

1. מסלול עשיית יין - סופ"ש ימי שישי

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 סופ"ש ימי שישי - הרצאות בין השעות 09:00-12:00.

מפגשים מעשיים בימי שישי בבקרים 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.

₪ 9,000

₪ 1,800

ללא עלות

₪ 3,450

₪ 3,300

₪ 4,100

קורס סופ"ש

השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס

השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בחמישה מפגשים מעשיים

שותף בקורס

דמיג'ן נוסף 25L מאותו הזן

דמיג'ן נוסף 25L מזן אחר/ שונה

תכנית הקורס

סופי"ש ימי שישי: הרצאות בין השעות 09:00-12:00. מפגשים מעשיים: ימי שישי בבקרים בשעות שונות

| | | |
|--|----|--|
| 18/07/2025 | 1 | פתיחה חגיגית הרצאה: "פילוסופיה של עשיית יין" |
| 25/07/2025 | 2 | הרצאה "עונת הבציר - הבציר, הכנות לתסיסה והתסיסה האדומה" |
| אוגוסט** | 3 | מעקב הבשלה - הרצאת ZOOM דיגום ענבים ורצף מפגשי דיגום ענבים בכרם מעקב אחר תהליך ההבשלה וקביעת מועד בציר. טעימת ענבים, דיגום ובדיקות מעבדה |
| אוגוסט-ספטמבר** | 4 | הבציר יום חגיגי שיחל עם שחר, בציר ענבים, מעיכה והכנת התירוש לתסיסה, בדיקות מעבדה וסיכום תאורטי |
| ספטמבר** | 5 | תסיסה מפגשי מעקב אחר התפתחות התירוש והפיכתו ליין בטעימה ובבדיקת מעבדה |
| ספטמבר** כשבועיים לאחר הבציר | 6 | סחיטה הפרדת היין מקליפות הענבים בסחיטה (press), והעברתו להתבגרות בדמיגנים |
| 24/10/2025 | 7 | הרצאה "סיכום עונת הבציר / מעקב אחר התסיסה המאלולקטית / חומצה ביין" |
| 31/10/2025 | 8 | התסיסה המאלולקטית טעימת יין ובדיקת מעבדה |
| 14/11/2025 או 7/11/2025 | 9 | הרצאה "אומנות הטעימה המקצועית" - הקניית כלים וידע בניתוח יין, מתודולוגיה של טעימת יין. ההרצאה תלווה בטעימת יינות שונים |
| 28/11/2025 או 21/11/2025 | 10 | שפיה ראשונה סיום התסיסה המאלולקטית, הפרדת המשקעים ואוורור היין |
| 19/12/2025 או 12/12/2025 | 11 | תיקוני חומצה לימוד העקרונות, בדיקות מעבדה וביצוע תיקוני חומצה בהתאם לצורך |
| 26/12/2025 | 12 | הרצאה "תהליך ההתבגרות - חבית עץ האלון ושבבי אלון, מדיניות העבודה עם SO ₂ / אומנות ה-Blend (ממסך)" |
| 23/01/2026 או 16/01/2026 | 13 | שבבי עץ בחינת מצב היין, הוספת שבבי עץ אלון, ביצוע שפייה שנייה בהתאם לצורך. |
| 20/02/2026 או 13/02/2026 | 14 | זמירה בכרם וטעימת יינות לימוד עקרונות הזמירה בכרם יין, התנסות מעשית של מלאכת הזמירה. טעימה ובחינת מצב היין וטיפול בו |
| 20/03/2026 או 13/03/2026 | 15 | טעימה בחינת מצב היין, תוספת SO ₂ |
| 27/03/2026 או 10/04/2026 17/04/2026 | 16 | אומנות ה-Blend מפגש מעשי - התנסות מעשית ברקיחת Blend (ממסך) עם יינות מזני ענבים שונים |
| 08/05/2026 או 01/05/2026 | 17 | טעימה בחינת הבלנד |
| 15/05/2026 | 18 | הרצאה "תהליכי ייצוב היין והכנתו לביקבוק" |
| 05/06/2025 או 29/05/2026 | 19 | טעימה לפני ביקבוק |
| 26/06/2026 או 19/06/2026 | 20 | ביקבוק מילוי בקבוקים, אריזה ואיסוף היין |
| 09/07/2026 | 21 | 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.