



Andrzej Strzelczyk

★★★★★ 4,9 / 5

87 ocen

**SZKOLENIE Z WIEDZY O WINIE NA
POZIOMIE PODSTAWOWYM ORAZ
ŚREDNIOZAAWANSOWANYM**

Numer usługi 2025/07/21/47701/2893119

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 27 h

📅 18.12.2025 do 19.12.2025

4 305,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

159,44 PLN brutto/h

129,63 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	menedżerowie restauracji kelnerzy zastępcy menedżera restauracji osoby pracujące z winem w gastronomii
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	17-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	27
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie kompetencji i umiejętności pozwalających na samodzielną pracę z winami, odpowiednie doradzanie klientom, dobór do konkretnych potraw, rozróżnianie poszczególnych typów

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: Charakteryzuje różne szczepy win	Charakteryzuje i rozróżnia różne szczepy win i ich pochodzenie	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Efekty dotyczące umiejętności: Interpretuje różnice w smakach win z tradycyjnych regionów (Bordeaux, Burgundia) i nowego świata (Kalifornia, Nowa Zelandia).	Dokonuje oceny wybranych win pod kątem wpływu terroiru na ich właściwości organoleptyczne.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Efekty dotyczące kompetencji społecznych: Komunikuje swoje spostrzeżenia dotyczące aromatu i smaku wina w sposób profesjonalny i zrozumiały.	Zachowuje otwartość na różne opinie podczas oceny win.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Historia winiarstwa

1. 1. Początki winiarstwa:

- Krótkie omówienie najstarszych znanych śladów uprawy winorośli i produkcji wina, sięgających czasów starożytnych cywilizacji (np. Egipt, Mezopotamia).
- Wpływ kultury greckiej i rzymskiej na rozwój winiarstwa oraz jego rozprzestrzenienie po Europie.

1. Ewolucja technik winiarskich:

- Zmiany w technologiach produkcji wina na przestrzeni wieków, w tym rozwój narzędzi i metod winifikacji.
- Wprowadzenie regulacji i klasyfikacji win na przestrzeni wieków.

1. Winiarstwo w XX i XXI wieku:

- Innowacje w produkcji wina, w tym techniki biodynamiczne i ekologiczne.
- Wpływ globalizacji na winiarskie rynki i zmiany w gustach konsumentów.

Rodzaje win i ich klasyfikacja

1. 1. Klasyfikacja win według rodzaju:

- Opis różnic między winami białymi, czerwonymi, różowymi, musującymi i słodkimi
- Charakterystyka win wytrawnych, półwytrawnych, półsłodkich i słodkich.

1. Klasyfikacja według szczepów:

- Najważniejsze szczepy winogron, z których powstaje wino (np. Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc).
- Zrozumienie, jak szczep wpływa na smak i aromat, a także różnice w stylach.

1. Klasyfikacja według regionów:

- Podział win na te pochodzące z regionów tradycyjnych (np. Bordeaux, Burgundia, Toskania) oraz nowego świata (np. Kalifornia, Australia, Nowa Zelandia).
- Zrozumienie różnic terroir i ich wpływu na charakter win.

1. Oznaczenia jakości:

- Znaczenie klasyfikacji wina, takie jak AOC, DOC, DO i ich wpływ na jakość win.
- Jak różne oznaczenia wpływają na postrzeganie i cenę win.

• Podstawowe rodzaje szczepów winogron:

- Krótkie wprowadzenie do głównych szczepów winogron, takich jak Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling oraz ich charakterystyka.
- **Właściwości sensoryczne szczepów:**
- Opis wpływu różnych szczepów na smak, aromat i kolor wina. Zrozumienie, które szczepy są bardziej owocowe, a które pełniejsze w taniny.
- **Szczepy lokalne a międzynarodowe:**
- Różnica między szczepami międzynarodowymi (np. Chardonnay, Cabernet Sauvignon) a lokalnymi (np. Furmint, Verdicchio) oraz ich rola w tożsamości regionalnej.
- **Zrozumienie klonów i biotypów:**
- Znaczenie klonów winogron, które mogą różnić się pod względem charakterystyk smakowych i wydajności, a także jak wybór konkretnego klonu wpływa na winiarstwo.
- **Znaczenie starości winorośli:**
- Jak wiek winorośli wpływa na jakość winogron i a tym samym na ostateczny produkt.

