

# 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. התבגרות היין בחביות משומשות בנות 3-4 שנים. 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 אחה"צ

## 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

## עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים). העלות אינה כוללת תוויות.

\* יש זנים שיש עליהם תוספת עלות של 1,200 ש.

קורס חביות	₪ 22,450
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	₪ 1,750
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
שותף בקורס	₪ 3,450
השתתפות מלאה בקורס ללא הכנת יין אישי	₪ 4,450
הרצאה בודדת	₪ 220



## תכנית הקורס

מפגשי הטעימה וההרצאות יתקיימו **בימי שלישי**, הרצאות בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: אה"צ בשעות שונות

פתיחה חגיגית, הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין"	18/07/2023 18:00-21:00	1
הרצאה   "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה"	25/07/2023 18:00-21:00	2
הרצאה   "התסיסה הכוהלית - משחקים" ומניפולציות אפשריות ליצירת סגנונות יין שונים"	01/08/2023 18:00-21:00	3
מעקב הבשלה ודיגום ענבים - סיור בכרם רוגלית ובו 5 זני ענבים. בחינת מצב הבשלה ובדיקות מעבדה	אוגוסט**	4
בציר   הענבים יבצרו במועדים שונים שייקבעו ע"פ הבשלתם / הובלת הענבים ליקב שורק / מערכת הענבים, בדיקות מעבדה והכנת התירוש לתהליך התסיסה	אוגוסט, ספטמבר**	5
התסיסה   מפגשי ערבוב ומעקב אחר התפתחותו של היין התוסס / טעימת מגוון יינות תוססים / דיון בהשפעת "זמן הקליפות" על היין ותחזית למועד הסחיטה	ספטמבר**	6
סחיטה   הפרדת היין מקליפות הענבים ב-press	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	7
שפיה ראשונה   סיום תסיסה מאלולקטית, הפרדת המשקעים ואורור היין, העברת היין ליישון בחביות עץ אלון	אוקטובר**	8
הרצאה   " סיכום עונת הבציר ומעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין"	17/10/2023	9
תיקוני חומצה   בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	21/11/2023	10
הרצאה   "אמנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין. מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים	19/12/2023	11
מפגש טעימה	16/01/2024	12
"שולחן ארוך"   טעימת כל יינות משתפי הקורס סביב שולחן ארוך בטעימה עיוורת	20/02/2024	13
מפגש טעימה והרצאה   "מדיניות העבודה עם SO <sub>2</sub> ובדיקות מעבדה"	19/03/2024	14
מפגש טעימה והרצאה   "חבית עץ האלון כמיכל יישון אופטימאלי ליין האדום"	09/04/2024	15
מפגש טעימה   אומנות ה-Blending / יצירת בלנדים עם זנים שונים ובחינת השפעתם	07/05/2024	16
מפגש טעימה	18/06/2024	17
מפגש טעימה	09/07/2024	18
מפגש טעימה	20/08/2024	19
מפגש טעימה	17/09/2024	20
הרצאה   "תהליכי ייצוב יין והכנתו לביקבוק"	15/10/2024	21
ביקבוק   מילוי בקבוקים בקו מילוי אוטומטי, אריזה ואיסוף היין	יום שני 11/11/2024 או יום שלישי 12/11/2024	22
מפגש חגיגי מסכם   "שולחן ארוך" לטעימת יינות הקורס המבוקבים	11/03/2025	23

\* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות **5,6,7,16,22** הן ללא עלות

\*\* 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.