

Lista weekendowych BLOKÓW szkoleniowych w PCE

I.p.	Data	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
 17 marzec–kwiecień 2026		BLOK I – PODSTAWY ENOLOGII I ZAKŁADANIE WINNICY			
		 <i>Zasada: „Od gleby do młodego krzewu – początek drogi winorośli”</i>			
01.1	7 marca 2026	Spotkanie organizacyjne i wprowadzenie do programu	1	 Wykład	Omówienie zasad uczestnictwa, programu rocznego, praktyk i platformy PCE
		Historia winiarstwa w Polsce i Europie Środkowej	1	 Wykład	Tradycje winiarskie w Polsce, ośrodki historyczne, renesans upraw.
		Odmiany winorośli – Vitis vinifera i mieszańce	3	 Wykład	Przegląd gatunków i odmian winorośli, ich wymagania klimatyczne i glebowe. Kryteria wyboru odmian dla Polski.
		Rejonizacja upraw i znaczenie mikroklimatu	2	 Wykład	Warunki siedliskowe, ekspozycja, wpływ nachylenia i gleby na jakość winogron.
		Degustacja szkoleniowa: odmiany i ich profil aromatyczny	1	 Praktyka	Degustacja porównawcza win z odmian Vitis vinifera i hybryd – analiza różnic.
01.2	8 marca 2026	Zakładanie winnicy – wybór lokalizacji i planowanie nasadzeń	2	 Wykład	Wybór siedliska, orientacja rzędów, ukształtowanie terenu, wpływ na mikroklimat.
		Dobór materiału szkółkarskiego i podkładek	2	 Wykład	Rola podkładek, certyfikacja, źródła sadzonek, podstawy szkółkarstwa winorośli.
		Aspekty prawne funkcjonowania winiarni	2	 Wykład	Rejestracja, akcyza, etykiety, sprzedaż bezpośrednia i przez pośredników.

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Dokumentacja i certyfikacja – wymogi krajowe i UE	2	🎓 Wykład	Dokumentacja dla rejestracji winnicy, HACCP, certyfikaty BIO.
02.1	28 marca 2026	Organizacja gospodarstwa winiarskiego – struktura i roczny cykl pracy	3	🎓 Wykład	Model funkcjonowania małej winnicy. Planowanie prac i zasobów.
		Ekonomika produkcji – koszty i rentowność butelki wina	3	🎓 Wykład	Analiza kosztów, nakładów inwestycyjnych i progu opłacalności.
		Degustacja szkoleniowa: styl i cena wina w zależności od metody produkcji	2	🍷 Praktyka	Analiza sensoryczna win o różnym pochodzeniu i strukturze kosztów.
02.2	29 marca 2026	Winogrona jako surowiec winiarski – budowa i skład chemiczny	2	🎓 Wykład	Cukry, kwasy, taniny, antocyjany, azot – wpływ na jakość moszczu.
		Ocena dojrzałości i organizacja zbioru winogron	2	🎓 Wykład	Pomiar Brix, kwasowości, pH, ocena surowca i termin zbioru.
		Biologia winorośli – systematyka i wymagania siedliskowe	2	🎓 Wykład	Pochodzenie gatunku, przystosowanie do klimatu, cykl rozwojowy.
		Biologia winorośli – budowa i fizjologia krzewu	2	🎓 Wykład	Anatomia, fotosynteza, transport składników, wpływ cięcia.
03.1	18 kwietnia 2026	Podstawy enologii – od moszczu do wina	4	🎓 Wykład	Procesy fermentacji, mikrobiologia, rola drożdży i temperatury.
		Ocena degustacyjna wina – technika i terminologia	2	🎓 Wykład	Podstawy sensoryki, słownictwo degustacyjne, temperatura i szkło.

