



## Podkarpacka Akademia Wina w Jaśle

[www.akademiawina.org](http://www.akademiawina.org)

### Studium Praktycznego Winiarstwa – program zajęć w roku 2019

Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 01 – 26/27-01-2019			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
26-01-2019	Uroczysta Inauguracja Studium	1	
	Wykład inauguracyjny	1	Ewa Wawro
	Spotkanie organizacyjne	1	
	Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej – wprowadzenie do degustacji, terminologia, technika i warunki degustacji	2	Ewa Wawro
	Degustacja wybranych win polskich i zagranicznych – rozpoznawanie podstawowych smaków i aromatów wina	3	Ewa Wawro Wojciech Bosak
27-01-2019	Historia winiarstwa w Polsce	2	Wojciech Bosak
	Biologia winorośli – pochodzenie, systematyka i wymagania siedliskowe winorośli	2	Wojciech Bosak
	Biologia winorośli – budowa i fizjologia winnego krzewu	2	Roman Myśliwiec
	Biologia winorośli – cykl wegetacyjny i dojrzewanie winogron	2	Wojciech Bosak

Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 02 – 09/10-02-2019			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
09-02-2019	Odmiany winorośli – odmiany mieszańcowe, czy <i>Vitis vinifera</i> , kryteria doboru i rejonizacja odmian winorośli	2	Wojciech Bosak
	Odmiany winorośli – omówienie najważniejszych odmian winorośli do uprawy w Polsce	6	Roman Myśliwiec
10-02-2019	Zakładanie winnicy – wybór lokalizacji	2	Wojciech Bosak
	Zakładanie winnicy – dobór materiału sadzeniowego, podstawowe wiadomości na temat szkółkarstwa winorośli	2	Roman Myśliwiec
	Zakładanie winnicy – rozplanowanie uprawy, przygotowanie gleby, sadzenie krzewów	4	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 03 – 02/03-03-2019</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
02-03-2019	Formy prowadzenia krzewów oraz ogólne zasady formowania i cięcia winorośli	6	Roman Myśliwiec
	Ochrona winnicy – uszkodzenia mrozowe winorośli, ochrona przed mrozem i przymrozkami	2	Roman Myśliwiec
03-03-2019	Zajęcia praktyczne w winnicy – cięcie zimowe winorośli	8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 04 – 23/24-03-2019</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
23-03-2019	Żyzność gleby i odżywianie winorośli	2	dr Janusz Mazurek
	Uprawa winnicy – pielęgnacja gleby	2	dr Janusz Mazurek
	Mechanizacja pracy w winnicy – sprzęt do uprawy i ochrony winnicy	2	dr Janusz Mazurek
	Mechanizacja pracy w winnicy – warunki do mechanizacji, praca na zboczach i niebezpieczeństwo erozji	2	dr Janusz Mazurek
24-03-2019	Uprawa winnicy – nawożenie	4	dr Janusz Mazurek
	Zajęcia praktyczne w winnicy – cięcie zimowe winorośli, wiązanie łoży po cięciu	4	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 05 – 06/07-04-2019</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
06-04-2019	Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego – struktura niewielkiego gospodarstwa winiarskiego, organizacja pracy w cyklu rocznym, nakłady inwestycyjne, bieżące koszty produkcji, wydajność i regularność plonu w naszych realiach klimatycznych	2	Wojciech Bosak
	Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego – koszt uzyskania jednej butelki polskiego wina, dochodowość produkcji wina w przypadku dystrybucji przez pośredników i sprzedaży bezpośredniej – przykładowe kalkulacje	2	Wojciech Bosak
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego – obowiązujące przepisy polskie i UE dotyczące wyrobu i sprzedaży wina	2	Radosław Froń
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego – formalności i wymagania związane ze sprzedażą wina, obciążenia podatkowe	2	Radosław Froń
07-04-2019	Winogrona jako surowiec winiarski – budowa i skład winnego grona, wpływ winogron na jakość i charakter wina	2	Wojciech Bosak
	Winogrona jako surowiec winiarski – pożądane parametry winogron, wady surowca oraz ich wpływ na przebieg procesu produkcji i jakość wina, organizacja i technika zbioru winogron	2	Wojciech Bosak
	Zajęcia praktyczne w winnicy – sadzenie winorośli	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 06 – 27/28-04-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
27-04-2019	Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 1 – odszypułkowanie i zgniatanie winogron, wstępna maceracja w miazdze przed fermentacją, tłoczenie, rodzaje pras winiarskich	2	Piotr Stopczyński
	Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 2 – korekta składu moszczu, klarowanie i stabilizacja moszczu	2	Piotr Stopczyński
	Fermentacja alkoholowa – drożdże dzikie i selekcyjonowane, warunki pracy drożdży podczas fermentacji	2	Piotr Stopczyński
	Fermentacja alkoholowa – przebieg fermentacji alkoholowej i kontrola tego procesu, fermentacja w miazdze winogron	2	Piotr Stopczyński
28-04-2019	Fermentacja alkoholowa – produkty uboczne fermentacji alkoholowej, zaburzenia fermentacji: przyczyny i przeciwdziałanie	4	Piotr Stopczyński
	Zajęcia praktyczne w winnicy - odkrywanie młodych krzewów, zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 07 – 11/12-05-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
11-05-2019	Fermentacja jabłkowo-mlekowa – spontaniczna fermentacja jabłkowo-mlekowa i czyste kultury bakterii mlekowych, czynniki wpływające na przebieg fermentacji jabłkowo-mlekowej	2	Piotr Stopczyński
	Fermentacja jabłkowo-mlekowa – przebieg fermentacji jabłkowo-mlekowej i kontrola tego procesu, produkty uboczne fermentacji jabłkowo-mlekowej	2	Piotr Stopczyński
	Pielęgnacja młodego wina po fermentacji – ściąganie wina znad osadu, stabilizacja chemiczna i klarowanie, stabilizacja mikrobiologiczna	2	Piotr Stopczyński
	Pielęgnacja młodego wina po fermentacji – leżakowanie nad osadem drożdży, filtracja, rodzaje filtrów winiarskich, kupażowanie	2	Piotr Stopczyński
12-05-2019	Dojrzewanie wina - wina i jego potencjał dojrzewania, procesy zachodzące podczas dojrzewania wina	1	Piotr Stopczyński
	Dojrzewanie wina – pielęgnacja wina podczas dojrzewania	1	Piotr Stopczyński
	Zastosowanie beczek przy wyrobieniu wina	1	Piotr Stopczyński
	Butelkowanie wina - Higiena i bezpieczeństwo przy wyrobieniu wina	1	Piotr Stopczyński
	Zajęcia praktyczne w winnicy - selekcja latorośli, zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 08 – 25/26-05-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
25-05-2019	Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej – degustacja wina na różnych etapach jego wyrobu i po zakończeniu produkcji, najważniejsze substancje odpowiadające za smak i aromat wina	2	Wojciech Bosak
	Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej – analiza opisowa, ocena wina	2	Wojciech Bosak
	Degustacja wybranych win polskich i zagranicznych – rozpoznawanie podstawowych odmian winorośli użytych w winifikacji	4	Wojciech Bosak Ewa Wawro
26-05-2019	Opieka nad młodą winnicą – pielęgnacja gleby, nawożenie, nawadnianie	2	Roman Myśliwiec
	Opieka nad młodą winnicą – cięcie i formowanie młodych krzewów	2	Roman Myśliwiec
	Zajęcia praktyczne w winnicy - podwiązywanie latorośli, zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 09 – 08/09-06-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
08-06-2019	Ochrona winnicy – choroby winorośli	4	dr Janusz Mazurek
	Ochrona winnicy – szkodniki winorośli	2	dr Janusz Mazurek
	Ochrona winnicy – biologiczne metody ochrony, zabiegi uprawowe zwiększające odporność krzewów	2	dr Janusz Mazurek
09-06-2019	Ochrona winnicy – środki ochrony roślin i techniki ich stosowania	4	dr Janusz Mazurek
	Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona winorośli	2	dr Janusz Mazurek
	Zajęcia praktyczne w winnicy - podwiązywanie latorośli, zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	2	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr I – zjazd 10 – 29/30.06-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
29/30.06-2019	Dwudniowy wyjazd studyjny do wybranych gospodarstw enoturystycznych w rejonie Sandomierza, degustacja i ocena miejscowych win. W programie wyjazdu sprawdzian pisemny na zaliczenie I-go semestru.	16	Ewa Wawro

