

# 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. 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 אחר הצהריים

## 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



# תכנית הקורס

מפגשי הטעימה וההרצאות יתקיימו בימי שלישי בשעות אחה"צ והערב

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

\* המועדים המדויקים מתפרסמים לקראת שנת הבציר.

\*\* 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.