

1.1 קורס עשיית יין אדום בדימיג'ן

קורס הדגל של יקב שורק המשלב לימוד תיאורטי ומעשי. במהלך הקורס מייצר כל משתתף יין אישי בדימיג'ן של 25 ליטר ומטפל בו לאורך שנה בליווי צמוד של יינני היקב שרון כהן, מורן הדר, 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

הקורס כולל 19 מפגשים ונמשך שנה.

ניתן לבחור להשתתף בקורס באחד משני המסלולים:

*קורס אמצ"ש בימי שני - הרצאות בערבים בין השעות 18:00-21:00, מפגשים מעשיים בבקרים בשעות שונות

*קורס סופ"ש בימי שישי - הרצאות ומפגשים מעשיים בבקרים בשעות שונות

מועדי פתיחה

קורס אמצ"ש ימי שני - בתאריך 04/07/2022

קורס סופ"ש ימי שישי - בתאריך 08/07/2022

זני ענבים לעשיית יין אדום:

מרלו - כרם ברקאי, עמק האלה

קברנה סוביניון - כרם ברקאי, עמק האלה

תכנית הקורס - ימי שני

פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	4/7/2022 שני
הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	11/7/2022 שני
מעקב הבשלה - רצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה	אוגוסט*
הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר*
תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקות מעבדה	ספטמבר*
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (Press), והעברתו להתבגרות בדימיגין	ספטמבר* כשבועיים לאחר הבציר
הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המלולקטית / חומצה ביין"	3/10/2022 שני
התסיסה המלולקטית טעימת יין ובדיקות מעבדה	18/10/2022 שלישי או 24/10/2022 שני
הרצאה "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בנייתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים	31/10/2022 שני או 7/11/2022 שני
שפיה ראשונה סיום התסיסה המלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	28/11/2022 שני או 21/11/2022 שני
תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	19/12/2022 שני או 12/12/2022 שני
הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO ₂ / אומנות ה-Blend (ממסך)"	26/12/2022 שני
שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך	16/1/2023 שני או 9/1/2023 שני
זמירה בכרם וטעימת יינות לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו	20/2/2023 שני או 13/2/2023 שני
טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂	20/3/2023 שני או 13/3/2023 שני
אומנות ה-Blend מכש משעי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים	10/4/2023 שני או 3/4/2023 שני
הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"	15/5/2023 שני
הכנת היין לביקבוק	12/6/2023 שני או 5/6/2023 שני
ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	20/6/2023 שלישי או 19/6/2023 שני
מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	13/7/2023 חמישי

* המועד יקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | שעות המפגשים: הרצאות בימי שני בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: ימי שני בבקרים בשעות שונות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.