Procesy pogodowe i ich wpływ na winiarstwo

- **Wpływ klimatu na uprawę winogron:**
- Różnice między klimatem umiarkowanym, ciepłym i chłodnym oraz ich wpływ na wybór szczepów i jakość winogron.
- **Ekstremalne warunki pogodowe:**
- Wpływ zjawisk takich jak grad, mróz, susza czy nadmiar opadów na zdrowie winorośli i jakość winogron.

Główne regiony winiarskie

- **Bordeaux, Francja:**
- Opis regionu, jego podregionów (np. Médoc, Saint-Émilion) oraz charakterystycznych szczepów winogron (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc).
- Typowe style win i ich cechy organoleptyczne.
- **Burgundia, Francja:**
- Zrozumienie unikalnego podziału regionu na AOC, szczególnie w kontekście Pinot Noir i Chardonnay.
- Różnorodność win, w tym czerwone i białe, z uwzględnieniem wpływu terroiru.
- **Toskana, Włochy:**
- Kluczowe szczepy winogron, w tym Sangiovese, oraz lokalne klasyfikacje (np. Chianti, Brunello di Montalcino).
- Charakterystyka win oraz ich znaczenie w kulturze Włoch.
- **Kalifornia, USA:**
- Najważniejsze regiony, takie jak Napa Valley i Sonoma County, oraz różnorodność win produkowanych w tym rejonie.
- Zastosowanie nowoczesnych technik winiarskich i ich wpływ na jakość win.

1. Nowa Zelandia:

- Wyróżnienie głównych regionów, takich jak Marlborough i Hawke's Bay, oraz popularnych szczepów, takich jak Sauvignon Blanc i Pinot Noir.
- Stylistyka win i ich unikalne cechy.

1. Australia:

- Kluczowe obszary winiarskie, jak Barossa Valley i McLaren Vale, oraz charakterystyka win, w tym Shiraz i Cabernet Sauvignon.
- Nowoczesne metody produkcji wina i ich wpływ na jakość.

1. Argentyna i Chile:

- Omówienie najważniejszych regionów, takich jak Mendoza oraz Valle Central, i ich typowe szczepy (Malbec w Argentynie, Carmenère w Chile).
- Różnice w stylach win i ich ewolucja na rynku międzynarodowym.

Zrozumienie terroir

1. 1. Definicja terroiru:

- Wyjaśnienie pojęcia terroiru jako połączenia gleby, klimatu, topografii i tradycji winiarskiej, które wpływają na charakterystykę win.

1. Czynniki wpływające na terroir:

- Rola gleby, w tym skład mineralny i struktura, a także wpływ klimatu na dojrzewanie winogron.

1. Wielopłaszczyznowość terroiru:

- Jak różnorodność mikroklimatów w obrębie tego samego regionu może wpływać na powstawanie win o różnych profilach smakowych.

Degustacja wina Techniki degustacji

- • **Jak oceniać kolor, aromat i smak wina**

1. Jak oceniać kolor wina:

- Zrozumienie znaczenia koloru wina jako pierwszego kroku w degustacji.
- Techniki obserwacji koloru: patrzenie w różnym świetle, ocena głębokości koloru (np. od białego do złotego dla win białych oraz od purpurowego do rubinowego dla win czerwonych).
- Jak kolor może wskazywać na wiek wina, jego szczep, a także sposób produkcji.

1. Jak oceniać aromat wina:

- Techniki noszenia wina: jak prawidłowo wąchać wino przed jego skosztowaniem.
- Rozpoznawanie różnych aromatów: zestawienie i klasyfikacja zapachów, takich jak owoce, zioła, przyprawy, a także nuty mineralne.
- Wpływ dojrzewania (np. w beczkach) na aromaty oraz jak te zmiany mogą być odczuwane w wino.

