ONAV
TRIESTE
A SAN DORLIGO IL CORSO 2015

Mese di febbraio ricco di fermenti in Friuli Venezia Giulia ; dopo quello di Gorizia ha preso infatti il via il Corso ONAV 2015 organizzato dalla Delegazione di Trieste , profondamente rinnovata , guidata dall'esperto **Roby JAKOMIN** e da uno staff di collaboratori motivati e responsabilizzati , con competenze diversificate.

Fra questi alla segreteria della Delegazione triestina ritroviamo **Livio Cadelli**, quale tesoriere **Sergio Sergi** e alla Sezione didattica e Commissioni d'assaggio un enologo di grande esperienza quale **Franco Cerniz** . Consiglieri sono **Antonio Schepis e Francesca Margagliotti (** responsabili allestimento sala e servizio **) , MariaChiara Tamaro, Andrea Ceccotti,Fabio Talarico** e **Sergio Di Egidio**.

ONAV TS, 26 .02.2015

Giovedi 26 febbraio scorso il Delegato provinciale , Roberto **Jakomin** , ha riassunto, nella serata iniziale presso la sala convegni dell' Hotel SONIA di Domio , San Dorligo della Valle –Trieste , un programma di spessore che impegnerà i partecipanti (in gran parte giovani , vari enogastronomi e produttori di settore , di cui diverse " quote rosa") nei 18 appuntamenti teorico-pratici.

ONAV TS, 26 .02.2015

Docenti universitari, agronomi ed enologi illustreranno, con supporto informatico ,l'affascinante mondo del vino, sotto il profilo storico , della gestione delle vigne e delle tecniche di cantina .

Dopo aver maturato una consistente base teorica gli " aspiranti assaggiatori" potranno approfondire le sottili diversificazioni varietali, attraverso la vista, l'olfatto e gli esercizi del palato.

Degustazioni senza confini

Le lezioni sono iniziate ,come ormai è tradizione da oltre 25 anni in Friuli VG , con un originale e suggestivo percorso , frutto di personali esperienze professionali , guidato dall'agronomo **Claudio Fabbro** attraverso realtà vitivinicole del vecchio e nuovo mondo , con approfondimenti nazionali interessanti soprattutto il Piemonte, la Toscana, la Sicilia ed il Triveneto .

Un brindisi di buon augurio con un Prosecco DOCG extra dry da Uve Glera ha concluso la prima serata contribuendo ad accelerare l'affiatamento fra i partecipanti , funzionale al proseguimento del Corso le cui finalità superano la semplice didattica per contribuire ad arricchire il bagaglio culturale , soprattutto nei giovani, in tema di bere consapevole ed intelligente quale alternativa corretta al proibizionismo (di cui il buon

bicchiere di vino ai pasti soffre per colpe altrui) ma soprattutto agli abusi ed alle ben note tragedie del sabato sera.

CF

Nelle foto :
Delegazione Ts e partecipanti al Corso 2015, ph. info@claudiofabbro.it

ONAV TS, 25 maggio 2015

ONAV TS, 25 maggio 2015 , Assaggiatori e Docenti

Cristina Battorti, 25.05.2015

CORSO 2015 :
Hotel SONIA
Domio 47
San Dorligo della Valle
Trieste

Info: e-mail, Roberto (Roby) **JAKOMIN** :
e-mail me@wine360.eu
www.onavtrieste.jimdo.com
+39 333-9857776

CF 26.02.2015

ONAV

L'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), presieduta dal manager milanese **Vito Intini** che nel 2014 ha avuto il testimone dal noto medico ed esperto di scienza dell'alimentazione, prof. **Giorgio Calabrese** , è sorta in Asti nel 1951 per iniziativa della Camera di Commercio di Asti e per volontà di personalità eminenti del mondo vinicolo del tempo. Il 6 luglio 1981 con D.P.R. n°563 ha ottenuto il riconoscimento giuridico. Le ragioni che ne determinano la nascita vanno ricercate nell'esigenza, già allora assai sentita, di rendere disponibile un corpo di assaggiatori affidabili, perché specificatamente preparati ed esaminati, atti a svolgere la delicata ed impegnativa funzione. All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI

*L'**ONAV**, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, **DELEGAZIONE DI TRIESTE** ha organizzato un **corso teorico-pratico per aspiranti assaggiatori di vino** con inizio **giovedi 26 febbraio 2015** presso*

L'Hotel SONIA, loc. Domio 47, San Dorligo della Valle -Trieste

.

