

# KURIER

SZAMPAŃSKI

WYDANIE SPECJALNE



## UWOLNIJ SZAMPAŃSKIE BĄBELKI NA WARSZAW BUBBLES DAY!

Drodzy Czytelnicy,

Szampańskie wino musujące jedyne w swoim rodzaju – z jednej strony żywe, niespokojne, dynamiczne, a z drugiej – wysublimowane, eleganckie i wyważone. Przez swą popularność słusznie wynoszony do rangi narodowego skarbu Francji, na przestrzeni wieków został również poddany mitologizacji i urósł do rangi jednego z najwymowniejszych symboli wszechczasów. Towarzysz najdonioślejszych chwil, ukoronowanie wydarzeń największego formatu, ulubieniec sławnych i bogatych, a także nieodłączny atrybut sukcesu, szczęścia i celebracji.

Różnorodność szampańskich bąbelków jest ogromna. 300 domów szampańskich produkuje na ponad 33 tysiącach hektarów, warte 4,7 mld euro, 300 mln butelek rocznie. Ile spośród nich trafia do Polski? Nie jest to niestety kolejna wielka liczba, a niecałe 400 tysięcy butelek plasuje nasz kraj poza pierwszą trzydziestką szampańskich rynków. Ekonomia ma na pewno kluczowe znaczenie. Poza Francją gdzie sprzedaje się rocznie ok 150 mln butelek, największymi odbiorcami są Brytyjczycy (ponad 31 mln butelek), Amerykanie (ponad 21 mln butelek) i Niemcy (ponad 12 mln butelek) a więc mieszkańcy najsilniejszych gospodarek świata. Ale obok finansów, to wiedza kształtuje sprzedażowe słupki a co ważniejsze przyjemność obcowania, nie tylko z dobrym alkoholem. A z tą w Polsce, nie jest najlepiej i dlatego chcemy to zmienić. Warsaw Bubbles Day to inicjatywa, której celem jest promocja kultury szampańskiej i różnorodność szampańskich bąbelków. Słowo szampańskie jest synonimem prestiżu i elegancji, ale poza musującymi i celebracyjnymi powiązaniem, niestety nie jest dostatecznie wypełnione treścią. Świat szampańskie to oczywiście wielkie liczby, ale też bogactwo emocji towarzyszących tworzeniu wyjątkowego alkoholu. Najstarsze domy szampańskie zostały założone ponad 300 lat temu, w czasach gdy na dworze Polskim

panowała dynastia Sasów, a wkrótce na tronie miał zasiąść ostatni król Polski Stanisław August Poniatowski. To właśnie za jego czasów w księgach wielu magnatów polskich znajdujemy zamówienia potwierdzające, że szampańskie było obecne w Polsce od samego początku swojego istnienia. Wina z Szampanii powstawały dzięki wytrwałości winiarzy, którzy na nienadzwyczajnych ziemiach stworzyli wina, chronione obecnie przez jedną z bardziej restrykcyjnych apelacji. Dbali o rozgłos i promocję produktów kierując je na dwory królewskie większości Państw europejskich i eksportując za ocean. Jednak zawsze najważniejszym celem domów szampańskich było i jest zachowanie własnego rozpoznawalnego stylu. Know-how przekazywane z pokolenia na pokolenie jest największym skarbem każdego producenta.

Czy szampańskie wymaga odkrycia na nowo? Naszym zdaniem tak, dlatego zapraszamy w tę niezwykłą podróż, podczas której poznacie najważniejsze domy szampańskie, bohaterów tworzących jeden z symboli Francji. Świadomie zde gustujecie bąbelki, rozpoznając różnicę stylu poszczególnych cuvee. Warsaw Bubbles Day to szampańskie zabawa w dosłownym znaczeniu tego powiedzenia.

Bawcie się szampańskim!



