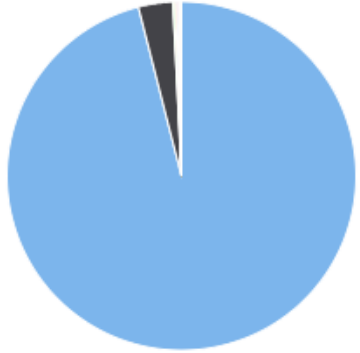


Carménère

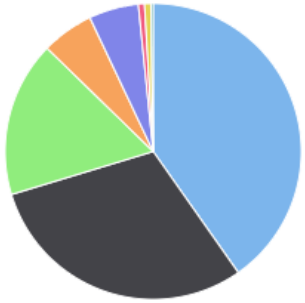
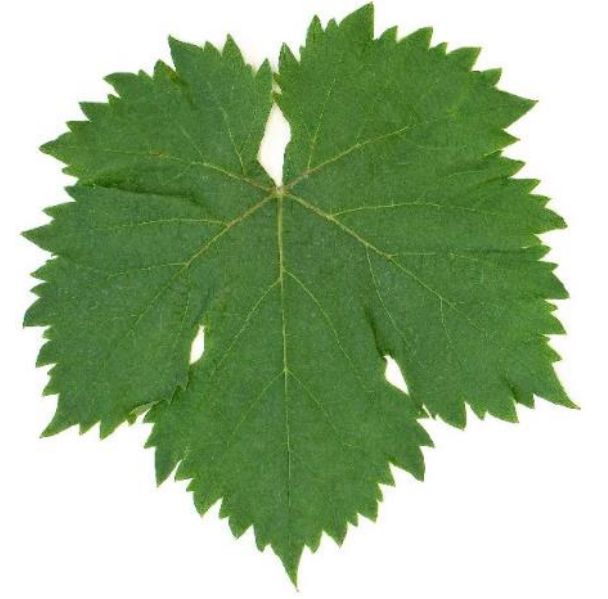
- Bordeaux'nun genellikle göz ardı edilen altıncı kırmızı üzümü olan Carmenère, o zamandan beri Güney Şili'de yeni bir yaşam alanı bulmuştur.
- Carménère Cabernet Franc ve Cabernet Sauvignon gibi şaraplara dolmalık biber, yeşil biber, okaliptüs ve hatta kakao tozu gibi ince tatlar veren **pirazinler** adı verilen aroma bileşiklerini daha yüksek seviyelerde içerir.
- Carménère, Cabernet Sauvignon ve Merlot'nun hepsinin ebeveyni Cabernet Franc'tır. olduğunu göstermiştir.



Chile	96%
Italy	3%
France	0.19%
USA	0.16%
Other	0.16%
Argentina	0.14%
Australia	0.06%
North Macedonia	0.06%

Cinsau(l)t

- o Güney Rhône'un geleneksel bir kupaj üzümü olan Cinsault, kendine özgü bir parfüme sahip parlak ve taze şaraplar yaratır.
- o Fransız kırmızı üzüm çeşidi Cinsault, geleneksel olarak Güney Rhône kupajlarında Grenache, Syrah ve Mourvèdre ile ortak olarak kullanılır.
- o Cinsault **kadehte çok yönlü** bir üzümdür. Bir çeşit olarak, açık, kiremit kırmızısı bir renge sahip, tanen oranı düşük, yumuşak bir şarap üretir. En yaygın olarak bulunan tanımlayıcı parlak, kırmızı dut meyveleridir. **Kupajlarında çiçeksi (menekşe) ve çilek benzeri parfümü için kullanılır.**
- o Roze olarak, ahududu, beyaz şeftali, çay yaprağı ve gül yapraklarının daha parlak aromalarını ve liçi, guava ve papaya gibi tropikal meyvelerin tatlarını alır.



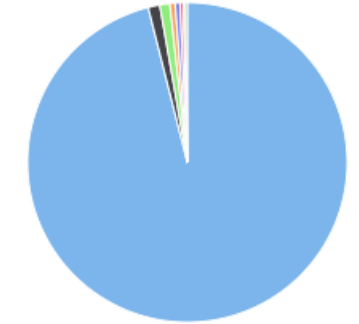
France	40%
South Africa	30%
Chile	17%
USA	6%
Lebanon	5%
Italy	1%
Australia	1%
Other	0.25%



