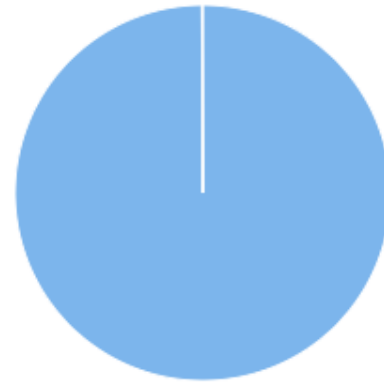


Nerollo Mascalese

- Sicilya- İtalya
- Son on yılda popülaritesi hızla artan Nerello Mascalese şarapları, meyveli, otsu tatlar, mükemmel mineralite ve topraksı bir nüans ile gergin, taze kırmızı şaraplar vererek çevrelerini yansıtmaya eğilimindedir.
- Nerello Mascalese şarapları genellikle Barolo ve Burgundy'nin asil şaraplarını anımsatan bir parfüme sahiptir.
- Bu çeşit adını **Etna Dağı** ile kıyı arasındaki Mascali ovasından alır ve burada ortaya çıktığı düşünülmektedir - eski asmaların küçük bir kısmı 1880'lerdeki filoksera salgınından öncesine dayanmaktadır.
- Yakın zamanda yapılan DNA testleri, bu üzüm çeşidinin İtalya'nın ünlü **Sangiovese üzüm çeşidi ile Mantónico Bianco'nun** melezi olduğunu doğrulamıştır.
- Etna'nın son derece değişken volkanik toprakları, deniz seviyesinden 1.000 metreye (3.280 ft) kadar olan yüksekliklerle birleştiğinde - Avrupa'daki en yüksek bağlardan bazıları - muazzam karakter ve karmaşıklığa sahip şarapların üretilmesine yardımcı olur



Italy	100%
USA	0.09%



nair-rel-lo mask-uh-lay-zay

Petit Verdot

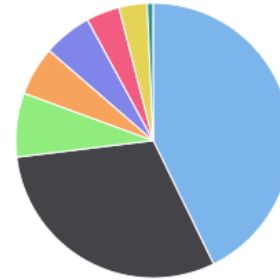
- Fransa
- Küçük, kalın kabuklu taneler
- Verdot “yeşil olan” anlamına gelir ve çeşidin az olgunlaşma eğilimini yansıtır. Bu nedenle, serin mevsimlerde Petit Verdot asmaları yeşil, olgunlaşmamış meyvelerle benekli salkımlar üretir.
- Petit Verdot şarapları, tanenin kalın kabuğundaki yüksek antosiyanin seviyeleri nedeniyle yoğun, menekşe-siyah bir görünüme sahip olma eğilimindedir. Ayrıca, küçük meyvelerin yüksek oranda kabuk ve çekirdek oluşturması sayesinde yüksek tanen seviyelerine sahiptirler.



Italy	25%
USA	18%
Argentina	14%
Spain	14%
Other	14%
France	6%
Israel	5%
Portugal	5%

Pinot Gris

- Fransa
- Pinot Gris, aslen Burgundy bağlarından gelen beyaz şaraplık bir üzümdür.
- Pinot üzüm çeşitlerinin geniş Pinot ailesinin bir üyesi olan Pinot Gris (Grigio), Pinot Noir'in pembe tenli bir mutasyonudur.
- İki üzüm çeşidi bağda veraison dönemine kadar ayırt edilemez.
- Pinot Gris meyveleri turuncu-pembeden soluk, tozlu mora kadar kendine özgü bir dizi renk alır.
- Gris sıfatı Fransızca'da "gri" anlamına gelir ve üzümlerin genellikle aldığı tozlu, açık gri parlaklığı ifade eder. Bu kavram Avrupa'da, özellikle İtalyanca (Grigio), Almanca (grauer), Slovence (sivi) ve Çekçe'de (sede) yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Armut, elma, taş meyvesi, tropikal meyve ve hatta bir miktar duman veya ıslak yün notaları yer alır.