DOM SZAMPANA  
*Pasja. Wiedza. Prestiż.*

## Poznaj bogactwo emocji

Największa oferta szampańskich w butelkach i na kieliszki w Polsce

Biurowiec Astoria Office | ul. Przeskok 9 | [www.dom-szampana.pl](http://www.dom-szampana.pl)



# Gwiazdy Warsaw Bubbles Day

Ponad 300 domów szampańskich produkuje rocznie kilka tysięcy rodzajów cuvée. Każdy z producentów dba o swój oryginalny styl i charakter oparty o know-how przeszłych pokoleń. Podróż po różnorodności panującej w Szampanii i bogactwie szampańskich bąbelków to fascynująca przygoda, którą można rozpocząć już teraz od poznania pierwszych kilkunastu ważnych marek.

1

## Moët & Chandon

Któż nie zna Domu Szampańskiego Moët & Chandon z Épernay? To najstynniejszy i największy producent w apelacji. Rocznie powstaje tu 40 mln butelek szampana. Dom Szampański został założony w 1743 r. przez Claude Moët. Międzynarodową renomę producent zyskał w latach 30. XIX w. pod wodzą Pierre Gabriel Chandon. Moët kojarzy się z elegancją, radością i stylem życia. Moëta pili i piją w wielu tego świata – ulubiony trunk Napoleona do dziś towarzyszy największym wydarzeniom takim jak prestiżowe gale, festiwale filmowe, wyścigi, eventy świata kultury i sztuki. Szampany Moët długo dojrzewają w piwnicach, co nadaje im złożony, pełny i harmonijny smak, zawsze jednak z charakterystyczną dla marki radosną świeżością.

2

## Veuve Clicquot

Historia Veuve Clicquot to historia wyjątkowego dzieła kobiecy sukcesu. Barbe Clicquot, po śmierci męża Philippa w 1805 r., przejęła Dom Szampański, stworzony przez niego 33 lata wcześniej. Była ona pierwszą kobietą w historii, która stała na czele Domu Szampańskiego i jedną z pierwszych współczesnych kobiet biznesu. Barbe Clicquot praktycznie zbudowała potęgę marki, zwiększając ponad siedmiokrotnie sprzedaż i przyczyniając się do zdobycia przez szampan Veuve Clicquot międzynarodowej renomy. Zawdzięczamy jej wiele innowacji, kluczowych dla rozwoju musującego trunku – to ona wprowadziła m.in. pierwszego rocznikowego szampana (1810 r.).

3

## Ruinart

Dom Szampański Ruinart z Reims, założony w 1729 r., szczyty się mianem najstarszego Domu Szampańskiego. Jego bogata historia sięga dobre 300 lat wstecz, kiedy to Nicolas Ruinart – sukiennik, zainspirowany przez swego wuja – mnicha Dom Ruinarta, założył w Reims pierwszy kantor handlujący winem szampańskim. W 1817 r. Ludwik XVIII nadał tytuł szlachecki François Irénée Ruinart – od tej pory butelki tej marki zdobi herb rodziny Ruinart. Chlubę Producenta stanowią 8-kilometrowe, stare kretowe piwnice, usytuowane na głębokości 30 metrów. Szampany tej marki, charakteryzują się pełnym smakiem, finezją i równowagą, a także charakterystycznymi kształtami butelek i artystycznymi opakowaniami.

4

## Dom Perignon

Dom Pérignon – prestiżowe cuvée Domu Szampańskiego Moët & Chandon – należy do pierwszej dziesiątki najbardziej pożądanych marek świata. Jako jeden z najmow-

niejszych symboli luksusu i prawdopodobnie najbardziej znany szampan świata, żyje niejako swoim własnym życiem. To rodzaj mitu i ogromnej fascynacji, która sprawia, że na dźwięk imienia słynnego mnicha z opactwa Hautvillers, którego powszechnie uważa się za odkrywcę metody szampańskiej, w oczach miłośników szampana na całym świecie pojawia się błysk zainteresowania i pożądania. Dom Pérignon może być wyłącznie rocznikowym szampanem i powstaje jedynie w wyjątkowych latach, gdy jakość zbiorów pozwala zapewnić zadowalającą jakość trunku dla koneserów.

