

1.4 יצרני יין אדום בחבית/דמיגין

תכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בחבית עץ אלון 225 ליטר בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים:

זני ענבים לעשיית יין אדום

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

תכנית

הרצאת רענון טרום עונה	1/8/2022 20:30-18:00
בציר מעיכת הענבים, בדיקות המעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט, ספטמבר*
התסיסה ערבוב היינות התוססים יעשה באופן מלא על ידי צוות היקב. לכל אורך התסיסה ניתן להשתלב בליווי התהליך בערבובים בטעימה ובבדיקות מעבדה	
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים ב-"Press" / העברת היין לתסיסה מלולקטית במיכל	
טעימת יין	אוקטובר, דצמבר*
שפיה ראשונה סיום תסיסה מלולקטית, שפיה לחבית עץ אלון, הפרדת המשקעים ואוורור היין, תיקון חומצה	
טעימת היין אחת לחודש, מעקב אחר התפתחות, שפיות וטיפול SO ₂ לפי הצורך. "שולחן ארוך" - מפגש טעימה של כלל החביות מזנים ומהאזורים השונים סביב שולחן. בטעימה עיוורת	ינואר - מאי
מפגש טעימה אומנות ה-Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	מאי - יולי
טעימות יין אחת לחודש, הכנות לבקבוק	אוגוסט - אוקטובר
ביקבוק, אריזה ואיסוף היין	נובמבר

* עשיית יין בדמיגין בצמוד לתוכנית קורס עשיית יין בדמיגין ואינה כוללת את ההרצאות.
* עלות הקורס אינה כוללת תיזות.

* ניתן ללוות את היין בטעימה ובבדיקות לאורך התסיסה ולקחת חלק בהחלטה על מועד הסחיטה | מהלך תהליך היישון ילווה בטעימות חודשיות ובטיפולים ביין לפי הצורך, בליווי צוות היקב. מועדי הטעימות יישלחו אליכם במייל בתחילת כל חודש | במהלך יישון היין נקיים מספר פעמים מפגשים מיוחדים אשר יתמקדו בנושא מסוים כגון: תיקוני חומצה, בלנדים, הכנות לבקבוק. המפגשים יתקיימו בימי שלישי אחה"צ | היינות מתיישנים בחביות משומשות בנות 4-3 מחזורים, ניתן לרכוש חבית חדשה בעלות נוספת | בבקבוק היין בקו מילוי אוטומטי - כלול במחיר | תכנית הקורס כפופה לשינויים.