

1.1 קורס למתחילים - עשיית יין אדום

1.1.2 עשיית יין אדום בחבית 225L (כ-285 בקבוקים ± 5%)

הקורס מיועד לקבוצה מצומצמת של אוהבי יין ומעניק חוויית יקב אמיתית. במהלך הקורס כל משתתף מייצר יין בחבית עץ אלון בת 225 ליטר. התבגרות היין בחביות משומשות בנות 3-4 שנים. הקורס משלב בתוכו שלושה מרכיבים: הרצאות בנושא עשיית יין, מפגשי טעימת היין בתהליך עשייתו ומפגשי טיפול ביין. בקורס ניתן דגש רב על הפן האישי ועל העברת חוויית עשיית היין במלואה.

משך הקורס ומועדים

משך הקורס כשנה וחצי
ההרצאות בימי שלישי בין השעות 18:00-21:00, מפגשים מעשיים בימי שלישי בשעות אחה"צ

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים וזני הענבים כפופים לשינויים

קרניאן	כרם קופיץ, גוש עציון
קברנה סוביניון	כרם כפר אוריה, מורדות יהודה
קברנה סוביניון	כרם רוגלית, עמק האלה
מרלו	כרם רוגלית, עמק האלה
מלבק	כרם רוגלית, עמק האלה
פטי ורדו	כרם רוגלית, עמק האלה
פטי ורדו	כרם סגולה, שפלה דרומית
קברנה פרנק	כרם סגולה, שפלה דרומית
סירה	כרם סגולה, שפלה דרומית
סירה	כרם רוגלית, עמק האלה
סירה	כרם שיזף, מצפה רמון
פטיט סירה	כרם סגולה, שפלה דרומית
פטיט סירה	כרם נחושה, עמק האלה

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים).
העלות אינה כוללת תוויות.

* על חלק מהזנים תיתכן תוספת עלות של 1,200 ₪.

קורס חביות	₪ 22,700
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	₪ 1,800
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
שותף בקורס	₪ 3,450
השתתפות מלאה בקורס ללא הכנת יין אישי	₪ 4,500
הרצאה בודדת	₪ 250

תכנית הקורס

מפגשי הטעימה וההרצאות יתקיימו בימי שלישי, הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: אחה"צ בשעות שונות

פתיחה חגיגית, הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	15/07/2025 18:00-21:00	1
הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	29/07/2025 18:00-21:00	2
הרצאה "התסיסה הכוהלית - משחקים" ומניפולציות אפשריות ליצירת סגנונות יין שונים"	05/08/2025 18:00-21:00	3
מעקב הבשלה ודיגום ענבים- סיור בכרם רוגלית ובו 5 זני ענבים. בחינת מצב הבשלה ובדיקות מעבדה + הרצאת ZOOM - דיגום ענבים	אוגוסט**	4
בציר הענבים יבצרו במועדים שונים שייקבעו ע"פ הבשלתם / הובלת הענבים ליקב שורק / מערכת הענבים, בדיקות מעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט, ספטמבר**	5
התסיסה מפגשי ערבוב ומעקב אחר התפתחותו של היין התוסס / טעימת מגוון יינות תוססים / דיון בהשפעת "זמן הקליפות" על היין ותחזית למועד הסחיטה	ספטמבר**	6
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים ב-press	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	7
שפיה ראשונה סיום תסיסה מאלולקטית, הפרדת המשקעים ואזורור היין, העברת היין ליישון בחביות עץ אלון	אוקטובר**	8
הרצאה " סיכום עונת הבציר ומעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביינ"	28/10/2025 21:00 - 18:00	9
תיקוני חומצה בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	18/11/2025	10
הרצאה "אמנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בנייתוח יין. מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים	16/12/2025 21:00 - 18:00	11
מפגש טעימה	13/01/2026	12
"שולחן ארוך" טעימת כל יינות משתתפי הקורס סביב שולחן ארוך בטעימה עיוורת	17/02/2026 21:00 - 18:00	13
מפגש טעימה והרצאה "מדיניות העבודה עם SO ₂ ובדיקות מעבדה"	17/03/2026	14
מפגש טעימה והרצאה "חבית עץ האלון כמיכל יישון אופטימאלי ליין האדום"	14/04/2026	15
מפגש טעימה אומנות ה-Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	12/05/2026 או 05/05/2026	16
מפגש טעימה	16/06/2026	17
מפגש טעימה	07/07/2026	18
מפגש טעימה	18/08/2026	19
מפגש טעימה	15/09/2026	20
הרצאה "תהליכי ייצוב יין והכנתו לביקבוק"	20/10/2026	21
ביקבוק מילוי בקבוקים בקו מילוי אוטומטי, אריזה ואיסוף היין	יום שני 09/11/2026 או יום שלישי 10/11/2026	22
מפגש חגיגי מסכם "שולחן ארוך" לטעימת יינות הקורס המבוקבקים	09/03/2027	23

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 5,6,7,16,22 הן ללא עלות
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסה | תכנית הקורס כפופה לשינויים.

*** לאחר כניסת היין לחבית, המפגשים המעשיים הם מפגשי טעימה. הטיפול ביין ייקבע לפי הצורך, בתיאום עם המשתתף.