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 11 – 13/14-07-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
13-07-2019	Produkcja beczek i ich zastosowanie przy produkcji wina	2	Wojciech Bosak
	Tradycyjne technologie win gruzińskich	2	Wojciech Bosak
	Uprawa winnicy - cięcie i formowanie owocujących krzewów, regulacja plonu oraz zabiegi poprawiające jakość owoców	4	Roman Myśliwiec
14-07-2019	Zajęcia praktyczne w winnicy - sezonowe prace związane z prowadzeniem krzewów winorośli	8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 12 – 27/28-07-2019</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
27-07-2019	Mikrobiologia wina – podstawowe procesy biochemiczne zachodzące w winogronach, moszczu i winie oraz warunki do rozwoju różnych mikroorganizmów	2	dr hab. inż. Paweł Satora, prof. UR
	Mikrobiologia wina – pożądane mikroorganizmy: drożdże i bakterie mlekowe	2	dr hab. inż. Paweł Satora, prof. UR
	Mikrobiologia wina – bakterie octowe i inne niepożądane mikroorganizmy oraz wywołane przez nie zmiany (praktyka)	2	dr hab. inż. Paweł Satora, prof. UR
	Mikrobiologia wina – antyseptyczne działanie dwutlenku siarki i jego zastosowanie przy produkcji wina	2	dr hab. inż. Paweł Satora, prof. UR
28-07-2019	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – podstawowe substancje występujące w moszczu winogron i winie	2	dr Paweł Sroka
	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – chemia analityczna w praktyce winiarskiej i wyposażenie podręcznego laboratorium	2	dr Paweł Sroka
	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – określanie podstawowych parametrów fizykochemicznych oraz zawartości poszczególnych substancji w moszczu i winie	4	dr Paweł Sroka