Italy	43%
USA	30%
New Zealand	8%
Australia	6%
France	6%
Other	4%
Germany	3%
Chile	1%



Pinot Meunier

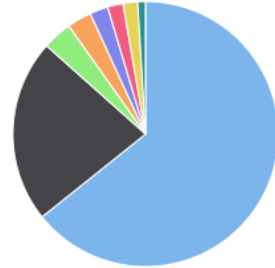
- Pinot Meunier (ya da sadece Meunier), en çok Şampanya yapımında kullanılan koyu renkli bir üzüm çeşididir.
- Meunier kelimesi Fransızca “değirmenci” anlamına gelir ve burada asma yapraklarının alt tarafının “unlu” görünümüne atıfta bulunur.
- Pinot Meunier uzun zamandır Pinot grubunun klonal bir mutasyonu olarak tanımlanmakta, dolayısıyla Pinot Noir, Pinot Gris ve diğer Pinot türevleriyle aynı DNA parmak izini paylaşmaktadır.
- Pinot Meunier diğer ikisi için çok soğuk bölgelere ekilme eğilimindedir. Daha geç uyanarak, daha erken olgunlaştığı ve daha soğuk mezoiklimleri daha fazla kabul ettiği için kötü bağbozumlarına karşı bir sigorta üzümü olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.



pii-no meen-nii-ye

Pinot Noir

- Fransa
- Burgonya'nın baskın kırmızı şarap üzümü olan Pinot Noir, artık dünyanın dört bir yanındaki şarap bölgelerinde yetiştirilmektedir.
- Pinot ismi , salkımlarının çam kozalağına (Fransızca pinot) benzemesi nedeniyle bu ismin ortaya çıktığıdır.
- Pinot Noir, ününün çoğunu kırmızı şaraplarından kazansa da, bu çeşit aynı zamanda birçok köpüklü beyaz şarabın üretiminde kullanılır.
- Tüm Şampanya bağlarının yaklaşık %38'ini oluşturur ve Pinot Meunier yaklaşık %32'lik bir orana sahiptir ve onu %30 ile Chardonnay takip eder.
- Tek başına bir blanc de noirs üretmek için de kullanılır.



France	64%
USA	22%
New Zealand	4%
Other	3%
Italy	2%
Australia	2%
Germany	2%
Chile	1%

Daha önce Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier, Pinot Précoce (Frühburgunder) ve diğerlerinin farklı üzüm çeşitlerinden oluşan bir "Pinot Ailesi"nin üyeleri olduğuna inanılıyordu. Ancak DNA profillemesi bunların aynı genetik parmak izini paylaştığını ve dolayısıyla ortak bir çeşidin mutasyonları veya klonları olduğunu gösterdi. Bağda kanıtlar görülebilir; Pinot asmaları genellikle farklı renklerde meyve salkımları veya hatta çizgili meyveler taşır. Ayrıca, Fransız hükümet ajansı ENTRAV-INRA tarafından Pinot Noir adı altında sınıflandırılan 40'tan fazla klon vardır. Pinot'nun klonal çeşitliliği ve mutasyona uğrama eğilimi yaşına bağlıdır 2000 yıldır var olduğuna inanılmaktadır. Pinot ayrıca bugün bilinen çok sayıda üzüm çeşidinin de atasıdır. Büyük ölçüde unutulmuş Gouais Blanc ile birlikte Gamay Noir, Aligoté ve Pinot Noir'in beyaz şarap karşılığı Chardonnay gibi üzüm çeşitlerinin de atası konumundadır. Pinot Noir, Pinot üzüm çeşitlerinin atası konumundadır. Kısaltılmış "Pinot" genellikle genel kullanımda Pinot Noir olarak anlaşılır.



