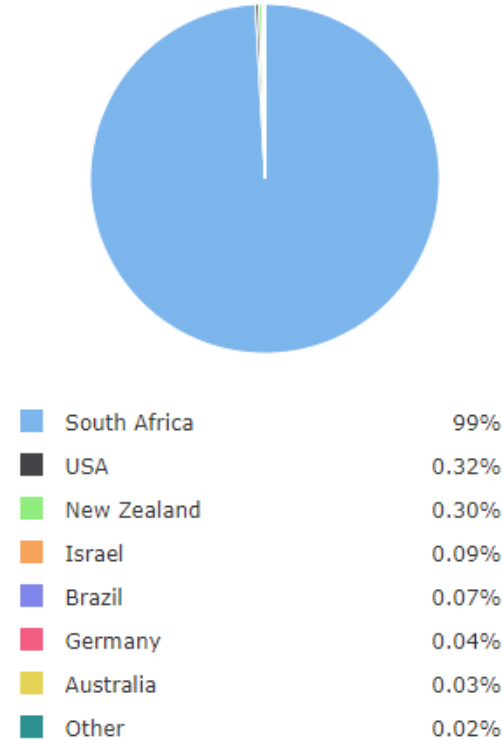


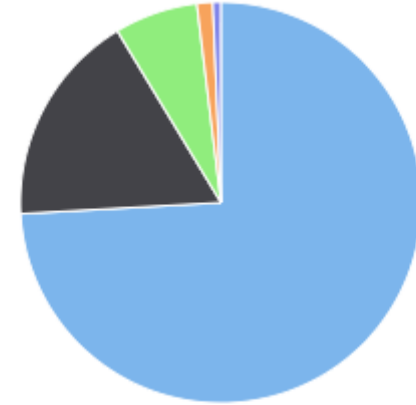
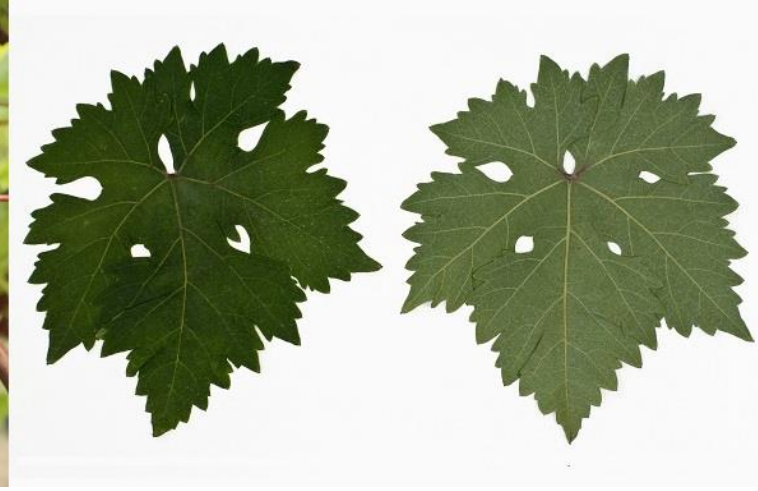
Pinotage

- o Güney Afrika'nın imza üzüm çeşididir.
- o Neredeyse sadece orada yetiştirilir ve düşük kaliteli sofr şaraplarından siyah ve kırmızı meyveler, baharat, deri ve çikolata aromalı zengin, konsantre şaraplara kadar her şey yapılır.
- o Pinot Noir ve Cinsaut'un melezidir.
- o Pinotage dayanıklı ve üretken bir çeşittir, ancak viral hastalıklarla ilgili sorunları vardır ve hem teruar hem de şarap yapımı konusunda titiz olabilir.
- o Pinotaj tipik olarak yüksek verim ve kısıtlayıcı bağ yönetimi gerektiren şeker seviyeleri ile erken olgunlaşır.
- o Pinotaj güneşli yerleri sever, ancak büyüme mevsiminin sonunda çok fazla sıcaklık üzümlerin hoş olmayan bir aseton aroması geliştirmesine veya yanmış kauçuk karakterine bürünmesine neden olabilir.
- o Üzümler özellikle bol miktarda tanen katkısı sağlayan ince kabuklara sahiptir.
- o Fermantasyon sürecinde de çok dikkatli olunması gerekir: eğer çok sıcak olursa, aseton benzeri tatların gelişmesini teşvik edebilir.
- o Şarap üreticileri bunu engellemek için deri ile temas miktarını ve maserasyon süresini kısıtlayabilirler.
- o Kiraz, böğürtlen, incir, nane



