

STUDIUM PRAKTYCZNEGO WINIARSTWA 2016 – HARMONOGRAM ZAJĘĆ W II SEMESTRZE

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 11 – 9/10-07-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
9-07-2016*	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
10-07-2016*	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 2016 – semestr II – zjazd 12 – 23/24-07-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
23-07-2016	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
	Ćwiczenia degustacyjne – analiza i ocena polskich win z rocznika 2015	4	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec
24-07-2016	Zajęcia praktyczne w winnicy – sezonowe prace związane z prowadzeniem i ochroną winnicy	8	Roman Myśliwiec
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 13 – 09/10/11.09 -2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
09/10/11.09 -2016	Wyjazd studyjny do jednego z krajów winiarskich (za dodatkową opłatą uczestników)		Ewa Wawro
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 14 – 24/25-09-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
24-09-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – przygotowanie pomieszczeń, sprzętu i materiałów do winobrania i wyrobu wina	8	Roman Myśliwiec
25-09-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – analiza dojrzałości i zbiór winogron, przerób winogron i przygotowanie nastawu fermentacyjnego	8	Roman Myśliwiec
Uwaga – w zależności od przebiegu wegetacji i dojrzałości winogron zajęcia te mogą zostać przesunięte na zjazd 15			

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 15 – 1/2-10-2016

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
1-10-2016	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
2-10-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec
Uwaga – w zależności od przebiegu wegetacji i dojrzałości winogron zajęcia te mogą zostać przesunięte na zjazd 14			
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 16 – 15/16-10-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
15-10-2016*	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
16-10-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 17 – 5/6-11-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
5-11-2016	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
6-11-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 18 – 19/20-11-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
19-11-2016*	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
20-11-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	2	Wojciech Bosak
20-11-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 19 – 10/11-12-2016			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
10-12-2016*	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	
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 2 – procedury administracyjne związane z rozpoczęciem komercyjnej produkcji , prowadzenie bieżącej dokumentacji związanej z produkcją wina	2	
11-12-2016	Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina	8	Roman Myśliwiec
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr II – zjazd 20 – 14/15-01-2017			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
14-01-2017	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
	Egzamin. Uroczyste zakończenie kursu	4	
15-01-2017	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – przygotowanie i prowadzenie degustacji dla publiczności	4	Monika Bielka-Vescovi
	Zajęcia praktyczne w piwnicy – ocena techniczna win akademickich	4	Monika Bielka-Vescovi

* Na czerwono zaznaczono zjazdy dostępne dla osób niebędących słuchaczami SPW 2016.

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