|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_42/1 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i Cydrownictwo |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Alkohole wtórnej fermrntacji Alcohols of Secondary Fermentation  |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | przedmiot fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | IV |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1,68/1,32) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Bohdan Dobrzański |
| Jednostka oferująca moduł | Zakład Sadownictwa, Szkółkarstwa i Enologii |
| Cel modułu  | Zapoznanie studenta z winami wtórnej fermentacji, do których zaliczamy Szampan i wszystkimi etapami produkcji win musujących, a szczególnie etapem wtórnej fermentacji, leżakowania, klarowania i dojrzewania oraz przedstawienie zasad ustalania poziomu wytrawności (Brut Nature, Brut i Doux). Student poznaje odmiany winogron, które używa się do produkcji szampana białego i czerwonego czy różowego. Studenci poznają wina włoskie wtórnej fermentacji, do którego produkcji wykorzystuje się owoce białego szczepu Prosecco oraz obie wersje lekko i mocno musujące (frizzante i spumante).  |
| Treści programowe modułu kształcenia  | Przedstawienie regionu Champagne - kolebki win musujących oraz subregionów: Vallée de la Marne, Montagne de Reims i Cote de Blancs oraz Côte de Sezanne i Côte des Bars. Student poznaje odmiany [chardonnay](https://domwina.pl/pol_m_Oferta_Odmiany_Chardonnay-349.html) (biały Blanc de Blancs), [pinot noir](https://domwina.pl/pol_m_Oferta_Odmiany_Pinot-Noir-385.html) i Mounier (czerwony Blanc de Noir), różowego (rosé), efekt kupażowania. Poznaje etapy produkcji pierwsze tłoczenie, cuvée i faille, okres dojrzewania w beczkach oraz etap wtórnej fermentacji w butelce, dodawanie liqueur de Mirage, etap kilka lat w butelce (fermentacja, autoliza), codziennie obracanie, aby osad znalazł się w szyjce. Ostatni etap usuwania osadu i uzupełniania liquer d’expédition, dalsze leżakowanie. Poznają klasyfikację wytrawności: Brut Nature, Brut i Doux. Poznają szczep Prosecco uprawiany głównie w regionie Veneto używany do wytrawnego wina musującego, które powstaje w wyniku wtórnej fermentacji w stalowych kadziach, które występuje w wersjach: frizzante – lekko musującej oraz spumante – mocno musującej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. T. Stevenson, [E. Avellan](https://www.amazon.co.uk/s/ref%3Ddp_byline_sr_book_2?ie=UTF8&field-author=Essi+Avellan&text=Essi+Avellan&sort=relevancerank&search-alias=books-uk). Christie's. Encyclo-pedia of Champagne and Sparkling Wine Hardcover. 2019
2. Frederic P. Miller, Agnes F. Vandome, John McBrewster. Secondary fermentation (Wine) Alphascript Publishing, 2011
3. Henry Vizetelly. History of Champagne. Lightning Source UK Ltd, 2017

Davy Zyw. 101 Champagnes and other Sparkling Wines. Birlinn General, 2018 Michael Turback. Prosecco!: Italy’s Iconic Sparkling Wine, with Cocktail Recipes and Lore. 2016Girard-Lagorce S., 2013. Wyjątkowe wina, największe wina świata. Wydawnictwo Olesiejuk. 1-384. Frederic P. Miller, Agnes F. Vandome, John McBrewster. Secondary fermentation (Wine) Alphascript Publishing, 20111. Reykowski M., 2013. Światowe Rynki Wina. Wydawnictwo Akademia, Poznań, 1-301.
2. Dobrzański B., jr. Znane i cenne szampany. Wyd. Nauk. FRNA 2021.
 |
| Planowane formy/ działania/metody dydaktyczne | Wykłady, dyskusja, wykonywanie prezentacji, udział w zajęciach degustacjach, wizyty w hurtowniach win i specjalistycznych sklepach z wianami  |