

## Podkarpacka Akademia Wina w Jaśle

### Studium Praktycznego Winiarstwa – program zajęć w roku 2017

\* Na czerwono zaznaczono zjazdy dostępne dla osób niebędących słuchaczami SPW 2017.

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

\*\* Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość dokonania niewielkich zmian w programie szkoleń w trakcie trwania SPW 2017

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 01 – 28/29-01-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
28-01-2017	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
29-01-2017	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
	Pomieszczenia, sprzęt i materiały do wyrobu wina	2	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 02 – 11/12-02-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
11-02-2017	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
12-02-2017	Mikrobiologia wina – podstawowe procesy biochemiczne zachodzące w winogronach, moszczu i winie oraz warunki do rozwoju różnych mikroorganizmów	2	dr hab. Paweł Satora
	Mikrobiologia wina – pożądane mikroorganizmy: drożdże i bakterie mlekowe	2	dr hab. Paweł Satora
	Mikrobiologia wina – bakterie octowe i inne niepożądane mikroorganizmy oraz wywoływane przez nie zmiany	2	dr hab. Paweł Satora
	Mikrobiologia wina – antyseptyczne działanie dwutlenku siarki i jego zastosowanie przy produkcji wina	2	dr hab. Paweł Satora

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 03 – 4/5-03-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
4-03-2017	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
5-03-2017	Historia winiarstwa w Polsce (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	
	Zajęcia praktyczne w winnicy – cięcie zimowe winorośli	6 lub 8	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 04 – 25/26-03-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
25-03-2017	Uprawa winnicy – cięcie i formowanie owocujących krzewów	2	Roman Myśliwiec
	Uprawa winnicy – regulacja plonu oraz zabiegi poprawiające jakość owoców	1	Roman Myśliwiec
	Mechanizacja pracy w winnicy – sprzęt do uprawy i ochrony winnicy	3	dr Janusz Mazurek
	Mechanizacja pracy w winnicy – warunki do mechanizacji, praca na zboczach i niebezpieczeństwo erozji	2	dr Janusz Mazurek
26-03-2017	Żyzność gleby i odżywianie winorośli	2	dr Janusz Mazurek
	Uprawa winnicy – pielęgnacja gleby	2	dr Janusz Mazurek
	Uprawa winnicy – nawożenie	4	dr Janusz Mazurek

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 05 – 8/9-04-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
8-04-2017	Odmiany winorośli – odmiany mieszańcowe i <i>Vitis vinifera</i> , podkładki, kryteria doboru i rejonizacja odmian winorośli	2	Wojciech Bosak
	Odmiany winorośli – omówienie najważniejszych odmian winorośli do uprawy w Polsce	6	Roman Myśliwiec
9-04-2017	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	2	Roman Myśliwiec
	Zakładanie winnicy – przygotowanie gleby i techniki sadzenia	2	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 06 – 22/23-04-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
22-04-2017	Zdrowotne aspekty konsumpcji wina (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	
	Zajęcia praktyczne w winnicy – sadzenie winorośli	8	Roman Myśliwiec

23-04-2017	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
	Winogrona jako surowiec winiarski - budowa i skład winnego grona, wpływ winogron na charakter i jakość wina	2	Wojciech Bosak
	Winogrona jako surowiec winiarski - pożądane parametry winogron, wady surowca oraz ich wpływ na przebieg procesu produkcji i jakość wina	2	Wojciech Bosak

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 07 – 6/7.05.2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
06-05-2017	Wprowadzenie do winiarstwa – ogólny schemat produkcji win białych, różowych i czerwonych	4	Roman Myśliwiec lub Wojciech Bosak
	Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona przed przymrozkami, sezonowe prace związane z prowadzeniem winnicy	4	Roman Myśliwiec
07-05-2017	Opieka nad młodą winnicą – pielęgnacja gleby, nawożenie, nawadnianie	2	Roman Myśliwiec
	Opieka nad młodą winnicą – cięcie i formowanie młodych krzewów	1	Roman Myśliwiec
	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	3	Radosław Froń
Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 08 - 20/21-05-2017			
Data:	Tematy zajęć::	Godz	Prowadzący:
20-05-2017	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
21-05-2017	Ochrona winnicy – środki ochrony roślin i techniki ich stosowania	4	dr Janusz Mazurek
	Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona winorośli	4	dr Janusz Mazurek

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 09 – 10/11-06-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
10-06-2017	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 –	4	Piotr Stopczyński

	korekta składu moszczu, klarowanie i stabilizacja moszczu		
11-06-2017	Fermentacja alkoholowa – drożdże dzikie i selekcionowane, warunki pracy drożdży podczas fermentacji	2	Piotr Stopczyński
	Fermentacja alkoholowa – przebieg fermentacji alkoholowej i kontrola tego procesu, fermentacja w miadze winogron	2	Piotr Stopczyński
	Fermentacja alkoholowa – produkty uboczne fermentacji alkoholowej, zaburzenia fermentacji: przyczyny i przeciwdziałanie	4	Piotr Stopczyński