Ruby Cabernet

- Ruby Cabernet 1960'larda çok popüler olan bir üzüm çeşididir. Kaliforniya'da Carignan'ın yüksek verimi ve Cabernet Sauvignon'un gücü ve inceliğinin birleştirilmesi amaçlanarak iki çeşidin melezlenmesiyle elde edilmiştir.
- Tipik Ruby Cabernet çeşidi şarabı en iyi kiraz ve böğürtlen notalarıyla sade ve kolay içimli olarak tanımlanır.
- Bağda, Ruby Cabernet nispeten sıcak bir iklime çok uygundur. Kuraklığa çok dayanıklıdır ve buruşmadan önce güneş ışığına önemli ölçüde maruz kalmayı gerektiren kalın kabuklara sahiptir.



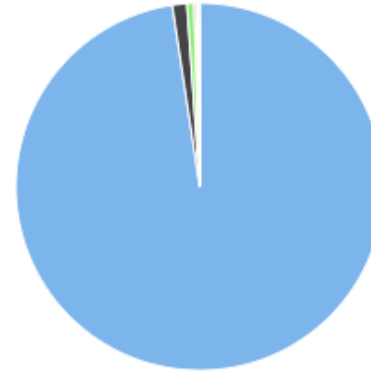
USA	74%
South Africa	17%
Mexico	7%
Israel	1%
Australia	1%



rubii- cabernet

Sangiovese

- Sangiovese, İtalya'da en yaygın üzüm çeşididir. Toskana'nın en iyi kırmızı şaraplarının çoğunda anahtar üzümdür.
- Sangiovese, yetiştiği yere göre farklı şaraplar veren hassas bir üzümdür.
- Tüm Sangiovese klonları nispeten yavaş olgunlaşır, bu da daha uzun bir büyüme mevsimi ve erken olgunlaşan çeşitlerden yapılanlardan daha zengin, daha güçlü ve daha uzun ömürlü şaraplar ile sonuçlanır.
- Üzümün nemli koşullarda çürümeye yatkın hale getiren ince kabuğu nedeniyle daha fazla zorluk yaşanmaktadır. Bu nedenle daha kalın kabuklu Brunello klonunun daha nemli iklimlerde ekilmesi arzu edilmektedir.
- Bu genellemelerin ötesinde, Sangiovese Pinot Noir'a yaklaşan bir derecede klonal varyasyona eğilimlidir. Tek bir çeşit olarak ele alındığında, farklı klonların belirli eğilimleri olsa da, farklı topraklara uyarlanabilir görünmektedir.
- Chianti Classico bölgesinde bile topraklar kalkerli tüf, kireçtaşı, kumtaşı, kil veya bunların kombinasyonlarını içerebilir. Bu durum, baskın bir toprak türüne sahip yeni bir bağ dikerken klon seçiminin oldukça spesifik olması gerektiğini göstermektedir.
- Standart tek veya çift Guyot terbiyesi çeşit için iyi çalışıyor gibi görünmektedir..



