

# DOĞAL TATLI ÇEREZ ŞARAPLARI

Bu şaraplar üzümün omca üzerinde fazla olgunlaştırılması ya da kesildikten sonra kurutulmasıyla elde edilen -şeker miktarı yükseltilmiş- üzümlerden yapılır.

# Sauterne Şarapları

**Sauterne'de bađ bozumu  
geç yapılır.**

**Üzümlerin çok fazla olgunlaşp  
buruşması sağlanırken omca  
yapraklarının önemli bir bölümü  
koparılarak üzümlerin daha fazla  
güneş görmesi sağlanır**

**Bölge üzümlerine aroma veren *Botrytis cinerea* denilen asil küftür.**

**Önce altın sarısı renkte olan üzümler, sonra kırmızımsı yeşil renk alır. Bazı taneler sıcak ve nemli havanın etkisiyle esmerleşmeye başlar. Tanenin yüzeyinde kuru ve boz renkte toz tabakası oluşur.**

**Böylece *Botrytis cinerea*'nın etkisini göstermeye başladığı anlaşılır.**

Eğer hava koşulları uygunsa yani geceler nemli ve sisli, gündüzler kuru ve sıcaksa küf, taneden taneye geçerek bütün salkımı sarar ve aynı toz tabakası salkım yüzeyinde oluşur.

Bütün salkımlar aynı zaman ve şekilde küflenemez . Bu nedenle , ilk önce iyice kuruyup olgunlaşan salkımların toplanmasına başlanır. Asmalar tek tek dolaşılarak her salkım gözden geçirilir, amaca uygun olanlar kesilerek alınır. Diğerleri sonraki seçmelerde toplanmak üzere bırakılır. Bu yüzden toplama işi 2 ayı bulur.

**Böylece en iyi durumdaki taneleri içeren ilk seçme ayrı işlenir. Bunlardan yapılan şarap, tanelerin daha çok kurumuş olması sebebiyle yüksek alkollü olur. Diğer seçme üzümler daha çok su içerdiklerinden şarap verimi yüksek olsa da fiyat düşük olur.**

**En son seçimden yapılan şaraba 'kuyruk şarabı= vin de queue' denir , düşük kaliteli olduğu için yerinde tüketilir.**

**Yağmur yağmazsa üzümler işlenmeye hazır durumdadır, aksi halde küfün oluşturduğu toz ve aroma yıkanır.**

**Üzümler ayakla çiğnenerek ezilir. Şıranın fazla havalanmamasına özen gösterilir. Aksi halde şarabın rengi çok sarı olur.**

**Ezilen üzümler fazla bekletilmeden , insan gücüyle çalışan preslerde sap ve salkımlarıyla birlikte sıkılır ve sıra fermantasyon kaplarına gönderilir.**

**Fermantasyon 225 litrelik fıçılarda yaptırılır ve kuvvetli fermantasyon ancak 2-5 haftada başlar.**

**Şaraplar yılda 4 kez aktarılır. İyi bir Sauterne şarabının, fıçıda en az 3 yıl dinlendirilmesi gerekir.**

**Yapımında Semillon blanc, Sauvignon blanc ve Misket çeşitleri kullanılır.**

**Verim; normal şarap veriminin ½ - 1/3 'i kadardır.**

# Trockenbeeren Auslese Şarapları

Almanya'nın 'Ren ' bölgesinde, geç olgunlaşan, aromaca zengin Riesling çeşidinden yapılan bir şaraptır.

Bu üzümler de asil küfün hücumuna uğrayıp buruşurlar. Şeker, asit ve aroma maddeleri artar.

Üzümlerin toplanmasına Ekim ayı sonlarında başlanır ve Aralık başına dek sürer.

Değirmenlerde üzüm iki kez parçalanır, elde olunan mayşe sıkılmadan önce 3-4 gün , havalar serinse daha fazla kendi halinde bekletilir.

Sıkılarak elde edilen şurup kıvamındaki şıra, %32-45 şeker içerdiğinden ve asil küfün üzüme verdiği fermantasyonu geciktirici maddeler nedeniyle çok yavaş fermante olur.

Mart-Nisan aylarında birinci, sonbaharda ikinci aktarma yapılır.