*Prawie 1,5 mld butelek to zapasy szampańskich piwnic (wliczając wina z rezerwy)*

5

## Perrier-Jouët

Dom Szampański Perrier-Jouët powstał w 1811 roku w Epernay, wokół którego znajdują się winnice dające najwyższej klasy winogrona. Od początku istnienia domu, o jego stylu decydowało zaledwie siedmiu mistrzów piwnicy, tzw. strażników dziedzictwa odpowiedzialnych za tworzenie i zachowanie lekkiego owocowego-kwiatowego charakteru cuvée. Do dzisiaj udało się zachować najcenniejsze skarby Domu, w postaci szampanów vintage, takich jak Perrier-Jouët z 1825 roku – obecnie najstarszy szampan na świecie. Dom Szampański Perrier-Jouët słynie ze wspierania sztuki i artystów.

6

## G.H. Mumm

Dom Szampański G.H.Mumm został założony w 1827 r. przez trzech braci pochodzących z niemieckiej winiarskiej rodziny Mumm. Czerwona szarfa Legii Honorowej stała się jego symbolem niespełna pół wieku później. Symbolem rozpoznawanym w Stanach Zjednoczonych, Rosji, Brazylii i Peru jeszcze w XIX w. Własne winnice pokrywają ok. 25% potrzeb Domu. 25-kilometrowe piwnice, gdzie szampany dojrzewają dłużej niż jest to wymagane przez przepisy, mieszczą ok. 25 mln butelek. Styl szampanów Mumm to przede wszystkim świeżość, intensywność i równowaga.

7

## Billecart-Salmon

Dom Szampański Billecart-Salmon znajduje się w Mareuil-sur-Aÿ czyli w Dolinie Marny. To relatywnie niewielki (na tle tzw. wielkich marek) Producent o dużym prestiżu, którego renoma od kilku lat nieustannie wzrasta dzięki eleganckiemu, zwiewnemu, ale i pełnemu stylowi szampanów. Dom został założony w 1818 r. poprzez zawarcie związku małżeńskiego przez Nicolasa François Billecart

i Elisabeth Salmon, a ciekawostką jest fakt, że do dzisiejszego dnia – jako jeden z nielicznych prestiżowych domów szampańskich – pozostaje w rękach jednej rodziny.

8

## Piper Heidsieck

Jeden z najstarszych domów szampańskich, założony w 1777 roku przez pochodzącego z Niemiec Florensa-Louisa Heidsiecka. W 1795 roku doszło do zawarcia kontraktu pomiędzy siostrzeńcem Florensa, Christianem Heidsieckiem z Henri Guillaume Piperem. Od tego momentu powstała firma, będąca synonimem jakości i prestiżu dostarczająca swoje produkty na kilkanaście królewskich i cesarskich dworów na całym świecie. Szampan Piper-Heidsieck był pierwszym szampanem, który zadebiutował na dużym ekranie. W 1933 roku pojawił się w filmie *Laurela i Hardy*go Synowie Pustyni i stał się szampanem Hollywood. Humphrey Bogart, Marilyn Monroe, Clark Gable czy Fred Astaire to tylko niektóre z wielkich gwiazd filmowych, którym towarzyszył Piper-Heidsieck. Tak jest do dziś. Jako oficjalny partner najważniejszych festiwali filmowych utożsamiany jest z szampanem ludzi filmu.

