



Kurs winiarski – Italian Wine Essentials - wina włoskie - winEdukacja

Numer usługi 2025/12/09/185340/3202388

2 500,00 PLN brutto

2 032,52 PLN netto

147,06 PLN brutto/h

119,56 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 17 h

28 ocen

📅 21.03.2026 do 11.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- sommelierów i pracowników branży gastronomicznej,
- pracowników branży alkoholowej i winiarskiej,
- osób prowadzących sklepy z winem lub selekcję win w restauracjach,
- pasjonatów wina, którzy chcą usystematyzować wiedzę,
- osób przygotowujących się do kursów WSET 2, Italian Wine Scholar oraz egzaminów branżowych.

Poziom: **średniozaawansowany**

Wymagania: znajomość podstaw degustacji i fundamentów wiedzy o winie (rekomendowane ukończenie WSET 1 lub równoważne doświadczenie).

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

20-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

17

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do analizowania i oceniania win pochodzących z kluczowych regionów Włoch. Celem szkolenia jest rozwinięcie umiejętności rozpoznawania stylów, szczepów i czynników wpływających na charakter win z Północnych, Środkowych i Południowych Włoch oraz win musujących i słodkich. Uczestnik zdobywa kompetencje niezbędne do świadomej interpretacji jakości i stylu win w praktyce zawodowej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje kluczowe regiony winiarskie Włoch oraz czynniki wpływające na styl win.	charakteryzuje specyfikę Północnych, Środkowych i Południowych Włoch	Test teoretyczny
	wskazuje typowe szczepy i style w poszczególnych apelacjach	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ klimatu, terroir i technik produkcji na gotowe wino	Test teoretyczny
Dokonuje analizy sensorycznej i porównawczej win z różnych regionów Włoch. Kryteria weryfikacji	przeprowadza degustację zgodnie z Systematic Approach to Tasting (SAT)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	interpretuje aromaty, strukturę i jakość wina	Obserwacja w warunkach symulowanych
	porównuje styl win z różnych regionów, wskazując elementy różnicujące	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje w sposób profesjonalny informacje o winach i prowadzi rozmowę o ich stylach	posługuje się prawidłową terminologią winiarską	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykazuje się kulturą komunikacji i otwartością na argumenty innych degustujących	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie *Italian Wine Essentials – Wina włoskie* obejmuje 17 godzin dydaktycznych i realizowane jest w formule stacjonarnej. Program łączy wykład merytoryczny z degustacją komentowaną oraz ćwiczeniami sensorycznymi prowadzonymi zgodnie ze standardem SAT (Systematic Approach to Tasting). Uczestnicy stopniowo poznają najważniejsze regiony winiarskie Włoch – Północne, Środkowe i Południowe – oraz wina musujące i słodkie, analizując wpływ klimatu, terroir, szczepów i technik winifikacji na styl i jakość win.

Szkolenie jest przeznaczone dla sommelierów, pracowników gastronomii, przedstawicieli branży winiarskiej, osób odpowiedzialnych za selekcję win w restauracjach oraz pasjonatów wina chcących usystematyzować swoją wiedzę. Grupa docelowa obejmuje osoby posiadające podstawową wiedzę o winie, które chcą rozwijać umiejętność oceny win, porównywania stylów oraz świadomej interpretacji ich pochodzenia.

Zajęcia odbywają się w sali degustacyjnej wyposażonej w profesjonalne kieliszki ISO, zestawy win degustacyjnych, wodę, pojemniki do wylewania oraz stanowiska pracy zapewniające odpowiednie warunki sensoryczne. Do dyspozycji uczestników pozostaje sprzęt multimedialny umożliwiający prezentację treści oraz map regionów winiarskich. Każdy uczestnik otrzymuje materiały dydaktyczne: podręcznik kursowy, karty degustacyjne SAT, prezentacje tematyczne oraz zestaw map regionów winiarskich.

Program ma charakter interaktywny – uczestnicy biorą udział w degustacjach porównawczych, samodzielnie analizują wina, pracują w małych grupach oraz prowadzą moderowane dyskusje sensoryczne. Zakończeniem szkolenia jest walidacja efektów uczenia w formie testu teoretycznego oraz oceny praktycznej degustacji.

Ramowy program:

Moduł 1 – Wprowadzenie + Północne Włochy (Piemont, Wenecja Euganejska)

18:00–18:45 – Wprowadzenie do winiarstwa włoskiego

- terroir Włoch: klimat, geografia, wpływy regionalne
- kluczowe szczepy Włoch (Nebbiolo, Sangiovese, Pinot Grigio, Nero d'Avola itd.)
- system klasyfikacji: IGT / DOC / DOCG

18:45–19:30 - Piemont i Wenecja Euganejska (Lombardia + Veneto)

PIEMONTE:

- Barolo, Barbaresco (Nebbiolo)
- Dolcetto, Barbera
- wpływ gór i mgieł na styl win

WENECJA EUGANEJSKA (VENETO):

- Prosecco (Glera)
- Valpolicella, Amarone, Ripasso

19:30–21:00 – Degustacja win regionów północnych (praktyka)

Degustacja porównawcza:

- Prosecco vs klasyczne białe Veneto
- Barbera / Nebbiolo
- ćwiczenia SAT: analiza struktury, kwasowości, tanin

Moduł 2 – Lombardia, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia

18:00–18:45 – Lombardia i Trentino-Alto Adige

- Franciacorta: metoda klasyczna
- Pinot Grigio i Chardonnay górskie
- wpływ Alp na styl wina

18:45–19:30 – Friuli-Venezia Giulia

- Sauvignon, Friulano, Ribolla Gialla
- styl białych win: czystość, mineralność, niska aromatyczność oxi
- techniki winifikacji w regionie

