



Podkarpacka Akademia Wina w Jaśle

www.akademiawina.org

Studium Praktycznego Winiarstwa – program zajęć w roku 2021^{-*}

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 01 – 23/24-01-2021			
Wykłady w trybie zdalnym w programie Zoom			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
23-01-2021	Odmiany winorośli – odmiany mieszańcowe, czy <i>Vitis vinifera</i> , kryteria doboru i rejonizacja odmian winorośli	2	Wojciech Bosak
	Zakładanie winnicy – wybór lokalizacji	2	Wojciech Bosak
	Odmiany winorośli – omówienie najważniejszych odmian winorośli do uprawy w Polsce	4	Roman Myśliwiec
24-01-2021	Zakładanie winnicy – dobór materiału sadzeniowego, podstawowe wiadomości na temat szkółkarstwa winorośli	4	Roman Myśliwiec
	Zakładanie winnicy – rozplanowanie uprawy, przygotowanie gleby, sadzenie krzewów	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 02 – 06/07-02-2021			
Wykłady w trybie zdalnym w programie Zoom			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
06-02-2021	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

07-02-2021	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
	Wybrane zagadnienia prawne z reklamy i promocji wina	2	Radosław Froń
	Możliwości dofinansowania winiarstwa z UE	2	Radosław Froń

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 03 – 20/21-02-2021

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
20-02-2021	Spotkanie organizacyjne	3	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec Radosław Froń
	Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej – wprowadzenie do degustacji, terminologia, technika i warunki degustacji	2	Wojciech Bosak
	Degustacja wybranych win polskich i zagranicznych – rozpoznawanie podstawowych smaków i aromatów wina	3	Wojciech Bosak Radosław Froń Roman Myśliwiec
21-02-2021	Historia winiarstwa w Polsce	2	Radosław Froń
	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 2021 – semestr I – zjazd 04 – 06/07-03-2021

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
06-03-2021	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
07-03-2021	Zajęcia praktyczne w winnicy – cięcie zimowe winorośli	8	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 05 – 20/21-03-2021

Zjazd wyjazdowy - zajęcia w Winnicy Pańska Góra w Witryłowie (Podkarpacie)

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
20-03-2021	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	3	Piotr Stopczyński

	Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 2 – korekta składu moszczu, klarowanie i stabilizacja moszczu	3	Piotr Stopczyński
	Fermentacja alkoholowa – drożdże dzikie i selekcyjonowane, warunki pracy drożdży podczas fermentacji	2	Piotr Stopczyński
21-03-2021	Fermentacja alkoholowa – przebieg fermentacji alkoholowej i kontrola tego procesu, fermentacja w miazdze winogron	4	Piotr Stopczyński
	Fermentacja alkoholowa – produkty uboczne fermentacji alkoholowej, zaburzenia fermentacji: przyczyny i przeciwdziałanie	4	Piotr Stopczyński

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 06 – 10/11-04-2021

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
10-04-2021	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
11-04-2021	Uprawa winnicy – nawożenie	4	dr Janusz Mazurek
	Zajęcia praktyczne w winnicy – odkrywanie młodych krzewów, zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 07 – 24/25-04-2021

Zjazd wyjazdowy - zajęcia w Winnicy Pańska Góra w Witryłowie (Podkarpacie)

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
24-04-2021	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 osadem drożdży, filtracja, rodzaje filtrów winiarskich, kupażowanie	2	Piotr Stopczyński
25-04-2021	Dojrzewanie wina - wino i jego potencjał dojrzewania, procesy zachodzące podczas dojrzewania wina	1	Piotr Stopczyński
	Dojrzewanie wina – pielęgnacja wina podczas dojrzewania	1	Piotr Stopczyński
	Zastosowanie beczek przy wyrobie wina	1	Piotr Stopczyński
	Butelkowanie wina - Higiena i bezpieczeństwo przy wyrobie wina	1	Piotr Stopczyński
	Zajęcia praktyczne w winnicy – sadzenie krzewów winorośli	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 8 – 08/09-05-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
08-05-2021	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 Radosław Froń
09-05-2021	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 – zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 09 – 28/29/30-05-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
28/29/30-05-2021	Trzydniowy wyjazd studyjny do wybranych polskich gospodarstw enoturystycznych. (za dodatkową opłatą uczestników) ⁻²		Roman Myśliwiec Wojciech Bosak Radosław Froń

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr I – zjazd 10 – 19/20-06-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
19-06-2021	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
20-06-2021	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 – selekcja latorośli, zabiegi pielęgnacyjne w winnicy	2	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 11- 10/11-07-2021 (zajęcia odbędą się na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie)			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
10-07-2021	Mikrobiologia wina – podstawowe procesy biochemiczne zachodzące w winogronach, moszczu i winie oraz warunki do rozwoju różnych mikroorganizmów	2	prof. dr hab Paweł Satora - UR
	Mikrobiologia wina – pożądane mikroorganizmy: drożdże i bakterie mlekowe	2	prof. dr hab Paweł Satora - UR
	Mikrobiologia wina – bakterie octowe i inne niepożądane mikroorganizmy oraz wywoływane przez nie zmiany (praktyka)	2	prof. dr hab Paweł Satora - UR

	Mikrobiologia wina – antyseptyczne działanie dwutlenku siarki i jego zastosowanie przy produkcji wina	2	prof. dr hab Paweł Satora - UR
11-07-2021	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – podstawowe substancje występujące w moszczu winogron i winie	2	dr Paweł Sroka - UR
	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – chemia analityczna w praktyce winiarskiej i wyposażenie podręcznego laboratorium	2	dr Paweł Sroka - UR
	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – określanie podstawowych parametrów fizykochemicznych oraz zawartości poszczególnych substancji w moszczu i winie	4	dr Paweł Sroka - UR