9

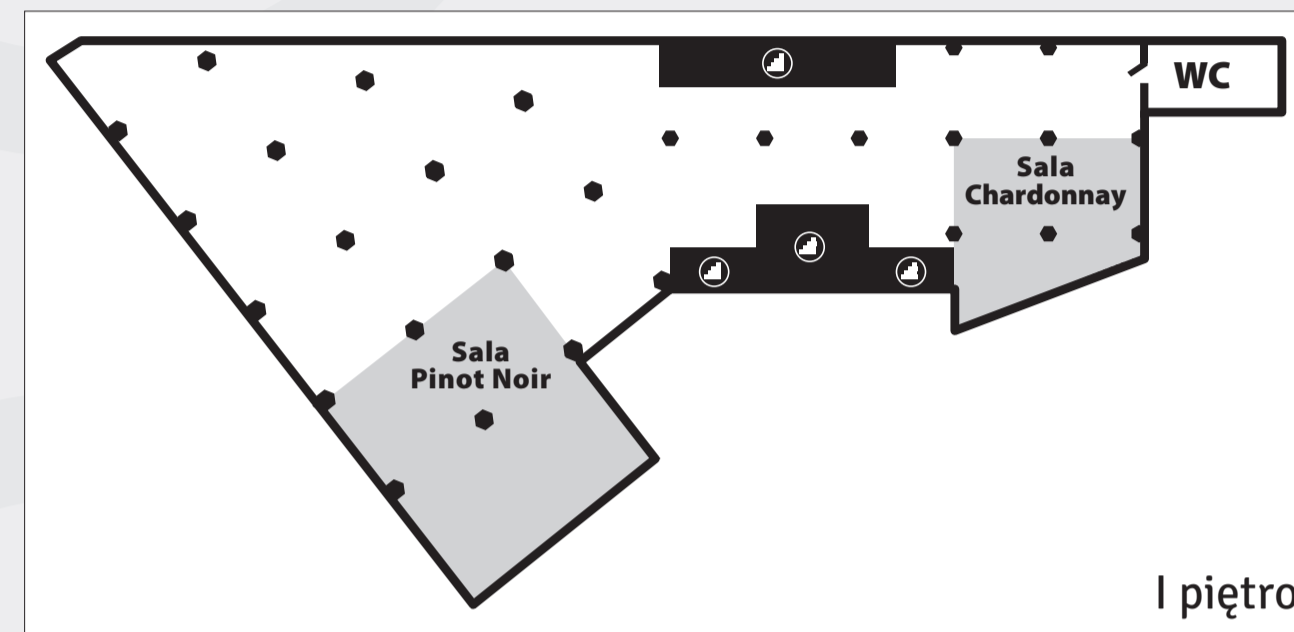
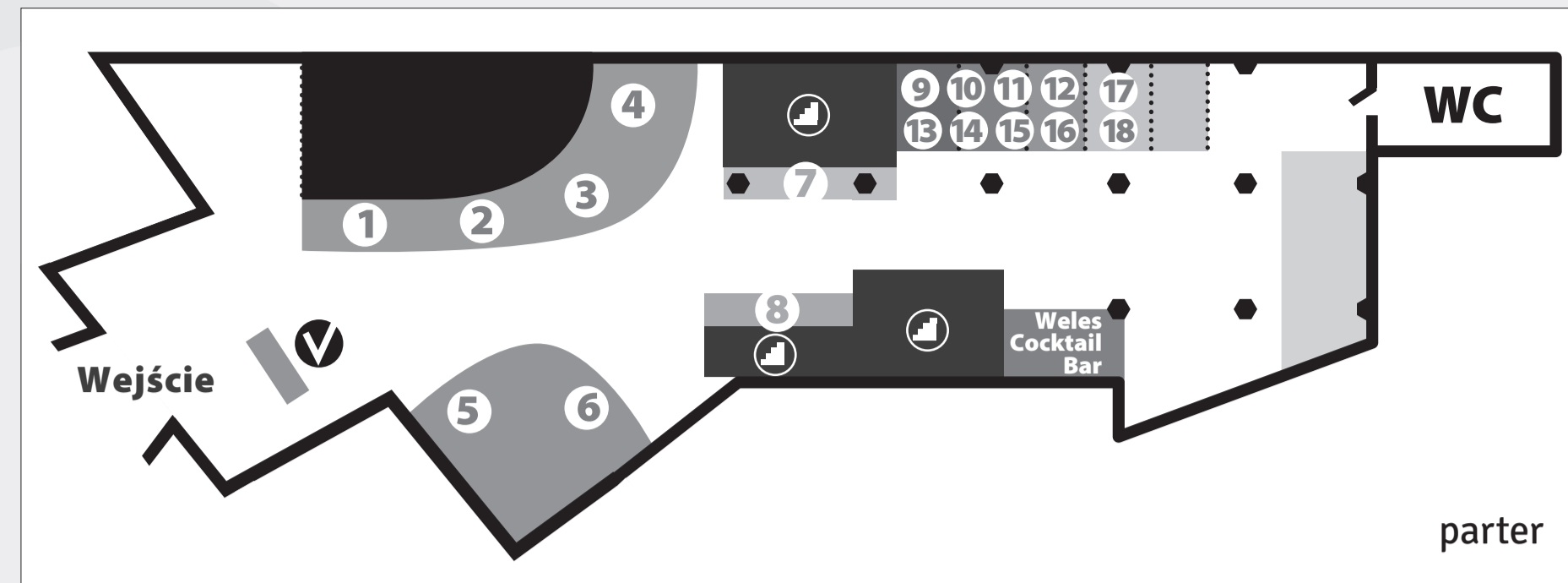
## Gosset

