

3.3 הרצאות העשרה לחובבי יין

יינות טבעיים, אורגניים וביודינמיים	
הגדרות ומושגים מה בין אורגני לביודינמי תהליכי ייצור ביקב בסגנונות היין השונים תקנים וארגונים טעימת יינות טבעיים וניתוחם הערכה וניתוח של יין טבעי וההבדלים בין יינות טבעיים ויינות "רגילים" טעימת יינות של יצרנים מובילים, אזורי יין בעולם ויינות ישראלים מהז'אנרים השונים.	3/3/2022 יום חמישי 18:00-21:00
טרואר, אזוריות ו־SOMEWHERENES	
הגדרות ומושגים של טרואר ואזוריות יינות כרם יחידני גורמי איכות וזהות בכרם מהי זהות מקומית הקונספט של טרואר בתקופות השונות, באזורי יין שונים בעולם טעימת יינות מייצגים מאזורים מובחנים בישראל ובעולם האם ניתן לזהות טרואר התאמה של זנים לבית הגידול המקומי מגמות חדשניות ועולמיות בנושא האזוריות אזוריות וארץ ישראל- תעשייה בתהליך של שינוי	17/3/2022 יום חמישי 18:00-21:00
פגמים ביין	
מפגש טעימה בודד בו נבחן מספר פגמים משמעותיים במטרה ללמוד להבין את מקורם ולזהותם בטעימה. פגמים כדוגמת: חמצון, חומצת חומץ, פגמים מיקרוביאליים ופגמים טכנולוגיים	5/5/2022 יום חמישי 18:00-21:00

עלות הקורס

3 הרצאות העשרה לקהל הרחב

עלות הרצאה בודדת

דמי הרשמה (כלולים בעלות הקורס)

₪ 450

₪ 190

₪ 100