



קורס טעימת יין

קורס טעימת יין ייחודי המתמקד בלימוד טעימת היין המקצועית. 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.

מרצים

ניר שחם | יינן יקב שורק
ד"ר גל ירושלמי | ייננית יקב שורק

עלות הקורס

קורס טעימת יין ליחיד.....950 ₪
קורס טעימת יין לזוג.....1,700 ₪

תכנית הקורס

המפגשים יתקיימו בשלושה מחזורים:

מחזור ינואר - ימי חמישי - 4.1 11.1 18.1

מחזור מרץ - ימי שישי - 1.3 8.3 15.3

מחזור מאי - ימי רביעי - 1.5 8.5 15.5

משך כל מפגש כשעתיים, בין השעות 18:00-20:00

ימי שישי בין השעות 11:00-13:00

<p>טעימה והערכה מקצועית של יין דרך סגנונות יין שונים מהי טעימת יין מקצועית? כיצד מבצעים ניתוח והערכה איכותית וסגנונית של יין? למה הכוונה במונח "סגנון" של יין? נטעם יינות שונים מאזורים שונים וסגנונות עשייה שונים ונחدد את יכולת הטעימה והניתוח.</p>	מפגש 1	1
<p>השפעת אזור היין על סגנונו נטעם יינות מאזורי יין שונים מישראל ומהעולם. מהם המאפיינים הייחודיים של אזורי יין שונים? כיצד משפיע אזור הגידול והייצור על סגנון היין?</p>	מפגש 2	2
<p>יינות מתיישנים נחקור את נושא ההתיישנות של יינות שונים. מה קורה ליין בבקבוק במהלך השנים? האם היין בשיאו, לפניו או אחריו? מתי כדאי לשתות סוגים וסגנונות שונים של יינות? מה מאפשר ליין אחד להתיישן היטב ולאחר לא?</p>	מפגש 3	3

