|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_42/2 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i Cydrownictwo |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Wina Musujące i SpecjalneSpecial and Sparkling Wines  |
| 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 produkcją win musujących w regionie Champagne, który jest kolebką tych win, oraz subregionami apelacji Champagne: 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), [pinot noir](https://domwina.pl/pol_m_Oferta_Odmiany_Pinot-Noir-385.html) i mounier, które używa się do produkcji szampana. Studenci poznają takie wina włoskie jak Prosecco. Celem modułu jest również przedstawienie kolejnych etapów produkcji win musujących, a także produkcji win portugalskich, do jakich należy zaliczyć wina z Madery czy Porto powstające w trakcie fermentacji alkoholowej opartej na pracy drożdży do zawartości alkoholu do 16%, a w następnie wzmacnianych spirytusem winnym, kiedy obumierają drożdże, a wina się klarują. |
| Treści programowe modułu kształcenia  | Zapoznanie studenta s wianmi musującymi, głównie z regionu Champagne we Francji oraz Włoch, gdzie powstaje słynne już wino musujące na bazie szczepu Prosecco. Poznają także wina włoskie musujące oprócz Prosecco, Moscato, Alto Adige Bianco/ Südtiroler Weiß, czy Najlepsze wino musujące Alto Adige Comitissa Gold Brut Gran Riserva 2006 produkowane przez Lorenzo Martini. Szampany francuskie wytwarzane są na bazie trzech odmian: [chardonnay](https://domwina.pl/pol_m_Oferta_Odmiany_Chardonnay-349.html), [pinot noir](https://domwina.pl/pol_m_Oferta_Odmiany_Pinot-Noir-385.html) i mounier. Wina powstające z soku pierwszego tłoczenia nazywanego cuvée są najcenniejsze. Najważniejszym etapem jest okres etap wtórnej fermentacji przebiegający w butelce, po dodaniu liqueur de Mirage oraz kilkuletni okres leżakowania i dojrzewania szampana, kiedy butelki są codziennie delikatnie obracane. W ostatnim etapie jest usuniecie osadu, uzupełnienie liquer d’expédition, zakorkowanie i kilkumiesięczne leżakowanie. Do ciekawych win specjalnych należy zaliczyć stare wina portugalskie (Madera, Porto), a w szczególności wzmacniane spirytusem wino Porto, w celu wytrącenia drożdży i jego klarowania. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Juliet Blackwell. The Vineyards of Champagne. Library Binding – Large Print, 2020

Girard-Lagorce S., 2013. Wyjątkowe wina, największe wina świata. Wydawnictwo Olesiejuk. 1-384. 1. [Tom Stevenson](https://www.amazon.co.uk/Tom-Stevenson/e/B000APJC72/ref%3Ddp_byline_cont_book_1), [Essi 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 Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wine Hardcover. 2019
2. Henry Vizetelly. History of Champagne. Lightning Source UK Ltd, 2017
3. Davy Zyw**.** 101 Champagnes and other Sparkling Wines**.** Birlinn General, 2018
4. David White, John Trinidad, Ray Isle. But First, Champagne. A Modern Guide to the World's Favorite Wine. 2016

Chrzanowicz S., 2012. Leksykon win. Wydawnictwo Olesiejuk. 1-259. Michael Turback. Prosecco!: Italy’s Iconic Sparkling Wine, with Cocktail Recipes and Lore. 2016 1. Reykowski M., 2013. Światowe Rynki Wina. Wydawnictwo Akademia, Poznań, 1-301.
2. Kudlik M., 2019. Wina świata. Vininova. 1-190.
3. Mayson Richard. Port and the Douro. Infinite Ideas Limited. 2018,
4. 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  |