

1. קורסים למתחילים - עשיית יין אדום

1.4 קורס עיוני אדום

הקורס מיועד לקבוצה מצומצמת של אוהבי יין ומעניק חוויית יקב אמיתית. הקורס משלב בתוכו שלושה מרכיבים: הרצאות בנושא עשיית יין, מפגשי טעימת היין בתהליך עשייתו ומפגשי טיפול ביין. קורס זה אינו כולל עשיית יין אישי אך מאפשר לקחת חלק פעיל בעשיית יינות שנעשים ע"י יצרנים שונים ביקב. הקורס מאפשר לייצר יין בבית או ביקב שבו אתם עובדים ולקבל תמיכה מקצועית שתלווה את תהליך עשייתו. ניתן להביא לכל מפגש מעשי דוגמא אחת של יין מעשה ידיכם לצורך טעימה וחוות דעת מקצועית.

משך הקורס ומועדים

הקורס כולל כ-20 מפגשים ונמשך כשנה.

מועדי הקורס

קורס עיוני - הרצאות בימי שני ושלישי בערב בין השעות 18:00-21:00
מפגשים מעשיים בימי שני, שלישי ושישי בבוקר בשעות שונות

עלות הקורס

השתתפות בקורס עיוני ללא הכנת יין אישי ₪ 4,750

1	יום שלישי 14/07/2026	פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"
2	יום שלישי 28/07/2026	הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"
3	יום שלישי 04/08/2026	הרצאה "התסיסה הכוהלית - "משחקים" ומניפולציות אפשריות ליצירת סגנונות יין שונים"
4	יום שני 10/08/2026 שעה 18:00-20:30	הרצאת ZOOM דיגום ענבים
5	אוגוסט**	מעקב הבשלה ודיגום ענבים - סיור בכרם רוגלית ובו 5 זני ענבים. בחינת מצב הבשלה ובדיקות מעבדה
6	אוגוסט-ספטמבר**	בציר בציר בכרם הר טוב, הובלת הענבים ליקב, מעיכה, בדיקות מעבדה והכנת תירוש לתסיסה
7	ספטמבר**	התסיסה מפגש ערבוב ומעקב אחרי התפתחות היין התוסס, טעימת מגוון יינות תוססים, דיון בהשפעת "זמן קליפות" על היין ותחזית לסחיטה
8	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים ב-press
9	יום שלישי 27/10/2026	הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלוקטית / חומצה ביין"
10	26/10/2026 או 30/10/2026	התסיסה המאלוקטית טעימת יין, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה לפי הצורך
11	16/11/2026 או 17/11/2026 20/11/2026 או 23/11/2026	שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלוקטית, הפרדת משקעים ואוורור היין. העברה ליישון בחביות עץ אלון
12	28/12/2026 18:00-21:00	שולחן ארוך - כל משתתף מביא יין אחד בנפח של 750 מ"ל לטעימה עיוורת סביב שולחן
13	12/01/2027	הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO2 / אומנות ה-Blend (ממסך)"
14	26/03/2027 או 29/03/2027 12/04/2027 או 13/04/2027 09/04/2027	אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים
15	30/04/2027 או 03/05/2027	הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"
16	14/06/2027 או 21/06/2027 18/06/2027 או 22/06/2027	ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין
17	יום חמישי 08/07/2027	מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד

* שרותי היקב עומדים לרשות יצרני היין הביתיים בתאום מראש ובתשלום נוסף.
* רכישת ענבים, בציר ועיבוד ענבים ביקב, תסיסה, וסחיטה, פגישות ייעוץ ושרותי מעבדה.
* ניתן להעביר את היין לטיפול ביתי ולהביא את היין לביקבוק כולל חומרי אריזה.
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.