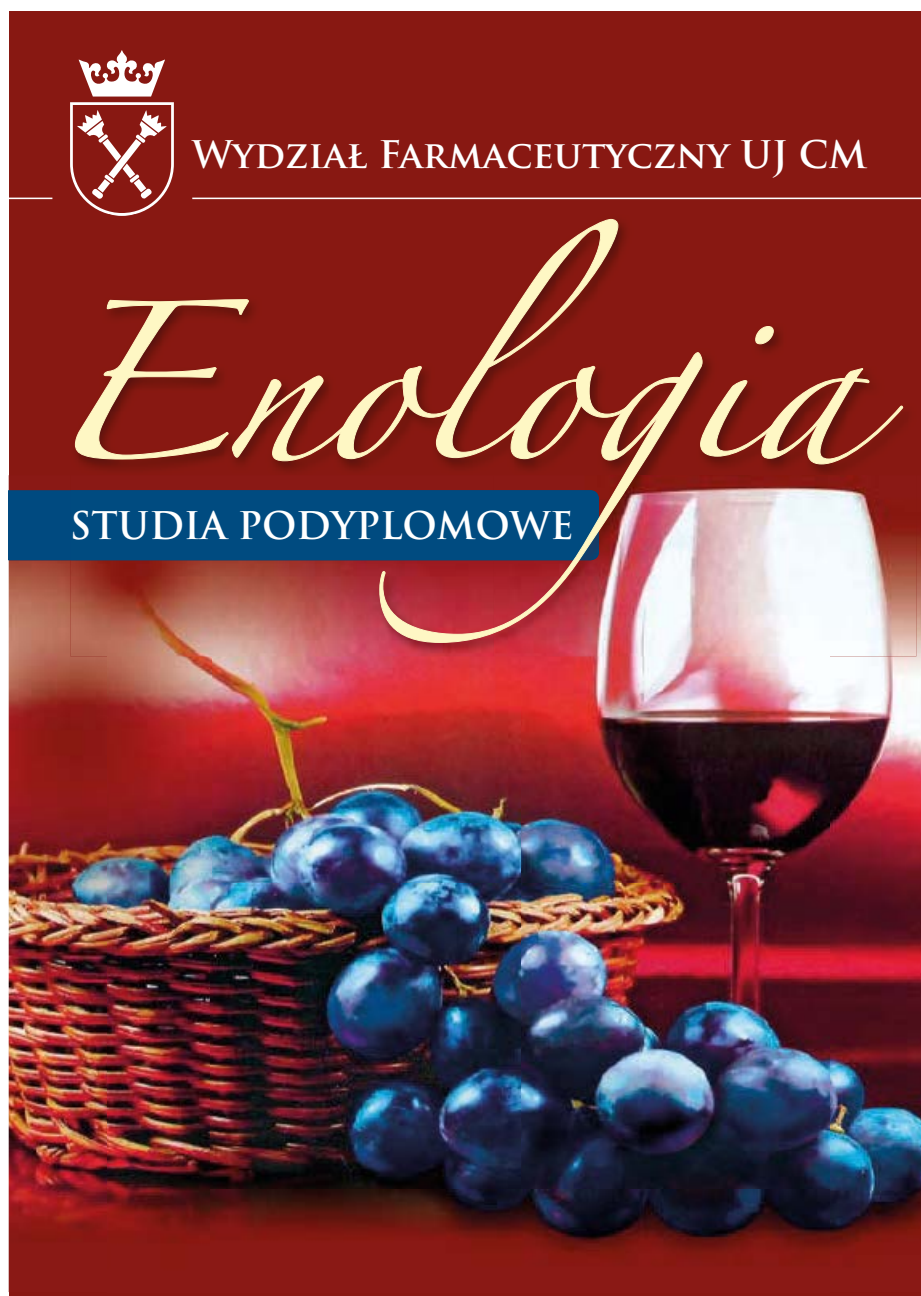


10 lat podyplomowych studiów z zakresu enologii na Uniwersytecie Jagiellońskim

Mija właśnie dziesięć lat od powołania podyplomowych studiów enologicznych na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Jagiellońskiego – Collegium Medicum. W maju 2011 roku, na wniosek Rady Wydziału Farmaceutycznego, Senat UJ podjął uchwałę ustanawiającą dwusemestralne studia podyplomowe z zakresu enologii. Było to zwieńczenie wieloletnich starań grupy pracowników naukowych krakowskiej farmacji, którzy przy udziale swoich kolegów i koleżanek z Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu w Montpellier we Francji krzewili wiedzę o winie gronowym na poziomie akademickim. Bilateralne kontakty doprowadziły do zinstytucjonalizowania naukowego podejścia do wina, co przybrało postać Enologicznego Koła Naukowego Studentów Farmacji oraz zajęć fakultatywnych o tematyce enologicznej, prowadzonych na Wydziale Farmaceutycznym UJ CM. Równocześnie wiele wydziałowych katedr i zakładów prowadziło badania nad biologicznymi właściwościami wina gronowego i jego składników. Ponadto Wydział Farmaceutyczny aktywnie włączył się w organizację Zakopiańskich Dni Enologii – cyklicznego wydarzenia organizowanego dla polskiego środowiska winiarskiego przez francuski Instytut Współpracy z Europą Wschodnią (ICEO), z niezrównanym dr. Pierre'em Chevalletem z Montpellier w roli głównej.

Inicjatorem licznych przedsięwzięć w tym zakresie był kierownik Katedry i Zakładu Toksykologii Wydziału Farmaceutycznego, pierwszy kierownik studiów enologicznych – prof. Jerzy Brandys. Osobiste kontakty profesora z francuskimi ekspertami enologii, jak również z akademickimi pasjonatami wiedzy o winie na gruncie krajowym, między innymi z dziekanem Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu prof. Edmundem Grześkowiakiem,



Plakat promujący studia z zakresu enologii

doprowadziły do stworzenia projektu programu dwusemestralnego enologicznego kursu doskonalącego. Korzystną okolicznością dla otwarcia studiów stała się gruntowna modernizacja Rolniczego

Zakładu Doświadczalnego UJ „Łązy” w Łazach koło Bochni, przekształconego w winnicę uniwersytecką o nazwie „Winnica nad Dworskim Potokiem”. Ogromny wkład w to dzieło miał ówczesny rektor