Italy	98%
USA	1%
Australia	1%
France	0.21%
Other	0.12%
Argentina	0.08%
South Africa	0.05%
Portugal	0.03%



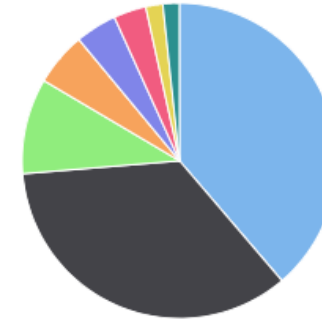
Saperavi

- G¼rcistan'ın teinturier çeşididir
- Bol asitli, koyu kırmızı şaraplar yapar.
- Alicante'nin aksine, Saperavi çoğunlukla tek varyeteli bir şarap olarak bilinir ve yıllanma potansiyeline sahiptir.
- Geç olgunlaşır
- Bağda Saperavi, hastalıklara nispeten dayanıklı gevşek salkımlar üreten dayanıklı bir çeşittir.



Syrah

- Fransa
- Fransa ve Avustralya'da Syrah, Güney Afrika'da Şiraz (Shiraz)
- Genç bir asma olarak Syrah/Shiraz, bağ personelinin özenli bir gölgelik yönetimi gerektiren güçlü bir çeşittir.
- Asmalar on yıl kadar bir yaşa ulaştığında, çeşit daha çok kuraklığa benzer koşullara dayanma kabiliyetiyle bilinir ve bu da onu daha sıcak bağcılık bölgeleri için ideal bir çeşit haline getirir.
- Syrah/Shiraz, iri üzümlerden oluşan gevşek salkımlara sahiptir, bu da çeşitli küf hastalıklarına karşı duyarlılığının minimum olduğu anlamına gelir.
- Bağların başarılı olabilmesi için, üzümlerin hasattan önce aşırı derecede buruşmamasını sağlamak üzere doğru anaç seçimi gereklidir.
- Fransa ve Avustralya arasındaki şarap yapım yaklaşımındaki en önemli fark meşe kullanımıdır. Avustralya'da üst düzey şaraplarda yeni meşe kullanımı daha yaygındır ve birçoğu tamamen yeni fıçılarda olgunlaştırılır. Dahası, gözenekli yapısı nedeniyle daha belirgin tatlar veren Amerikan meşesi, Shiraz'ın kalbi olan birçok bölgede 20. yüzyıl boyunca norm olmuştur. Fransız meşesine kısmi bir geçiş olsa da, hala Amerikan meşesinde olgunlaştırılan şaraplar üretilmekte, bazıları da Amerikan ve Fransız meşelerini bir araya getirmektedir.



France	39%
Australia	35%
USA	10%
South Africa	5%
Other	4%
Italy	3%
New Zealand	2%
Chile	2%

- Türkiye'de en çok Denizli Güney

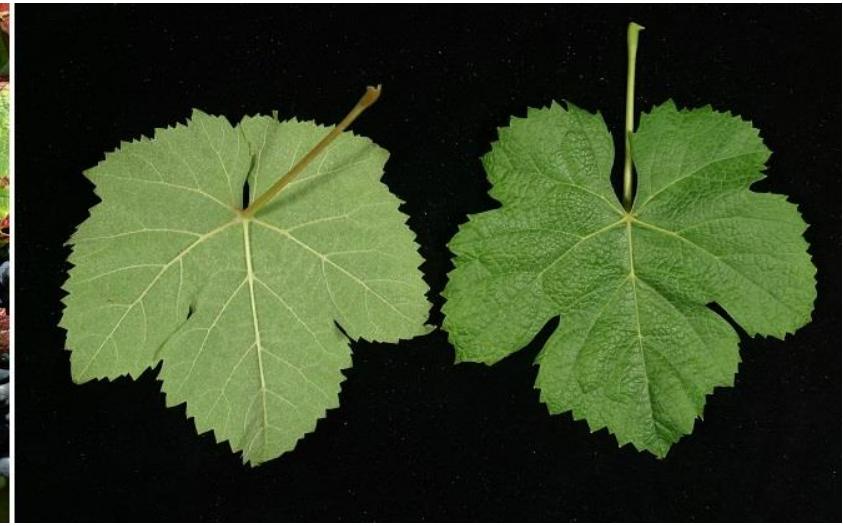
- Syrah, dünya çapında birçok bağcılık alanında başarılı olduğunu kanıtlamıştır; şaraplar birçok stilde üretilir ve sayısız koyu meyve aroması sergiler.
- Syrah çeşidi gençliğinde oldukça çiçeksi olabilir, yıllandıkça beyaz ve karabiber aromaları ve otsu notalar geliştirir.
- Bazı örneklerde tabaklanmış deri ve dumanlı kokular görülürken, bu şaraplardaki meyve, frenk üzümü ve meyan kökünün çok koyu tatlarına doğru eğilim gösterir.
- Syrah'ın Eski Dünya stilleri, meyvemsi notaların daha yaygın olduğu Yeni Dünya'ya kıyasla genellikle daha topraksı ve tuzlu bir tarzda üretilir.



