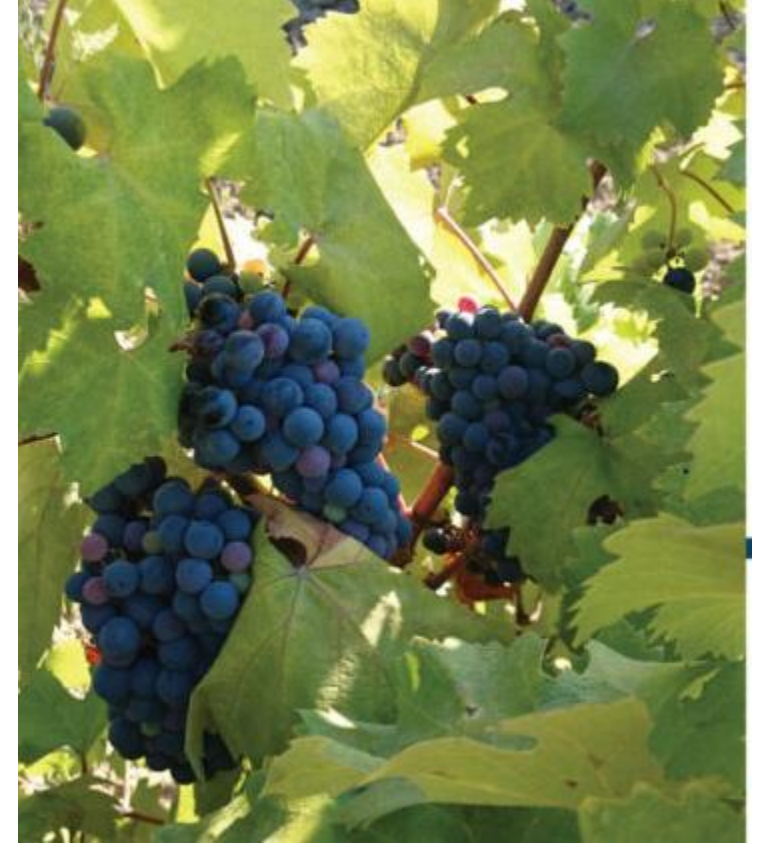


Ada Karası

- Avşar-Balıkesir



Acıkara

- Korkuteli-Antalya
- Çal-Denizli



Kösetevек

o Elazığ

Kösetevек

Daha tanenli
Daha küçük taneli
Daha erkenci

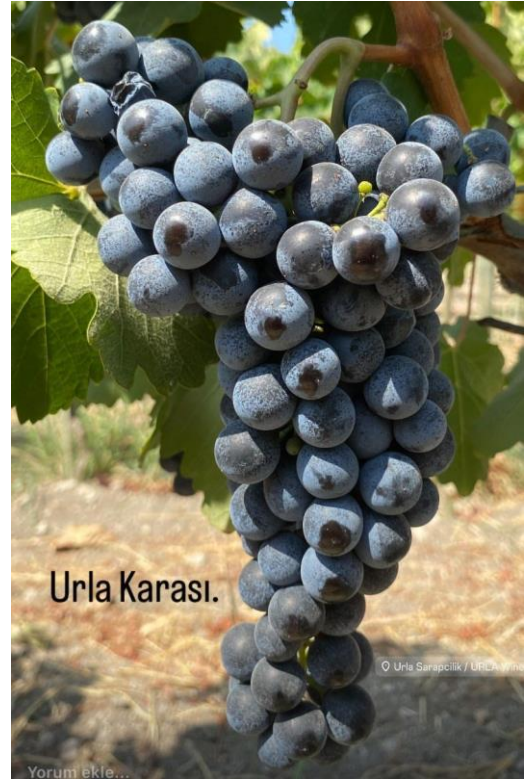


Öküzgözü



Urla Karası

o Urla-İzmir



Foça Karası

- Foça-İzmir










Barburi

- Hatay



Türkiye’de şaraba işlenen yerli beyaz şaraplık üzüm çeşitleri

Beyaz Yerli Çeşitler					
1	Ak Üzüm	Beyaz	16	Kolorko	Beyaz
2	Beyaz Barburi	Beyaz	17	Likya Işığı	Beyaz
3	Beylerce	Beyaz	18	Mazrona	Beyaz
4	Beyazkere 	Beyaz	19	Narince 	Beyaz
5	Bılbizeki	Beyaz	20	Osmanca	Beyaz
6	Bornova Misketi 	Beyaz	21	Panık	Beyaz
7	Çalıbağ	Beyaz	22	Sıdalan	Beyaz
8	Çavuş	Beyaz	23	Ten Göynek	Beyaz
9	Çumbul	Beyaz	24	Sıksarı	Beyaz
10	Emir 	Beyaz	25	Sultani Çekirdeksiz	Beyaz
11	Fesleğen	Beyaz	26	Sungurlu	Beyaz
12	Gök	Beyaz	27	Vasilaki 	Beyaz
13	Hasandede 	Beyaz	28	Yapıncak	Beyaz
14	Ketengömlek	Beyaz			
15	Karkuş 				