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Degustacja szkoleniowa: rozpoznawanie smaków i aromatów	2	 Praktyka	Trening sensoryczny: rozpoznawanie aromatów, stylów i wad wina.
03.2	19 kwietnia 2026	Wykorzystanie maszyn na winnicy, porównanie producentów	3	 Wykład	Przegląd sprzętu: sadzarki, pielniki, opryskiwacze, drobna mechanizacja.
		Biologia winorośli – cykl wegetacyjny i dojrzewanie winogron	2	 Praktyka	Fazy fenologiczne, rozwój pąków, kwitnienie, dojrzewanie i przygotowanie do zimy.
		Przygotowanie gleby i sadzenie krzewów – praktyka w terenie	3	 Praktyka	Przygotowanie gleby, melioracja, sadzenie, rozplanowanie winnicy, rozstawy. Omówienie planu indywidualnych obserwacji w winnicy partnerskiej. Praktyka z sadzonkami
 17	maj–czerwiec 2026	BLOK II – PIELĘGNACJA, OCHRONA I UPRAWA WINOROŚLI			
		 <i>Zasada: „Od wzrostu pędów do zdrowych, dojrzałych gron”</i>			
04.1	9 maja 2026	Pielęgnacja młodej winnicy – zabiegi w pierwszym roku po posadzeniu	2	 Wykład	Formowanie młodych krzewów, zabezpieczenie przed mrozem, podlewanie, odchwaszczanie.
		Cięcie i formowanie winorośli – podstawy teoretyczne	2	 Wykład	Systemy prowadzenia krzewów (Guyot, Cordon, Pergola). Cele i skutki cięcia.
		Cięcie i formowanie winorośli – zajęcia praktyczne	3	 Praktyka	Pokaz w winnicy: rozpoznawanie pąków, ocena siły wzrostu, cięcie na owocowanie.

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Degustacja szkoleniowa: wpływ formy prowadzenia i terroir na styl wina	1	 Praktyka	Degustacja porównawcza win z różnych siedlisk i stylów prowadzenia.
04.2	10 maja 2026	Ochrona winorośli przed chorobami grzybowymi – teoria	3	 Wykład	Choroby: mączniaki, szara pleśń, czarna zgnilizna – rozpoznanie, cykl rozwoju.
		Ochrona winorośli – szkodniki i metody biologiczne	2	 Wykład	Szkodniki winorośli, metody integrowanej ochrony, naturalne preparaty.
		Ochrona chemiczna – środki, terminy, bezpieczeństwo	3	 Wykład	Dobór preparatów, zasady oprysku, bezpieczeństwo pracy, rejestr zabiegów.
05.1	30 maja 2026	Nawożenie i gospodarka wodna w winnicy	1	 Praktyka	Rodzaje nawozów, fertygacja, wpływ gospodarki wodnej na jakość plonu.
	Autokar	Uprawa gleby i utrzymanie międzyrzędzi	1	 Praktyka	Mechaniczne i roślinne metody ograniczania chwastów, mulczowanie.
		Diagnostyka chorób i niedoborów – warsztat terenowy	2	 Praktyka	Rozpoznawanie objawów niedoborów, uszkodzeń pogodowych i patogenów.
		Zarządzanie ruchem powietrza i nasłonecznieniem w winnicy	1	 Praktyka	Mikroklimat i wentylacja koron krzewów. Jak poprawić przewiewność.
		Prowadzenie winnicy w okresie wegetacji – prace letnie	2	 Praktyka	Przerzedzanie liści i gron, podwiązywanie, regulacja plonu.
		Degustacja szkoleniowa: wpływ kondycji winogron na profil wina	1	 Praktyka	Degustacja porównawcza win z różnych poziomów dojrzałości i zdrowotności.
05.2	31 maj 2026	Bezpieczeństwo pracy i ekologiczne podejście w ochronie roślin	4	 Wykład	Przepisy BHP, dokumentacja zabiegów ochronnych, ograniczanie chemii.

