

Tabela 1

Piątek 27.11.2026r									
Sala A				Sala B				Sala C	
13,00	4h	Rejestracja Uczestników							
17,00	30m	Oficjalne powitanie							
17,30	15m	Dyplom	Wręczenie tytułu <i>Ambasador dobrego smaku Podkarpacia</i>						
17,45	1h 15m	<i>Hubert Gonera</i>	Turystyka kulinarna - Jak zamienić winnicę w całoroczną destynację turystyczną						
19,00	1h	<i>Kolacja stół szwedzki</i>							
20,00		<i>Impreza integracyjna</i>	Zespół muzyczny - <i>Slavia Dixieland Band</i>						
Sobota 28.11.2026r									
Sala A				Sala B				Sala C	
9,30	1h 15m	<i>Doug Frost</i>	- Enoturystyka premium vs. enoturystyka masowa — który model działa lepiej? - Współpraca między winnicami: szlaki winne, wspólne wydarzenia i pakiety - Enoturystyka poza sezonem — jak zarabiać zimą i w tygodniu	9,30	1h	Fermentis		9,30	Występy Jakuba Kuronia
				10,30	1h	Prowadzenie: Mateusz Popielec – specjalista Symbioz ds. upraw winorośli.	- Zdrowa gleba – fundament nowoczesnej winnicy. Jak wykorzystać biologiczne procesy glebowe, aby poprawić rozwój systemu korzeniowego, zwiększyć dostępność składników pokarmowych i budować długoterminową żyzność gleby w uprawie winorośli. - Biostymulacja winorośli w praktyce – silniejsze rośliny, lepsza kondycja plantacji. Rola nowoczesnych biostymulatorów i nawożenia w ograniczaniu skutków stresów środowiskowych, poprawie wzrostu winorośli oraz utrzymaniu wysokiej jakości plonu przez cały sezon. - Od wiedzy do efektów – skuteczne programy nawożenia i biologicznego wspomagania winorośli. Jak dobrać rozwiązania do potrzeb konkretnej plantacji, łącząc doświadczenie winiarskie z nowoczesnymi technologiami wspierającymi zdrowie i produktywność krzewów.	10,45	Występy Jakuba Kuronia
10,45	15m	Przerwa kawowa							
11,00	1h 15m	<i>Anna Winiarska</i>	- Czy wino może być elementem zdrowej diety? Fakty i mity - Wino w zdrowym stylu życia — między nauką, dietetyką i kulturą - Nowe pokolenia turystów winiarskich — czego chcą Millenialsi i Gen Z	11,30	1h	<i>Mike Mazey</i>	- Czechy jako przyszłość Polski (perspektywy na rok 2030) - Adaptacja do zmian klimatu i odmiany PIWI - Alternatywne naczynia i nowoczesna fermentacja	11,30	Występy Jakuba Kuronia
								12,15	Występy Jakuba Kuronia
12,15	15m	Przerwa kawowa							
12,30	1h 15m	<i>Valeria Tenison</i>	- Projektowanie degustacji, którą goście zapamiętują, na co zwrócić uwagę - Gość nie przyjeżdża tylko po wino — projektowanie emocji i atmosfery - Jak prowadzić degustację dla początkujących bez snobizmu - Enoturystyka dla rodzin z dziećmi — czy to w ogóle jest możliwe? Jak są postrzegane we Francji dzieci na winnicach w trakcie degustacji? - Dostępność winnic: seniorzy, osoby z niepełnosprawnościami, turyści solo, kobiety solo bez mężów, itp czy warto w to inwestować? Podjazdy, reklama itp - Psychologia zakupów podczas wizyty w winnicy porównanie sprzedaży we Francji itp - Jak tworzyć wydarzenia, które sprzedają bilety i budują markę, czy warto organizować tematyczne festiwale np. tylko wina musujące, itp	12,30	1h 15m	<i>Karolina Jachimowicz-Rogowska</i>	- Millenialsi nie kupują wina, kupują doświadczenia. Jak gastronomia i enoturystyka budują sprzedaż w nowoczesnej winnicy? - Pokolenie doświadczeń — dlaczego młodzi ludzie odwiedzają winnice, choć piją mniej alkoholu niż ich rodzice, zmiany społeczne, trend „quality over