*Il corso si articola in **18 lezioni** serali tenute da **docenti universitari , agronomi e/o affermati enologi.***

Per informazioni :
Roby Jakomin, Delegato Provinciale Trieste

me@wine360.eu
+39 333 9857776
oppure

Franco Cerniz

enologo
franco.cerniz@libero.it
+39 347 1639982

Claudio Fabbro
info@claudiofabbro.it
www.claudiofabbro.it

ONAVprogramma Presidente Nazionale

Dr. Vito INTINI

www.onavnews.it

Ecco il testo integrale del programma del neoletto presidente nazionale Onav, **Vito Intini**

1 Strategia di sviluppo dell'associazione

a) Il nuovo Consiglio nazionale Onav é costituito con l'obiettivo di dirigere l'attività istituzionale ed organizzativa dell'associazione. Svolge un compito di guida e di stimolo allo sviluppo quantitativo ma soprattutto qualitativo dei soci.

Compito fondamentale del Consiglio 2015 2018 sarà di promuovere e diffondere l'attività dell'associazione mediante corsi di formazione e serate formative mensili di aggiornamento, approfondimento ed esercitazione.

L'obiettivo 2018 prevede il completamento della copertura delle sezioni provinciali, mantenendo il vecchio assetto delle province italiane, operazione già attivata dal precedente Consiglio e la costituzione di una

sezione territoriale regionale in ogni regione qualora venga considerata opportuna.

Nel prossimo quadriennio dovrà essere ricercata e stimolata la massima partecipazione dei Delegati alla vita sociale Onav ed ai suoi momenti decisionali. Dovremo moltiplicare la comunicazione, spostare il Consiglio verso le sezioni periferiche con riunioni itineranti, favorire ogni contatto con la base pulsante della nostra organizzazione. Saranno dati maggiori impulsi allo strumento del forum ed ai contatti di ogni tipo. obiettivo: fare che ogni delegato si senta parte dell'organizzazione.

L'attività del nuovo consiglio promuoverà la costituzione di Delegazioni estere, come già delineato precedentemente, cercando di promuovere Onav nelle principali capitali europee ed extraeuropee. In questo senso promuoverà collegamenti e collaborazioni con le più prestigiose realtà che già operano nel settore della formazione e della didattica nel mondo enoico e si fornirà delle strutture statutarie ed umane necessarie perché il progetto di internazionalizzazione possa procedere correttamente. I soci Onav internazionali godranno degli stessi diritti e avranno obiettivi coincidenti a quelli dei soci di Onav nazionale. Le quote associative potranno essere adeguate in funzione del tenore di vita dei paesi extraeuropei in cui Onav stabilirà nuove delegazioni. Verrà predisposto un regolamento operativo per tali delegazioni. Verrà altresì promossa l'attività di formazione di appassionati ed esperti stranieri in visita nel nostro paese con corsi e stages di formazione anche localizzate in aree vitivinicole italiane. A tale scopo verrà formato un gruppo di docenti multilingue che possano seguire questi progetti formativi in modo continuativo.

Altri obiettivi primari, oltre alla promozione dei vini di qualità del territorio, saranno il sostegno alla tipicità dei prodotti enoici nazionali, la promozione dell'immagine dell'associazione e dell'assaggiatore di vino, la sua visibilità sul territorio ed in collegamento alle istituzioni politico-sociali. Particolare attenzione sarà dedicata alla evoluzione delle figure dell'assaggiatore rendendole, se possibile, più attuali e più internazionali.