Uniwersytetu Jagiellońskiego prof. Karol Musioł, we współpracy z (ówczesnym i obecnym) kierownikiem winnicy Adamem Kiszka. Winnica stała się naturalną bazą dla zajęć praktycznych dla studentów, co znakomicie uzupełniło formułę studiów i podniosło je do oczekiwanego standardu.

Profesor Brandys zgromadził wokół projektu grupę wybitnych specjalistów z dziedziny winoznawstwa i jednocześnie dokooptował do składu kadry dydaktycznej kilku młodych, doskonalących swój warsztat badawczy i dydaktyczny, pracowników Wydziału Farmaceutycznego. Zagadnienia specjalistyczne z dziedziny wiedzy o winie, winifikacji i technologii produkcji wina zostały powierzone Agnieszce Wyrobek-Rousseau,

absolwentce dwuletnich studiów enologicznych w Montpellier oraz Wydziału Farmaceutycznego UJ CM. Biologię wina i winorośli opracował na potrzeby studiów ówczesny kierownik Katedry Farmakognozji Wydziału Farmaceutycznego prof. Zbigniew Janeczko. Tematyką uprawy i zagadnień agrarnych zajął się Adam Kiszka, kierownik winnicy. Skomplikowaną problematykę chorób i infekcji winorośli poprowadził ekspert w tej dziedzinie dr Janusz Mazurek. Koncepcja wielowymiarowego podejścia do zagadnień wina w zaproponowanym programie zyskała swój wyraz w postaci zajęć z kulturowych aspektów wina gronowego i zaszczytne wsparcie ze strony prof. Zdzisława Macha, byłego dziekana Wydziału Studiów Mię-



Dominika Rafańska

Zajęcia praktyczne z przedmiotu technologia produkcji wina: winifikacja, prowadzone przez mgr. inż. Adama Kiskę (pierwszy z prawej); Winnica nad Dworskim Potokiem, 28 września 2019



Wzór medalu z okazji 10-lecia studiów,
opracowany przez jedną ze studentek IX edycji
– mgr Annę Lidię Koper

dzynarodowych i Politycznych UJ. Duży blok programowy studiów objęły zagadnienia chemii wina, których organizację w zakresie teoretycznym i praktycznym w laboratorium powierzono obecnemu kierownikowi studiów podyplomowych z zakresu enologii dr. Maciejowi Gawlikowi z Katedry i Zakładu Toksykologii Wydziału Farmaceutycznego. Organizacją laboratorium zajęła się nieoceniona Iwona Zagrodnik z Zakładu Bromatologii, która zadbała również o organizację zajęć degustacyjnych pod kierunkiem wybitnego polskiego sommeliera Michała Jancika, laureata wielu prestiżowych konkursów oceny sensorycznej wina w kraju i na świecie.



