



סדנא מעשית לייצור יין

בואו ללמוד כלים מעשיים עם רקע תאורטי בסיסי

בסדנא מצומצמת של 8 משתתפים

הסדנא תכלול 7 מפגשים

ובסופה כל משתתף ומשתתפת יקבלו 30 בקבוקי יין ממותגים פרי עבודתם!

מפגש 1 – פתיחה וביקור בכרם. הכרת הזנים השונים בכרם מקווה ישראל

בחירת זן ענבים, בדיקות הבשלה – בין 3-4 שעות (25/8/23)

מפגש 2 – בציר וסחיטה – שלוש שעות (27/8-10/9 – המועד תלוי בהבשלת הענבים)

מפגש 3 – press וביצוע תיקונים ביין - שעתיים (שבועיים לאחר הבציר בערך)

מפגש 4 – מעקב אחרי היין - שעתיים (שלושה שבועות מהמפגש השלישי)

מפגש 5 – מעקב אחרי היין והוספת שבבי עץ - שעתיים (שלושה שבועות מהמפגש הרביעי)

מפגש 6 - מעקב אחרי היין - שעתיים (שלושה שבועות מהמפגש החמישי)

מפגש 7 – מפגש מסכם - שעתיים (שלושה שבועות מהמפגש השישי)

- המועד יקבע בהתאם להבשלת ענבים וסיום התסיסות / לכן תוכנית הקורס כפופה לשנויים ומועדי המפגשים ייקבעו לאחר המפגש השני.
- ניתן לייצר תווית בקבוק מותאמת אישית בעיצוב אישי למעוניינים.
- התכנית בהנחיית מרכז הכרם של מקווה ישראל, בליווי אישי וצמוד עד לסיום.
- הקורס, בן 7 מפגשים יחל באמצע אוגוסט ויתקיים בימי שישי
- משך המפגשים בין שעתיים לארבע שעות
- עלות הקורס 5500 ש"ח, 10% הנחה שלושת הנרשמים הראשונים.
- לפרטים נוספים ניתן ליצור קשר עם אתי/אילנה בטלפון - 03-5020600

"אלמלא הוקם מקווה ישראל – ספק אם הייתה קמה מדינת ישראל"

בן גוריון, 1970

טל: 03-5020600 Tel פקס 03-5020603 Fax דוא"ל: kfar@mikveisrael.org.il Email