Grande attenzione sarà riposta alla rivalutazione dell'ambito scientifico culturale che caratterizzò l'Onav in anni passati. L'Onav dovrà identificarsi sempre di più come punto di riferimento della ricerca e della specializzazione dell'arte degustativa enoica. Promuoveremo la pubblicazione di ricerche e di studi in questo ambito con particolare attenzione ai nuovi approcci sensoriali quando possano supportare l'approccio organolettico. Il nuovo comitato scientifico presieduto dal prof. Vincenzo Gerbi avrà, in questo senso, ampio mandato e libertà di iniziativa per colmare le lacune operative verificatasi nel mandato precedente. Il comitato scientifico dovrà sottoporre all'approvazione del consiglio nazionale un progetto operativo completo di preventivo annuale di spesa.

Sarà determinante il supporto dei numerosi ricercatori presenti in Onav ed il rinnovo dei rapporti esistenti con le categorie dei tecnici del settore con particolare riguardo ai nostri rapporti con l'Associazione Nazionale Enologi ed Enotecnici. Obiettivo importante sarà l'istituzione di un comitato scientifico in collaborazione con Assoenologi.

L'attività della nostra organizzazione dovrà confermare i valori che sono stati il fondamento della nostra attività fino ad oggi e che ci hanno permesso di mantenere una corretta immagine di "giudici del vino" disinteressati ed imparziali di cui il mondo enoico italiano ha sempre più bisogno.

La struttura organizzativa direzionale vedrà migliorare e sviluppare i suoi già ottimi rapporti con la Camera di Commercio di Asti cui viene ribadito il nostro pieno supporto.

La sede nazionale di Asti sarà il centro direzionale operativo e strategico, il cuore pulsante della nostra organizzazione ed eventuali altri riferimenti logistici periferici esistenti o di futura istituzione manterranno esclusivamente compiti territoriali nelle aree geografiche di appartenenza e si appoggeranno a personale della sezione.

Dedicheremo la massima attenzione e disponibilità all'Expo del 2015 cercando, attraverso i canali che ci sono stati aperti, di comunicare e fare conoscere la nostra organizzazione nel più ampio modo possibile.

Si valuteranno le possibilità di certificazione dell'attività formativa e si punterà sull'accreditamento dell'Onav presso le istituzioni come ente formatore in modo da poter accedere a forme di finanziamento e di valorizzazione della didattica.

Sarà posta allo studio la possibilità di costituzione di una fondazione onlus che abbia come obiettivo il perseguimento di una cultura del bere consapevole che possa accedere a finanziamenti volontari (5 per mille).

2 **Immagine esterna dell'associazione - La comunicazione**

il più grave rilievo che ci viene mosso dai nostri soci e dai nostri delegati è la carentissima conoscenza dell'associazione e della figura dell'assaggiatore nel panorama italiano.

Il nome della nostra associazione è spesso non conosciuto, anche nell'ambito dei produttori ed il nostro assaggiatore spessissimo confuso con la figura del sommelier creando ulteriore disinformazione.

E' quindi necessario impostare urgentemente una campagna mediatica supportata da un ufficio stampa che abbia carattere rilevante, continuativo e che utilizzi tutti i media disponibili. Appare evidente che per avere risultati, questa campagna dovrà prevedere la disponibilità di un budget congruo e la definizione di un contratto con una agenzia stampa che curi la nostra immagine. Uno dei consiglieri nazionali dovrà essere incaricato di rapportarsi all'agenzia e di verificarne l'attività con riferimento agli impegni ed ai risultati.

La diffusione della nostra immagine e la valorizzazione delle caratteristiche portanti che, uniche, ci sono proprie, faciliterà molto la partecipazione ai nostri corsi specialmente nelle zone in cui operano nuove sezioni.

Il progetto Fidelity, finalmente supportato di recente da moderni strumenti informatici, diventerà uno dei mezzi di comunicazione della

nostra associazione e contribuirà a migliorare il rapporto di fidelizzazione degli iscritti. Verrà nominato un consigliere nazionale incaricato e al progetto sarà dato respiro nazionale.