Dom Szampański Gosset z siedzibą w Aÿ, założony w 1584 r. przez Pierra Gosset, i od ponad czterech wieków niezmiennie zachwyca – niegdyś niezwykle ceniony m.in. na dworach Franciszka I i Henryka IV, dziś rozpała zmysły miłośników szlachetnych trunków na całym świecie, zadowolając najbardziej wymagające podniebienia swym bogatym, eleganckim, pełnym i świeżym jednocześnie, zrównoważonym i owocowym stylem. Smak szampanów Gosset to szlachetna, wysublimowana jakość w każdej kropli. Czystość owocu, moc i długi finisz stanowią o wyjątkowości smaku zakłętą w charakterystycznie pękających butelkach. Wina z założenia nie przechodzą fermentacji malolaktycznej, co pozwala zachować ich owocowy aromat, a także umożliwia długie przechowywanie.

10

## Club Trésor de Champagne

Club Trésors de Champagne jest prestiżową organizacją, zrzeszającą drobnych, ale uznanych producentów szampana, oferujących najwyższej jakości produkty, wypracowane w sposób w pełni autonomiczny oraz w poszanowaniu surowego etosu Klubu. Członkowie Klubu, reprezentujący wszystkie zakątki Szampanii to récoltants-manipulants, czyli producenci, którzy sami uprawiają winorośl, wytwarzają szampana i go sprzedają, tym samym osobiście czuwając nad całym cyklem powstawania tego trunku. Dwie kluczowe wartości Klubu – jakość i róż-



### PLAN POMIESZCZEŃ

#### LEGENDA:

- Rejestracja
- Schody



25 BR

norodność – składają się na genę flagowego produktu Club Trésors de Champagne – szampana Spécial Club w stylowej, ekskluzywnej butelce, nawiązującej swym kształtem do tradycyjnej bouteille champenoise. To rocznikowy produkt najwyższej jakości, do którego stworzenia aspirują wszyscy członkowie Klubu.

*Szampan eksportowany jest do ponad 190 państw*

11

## Salmon

Dom Szampański Salmon został założony przez Michela Salmon w 1958 r. w sercu Vallée de l'Ardre – w Chaumy (w potowie drogi pomiędzy Reims a Epernay). Lokalizacja ta zasługuje na uwagę, gdyż już w 853 r. cieszyła się dużym uznaniem, skoro arcybiskupowi Reims radzono wówczas, aby wybierać tutejsze wino „ani za słabe ani za mocne, lepsze niż to pochodzące ze szczytu Montagne de Reims oraz z głębi dolin”. Sekret produkcji doskonałego szampana przekazywany jest w tej rodzinie z pokolenia na pokolenie – Michel udostępnił całe swoje know-how synowi – Olivierowi, a ten z kolei wprowadził we wszystkie tajniki swojego syna – Alexandra, który dziś stoi na czele rodzinnego Domu Szampańskiego.