quantity”, - TikTok przy stole, czyli jak gastronomia i wino budują rozpoznawalność winnicy wśród młodych klientów, viralowe formaty, content tworzony przez gości, przykłady skutecznych kampanii. - Wino bez zadęcia — jak mówić o winie językiem młodych konsumentów, dlaczego klasyczne degustacje często nie trafiają do nowych odbiorców, nowe formy edukacji i prezentacji win. - Od degustacji do Instagrama — jak młodzi goście wybierają dziś winnice i restauracje, co przyciąga Millenialsów i Gen Z. - Wino bez zadęcia — jak mówić o winie językiem młodych konsumentów - Czy kuchnia regionalna wystarczy? Jakich smaków szukają dziś młodzi turyści odwiedzający winnice?	12,30	Występy Jakuba Kuronia
13,45	15m	Przerwa kawowa						13,45	Występy Jakuba Kuronia
14,00	1h	<i>Obiad serwowany</i>	<i>Obiad serwowany</i>	14,00	1h 30m	<i>Obiad serwowany</i>	<i>Obiad serwowany</i>	14,00	<i>Obiad serwowany VIP</i>
15,00	1h 15m	<i>Liora Levi</i>	- Projektowanie i organizacja wizyt winiarskich, jak tworzyć atrakcyjne programy wizyt dla turystów, klientów i gości branżowych - zasady planowania wydarzeń, które łączą edukację, degustację i budowanie relacji. - Prezentacja winnicy i doświadczenie odwiedzających - jak ciekawie prezentować winnicę, opowiadać o produkcji wina oraz prowadzić degustację, które pozostawiają niezapomniane wrażenia i zachęcają do ponownych odwiedzin. - Czy winnica potrzebuje restauracji? Modele gastronomiczne w praktyce, na co zwrócić uwagę i jak łączyć lokalność potraw z lokalnym winem. - Komunikacja, storytelling i budowanie relacji - jak skutecznie opowiadać historię swojej winnicy, budować silną markę oraz nawiązywać trwałe relacje z klientami, mediami i partnerami biznesowymi. - Efekty biznesowe i najlepsze praktyki - sprawdzone rozwiązania z czołowych regionów winiarskich oraz dowiedz się, jak przekształcać wizyty i wydarzenia enoturystyczne w realne korzyści dla winnicy i regionu. - Enoturystyka wellness: joga, spa, slow travel i wine retreaty	15,00	1h	Nuform	- Kieliszek a wino		
				16,00	45m	<i>Joanna Roman</i>	- SEO i Google Maps dla winnic — jak być znajdowanym przez turystów - Storytelling wina — jak opowiadać historię miejsca, terroir i ludzi - Jak budować lojalność odwiedzających po zakończonej degustacji - Polskie winnice, które skutecznie rozwijają ruch turystyczny - Jak pokazać charakter wina w obrazie?		
16,15	15m	Przerwa kawowa		16,45	45m	OR-Metal, s.r.o.			
16,30	45m	<i>Radosław Froń</i>	BevData - dynamiczny protokół fermentacji						
17,15	15m	Przerwa kawowa		17,30	45m	Probiotics Polska sp. z o.o.			
17,30	1h 30m	<i>Sylvia Boni oraz Radosław Froń</i>	- Apelacja, a czy ChNP i ChPG zasadnicze różnice i na co zwrócić uwagę na początku - Prawo i formalności w działalności enoturystycznej w kontekście i przy wykorzystaniu ChNP i ChPG, to z Radkiem. - Bezpieczeństwo gości i odpowiedzialna degustacja alkoholu, na co na prawo, na co zwrócić uwagę, jak traktować dzieci itp - Modele cenowe degustacji i zwiedzania — co działa najlepiej, czy wykorzystanie ChNP i ChPG będzie miało wpływ na ceny win - Budowanie marki regionu winiarskiego od podstaw, czy wykorzystanie ChNP i ChPG będzie miało jakikolwiek na to wpływ, czy warto w to inwestować	18,15	45m	Izba Win Polskich - Modele finansowania branży winiarskiej w Europie i na świecie - wnioski dla Polski.			