<i>I.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Mechanizacja na winnicy, zajęcia praktyczne z opryskiwania, certyfikacja opryskiwaczy	4	 Wykład	Opracowanie indywidualnego harmonogramu zabiegów.
07.1	27 czerwiec 2026	Dojrzałość winogron – pomiary cukru, kwasowości i pH	3	 Wykład	Kryteria zbioru, metody oceny dojrzałości i moment optymalnego zbioru.
		Praktyka: pomiary dojrzałości	3	 Wykład	Pomiary refraktometrem, kwasomierz, analiza prób.
		Degustacja: wpływ momentu zbioru na charakter wina, wpływ zdrowotności gron na jakość wina	2	 Praktyka	Degustacja win z różnych terminów zbiorów na festiwalu winiarskim WSCHÓD WINA
07.2	28 czerwiec 2026	Fermentacja alkoholowa – drożdże i kontrola procesu	3	 Wykład	Mikroorganizmy, szczepy drożdży, temperatura, czas trwania, błędy fermentacji.
		Fermentacja jabłkowo-mlekowa i stabilizacja wina	3	 Wykład	Rola bakterii mlekowych, redukcja kwasowości, zapobieganie wadom. Przebieg FJM, wpływ na smak i stabilność wina.
		Rola tlenu w dojrzewaniu wina i mikrooksydacja	2	 Wykład	Znaczenie kontaktu z tlenem, kontrola procesu, wpływ na aromat.
 17	lipiec–grudzień 2026	BLOK III – WINIFIKACJA I DOJRZEWANIE WINA			
		 <i>Zasada: „Od grona do butelki – kontrola każdego etapu powstawania wina”</i>			
06.1	11 lipca 2026	Systemy ochrony winorośli – przegląd chorób i szkodników	4	 Wykład	Patogeny winorośli, integrowane systemy ochrony, środki biologiczne i chemiczne.

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Warsztaty: dobór środków ochrony i planowanie zabiegów	4	🎓 Wykład	Analiza etykiet środków ochrony, opracowanie planu oprysków.
06.2	12 lipca 2026	Zabiegi pielęgnacyjne – podwiązywanie, odchwaszczanie, przycinanie zielone	4	🧤 Praktyka	Pielęgnacja międzyczęści, regulacja plonu i formowanie krzewów.
		Nawożenie i gospodarka wodna	4	🧤 Praktyka	Bilans składników pokarmowych, fertygacja i mikronawożenie.
08.1	25 lipca 2026	Technologia win białych, różowych i czerwonych	2	🎓 Wykład	Różnice w obróbce moszczu, fermentacji, maceracji i leżakowaniu.
	Autokar	Kontrola temperatury i zarządzanie fermentacją	2	🧤 Praktyka	Ustawienia fermentorów, obserwacja aktywności drożdży.
		Higiena i bezpieczeństwo produkcji – praktyczne aspekty	2	🧤 Praktyka	Codzienna obsługa winiarni, mycie urządzeń, monitoring czystości.
		Degustacja szkoleniowa: porównanie stylów wina	2	🍷 Praktyka	Wpływ technologii winifikacji na kolor, aromat, strukturę i taniny, degustacje na festiwalu Carpathian Wine Fest
08.2	26 lipca 2026	Zbiór winogron i przyjęcie surowca do przetwórci	2	🎓 Wykład	Ocena dojrzałości technologicznej, parametry surowca, zasady transportu.
		Sortowanie i odszypułkowanie owoców	2	🧤 Praktyka	Ocena jakości, odszypułkowanie, miażdżenie, higiena procesu.
		Produkcja moszczu – tłoczenie i klarowanie	3	🧤 Praktyka	Techniki tłoczenia, sedymentacja, enzymacja, stabilizacja.

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Degustacja szkoleniowa: moszcze i młode wina – wpływ odmiany i procesu	1	 Praktyka	Porównanie moszczów i młodych win z różnych odmian.
10.1	29 sierpnia 2026	Beczki dębowe – selekcja, wypalanie, pielęgnacja	1	 Wykład	Typy beczek, stopień tostowania, czyszczenie i przechowywanie.
	Autokar	Klarowanie, filtrowanie i stabilizacja wina	2	 Wykład	Dobór środków klarujących, filtracja, chłodzenie, stabilizacja białkowa.
		Przygotowanie wina do butelkowania	1	 Wykład	Ostateczna filtracja, stabilizacja, rozlew.
		Degustacja szkoleniowa: wpływ dojrzewania w beczce i stali	4	 Praktyka	Porównanie win dojrzewających w różnych warunkach, wpływ pojemnika na smak wina na festiwalu w Jaśle
10.2	30 sierpnia 2026	Zbiór winogron – organizacja i logistyka	3	 Praktyka	Planowanie zbioru, przygotowanie skrzynek, transport i przyjęcie surowca.
		Przyjęcie winogron w winiarni – selekcja i odszypułkowanie	5	 Praktyka	Pokaz działania młynko-odszypułkowarki, proces tłoczenia i siarkowania.
09.1	19 września 2026	Wina musujące, omówienie różnic w technologii produkcji	3	 Wykład	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win musujących.
	Autokar	Wina musujące, omówienie metod: „Pet-Nat”, szampańskiej/tradycyjnej, Charmantła, itp	3	 Wykład	Specjalne technologie winiarskie – pokazanie specyfikacji produkcji win musujących w poszczególnych metodach, różnice produkcji, kosztów, itp