12

## Didier Chopin

Didier Chopin winem pasjonował się od zawsze, jednak swą pierwszą autorską butelkę szampana wyprodukował dopiero w 1989 r. Producent nie ustaje w dążeniach do doskonałości, systematycznie rozwijając swoje przedsiębiorstwo, które dziś produkuje rocznie ok. 300.000 butelek szampana. Ten rodzinny dom szampański, prowadzony przez Didiera, jego żonę oraz syna, znajduje się w Dolinie Marny, w miejscowości Champlât-Boujaccourt.

13

## Rémy Massin et Fils

Dom Szampański Rémy Massin et Fils, położony w najbardziej wysuniętej na południe części Szampanii, na terenie Côte des Bar, powstał we wczesnych latach siedemdziesiątych XX wieku z inicjatywy Rémy Massin, będącego przedstawicielem piątego pokolenia winiarzy, pracujących w tej posiadłości. Szampany Rémy Massin długo dojrzewają na osadzie, co pozwala dodatkowo wzmocnić i tak już wyraźne aromaty i nadać winom głębię smaku.

14

## Pol Roger

Jean Poul Kaufmann opisał go mianem „szampana gentlemanów”, a więc nic dziwnego, że był jednym z ulubionych szampanów Winstona Churchilla i często gościł na stołach brytyjskiej rodziny królewskiej. Styl domu to wyrafinowana przyjemność, czystość i szlachetność będąca owocem rodzinnego know how i pracy kolejnych pokoleń. Pol Roger proponuje sześć wariantów szampanów nierocznikowych i rocznikowych oraz wyjątkowy trunk stworzony w hotdzie dla Sir Winstona Churchilla lubiącego powtarzać „Moje wybory są proste, satysfakcjonuje mnie tylko najlepsze”.

15

## Tattinger

To jedna z najbardziej znanych szampańskich marek na całym świecie. Jego początki sięgają roku 1734, kiedy to Jacques Fourneaux stworzył Maison Forest-Fourneaux, odkupiony przez Pierra Taittingera w 1932 r. Znakiem firmowym Domu są żywe, świeże, wdzięczne i eleganckie szampany, w których dużą rolę odgrywa Chardonnay, będący popisowym szczepem Taittingera.

16

## Nominé-Renard

Butelka sygnowana przez Nominé-Renard to obietnica niezwyklej podróży w krainę smaków, odczuć i klimatów. Ponieważ każdy szczerp poddawany jest osobno winifikacji, zachowane zostają wszystkie fundamentalne cechy danej winorośli. W ten sposób powstają wyjątkowe szampany.

17

## Bollinger

Dom Szampański Bollinger mający swą siedzibę w Aÿ jest jednym z ostatnich, który przeprowadza proces fermentacji win bazowych w drewnianych beczkach. Uważa się, że wśród trunków rocznikowych trudno znaleźć dla Bollingera godnego rywala. To nie tylko ulubiony szampan Jamesa Bonda, ale już od 1884 r. „oficjalne bąbelki” brytyjskiego dworu. Na kartach historii tego wyjątkowego Producenta zapisała się szczególnie Madame Bollinger – jedna z najbardziej znanych „szampańskich wdów” – dynamiczna, postępową i bezkompromisową w kwestii jakości – przyczyniła się znacząco do rozkwitu marki.

18

## Laurent Perrier

Epikurejska wizja szampana to styl domu szampańskiego Laurent-Perrier. Stworzony w 1812 r. przez Pierłota i Perrier, został przejęty w 1939 r. przez Marie-Louise Lanson de Nonancourt, i prowadził rodzinny biznes a jej dwóch synów walczyło w ruchu oporu. Przeżył Bernard, przeszedł gruntowne studia enologiczne i w wieku 28 lat został prezesem. Pasja tworzenia, szacunek do tradycji połączone z technologią dały unikalny styl pełen świeżości i lekkości. Podkreślają go specjalne butelki - nawiązują do historycznych, ręcznie wypalanych butelek szampanów.



