatore";
- la guida vini perenne GUIDAPROSIT accessibile online;
- i viaggi di studio in Italia e all'estero;

I Soci godono di trattamenti preferenziali presso numerosi locali, enoteche e ristoranti convenzionati FIDELITY, semplicemente presentando la tessera di Socio ONAV.

#### DELEGAZIONE LOMBARDIA

Delegato regionale: Lorenzo Colombo 339 8006982

**BERGAMO** Roberto Cerruti 351 7328977 bergamo@onav.it

**BRESCIA** Fabio Finazzi 335 7599009 brescia@onav.it

**MONIGA DEL GARDA** Marco Lazzarini 348 4429044

**FRANCIACORTA** Fabio Consoli 333 4673938 franciacorta@onav.it

**COMO** Marino Cattaneo 335 423980 como@onav.it

**CREMONA** Matteo Aglio 333 3910566 cremona@onav.it

**LECCO** Lorenzo Colombo 339 8006982 lecco@onav.it

**LODI** Irma Losi 347 8076481 lodi@onav.it

**MANTOVA** Paola Ghisi 351 2162107 mantova@onav.it

**MILANO** Marco Salari 351 0223194 milano@onav.it

**MILANO NORD** Fabio Banfi 335 7615114 milanonord@onav.it

**MONZA** Adriano Angelo Malfer 346 7263954 monza@onav.it

**PAVIA** Gloria Garigoldi 338 7123696 pavia@onav.it

**SONDRIO** Gianluca Palazzo 348 7649120 sondrio@onav.it

**VARESE** Micaela Stipa 349 7755381 varese@onav.it

## seziona SONDRIO



✉ sondrio@onav.it

📞 348 7649120

🌐 OnavSondrio

📷 OnavSondrio

🌐 www.onav.it



wine  
passion & skill

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV A.P.S. E.T.S. Sede Nazionale  
Piazza Medici, 8 - 14100 Asti  
Tel. 0141530313 Fax. 0141594836  
Email: segreteria@onav.it

Per informazioni ed iscrizioni:  
• contattare la sede provinciale  
più vicina.  
• collegarsi al sito [www.onav.it](http://www.onav.it)

**Iscriviti subito!**  
per le iscrizioni confermate  
entro il 31 dicembre  
riduzione di  
**30 €**

# 23° CORSO PER ASSAGGIATORE DI VINO

**Morbegno**  
dal 19/2/26 al 9/4/26  
dalle 20,30 alle 23,00  
Hotel Margna  
Antica Osteria Rapella  
Via Margna 36



SCOPRI LE TUE DOTI NATURALI,  
IMPARA A DEGUSTARE E  
DIVENTA  
“ASSAGGIATORE DI VINO”



ASSAGGIAMO IL VINO TECNICAMENTE  
LO APPREZZIAMO CON COMPETENZA,  
NE DIFFONDIAMO LA CULTURA E  
NE PROMUOVIAMO UN CONSUMO  
CONSAPEVOLE  
SIAMO “ASSAGGIATORI DI VINO”

[www.onav.it](http://www.onav.it)   [sondrio@onav.it](mailto:sondrio@onav.it)



## Il corso di 30 ore in 12 lezioni



### Come si diventa Assaggiatori?

Per diventare "Assaggiatore di Vino" basta richiedere l'iscrizione all'ONAV nella classe "ONAV Lover". Il socio, dopo aver frequentato il corso teorico-pratico e superato l'esame finale, riceve la patente di "Assaggiatore di Vino" e viene automaticamente iscritto all'Albo Nazionale ONAV.

### Per informazioni ed iscrizioni:

+393487649120 Gianluca Palazzo (delegato) - Sondrio  
+393284265692 Luca Morici (vice delegato) - Sondrio  
+393475369743 Davide Merizzi (vice delegato) - Tirano  
+393482450978 Fabio Omodei (tesoriere) - Tirano  
+41786061277 Daria Lanfranchi (consigliere) - Svizzera  
E-mail: sondrio@onav.it

### MORBEGNO 23° corso I° livello Assaggiatore di Vino

La quota di partecipazione €530 (per pagamento online) comprende:

- iscrizione all'ONAV per il 2026
- il testo didattico
- la valigetta con 6 bicchieri e cavatappi
- le 12 lezioni del corso
- l'esame finale
- al superamento dell'esame, la consegna della Patente di "Assaggiatore di Vino" e l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Vino.

6° - Giovedì 12/03/2026

#### • LA VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE

La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica. Differenze indotte dalle diverse tecniche di macerazione (dal rosato, al rosso, al macerato carbonico).

7° - Lunedì 16/03/2026

#### • LA VINIFICAZIONE IN BIANCO

L'ottenimento dei mosti per i vini bianchi. Differenze indotte dalle diverse tecniche di produzione dei vini bianchi (tradizionale, macerazioni a freddo e pellicolari), il soggiorno sulle fecce.

8° - Giovedì 19/03/2026

#### • AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO

Gli effetti delle conservazione in recipienti inerti (acciaio) e attivi (botti, anfore, ceramiche).

Evoluzione del vino in bottiglia in funzione delle diverse chiusure e modalità di conservazione.

9° - Lunedì 23/03/2026

#### • IL VINO E LA LEGGE

Leggere l'etichetta, con riferimento alla denominazione e alle indicazioni obbligatorie e facoltative.

Contrassegni dei vini biologici.

10° - Giovedì 26/03/2026

#### • VINI SPECIALI CON SPUMA

Spumanti, frizzanti, tecnologie del metodo classico e Martinotti, possibili differenze percepibili o parametriche.

11° - Lunedì 30/03/2026

#### • DIFETTI E ALTERAZIONI

I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini.

12° - Giovedì 02/04/2026

#### • VINI SPECIALI SENZA SPUMA

Passiti, mosti muti, botritizzati: descrizione di tecnologie e prodotti in riferimento alla realtà regionale.

• ESAME FINALE Giovedì 09/04/2026

Prova teorica scritta.

Prova pratica con degustazione di 5 vini.

• CERIMONIA DI CONSEGNA DIPLOMI data da definire