



Kurs Italian Wine Scholar Północne Włochy - Wine Scholar Guild

Numer usługi 2026/04/23/185340/3508926

4 400,01 PLN brutto

3 577,24 PLN netto

157,14 PLN brutto/h

127,76 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 28:00 h

📅 15.10.2026 do 17.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa skierowana jest do **osób dorosłych** zainteresowanych rozwojem kompetencji w obszarze win włoskich, w szczególności do:

- **pracowników i pracodawców** z branży winiarskiej i gastronomicznej (m.in. sommelierów, sprzedawców wina, osób odpowiedzialnych za dobór oferty win, obsługę Gości, tworzenie karty win), którzy chcą **usystematyzować i pogłębić wiedzę** w zakresie win północnych Włoch;
- **osób planujących rozwój zawodowy** w kierunku specjalizacji „wina włoskie” (np. przygotowanie do pracy w gastronomii, handlu winem, enoturystyce);
- **osób podnoszących kompetencje z własnej inicjatywy**, zainteresowanych kulturą i regionami winiarskimi Włoch oraz świadomą degustacją i doborem win.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

14-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest rozwój kompetencji umożliwiających analizę i ocenę win z północnych regionów Włoch poprzez charakteryzowanie kluczowych regionów (Valle d'Aosta, Lombardia, Piemont, Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Liguria) z uwzględnieniem historii, klimatu, terroir, technik winifikacji i szczepów oraz powiązanie cech sensorycznych win z ich pochodzeniem i stylem winiarskim w zastosowaniach praktycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje regiony winiarskie północnych Włoch, wskazując ich historię, klimat, techniki winifikacji oraz wpływ szczepów na produkcję win.	opisuje główne elementy historii i tradycji winiarskiej regionów północnych Włoch, wskazuje najważniejsze czynniki klimatyczne i geograficzne kształtujące produkcję wina, prezentuje typowe techniki winifikacji stosowane w poszczególnych regionach, wymienia i charakteryzuje kluczowe szczepy winorośli.produkcję win.	Test teoretyczny
Analizuje i porównuje charakterystykę winiarstwa w regionach: Valle d'Aosta, Lombardia, Piemont, Trentino-Alto Adige. Wyjaśnia, w jaki sposób regiony Veneto, Friuli-Venezia Giulia oraz Liguria kształtują style win i ich znaczenie w winiarstwie włoskim.	porównuje warunki klimatyczne i glebowe w poszczególnych regionach, wskazuje podobieństwa i różnice w technikach produkcji win, charakteryzuje dominujące style win w danym regionie. opisuje cechy charakterystyczne win z Veneto, Friuli-Venezia Giulia i Ligurii, wskazuje wpływ terroir i tradycji na powstawanie typowych stylów win, ocenia rolę tych regionów w kontekście włoskiego winiarstwa.	Test teoretyczny Test teoretyczny
charakteryzuje specyfikę regionu Emilia-Romagna oraz jego unikalne podejście do produkcji win.	opisuje główne szczepy winorośli i typowe style win Emilia-Romagna, wskazuje czynniki klimatyczne i glebowe wpływające na produkcję win w regionie, prezentuje przykłady charakterystycznych win tego obszaru.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Analizuje wpływ klimatu, terroir i historii na winiarstwo północnych Włoch oraz identyfikuje najważniejsze szczepy i style win regionu.</p>	<p>omawia zależności między terroir a cechami win,</p> <p>wskazuje przykłady historycznych czynników wpływających na rozwój winiarstwa,</p> <p>identyfikuje i opisuje kluczowe szczepy i style win charakterystyczne dla regionu.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Kurs obejmuje łącznie 30 godzin dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut. Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, przy czym przerwy organizacyjne nie są wliczane do czasu trwania usługi rozwojowej, zgodnie z obowiązującymi zasadami. Zajęcia mają charakter zintegrowany – część teoretyczna i praktyczna przenikają się w ramach poszczególnych modułów.

Łączna struktura godzinowa obejmuje 25 godzin części teoretycznej, 5 godzin części praktycznej (degustacje, ćwiczenia analityczne) oraz 1 godzinę przeznaczoną na walidację efektów uczenia się w formie testu teoretycznego.

Program rozpoczyna się modulem wprowadzającym, którego celem jest uporządkowanie wiedzy uczestników w zakresie podstaw winiarstwa północnych Włoch. W tej części omawiana jest historia winiarstwa włoskiego ze szczególnym uwzględnieniem regionów północnych, rozwój systemów apelacyjnych DOC i DOCG, a także znaczenie klimatu, ukształtowania terenu oraz gleb dla kształtowania stylu win. Uczestnicy analizują pojęcie terroir oraz poznają podstawowe techniki winifikacji stosowane w regionach alpejskich i podalpejskich. Wprowadzenie obejmuje również omówienie metodyki profesjonalnej analizy sensorycznej.

