



הצריכה הגדלה והולכת של יין בארץ, התפתחותה של תעשיית היינות והכרם והתרחבות השוק, יחד עם הצורך בהתמקצעות ועליית המודעות לחשיבות איכות היין, הוליד את היוזמה לקידום לימודי גידול הגפן והיינות בישראל והשוואתם למדינות יצרניות יין אחרות בעולם, כמו צרפת, ארה"ב ואוסטרליה.

מבנה התכנית

תכנית הלימודים תמשך 4 סמסטרים רצופים ותכלול לימודים עיוניים ומעשיים ביקב ובכרם בהיקף של כ- 650 שעות. במסגרת התכנית תתקיים סדנא מקצועית בחו"ל (בתשלום נוסף) אשר תכלול סדנת טעימות, פגמים, סיורים בכרמים וביקור ביקבים. התוכנית תתמקד בהכשרה מעמיקה במדעי היסוד ובהבנת כל התהליכים הקשורים בייצור יין. השיעורים והמעבדות יתקיימו בימי חמישי ושישי בשבוע, בפקולטה לחקלאות ברחובות וביקב הלימודי שורק. הלימודים מתקיימים באנגלית.

צוות המרצים

בראש התכנית עומד פרופ' זהר כרם, חבר הסגל האקדמי של הפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית, חוקר בעל שם עולמי בתחום הכימיה של המזון, איכות יין ושמן זית. מחקריו כוללים בחינת ההשפעה של טיפולים אגרונומיים חדשים על הרכב היין, שיטות אנאליטיות חדשניות לקביעת הרכב, ארומות וטעמים ביין, והשפעת מחלות בגפן על איכות היין. על סגל המרצים נמנים: פרופ' עודד שוסיוב, פרופ' מאשה ניב, פרופ' עידו ברסלבסקי, ד"ר יהונתן בוחבוט, ד"ר רונית יערי, דוד ילין, אליהם יצטרפו מרצים-מומחים מובילים בתחום כגון: פרופ' איזבל מסנף, ד"ר ישי נצר, ד"ר תרצה זהבי, ד"ר פני שריג, ניר שחם, יותם שרון, ערן הרכבי, עידו לוינסון, איתי להט ועוד אנשי תעשייה ויין.

פירוט חלקי של תכנית הלימודים

נושאים מתחום הגפן והכרם: קרקע, מים, דישון ומטאורולוגיה, אנטומיה ופיזיולוגיה של גפן היין, עקרונות בגידול גפן וטיפול בכרם ליין, מזיקים, מחלות ועשבים בגפן.
נושאים מתחום ייצור היין: עקרונות ויישום בהכנת סוגי יינות, ציוד לייצור ואריזה של יין ותפעול יקב, מיקרו-ויניפיקציה, כימיה ויצבות של יין, מיקרוביולוגיה של יין.
נושאים מתחום האנליזה של יין: אנליזה של תירוש ויין, ביוסינטיזה של חומרי טעם וריח בפרי וביין, הערכה חושית של סוגי יינות ופגמים ביין.
נושאים כלליים: כלכלה, ניהול ושיווק בתעשיית היין, השפעות סביבתיות של גידול גפן וייצור יין, חידושים בכרם ויין, עם מומחים בינלאומיים.

תעודות והתמחות

לעומדים בדרישות התכנית, תוענק תעודת סיום מהבית הספר הבינלאומי למדעי החקלאות.

דרישות קבלה

לתוכנית יתקבלו בעלי ניסיון ביקב או בכרם מעל שנתיים ולאחר ראיון אישי.

עלות התכנית:

עלות התכנית: 60,000 ₪ (לא כולל את עלות הסדנא המקצועית בחו"ל ע"ס 10,000 ₪) * דמי הרישום לתכנית על סך 1,000 ₪ לא יוחזרו, ויקוזזו משכר הלימוד.

לימודי ההשלמה:

לימודי ההשלמה יחלו בתאריך 1.11.2018 וימשכו כ-3 חודשים, בימי חמישי ושישי בפקולטה לחקלאות ברחובות. עלות לימודי ההשלמה: 5,000 ₪. סיום ההרשמה ללימודי ההשלמה: 14.10.2018

מועד תחילת התוכנית: 21.2.2019

לפרטים נוספים והרשמה:

הפקולטה לחקלאות מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, בית הספר הבינלאומי למדעי החקלאות, רחובות
 רכזת התכנית: הלנה דהב: 08-9489509 helenadahab@savion.huji.ac.il