

1.3 בוגרים

1.3.1 מסלול אמצ"ש לעשיית יין אדום בדמיג'ן

54L (כ-70 בקבוקים ± 5%)

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס לעשיית יין אדום של יקב שורק. מטרתה לאפשר להכין יין בדמיג'ן 54L בעבודה עצמאית תוך שימוש באמצעים של יקב שורק ובתמיכה המקצועית של יינני היקב.

מועדי הקורס

מסלול אמצ"ש בימי שני בבקרים בשעות שונות

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
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
קברנה פרנק	שדה משה

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים)

ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם

מסלול אמצ"ש	₪ 7,850
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים	ללא עלות
דמיג'ן נוסף 54L מאותו הזן	₪ 4,700
דמיג'ן נוסף 54L מזן אחר/ שונה	₪ 5,800
תוספת על פיצול דמיג'ן 54 לשניים 25 עם זנים שונים	₪ 950

תכנית מסלול בוגרים אמצ"ש

הרצאת רענון טרום עונה ב-ZOOM	18:00-20:30 שעה 06/07/2025	1
הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי	אוגוסט-ספטמבר**	2
תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה	ספטמבר**	3
סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגינים	ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר	4
התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה	27/10/2025	5
שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין	24/11/2025 או 17/11/2025	6
תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך	15/12/2025 או 08/12/2025	7
שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך.	19/01/2026 או 12/01/2026	8
טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו	16/02/2026 או 09/02/2026	9
טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂	16/03/2026 או 09/03/2026	10
אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים	13/04/2026 או 30/03/2026 או 20/04/2026	11
מפגש טעימה לאחר ביצוע הבלנד	11/05/2026 או 04/05/2026	12
טעימה לפני ביקבוק	01/06/2026 או 25/05/2026	13
ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין	22/06/2026 או 15/06/2026	14
מסיבת סיום טקס סיום, חלוקת תעודות, טעימת כל היינות שהוכנו בקורס, מלווה בכיבוד	09/07/2026	15

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות **2, 3, 4, 11, 14** הן ללא עלות
**המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.