

1. קורסים למתחילים - עשיית יין אדום

1.1 דמיג'ן 25 ליטר - אמצ"ש

קורס הדגל של יקב שורק המשלב לימוד תיאורטי ומעשי. במהלך הקורס מייצר כל משתתף יין אישי בדמיג'ן של 25 ליטר (כ-30 בקבוקים ± 5%) ומטפל בו לאורך שנה בליווי צמוד של יינני היקב. הקורס מלמד את השלבים העיקריים בייצור היין: מעקב אחר הבשלת הענבים בכרם, בציר, תסיסה, יישון היין והביקבוק. הקורס מיועד לאוהבי יין, למעוניינים ליצר יין בביתם או לאלה הרוצים להתמקצע ולהעמיק את היכרותם עם עולם היין. ניתן לבחור ייצור יין משני זני ענבים אדומים: קברנה סוביניון או מרלו.

משך הקורס ומועדים

הקורס כולל כ-20 מפגשים ונמשך כשנה.

מועדי הקורס

קורס אמצ"ש בימי שני - הרצאות בימי שני בערב בין השעות 18:00-21:00
מפגשים מעשיים בימי שני ושלישי בבוקר בשעות שונות.

זני ענבים לעשיית יין אדום

כרם הר טוב	מרלו
כרם הר טוב	קברנה סוביניון

* 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.

קורס אמצ"ש	₪ 8,850
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	₪ 2,250
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	₪ 777
שותף בקורס	₪ 4,750

פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	13/07/2026	1
הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	20/07/2026	2
הרצאת ZOOM דיגום ענבים	10/08/2026 18:00-20:30	3
מעקב הבשלה - דיגום ענבים ורצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה	אוגוסט**	4
הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	5
תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה	ספטמבר**	6
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	7
הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"	19/10/2026	8
התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה	26/10/2026	9
הרצאה "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת ינות שונים	02/11/2026 או 03/11/2026 או 09/11/2026	10
שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	16/11/2026 או 17/11/2026 או 23/11/2026	11
טעימות של היין בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך ולפי הטעם	07/12/2026 או 14/12/2026 או 15/12/2026	12
הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO2 / אומנות ה־Blend (ממסך)"	21/12/2026	13
שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך	11/01/2027 או 18/01/2027 או 19/01/2027	14
זמירה בכרם וטעימת ינות לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו	08/02/2027 או 15/02/2027 או 16/02/2027	15
טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO2	08/03/2027 או 15/03/2027 או 16/03/2027	16
אומנות ה־Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם ינות מזני ענבים שונים	29/03/2027 או 12/04/2027 או 13/04/2027	17
הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"	03/05/2027	18
טעימה לפני ביקבוק	24/05/2027 או 31/05/2027	19
ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	14/06/2027 או 21/06/2027 או 22/06/2027	20
מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל הינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	יום חמישי 08/07/2027	21

* השתתפות בן-בת זוג / הורה / ילד במפגשים המעשיים של שורות **5,6,7,17,19** הן ללא עלות.
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.