



Oferta dla Firm

Spotkania biznesowo-integracyjne

- Mini-kurs ABC Wina
- Warsztaty z Sommelierem
- Kolacja tematyczna
- Lunch lub kolacja degustacyjna z warsztatem Wine Pairing
- Stoisko z Sommelierem
- Prezent dla pracownika lub Klienta



Spotkania degustacyjne, mini kursy wiedzy o winie, to doskonały pomysł m.in. na niebanalną integrację Twojego zespołu, spotkania biznesowe czy prezent dla Twoich pracowników lub klientów.

Jesteśmy szkołą z akredytacją **WSET i Wine Scholar Guild**

Nasi Edukatorzy win to nie tylko prawdziwi pasjonaci, ale także doświadczeni praktycy rynku winiarskiego i edukacji.

Prowadzimy warsztaty praktycznie, bez zadęcia, nowocześnie i wielowymiarowo.

Jesteśmy obecni w **5 miastach Polski** – w Warszawie, we Wrocławiu, Krakowie, Poznaniu i Gliwicach.

Już ponad **4000 osób** skorzystało z naszej oferty.



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER



**WINE
SCHOLAR
GUILD**

O nas

Wine and Spirit Education Trust (WSET)
to największe międzynarodowe centrum
edukacyjne w dziedzinie wina i alkoholu.

Kursy WSET są oferowane w **15** językach,
w ponad **70** krajach na całym świecie, co
roku ponad **100 000** kandydatów
przystępuje do egzaminów winiarskich.

Dyplomy WSET są rozpoznawalne
i uznawane w branży winiarskiej
i gastronomicznej na całym świecie.



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

WinEdukacja jest **akredytowanym**
przedstawicielem **WSET (Approved**
Programme Provider), łącznie
przeszkoliliśmy już ponad 4000 osób
a wskaźnik zdawalności egzaminów
WSET przekracza u nas 95%.



Szymon Milonas

CEO WinEdukacji. Certyfikowany nauczyciel WSET i importer wina. Absolwent kursów: French Scholar Guild, Society of Wine Educators, Court of Master Sommeliers Intro, certyfikowany nauczyciel regionu Bordeaux, Valpolicella i Jerez.

Prowadzący



Łukasz Wojnarowicz

Absolwent Diploma in Wines and Spirits, z tytułem Weinakademikera, nadawanym przez Weinakademie Österreich w Rust. Wykładowca Collegium Civitas, dziennikarz magazynu Czas Wina i sędzia na zawodach winiarskich.



Michał Stykowski

Absolwent WSET 3, pierwszy Polak z tytułem Spanish Wine Scholar. Specjalizuje się w winach hiszpańskich, sędzia na konkursach wina m.in. Bacchus Vini.



Wojciech Szczypiński

Ukończył z wyróżnieniem kurs WSET 3, przymierza się do poziomu 4. Prowadzenie szkoleń i degustacji łączy z pracą w agencji reklamowej dla klienta branży alkoholowej oraz rozwijaniem autorskiego bloga.



Ola Harabas

Zdobywała umiejętności w najlepszych restauracjach Polsce, a w ostatnim czasie w Kopenhadze w nagradzanej restauracji Geranium. Ukończyła WSET 3 Wines i WSET 3 Spirits (oba z wyróżnieniem) oraz Court of Master Sommeliers Advanced.



Krystian Blejder

Doświadczony poznański sommelier, absolwent WSET 3 z wyróżnieniem. Student programu WSET Diploma in Wines. Prowadzi warsztaty tematyczne oraz kursy WSET1 i WSET2 w Poznaniu. Autor w dziale Akademia Wina kwartalnika Trybuszon.

 **WinEDUKACJA**

uczymy
rozumieć
wino



ABC Wina - mini kurs wiedzy o winie. Wino od Podstaw

Dla wszystkich osób chcących rozpocząć swoją przygodę z winem.

Idealna opcja na spotkania integracyjne lub inne eventy.



od 1 do 3 godzin - do uzgodnienia



Różne rodzaje degustowanych win

Najbardziej zaawansowany kurs wiedzy o winie dostępny na rynku, który kończy się egzaminem teoretycznym (test i pytania otwarte) i praktycznym (degustacja w ciemno). Podczas kursu uczymy:



wnikliwej analizy wszystkich istotnych regionów i szczepów winiarskich świata,



umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT),



umiejętności rozumienia, wyjaśniania oraz opisywania stylu i jakości wina.

