

1.3 בוגרים

1.3.1 מסלול אמצ"ש לעשיית יין אדום בדמיג'ן 54L (כ-70 בקבוקים ±5%)

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בדמיג'ן 54L בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

מועדי הקורס

מסלול אמצ"ש בימי שני בבקרים בשעות שונות

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

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

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם

מסלול אמצ"ש	₪ 7,700
שותף בוגר- החל משותף שלישי	₪ 1,380
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מכגשים מעשיים	ללא עלות
דמיג'ן נוסף 54L מאותו הזן	₪ 4,700
דמיג'ן נוסף 54L מזן אחר/ שונה	₪ 5,750
תוספת על פיצול דמיג'ן 54 לשניים 25 עם זנים שונים	₪ 800

תכנית מסלול בוגרים אמצ"ש

הרצאת רענון טרום עונה ב ZOOM	18:00-20:30 שעה 03/08/2023	1
הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	2
תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה	ספטמבר**	3
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגינים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	4
התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה	23/10/2023	5
שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	20/11/2023 או 13/11/2023	6
תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	18/12/202 או 04/12/2023	7
שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.	15/01/2024 או 08/01/2024	8
טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו	19/02/2024 או 12/02/2024	9
טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂	11/03/2024 או 04/03/2024	10
אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים	08/04/2024 או 01/04/2024 או 15/04/2024	11
הכנת היין לביקבוק	10/06/2024 או 03/06/2024	12
ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	24/06/2024 או 17/06/2024	13
מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	11/07/2024	14

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות **2,3,4,11,13** הן ללא עלות
**המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.

1.3 בוגרים

1.3.1 מסלול סופ"ש לעשיית יין אדום בדמיג'ן 54L (כ-70 בקבוקים ±5%)

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בדמיג'ן 54L בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

מועדי הקורס

מסלול סופ"ש בימי שישי בבקרים בשעות שונות

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

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

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם.

מסלול סופ"ש	₪ 8,850
שותף בוגר- החל משותף שלישי	₪ 1,380
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
דמיג'ן נוסף 54L מאותו הזן	₪ 4,700
דמיג'ן נוסף 54L מזן אחר/ שונה	₪ 5,750
תוספת על פיצול דמיג'ן 54 לשניים 25 עם זנים שונים	₪ 800

תכנית מסלול בוגרים סופ"ש

הרצאת רענון טרום עונה ב ZOOM	18:00-20:30 שעה 03/08/2023	1
הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	2
תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה	ספטמבר**	3
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	4
התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה	27/10/2023	5
שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	24/11/2023 או 17/11/2023	6
תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	22/12/2023 או 01/12/2023	7
שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.	19/01/2024 או 12/01/2024	8
טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו	16/02/2024 או 09/02/2024	9
טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂	15/03/2024 או 08/03/2024	10
אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים	12/04/2024 או 05/04/2024 או 19/04/2024	11
הכנת היין לביקבוק	14/06/2024 או 07/06/2024	12
ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	28/06/2024 או 21/06/2024	13
מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	11/07/2024	14

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,3,4,11,13 הן ללא עלות
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסה | תכנית הקורס כפופה לשינויים.