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 12 – 24/25-07-2021

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
24-07-2021	Organiczna uprawa winorośli	4	Wojciech Bosak
	Uprawa winnicy - cięcie i formowanie owocujących krzewów, regulacja plonu oraz zabiegi poprawiające jakość owoców	4	Roman Myśliwiec
25-07-2021	Zajęcia praktyczne w winnicy - zabiegi pielęgnacyjne w winnicy – ogławianie latorośli	8	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 13 – 04/05-09-2021

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
04-09-2021	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 przetwórni – zapoznanie się ze sprzętem, przygotowanie urządzeń do produkcji, zbiorów i przerób winogron odmiany Solaris	4	Roman Myśliwiec
05-09-2021	Kwasowość wina	2	Piotr Przybek
	Zastosowanie SO ² w produkcji wina	2	Piotr Przybek
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – przygotowanie nastawu z moszczu odmiany Solaris	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 14 – 18/19-09-2021

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
18-09-2021	Zakres i sposób sprawowania kontroli celnej nad produkcją win poza składem podatkowym	4	Krzysztof Fundakowski
	Dozwolone praktyki enologiczne	2	Radosław Froń
	Zbiór i przerób winogron odmiany Rondo	2	Roman Myśliwiec
19-09-2021	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win musujących. Wyjazd do Winnicy Chodorowa	8	Zbigniew Krzyżak

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 15 – 02/03-10-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
02-10-2021	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
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – zbiór i przerób winogron odmian Saint Pepin i Regent	4	Roman Myśliwiec
03-10-2021	Ćwiczenia degustacyjne – rozpoznawanie wad i chorób wina	4	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – przygotowanie nastawu z moszczu odmiany Saint Pepin	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 16 – 16/17-10-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
16-10-2021	Turystyka winiarska - przygotowanie gospodarstwa do przyjęcia odwiedzających - - tworzenie oferty enoturystycznej	4	Bartosz Wilczyński
	Zbiór i przerób winogron odmiany Seyval Blanc	4	Roman Myśliwiec
17-10-2021	Budowa i zarządzanie marką winnicy	4	Bartosz Wilczyński
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – przygotowanie nastawu z moszczu odmiany Seyval Blanc	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 17– 06/07-11-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
06-11-2021	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win słodkich z późnego zbioru, win lodowych, win z podsuszanych winogron, win likierowych	2	Wojciech Bosak
	Tradycyjne technologie win gruzińskich	2	Wojciech Bosak
	Zbiór i przerób winogron odmian Hibernál i Vidal Blanc	4	Roman Myśliwiec
07-11-2021	Produkcja win specjalnych – problemy prawne	2	Radosław Froń
	Aspekty prawne produkcji win ekologicznych i biodynamicznych	2	Radosław Froń
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – przygotowanie nastawów z moszczy odmian Hibernál i Vidal Blanc	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 18 – 19/20/21-11-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
19/20/21-11-2021	Trzydniowy wyjazd studyjny na Węgry (za dodatkową opłatą uczestników)		Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 19 – 11/12-12-2021			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
11-12-2021	Powtórzenie materiału z obydwu semestrów - przygotowanie się do egzaminu końcowego (wybór tematów wg sugestii uczestników kursu)	2	Wojciech Bosak Radosław Froń Roman Myśliwiec
	„Rola etykiety (opakowania) w winiarstwie - etykieta jako narzędzie komunikacji i marketingu”	3	Agnieszka Zamojska
	Egzamin z degustacji wina - ćwiczenia degustacyjne - rozpoznawanie podstawowych odmian, wykrywanie wad i błędów w winie, ocena jakości wina	3	Wojciech Bosak Radosław Froń Roman Myśliwiec
	Tematy rezerwowe: - Produkcja beczek i ich zastosowanie przy produkcji wina - Organiczna uprawa winorośli - Geografia wina		Wojciech Bosak
12-12-2021	Ogólny schemat produkcji win białych, różowych i czerwonych	4	Roman Myśliwiec
	Zajęcia praktyczne w przetwórni – bieżące prace przy wyrobie wina	4	Roman Myśliwiec

Studium Praktycznego Winiarstwa 2021 – semestr II – zjazd 20 – 08/09-01-2022			
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
08-01-2022	Egzamin końcowy	3	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec Radosław Froń
	Ocena techniczna win akademickich	3	Wojciech Bosak Roman Myśliwiec Radosław Froń
godz18 ⁰⁰	Uroczysta kolacja - rozdanie dyplomów - zakończenie kursu		
09-01-2022	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – profesjonalny serwis wina	2	prof dr hab. Grzegorz Gajos
	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – dobór win do potraw, z uwzględnieniem specyfiki polskich win i polskiej kuchni	2	prof dr hab. Grzegorz Gajos
	Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina – przygotowanie i prowadzenie degustacji dla publiczności	4	prof dr hab. Grzegorz Gajos

* – organizator zastrzega sobie możliwość zmian w programie w zależności od aktualnych warunków sanitarnych

w Polsce związanych z pandemią Covid 19 lub innymi nagłymi zdarzeniami losowymi oraz od warunków atmosferycznych mających związek z zajęciami praktycznymi w Winnicy Jasło.

© Fundacja Na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa GALICJA VITIS® - wszelkie prawa zastrzeżone. Jakiegokolwiek wykorzystywanie programu nauczania Podkarpackiej Akademii Wina w celu innym niż użytek prywatny wymaga pisemnej zgody właściciela praw autorskich, którym jest Fundacja.