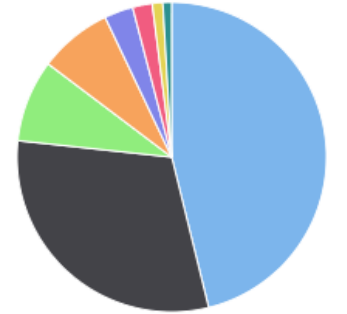
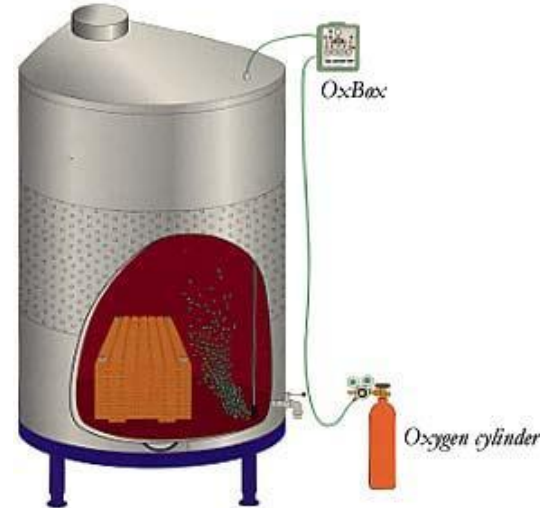


Tannat

- Tannat, kökeni Fransa ve İspanya sınırındaki Bask bölgesinde bulunan koyu, sek, rüstik kırmızı şaraplar veren bir üzümdür.
- Tannat, sıkı tanen yapısı, koyu rengi, yüksek alkol oranı ve iyi yaşlanma yeteneği ile karakterize edilir. Aroma profili hafif katranlı ve haşlanmış kırmızı meyveleri anımsatır ("sıcak ahududu reçeli" bunu iyi özetler).
- Oksijenin tankta veya fermantasyon ve/veya olgunlaşma sırasında fıçıda şarap boyunca yavaşça verildiği bir işlem olan mikro-oksijenasyondur (Fransa'da "microbullage" olarak bilinir). Bu işlemin şaraplara hem yapısı hem de renk açısından daha fazla stabilite kazandırır.
- Meşe olgunlaştırma, Madiran'ın Tannat'larına karmaşıklık ve hafif vanilya yüklü bir tatlılık katmak için giderek daha fazla kullanılmaktadır.



