

1.3 בוגרים

1.3.1 מסלול עשיית יין אדום בדמיג'ן 54L (כ- 70 בקבוקים ± 5%)

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בדמיג'ן 54L בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

מועדי הקורס

ניתן לבחור להשתתף באחד משני המסלולים: מסלול אמצ"ש בימי שני או מסלול סופ"ש בימי שישי - בבקרים בשעות שונות

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים (ראה עמ' 10)

*הכרמים וזני הענבים כפופים לשינויים

תכנית המסלול

1	יולי*	הרצאת רענון טרום עונה ב ZOOM
2	אוגוסט-ספטמבר**	הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי
3	ספטמבר**	תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובדיקת מעבדה
4	ספטמבר** כשבוועיים לאחר הבציר	סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיג'נים
5	אוקטובר*	התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה
6	נובמבר*	שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואורור היין
7	דצמבר*	תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך
8	ינואר*	שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.
9	פברואר*	טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו
10	מרץ*	טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂
11	מרץ- אפריל*	אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית בריחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים
12	יוני*	הכנת היין לביקבוק
13	יוני*	ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין
14	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.