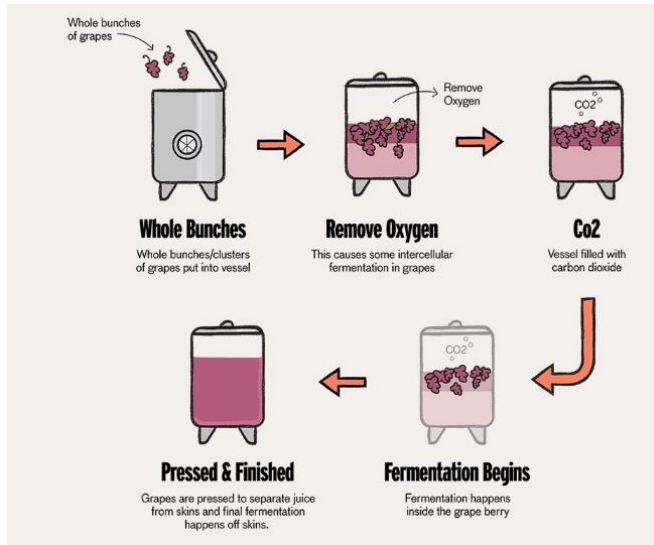
- o Üzümler sıkı salkımlar halinde oluşur ve kabuklarında düşük düzeyde tanen bulunur.
- o Vigneronların özenli gölgelik yönetimi gerektirir. Sıkı salkımları sayesinde nemli ve ıslak dönemlerde gövde hastalıklarına ve küflenmeye yatkındır.

Gamay

- Gamay en çok Beaujolais'nin kırmızı şarapları ile ünlüdür.
- Gamay karbonik maserasyon yöntemiyle yakından ilişkilidir.
- Beaujolais'nin ayırt edici özelliği olarak öne sürülen sakız (bubble gum), şeker ve muzun esterli aromaları genellikle bu tekniğe atfedilir.
- **Beaujolais Nouveau** 🍷 Bojele Nuvo taze şarapların en ünlüsüdür. Şaraba işlerken salkımlar sap ayırmadan geçmeyerek bütün şeklinde özel fermantasyon tanklarına alınır ve fermantasyon her bir tanenin içerisinde ayrı ayrı devam eder. Oluşan karbondioksit etkisiyle taneler patlar ve böylelikle basıncın da etkisi ile meşhur bojele aromaları ortaya çıkar. Bojeleler muz, yoğun meyve, çiçek ve pamuk şeker aromalarıyla her yıl Kasım ayının 3. perşembesi piyasaya çıkarlar. Bu dönemde Fransa'da "Bojeleler geldi!" (Le beaujolais nouveau est arrive) afişleri her yerde karşınıza çıkabilir. Hasattan itibaren yaklaşık 2 ay sonra içime hazır olan bu şaraplar yine iki-üç ay içerisinde de hızlıca tüketilirler. İsmi ise Fransa'nın ünlü Beaujolais bölgesinde üretilmeleri sebebi ile almışlardır.

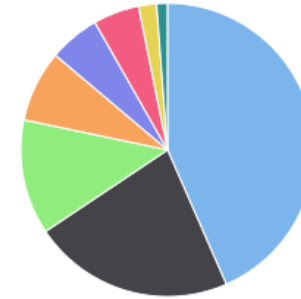


France	96%
USA	1%
Switzerland	1%
New Zealand	1%
Australia	0.49%
Canada	0.33%
Italy	0.21%
Other	0.18%



Gewürztraminer

- Gewürztraminer dünyanın en belirgin aromatik beyaz şaraplarından bazılarını üreten Almanya kökenli pembe renkli bir üzüm çeşididir.
- Gewürztraminer şarapları, çiçekten liçi ve portakal kabuğuna kadar değişen aromalarla parfümlenir, hepsi nispeten dolgun gövdeli, düşük asitli ve sekten tatlıya kadar değişir. En çok kuzeydoğu Fransa'nın Alsace bölgesiyle ilişkilendirilen üzüm, yine de dünya çapında şarap bölgelerinde bulunur.
- Bu çeşit, kendine özgü aromasını kabuklarındaki monoterpenlerin varlığından alır (tıpkı parfümlü Muscat ailesi gibi) ve çeşidin pek çok hayranı olsa da, aleyhtarları genellikle keskin aromalardan düşük asiditeye, sıkça karşılaşılan kalıntı tatlılığı ve bazen tespit edilebilen fenolik burukluğa kadar ayırt edici özelliklerinden herhangi birine itiraz eder.
- Liçi, gül, greyfurt, mandalina, zencefil baskındır.
- Gewürztraminer şarap üreticileri genellikle kurutucu fenolikleri dengelemek için bitmiş şarapta bir miktar kalıntı şeker bırakmaya çalıştıklarından, son iki özellik genellikle el ele gider - bazen arka damakta (tat sonrası) hem sek hem de tatlı stillerde tespit edilebilir.



France	43%
Italy	22%
USA	13%
Other	8%
Germany	6%
New Zealand	5%
Spain	2%
Austria	1%

