

# 1. מסלול עשיית יין - אמצ"ש ימי שני

## 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 הדר, 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

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

### זני ענבים לעשיית יין אדום

\* הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

מרלו - כרם ברקאי, עמק האלה  
קברנה סוביניון - כרם ברקאי, עמק האלה

### עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם

|   |          |
|---|----------|
| קורס אמצ"ש  | ₪ 7,700  |
| השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס                | ₪ 1,750  |
| השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים | ללא עלות |
| שותף בקורס  | ₪ 3,450  |
| דמיג'ן נוסף 25L מאותו הזן                         | ₪ 3,250  |
| דמיג'ן נוסף 25L מזן אחר/ שונה                     | ₪ 4,100  |

## תכנית הקורס

אמצ"ש ימי שני: הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: ימי שני בבקרים בשעות שונות

|    |   |  |
|----|---|--|
| 1  | 17/07/2023                                | פתיחה חגיגית   הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"   |
| 2  | 24/07/2023                                | 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 ובבדיקות מעבדה   |
| 6  | ספטמבר**<br>כשבועיים לאחר הבציר           | סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים  |
| 7  | 16/10/2023                                | הרצאה   "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"   |
| 8  | 23/10/2023                                | התסיסה המאלולקטית   טעימת יין ובדיקות מעבדה  |
| 9  | 06/11/2023 או 30/10/2023                  | הרצאה   "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים |
| 10 | 20/11/2023 או 13/11/2023                  | שפיה ראשונה   סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין   |
| 11 | 18/12/2023 או 04/12/2023                  | תיקוני חומצה   לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך  |
| 12 | 25/12/2023                                | הרצאה   "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO <sub>2</sub> / אומנות ה-Blend (ממסך)"           |
| 13 | 15/01/2024 או 08/01/2024                  | שבבי עץ   בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.   |
| 14 | 19/02/2024 או 12/02/2024                  | זמירה בכרם וטעימת יינות   לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו   |
| 15 | 11/03/2024 או 04/03/2024                  | טעימה   בחינת מצב היין, תוספת SO <sub>2</sub>  |
| 16 | 08/04/2024 או 01/04/2024<br>או 15/04/2024 | אומנות ה-Blend   מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים                                  |
| 17 | 20/05/2024                                | הרצאה   "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"   |
| 18 | 10/06/2024 או 03/06/2024                  | הכנת היין לביקבוק  |
| 19 | 24/06/2024 או 17/06/2024                  | ביקבוק   מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין  |
| 20 | 11/07/2024                                | מסיבת סיום   טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד  |

\* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 4,5,6,16,19 הן ללא עלות  
\*\*המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס ככופה לשינויים.

# 1. מסלול עשיית יין - סופ"ש ימי שישי

## 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 הדר, 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

**קורס סופ"ש ימי שישי** - הרצאות בין השעות 09:00-12:00.  
מפגשים מעשיים בימי שישי בבקרים בשעות שונות

### זני ענבים לעשיית יין אדום

\* הכרמים זוני הענבים כפופים לשינויים

מרלו - כרם ברקאי, עמק האלה  
קברנה סוביניון - כרם ברקאי, עמק האלה

### עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם.

|   |          |
|---|----------|
| קורס סופ"ש  | ₪ 8,850  |
| השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס                | ₪ 1,750  |
| השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים | ללא עלות |
| שותף בקורס  | ₪ 3,450  |
| דמיג'ן נוסף 25L מאותו הזן                         | ₪ 3,250  |
| דמיג'ן נוסף 25L מזן אחר/ שונה                     | ₪ 4,100  |

## תכנית הקורס

**סופ"ש ימי שישי:** הרצאות בין השעות 09:00-12:00 . מפגשים מעשיים: ימי שישי בבקרים בשעות שונות

|    |   |  |
|----|---|--|
| 1  | 14/07/2023                                | פתיחה חגיגית   הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"   |
| 2  | 21/07/2023                                | 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 ובבדיקות מעבדה   |
| 6  | ספטמבר**<br>כשבועיים לאחר הבציר           | סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים  |
| 7  | 20/10/2023                                | הרצאה   "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביינ"   |
| 8  | 27/10/2023                                | התסיסה המאלולקטית   טעימת יין ובדיקות מעבדה  |
| 9  | 10/11/2023 או 03/11/2023                  | הרצאה   "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים |
| 10 | 24/11/2023 או 17/11/2023                  | שפיה ראשונה   סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין   |
| 11 | 22/12/2023 או 01/12/2023                  | תיקוני חומצה   לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך  |
| 12 | 29/12/2023                                | הרצאה   "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO <sub>2</sub> / אומנות ה-Blend (ממסך)"           |
| 13 | 19/01/2024 או 12/01/2024                  | שבבי עץ   בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.   |
| 14 | 16/02/2024 או 09/02/2024                  | זמירה בכרם וטעימת יינות   לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו   |
| 15 | 15/03/2024 או 08/03/2024                  | טעימה   בחינת מצב היין, תוספת SO <sub>2</sub>  |
| 16 | 12/04/2024 או 05/04/2024<br>או 19/04/2024 | אומנות ה-Blend   מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים                                   |
| 17 | 17/05/2024                                | הרצאה   "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"   |
| 18 | 14/06/2024 או 07/06/2024                  | הכנת היין לביקבוק  |
| 19 | 28/06/2024 או 21/06/2024                  | ביקבוק   מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין  |
| 20 | 11/07/2024                                | מסיבת סיום   טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד  |

\* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 4,5,6,16,19 הן ללא עלות  
\*\*המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.