M. Jancik

Ćwiczenia praktyczne z przedmiotu analiza sensoryczna z elementami degustacji wina; 2019

Jak przysłało na Wydział Farmaceutyczny, w programie studiów nie zabrakło tematycznego bloku zajęć o prozdrowotnym działaniu wina gronowego, co organizacyjnie przypadło w udziale Zakładowi Bromatologii pod kierunkiem prof. Pawła Zagrodzkiego. Szczególnie atrakcyjnie przedstawiały się punkty programu studiów dotyczące wyjaśnienia roli frakcji polifenolowej wina gronowego, zgodnie z opinią współczesnej nauki odpowiadającej za hipotezę tak zwanego „francuskiego paradoksu”, polegającego na obniżeniu zapadalności na choroby układu krążenia (głównie arteriosklerozy naczyń wieńcowych) i umieralności z ich powodu w populacji basenu Morza Śródziemnego. Tematykę tę w programie studiów podjął zespół Zakładu Bromatologii, ze szczególnie znaczącym wkładem dr Joanny Chłopickiej i dr. hab. Pawła Paśki.

Program studiów uzupełniały zagadnienia typologii wina, regionów winiarskich oraz wybrane problemy rynku i dystrybucji wina, prowadzone przez znawców tych zagadnień, niezależnych ekspertów enologicznych – redaktorów Wojciecha Bosaka i Wojciecha Gogolińskiego, znanych ze szpalt krajowych publikatorów dotyczących wina.

Swoistym fenomenem realizowanego od dekady projektu studiów jest fakt, że wymieniona kadra dydaktyczna, z niewielkimi tylko zmianami, wciąż realizuje swoje zadania edukacyjne. Nie ulega też wątpliwości, że skład grupy prowadzącej zajęcia na studiach zyskał duże wzmocnienie w osobach Natalii Ostolskiej, eksperta w zakresie win musujących,

na co dzień pracującej we Francji, oraz dr Marty Czaplickiej-Pędzich z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, specjalistki z zakresu enologii i ampelografii, a także – co szczególnie warto podkreślić – absolwentki pierwszej, historycznej, edycji studiów enologicznych na Uniwersytecie Jagiellońskim. Moduły chemii wina i aspektów prozdrowotnych wzbogaciły się z kolei o wkład dr Justyny Dobrowolskiej-Iwanek z Zakładu Bromatologii. Nie do przecenienia jest zaangażowanie w organizację studiów na najwcześniejszym etapie Małgorzaty Kozłowskiej, obecnie specjalisty w Zakładzie Farmacji Społecznej na Wydziale Farmaceutycznym, zastąpionej niedawno przez dr Danutę Plichtę, specjalistę w Zakładzie Dermatologii Doświadczalnej i Kosmetologii.

Po dziesięciu latach nieprzerwanego funkcjonowania studiów enologicznych – co samo w sobie stanowi sukces organizatorów – można pokusić się o garść wniosków podsumowujących ten etap.

Po pierwsze, studia, jako pionierskie w skali kraju rozwiązanie edukacyjne, trafiły precyzyjnie w zapotrzebowanie na tego typu kursy, z racji rozwijającego się zainteresowania problematyką enologiczną. Po okresie prawie całkowitego wygaszenia branży rodzimej produkcji wina gronowego reaktywacja polskiego winiarstwa stworzyła perspektywę rozwoju dla zróżnicowanych podmiotów produkcyjnych, w tym małych, rodzinnych przedsiębiorstw, w oparciu o zasoby ziemi z przywróconą urzędowo własnością. Produkcji wina na tych terenach sprzyjają zmiany klimatyczne, które sytuują Polskę w obszarze zadowalających perspektyw tworzenia win o średniej i dobrej jakości. Struktura branżowa i wykształcenia kandydatów na studia podyplomowe z dziedziny enologii potwierdza te wnioski. To prawdziwe uniwersum zawodów, specjalizacji, ścieżek kariery i realizacji aspiracji życiowych, które w nauce o winie znajdują wspólny mianownik, z racji nowego



