

WIADOMOŚCI WYDZIAŁOWE

FILIA UNIwersYTETU ZIELONOGÓRSKIEGO W SULECHOWIE

Studia podyplomowe Enologia

W październiku 2019 r. ruszyła aktualna edycja studiów podyplomowych *enologia*, organizowana przez Filię Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie i Katedrę Żywienia Człowieka i Dietoterapii. Zajęcia odbywały się, zarówno na terenie Uczelni, jak i w lubuskich winnicach. 25 i 26 lutego 2020 r. zajęcia odbywały się w winnicy Folwark Pszczew. Gospodarzem tego pięknego i historycznego miejsca jest Pan Łukasz Robak, który na terenie dawnego Folwarku Biskupiego z 1564 r., stworzył wspaniałe miejsce do wypoczynku i rekreacji. Pasją właściciela jest uprawa winorośli i wytwarzanie wina. Gospodarstwo jest wyposażone w nowoczesny sprzęt agrotechniczny i urządzenia technologiczne do winifikacji. Właściciel wykorzystał zarówno doskonałe warunki glebowe i klimatyczne, jak i zabytkową infrastrukturę do stworzenia profesjonalnej

winnicy i winiarni. Studenci *enologii*, dzięki uprzejmości właściciela, mieli okazję uczestniczenia w czynnościach pielęgnacyjnych na winnicy. Przeszli szkolenie w zakresie przycinania i prowadzenia winnych krzewów. Poznali zasady pracy sprzętów agrotechnicznych wykorzystywanych w winnicy. Na terenie winiarni, umiejscowionej w piwnicach starego Dworku Biskupiego, mieli okazję zobaczyć nowe rozwiązania techniczne stosowane podczas procesu winifikacji. W praktyce poznali czynności związane z pielęgnacją wina, jego przepompowywaniem, natlenianiem, schładzaniem, czy pobieraniem prób do analizy. W miejscowym laboratorium studenci wykonywali pomiary kwasowości wina i uczyli się korekty tego parametru. Dozwalali też środki klarujące i konserwujące, stosując w praktyce odpowiednie przeliczenia fizykochemiczne. Na terenie winiarni nie zabrakło też degustacji lokalnych win. W części agroturystycznej Folwarku Pszczew, w sali konferencyjnej

29





odbyły się też wykłady dr Sylwii Bonin na temat technologii winiarstwa oraz dr. hab. inż. Ireneusza Ochmiana o uprawie i pielęgnacji winorośli. Wykłady miały charakter seminaryjny, były miejscem wymiany informacji i poglądów. Wielu uczestników studiów, to osoby z bogatym doświadczeniem i szeroką wiedzą enologiczną. Czas ten był więc dla każdego okazją do poszerzenia horyzontów.

Dodatkową atrakcją była przejażdżka powozem po malowniczej, pełnej jezior i lasów, okolicy. Wieczorne spotkanie przy kominku, połączone z degustacją i długimi rozmowami o winie pozostanie w naszej pamięci na długo.

Bogna Latacz

Enologia (uprawa winorośli i produkcja wina) - warto wiedzieć więcej

Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie zaprasza wszystkich pasjonatów wina i uprawy winorośli na studia podyplomowe *Enologia*, organizowane przez Katedrę Żywienia Człowieka i Dietoterapii. Wielowiekowe tradycje winiarskie Ziemi Lubuskiej zobowiązują do podejmowania wszelkich działań, aby kontynuować ten piękny aspekt historii naszego regionu. Wysiłkiem wielu osób, w tym wielkich pasjonatów winiarstwa i uprawy winorośli, przy wsparciu lokalnych władz, na przestrzeni ostatnich dziesięcioleci powstały liczne winnice, które z powodzeniem wytwarzają wina wysokiej jakości. W regionie realizowane są projekty i inicjatywy propagujące zarówno enologiczną historię, jak i współczesną aktywność winiarską. Uniwersytet Zielonogórski od lat uczestniczy w tych działaniach, między innymi, poprzez stwarzanie możliwości pogłębiania wiedzy z zakresu uprawy winorośli i technologii wytwarzania wina. Fila Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie organizuje studia podyplomowe z zakresu enologii. Dostarczają one studentom wszechstronnej i aktualnej wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych, niezbędnych do prowadzenia efektywnej uprawy winorośli i profesjonalnej winifikacji. Aby takie cele mogły zostać zrealizowane, zaangażowaliśmy doświadczonych wykładowców, zarówno z naszej Uczelni, jak i innych renomowanych ośrodków naukowych (SGGW w Warszawie, Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu). Wykładowcy są znanymi ekspertami w swoich dziedzinach, dysponują ogromnym dorobkiem naukowym, są autorami licznych publikacji. Aby zapewnić studentom przygotowanie praktyczne, w planie studiów są przewidziane zajęcia z doświadczonymi właścicielami winnic, między innymi winnicy Mozów, Kinga, Folwark Pszczew. Wizyty w tych miejscach połączone z zajęciami praktycznymi, takimi jak pielęgnacja winnych krzewów, obsługa sprzętu agrotechnicznego i technologicznego. Nasi studenci mają też niepowtarzalną okazję poznania laboratoryjnych metod analizy fizykochemicznej win i moszczów gronowych. Umożliwiają to praktyczne zajęcia na terenie Lubuskiego Ośrodka Innowacji i Wdrożeń

Agrotechnicznych (LOliWA), dysponującego najnowocześniejszym sprzętem i aparaturą analityczną. W planie zajęć nie może zabraknąć też prawa winiarskiego i praktycznego sommelierstwa.

Wszystkie proponowane przez nas zajęcia mają seminaryjny charakter, stwarzają zatem płaszczyznę do wymiany poglądów, zadawania pytań i wyjaśniania wszelkich wątpliwości. Taka koncepcja edukacji daje możliwość rozwoju zarówno osobom dysponującym już pewną wiedzą, jak i tym, którzy pragną poznać zagadnienie od początku.

Dotychczasowe doświadczenia pokazują, że organizowane przez nas studia są bardzo dobrym miejscem spotkań i nawiązywania wieloletnich kontaktów, przez osoby, które łączy wspólna pasja i miłość do wina. Zajęcia trwają dwa semestry, rozpoczynają się więc w październiku i kończą w czerwcu. Zjazdy odbywają się najczęściej raz w miesiącu, w weekendy. Szczegółowe informacje dotyczące organizacji zajęć i zakresu tematycznego studiów uzyskać można na stronie internetowej Uniwersytetu Zielonogórskiego, w zakładce Rekrutacja, lub otwierając link: (http://www.dk.uz.zgora.pl/studia_podyplo.../SP_20/ENOLOGIA.pdf). Zachęcamy także do kontaktu telefonicznego lub mailowego z sekretariatem Katedry Żywienia Człowieka i Dietoterapii (e-mail: inza@wsz.uz.zgora.pl tel. 68 352 94 57)

Bogna Latacz

