

קורס טעימת יין מקצועית מעמיק

קורס טעימת יין ייחודי המיועד לבוגרי קורס טעימת יין מקצועי ו/או לבעלי ניסיון ממשי בטעימה מקצועית של יינות ככל שאנחנו נחשפים לטעימה של יינות נוספים, מיומנות הטעימה, ההתמקצעות, הבנת היין והיכולת לנתח אותו עולים בהתמדה. בייחוד נכון הדבר כשמדובר בטעימת יינות המשקפים סגנונות ייחודיים ובלתי שגרתיים. הקורס המעמיק לטעימת יין מקצועית מיועד למי שכבר יצר היכרות ראשונית עם עולם טעימת והערכת היין ומעוניין כעת להעמיק את ידיעותיו והבנתו לגבי מה שעושה את היין למה שהוא והמעניק לכל יין את סגנונו המיוחד, באמצעות טעימה של יינות היוצאים מתחום השגרה. בקורס נשים דגש על זווית ראייה ייננית - כיצד תהליכי גידול הענבים בכרמים ושיטות ייצור היין ביקבים מובילים ליצירת היין שמתקבל בכוס. כבית ספר לעשיית יין ייתן דגש על הצד הטכנולוגי של כל יין וסגנון.

משתתפי ומשתתפות הקורס יחשפו במסגרת סדרת המפגשים לסגנונות יין מגוונים ובחלקם יוצאי דופן מרחבי העולם, לרבות לטעימת יינות המצויים עדיין בתהליכי העשייה שלהם. בנוסף, דרך טעימת היינות, ננסה להבין מה צופן עולם היין בעתיד ומהם הכיוונים אליו הוא מתקדם. הטעימה תכלול יינות בטעימה עיוורת ובכל טעימה יתנהל דיון על איכות היין, מאפייניו, סגנונו ומה ניתן ללמוד על הענבים שמרכיבים אותו ועל אופן עשייתו.

מטרת הקורס: טעימות יין ייחודיות המיועדות להעמקת ההבנה, הניסיון, מיומנות הטעימה ויכולת הניתוח במסגרת טעימת יין מקצועית.

מרצים

עידן בר אולפק, מנהל תוכן בית הספר לעשיית יין, Dip WSET

עלות הקורס

קורס טעימת יין מקצועית מעמיק ליחיד.....1,300 ₪
 קורס טעימת יין מקצועית מעמיק לזוג.....2,300 ₪

תכנית הקורס

3 מפגשים, כל מפגש כשעתיים וחצי:

ימי חמישי - 12.06, 19.06, 26.06 בין השעות 18:00-20:30

<p>תהליך העשייה ותוצאותיו טעימה "טכנולוגית", שבמסגרתה נטעם בעיקר יינות בתהליך הכנתם ונחוזה כיצד בחירות שונות בעשייה משפיעות על סגנון היין הסופי. בין היתר נגלה את השפעתם על היין של שיטות עיבוד שונות, עם ובלו שדרות, אשכולות שלמים, שימוש בשמרים שונים, מגוון מיכלי תסיסה והתבגרות ועוד.</p>	<p>מפגש 1</p>	<p>1</p>
<p>סגנונות מיוחדים נעמיק אל מעבר לסגנונות היין המוכרים ונטעם יינות מרחבי העולם העשויים "קצת אחרת". נחקור מה עושה את היין לייחודי - האם השוני מגיע מן הכרם? האם מקורו בתהליך הייצור? אולי בשניהם? בין היתר ניגע ביינות כתומים, תסיסה קרבובנית, עשייה מענבים מצומקים, שהייה ממושכת בעץ, התבגרות ביולוגית, חימצון מכוון ועוד.</p>	<p>מפגש 2</p>	<p>2</p>
<p>עולם משתנה עולם היין מצוי בתהליך של שינוי מתמיד. ההבדל הסגנוני בין יינות העולם הישן לעולם החדש הולך ומיטשטש וזו אינה רק תוצאה של ההתחממות הגלובלית. אל תוך העולם החדש מצטרפות מדינות יצרניות יין חדשות ומפתיעות. גם השאיפה לעולם ירוק יותר נותנת את אותותיה ומה שהיה בעבר טרנד של יינות "טבעיים" הולך וצובר תאוצה. לצד ההתחדשות, ניתן למצוא גם חזרה אל זנים עתיקים, ואל כאלו שהפכו זה מכבר לנחלת העבר. במפגש זה נשאל את עצמנו וננסה לחזות לאילו כיוונים צפוי עולם היין ללכת? בתוך כך נטעם יינות מפתיעים, מאזורים יוצאי דופן, זנים מיוחדים ועוד.</p>	<p>מפגש 3</p>	<p>3</p>