



**OFERTA**

NOWY KONCEPT EDUKACYJNY I DORADCZY

## Akademia EnoRozwoju

powstała w odpowiedzi na potrzebę lepszego dostosowania oferty polskich producentów wina do potrzeb konsumentów.

Jest połączeniem wszechstronnego, kierunkowego wykształcenia i specjalistycznej wiedzy z zakresu biologii, fizjologii człowieka, chemii, sensoryki i neuroenologii.

Działalność Akademii opiera się na wieloletnim doświadczeniu w pracy z winem na wszystkich etapach jego powstawania, czerpie z praktyki edukacji, promocji i serwowania polskiego wina konsumentom.

**POLSKIE WINA**  
kuchnia regionalna  
winiarstwo i  
enoturystyka



**ENO-SENSORYKA**  
specyfika percepcji  
i smakowania wina

# SPECJALISTYCZNE SZKOLENIA, WARSZTATY I SEMINARIA:



- fizjologia percepcji smaku i aromatu (ze szczególnym uwzględnieniem wina)
- chemia wina i produktów spożywczych w kontekście degustacyjnym/konsumpcyjnym



- podstaw neuroenologii
- łączenia wina z jedzeniem (ze specjalnym uwzględnieniem kuchni i produktów regionalnych)

## ENO-SENSORYKA I NEUROENOLOGIA

analiza stylistyki i profilu sensorycznego win  
określanie ich potencjału w kontekście innych  
produktów na rynku i preferencji konsumentów

sporządzanie szczegółowych opisów profilu  
sensorycznego win i ich stylistyki  
w celach technicznych i marketingowych

konsultacje neuroenologiczne; ocena potencjału  
win oraz sposobu i miejsca ich prezentacji,  
doradztwo promocyjne i sprzedażowe

## POLSKIE WINO I POLSKA KUCHNIA

przekrojowe degustacje porównawcze polskich win  
w ujęciu odmianowym, regionalnym, stylistycznym i innych

ocena i doradztwo w zakresie potencjału win  
w połączeniach z jedzeniem

tworzenie zestawów połączeń win  
z produktami/potrawami regionalnymi i kuchnią polską

kompleksowe opracowania multimedialne  
do celów promocyjnych i edukacyjnych



# PROFESJONALNE PREZENTACJE WIN

DLA KLIENTÓW I PARTNERÓW BIZNESOWYCH PRODUCENTA

w rozszerzonym ujęciu sensorycznym

w kontekście produktów/dań regionalnych i polskiej kuchni

w formie kompleksowego doznania multisensorycznego

# WSPÓŁPRACA, DORADZTWO, KONSULTACJE DLA PRODUCENTÓW WINA

## ENOTURYSTYKA

ocena potencjału, oferta, przygotowanie zaplecza i obsługa gości

## PLANOWANIE I ZAKŁADANIE WINNICY

podstawowe zagadnienia

## PROWADZENIE WINNICY I PRODUKCJA WINA

podstawowe zagadnienia

## COACHING WINNICZNY

weryfikacja atutów i słabych stron przedsięwzięcia,  
omówienie potencjału, wskazanie optymalnych kierunków rozwoju

## PROMOCJA WINNIC I IMPREZ WINIRASKICH



# KONSULTACJE I DORADZTWO DLA HoReCa

- kompleksowe konsultacje i doradztwo w zakresie polskich win
- przygotowanie propozycji uzupełnienia karty win o polskie etykiety, kompleksowe przygotowanie karty win opartej wyłącznie na polskich etykietach
- przygotowanie i przeprowadzenie komentowanych degustacji tematycznych
- przygotowywanie zestawów propozycji połączeń polskich win z produktami/potrawami regionalnymi i kuchnią polską





# SPECJALISTYCZNE SZKOLENIA I WARSZTATY

fizjologia percepcji smaku i aromatu  
(ze szczególnym uwzględnieniem wina)

chemia wina i produktów spożywczych w kontekście  
degustacyjnym/konsumpcyjnym

podstawy neuroenologii

łączenie polskiego wina z jedzeniem  
(ze specjalnym uwzględnieniem kuchni polskiej i produktów regionalnych)



# DEGUSTACJE I WARSZTATY DLA GOŚCI I KLIENTÓW HoReCa



- polskie wino (w wersji dla początkujących oraz dla zaawansowanych)
- fizjologia percepcji smaku i aromatu (ze szczególnym uwzględnieniem polskiego wina)
- chemia smaku i aromatu (ze szczególnym uwzględnieniem polskiego wina)
- łączenie polskiego wina z jedzeniem (ze specjalnym uwzględnieniem kuchni polskiej i produktów regionalnych)
- lokalne wina i kuchnia regionalna
- podstawy neuroenologii
- wprowadzenie w świat wina dla początkujących



*Wszystkie tematy przedstawiane są na przykładzie polskich win.*

# DEGUSTACJE I WARSZTATY DLA KONSUMENTÓW - GOŚCI WINNICY



- fizjologia percepcji smaku i aromatu (ze szczególnym uwzględnieniem wina)
- chemia wina i produktów spożywczych
- podstawy neuroenologii
- łączenie wina z jedzeniem (ze specjalnym uwzględnieniem kuchni polskiej i produktów regionalnych)
- polskie wino i winiarstwo oraz enoturystyka
- wprowadzenie w świat wina dla początkujących

*Wszystkie tematy przedstawiane są na przykładzie win z danej winnicy,  
w niektórych przypadkach uzupełnionych innymi winami polskimi.*



## O mnie

Jestem biologiem z tytułem naukowym doktora inżyniera. Od ponad 10 lat zajmuję się winem. Zaczęłam od założenia własnej winnicy i nabycia umiejętności winogrodniczych oraz enologicznych. Dzięki działalności w stowarzyszeniach winiarskich i prowadzeniu EnoPortalu poznałam dokładnie świat polskiego wina, winnice i producentów. Prowadząc degustacje, warsztaty i szkolenia mam ciągły kontakt z konsumentami i obserwuję ich potrzeby i zmieniające się preferencje. Jestem członkinią Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

Duży potencjał percepcji olfaktorycznej, którym dysponuję, w połączeniu ze zdobywaną latami wiedzą i doświadczeniem sprawił, że głównym przedmiotem mojego zainteresowania stała się eno-sensoryka i neuroenologia.

Akademickie doświadczenie dydaktyczne powala mi profesjonalnie przygotowywać i prowadzić wszelkiego rodzaju spotkania edukacyjne na różnych poziomach zaawansowania.

Co niezwykle ważne, wino ciągle pozostaje moją pasją, którą nieustannie rozwijam i dzielę się nią z innymi.



# ZAPRASZAM

na strony internetowe:

AKADEMIA  
**ENO**  
ROZWOJU

*EnoRozwoj.pl*



*EnoPortal.pl*

do śledzenia mediów społecznościowych:



do kontaktu:



[kontakt@enorozwoj.pl](mailto:kontakt@enorozwoj.pl)



513 025 972