

1.3 בוגרים

1.3.1 מסלול סופ"ש לעשיית 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

מסלול סופ"ש בימי שישי בבקרים בשעות שונות

זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

קרניאן	כרם קופיץ, גוש עציון
קברנה סוביניון	כרם כפר אוריה, מורדות יהודה
קברנה סוביניון	כרם רוגלית, עמק האלה
מרלו	כרם רוגלית, עמק האלה
מלבק	כרם רוגלית, עמק האלה
פטי ורדו	כרם רוגלית, עמק האלה
פטי ורדו	כרם סגולה, שפלה דרומית
קברנה פרנק	כרם סגולה, שפלה דרומית
סירה	כרם סגולה, שפלה דרומית
סירה	כרם רוגלית, עמק האלה
סירה	כרם שיזף, מצפה רמון
פטיט סירה	כרם סגולה, שפלה דרומית
פטיט סירה	כרם נחושה, עמק האלה

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים)

ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם

* על חלק מהזנים תיתכן תוספת עלות של 300 ₪.

מסלול סופ"ש	₪ 9,200
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
דמיג'ן נוסף 54L מאותו הזן	₪ 4,700
דמיג'ן נוסף 54L מזן אחר/ שונה	₪ 5,800
תוספת על פיצול דמיג'ן 54 לשניים 25 עם זנים שונים	₪ 950

תכנית מסלול בוגרים סופ"ש

הרצאת רענון טרום עונה ב-ZOOM	18:00-20:30 שעה 06/07/2025	1
הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	2
תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה	ספטמבר**	3
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגינים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	4
התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה	31/10/2025	5
שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	28/11/2025 או 21/11/2025	6
תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	19/12/2025 או 12/12/2025	7
שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.	23/01/2026 או 16/01/2026	8
טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו	20/02/2026 או 13/02/2026	9
טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂	20/03/2026 או 13/03/2026	10
אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים	10/04/2026 או 27/03/2026 או 17/04/2026	11
מפגש טעימה לאחר ביצוע הבלנד	08/05/2026 או 01/5/2026	12
טעימה לפני ביקבוק	05/06/2026 או 29/05/2026	13
ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	26/06/2026 או 19/06/2026	14
מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	09/07/2026	15

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות **2, 3, 4, 11, 14** הן ללא עלות
**המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.