W kolejnych modułach szczegółowo omawiane są poszczególne regiony północnych Włoch. W części poświęconej Valle d'Aosta i Lombardii analizowana jest specyfika klimatu górskiego, lokalne i międzynarodowe szczepy winorośli oraz charakterystyka apelacji. Szczególna uwaga poświęcona jest produkcji win musujących Franciacorta oraz różnicom stylistycznym wynikającym z warunków naturalnych. Część praktyczna obejmuje degustację porównawczą, podczas której uczestnicy identyfikują cechy strukturalne i aromatyczne win oraz powiązują je z warunkami produkcji.

Moduł dotyczący Piemontu koncentruje się na analizie szczepu Nebbiolo oraz win Barolo i Barbaresco, a także innych kluczowych odmian, takich jak Barbera i Dolcetto. Omawiane są subregiony Langhe, Monferrato i Alba, a także wpływ klasyfikacji DOCG na postrzeganie jakości win. W części praktycznej uczestnicy porównują style win Nebbiolo, analizując strukturę, taninę, kwasowość i potencjał dojrzewania oraz interpretując wpływ terroir na ich charakter.

W module obejmującym Trentino-Alto Adige omawiany jest wpływ klimatu alpejskiego, zróżnicowania kulturowego oraz historycznego na rozwój regionu. Analizowane są szczepy białe i czerwone oraz specyfika produkcji win w warunkach górskich. Część praktyczna polega na identyfikowaniu cech sensorycznych typowych dla win chłodnego klimatu.

Następnie realizowany jest moduł dotyczący Veneto, w którym omawiane są apelacje Valpolicella, Amarone, Soave i Prosecco. Uczestnicy analizują metodę appassimento oraz jej wpływ na koncentrację i strukturę wina. W części praktycznej porównywane są style win produkowanych różnymi metodami, co pozwala na powiązanie technologii produkcji z profilem sensorycznym.

Ostatni blok merytoryczny obejmuje regiony Friuli-Venezia Giulia, Liguria oraz Emilia-Romagna. Analizowana jest międzynarodowa renoma win białych Friuli, specyfika winnic tarasowych Ligurii oraz styl win musujących Lambrusco. W tej części uczestnicy dokonują syntezy porównawczej regionów północnych, identyfikując zależności między klimatem, historią i terroir a stylem win. Degustacja końcowa służy utrwaleniu umiejętności rozpoznawania cech regionalnych.

