

A Catania il secondo corso per Master sommelier dell'Onav

4 Agosto 2026

di Redazione



CATANIA – Concluso il primo corso culturale per Master Sommelier, Onav si prepara alla nuova edizione, che si terrà a Catania dal 24 ottobre prossimo fino al 28 febbraio 2027.

L'originale percorso affianca la preparazione tecnico-degustativa a contenuti più ampi e generalmente poco trattati, come l'antropologia, le neuroscienze, la sociologia.

Obiettivo è formare esperti capaci di interpretare il mercato contemporaneo e le evolute esigenze dei consumatori anche attraverso la comprensione del nuovo significato sociale e delle nuove modalità di consumo. Molti i docenti autorevoli coinvolti.

Secondo l'antropologo **Ernesto Di Renzo**, che ha aperto il corso, il vino "è frutto della

cultura dell'uomo ed è l'unico prodotto agroalimentare che si avvicina all'opera d'arte perché vive di immaginazione, simboli ed esperienza. Il gusto stesso non è un fatto esclusivamente sensoriale, ma una costruzione culturale della persona che lo assaggia”.

“Con questo percorso abbiamo voluto offrire strumenti nuovi per leggere il presente e interpretare il futuro del vino”, commenta **Vito Intini**, presidente Onav. “La preparazione tecnica rimane il fondamento della nostra formazione, ma oggi il professionista deve conoscere i cambiamenti culturali e sociali che influenzano il consumo. Saperne raccontare il significato più profondo e immateriale e dialogare con pubblici diversi significa contribuire a mantenere il vino vivo e contemporaneo”.

Da questa prospettiva, il vino non è soltanto ciò che si degusta, ma soprattutto un racconto. “Oggi consumiamo sempre più simboli oltre che prodotti: è quell'intangibilità costruita attorno al vino che ne determina gran parte del valore percepito”, ha osservato Di Renzo.

Vanno considerati i cambiamenti nel linguaggio, nello stile dei consumi e nel vissuto del consumatore. Cambiano le occasioni, cambia il pubblico e cambia il modo con cui il vino deve essere proposto. Secondo Di Renzo “il vino è una ‘indispensabile superfluità’: va comunicato come un bene culturale e di piacere, non soltanto come un prodotto alimentare. Se non saprà diventare una bevanda contemporanea, rischierà di perdere progressivamente rilevanza”.

Secondo Di Renzo, questo spiegherebbe anche l'affermarsi di vini più leggeri e adatti alla convivialità – i vins de soif, come li definiscono in Francia – capaci di accompagnare nuove forme di socialità, così come l'attenzione verso esperienze produttive originali e verso le nuove generazioni di vignaioli, sempre più impegnate a ripensare linguaggi, stile e identità del vino.

Ernesto Di Renzo è solo il primo dei relatori che si alterneranno durante il corso culturale in partenza il 24 ottobre a Catania. I docenti della seconda edizione sono infatti anche **Alessandro Brizi, Giuseppe Vaccarini, Vito Intini, Claudio Maspes, Giuseppe Perretti** (Università di Perugia), **Ercole Aloe, Tommaso Tresoldi, Vincenzo Russo** (Iulm Milano), **Enrico Patti**.

I docenti della prima edizione sono stati Ernesto Di Renzo, docente dell'Università Tor Vergata, **Claudio Maspes**, docente Aspi, **Agata Zani**, mastro birraio, **Ercole Aloe**, agronomo e assaggiatore professionista di oli vergini ed extravergini di oliva, **Mario Gambigliani Zoccoli**, proprietario dell'Acetaia Gambigliani Zoccoli e presidente del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e dell'Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico, **Tommaso Tresoldi**, sommelier Aspi e assaggiatore Onav, **Alessandro Brizi**,

giornalista e docente di enogastronomia, **Vincenzo Russo**, professore associato di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing presso l'Università Iulm di Milano, **Enrico Cerea**, executive chef del ristorante "Da Vittorio".