Dominika Rafalska

Zajęcia praktyczne z przedmiotu technologia produkcji wina: winifikacja; Winnica nad Dworskim Potokiem, 28 września 2019

trendu wytyczania sobie nadprogramowych celów życiowych. Najlepiej widoczne jest to w zainteresowaniu studiami humanistów: filozofów, filologów, prawników, językoznawców, historyków, a nawet duchownych. Pokazną grupę studentów na przestrzeni dziesięciu lat stanowili ekonomiści, marketingowcy, socjologowie i absolwenci kierunków nauk społecznych, co pokazuje swego rodzaju ekscentryczność wyborów w tych grupach. Skrajne przypadki to zawodowi żołnierze i marynarze, poszukujący w enologii (i być może w perspektywie – we własnej winnicy) zacisznego portu na lata spokojnej emerytury i starości. Mniej zaskakującymi jawią się enologiczne preferencje lekarzy, farmaceutów, psychologów i przedstawicieli nauk rolniczych, których reprezentantów także nie zabrakło na listach kolejnych edycji studiów.

Po drugie, w zgodnych ocenach tak kadry, jak i samych studentów, wyrażanych choćby w szczegółowych ankietach na zakończenie kursu, trafiona wydaje się być formuła kursu uniwersyteckiego o bardzo szerokim spektrum tematycznym, nadająca studiom uniwersalny charakter, z możliwością poszerzenia wiedzy we własnym zakresie w obszarach wskazanych podczas zajęć. Z oczywistych względów ograniczenia czasowego kursu

nie może aspirować do bycia wyczerpującym źródłem wiedzy enologicznej. Nie do przecenienia jest jednak walor zasygnalizowania istotnych tematów w tym zakresie i zwrócenie uwagi na wzajemne powiązania zagadnień, istotne z punktu widzenia zróżnicowanych celów przyszłych absolwentów.

Po trzecie, pionierskie enologiczne studia podyplomowe na Uniwersytecie Jagiellońskim uruchomiły proces wzbogacania oferty edukacyjnej o zagadnienia winoznawstwa w bardzo wielu ośrodkach akademickich w całym kraju, w niezliczonych aspektach wiedzy o winie: od kierunków *stricto* rolniczych po kursy w ramach nauk o zdrowiu publicznym czy choćby kosmetologii. To wielka zasługa inicjatorów tych procesów z krakowskiej Alma Mater, jednocześnie absolutnie nieujmująca renomy i zasług wydziałom technologii produkcji wina uniwersytetów rolniczych w całym kraju.

Dla porządku odnotować wypada, że do tej pory studia ukończyło 190 osób, a jeśli wszystko pójdzie zgodnie z planem – dwusetny absolwent ukończy kurs w czerwcu bieżącego roku. Organizacja studiów nie oparła się, niestety, obostrzeniom pandemicznym: dziewiąta edycja, zapoczątkowana rekrutacją w grudniu 2019 roku, nie zakończyła się zgodnie

z planem – w roku 2020. Organizatorzy studiów mogą jednak pochwalić się faktem, że wśród absolwentów kursu są pracownicy renomowanych winnic w Polsce (jak, na przykład, winnica Turnau w Banieńcach) czy doradcy znanych marek dystrybutorów wina na rynku krajowym i międzynarodowym.

Mimo trwającej wciąż pandemii planowane są uroczyste obchody jubileuszu 10-lecia studiów enologicznych na UJ. Najbardziej spektakularnie zapowiada się wybicie na tę okazję okolicznościowego medalu (projekt autorstwa studentki dziesiątej edycji Anny Lidii Koper) oraz zjazd absolwentów wszystkich dziesięciu edycji w marcu lub kwietniu 2022 roku.

Tok edukacyjny studiów wciąż nie zwalnia – w 2021 roku w procesie rekrutacji do ich jubileuszowej, dziesiątej, edycji, zgłosiło się 39 kandydatów na 25 miejsc. Jest nadzieja, że również w obecnych trudnych czasach kolejni absolwenci podyplomowych studiów z zakresu enologii będą legitymowali się dyplomem najstarszej polskiej uczelni. *Ad multos annos, enologio! Ad multos annos!*

Maciej Gawlik
Danuta Plichta
Małgorzata Kozłowska
Wydział Farmaceutyczny UJ

