

1. מסלול עשיית יין - אמצ"ש ימי שני

1.1 קורס למתחילים - עשיית יין אדום

1.1.1 עשיית יין אדום בדמיג'ן 25L (כ- 30 בקבוקים ± 5%)

קורס הדגל של יקב שורק המשלב לימוד תיאורטי ומעשי. במהלך הקורס מייצר כל משתתף יין אישי בדמיג'ן של 25 ליטר ומטפל בו לאורך שנה בליווי צמוד של יינני היקב שרון כהן, מורן הדר, ד"ר גל ירושלמי וניר שחם. 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 בערבים בין השעות 18:00-21:00.
מפגשים מעשיים בבקרים בימי שני בשעות שונות

זני ענבים לעשיית יין אדום

* הכרמים וזני הענבים כפופים לשינויים

מרלו - כרם ברקאי, עמק האלה
קברנה סוביניון - כרם ברקאי, עמק האלה

עלות הקורס

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

קורס אמצ"ש	₪ 7,850
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	₪ 1,800
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
שותף בקורס	₪ 3,450
דמיג'ן נוסף 25L מאותו הזן	₪ 3,300
דמיג'ן נוסף 25L מזן אחר/ שונה	₪ 4,100

תכנית הקורס

אמצ"ש ימי שני: הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מכגשים מעשיים: ימי שני בבקרים בשעות שונות

1	14/07/2025	פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"
2	21/07/2025	הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"
3	אוגוסט**	מעקב הבשלה - הרצאת ZOOM דיגום ענבים ורצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה
4	אוגוסט-ספטמבר**	הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי
5	ספטמבר**	תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה
6	ספטמבר** כשבוועיים לאחר הבציר	סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים
7	20/10/2025	הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"
8	27/10/2025	התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה
9	10/11/2025 או 03/11/2025	הרצאה "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים
10	24/11/2025 או 17/11/2025	שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין
11	15/12/2025 או 08/12/2025	תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך
12	22/12/2025	הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO ₂ / אומנות ה-Blend (ממסך)"
13	19/01/2026 או 12/01/2026	שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.
14	16/02/2026 או 09/02/2026	זמירה בכרם וטעימת יינות לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו
15	16/03/2026 או 09/03/2026	טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂
16	13/04/2026 או 30/03/2026 או 20/04/2026	אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים
17	11/05/2026 או 04/05/2026	טעימה בחינת הבלנד
18	18/05/2026	הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק"
19	01/06/2025 או 25/05/2026	טעימה לפני ביקבוק
20	22/06/2026 או 15/06/2026	ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין
21	09/07/2026	מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 4,5,6,16,20 הן ללא עלות
**המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.