# PRELEGENCI

Eksperci smaku i szampana, znawcy szampańskiego food pairingu i historii bąbelków. Ambasadorowie marek, miłośnicy dobrej kuchni i promotorzy nowego podejścia do szampana. Przedstawiamy prelegentów Warsaw Bubbles Day.

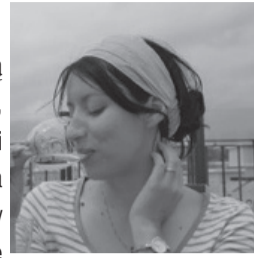
## Nils Lackner

Ambasador Champagne Salmon i Clubu Tresors w Niemczech. Utytułowany sommelier z wieloletnim doświadczeniem w berlińskich, hamburskich i fryzyjskich restauracjach, w których z sukcesami wprowadzał nowe, lżejsze spojrzenie na szampana. Autor przełamujących standardy programów szkoleniowych i akcji dla niemieckiej branży HORECA.



## Dr Dorota Lewandowska-Dias

historyk, antropolog, zajmuje się historią kuchni i alkoholu na ziemiach polskich, adiunkt w Instytucie Archeologii i Etnologii PAN. Autorka książek „Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII do początku XIX w.”, „Staropolskie przepisy kulinarne”. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane”. Współzałożycielka Klubu Historii i Kultury Wina.



i buduje silną pozycję całej kategorii produktowej. Wspólnie ze swoim zespołem wprowadziła na polski rynek ponad 200 szampańskich etykiet i przeprowadziła kilkaset warsztatów i degustacji dla profesjonalistów i gości indywidualnych. Założycielka Klubu Kobiet Szampana, pasjonatka food pairingu.



## Justyna Mitros

Ambasador Champagne Perrier-Jouët w Polsce, miłośniczka kultury, sztuki i kuchni francuskiej. Prowadzone przez nią degustacje i warsztaty to połączenie precyzyjnych informacji z lekką narracją i pięknym stylem.



## Wojciech Bońkowski

Juror czołowych międzynarodowych konkursów winiarskich International Wine Challenge i Decanter World Wine Awards. W latach 2002–2010 autor i zastępca redaktora naczelnego Magazynu Wino. Jego blog [www.winaeuropy.pl](http://www.winaeuropy.pl) został wyróżniony jako jeden z najlepszych polskich blogów przez miesięcznik Press. Założyciel portalu [winiatywa.pl](http://winiatywa.pl) i magazynu Ferment.



## Halina Piasecka

Konsultantka biznesowa z 15-letnim doświadczeniem w sprzedaży produktów premium, ekspertka w obszarze szczęścia w pracy, współwłaścicielka Piasecka&Żylewicz Selective Training, vice-prezes Francusko-Polska Izba Gospodarcza.



## Eric Calzolari

former Sommelier Master (mistrz Niemiec w 1986 i 1988) i barkeeper master in London-Munich, ambassador marki Billecart-Salmon od 1995 roku.



## Joseph Seeletso

Właściciel Joseph's Bistro&Wine i szkoły Joseph's Culinary Studio, juror polskiej edycji Top Chef, członek Klubu Szefów Kuchni. Urodzony w Botswanie, studia ukończył w londyńskim Westminster College, obecnie mieszka w Warszawie. Jego warsztaty przepełnione są pasją, wiedzą i uśmiechem a proponowane oryginalne zestawienia smakowe prowadzą do niekończących się dyskusji.



## Tomasz Kolecki

Wiceprezydent i Przewodniczący Komisji Szkoleniowej Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, wielokrotny Mistrz Polski i uczestnik finałów Mistrzostw Świata i Europy Sommelierów, członek jury międzynarodowych i krajowych konkursów sommelierskich.



