

קורס טעימת יין מקצועית

קורס טעימת יין מקצועית ייחודי המתמקד בלימוד טעימת היין המקצועית. הקורס מיועד למבקשים ליצור היכרות ראשונית עם עולם טעימת והערכת היין.

טעימת היין בקורס שמה דגש על זווית ראייה ייננית - כיצד תהליכי גידול הענבים בכרמים ושיטות ייצור היין ביקבים מובילים ליצירת טעמי וריחות היין אותם נרגיש בכוס.

משתתפי ומשתתפות הקורס ייחשפו בסדרת המפגשים לסגנונות יין שונים, זני ענבים שונים ואזורי יין בארץ ובעולם. בכל טעימה יתנהל דיון על איכות היין, מאפייניו, סגנונו ומה ניתן ללמוד על אופן העשייה שלו. הטעימה תכלול יינות בטעימה עיוורת וגם יינות בתוך תהליך עשייתם, שעדיין לא בוקבקו. כבית ספר לעשיית יין יינתן דגש על הצד הטכנולוגי של כל יין וסגנון.

מטרת הקורס: הקניית הבנה בטעימת יין מקצועית, פיתוח מיומנות טעימה ויכולת ניתוח של יינות שונים. לקורס זה קיים קורס המשך - קורס טעימת יין מקצועית מעמיק.

מרצים

עידן בר אולפן, מנהל תוכן בית הספר לעשיית יין, Dip WSET

עלות הקורס

קורס טעימת יין מקצועית ליחיד.....1,100 ₪

קורס טעימת יין מקצועית לזוג.....1,900 ₪

10% הנחה לתלמידים או חברי מועדון, לנרשמים לקורס טעימת יין מקצועי ליחיד בלבד.

תכנית הקורס

המפגשים יתקיימו בשני מחזורים, כל מפגש כשעתיים וחצי:

מחזור ראשון 2025 - ימי רביעי - 05.02; 12.02 | בין השעות 18:00-20:30

מחזור שני 2025 - ימי שישי - 14.03; 21.03; 28.03 | בין השעות 11:00-13:30

<p>מבוא - טעימה והערכה מקצועית של יין דרך סגנונות יין שונים לימוד מהי טעימת יין מקצועית, ניתוח והערכה איכותית וסגנונית של יין. מה הכוונה במונח "סגנון" של יין? נטעם יינות מזנים, אזורים וסגנונות עשייה מגוונים, ונחدد את יכולת הטעימה והניתוח.</p>	מפגש 1	1
<p>אזורי היין העיקריים נטעם יינות מאזורי יין שונים מישראל ומהעולם, ננתח את היינות ואת המאפיינים היחודיים שלהם, וכיצד משפיע אזור הגידול והייצור על סגנון היין? נדבר על אזוריות ביין, על אזורי יין רשמיים ברחבי העולם ועל קריאת תוויות היין מן האזורים השונים, נחקור את השפעת אזורי הגידול על אופי הענבים והיינות וננתח את ההבדלים ביניהם.</p>	מפגש 2	2
<p>יינות מתיישנים מפגש טעימה מרתק בו נחקור את נושא ההתיישנות של יינות שונים. נטעם ונגלה מה קורה ליינות בבקבוק על ציר הזמן, לטובה ולשלילה? מה מאפשר ליין להתפתח ולהתיישן בבקבוק? האם היין בשיאו, לפני השיא או אחריו? ונלמד להעריך פוטנציאל התיישנות ולזהות חלון שתייה של יין.</p>	מפגש 3	3