

# 1.2 קורס עשיית יין אדום בחבית

הקורס מיועד לקבוצה מצומצמת של אוהבי יין ומעניק חוויית יקב אמיתית. במהלך הקורס כל משתתף מייצר יין בחבית עץ אלון בת 225 ליטר. 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

שנה וארבעה חודשים, המפגשים מתקיימים באמצע השבוע.

## מועד פתיחה

5/7/2022

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים:

### זני ענבים לעשיית יין אדום

מרלו	כרם ברקאי, עמק האלה
קברנה סוביניון	כרם ברקאי, עמק האלה
קברנה פרנק	מצפה רמון, הר נגב
קברנה סוביניון*	דלתון, גליל עליון
קברנה סוביניון	כרם רוגלית, עמק האלה
סירה	מצפה רמון, הר הנגב
סירה	כרם ברקאי, עמק האלה
סירה*	כרם בן זמרה גליל עליון
פטי ורדו	כרם רוגלית, עמק האלה
פטיט סירה	מבוא חורון, גבעות יהודה
גרנאש*	גוש עציון, הרי יהודה
מלבק	כרם רוגלית, עמק האלה
מרלו	כרם רוגלית, עמק האלה
קברנה פרנק*	כרם בר גיורא, הרי יהודה
קברנה פרנק*	מצפה רמון, הר נגב
קריניאן*	גוש עציון, הרי יהודה

\* לכל המפגשים המעשיים, ניתן לצרף את בן/בת הזוג לקורס ללא עלות נוספת. | עלות הקורס כוללת יישון היין בחביות משומשות בנות 4\*3 שנים | עלות הקורס כוללת ביקבוק בקו מילוי אוטומטי בנובמבר 2022 | עלות הקורס אינה כוללת תויות. | עלויות נוספות - חבית חדשה, הארכת משך ההתבגרות בחבית, בחירת סוג בקבוק שונה מהרגיל | תכנית הקורס כפופה לשינויים.

## תכנית הקורס

פתיחה חגיגית, הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	5/7/2022 שלישי 18:00-21:30
הרצאה   "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	12/7/2022 שלישי 18:00-21:30
הרצאה   התסיסה הכהלית - "משחקים" ומניפולציות אפשריות ליצירת סגנונות יין שונים	26/7/2022 שלישי 18:00-21:30
דיגום ענבים בכרם ובדיקות מעבדה - מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד הבציר	אוגוסט*
בציר   הענבים יבצרו במועדים שונים שייקבעו ע"פ הבשלתם / הובלת הענבים ליקב שורק / מעיכת הענבים, בדיקות מעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט, ספטמבר*
התסיסה   מפגשי ערבוב ומעקב אחר התפתחותו של היין התוסס / טעימת מגוון יינות תוססים / דיון בהשפעת "זמן הקליפות" על היין ותחזית למועד הסחיטה	ספטמבר*
סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים ב-"Press"	ספטמבר* 14-30 ימים לאחר בציר
שפיה ראשונה   סיום תסיסה מלולקטית, הפרדת המשקעים ואורור היין, העברת היין ליישון בחביות עץ אלון	אוקטובר, נובמבר*
הרצאה   "סיכום עונת הבציר ומעקב אחר התסיסה המלולקטית / חומצה ביין"	18/10/2022 (סוכות אסרו חג) שלישי 18:00-21:30
תיקוני חומצה   בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	22/11/2022 שלישי
מפגש טעימה	20/12/2022 שלישי
הרצאה   "אמנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בנייתוח יין. מתודולוגיה של טעימת יין. הרצאה תלווה בטעימת יינות שונים	17/1/2023 שלישי
"שולחן ארוך"   טעימת כל יינות משתפי הקורס סביב שולחן ארוך בטעימה עיוורת	21/2/2023 שלישי 18:00-21:30
מפגש טעימה והרצאה   מדיניות העבודה עם SO <sub>2</sub> ובדיקות מעבדה	21/3/2023 שלישי
מפגש טעימה והרצאה   חבית עץ האלון כמיכל יישון אופטימאלי ליין האדום	11/4/2023 שלישי (חזה"מ פסח)
מפגש טעימה   אומנות ה-Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	2/5/2023 שלישי
מפגש טעימה	23/5/2023 שלישי
מפגש טעימה	13/6/2023 שלישי
מפגש טעימה	11/7/2023 שלישי
מפגש טעימה	15/8/2023 שלישי
הרצאה   "תהליכי ייצוב יין והכנתו לביקבוק"	19/9/2023 שלישי 18:00-21:30
מפגש טעימה	24/10/2023 שלישי
ביקבוק   מילוי בקבוקים בקו מילוי אוטומטי, אריזה ואיסוף היין	14/11/2023 שלישי או 15/11/2023 רביעי *מועד הביקבוק אינו סופי
מפגש חגיגי מסכם   "שולחן ארוך" לטעימת יינות הקורס המבוקבים	12/3/2024 שלישי 18:00-20:00

\* המועד יקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | מפגשי הטעימה יתקיימו בימי שלישי בשעות הערב | הטיפול ביין יקבע לפי הצורך, בתיאום עם המשתתף | תכנית הקורס כפופה לשינויים.