Program

- najpopularniejsze szczepy, style i regiony winiarskie,
- podstawy produkcji wina,
- jak zrozumieć etykiety wina?
- podstawy łączenia wina i jedzenia – teoria i praktyka – przekąski do wina gratis,
- najczęściej używane pojęcia i ich wyjaśnienie,
- wprowadzenie w technikę analizy i oceny wina,
- odpowiednie temperatury podawania wina i sposoby ich schłodzenia,
- techniki serwisu wina – dobór szkła, otwieranie, dekantacja, nalewanie.

Czego nauczysz się na kursie:

- poznasz najpopularniejsze szczepy winogron, style win i kluczowe regiony winiarskie,
- zrozumiesz podstawowe procesy produkcji wina,
- nauczysz się odczytywać etykiety wina i interpretować zawarte na nich informacje,
- zdobędziesz wiedzę na temat łączenia wina z jedzeniem,
- poznasz techniki analizy i oceny wina oraz nauczysz się prawidłowo podawać wino – od temperatury po serwis.

Miejsce: Dowolna lokalizacja w Polsce lub
Wine Bar w centrum Warszawy przy u. Skorupki 5 (Grupy od 10 do 40 osób.)

Cena jest uzależniona od liczby uczestników i czasu trwania warsztatów



Warsztaty z Sommelierem - Jak doskonale blefować o winie

Idealna opcja na spotkania integracyjne lub inne eventy

Program

Warsztat prowadzony przez eksperta, który w przystępny sposób pozwala uczestnikom zadać pytania i uzyskać odpowiedzi na najważniejsze kwestie winiarskie:

- Czym różnią się style wina – od musujących, przez lekkie i intensywne białe, po delikatne i mocne czerwone oraz słodkie.
- Jak łączyć wino i jedzenie (wine food pairing) oraz jak smak dań zmienia strukturę wina.
- Jak wybierać i przechowywać, a także obsługiwać wino (otwieranie, nalewanie, kieliszki, karafki, stopery).

Miejsce: Wine Bar w centrum Warszawy przy u. Skorupki 5 (Grupy od 10 do 40 osób.)
lub inna wybrana przez Ciebie lokalizacja w Polsce.

Cena jest uzależniona od liczby uczestników.





Kolacja tematyczna

Idealna opcja na spotkania biznesowe lub integracyjne

Program

Tworzymy **warsztaty dopasowane do specyfiki firmy**, nawiązujące do jej pochodzenia (np. włoskie, francuskie) lub profilu działalności (np. bankowość, consulting).

Organizujemy również **warsztaty skupione na winach z konkretnych krajów** (np. „Giro d'Italia”, „Tour de France”, „Pologne”), łącząc degustację z opowieściami o regionach i kulturze. Coraz większą popularnością cieszą się **warsztaty o winach polskich**, które pozwalają odkryć bogactwo lokalnych smaków.

Prowadzimy **interaktywne gry**, które pozwalają zrozumieć świat wina (np. wokół święta Beaujolais Nouveau). Organizujemy **spotkania tematyczne**, łączące wino z innymi dziedzinami, np. kino („wino i kino”) lub kryminały („vino criminale”). Uczymy sztuki **łączenia wina z jedzeniem**, pokazując, jak smaki wzajemnie na siebie wpływają.

Miejsce: Wine Bar w centrum Warszawy przy u. Skorupki 5 (Grupy od 10 do 40 osób.)
lub inna wybrana przez Ciebie lokalizacja w Polsce.

Cena jest uzależniona od liczby uczestników.





Lunch lub kolacja degustacyjna z warsztatem Wine&Pairing

Idealna opcja na spotkanie biznesowe lub integracyjne

Spotkania degustacyjne z wine pairingiem to nieszablonowa forma wspólnego spędzenia czasu.

Program

Spotkanie rozpoczyna mini – kurs (ok. 30 min) podczas którego nasz Sommelier opowie o podstawach degustacji oraz zasadach łączenia wina z jedzeniem.

Spotkaniu towarzyszą doskonałe wina, sery oraz smaczne ciepłe przekąski.

Uczestnicy biorą aktywny udział w wydarzeniu. Mogą zadawać pytania, komentować, wymieniać spostrzeżenia i wyrażać opinie na temat proponowanego pairingu.

Miejsce: Wine Bar w centrum Warszawy przy u. Skorupki 5 (Grupy od 10 do 40 osób.)
lub inna wybrana przez Ciebie lokalizacja w Polsce.

Cena jest uzależniona od liczby uczestników.





Stoisko sommelierskie

**Idealna opcja na imprezy w większym gronie, wesela, eventy,
zorganizowane wydarzenia w plenerze i w lokalu**

Zaaranżowane w oparciu o wyposażenie miejsca w którym odbywa się event i wzbogacone o elementy winiarskie (skrzynki, roll-up), stoisko sommelierskie to połączenie krótkiej prezentacji otwierającej spotkanie z dostępnością sommeliera w ramach imprezy. Dla uczestników to możliwość swobodnego kontaktu, spróbowania kilku rodzajów wina, rozmowy o swoich preferencjach i doświadczeniach winiarskich, a także konkursu np. na rozpoznawanie aromatów, połączonego z drobnymi nagrodami, nauki otwierania wina szablą lub innych aktywności.