Pinot Blanc



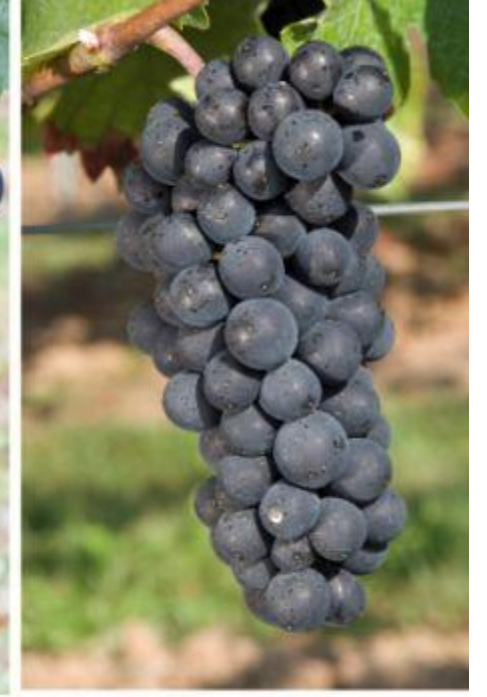
Pinot Gris



Pinot Noir



Pinot Meunier



Frühburgunder

- Burgonya'da (Pinot Noir'ın anavatanı), geleneksel bağcılar üzüm çeşidinin niteliklerinden çok toprak ve iklime odaklanır (ne de olsa burası terroir'in evidir). Terroir'daki çok ince farklar bile orada yapılan Pinot Noir şaraplarına yansır. Örneğin, köyler sadece bir mil uzaklıkta olmasına rağmen Volnay ve Pommard şarapları arasında belirgin ve tutarlı farklar vardır.
- Klon seçimi önemli.
- Pinot noir üzümü genellikle küçük açık üstlü fiçılarda fermente edilir ve kabukların kapaklarının meyve suyuyla temas halinde kalması için punch down'lar kullanılır. -Bu tür fiçılardaki bütün salkım fermentasyonları karbondioksit atmosferinde tutulmaz (karbonik maserasyon minimum).
- Ayrıca meyve punch down'larla kısmen veya tamamen ezilir. Daha yüksek tanen konsantrasyonları da ortaya çıkabilir; dengeyi korumak için dikkat gerekir. Yeşil olgunlaşmamış saplardan kaçınılır.
- Bazı şarap üreticileri her hasat döneminde sap teması kullanırken, diğerleri yalnızca meyve tanenleri yetersiz görüldüğünde kullanır.
- Fermantasyonun uzunluğu ve sıcaklığı genellikle tartışılır. Daha düşük sıcaklıklar daha taze meyve aromalarına yol açar. Daha uzun, daha sıcak fermantasyonlar ve pigeage daha fazla tanen yapısına sahip daha fazla özütlenmiş şaraplarla sonuçlanır.
- Soğuk maserasyon kullanmak da oldukça yaygındır. Standart düşünce, bunun tanenleri çıkarmadan rengi ve aroma bileşiklerini ekstraksiyonunda etkili olduğudur.
- Bazı üreticiler meyveleri soğutmak için kuru buz kullanır ve renk çıkarmak için bazılarını patlatır. Daha soğuk koşulları seven yabancı mayalara ve diğer bozulma organizmalarına karşı dikkatli olunmalıdır.





Pump over



Punch down

- İnce kabuklu bir üzüm çeşidi olan Pinot Noir genellikle orta ila yüksek asitliğe, düşük fenolik bileşiklere, düşük ila orta yumuşak tanen seviyelerine sahiptir ve genellikle diğer kırmızı şarapların çoğundan daha soluk renklidir.
- Kırmızı şaraplar soluk pembemsi kırmızıdan, bir iç mimarın Burgonya olarak tanıyabileceği daha koyu tonlara kadar değişir.
- Renk ve gövde, fiyat ve/veya kalite arttıkça mutlaka yoğunlaşmaz ve en koyu örnekler bile çekici bir yarı saydamlığa ve şarabın özünde minimum opaklığa sahip olma eğilimindedir.
- Şarap acemileri genellikle bu "hafiflik" yönlerini Pinot Noir şaraplarının genellikle satıldığı fiyatlarla uzlaştırmakta zorlanabilirler. Üzüm severler, onun aromatik, lezzet ve dokusal niteliklerine odaklanırlar.
- Pinot Noir şarabının temel aroması kırmızı meyveler ve kiraz aromasıdır (hafif şaraplarda taze kırmızı kirazlar ve daha ağır örneklerde haşlanmış siyah kirazlar).
- Özellikle daha sıcak hasatlardan gelen iyi yapıları Pinot Noir'lar deri ve menekşeleri çağırıştırır, bazen Syrah'ı hatırlatır.

