

3. מסלולי בוגרים / יצרנים

3.1 יין אדום

3.1.3 חבית 225 ליטר

תכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בחבית עץ אלון 225 ליטר (כ-285 בקבוקים ± 5%) בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

ניתן ללוות את היין בטעימה ובבדיקות לאורך התסיסה ולקחת חלק בהחלטה על מועד הסחיטה. מהלך תהליך היישון ילווה בטעימות חודשיות ובטיפולים ביין לפי הצורך, בליווי צוות היקב. במהלך התבגרות היין בחבית, בנקודות משמעותיות בתהליך, נקיים מספר מפגשים אשר יתמקדו בנושא מסוים כגון: תיקוני חומצה, בלנדים, הכנות לבקבוק. היינות מתיישנים בחביות משומשות בנות 3-4 מחזורים. ביקבוק היין בקו מילוי אוטומטי.

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים:

כרם סגולה	פטי ורדו, קברנה פרנק, סירה, פטיט סירה
כרם רוגלית	מרלו, מלבק, פטי ורדו
כרם שיזף	סירה*
כרם מבוא חורון	פטיט סירה, קברנה, גרנאש, מלבק, קריניאן

* 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 1,200 ₪.

מסלול יצרנים אדום 225 ליטר ₪22400
שותף בוגר - החל משותף שלישי ₪ 1,800

תכנית הקורס

מפגשים מעשיים: בימים שונים ובשעות שונות.

הרצאת רענון טרום עונה ב-ZOOM	05/07/2026 יום ראשון 18:00-20:30	1
בציר מערכת הענבים, בדיקות המעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט - ספטמבר 2026	2
התסיסה ערבוב היינות התוססים יעשה באופן מלא על ידי צוות היקב. לכל אורך התסיסה ניתן להשתלב בליווי התהליך בערבובים בטעימה ובבדיקות מעבדה		
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים ב־press / העברת היין לתסיסה מאלולקטית במיכל		
טעימת יין תיקוני חומצה, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	אוקטובר - דצמבר 2026**	3
שפיה ראשונה סיום תסיסה מאלולקטית, שפיה לחבית עץ אלון, הפרדת המשקעים ואזורר היין, תיקון חומצה		
מפגשי טעימה אחת לחודש, מעקב אחר התפתחות היין, שפיות וטיפול SO ₂ לפי הצורך "שולחן ארוך" - מפגש טעימה עיוורת של כל החביות מזנים ומאזורים שונים אומנות ה־Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	ינואר - יולי 2027**	4
מפגשי טעימה אחת לחודש הכנות לביקבוק	אוגוסט - אוקטובר 2027**	5
ביקבוק, אריזה ואיסוף היין	נובמבר 2027**	6

*השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של הציר, התסיסה, הסחיטה, מפגש ה-BLENDING והביקבוק הן ללא עלות
**המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.