Miejsce: Dowolna wybrana przez Ciebie lokalizacja/event

Cena jest uzależniona od czasu dostępności Sommeliera



Pomysły na wyjątkowy
prezent dla Twoich
pracowników lub
klientów



Prezent dla pracownika lub klienta



Kurs WSET poziom 1



8 godzin wspólnej nauki



16 przetestowanych win



podstawy łączenia wina
z jedzeniem

Pozwala swobodnie rozpoznawać najważniejsze style, rodzaje i szczepy wina. Uczestnicy mają szansę zrozumieć różnice w sposobie produkcji różnych rodzajów win, spróbować win produkowanych w odmienny sposób, poznać najważniejsze wina świata i podstawy rozumienia etykiet winiarskich.



egzamin testowy - 30 pytań

Program

1. Rodzaje i typy win.
2. Charakterystyczne cechy najważniejszych szczepów winogron.
3. Sposoby degustacji win.
4. Zasady dobierania win do potraw.
5. Przechowywanie i serwowanie win.

Czego nauczysz się na kursie:

1. Poznasz różne rodzaje i typy win, rozumiejąc ich cechy i różnice.
2. Zdobędziesz wiedzę o najważniejszych szczepach winogron i ich charakterystyce, poznając ich wpływ na smak wina.
3. Nauczysz się technik degustacji win, aby prawidłowo ocenić i rozpoznać ich cechy.
4. Dowiesz się, jak dobierać wina do potraw, tworząc harmonijne połączenia smakowe.
5. Odczytywać etykiety winiarskie i interpretować zawarte na nich informacje.
6. Zrozumiesz zasady przechowywania i serwowania win, aby zachować ich jakość i wydobyć pełny potencjał.

Cena 1150 zł zawiera:

- ✓ 8-godzinny kurs,
- ✓ podręcznik i inne materiały edukacyjne w języku angielskim,
- ✓ degustacja 16 win,
- ✓ egzamin stacjonarny w języku angielskim (egzamin sprawdzany w Wielkiej Brytanii).

Prezent dla pracownika lub klienta



Kurs WSET poziom 2



21 godzin wspólnej nauki



ponad 40 przetestowanych win

Poziom 2 systematyzuje i pogłębia wiedzę o winach i łączeniu ich z jedzeniem. Uczymy jak swobodnie rozpoznawać wina:



na etapie czytania etykiety w sklepie/u importera, czy nazwy w menu restauracji,



na etapie degustacji - rozumieć czy i dlaczego wino nam smakuje oraz co z całego procesu uprawy i produkcji na to wpływa



egzamin testowy - 50 pytań

Program

1. Szczepy i regiony winiarskie na świecie – omówienie i degustacyjna analiza kilkudziesięciu szczepów białych i czerwonych (tych najbardziej znanych, ale też Gewurztraminer, Semillon, Chenin Blanc, Viognier, Garganega, Fiano, Corvina, Nebbiolo, Gamay, Sangiovese, Grenache, Palomino)
2. Czytanie etykiet i słownictwo związane z winem – różnice między francuskimi, niemieckimi, włoskimi, hiszpańskimi i nowo światowymi.
3. Czynniki wpływające na jakość i cechy wina – od klimatu po metody fermentacji i starzenia.
4. Zasady dobierania win do potraw – połączenia smaków i przykłady pairingów do szczepów.
5. Degustacja oraz ocena wina według systemu WSET Systematic Approach to Tasting (40+ win).

Czego nauczysz się na kursie:

1. Poznasz szczepy winogron oraz regiony winiarskie na świecie, analizując ich charakterystykę poprzez degustację kilkudziesięciu szczepów białych i czerwonych.
2. Zrozumiesz, jak czytać etykiety win i zapoznasz się z słownictwem związanym z winem, uwzględniając różnice między etykietami z różnych krajów.
3. Dowiesz się, jak czynniki takie jak klimat, gleba, czy metody uprawy wpływają na cechy wina.
4. Nauczysz się, jak dobierać wina do potraw, stosując zasady harmonizacji smaków.
5. Rozwiniesz umiejętność degustacji i oceny wina zgodnie z systemem WSET Systematic Approach to Tasting, analizując 40+ win.