19:30–21:00– Degustacja win północno-wschodnich

Degustacja porównawcza:

- Pinot Grigio z Alp
- Sauvignon / Friulano
- analiza: mineralność, kwasowość, styl producenta

Moduł 3 – Środkowe Włochy (Toskania, Umbria, Marche)

18:00–18:45 – Toskania

- Sangiovese: Chianti / Brunello / Vino Nobile
- wpływ beczki i klimatu
- Super Tuscans (IGT)

18:45–19:30 – Umbria & Marche

- Grechetto, Trebbiano Spoletino
- Verdicchio i jego style
- porównanie białych win środkowych Włoch

19:30–21:00– Degustacja win środkowych Włoch

- Chianti Classico / Brunello / Verdicchio
- analiza SAT: taniny, struktura, dojrzewanie
- porównanie stylów producentów

Moduł 4 – Południowe Włochy + wina musujące i słodkie

18:00–18:45– Południowe Włochy

Regiony:

- Sycylia: Nero d'Avola, Etna Bianco
- Sardynia: Cannonau, Vermentino

– Kampania: Fiano, Greco di Tufo, Aglianico

– Apulia: Primitivo, Negroamaro

18:45–19:30 – Wina musujące i słodkie

– Asti Spumante, Moscato d’Asti

– Passito (Pantelleria)

– Recioto (Veneto)

– różnice technologiczne i sensoryczne

19:30–20:15 – Degustacja win południa + słodkie

– Nero d’Avola / Aglianico

– Moscato d’Asti / Passito

– analiza stylu i jakości wg SAT

20:15–21:00– Sesja podsumowująca + przygotowanie do walidacji

– najważniejsze regiony

– powtórzenie technik degustacji

– wskazówki do egzaminu

Walidacja efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 1 godzinę dydaktyczne**. Wykorzystywane metody walidacyjne to: test teoretyczny i obserwacja w warunkach symulowanych

CZAS TRWANIA SZKOLENIA

Liczba godzin zawiera również proces walidacji, lekcje prowadzone są w systemie 45 min.

Wymagane jest 80% uczestnictwa na zajęciach potwierdzeniem jest lista obecności.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej:

Liczba godzin teoretycznych: 9h

Liczba godzin praktycznych: 8h

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1: Wprowadzenie do winiarstwa włoskiego	Wojciech Szczypiński	21-03-2026	18:00	18:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 14 Piemont i Wenecja Euganejska (Lombardia + Veneto)	Wojciech Szczypiński	21-03-2026	18:45	19:30	00:45
3 z 14 Degustacja win regionów północnych (praktyka)	Wojciech Szczypiński	21-03-2026	19:30	21:00	01:30
4 z 14 Moduł 2: Lombardia i Trentino-Alto Adige	Wojciech Szczypiński	22-03-2026	18:00	18:45	00:45
5 z 14 Friuli-Venezia Giulia	Wojciech Szczypiński	22-03-2026	18:45	19:30	00:45
6 z 14 Degustacja win północno-wschodnich	Wojciech Szczypiński	22-03-2026	19:30	21:00	01:30
7 z 14 Moduł 3: Toskania	Wojciech Szczypiński	28-03-2026	18:00	18:45	00:45
8 z 14 Umbria & Marche	Wojciech Szczypiński	28-03-2026	18:45	19:30	00:45
9 z 14 Degustacja win środkowych Włoch	Wojciech Szczypiński	28-03-2026	19:30	21:00	01:30
10 z 14 Moduł 4: Południowe Włochy	Wojciech Szczypiński	29-03-2026	18:00	18:45	00:45
11 z 14 Wina musujące i słodkie	Wojciech Szczypiński	29-03-2026	18:45	19:30	00:45
12 z 14 Degustacja win południa + słodkie	Wojciech Szczypiński	29-03-2026	19:30	20:15	00:45
13 z 14 Sesja podsumowująca + przygotowanie do walidacji	Wojciech Szczypiński	29-03-2026	20:15	21:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 14 Walidacja - metody walidacji: test teoretyczny, obserwację w warunkach symulowanych	-	11-04-2026	18:00	18:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 032,52 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	119,56 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wojciech Szczypiński

Doświadczenie branżowe

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines z wyróżnieniem, aktualnie przygotowujący się do podjęcia nauki na poziomie WSET Level 4 Diploma in Wines. Od lat związany z branżą alkoholową, łącząc wiedzę enologiczną z doświadczeniem zawodowym w agencji reklamowej obsługującej klientów sektora alkoholi premium. Autor autorskiego bloga o winie, w którym popularyzuje kulturę winiarską i analizuje aktualne trendy rynkowe.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

W ciągu ostatnich pięciu lat prowadzi szkolenia oraz degustacje tematyczne, pracując zarówno z osobami początkującymi, jak i uczestnikami przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej. Uczy analizy sensorycznej, stylów wina, podstaw enologii oraz świadomego podejścia do degustacji. W swojej pracy trenerskiej weryfikuje kompetencje uczestników poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy oraz praktyczne ćwiczenia oparte na standardach WSET, zapewniając wysoki poziom merytoryczny i praktyczne podejście.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- oficjalny podręcznik kursowy Italian Wine Essentials (125 stron)
- karty degustacyjne SAT
- prezentacja szkoleniowa
- mapy włoskich regionów winiarskich
- zestawy win degustacyjnych zgodnych z programem
- notatnik kursanta

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) ustawy o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2004 nr 54 poz. 535 z późn. zm.) jako usługa kształcenia zawodowego finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

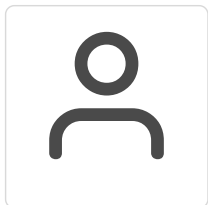
Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5
00-546 Warszawa
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227