Tabela 1

Piątek 27.11.2026 r										
Sala A				**Sala B**				**Sala C**		
13,00	4h	*Rejestracja Uczestników*								
17,00	30m	***Oficjalne powitanie***								
17,30	15m	*Przerwa kawowa*								
17,45	1h 15m	***Hubert Gonera***	**Jak zamienić winnicę w całoroczny cel podróży?** Turystyka kulinarna, lokalne produkty i doświadczenia, które przyciągają gości.							
19,00	15m	*Dyplom*	Wręczenie tytułu ***Ambasador Dobrego Smaku Podkarpacia***							
19,15	15m	*Przerwa kawowa*								
19,30	1h	***Kolacja w formie bufetu***								
20,30		***Impreza integracyjna***	Koncert zespołu muzycznego - ***Slavia Dixieland Band***							

Sobota 28.11.2026 r										
Sala A				**Sala B**				**Sala C**		
9,30	1h 15m	***Doug Frost***	**Jak zarabiać na enoturystyce przez cały rok?** Oferta premium, współpraca między winnicami i przyciąganie gości poza sezonem.	9,30	50m	***Fermentis***	**SafŒno™ SPK 05** – Technologia produkcji win musujących i rola drożdży w procesie	9,30	Występy ***Jakuba Kuronia***	
				10,20	10m	Przerwa kawowa				
				10,30	50m	***Symbioz - Mateusz Popielec***	**Ochrona winorośli zaczyna się od odżywiania.** Jak łączyć nawożenie i rozwiązania biologiczne w prowadzeniu winnicy?	10,20	Występy ***Jakuba Kuronia***	
10,45	15m	*Przerwa kawowa*						10,45	Występy ***Jakuba Kuronia***	
11,00	1h 15m	***Anna Winiarska***	**Wino, dieta i styl życia — fakty i mity.** Co wynika z badań i jak zmieniają się oczekiwania kolejnych pokoleń konsumentów?	11,20	10m	Przerwa kawowa				
				11,30	50m	***Mike Mazey***	**Przyszłość polskiego winiarstwa z czeskiej perspektywy.** Adaptacja do zmian klimatu, odmiany PIWI i nowoczesne metody fermentacji.	11,20	Występy ***Jakuba Kuronia***	
12,15	15m	*Przerwa kawowa*		12,20	10m	Przerwa kawowa		12,15	Występy ***Jakuba Kuronia***	
12,30	1h	***Valeria Tenison***	**Degustacja, którą goście zapamiętają.** Jak tworzyć przyjazne doświadczenia dla różnych odbiorców i zwiększać sprzedaż podczas wizyty w winnicy?	12,30	1h	***Karolina Jachimowicz-Rogowska***	**Młodzi goście kupują doświadczenia — jak przyciągnąć ich do winnicy?** Rola gastronomii, mediów społecznościowych i swobodnej komunikacji o winie.	12,20	Występy ***Jakuba Kuronia***	
13,30	30m	*Przerwa kawowa*		13,30	30m	*Przerwa kawowa*		13,30	Występy ***Jakuba Kuronia***	
14,00	1h	***Obiad serwowany***	***Obiad serwowany***	14,00	1h	***Obiad serwowany***	***Obiad serwowany***	***14,00***	***Obiad VIP serwowany przez Jakuba Kuronia***	
15.00	1h 15m	***Liora Levi***	**Od wizyty do stałego klienta.** Jak połączyć degustację, gastronomię i opowieść o winnicy, aby goście wracali i polecali ją innym?	15.00	40m	**Nuform**	**Jak kieliszek wpływa na odbiór wina?**	Prezentacja Podkarpackiej Żywności - prowadzący ***Krzysztof Zieliński***		
				15,40	10m	Przerwa kawowa				
16.15	15m	*Przerwa kawowa*		15,50	40m	**Joanna Roman**	**Jak sprawić, żeby turyści znaleźli i wybrali Twoją winnicę?** Widoczność w Google i Mapach Google, atrakcyjne treści oraz budowanie relacji po wizycie.			
16.30	45m	***Radosław Froń***	**BevData** - dynamiczny protokół fermentacji	16,30	10m	Przerwa kawowa				
				16,40	40m	**SMKA Sp. z o.o.**	**Silver Plus 2100 w uprawie winorośli.** Zastosowanie w biostymulacji i higienizacji upraw.			
17.15	15m	*Przerwa kawowa*		17,20	10m	Przerwa kawowa				
17.30	1h 30m	***Sylwia Bonin oraz Radosław Froń***	**Pochodzenie wina jako przewaga rynkowa.** ChNP i ChOG w budowaniu marki, oferty enoturystycznej i wartości polskiego wina.	17,30	40m	**Probiotics Polska sp. z o.o.**	**Probiotechnologia w uprawie winorośli** — zastosowania w praktyce.			
				18,10	10m	Przerwa kawowa				
				18,20	40m	**Izba Win Polskich**	**Jak finansować rozwój polskiego winiarstwa?** Modele wsparcia z Europy i świata oraz wnioski dla Polski.			
19,00	1h	***Kolacja w formie bufetu***		19,00	1h	***Kolacja stół szwedzki***				
20,00		***Impreza integracyjna***	**DJ MARCIN**- muzyka klubowa do zabawy,	20.00		***Impreza integracyjna***				
21.00	30m	***Licytacja obrazów na rzecz potrzebujących***	**Sylwia Kucab -** artystka młodego pokolenia, portrecistka malująca pejzaże i plenery	21.00						
21.30	1h	***Gry biesiadne winiarzy***	Zabawy integracyjne **i konkursy z nagrodami.**	21.30						