Walidacja realizowana jest w formie testu teoretycznego jednokrotnego wyboru i trwa 1 godzinę zegarową. Test składa się wyłącznie z pytań zamkniętych, z jedną prawidłową odpowiedzią. Zakres testu obejmuje wszystkie obszary merytoryczne programu, w szczególności charakteryzowanie regionów, analizę wpływu klimatu i terroir, identyfikowanie szczepów oraz porównywanie stylów win.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Foundation: historia winiarstwa Włoch, terroir, klimat północnych Włoch, system apelacyjny, wprowadzenie do analizy sensorycznej	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	15-10-2026	18:00	19:30	01:30
2 z 28 -	Przerwa	-	15-10-2026	19:30	20:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 28 Valle d'Aosta i Lombardia – geografia, historia, szczepy, apelacje, Franciacorta, degustacja porównawcza	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	15-10-2026	20:00	21:00	01:00
4 z 28 Piemonte cz. I – Nebbiolo, Barolo, Barbaresco, terroir Langhe, klasyfikacje DOCG	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	22-10-2026	18:00	19:30	01:30
5 z 28 -	Przerwa	-	22-10-2026	19:30	20:00	00:30
6 z 28 Piemonte cz. II + Liguria – Alba, Monferrato, winnice tarasowe, analiza stylów, degustacja	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	22-10-2026	20:00	21:00	01:00
7 z 28 Trentino i Alto Adige – klimat alpejski, zróżnicowanie kulturowe, szczepy, analiza win białych	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	29-10-2026	18:00	19:30	01:30
8 z 28 -	Przerwa	-	29-10-2026	19:30	20:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 28 Veneto – Valpolicella, Amarone, Soave, Prosecco, appassimento , degustacja porównawcza	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	29-10-2026	20:00	21:00	01:00
10 z 28 Friuli-Venezia Giulia – terroir, techniki winifikacji, analiza aromatyczna cz 1	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	05-11-2026	18:00	19:30	01:30
11 z 28 -	Przerwa	-	05-11-2026	19:30	20:00	00:30
12 z 28 Friuli-Venezia Giulia – terroir, techniki winifikacji, analiza aromatyczna cz II	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	05-11-2026	20:00	21:00	01:00
13 z 28 Emilia-Romagna: Lambrusco, style win, synteza regionów cz 1	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	12-11-2026	18:00	19:30	01:30
14 z 28 -	Przerwa	-	12-11-2026	19:30	20:00	00:30
15 z 28 Piemont (Monferrato): szczepy, apelacje	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	12-11-2026	20:00	21:00	01:00
16 z 28 Analiza wpływu klimatu, terroir i historii na style win północnych Włoch	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	19-11-2026	18:00	19:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 28 -	Przerwa	-	19-11-2026	19:30	20:00	00:30
18 z 28 Analiza wpływu klimatu, terroir i historii na style win północnych Włoch - podsumowanie	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	19-11-2026	20:00	21:00	01:00
19 z 28 Veneto: historia, geografia	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	26-11-2026	18:00	19:30	01:30
20 z 28 -	Przerwa	-	26-11-2026	19:30	20:00	00:30
21 z 28 Veneto: apelacje, szczepy c.d.	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	26-11-2026	20:00	21:00	01:00
22 z 28 Friuli Venezia Giulia: historia, geografia	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	03-12-2026	18:00	19:30	01:30
23 z 28 -	Przerwa	-	03-12-2026	19:30	20:00	00:30
24 z 28 Friuli Venezia Giulia: apelacje, szczepy	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	03-12-2026	20:00	21:00	01:00
25 z 28 sesja Q&A	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	10-12-2026	18:00	19:15	01:15
26 z 28 -	Przerwa	-	10-12-2026	19:15	19:30	00:15
27 z 28 sesja Q&A	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	10-12-2026	19:30	21:00	01:30
28 z 28 -	Walidacja	-	17-12-2026	18:00	19:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	28:00
w tym suma godzin zajęć	22:45
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	31:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

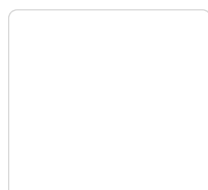
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 400,01 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 577,24 PLN
Koszt osobogodziny brutto	157,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,76 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	28:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wojciech Szczypiński

Ukończył z wyróżnieniem kurs WSET 3. Jest w trakcie poziomu 4. Prowadzenie szkoleń i degustacji łączy z pracą w agencji reklamowej dla klienta branży alkoholowej oraz rozwijaniem autorskiego bloga. Doświadczenie i kwalifikacje zostały zdobyte również nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik

Próbki win

Zwolnione z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług – usługa kształcenia zawodowego finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych

Informacje dodatkowe

Wskazanie metod interaktywnych i aktywizujących prowadzenia usługi.

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez:

- **teorię z elementami dyskusji** – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, krótkie quizy,
- **degustację wina** – aktywne uczestnictwo, samodzielna analiza sensoryczna według schematu WSET,
- **praktyczne ćwiczenia oceny** – porównywanie win, notowanie i interpretacja,
- **prace w parach lub grupach** – np. wspólna analiza butelek, rozmowa o stylach.

Szkolenie prowadzone w formule interaktywnej: wykład z dyskusją, degustacje komentowane, indywidualne i grupowe ćwiczenia oceny win w oparciu o system WSET, studium przypadku oraz krótkie quizy podsumowujące wiedzę.

Ocena efektów uczenia się odbywa się poprzez:

- obserwację aktywności uczestników podczas ćwiczeń degustacyjnych i dyskusji,
- egzamin końcowy w formie testu jednokrotnego wyboru.

Test składa się z samych pytań zamkniętych, i jest do niego klucz odpowiedzi.

Adres

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

1. Warunki organizacyjne

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart.

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, w tym oficjalny podręcznik Wine Scholar Guild oraz arkusze do not degustacyjnych.

Do zajęć praktycznych zapewnione są: kieliszki degustacyjne ISO, pojemniki do wylewania, woda oraz zestaw win degustacyjnych zgodny z programem kursu. Szkolenie odbywa się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja).

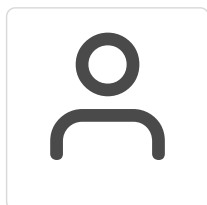
Grupa szkoleniowa liczy maksymalnie 14 osób, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

Szkolenie może być realizowane również w formule online, z wykorzystaniem platformy Google Meet. Wymagania techniczne obejmują komputer/laptop z kamerą, mikrofonem i stabilnym łączem internetowym.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227