## Artur Marcula

Ambasador Champagne Gosset w Polsce. Od kilku lat prowadzi degustacje i szkolenia dla profesjonalistów i gości indywidualnych. Współpracuje z najważniejszymi Polskimi restauracjami, promując kulturę szampańską i umacniając pozycję Champagne Gosset jako jednego z najbardziej docenianych szampanów na świecie.



## Monika Żołnierzak

Dyrektor sprzedaży B2B i Klientów VIP w Domu Szampana. Kobieta, która zmienia polski rynek szampana, przełamuje stereotypy



## HARMONOGRAM WARSZTATÓW

### PROFESJONALIŚCI

10.45-11.30	Joseph Seeletso	<b>Harmonie i dysharmonie</b> - szampański foodpairing	Sala Pinot Noir
11.40-12.10		<b>Szampańskie klasyki</b> tworzenie koktajli na bazie szampana	Weles Cocktail Bar
11.40-12.25	Tomasz Kolecki	<b>Szampańskie ABC</b> - style, metoda, region	Sala Pinot Noir
12.15-13.00	Nils Lackner	<b>New ways of champagne</b> (warsztat prowadzony w języku angielskim)	Sala Chardonnay
13.10-13.55	Dorota Dias-Lewandowska	<b>Oświecenie w kieliszku</b> czyli jak szampan zmienił polską kulturę picia	Sala Pinot Noir
13.10-13.55	Justyna Mitros	<b>Piękno Perrier-Jouët</b> degustacja komentowana	Sala Chardonnay
14.00-14.30		<b>Szampańskie klasyki</b> tworzenie koktajli na bazie szampana	Weles Cocktail Bar
14.00-14.30	Jarosław Kysela, Maciej Janiszewski	<b>Vinojet</b> - najbardziej korzystny system sprzedaży szampana na kieliszki	Sala Pinot Noir
15.20-16.00	Wojciech Bońkowski	<b>Poszerzanie horyzontu</b> czyli nowe style szampana	Sala Pinot Noir
15.20-16.00	Nils Lackner	<b>Don't take champagne too serious</b> (warsztat prowadzony w języku angielskim)	Sala Chardonnay
16.00-16.30		<b>Szampańskie klasyki</b> tworzenie koktajli na bazie szampana	Weles Cocktail Bar
16.30-17.15	Artur Marcula	<b>Jakość Gosset</b> degustacja komentowana	Sala Pinot Noir
16.30-17.15	Eric Calzolari	<b>What makes a great white wine in the champagne?</b> (warsztat prowadzony w języku angielskim)	Sala Chardonnay

### GOŚCIE INDYWIDUALNI

17.30-18.15	Joseph Seeletso	<b>Harmonie i dysharmonie</b> szampański foodpairing	Sala Pinot Noir
17.30-18.15	Justyna Mitros	<b>Piękno Perrier-Jouët</b> degustacja komentowana	Sala Chardonnay
18.25-19.10	Artur Marcula	<b>Jakość Gosset</b> degustacja komentowana	Sala Pinot Noir
18.25-18.55		<b>Szampańskie klasyki</b> tworzenie koktajli na bazie szampana	Weles Cocktail Bar
18.25-18.55	Halina Piasecka, Monika Żołnierzak	<b>Szampan i bycie tu i teraz</b> czyli jak praktykując Champagne Mindfulness możemy cieszyć się chwilą?	Sala Chardonnay
19.20-20.05	Joseph Seeletso	<b>Harmonie i dysharmonie</b> szampański foodpairing	Sala Pinot Noir
19.20-20.05	Nils Lackner	<b>Don't take champagne too serious</b> (warsztat prowadzony w języku angielskim)	Sala Chardonnay

Organizator

**DOM SZAMPANA**  
Rojta. Wiedza. Prestiż.

Patronat honorowy



Sponsorzy