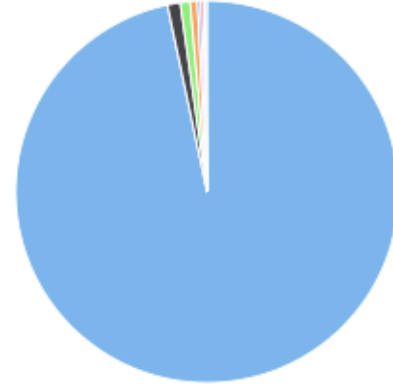
Tank with toasted oak integration system



Uruguay	46%
France	31%
Argentina	9%
Brazil	8%
USA	3%
Other	2%
Greece	1%
Peru	1%

Tempranillo

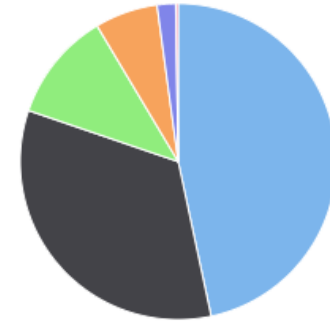
- En iyi İspanyol şaraplarının omurgasını oluşturan Tempranillo, İspanya ve Portekiz'de yetiştirilen kırmızı bir üzüm çeşididir.
- Tempranillo kalın kabuklu, yüksek antosiyanin içeriğine sahip kırmızı bir üzümdür.
- Tempranillo kırmızı meyve ve deri aromalı, yüksek tanenli, orta ila düşük asiditeli ve orta alkollü kırmızı şaraplar üretir.



Spain	97%
USA	1%
Australia	1%
Portugal	1%
Other	0.29%
Argentina	0.27%
Mexico	0.13%
New Zealand	0.12%

Vranac

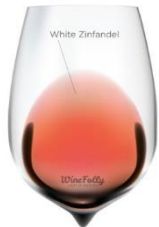
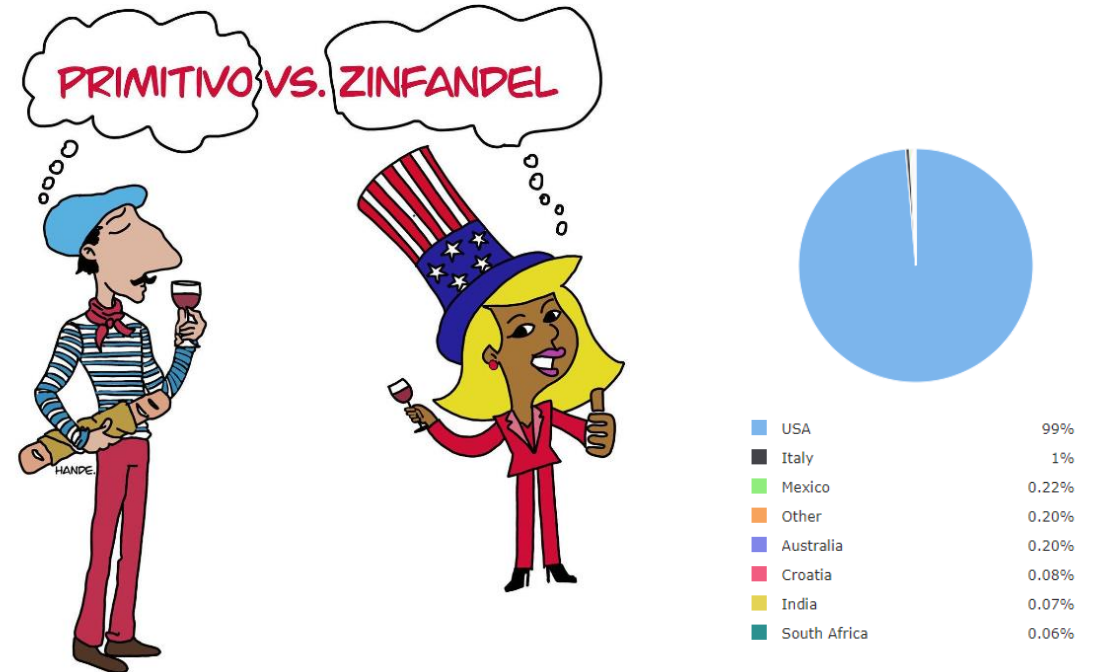
- Vranac, dağlık Karadađ'ya özgü bir çeşittir. Ekşi kiraz, böğürtlen ve siyah frenk üzümünden çikolata, nane ve vanilyaya kadar uzanan tat ve aromalara sahip yoğun, koyu renkli kırmızı şaraplar üretir. Vranac'ın adı kabaca 'güçlü siyah' olarak tercüme edilir ve şarabın karakteri hakkında iyi bir fikir verir.
- Çeşit, geleneksel olarak sofralık üzüm olarak değerlendirilen küçük salkımlar halinde büyük, ince kabuklu meyveler üretir. Vranac kuvvetli ve yüksek verimlidir, ancak hem dona hem de botrytis'e karşı oldukça hassastır.
- Meyvelerin yüksek şeker içeriği, nispeten yüksek alkollü ve bitişte genellikle Primitivo'ya benzer hoş bir acılık veren şaraplar yaratır. Yüksek tanen içeriği ve iyi asit seviyeleri, Vranac şaraplarını vanilya ve baharat karakterleri veren meşe olgunlaşması için önemli adaylar haline getirir ve şaraplar genellikle yaşlandıkça iyileşebilir.
- Vranac'ın eski bir çeşit olduğu düşünülüyor ve kanıtlar, Orta Çađ'dan beri Karadađ'ın engebeli arazisine ekildiğini gösteriyor. Genellikle yakından ilişkili olduğu Primitivo ile karıştırılır: DNA araştırmacıları birinin diğerinin ebeveyni olduğunu öne sürüyor.



