

## 1.3 יצרנים

### 1.3.2 מסלול עשיית יין אדום בחבית 225L (כ-285 בקבוקים ± 5%)

תכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בחבית עץ אלון 225 ליטר בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב. ניתן ללוות את היין בטעימה ובבדיקות לאורך התסיסה ולקחת חלק בהחלטה על מועד הסחיטה. מהלך תהליך היישון ילווה בטעימות חודשיות ובטיפולים ביין לפי הצורך, בליווי צוות היקב. במהלך התבגרות היין בחבית, בנקודות משמעותיות בתהליך, נקיים מספר מפגשים אשר יתמקדו בנושא מסוים כגון: תיקוני חומצה, בלנדים, הכנות לבקבוק. היינות מתיישנים בחביות משומשות בנות 3-4 מחזורים. ביקבוק היין בקו מילוי אוטומטי.

#### זני ענבים לעשיית יין אדום

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים  
\* הכרמים וזני 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). העלות אינה כוללת תוויות.

\* על חלק מהזנים תיתכן תוספת עלות של 1,200 ₪.

₪ 19,500

₪ 1,400

מסלול יצרנים אדום 225 ליטר  
שותף בוגר- החל משותף שלישי

## תכנית מסלול יצרנים

הרצאת רענון טרום עונה ב ZOOM	18:00-20:30 שעה 06/07/2025	1
בציר   מערכת הענבים, בדיקות המעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט**	2
התסיסה   ערבוב היינות התוססים יעשה באופן מלא על ידי צוות היקב. לכל אורך התסיסה ניתן להשתלב בליווי התהליך בערבובים בטעימה ובבדיקות מעבדה		
סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים ב־press / העברת היין לתסיסה מאלולקטית במיכל		
טעימת יין   תיקוני חומצה, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	אוקטובר - דצמבר**	3
שפיה ראשונה סיום תסיסה מאלולקטית, שפיה לחבית עץ אלון, הפרדת המשקעים ואוורור היין, תיקון חומצה		
מפגשי טעימה אחת לחודש, מעקב אחר התפתחות היין, שפיות וטיפול SO <sub>2</sub> לפי הצורך   "שולחן ארוך" - מפגש טעימה עיוורת של כל החביות מזנים ומאזורים שונים   אומנות ה־ Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	ינואר - יולי**	4
מפגשי טעימה אחת לחודש   הכנות לביקבוק	אוגוסט - אוקטובר**	5
ביקבוק, אריזה ואיסוף היין	נובמבר**	6