Per le occasioni di rappresentanza e per i nostri Assistenti ed aiuti verrà stimolato l'uso della divisa acquistabile, anche via web, ad un prezzo molto competitivo. La divisa, oltre ad essere un veicolo distintivo è da considerarsi veicolo di esternazione di quell'orgoglio di appartenenza cui tanto tengono tutti i nostri soci.

L'uso della divisa dovrà comunque sempre considerarsi facoltativo.

L'uso della spillina Onav andrà invece stimolato anche nell'uso quotidiano.

3 **Onav nel web**

Il nostro sito ed il nostro giornale web "Onavnews" dovranno avere una immagine più moderna in cui appaiano zone di discussione, forum a partecipazione riservata, aree formative, l'Assaggiatore on line ed uno schedario dei principali interventi scientifici proposti dall'associazione.

Saranno istituite aree riservate per verificare la situazione degli iscritti, il loro rinnovo, i loro dati anagrafici, miglioramento già in avanzata fase di implementazione. Verrà istituito un sistema di pagamento e di rinnovo quote elettronico appoggiato su banca.

Il sistema di servizio "maggiordomo" dovrà essere esteso in utilizzo a tutte le sezioni partendo dalla formazione nel caso di quelle meno sensibili. La pubblicazione degli eventi delle sezioni è di capitale importanza per la visibilità complessiva della nostra attività.

Come già detto, una parte del sito sarà dedicata al "progetto fidelity" che dovrà essere sviluppato da Onav e divenire un progetto nazionale (progetto di fidelizzazione di esercenti di qualità).

Nella realizzazione del nuovo sito aggiornato verranno inserite alcune app per smartphone che permetteranno il rilevamento dei punti vendita

fidelity, e la possibilità di iscriversi agli eventi direttamente dal proprio telefono.

Verrà dedicato ampio spazio alla formazione degli incaricati a queste funzioni delle varie delegazioni da parte di persone incaricate direttamente dal consiglio nazionale.

E' desiderio del nuovo Consiglio nazionale istituire una commissione nazionale di assaggiatori di grande competenza ed autorevolezza che, supportata dalle sezioni territoriali, dai loro suggerimenti, dalle loro segnalazioni e dai loro giudizi, crei una realtà web in cui i vini siano descritti e giudicati in schede che restino archiviate e consultabili in una banca dati. Le schede saranno a disposizione gratuitamente per i soci ed a pagamento per i non soci italiani ed esteri. Le testate del settore, se autorizzate, e seguendo procedure concordate, potrebbero richiedere di pubblicarle. Questi giudizi e le schede potrebbero essere definiti con un marchio distintivo (es. quality wine testing) che potrebbe essere registrato. L'operatività di tale commissione sarà disciplinata da un apposito regolamento che darà la massima garanzia di serietà ed imparzialità ai produttori ed al pubblico. In pratica una guida dei vini perenne che finalmente ci renda giudici del mondo del vino con autorevolezza ed in forma pubblica. Questa "guida perenne" contribuirà a far comunicare la nostra associazione con il mondo esterno.

Verrà valutata la possibilità di investire nella indicizzazione sui motori di ricerca del nome Onav ed Assaggiatore di vino, se i valori saranno compatibili con il nostro progetto di investimento.

4 La nuova immagine dell'assaggiatore

Sarà molto importante qualificare e definire la figura ed il ruolo dell'assaggiatore di vino. Potrebbe forse essere necessario riplasmarla allo scopo di valorizzarla e specificarla.

L'obiettivo finale dovrebbe essere quello di permettere, ai diversi soggetti, il raggiungimento di gradini formativi diversi, accessibili e

gratificanti per le diverse aspettative (Aspirante, Assaggiatore, Esperto, Maestro). A questo riguardo sarebbe opportuno assegnare spillini da giacca specifici per il Presidente, i Consiglieri nazionali ed i Delegati onde non ingenerare le attuali confusioni. Un'apposita commissione studierà gli interventi più adeguati.