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Degustacja win musujących: porównanie różnic w zależności od technologii produkcji	2	 Wykład	Specjalne technologie winiarskie – porównanie i omówienie różnic win musujących. Jak technologia wytwarzania wpływa na smak. Degustacja na festiwalu Karpaty na Widelcu i Wino w Kieliszku
09.2	20 września 2026	Wina musujące	8	 Praktyka	Specjalne technologie winiarskie – produkcja win musujących. Wyjazd do Winnicy Chodorowa
11.1	10 październik 2026	Mikrobiologia wina	2	 Wykład	podstawowe procesy biochemiczne oraz pożądane mikroorganizmy.
		Mikrobiologia wina	2	 Wykład	bakterie octowe i inne niepożądane mikroorganizmy.
		Mikrobiologia wina	2	 Wykład	działanie antyseptyczne SO ₂ i jego zastosowanie.
		Skład i analiza chemiczna moszczu	2	 Wykład	Skład i analiza chemiczna moszczu i wina
11.2	11 październik 2026	Analiza moszczu	4	 Praktyka	Pomiar podstawowych parametrów fizykochemicznych moszczu i wina.
		Kwasowość, cukry	4	 Praktyka	Oznaczanie kwasowości, zawartości SO ₂ , cukrów i alkoholu.
12.1	7 listopad 2026	Klarowanie, filtracja i stabilizacja win	3	 Wykład	Rodzaje klarowania, stabilizacja białkowa i zimna.
	Autokar	Praktyka: filtracja i pomiary klarowności	2	 Praktyka	Pokaz filtracji płytowej i membranowej.
		Degustacja: porównanie win filtrowanych i niefiltrowanych	3	 Praktyka	Analiza różnic w aromacie i strukturze.

<i>I.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
12.2	8 listopad 2026	Dojrzewanie win – zbiorniki, beczki, mikrooksydacja	4	 Wykład	Procesy zachodzące w czasie dojrzewania, wpływ beczki.
		Przygotowanie do butelkowania – pomiary końcowe i analiza stabilności	4	 Praktyka	Sprawdzanie klarowności, SO ₂ , i próba generalna rozlewu.
13.1	28 listopad 2026	Proces butelkowania – zasady i higiena	3	 Praktyka	Przygotowanie linii rozlewniczej, higiena, kontrola czystości.
	Autokar	Warsztat praktyczny: rozlew wina i zamykanie butelek	2	 Praktyka	Pokaz rozlewu grawitacyjnego, korkowanie, kapslowanie.
		Degustacja: ocena win po butelkowaniu	3	 Praktyka	Degustacja porównawcza win świeżych i dojrzałych.
13.2	29 listopad 2026	Etykietowanie, przechowywanie i kontrola partii	4	 Wykład	Zasady przechowywania, kontrola partii i dokumentacja sprzedaży.
		Wprowadzenie do marketingu wina – wstęp do Bloku IV	4	 Wykład	Analiza rynku i podstawy promocji winiarskiej.
 17	grudzień 2026 – luty 2027	BLOK IV – MARKETING, EKONOMIA I PRAKTYKA KOŃCOWA			
		 <i>Cel bloku: zrozumienie ekonomiki winiarstwa, rozwój kompetencji promocyjnych, finalizacja projektów i praktyka zimowa w winnicy.</i>			
14.1	19 grudnia 2026	Wprowadzenie do marketingu wina – rynek, strategie sprzedaży	2	 Wykład	Strategie budowy marki wina w Polsce i Europie. Kanały sprzedaży i komunikacja z klientem.