1. Jak oceniać smak wina:

- Jak zwracać uwagę na pierwsze uczucia po skosztowaniu wina (atak smakowy) — zmysły słodkiego, kwasowego, gorzkiego i słonego.
- Analiza struktury wina: ocena ciała wina i utrzymywanie aromatów na podniebieniu.
- Zrozumienie finiszu: jak długo trwa smak wina i jakie nuty powracają po przełknięciu.

1. Zastosowanie skali ocen:

- Jak stosować różne skale ocen (np. 100-punktowa lub system z gwiazdkami) do oceny wina.
- Tworzenie znotowanych obserwacji, które pomagają w analizie i porównywaniu win.

1. Praktyka degustacyjna:

- Prowadzenie ćwiczeń degustacyjnych, które umożliwiają uczestnikom zastosowanie nauczonych technik w praktyce, oceniając różne wina w grupie.
- Umożliwienie uczestnikom zrozumienia różnych stylów win poprzez degustacje i dyskusje.

1. Wprowadzenie do degustacji w ciemno:

- Techniki degustacji win bez znajomości etykiety, które pomagają skupić się na organoleptycznych aspektach wina, eliminując wpływ nawyków i oczekiwań.

1. Notatki degustacyjne:

- Jak prowadzić notatki degustacyjne, aby zapamiętać doznania i wnioski o degustowanych winach, co przydaje się w przyszłych ocenach.

1. Kultura degustacji:

- Zasady etykiety podczas degustacji wina, w tym jak się zachować w towarzystwie innych i szanować przestrzeń degustacyjną.

Łączenie win z potrawami

- • Teoria i praktyka

Zasady przechowywania i serwowania wina w warunkach domowych i restauracyjnych

Walidacja

walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min

Przerwy są realizowane na prośbę uczestników, na każde 4 godziny przysługuje im przerwa, usług zostanie wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 305,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	159,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Andrzej Strzelczyk

Certyfikowany wykładowca winiarski, WSET certified educator, dwukrotny mistrz Polski sommelierów, posiada ogromne doświadczenie Best Taster Trophy, Diploma Association de la Sommellerie Internationale, dwukrotny mistrz Polski sommelierów, założyciel Polish Wine Academy, wykształcenie: Diploma in Wines, Weinakademie Österreich, Rust, Austria .

2016 – Polish Wine Academy, WSET Approved Programme Provider, Nominated Educator

2016 – Weinakademiker Best Taster Trophy

2016 – Weinakademiker, Weinakademie Österreich, Rust

2015 – Diploma in Wines and Spirits, Weinakademie Österreich, Rust

2015 – XV Mistrzostwa Polski Sommelierów, II miejsce,

2015 – Diploma Association de la Sommellerie Internationale,

2014 – XIV Mistrzostwa Polski Sommelierów, II miejsce,

2013 – Mistrzostwa Europy Sommelierów,

2013 – XIII Mistrzostwa Polski Sommelierów, I miejsce,

2012 – Baltic Sommelier Championship, IV miejsce,

2012 – Mistrzostwa Europy Centralnej,

2012 – XII Mistrzostwa Polski Sommelierów, I miejsce,

2011- XI Mistrzostwa Polski Sommelierów, III miejsce,

2010 – X Mistrzostwa Polski Sommelierów, II miejsce,

2009 – IX Mistrzostwa Polski Sommelierów, III miejsce,

2007 – VIII Mistrzostwa Polski Sommelierów, III miejsce,

2005 – Georges Baptiste Cup w Portugalii.

Aktualnie ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży winiarskiej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

usługa zwolniona z VAT w przypadku dofinansowania ze środków publicznych na poziomie minimum 70%

Adres

ul. Franklina Roosevelta 20

60-829 Poznań

woj. wielkopolskie

Kontakt



Andrzej Strzelczyk

E-mail andrzej@andrzejstrzelczyk.pl

Telefon (+48) 667 544 777