19,00	1h	<i>Kolacja stół szwedzki</i>		19,00	1h	<i>Kolacja stół szwedzki</i>			
20,00		<i>Impreza integracyjna</i>	DJ MARCIN- muzyka klubowa do zabawy,	20,00		<i>Impreza integracyjna</i>			
21,00	30m	<i>Licytacja obrazów na rzecz potrzebujących</i>	<i>Sylvia Kucab</i> - artystka młodego pokolenia, portrecistka malująca pejzaże i plenery	21,00		<i>Licytacja obrazów na rzecz potrzebujących</i>			
21,30	1h	<i>Gry biesiadne winiarzy</i>	Rozrywka w najlepszym wydaniu mająca za zadanie integrację, konkursy z nagrodami	21,30		<i>Gry biesiadne winiarzy</i>			
Niedziela 29.11.2026r									
Sala A				Sala B				Sala C	
9,30	1h 15m	<i>Xeniya Volosnikova</i>	- Najciekawsze modele enoturystyki we Francji, może da radę odnieść się do Włoch, Hiszpani, itp - Jak małe rodzinne winnice konkurują z dużymi markami we Francji, na co zwrócić uwagę aby być atrakcyjnym dla turystów Polskich i zagranicznych - Festiwale wina jako motor rozwoju regionów - Od hobby do destynacji turystycznej — historie sukcesu właścicieli winnic w regionach Francji i co możemy przenieść na rynek Polski	9,30	1h	Projektu WINO Targi Polskich Win i Winnic			
				10,30	1h	<i>Złoty 4</i>			
10,45	15m	Przerwa kawowa							
11,00	1h 15m	<i>Bartosz Wilczyński</i>	- budowa marki winiarskiej - kreowanie pozytywnego wizerunku - customer experience - trendy w enoturystyce - marka w mediach społecznościowych, TikTok i krótkie video jako narzędzie promocji winnicy	11,30	45m	TSN			
12,15	15m	Przerwa kawowa		12,15	45m	<i>Srebro 4</i>			
12,30	1h 15m	<i>Petr Očenásek</i>	- Transgraniczny czeski plan - Lekcje z rynku czeskiego dotyczące budowania marki premium, marketingu zgodnego z przepisami, rozwoju branży HoReCa i wysokomarżowej enoturystyki. - Przewodnik czeskiego specjalisty od wina po budowaniu marki, marketingu i sprzedaży polskiego wina w restauracjach.	13,00	30m	<i>Vinowacje -Patryk Wierchoń</i>			
				13,30	30m	<i>X</i>			
13,45	15m	Przerwa kawowa							
14,00	1h 30m	<i>Obiad serwowany</i>		14,00	1h 30m	<i>Obiad serwowany</i>			
15,50	30m	<i>Zakończenie konwentu, prezentacja kolejnego organizatora konwentu w roku 2027</i>		15,30	30m	<i>Zakończenie konwentu, prezentacja kolejnego organizatora konwentu w roku 2027</i>			
16,00	30m	Wydawanie Lunch Box-ów		16,00		Wydawanie Lunch Box-ów			
16,30	2h 30m	Wycieczki fakultatywne		16,30		Wycieczki fakultatywne			
19,00		<i>Kolacja stół szwedzi</i>		19,00		<i>Kolacja stół szwedzi</i>			

Tabela 1

	Piątek	Hubert Gonera – ekspert marketingu turystycznego i współtwórca landbrand, jednej z wiodących firm w tej branży w Europie Środkowej. Od ponad 15 lat realizuje projekty dla miast i regionów w całej Polsce, współpracując także z partnerami międzynarodowymi. Specjalizuje się w strategiach rozwoju turystyki, ze szczególnym naciskiem na turystykę kulinarną i regeneratywną – jest w tej dziedzinie jednym z pionierów w Polsce oraz Ambasadorem World Food Travel Association. Praktyk z ogromnym doświadczeniem, który pokazuje, jak przekuć pomysły w realne działania. Prowadzi warsztaty i konsultacje z zakresu strategii turystyki kulinarnej.	
	Sobota	Valeria Tenison – doświadczona sommelierka i ekspertka wina z międzynarodowymi kwalifikacjami (m.in. DipWSET, ASI Gold Diploma). Laureatka konkursu Best Female Sommelier of Russia 2018. Swoją karierę zaczynała w gastronomii, a od 2009 roku specjalizuje się w winie – zarówno w selekcji, jak i profesjonalnym serwisie. Dziś mieszka w Saint-Émilion, gdzie prowadzi własną agencję A la Volée Int., zajmującą się eksportem i doradztwem, ze szczególnym naciskiem na szampa i wina europejskie. Łączy praktyczne doświadczenie z szeroką wiedzą i międzynarodową perspektywą. Obecnie kontynuuje prestiżowy program Master of Wine (MW).	
		Anna Winiarska - prof. UP w Lublinie, Pracownik Katedry Dietetyki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Specjalista w zakresie fizjologii żywienia człowieka, bezpieczeństwa żywności, dietoterapii oraz profilaktyki żywieniowej. Autorka licznych publikacji naukowych.	
		Doug Frost - jest mistrzem wina i mistrzem Sommelier, a także autorem i konsultantem ds. wina z siedzibą w Kansas City w stanie Missouri. Frost jest jedną z trzech osób na świecie, które posiadają jednocześnie tytuły Master of Wine i Master Sommelier, osiągając swoje MS w 1991 i MW w 1993 roku. Według USA Today „Frost prawdopodobnie wie tyle, ile ktokolwiek na świecie o tym, jak wytwarzać, sprzedawać, serwować i identyfikować wina”.	