Onav ha poi necessità di formare assaggiatori più preparati per i ruoli istituzionali che richiedono formazione specifica (commissari, commissioni camerale e degustatori da concorso). Oggi la figura dell'assaggiatore è confusa e magmatica e nella stessa categoria troviamo consumatori che hanno seguito il nostro corso ed appassionati molto preparati. Per riassumere: dare a ciascuno dei nostri iscritti la possibilità di formarsi al meglio delle sue aspettative anche nell'utilità dell'associazione.

Ulteriore punto da discutere è l'istituzione di assaggiatori addetti al servizio nelle manifestazioni da noi gestite e loro formazione (non possiamo non tenere conto dei livelli minimi di tecnica di servizio anche nelle nostre attività). Nei nostri cors, Infatti, non è previsto alcun cenno alle tecniche di stappatura e ad ogni altro intervento legato al servizio. In questo senso verrà predisposto un regolamento che disciplini i nostri interventi.

Viene ribadito il divieto alla fornitura di servizi di assaggiatori a terzi per mansioni non istituzionali.

5 I rapporti dell'Onav con i tecnici

Nei primi anni della nostra attività, e fino agli anni 80, Onav aveva al suo interno numerosi tecnici che ne caratterizzavano la struttura portante. Col passare del tempo, l'apertura di Onav ai consumatori non specializzati ed un rapporto purtroppo conflittuale con l'Associazione Enologi ed Enotecnici ha via via ridotto la presenza di questi ultimi nelle nostre fila.

Primo obiettivo dell'Onav sarà il rilancio dell'attenzione al mondo della ricerca scientifica che, insieme ad una normalizzazione dei rapporti con Assoenologi, contribuirà a rimpinguare la schiera dei tecnici nelle nostre fila.

La presenza di tecnici assaggiatori sarà stimolata, sviluppata e particolarmente seguita in modo da rendere più ricche le schiere dei tecnici iscritti nella nostra Organizzazione.

Grandissima importanza andrà dedicata al mondo della ricerca nell'ambito dell'assaggio. Onav dovrà diventare il punto di riferimento delle tecniche di assaggio e degli aspetti scientifici a questo legati.

6 **I rapporti con le altre associazioni del settore**

Sarà necessario stabilire buoni rapporti con la altre associazioni attive nel campo della degustazione, con particolare riferimento ad Ais, Aspi e Fisar.

Sarà determinante superare l'ostracismo di Assoenologi che ci ha di fatto estromesso da numerosissime attività in concorsi. Questo rapporto dovrà essere ricostruito e consolidato come obiettivo primario sin dall'inizio dell'attività del nuovo Consiglio.

Onav dovrà iniziare a collaborare con le associazioni di tutela del consumatore.

7 **La formazione del corpo docenti**

La qualità e la serietà della formazione dei nostri corsisti dipende direttamente dalla qualità dei nostri formatori. L'attuale albo è stato profondamente modificato e qualificato ma ciononostante, alcuni punti vanno ancora migliorati.

Tutti i docenti dovranno essere necessariamente iscritti all'Onav, abilitati e formati sui nostri principi formativi e didattici (la scheda). A questo progetto si dovrà dedicare la massima energia allo scopo di completare l'Albo nazionale docenti nei prossimi 4 anni (entro la scadenza del mandato).

La valutazione dei singoli docenti già abilitati avverrà anche grazie alla istituzione di schede di giudizio compilate dagli utenti dei nostri corsi. I docenti saranno oggetto di verifiche in seguito a segnalazioni ed a controlli.

Verranno effettuati corsi di formazione per docenti già abilitati, in particolare in merito al corretto utilizzo ed interpretazione della scheda di assaggio ed istituiti esami per Aspiranti docenti nelle aree più bisognose di certificazione di nuovi istruttori.

Il Consiglio nazionale delegherà immediatamente ad alcuni membri del consiglio, del comitato scientifico o a membri di sua fiducia, il progetto di controllo e mantenimento degli albi e la formazione e la verifica del corpo docente. Particolare cura dovrà essere dedicata alla formazione dei docenti Onav sulla scheda. La varietà e la non affidabilità nella compilazione della scheda di degustazione è il problema più serio che ci venga segnalato nei nostri corsi e mette a dura prova l'insieme del nostra sistema formativo.

