

1. קורסים למתחילים - עשיית יין אדום

1.3 חבית 225 ליטר

הקורס מיועד לקבוצה מצומצמת של אוהבי יין ומעניק חוויית יקב אמיתית. במהלך הקורס כל משתתף מייצר יין בחבית עץ אלון בת 225 ליטר (כ-285 בקבוקים ± 5%). התבגרות היין בחביות משומשות בנות 3-4 שנים. הקורס משלב בתוכו שלושה מרכיבים: הרצאות בנושא עשיית יין, מפגשי טעימת היין בתהליך עשייתו ומפגשי טיפול ביין. בקורס ניתן דגש רב על הפן האישי ועל העברת חוויית עשיית היין במלואה.

משך הקורס

משך הקורס כשנה וחצי.

מועדי הקורס

ההרצאות בימי שלישי בין השעות 18:00-21:00, מפגשים מעשיים בימי שלישי בבוקר ואחה"צ בשעות שונות.

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים:

כרם הר טוב	מרלו, קברנה סוביניון
כרם סגולה	פטי ורדו, קברנה פרנק, סירה, פטיט סירה
כרם רוגלית	מרלו, מלבק, פטי ורדו
כרם שיזף	סירה*

* 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.
* על הזנים המסומנים בכוכבית יש תוספת עלות של 1,200 ₪.

קורס חביות	26,000 ₪
השתתפות בן-בת זוג/הורה/ילד בקורס	2,250 ₪
השתתפות בן-בת זוג/הורה/ילד בחמישה מפגשים מעשיים	לא עלול
שותף בקורס	4,400 ₪

תכנית הקורס

מפגשי הטעימה וההרצאות יתקיימו בימי שלישי.
הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: בבוקר ואחה"צ בשעות שונות.

1	14/07/2026	פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"
2	28/07/2026	הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"
3	04/08/2026	הרצאה "התסיסה הכוהלית - משחקים" ומניפולציות אפשריות ליצירת סגנונות יין שונים"
4	10/08/2026	הרצאת ZOOM דיגום ענבים
5	אוגוסט**	מעקב הבשלה - דיגום ענבים ורצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה
6	אוגוסט, ספטמבר**	בציר הענבים יבצרו במועדים שונים שייקבעו ע"פ הבשלתם / הובלת הענבים ליקב שורק / מערכת הענבים, בדיקות מעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה
7	ספטמבר**	התסיסה מפגשי ערבוב ומעקב אחר התפתחותו של היין התוסס / טעימת מגוון יינות תוססים / דיון בהשפעת "זמן הקליפות" על היין ותחזית למועד הסחיטה
8	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים ב-press
9	אוקטובר**	שפיה ראשונה סיום תסיסה מאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין, העברת היין ליישון בחביות עץ אלון
10	27/10/2026	הרצאה "סיכום עונת הבציר ומעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"
11	17/11/2026	הרצאה "אמנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניית יין. מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים
12	15/12/2026	מפגש טעימה, בחינת מצב היין וטיפול בו
13	12/01/2027	מפגש טעימה והרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO2 / אומנות ה-Blend (ממסך)"
14	16/02/2027	"שולחן ארוך" טעימת כל יינות משתתפי הקורס סביב שולחן ארוך בטעימה עיוורת
15	16/03/2027	מפגש טעימה והרצאה "מדיניות העבודה עם SO2 ובדיקות מעבדה"
16	13/04/2027	מפגש טעימה, בחינת מצב היין וטיפול בו
17	11/05/2027 או 04/05/2027	מפגש טעימה ובחינת בלנדים מזני ענבים שונים
18	15/06/2027	מפגש טעימה ובחינת בלנדים מזני ענבים שונים
19	06/07/2027	מפגש טעימה ובחינת בלנדים מזני ענבים שונים
20	17/08/2027	מפגש טעימה ובחינת מצב היין
21	14/09/2027	מפגש טעימה ובחינת מצב היין
22	28/09/2027	מפגש טעימה ובחינת היין טרום ביקבוק
23	19/10/2027	מפגש טעימה והרצאה "תהליכי ייצוב יין והכנתו לביקבוק"
24	יום שני 08/11/2027 או יום שלישי 09/11/2027	ביקבוק מילוי בקבוקים בקו מילוי אוטומטי, אריזה ואיסוף היין
25	07/03/2028	מפגש חגיגי מסכם "שולחן ארוך" לטעימת יינות הקורס המבוקבקים

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות **6,7,8,17,24** הן ללא עלות

** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס ככופה לשינויים.

** לאחר כניסת היין לחבית, המפגשים המעשיים הם מפגשי טעימה. הטיפול ביין ייקבע לפי הצורך, בתיאום עם המשתתף.