		Bartosz Wilczyński - konsultant ds. marki, ekspert marketingowy wine & food, doradca i szkoleniowiec dla polskich winiarzy i serowarów, dziennikarz winiarski, współtwórca Radia Kulinego Wine Podcast oraz marki Destyl i Akademii Destylacji.	
		Liora Levi – charyzmatyczna sommelierka z ogromnym doświadczeniem i energią, którą widać na scenie. Mistrzyni Nordycka Sommelierów 2012 i Najlepsza Sommelierka Norwegii 2013. Absolwentka Norwegian Sommelier Education z wyróżnieniem, była prezes Norweskiego Stowarzyszenia Sommelierów i aktywna działaczka międzynarodowej organizacji ASI. Współpracuje z marką Riedel, pisze o winie i występuje jako ekspertka w telewizji. Na co dzień łączy wiedzę, praktykę i świetny kontakt z ludźmi – jej szkolenia są konkretne, dynamiczne i pełne pasji do wina.	
		Krzysztof Zieliński - krytyk kulinarny, propagator kultury podkarpacia	
		Jakub Kuroń - kucharz, celebryta	
	Niedziela		
		Xeniya Volosnikova - Pochodzący z Kazachstanu, narodu o „różnorodnym i mieszanym dziedzictwie opartym na Wschodzie i Zachodzie”, Xeniya ma pełne pasji „docenienie dla różnych smaków, aromatów i terroirów wina”. Jej szeroko zakrojona rola w pracy z Międzynarodowym Stowarzyszeniem Sommelier (ASI) zaangażowała się w organizację, planowanie i realizację konkursów, takich jak 2021 Best Sommelier of Europe & Africa (Cypr), 2022 Best Sommelier of Asia and Pacific (Tokyo) i 2023 Best Sommelier of the World (Paryż), spotkanie i nauka z najlepszymi sommelierami na świecie. Aspiruje do bycia pierwszym w historii MW z Kazachstanu (i rzeczywiście planuje wejść do programu w tym roku), aby zainspirować innych z niedostatecznie reprezentowanych regionów „do realizacji swoich pasji w winie”. Osiągnięcie MW nie jest jedynym sposobem, w jaki Xeniya chce zachęcać i wspierać innych: w rzeczywistości pracuje obecnie nad szeregiem projektów, z których jednym jest rozwój kobiecego klubu sommelierskiego z siedzibą w Kazachstanie. Będzie pełnić rolę mentora i nauczyciela dla członków, organizować degustacje i wydarzenia networkingowe oraz pracować nad wspieraniem „wsparcia, mentoringu i możliwościami współpracy i rozwoju”, a także rozwiązywać kwestie „równości, równej płacy i molestowania” w bezpiecznym i obejmującym środowisko. Xeniya jest również gospodarzem Introwertycznego Podcastu Wina, dzięki któremu dzieli się swoją pasją z innymi w sposób, który jest przyjazny dla wszystkich.	
		Boni/Froń - enolog i prawnik specjalizujący się w problemach prawnych rynku napojów alkoholowych, dziennikarz, międzynarodowy sędzia cydrowniczy (BJCP), miodosytniczy (MJP) oraz winiarski; absolwent Wine & Spirit Education Trust Level 3 Award in Spirits, członek AIDV (Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne et du Vin).	
		Joanna Roman - Marketerka, winiarka, trenerka. Od ponad 20 lat łączy strategiczny marketing w branży hotelarskiej i turystycznej z nowoczesnymi technologiami. Absolwentka marketingu i zarządzania, studiów podyplomowych z zakresu strategii w biznesie turystycznym i hotelarskim oraz Podkarpackiej Akademii Wina. Specjalizuje się w budowaniu marek, które przyciągają ludzi i tworzą trwałe relacje z klientami. Jako właścicielka winnicy oraz trenerka wspiera winiarzy w skutecznym wykorzystaniu narzędzi marketingowych i technologicznych do rozwoju ich biznesów. Prowadzi praktyczne warsztaty skoncentrowane na konkretnych rozwiązaniach, które można wdrożyć od razu po szkoleniu. W Vinea Group wspiera rozwój polskich winnic, wierząc, że autentyczność, jakość i dobra komunikacja pomagają budować silną pozycję polskiego wina w świadomości konsumentów. Pasjonuje się enoturystyką, sztuką współczesną i ideą slow life.	

Tabela 1-1