8 **Il corso base di formazione**

Allo stato attuale, il corso base per assaggiatori di vino non evidenzia carenze nei contenuti ma certamente è passibile di interventi di miglioramento:

- affiancamento al nuovo libro di altra documentazione didattica

- introduzione di una scheda di valutazione dei docenti

- la cura e lo sviluppo del lessico dell'assaggiatore

- stimolo alle sezioni per l'acquisto di materiali quali computer e proiettore.

- segnalazione ed eventuale fornitura di vini base da sottoporre ai discenti con diffusione nazionale (1 Barolo, 1 Barbaresco, 1 Franciacorta, 1 Brunello, 1 Riesling, 1 Pinot nero, 1 Moscato d'Asti, 1 Prosecco, 1 Aglianico, 1 Passito di Pantelleria). Questi vini potrebbero essere selezionati tra quelli meglio classificati nei nostri concorsi nazionali.

9 **Il Maestro assaggiatore ed il corso di secondo livello per l'esperto assaggiatore**

Positiva è stata l'introduzione del corso di secondo livello. I corsi test hanno dato ottimi risultati.

Va accelerata la presentazione del libro di secondo livello sull'Enografia nazionale ed internazionale già in fase di avanzata stesura.

Si dovrà mantenere questo esame ad altissimi livelli di serietà e ad alta selezione, in modo da mantenere altissima l'aspettativa del titolo che dovrà essere attribuito con la dovuta attenzione.

Il titolo di Maestro assaggiatore è il più importante della nostra associazione e dovrà essere dispensato solo a persone con meriti formativi di preparazione e di dialettica ad alto livello.

Il titolo di Maestro non deve essere di premio, di gratificazione nè di onorificenza. Il Maestro assaggiatore riceverà uno stemma da giacca Onav particolare che lo contraddistinguerà in modo esclusivo.

Verrà messo a punto a breve il nuovo percorso formativo richiesto per l'ottenimento del titolo di Maestro assaggiatore e definito l'iter.

Verrà approfondita la possibilità di comparazione del titolo di Maestro con altri titoli internazionali equipollenti.

10 **La diffusione territoriale dell'Onav**

Il nuovo Consiglio nazionale dovrà farsi carico della diffusione della nostra organizzazione su tutto il territorio nazionale.

Dovranno essere identificati:

- un Consigliere nazionale responsabile dell'attività e dello sviluppo delle sezioni nazionali

- un Consigliere incaricato per l'area nord Italia
- un Consigliere incaricato per l'area centro Italia
- un Consigliere incaricato per l'area sud Italia

Nel caso fosse necessario, il Consigliere potrà essere sostituito da un incaricato che abbia capacità e competenze adeguate.

In ogni regione sarà stimolata la costituzione di sezioni regionali.

11 Supporto alle sezioni in formazione o alle sezioni più piccole

Allo scopo di facilitare le attività iniziali delle nuove sezioni e di stimolare le sezioni più piccole ad organizzare corsi di formazione per assaggiatori di vino, il Consiglio nazionale potrà erogare, su presentazione di una richiesta ed un programma formulato da un commissario o da un delegato, prestiti alle sezioni.

Poiché l'organizzazione dei corsi é determinante per mantenere in vita le sezioni territoriali, in casi straordinari e strategici, se preventivamente autorizzati dalla direzione nazionale, saranno ammessi anche corsi con budget preventivi non in attivo.

Il Consiglio nazionale auspica che, dove siano istituiti i consigli regionali, questi svolgano in proprio le attività di sostegno e di stimolo alle attività provinciali in via di istituzione o di rilancio.

Si stimolerà e svilupperà il metodo dell'affido di nuove sezioni a sezioni storiche che possano prendersi cura della nuova attività con scambi culturali didattici e sostentamento con fondi. Questa pratica verrà normata.