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr I – zjazd 10 – 01/02-07-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
01/02-07-2017	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.		Ewa Wawro

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 11 – 15/16-07-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
15-07-2017	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 z nad 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
16-07-2017	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 wyrobie wina	1	Piotr Stopczyński
	Butelkowanie wina	2	Piotr Stopczyński
	Higiena i bezpieczeństwo przy wyrobie wina	1	Piotr Stopczyński

Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 12 – 29/30-07-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
29-07-2017	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
	Zajęcia praktyczne w winnicy – sezonowe prace związane z prowadzeniem i ochroną winnicy, analiza dojrzałości winogron	4	Roman Myśliwiec

30-07-2017	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	
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – przygotowanie pomieszczeń, sprzętu i materiałów do winobrania i wyrobu wina	6 lub 8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 13 – 8/9/10-09-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
8/9/10-09-2017	Wyjazd studyjny do jednego z krajów winiarskich (za dodatkową opłatą uczestników)		Roman Myśliwiec
Uwaga – możliwość zmiany terminu np. na 22/23/24-08-2015			

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 14 – 23/24-09-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
23-09-2017	Zajęcia praktyczne w winnicy – analiza dojrzałości i zbiór winogron	8	Roman Myśliwiec
24-09-2017	Zakres i sposób sprawowania kontroli celnej nad produkcją win poza składem podatkowym	4	Krzysztof Fundakowski
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – przerób winogron i przygotowanie nastawu fermentacyjnego	4	Roman Myśliwiec
Uwaga – w zależności od przebiegu wegetacji i dojrzałości winogron zajęcia te mogą zostać przesunięte na zjazd 15			

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 15 – 29/30-9-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
29-9-2017	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
30-9-2017	Produkcja beczek i ich zastosowanie przy produkcji wina (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	6 lub 8	Roman Myśliwiec
Uwaga – w zależności od przebiegu wegetacji i dojrzałości winogron zajęcia te mogą zostać przesunięte na zjazd 14			

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 16 – 14/15-10-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
14-10-2017	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	2	Roman Myśliwiec
	Degustacja porównawcza polskich oraz zagranicznych win słodkich, musujących i likierowych	2	Wojciech Bosak
15-10-2017	Tradycyjne technologie win gruzińskich (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobieniu wina	6 – 8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 17 – 4/5-11-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
4-11-2017	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
	Zajęcia praktyczne w winnicy – przygotowanie winnicy do spoczynku zimowego	4	Roman Myśliwiec
5-11	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	
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobieniu wina	6 lub 8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 18 – 18/19-11-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
18-11-2017	Możliwości dofinansowania winiarstwa z funduszy UE	2	Radosław Froń
	Dozwolone praktyki enologiczne	2	Radosław Froń
	Ocena młodych win z bieżącego rocznika polskich i zagranicznych	2	Ewa Wawro
		2	Wojciech Bosak
19-11-2017	Geografia winiarstwa cz. 1: winnice i wina Europy (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobieniu wina	6 lub 8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 19 – 9/10-12-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
9-12-2017	Turystyka winiarska – przygotowanie gospodarstwa do przyjęcia odwiedzających	2	Ewa Wawro
	Turystyka winiarska – stworzenie oferty enoturystycznej	2	Ewa Wawro
	Turystyka winiarska cz. 3 –turystyka jako dodatkowe źródło dochodu dla producenta wina, wymogi związane ze sprzedażą bezpośrednią wina w gospodarstwie winiarskim	2	Zbigniew Krzyżak
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 2 – procedury administracyjne związane z rozpoczęciem komercyjnej produkcji, prowadzenie bieżącej	2	Zbigniew Krzyżak

	dokumentacji związanej z produkcją wina		
10-12-2017	Geografia winiarstwa cz. 2: winnice i wina Nowego Świata (zajęcia opcjonalne – odbędą się, jeśli pozwoli na to zakres niezbędnych do wykonania sezonowych prac w winnicy i winiarni)	2	
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	6 lub 8	Roman Myśliwiec

<b>Studium Praktycznego Winiarstwa 2017 – semestr II – zjazd 20 – 13/14-01-2017</b>			
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący:
13-01-2018	Zajęcia praktyczne w piwnicy – ocena techniczna win akademickich	4	Monika Bielka-Vescovi
	Egzamin. Uroczyste zakończenie kursu	4	
14-01-2018	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