

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 שישי

8/7/2022 שישי	פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"
15/7/2022 שישי	הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"
אוגוסט*	מעקב הבשלה - רצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה
אוגוסט-ספטמבר*	הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי
ספטמבר*	תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקות מעבדה
ספטמבר* כשבועיים לאחר הבציר	סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (Press), והעברתו להתבגרות בדימיגין
30/9/2022 שישי	הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המלולקטית / חומצה ביין"
7/10/2022 שישי או 21/10/2022 שישי	התסיסה המלולקטית טעימת יין ובדיקות מעבדה
27/10/2022 חמישי או 28/10/2022 שישי	הרצאה "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים
4/11/2022 שישי או 11/11/2022 שישי	שפיה ראשונה סיום התסיסה המלולקטית, הפרדת המשקעים ואורור היין
16/12/2022 שישי או 23/12/2022 שישי	תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך
30/12/2022 שישי	הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO ₂ / אומנות ה-Blend (ממסך)"
13/1/2023 שישי או 20/1/2023 שישי	שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.
17/2/2023 שישי או 24/2/2023 שישי	זמירה בכרם וטעימת יינות לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו
17/3/2023 שישי או 24/3/2023 שישי	טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂
31/3/2023 שישי או 7/4/2023 שישי	אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים
19/5/2023 שישי	הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"
2/6/2023 שישי או 9/6/2023 שישי	הכנת היין לביקבוק
23/6/2023 שישי או 24/6/2023 שבת	ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין
13/7/2023 חמישי	מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד