



## Podkarpacka Akademia Wina w Jaśle

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

### Studium Praktycznego Winiarstwa – program zajęć w roku 2018

\* Na czerwono zaznaczono zjazdy dostępne dla osób niebędących słuchaczami SPW 2018.

Koszt 1 dzień – 150 zł, 2 dni – 250 zł

\*\* Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość dokonania niewielkich zmian w programie szkoleń w trakcie trwania SPW 2018

Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 01 – 27/28-01-2018			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
27-01-2018	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
28-01-2018	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 2018 – semestr I – zjazd 02 – 10/11-02-2018			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
10-02-2018	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
11-02-2018	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
--	----------------------------------------------------------------------------------	---	-----------------

Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 03 – 03/04-03-2018			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
03-03-2018	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
04-03-2018	Zajęcia praktyczne w winnicy – cięcie zimowe winorośli	8	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 04 – 24/25-03-2018			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
24-03-2018	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
25-03-2018	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
	Wprowadzenie do winiarstwa – ogólny schemat produkcji win białych, różowych i czerwonych	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 05 – 07/08-04-2018			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
07-04-2018	Żyźność 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
08-04-2018	Uprawa winnicy – nawożenie	4	dr Janusz Mazurek
	Zajęcia praktyczne w winnicy – sadzenie winorośli	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 06 – 21/22-04-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
21-04-2018	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	4	Piotr Stopczyński
	Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 2 – korekta składu moszczu, klarowanie i stabilizacja moszczu	4	Piotr Stopczyński
22-04-2018	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
	Fermentacja alkoholowa – produkty uboczne fermentacji alkoholowej, zaburzenia fermentacji: przyczyny i przeciwdziałanie	4	Piotr Stopczyński

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 07 – 05/06-05-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
05-05-2018	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 mialkim osadem drożdży, filtracja, rodzaje filtrów winiarskich, kupażowanie	2	Piotr Stopczyński
06-05-2018	Dojrzewanie wina - wina i jego potencjał dojrzewania, procesy zachodzące podczas dojrzewania wina	2	Piotr Stopczyński
	Dojrzewanie wina – pielęgnacja wina podczas dojrzewania	2	Piotr Stopczyński
	Zastosowanie beczek przy wyrobieniu wina	1	Piotr Stopczyński
	Butelkowanie wina	2	Piotr Stopczyński
	Higiena i bezpieczeństwo przy wyrobieniu wina	1	Piotr Stopczyński

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 08 – 19/20-05-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
19-05-2018	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
20-05-	Ochrona winnicy – środki ochrony roślin i techniki ich stosowania	4	dr Janusz Mazurek

2018	Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona winorośli	4	dr Janusz Mazurek
------	--------------------------------------------------	---	-------------------

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 09 – 09/10-06-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
09-06-2018	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
10-06-2018	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 - selekcja latorośli	4	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr I – zjazd 10 – 30.06/01.07-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
30.06 01.07 - 2018	Wizyta studialna w winnicy dydaktycznej Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz w wybranym gospodarstwie enoturystycznym, wraz z degustacją i oceną miejscowych win (przewidziany nocleg i kolacja w gospodarstwie enoturystycznym). W trakcie wyjazdu przewidziany jest sprawdzian pisemny na zaliczenie I-go semestru.	16	Ewa Wawro Roman Myśliwiec Wojciech Bosak

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 11 – 14/15-07-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
14-07-2018	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
15-07-2018	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 wywoływane 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

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 12 – 28/29-07-2018</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
28-07-2018	Produkcja beczek i ich zastosowanie przy produkcji wina	2	Wojciech Bosak
	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 na przykładzie wybranych próbek win	4	Wojciech Bosak Ewa Wawro
29-07-2018	Uprawa winnicy - cięcie i formowanie owocujących krzewów	2	Roman Myśliwiec
	Uprawa winnicy - regulacja plonu oraz zabiegi poprawiające jakość owoców	2	Roman Myśliwiec
	Zajęcia praktyczne w winnicy - sezonowe prace związane z prowadzeniem winnicy	4	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 13 – 7/8/9-09-2018</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
7/8/9-09-2018	Wyjazd studyjny na Węgry (za dodatkową opłatą uczestników)	16	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 14 – 22/23-09-2018</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
22-09-2018	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win słodkich z późnego zbioru, win lodowych i win z podsuszanych winogron	2	Wojciech Bosak
	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win musujących	2	Wojciech Bosak
	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win likierowych	1	Roman Myśliwiec
	Degustacja porównawcza polskich oraz zagranicznych win słodkich, musujących i likierowych	3	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec
23-09-2018	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
	Tradycyjne technologie win gruzińskich (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	Wojciech Bosak
	Zajęcia praktyczne w winnicy – analiza dojrzałości winogron - zapoznanie się ze sprzętem w przetwórni	4 lub 8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 15 – 29/30-09-2018</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:

29-09-2018	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
30-09-2018	Wyrób destylatów gronowych oraz wermutów i innych win aromatyzowanych (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 – przygotowanie pomieszczeń i sprzętu do wyrobu wina - zbiór i przerób winogron	6 lub 8	Roman Myśliwiec

#### Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 16 – 13/14-10-2018

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
13-10-2018	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
14-10-2018	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec

#### Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 17 – 03/04-11-2018

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
03-11-2018	Wady i choroby wina – objawy, przyczyny, zapobieganie i zwalczanie	2	Wojciech Bosak
	Wady i choroby wina – wady chemiczne i fizykochemiczne	2	Wojciech Bosak
	Wady i choroby wina – choroby/zakażenia mikrobiologiczne	2	Wojciech Bosak
	Ćwiczenia degustacyjne – rozpoznawanie wad i chorób wina	2	Wojciech Bosak Ewa Wawro
04-11-2018	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec

#### Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 18 – 17/18-11-2018

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
17-11-2018	Turystyka winiarska – przygotowanie gospodarstwa do przyjęcia odwiedzających	2	Bartosz Wilczyński
	Turystyka winiarska – stworzenie oferty enoturystycznej	2	Bartosz Wilczyński

	Turystyka winiarska jako dodatkowe źródło dochodu dla producenta wina, wymogi związane ze sprzedażą bezpośrednią wina w gospodarstwie winiarskim	2	Zbigniew Krzyżak
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego – procedury administracyjne związane z rozpoczęciem komercyjnej produkcji, prowadzenie bieżącej dokumentacji związanej z produkcją wina	2	Zbigniew Krzyżak
18-11-2018	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
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – prace przy wyrobie wina	6 lub 8	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 19 – 8/9-12-2018**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
08-12-2018	Powtórzenie materiału z obydwu semestrów - przygotowanie się do egzaminu końcowego (wybór tematów wg sugestii uczestników)	4	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec
	Egzamin z degustacji wina - ćwiczenia degustacyjne - rozpoznawanie odmian, wykrywanie wad i błędów w winie, ocena jakości wina	4	Wojciech Bosak Ewa Wawro
09-12-2018	Zajęcia praktyczne w przetwórni – rozlew win akademickich	8	Roman Myśliwiec

**Studium Praktycznego Winiarstwa 2018 – semestr II – zjazd 20 – 12/13-01-2019**

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
12-01-2019	Ocena techniczna win akademickich	4	
	Egzamin. Uroczyste zakończenie kursu	4	
13-01-2019	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