Şarap 2-3 yılda olgunlaştırılır. Alkolü %10-12,5, Şeker miktarı 34-107g/L'dir



# Tokay Şarapları

Macaristan'ın Tokay bölgesinde geç olgunlaşan 'Furmint' zmnden yapılır. Bölge kuzey rüzgarlarına kapalı olup, yazın çok sıcak olan güney ovalarının etkisi altındadır. Bu nedenle bölge zmleri buruşup, asil küfün hücumuna uğrarlar.

Buruşmuş taneler ya omca ya da seçme masası üzerinde, salkımdaki yeterince buruşmamış tanelerden ayrılır.

Bu zmlerden elde edilen şaraba 'Tokay Esansı' denir.

Tokay şarabını yapabilmek için toplanan ve dikine dev fılara konulan üzümler birbirlerini hafifçe ezer, daha sıkıma girmeden kendiliğinden akan çok koyu kıvamlı şıra fermantasyona bırakılır. Beř-altı senenin sonunda, çoğu kez mayalar şekerin tümünü parçalayıp alkole eviremedięinden %5-6 alkol üretilir.

1 ton zmden 1,5-6 litre civarında Tokay esansı elde edilir

Yine aynı bölgede üretilen 'Azsu' şarapları tam olumda toplanan, asil küflü üzümlerden elde olunan fermantasyona başlamış şıranın içine, esans üretiminde kullanılan bir miktar ezilmiş , buruşuk ve asil küflü üzüm konulmasıyla üretilirler . Bu amaçla 136litre normal şıra içine, 2-6 sepet seçme ve asil küflü üzüm konulur.

Sepet sayısının büyük önemi olduğundan yapılan şaraba 2,3,4,5 veya 6(puttonyos) sepetlik şarap denir ve etiket üzerinde mutlaka belirtilir.

Bu şekilde hazırlanan şıra ve buruşuk üzüm mayşesi, ortam ısısına göre 12-48 saat, sık sık karıştırılarak bir arada bırakılır, sonra sıkılır.

Elde olunan şıranın şeker miktarı %30-40'a çıkmış olur.

Bu şıradan da %10-13 alkollü tatlı şarap üretilir.

# Saman Şarabı

**Bu şaraplar bağcı ülkelerde yetişen yerli üzüm çeşitlerinin kurutulmasıyla elde edilen, kuru üzümlerle yapılan tatlı şaraplardır.**

**Normal olgunluktaki salkımlar üstü saman döşeli kurutma kerevetlerinde ya da havadar odalara gerilmiş ip veya tellere asılarak da kurutulur.**

**Böylece çok buruşmuş üzümlerden %12-14 alkol ve %8-10 şeker içeren şaraplar üretilir.**

**Asitliği yüksek olan şaraplarda kuru üzüm tadı algılanır.**

**Bu şekilde elde olunan şaraplar Almanca'da 'Strohweine', İngilizce'de 'Straw wine', Fransızca'da ise 'Vin de paille' olarak adlandırılır.**

**Ülkemizde de bu şekilde şarap yapımına izin verilmiştir.**

# Şıraya Alkol Katılarak Yapılan Şaraplar(Mistel)

- Bu şaraplar %18-20 şeker içeren üzüm şırasına alkol katılarak, alkol miktarı %15-17 olacak şekilde üretilirler.

Mistel şaraplarının viskoziteleri, kuru üzüm şaraplarına göre daha azdır ve tatları da pek ahenkli değildir.

Şıradaki şekerin bir kısmı veya yarısı fermantasyona uğradıktan sonra, geri kalan şekerin fermantasyonuna engel olmak üzere gereken miktarda ispirto katılarak üretilenlerin tadı, daha hoş ve ahenkli olur.

# Malaga Şarapları

**İspanya'nın 'Malaga' şehrinden esinlenerek adlandırılan bu şaraplar, 'Pedro ximenez' ve 'Misket' üzümlerinden üretilir.**

**Olgunlaşmış üzümler omca üzerinde bırakılarak ya da, kesilip birkaç gün güneşe serilerek şeker miktarı artırılır ve sonra işlenir.**

**Şarap 2-3 yıl dinlendirildikten sonra, bunlardan 'Lagrima' adı verilen çok tatlı ve açık renkli bir şarap elde edilir.**

**İthal edileceklerine bir miktar pekmez ve alkol katılır. Pekmezin rengi koyu olduğundan, şarabın rengi de koyulaşır ve böylece%14-19 alkol içeren koyu renkli ve çok tatlı Malaga şarapları elde olunur**