Saranno identificate e nominate dal Consiglio nazionale alcune figure al di fuori del consiglio stesso che, per la loro particolare esperienza nella gestione di sezioni territoriali, possano svolgere il compito di consiglieri particolari o di commissari ad acta per sviluppare o aiutare sezioni in difficoltà o in necessità di supporto organizzativo. La loro attività verrà coordinata dal direttore.

12 **Congressi e seminari**

Sarà considerata prioritaria e stimolata l'attività di organizzazione di seminari e congressi da parte delle sezioni territoriali.

Verrà valutata l'opportunità di rivedere l'impostazione dell'annuale Congresso nazionale che negli ultimi anni ha visto notevolmente ridursi le partecipazioni per ottenerne un forte rilancio.

Grande attenzione sarà dedicata all'organizzazione di Giornate dell'assaggiatore con diffusione nazionale, organizzate dalle strutture regionali o provinciali, in modo da favorire un interscambio culturale tra i soci e la promozione dei territori.

Il Consiglio nazionale organizzerà le Conventions nazionali dei Delegati per poter aprire un dialogo sulle necessità operative delle sezioni, fornire formazione ed ottenere suggerimenti dai responsabili del territorio.

13 **L'attività scientifica dell'Onav**

Il Comitato scientifico, che sarà presieduto dal prof Vincenzo Gerbi, dovrà disporre di adeguati fondi e di spazio autonomo di iniziativa. Il budget a disposizione del comitato scientifico è quantificato annualmente dal Consiglio nazionale in funzione delle disponibilità di bilancio, viste e valutate le proposte operative del comitato stesso.

Il Comitato scientifico organizzerà seminari scientifici e tecnici e pubblicherà le relazioni dei lavori.

L'obiettivo è ristabilire la preminenza dell'associazione nell'attività scientifica del settore dell'assaggio.

14 La rivista L'Assaggiatore

La rivista L'Assaggiatore, che non siamo riusciti a migliorare nell'ultimo mandato, dovrà trasformare la propria attuale veste.

Come pensato precedentemente, dovrebbe diventare un documento da conservare, con temi congrui, tecnici, di carattere scientifico, ampelografico, enologico, con interventi del Comitato scientifico. Una rivista da conservare.

La rivista web sarà la voce dell'Onav all'associato. Tramite questa, le sezioni segnaleranno la vita associativa e le comunicazioni di servizio. Conterrà informazioni sul mondo enoico, sulle manifestazioni, sulle date di eventi e rubriche che daranno voce ai nostri associati.

Dovranno essere nominati un Direttore responsabile e due incaricati di redazione nord e sud, responsabili dell'attività del periodico on line e cartaceo.

15 **L'attivita editoriale dell'Onav**

Onav dedicherà particolari sforzi alla stesura di materiale didattico ed all'acquisizione di diritti su testi, libri e documentazioni scientifiche da diffondere agli associati (per avere una facile copertura di costi editoriale) sotto il proprio marchio.

L'obiettivo è quello di lanciare almeno una pubblicazione all'anno valorizzando il lavoro che sarà svolto dal Comitato scientifico.

Dovrà essere nominato un responsabile dell'attività editoriale Onav che potrà anche non essere un Consigliere nazionale.

16 **La politica e le scelte di bilancio**

L'associazione dovrà perseguire una politica di sostanziale pareggio come statutariamente definito. Da questo esercizio si provvederà a redigere un bilancio annuale previsionale che permetta una oculata gestione economica

dell'organizzazione. Il tesoriere avrà questo impegno come primo incarico all'atto della nomina.

Dovranno essere quindi destinati fondi a progetti specifici di medio periodo.

Spetta al Consiglio nazionale la scelta delle strategie dell'associazione.

Primario diventa però sollevare le sezioni territoriali da spese ed investimenti di competenza della sede nazionale. Ove sia possibile, vorremmo stimolare le stesse alla spesa degli eventuali utili con attività oculate a favore dei soci o di altre sezioni in formazione o di eventi di pubblico interesse onde evitare fenomeni di accumulo di fondi che possano creare tensioni o gestioni speculative.

