

# 1. קורסים למתחילים - עשיית יין אדום

## 1.1 דמיג'ן 25 ליטר - אמצ"ש

קורס הדגל של יקב שורק המשלב לימוד תיאורטי ומעשי. במהלך הקורס מייצר כל משתתף יין אישי בדמיג'ן של 25 ליטר (כ-30 בקבוקים ± 5%) ומטפל בו לאורך שנה בליווי צמוד של יינני היקב. הקורס מלמד את השלבים העיקריים בייצור היין: מעקב אחר הבשלת הענבים בכרם, בציר, תסיסה, יישון היין והביקבוק. הקורס מיועד לאוהבי יין, למעוניינים ליצר יין בביתם או לאלה הרוצים להתמקצע ולהעמיק את היכרותם עם עולם היין. ניתן לבחור ייצור יין משני זני ענבים אדומים: קברנה סוביניון או מרלו.

### משך הקורס ומועדים

הקורס כולל כ-20 מפגשים ונמשך כשנה.

### מועדי הקורס

קורס אמצ"ש בימי שני - הרצאות בימי שני בערב בין השעות 18:00-21:00  
מפגשים מעשיים בימי שני ושלישי בבוקר בשעות שונות.

### זני ענבים לעשיית יין אדום

כרם הר טוב	מרלו
כרם הר טוב	קברנה סוביניון

\* הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

### עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם.

קורס אמצ"ש	8,850 ₪
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	2,250 ₪
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	777 ₪
שותף בקורס	4,750 ₪

פתיחה חגיגית   הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	13/07/2026	1
הרצאה   "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	20/07/2026	2
הרצאת ZOOM דיגום ענבים	10/08/2026 18:00-20:30	3
מעקב הבשלה - דיגום ענבים ורצף מפגשי דיגום ענבים בכרם   מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה	אוגוסט**	4
הבציר   יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	5
תסיסה   מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה	ספטמבר**	6
סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	7
הרצאה   "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"	19/10/2026	8
התסיסה המאלולקטית   טעימת יין ובדיקת מעבדה	26/10/2026	9
הרצאה   "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת ינות שונים	03/11/2026 או 02/11/2026 09/11/2026 או	10
שפיה ראשונה   סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	17/11/2026 או 16/11/2026 23/11/2026 או	11
טעימות של היין   בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך ולפי הטעם	14/12/2026 או 07/12/2026 15/12/2026 או	12
הרצאה   "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO <sub>2</sub> / אומנות ה־Blend (ממסך)"	21/12/2026	13
שבבי עץ   בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך	18/01/2027 או 11/01/2027 19/01/2027 או	14
זמירה בכרם וטעימת ינות   לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה מודרכת בקבוצות קטנות	15/02/2027 או 08/02/2027 16/02/2027 או	15
טעימה   בחינת מצב היין, תוספת SO <sub>2</sub>	15/03/2027 או 08/03/2027 16/03/2027 או	16
אומנות ה־Blend   מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקחת Blend (ממסך) עם ינות מזני ענבים שונים	12/04/2027 או 29/03/2027 13/04/2027 או	17
הרצאה   "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"	03/05/2027	18
טעימה לפני ביקבוק- טעימה מודרכת בקבוצות קטנות	31/05/2027 או 24/05/2027	19
ביקבוק   מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	21/06/2027 או 14/06/2027 22/06/2027 או	20
מסיבת סיום   טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל הינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	יום חמישי 08/07/2027	21

\* השתתפות בן-בת זוג / הורה / ילד במפגשים המעשיים של שורות **5,6,7,17,19** הן ללא עלות.  
\*\* המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.