

### 3. מסלולי בוגרים / יצרנים

## 3.1 יין אדום

### 3.1.2 דמיג'ן 54 ליטר - סופ"ש

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בדמיג'ן 54L (כ-70 בקבוקים ± 5%) בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

#### משך הקורס ומועדים

הקורס כולל כ-20 מפגשים ונמשך כשנה.

#### מועדי הקורס

מסלול סופ"ש בימי שישי בבוקר בשעות שונות.

#### זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים:

כרם הר טוב	מרלו, קברנה סוביניון
כרם סגולה	פטי ורדו, קברנה פרנק, סירה, פטיט סירה
כרם רוגלית	מרלו, מלבק, פטי ורדו
כרם שיזף	סירה*

\* הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים.

#### עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם.

\* על הזנים המסומנים בכוכבית יש תוספת עלות של 300 ₪.

מסלול סופ"ש ..... 9,730 ₪  
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים ..... ללא עלות

הרצאת רענון טרום עונה ב-ZOOM	יום ראשון 05/07/2026 שעה 18:00-20:30	1
הבציר   יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	2
תסיסה   מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובדיקת מעבדה	ספטמבר**	3
סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיג'נים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	4
התסיסה המאלולקטית   טעימת יין ובדיקת מעבדה	30/10/2026	5
שפיה ראשונה   סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	27/11/2026 או 20/11/2026	6
מפגש טעימה, בחינת מצב היין וטיפול בו	11/12/2026	7
מפגש טעימה, בחינת מצב היין וטיפול בו	15/01/2027	8
מפגש טעימה, בחינת מצב היין וטיפול בו	12/02/2027	9
טעימה   בחינת מצב היין, תוספת SO <sub>2</sub>	12/03/2027	10
אומנות ה־Blend   מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים	09/04/2027 או 26/03/2027	11
טעימה לפני ביקבוק	04/06/2027	12
ביקבוק   מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	18/06/2027	13
מסיבת סיום   טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	יום חמישי 08/07/2027	14

\* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות **2,3,4,11,13** הן ללא עלות  
 \*\* המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.