Niedziela 29.11.2026 r										
Sala A				**Sala B**				**Sala C**		
9,30	1h 15m	***Xeniya Volosnikova***	**Czego polskie winnice mogą nauczyć się od Francji?** Sprawdzone pomysły na rozwój rodzinnych winnic, wydarzeń i turystyki winiarskiej.	9,30	30m	***WINO - Targi Polskich Win i Winnic***	**Od kieliszka do kontraktu.** Jak targi pracują na przyszłość winnicy.			
				10,00	10m	Przerwa kawowa				
				10,10	30m	***EuroWin***	**Od piwnicy do Butelki,** nowoczesne rozwiązania filtracyjne Pall w produkcji wina.			
10,45	15m	*Przerwa kawowa*		10,40	10m	Przerwa kawowa				
11,00	1h 15m	***Bartosz Wilczyński***	**Jak zbudować rozpoznawalną markę winnicy?** Wizerunek, doświadczenia gości i skuteczna komunikacja w mediach społecznościowych.	10,50	30m	***TSN***	**Sztuczna inteligencja w winiarni?** Od selekcji winogron do jakości wina			
				11,20	10m	Przerwa kawowa				
				11,30	30m	***Farago Projekt***	**F-AirGo —** mobilna maszyna do ochrony przed przymrozkami bez użycia ognia, rozwiązanie do ochrony 4 ha upraw w ciągu jednej nocy.			
12,15	15m	*Przerwa kawowa*		12,00	10m	Przerwa kawowa				
12,30	1h 15m	***Petr Očenášek***	**Jak budować markę i sprzedawać polskie wino w gastronomii?** Doświadczenia rynku czeskiego w marketingu, współpracy z restauracjami i rozwoju enoturystyki premium.	12,10	30m	***Digiwine***	**Cyfrowa winnica w praktyce —** jak zarządzać pracą i kosztami na podstawie danych?			
				12,40	10m	Przerwa kawowa				
				12,50	30m	***Vinowacje***	**E-etykiety wina.** Jak VinowacjeQR ułatwia pracę winiarzom?			
				13,20	10m	Przerwa kawowa				
				13,30	30m	***AGRA Polska***	**AGRA Polska** – partner winiarzy w nowoczesnym żywieniu winorośli.			
13,45	15m	*Przerwa kawowa*								
14.00	1h	***Obiad serwowany***		14.00	1h	***Obiad serwowany***				
15,00	30m	***Losowanie nagród dla uczestników Konwentu***		15,00	30m	***Losowanie nagród dla uczestników Konwentu***				
15,30	30m	***Zakończenie Konwentu i prezentacja organizatora edycji 2027***		15,30	30m	***Zakończenie Konwentu i prezentacja organizatora edycji 2027***				
16.00	30m	*Wydawanie lunch boxów*		16.00	30m	*Wydawanie lunch boxów*				