Presentazione del XII Corso ONAV per Assaggiatori di Vino all'Università Mediterranea



Si è svolta nella giornata di Lunedì 21 Gennaio dalle ore 10,30 presso l'Aula dei Seminari del **Dipartimento di Agraria** dell'**Università degli Studi Mediterranea** di Reggio Calabria, la presentazione del XII Corso ONAV per Assaggiatori di Vino.

Il Corso per ASSAGGIATORI DI VINO organizzato dall'ONAV, l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino a**vrà inizio il 28 Gennaio 2019 (e terminerà il 25 Marzo 2019) a Reggio Calabria e si articolerà attraverso 15 lezioni teoriche e pratiche, in cui si cercherà di far emergere, ad ogni assaggio guidato e ad ogni lezione teorica, le potenzialità dell'Aspirante Assaggiatore in ordine all'analisi sensoriale, che il candidato svilupperà in maniera del tutto naturale attraverso un percorso di conoscenza integrale del mondo del vino

Durante i lavori sono intervenuti: il Prof. . **Giuseppe Zimbalatti Direttore del Dipartimento Agraria; la Dott.ssa Emanuela De Salvo, Dottore di Ricerca in Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento Agraria e Docente Onav; il Prof. Antonio Mincione, Docente di Analisi Fisica e Sensoriale del Dipartimento Agraria; Carmelo L.Romeo**, Delegato Provinciale ONAV ed Esperto Assaggiatore che ha anche condotto l'assaggio con Analisi Sensoriale del vino rosso *Aranghìa* della Cooperativa Sociale Terre Grecaniche.

Dopo un breve excursus sulle vicissitudini che ha attraversato, storicamente, il comparto vitivinicolo calabrese e sui segnali di ripresa che si intravedono, specialmente in ordine alla qualità dei prodotti, il **Prof. Giuseppe Zimbalatti** ha affermato che presentare il Corso Onav per Assaggiatori di vino, per il Dipartimento di Agraria è motivo di crescita e orgoglio. Il Prof. Zimbalatti si è poi soffermato sulla necessità di consolidare i rapporti tra il Dipartimento di Agraria e Onav, mediante, tra l'altro, la stipula di una convenzione. Il Direttore Zimbalatti ha poi annunciato in anteprima l'avvio di una nuova attività formativa, il master di secondo livello di management delle aziende vitivinicole.

La parola poi è passata alla **Dott.ssa Emanuela De Salvo** che ha descritto il suo triplice vissuto, come appassionata di vino, come docente **Onav** e come studiosa di Analisi sensoriale, dicendo che la sua passione è nata facendo degli studi come Dottoranda di ricerca sul **Gaglioppo**, il più importante autoctono calabrese, studiando in particolare alcune molecole come gli antociani e studiando le sue possibilità di miglioramento qualitativo. La **Dott.ssa De Salvo** ha, inoltre, affermato che successivamente, attraverso la docenza dei corsi Onav, ha avuto il pregio di conoscere un mondo di veri appassionati e profondi conoscitori del vino.

E' stata poi la volta del Prof. **Antonio Mincione**, Esperto di Analisi Sensoriale e docente di Analisi Fisica e Sensoriale del Dipartimento Agraria, che ha illustrato con delle rappresentazioni concettuali molto chiare e semplificate la tematica della metodologia analitica sensoriale, in maniera molto esaustiva.

Il **Prof. Mincione** dopo aver dichiarato la centralità della qualità del prodotto nell'approccio sensoriale, ha affermato che l'analisi sensoriale deve avere la stessa attenzione ricoperta dall'analisi chimica e fisica e deve essere da guida per la riconoscibilità dei prodotti di qualità, per

educare il consumatore verso una sempre minore uniformità dei consumi alimentari, evitando così che i migliori prodotti eno-gastronomici siano relegati in prodotti di nicchia.

La palla è poi passata a Carmelo Romeo, Delegato Onav, che ha illustrato l'importanza del vino nel mondo, la sempre crescente domanda di qualità da parte dei consumatori e del ruolo svolto dall'assaggiatore di vino nell'interpretare questa qualità in maniera corretta e l'aspetto emozionale legato all'assaggio. Romeo ha poi illustrato il ruolo dell'Onav e dell'Assaggiatore di Vino ed il contenuto divulgativo della sua azione, descrivendo il percorso formativo e le facoltà di analisi sensoriale che si acquisiscono con la frequenza dello stesso.

Si è poi passati all'assaggio vero e proprio: ognuno dei convenuti ha potuto assaggiare un calice di *Aranghìa,* dopo un breve saluto di uno dei soci della Cooperativa Agricola Terre Grecaniche, il Dottor **Gianni Pensabene** Il Delegato Onav ha condotto l'assaggio tecnico dal punto di vista visivo, olfattivo e gustativo, introducendo lo strumento che adopera l'Onav per espletare la valutazione sensoriale del vino: la scheda ufficiale.

Dopo brevi interventi dal pubblico, l'evento, caratterizzato da una grande interesse da parte dell'uditorio, si è concluso.