

ÇEREZ VE LİKÖR ŞARAPLARI

-
- ✘ Şaraplar genellikle "sofra şarapları" ve "çerez şarapları" şeklinde sınıflandırılır. Sofra şarapları adından da anlaşılacağı üzere yemekle birlikte içilen şaraplardır. Bu şaraplara dışarıdan alkol, pekmez, şeker vb. maddeler katılamaz.

-
- ✘ Çerez şarapları, daha çok yemekten önce iştah açıcı 'aperatif' olarak, ya da yemeklerden sonra 'digestive' olarak sofralık dışı tüketilen şaraplardır. Bu tür şaraplar sofralık şaraplara oranla daha fazla şeker ve alkol içerirler. Alkol miktarları %15-16 civarındadır. Bunların elde edilmesinde şıra veya şaraba ayrıca alkol, pekmez ve şeker katılabilir.

ÇEREZ ŞARAPLARININ SINIFLANDIRILMASI

Likör şarapları

Aromatize çerez şarapları

Doğal tatlı çerez şarapları

Kuru üzümle yapılan çerez şarapları

Şıra veya pekmeze alkol katılarak yapılan çerezlik şaraplar

LİKÖR ŞARABI

- ✘ Şaraba alkol, pekmez ve şeker katımıyla elde edilirler. Fortifiye şaraplar olarak da adlandırılırlar ve genellikle yüksek alkol konsantrasyonu nedeniyle mikrobiyolojik bozulmalara karşı dayanıklıdırlar.

-
- ✘ Şeri, Malaga,
Porto, Marsala,
Madeira,
Tarragona vb.
şaraplar bu
sınıfa girer.

AROMATİZE ÇEREZ ŞARAPLARI

- × Şaraplar çeşitli droglardan elde edilen ekstraktlar katılarak aromatize edilir.

DOĞAL TATLI ÇEREZ ŞARAPLARI

- ✘ Omca üzerinde iyice olgunlaŐan ũzũmlerden elde edilen Şeker ve ekstrakt miktarı yũksek Şaraplardır.
- ✘ Tokay, Sauternes ve Ren bŕlgesindeki Trockenbeern auslese Şarapları bu gruba girer.

KURU ÜZÜMLE ELDE EDİLEN TATLI ŞARAPLAR

- ✘ Yerli şaraplara, başka ülkelerden ithal edilen kuru üzümüleri koyup, şekeri ekstre etmekle elde edilen çerez şarapları bu gruptadır.

ŞIRA VEYA PEKMEZE ALKOL KATILARAK YAPILAN ŞARAPLAR

- ✘ Fermente olmamış veya az fermente olmuş şıraya, kuru üzümünden elde edilen ya da kaynatılarak şeker miktarı artırılmış şıraya değişen miktarlarda alkol katmakla elde edilen şaraplardır.

En çok bilinenler;

- × Sherry
- × Madeira
- × Porto

SHERRY (ŞERİ)

- ✘ Ağustos ve eylül ayında toplanan üzümler, güneşe serilerek iyice şekerlenmesi sağlanır. Fermantasyon sonucu şaraba dönüşür. Bu sırada ağzı açık olarak ikinci bir fermantasyona tabi tutulan şarabın üzerinde “flor” denilen beyazımsı bir tabaka oluşur.

MADEIRA ŞARABI

- ✘ Madeira Şarabı, ismini Atlantik Okyanusunda bir Portekiz adası olan Madeira'dan almıŐtır, alkol eklenerek yapılan tatlı bir Őaraptır. Alkol oranı %17 ile %22 arasında deĐiŐir.

PORTO ŞARABI

- ✘ Porto Őarabının, 17. yüzyılın sonunda çok yüksek vergilerinden dolayı İngiltere'ye ithal edilemeyen Bordo Şaraplarının yerine Portekiz'den getirilirken bozulmalarını önlemek için Şaraplara brandy katılmasıyla keŐfedildiĐi söylenir.