

1.1 קורס למתחילים – עשיית יין אדום

1.1.1 עשיית יין אדום בדמיג'ן 25L (כ-30 בקבוקים ±5%)

קורס הדגל של יקב שורק המשלב לימוד תיאורטי ומעשי. במהלך הקורס מייצר כל משתתף יין אישי בדמיג'ן של 25 ליטר ומטפל בו לאורך שנה בליווי צמוד של יינני היקב שרון כהן, מורן דר, ד"ר גל ירושלמי וניר שחם. 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

ניתן לבחור להשתתף בקורס באחד משני המסלולים:

קורס אמצ"ש בימי שני - הרצאות בערבים בין השעות 18:00-21:00.

מפגשים מעשיים בבקרים בימי שני בשעות שונות

קורס סופ"ש בימי שישי - הרצאות ומפגשים מעשיים בשעות הבוקר.

זני ענבים לעשיית יין אדום

* הכרמים זוני הענבים כפופים לשינויים

מרלו - כרם ברקאי, עמק האלה

קברנה סוביניון - כרם ברקאי, עמק האלה

עלות הקורס

הקורס כולל כ- 20 מפגשים ונמשך כשנה.

תכנית הקורס

ימי שני: הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: ימי שני בבקרים בשעות שונות
ימי שישי: הרצאות בין השעות 09:00-12:00. מפגשים מעשיים: בבקרים בשעות שונות

1	יולי*	פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"
2	יולי*	הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"
3	אוגוסט**	מעקב הבשלה - רצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה
4	אוגוסט-ספטמבר**	הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי
5	ספטמבר**	תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה
6	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגינים
7	ספטמבר*	הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביינ"
8	אוקטובר*	התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה
9	אוקטובר*	הרצאה "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים
10	נובמבר*	שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואורור היין
11	דצמבר*	תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך
12	דצמבר*	הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO ₂ / אומנות ה־Blend (ממסך)"
13	ינואר*	שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.
14	פברואר*	זמירה בכרם וטעימת יינות לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו
15	מרץ*	טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂
16	מרץ- אפריל*	אומנות ה־Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים
17	מאי*	הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"
18	יוני*	הכנת היין לביקבוק
19	יוני*	ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין
20	יולי*	מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד

* המועדים המדויקים מתפרסמים לקראת פתיחת שנת הבציר
 ** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.