

1.1 קורס למתחילים - עשיית יין אדום

1.1.2 עשיית יין אדום בחבית 225L (כ-285 בקבוקים ±5%)

הקורס מיועד לקבוצה מצומצמת של אוהבי יין ומעניק חוויית יקב אמיתית. במהלך הקורס כל משתתף מייצר יין בחבית עץ אלון בת 225 ליטר. התבגרות היין בחביות משומשות בנות 3-4 שנים. הקורס משלב בתוכו שלושה מרכיבים: הרצאות בנושא עשיית יין, מפגשי טעימת היין בתהליך עשייתו ומפגשי טיפול ביין. בקורס ניתן דגש רב על הפן האישי ועל העברת חוויית עשיית היין במלואה.

משך הקורס ומועדים

משך הקורס כשנה וחצי
ההרצאות בימי שלישי בין השעות 18:00-21:00, מפגשים מעשיים בימי שלישי בשעות אחה"צ

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

גרנאש	גוש עציון, הרי יהודה
מלבק	כרם רוגלית, עמק האלה
מרלו	כרם רוגלית, עמק האלה
סירה	מצפה רמון, הר הנגב
סירה	כרם רוגלית, עמק האלה
סירה	כרם בן זמרה, גליל עליון
פטי ורדו	כרם רוגלית, עמק האלה
פטיט סירה	מבוא חורון, גבעות יהודה
קברנה סוביניון	גליל עליון
קברנה סוביניון	כרם רוגלית, עמק האלה
קברנה פרנק	כרם בר גיורא, הרי יהודה
קברנה פרנק	מצפה רמון, הר נגב
קריניאן	גוש עציון, הרי יהודה

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים).
העלות אינה כוללת תוויות.

* יש זנים שיש עליהם תוספת עלות של 1,200 ש.

קורס חביות	₪ 22,450
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	₪ 1,750
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
שותף בקורס	₪ 3,450
השתתפות מלאה בקורס ללא הכנת יין אישי	₪ 4,450
הרצאה בודדת	₪ 220



תכנית הקורס

מפגשי הטעימה וההרצאות יתקיימו **בימי שלישי**, הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: אה"צ בשעות שונות

פתיחה חגיגית, הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	16/07/2024 18:00-21:00	1
הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	30/07/2024 18:00-21:00	2
הרצאה "התסיסה הכוהלית - משחקים" ומניפולציות אפשריות ליצירת סגנונות יין שונים"	06/08/2024 18:00-21:00	3
מעקב הבשלה ודיגום ענבים - סיור בכרם רוגלית ובו 5 זני ענבים. בחינת מצב הבשלה ובדיקות מעבדה + הרצאת ZOOM - דיגום ענבים	אוגוסט**	4
בציר הענבים יבצרו במועדים שונים שייקבעו ע"פ הבשלתם / הובלת הענבים ליקב שורק / מעיכת הענבים, בדיקות מעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט, ספטמבר**	5
התסיסה מפגשי ערבוב ומעקב אחר התפתחותו של היין התוסס / טעימת מגוון יינות תוססים / דיון בהשפעת "זמן הקליפות" על היין ותחזית למועד הסחיטה	ספטמבר**	6
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים ב-press	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	7
שפיה ראשונה סיום תסיסה מאלולקטית, הפרדת המשקעים ואורור היין, העברת היין ליישון בחביות עץ אלון	אוקטובר**	8
הרצאה " סיכום עונת הבציר ומעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"	29/10/2024 21:00 - 18:00	9
תיקוני חומצה בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	19/11/2024	10
הרצאה "אמנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין. מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים	17/12/2024 21:00 - 18:00	11
מפגש טעימה	14/01/2025	12
"שולחן ארוך" טעימת כל יינות משתפיי הקורס סביב שולחן ארוך בטעימה עיוורת	18/02/2025 21:00 - 18:00	13
מפגש טעימה והרצאה "מדיניות העבודה עם SO ₂ ובדיקות מעבדה"	18/03/2025	14
מפגש טעימה והרצאה "חבית עץ האלון כמיכל יישון אופטימאלי ליין האדום"	08/04/2025	15
מפגש טעימה אומנות ה-Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	06/05/2025 או 13/05/2025	16
מפגש טעימה	17/06/2025	17
מפגש טעימה	08/07/2025	18
מפגש טעימה	19/08/2025	19
מפגש טעימה	16/09/2025	20
הרצאה "תהליכי ייצוב יין והכנתו לביקבוק"	21/10/2025	21
ביקבוק מילוי בקבוקים בקו מילוי אוטומטי, אריזה ואיסוף היין	יום שני 11/11/2025 או יום שלישי 12/11/2025	22
מפגש חגיגי מסכם "שולחן ארוך" לטעימת יינות הקורס המבוקבקים	10/03/2026	23

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 5,6,7,16,22 הן ללא עלות

** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.

*** לאחר כניסת היין לחבית, המפגשים המעשיים הם מפגשי טעימה. הטיפול ביין ייקבע לפי הצורך, בתיאום עם המשתתף.