

3.1 קורס טעימת יין

קורס טעימת יין ייחודי המתמקד בלימוד טעימת היין המקצועית. משתתפי הקורס יעברו בסדרת המפגשים טעימות יין רבות בהם יחשפו לסגנונות יין שונים, זני ענבים שונים ואזורי יין בארץ ובעולם. בכל טעימה יתנהל דיון על איכות היין, מאפייניו, וסגנונו. הטעימה תכלול יינות בטעימה עיוורת ויינות בתוך תהליך עשייתם. כבית ספר לעשיית יין ינתן דגש על הצד הטכנולוגי של כל יין וסגנון. כך במסע מופלא יעברו המשתתפים חווית טעימה, ירכשו כלים מקצועיים לטעימה והערכה של יין וידעו לנתח ולהעריך את עומקו ורוחבו של עולם היין.

מטרת הקורס

הקניית הבנה בטעימת יין מקצועית, פיתוח מיומנות טעימה ויכולת ניתוח של יינות שונים.

עלות הקורס

עלות ליחיד

עלות לזוג

₪ 950

₪ 1,700

תכנית הקורס

טעימה והערכה מקצועית של יין דרך סגנונות יין שונים לימוד מהי טעימת יין מקצועית, ניתוח והערכה איכותית וסגנונית של יין. הערכת פוטנציאל התיישנות וחלון שתייה של יין. נטעם כ-10 יינות שונים מאזורים שונים וסגנונות עשייה שונים ונחدد את יכולת הטעימה והניתוח	מפגש 1 ד"ר גל ירושלמי
אזורי יין וסגנונות יין עיקריים נטעם יינות מאזורי יין שונים מישראל ומהעולם, ננתח את היינות ואת המאפיינים הייחודיים, נחקור את השפעת אזורי הגידול על אופי הענבים והיינות וננתח את ההבדלים ביניהם	מפגש 2 ניר שחם
טעימת יינות מתיישנים מפגש טעימה מרתק בו נחקור את נושא ההתיישנות של יינות שונים. נבצע טעימה שיפוטית ליינות, מתן ציונים ליינות והערכה של אופן התיישנות היינות	מפגש 3 ד"ר גל ירושלמי

מועדי הקורס

מחזור ג

מפגש 1 - 30/5/2023 יום שלישי 18:00-21:00
מפגש 2 - 6/6/2023 יום שלישי 18:00-21:00
מפגש 3 - 13/6/2023 יום שלישי 18:00-21:00

מחזור ב

מפגש 1 - 8/3/2023 יום רביעי 18:00-21:00
מפגש 2 - 15/3/2023 יום רביעי 18:00-21:00
מפגש 3 - 22/3/2023 יום רביעי 18:00-21:00

מחזור א

מפגש 1 - 12/1/2023 יום חמישי 18:00-21:00
מפגש 2 - 19/1/2023 יום חמישי 18:00-21:00
מפגש 3 - 26/1/2023 יום חמישי 18:00-21:00