17 **Il controllo delle attività territoriali**

Le sezioni dovranno essere seguite sotto il punto di vista della gestione organizzativa e principalmente dal punto di vista amministrativo. Dovrà essere effettuata formazione sul posto per permettere una crescita dei responsabili delle sezioni.

Il consiglio nazionale dovrà identificare i responsabili di queste attività a supporto della direzione nazionale ed anche esterne allo stesso consiglio.

18 **I concorsi nazionali Onav**

I concorsi di gestione Onav andranno diffusi su tutto il territorio nazionale.

Le modalità di gestione dei concorsi saranno sottoposte ad un riesame per migliorare l'affidabilità dei giudizi.

Andrà stimolata l'iniziativa programmata delle sezioni territoriali al fine di identificare le manifestazioni di interesse da supportare.

19 **La sede nazionale di Asti**

Va ribadita la centralità e la continuità della nostra attività presso la Camera di Commercio di Asti e quindi della sede nazionale naturale che è ad Asti.

Eventuali sedi periferiche regionali o provinciali saranno verificate ed analizzate su proposta delle sezioni ma dovranno prevedere solo funzioni di coordinamento di limitate aree geografiche.

20 **Istituzione della Cantina nazionale Onav**

Si dovrà provvedere all'istituzione di una Cantina nazionale che raccolga vini da distribuire alle sezioni provinciali e regionali a prezzi particolari permettendo una selezione di vini indispensabile per i corsi. Si promuoverà una convenzione con la Camera di Commercio di Asti al fine di garantire la disponibilità per l'Onav di tutti i vini premiati, rimasti inutilizzati durante la manifestazione Douja d'or.

Sarà nominato un responsabile di tutta l'attività di ricerca vini nazionale. Tale soluzione garantirebbe una migliore omogeneizzazione dei vini ad importanza nazionale da presentare nei corsi, una migliore immagine nei rapporti con i produttori nazionali e un rilevante risparmio di costi di gestione corsi.

21 Il rapporto con i giovani e con la scuola

Il Consiglio nazionale si incaricherà di nominare un esperto o un consigliere nell'incarico di responsabile dei rapporti con le istituzioni scolastiche ed i centri di formazione.

Scopo dell'Onav è avvicinarsi al mondo della scuola e dei giovani proponendosi come fornitore di corsi tecnici e di degustazione. con

particolare attenzione al "bere consapevole" in relazione al mondo giovanile.

Particolare attenzione andrà posta nei rapporti con il mondo universitario – corsi di laurea di enologia e viticoltura - nelle città sedi di questi stessi corsi. Saranno istituite borse di studio su indicazione del Comitato scientifico.

Nelle foto alcuni scorci sull'Assemblea dei Rappresentanti che ha eletto, ad Asti, il nuovo Consiglio Nazionale Onav

ONAV TRIESTE

2015

Delegazione provinciale

Robi Jakomin - delegato

Livio Cadelli - segretario

Sergio Sergi - tesoriere

Antonino Schepis - responsabile allestimento sala

Francesca Margagliotti - responsabile allestimento sala e servizio

Franco Cerniz - responsabile didattico e commissioni d'assaggio

Andrea Ceccotti - consigliere

Fabio Talarico - consigliere

Mariachiara Tamaro - consigliere

Di Egidio Sergio - consigliere

ONAV TRIESTE : OBBIETTIVI

Ci poniamo come obbiettivo la valorizzazione dei territori, la comunicazione delle diversità, la formazione di un gruppo di Assaggiatori in grado attraverso un analisi sensoriale seria ed

obbiettiva di indirizzare produttori e consumatori verso le eccellenze vitivinicole, tenendo sempre ben presenti il rispetto per i vignaioli che ogni giorno si dedicano con instancabile entusiasmo alla cura delle proprie vigna. Ci battiamo per la cultura del Bere consapevole, che vuol dire bere Moderatamente e di Qualità.

www.onavtrieste.jimdo.com