Narince

- Tokat
- «Narin»
- İnce kabuklu
- Turunçgil
- Floral
- Meşe sever



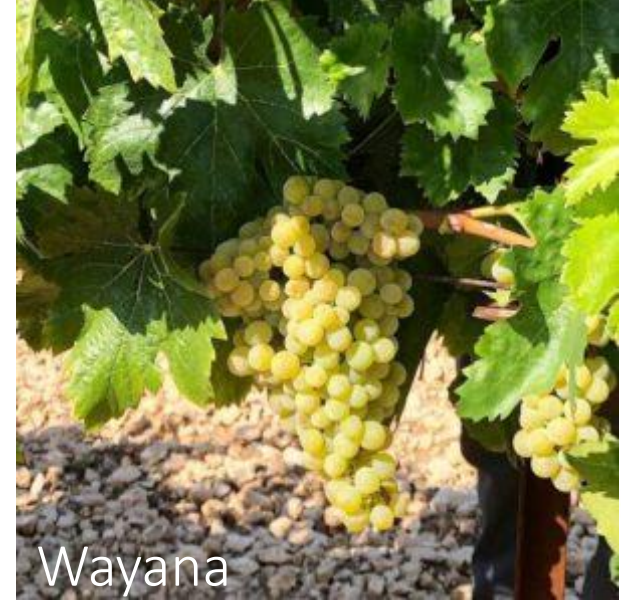
Hasandede

- Hasandede-Kırıkkale
- Kalecik-Ankara



Emir

- Nevşehir, Niğde
- Yüksek asitli
- Zarif
- Yeşil elma, limon, armut
- Genç tüketim
- Sultani kupajı
- Meşe sevmez
- Yüksek asiditesi, onu köpüklü şarap üretimi için de uygun hale getirir.
- Çeşit, rakımların deniz seviyesinden 1.200 metreye kadar ulaştığı Anadolu'daki yüksek volkanik topraklarda yetişmektedir.
- Bu rakımın neden olduğu gündüz ve gece sıcaklıkları arasındaki değişim, üzümlerin daha yavaş olgunlaşmasına yardımcı olarak sergilediği yüksek asitlik ve mineral niteliklerine katkıda bulunur.



Bornova Misketi

- İzmir
- Misket
- Gül, bal
- Düşük asitli, aromatik

Bornova Misketi üzüm çeşidi ülkemizde Ege bölgesinde yetişen oldukça aromatik şaraplar veren çeşitlerimizdendir.

Misket aroması üzerinde en etkili aroma bileşikleri terpenler grubuna ait “linalol” ve “jeraniol” bileşikleridir. Bu iki bileşiğin üzümdeki konsantrasyonları hem çok yüksek, hem de koku algılanma eşikleri düşüktür. Bu eşik düşüklüğü misket aromalarını yoğun olarak algılamamızı sağlar. Linalol ve jeraniol bileşikleri misket şaraplarındaki tipik gül olmak üzere çiçek ve narenciye kokularından sorumludurlar. Romalılar Misket üzümüne, arıların üzümü anlamına gelen “apiane” adını vermişler ve üretilen şarapları önemli davetlerde ikram etmişlerdir. Bu isimle anılmasının sebebi arıların bağda diğer çeşitlerden önce kokusuyla cezbeden misket üzümlerine yönelmesidir. Dünyada şarap üretiminde en yaygın olarak kullanılan misket çeşidi bizde “Bornova misketi” olarak bilinen, Yunanlıların ise “Samos Misketi” olarak adlandırdıkları çeşittir. Fransa’ya büyük olasılıkla haçlı seferleri sırasında taşındığı düşünülen çeşit Fransızlar tarafından “Muscat Blanc a Petits Grains” (küçük taneli beyaz misket) olarak da anılmaktadır. İskenderiye misketi (Muscat d’Alexandrie) ve ülkemizin sevilen sofralık çeşitlerinden Hamburg Misketi de ünlü misketlerdendir.



Usca

Beyazkere

- Urla-izmir



Karkuş

- řırnak
- Y¼ksek tanenli