<i>l.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
		Projektowanie etykiet i opakowań – wizerunek winiarni	2	 Wykład	Aspekty prawne, estetyczne i marketingowe projektowania etykiety.
		Standardy obsługi gości w winnicy. Sposoby radzenia sobie z krytyką i negatywnymi opiniami	2	 Wykład	Budowa i zarządzanie marką winnicy, reagowanie na różne opinie na miejscu i w internecie
		Degustacja tematyczna: wizerunek wina a styl – branding sensoryczny	2	 Praktyka	Degustacja porównawcza win z różnych segmentów rynkowych.
14.2	20 grudnia 2026	Ekonomika produkcji wina – koszty, zysk, amortyzacja	3	 Wykład	Analiza kosztów produkcji, marże, kalkulacje cen detalicznych.
		Prawo i sprzedaż wina – systemy podatkowe, akcyza, sprzedaż bezpośrednia	3	 Wykład	Przepisy prawne i fiskalne dla małych winnic.
		Podsumowanie roku i konsultacje projektowe	2	 Praktyka	Omówienie postępu projektów indywidualnych i planów na semestr zimowy.
15.1	9 stycznia 2027	Enoturystyka i marketing doświadczeń	2	 Wykład	Tworzenie oferty enoturystycznej, storytelling, scenariusze wydarzeń.
		Social media w winiarstwie – warsztat praktyczny	2	 Wykład	Tworzenie postów, sesje fotograficzne, storytelling w social mediach.
		Serwis, dekantacja, opis sensoryczny, dobór do potraw.	2	 Wykład	Egzamin praktyczny sommelierski – obsługa wina
		Degustacja szkoleniowa: portfolio wina w komunikacji marki.	2	 Praktyka	Degustacja win o różnym pozycjonowaniu rynkowym i stylach marketingowych.

<i>I.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
15.2	10 stycznia 2027	Jak zaplanować produkt i jak zdecydować się na odpowiednią specyfikę produktów pasującą do konceptu winnicy - marki	5	 Wykład	Planowanie ostatecznego produktu już na etapie planowania nasadzeń, przez pracę w winnicy po winifikację, a potem opakowanie, marketing i samą sprzedaż
		Jak najlepiej prezentować i serwować swoje produkty,	3	 Wykład	jak pracować z klientem i jak przyjmować gości.
16.1	30 stycznia 2027	Konserwacja narzędzi i przygotowanie sprzętu winniczego na sezon	2	 Wykład	Przegląd i konserwacja sekatorów, opryskiwaczy, systemów palikowania.
		Organizacja prac wiosennych – planowanie zabiegów	4	 Wykład	Przygotowanie planu zabiegów na wiosnę (nawożenie, ochrona, opryski).
		Degustacja szkoleniowa: wpływ roku i plonowania na profil wina	2	 Praktyka	Degustacja porównawcza win z różnych roczników i intensywności cięcia.
16.2	31 stycznia 2026	Zimowe cięcie winorośli – teoria i zasady BHP	2	 Wykład	Omówienie zasad cięcia zimowego, wpływ na plonowanie i zdrowotność krzewu.
		Cięcie zimowe – praktyka w winnicy	5	 Praktyka	Pokaz technik cięcia na różnych formach prowadzenia (Guyot, Cordon, Casenave).
		Ostatnie konsultacje do projektu końcowego	1	 Praktyka	Sprawdzenie kompletności projektów i próbek wina autorskiego.
17.1	20 luty 2027	Egzamin teoretyczny – część pisemna	3	 Test	Zakres: enologia, uprawa, winifikacja, prawo, marketing.
		Egzamin praktyczny – degustacja egzaminacyjna	3	 Praktyka	Degustacja blind, ocena sensoryczna i opis win uczestników.
		Obrony projektów końcowych	2	 Praktyka	Prezentacja projektu winnicy lub wina autorskiego przed komisją.

<i>I.p.</i>	<i>Data</i>	Temat Zajęć	Liczba godz.	Forma	Opis
17.2	21 luty 2027	Projekt winnicy i wina autorskiego – warsztaty końcowe	4	 Praktyka	Konsultacje i korekty projektów końcowych (technologia, kosztorys, plan marketingowy).
		Archiwum Win PCE – degustacja rocznikowa i omówienie	2	 Praktyka	Degustacja porównawcza win uczestników, wpis do Archiwum Win.
		Uroczyste zakończenie i wręczenie dyplomów	2	 Integracja	Kolacja, wręczenie certyfikatów i dyplomów.
			272		