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 13 – 07/08-09-2019</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
07-09-2019	Wybrane zagadnienia z marketingu wina – specyfika rynku wina w Polsce, preferencje konsumentów, możliwe strategie cenowe	2	Wojciech Bosak
	Wybrane zagadnienia z marketingu wina – pozycjonowanie produktu na rynku, budowanie marki, udział w targach, pokazach, degustacjach i konkursach winiarskich, promocja z wykorzystaniem internetu w tym mediów społecznościowych	2	Wojciech Bosak
	Geografia winiarstwa cz. 1: winnice i wina Europy	2	Wojciech Bosak
	Geografia winiarstwa cz. 2: winnice i wina Nowego Świata	2	Wojciech Bosak
08-09-2019	Zajęcia praktyczne w przetwórni – zbiór i przerób winogron	8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 14 – 21/22-09-2019</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
21-09-2019	Zakres i sposób sprawowania kontroli celnej nad produkcją win poza składem podatkowym	4	Krzysztof Fundakowski
	Możliwości dofinansowania winiarstwa z funduszy UE	2	Radosław Froń
	Dozwolone praktyki enologiczne	2	Radosław Froń
22-09-2019	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 15 – 05/06-10-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
05-10-2019	Wady i choroby wina – objawy, przyczyny, zapobieganie i zwalczanie	2	Wojciech Bosak
	Wady i choroby wina – wady chemiczne i fizykochemiczne	1	Wojciech Bosak
	Wady i choroby wina – choroby/zakażenia mikrobiologiczne	1	Wojciech Bosak
	Ćwiczenia degustacyjne – rozpoznawanie wad i chorób wina	4	Wojciech Bosak Ewa Wawro
06-10-2019	Elementy ekologicznej uprawy winorośli i produkcji wina (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	4	Wojciech Bosak
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	4 lub 8	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 16 – 19/20-10-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
19-10-2019	Turystyka winiarska. Przygotowanie gospodarstwa do przyjęcia odwiedzających. Tworzenie oferty enoturystycznej	5	Bartosz Wilczyński
	Budowa i zarządzanie marką winnicy	3	Bartosz Wilczyński
20-10-2019	Turystyka winiarska jako dodatkowe źródło dochodu dla producenta wina, wymogi związane ze sprzedażą bezpośrednią wina w gospodarstwie winiarskim	2	Zbigniew Krzyżak
	Prawne aspekty funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego – procedury administracyjne związane z rozpoczęciem komercyjnej produkcji, prowadzenie bieżącej dokumentacji związanej z produkcją wina	2	Zbigniew Krzyżak
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 17 – 8/9/10-11-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
08/09/10-11-2019	Wyjazd studyjny na Węgry (za dodatkową opłatą uczestników)		Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 18 – 23/24-11-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
23-11-2019	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win słodkich z późnego zbioru, win lodowych, win z podsuszanych winogron, win likierowych	4	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec
	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win musujących. Wyjazd do Winnicy Chodorowa produkującej wina musujące (zapoznanie się z produkcją, degustacja win)	4	Zbigniew Krzyżak

24-11-2019	Tradycyjne technologie stosowane przy wyrobie wina w Europie Środkowej (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	Wojciech Bosak
	Degustacja porównawcza win uzyskanych przy pomocy tradycyjnych i współczesnych technik winiarskich (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	Wojciech Bosak
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	4 lub 8	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 19 – 14/15-12-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
14-12-2019	Wybrane zagadnienia reklamy i promocji wina oraz gospodarstwa winiarskiego	2	Radosław Froń
	Powtórzenie materiału z obydwu semestrów - przygotowanie się do egzaminu końcowego (wybór tematów wg sugestii uczestników kursu)	3	Wojciech Bosak Radosław Froń Roman Myśliwiec
	Egzamin z degustacji wina - ćwiczenia degustacyjne - rozpoznawanie podstawowych odmian, wykrywanie wad i błędów w winie, ocena jakości wina	3	Wojciech Bosak Ewa Wawro Roman Myśliwiec
15-12-2019	Ogólny schemat produkcji win białych, różowych i czerwonych	4	Roman Myśliwiec
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2019 – semestr II – zjazd 20 – 11/12-01-2020**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
11-01-2020	Zdrowotne aspekty konsumpcji wina (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	Ewa Wawro
	Ocena techniczna win akademickich	4	Wojciech Bosak Ewa Wawro Roman Myśliwiec
	Egzamin	2	Wojciech Bosak Ewa Wawro Roman Myśliwiec
	godz18 <sup>00</sup> Uroczysta kolacja - rozdanie dyplomów - zakończenie kursu		
12-01-2020	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – profesjonalny serwis wina	2	Monika Bielka-Vescovi
	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – dobór win do potraw, z uwzględnieniem specyfiki polskich win i polskiej kuchni	2	Monika Bielka-Vescovi
	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – przygotowanie i prowadzenie degustacji dla publiczności	4	Monika Bielka-Vescovi