Cena 3500 zł zawiera:

- ✓ 21 godzin wspólnej nauki,
- ✓ podręcznik i inne materiały edukacyjne w języku angielskim,
- ✓ degustacja ponad 40 win,
- ✓ egzamin stacjonarny w języku angielskim (egzamin sprawdzany w Wielkiej Brytanii).

* istnieje opcja płatności w dwóch równych ratach

Prezent dla pracownika lub klienta



WSET poziom 3

Dla pasjonatów wina z ukończonym WSET 2 (zalecane), dla profesjonalistów zajmujących się importem wina i decydowaniem o ofercie win w restauracjach i sklepach. Konieczny dla osób, które chcą prowadzić degustacje, uczyć oraz pisać /nagrywać materiały o winie.



28+ godzin wspólnej nauki (egzamin próbny i zadania domowe)



80+ przetestowane wina

Najbardziej zaawansowany kurs wiedzy o winie dostępny na rynku, który kończy się egzaminem teoretycznym (test i pytania otwarte) i praktycznym (degustacja w ciemno). Podczas kursu uczymy:



wnikliwej analizy wszystkich istotnych regionów i szczepów winiarskich świata,



umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT),



umiejętności rozumienia, wyjaśniania oraz opisywania stylu i jakości win i regionów

Program

1. Wnikliwa analiza wszystkich istotnych regionów i szczepów winiarskich świata.
2. Poznanie kluczowych czynników wpływających na wino takich jak: geografia, klimat i terroir, sposoby produkcji, dojrzewanie/starzenie.
3. Zrozumienie wpływu tych czynników na wina musujące, spokojne i wzmocnione.
4. Zdobycie umiejętności rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylu i jakości wina.
5. Zdobycie umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT).

Czego nauczysz się na kursie:

1. Przeanalizujesz wszystkie kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, poznając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.
2. Zrozumiesz, jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.
3. Dowiesz się, jak te czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.
4. Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby precyzyjnie je oceniać.
5. Rozwiniesz zdolności do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).

Cena 4700 zł zawiera:

- ✓ 30 godzin wspólnej nauki,
- ✓ podręcznik i inne materiały edukacyjne w języku angielskim,
- ✓ degustacja 84 win (cena nie obejmuje kosztów przesyłki próbek win w wersji online),
- ✓ egzamin stacjonarny w języku angielskim (egzamin sprawdzany w Wielkiej Brytanii).

* istnieje opcja płatności w dwóch równych ratach

Prezent dla pracownika lub klienta



Warsztaty WSET BEER dla piwoszy

Dla entuzjastów, smakoszy i początkujących pasjonatów piwa

Program

1. Główne składniki w produkcji piwa (słód, inne źródła cukru, woda, chmiel, drożdże)
2. Główne etapy w produkcji piwa (słodowanie, warzenie)
3. Przechowywanie i serwowanie piwa
4. Zasady łączenia piwa z jedzeniem
5. Charakterystyka kluczowych stylów piwnych (style o różnym profilu aromatyczno-smakowym)

Czego nauczysz się na kursie:

1. Poznasz główne składniki w produkcji piwa, takie jak słód, chmiel, woda, drożdże i inne źródła cukru.
2. Zrozumiesz kluczowe etapy produkcji piwa, w tym słodowanie i warzenie.
3. Nauczysz się, jak prawidłowo przechowywać i serwować piwo.
4. Dowiesz się, jak łączyć piwo z jedzeniem, uwzględniając zasady harmonii smaków.
5. Poznasz charakterystykę kluczowych stylów piwnych oraz ich różnorodne profile aromatyczno-smakowe.

Po ukończeniu kursu i zdaniem egzaminie uczestnicy otrzymują międzynarodowy certyfikat WSET – globalnego lidera oferującego od 1969 roku prestiżowe kwalifikacje w zakresie napojów alkoholowych.

Prowadzący: Marek Kamiński

Współzałożyciel i piwowar kontraktowego browaru rzemieślniczego Kingpin, współzałożyciel i prezes zarządu Polskiego Stowarzyszenia Browarów Rzemieślniczych, certyfikowany międzynarodowy sędzia piwny, cydrowy i miodowy z doświadczeniem m.in. w World Beer Cup, European Beer Star, Brussels Beer Challenge, Birra dell' Anno, International Beer Cup Japan, Concurso Brasileiro de Cervejas i wielu innych konkursach, egzaminator certyfikacji sędziego piwnego, cydrowego i miodowego BJCP, BJCP EMEA (Europe, the Middle East and Africa) Regional Director, autor publikacji na temat piwa, organizator piwnych szkoleń i degustacji.

Cena 1000 zł zawiera 7 godzin nauki oraz degustację 15 piw.



kontakt

joanna@winerepublic.pl

✉ **kursy@winedukacja.pl**

tel. 574 428 227

<https://www.winedukacja.pl>