***Operacja pn.***

***,,Enoturystyka jako innowacyjna szansa rozwoju obszarów wiejskich – dobre praktyki na przykładzie regionu winiarskiego w Polsce – wyjazd studyjny”***

Termin realizacji: **10-12.10.2022 r.**

**Dzień 1 – 10/10/2022**  
**7:00** – wyjazd z Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Oddział w Bielicach  
**8:30** – przystanek na trasie do miejsca noclegowego. Wizyta studyjna w gospodarstwie agroturystycznym Mirabelkowe Zacisze, gdzie uczestnicy będą mieli okazję skosztować regionalnych słodkości z tradycyjną kawą, herbatą z dodatkiem mirabelki, a także ocenić smak regionalnego grzanego wina, pochodzącego z regionalnej „Browarki”. **9:30** – przejazd do miejsca noclegowego. **12:00** – zakwaterowanie.  
**13:15** – obiad w Domu Wycieczkowym Zacisze.  
**14:30** – wyjazd z obiektu noclegowego.  
**15:00** – wizyta studyjna w winnicy Sandomierskiej wraz degustacją. **17:00** – Przejazd do Domu Wypoczynkowego Zacisze.  
**17:15** – Serwis kawowy i wykłady:

Enoturystyka jako innowacyjna szansa rozwoju obszarów wiejskich z uwzględnieniem rozwoju i promocji sektora usług czasu wolnego - Pan Marceli Małkiewicz z Winnicy Sandomierskiej

Uprawa winorośli z uwzględnieniem rozwoju i promocji pozarolniczych funkcji gospodarstw rolnych – Pan Marceli Małkiewicz z Winnicy Sandomierskiej  
**19:30** – kolacja w obiekcie zakwaterowania i nocleg.

**Dzień 2 – 11/10/2022**  
**8:00** – śniadanie w obiekcie noclegowym.   
**9:00** – wyjazd z ośrodka.  
**10:00** – wizyta studyjna w winnicy Knapów, gdzie uczestnicy zdegustują wyjątkowych pod wieloma względami win, których smak i aromat zawdzięczany jest winoroślom z ich własnych upraw.   
**11:35** – przejazd do lokalizacji kolejnego punktu programu.  
**12:00** – Zwiedzanie i warsztaty w Żywym Muzeum Porcelany. Uczestnicy wyjazdu zobaczą pokaz produkcji, zwiedzą wystawy czasowe, a ponadto wezmą udział w warsztatach porcelanowych i zabiorą ze sobą wykonane dzieło.  
**14:30** – przejazd do lokalizacji kolejnego punktu programu.  
**14:45** – obiad w serowarni „Sandomierskie Sery” zapewniony przez catering Elmar.   
**15:45** – wizyta studyjna w serowarni – Sandomierskie Sery. Uczestnicy dowiedzą się jak powstają sery, jak zrobić sery wysokiej jakości oraz jak dobierać sery do potraw i łączyć je z winami.  
**17:45** – Powrót.  
**18:30** – kolacja w obiekcie zakwaterowania i nocleg.

**Dzień 3 – 12/10/2022**  
**8:00** – śniadanie   
**10:00** – wykład Jak założyć własną winnicę – podstawy oraz praktyczne wskazówki z uwzględnieniem rozwoju i promocji pozarolniczych funkcji gospodarstw rolnych - Pan Marceli Małkiewicz z Winnicy Sandomierskiej  
**11:30** – wykwaterowanie   
**12:15** – obiad w Karczmie Zamkowej.  
**13:15** – Przejazd.  
**13:45** – wizyta studyjna i degustacja w winnicy Nobilis, która wyróżnia się wieloma otrzymanymi nagrodami w profesjonalnych konkursach winiarskich w kraju i za granicą.   
**15:00** – powrót do Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Oddział w Bielicach.