

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

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 הנגב
קריניאן	גוש עציון, הרי יהודה
קברנה פרנק	שדה משה

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 ₪.

₪ 19,200

₪ 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_2 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

*השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של **הבציר, התסיסה, הסחיטה, מפגש ה- BLENDING והביקבוק** הן ללא עלות
 **המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.