North Macedonia	47%
Montenegro	34%
Bosnia-Herzegovina	11%
Serbia	6%
Kosovo	2%
Croatia	0.24%

Zinfandel (Primitivo)

- 30 yıllık tartışma ve anlaşmazlıkların ardından Amerika'nın Zinfandel'inin İtalya'nın Primitivo'suyla aynı olduğunu dolduğu doğrulandı.
- Aynı zamanda Hırvatistan'ın Tribidrag ve Crljenak Kastelanski gibi çeşitleriyle de aynı.
- Üzümün İtalyanca adı olan Primitivo, Latince "primativus" ve eski İtalyanca "primaticcio" kelimelerinden geliyor, ikisi de "erken olgunlaşan" veya "ilk olgunlaşan" anlamına geliyor.
- Beyaz Zinfandel ise aslında beyaz değil, pembe.
- Zinfandel, düzensiz olgunlaşmasıyla ünlüdür, bu nedenle salkımlar tamamen olgunlaşmaları için asmada bırakılmalıdır. Bu, meyvelerde yüksek şekere yol açar ve bu da yüksek alkollü şaraplar elde edilmesini sağlar.
- Zin meyveleri ince kabukludur, ancak aynı zamanda oldukça küçüktür, bu da daha az kabuk-meyve suyu oranı ve dolayısıyla potansiyel olarak daha yüksek tanenler anlamına gelir.
- Zinfandel'deki tatlar, üzümün ne kadar olgun olduğuna bağlı olarak değişir. Daha soğuk bölgelerden gelen şaraplarda çilek veya ahududu gibi sulu kırmızı meyve aromaları, daha sıcak iklimlerde yapılan şaraplarda, koyu siyah meyvelere dönüşür.

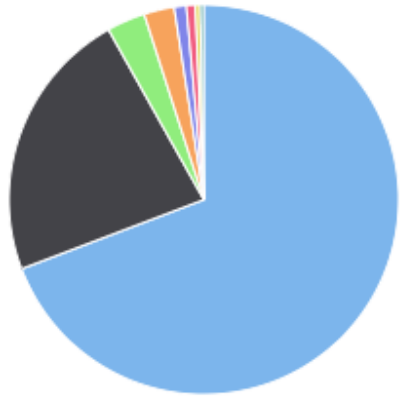


Beyaz şaraplık üzüm çeşitleri

Beyaz çeşitler		
1	Albarino	Beyaz
2	Airen	Beyaz
3	Assyrtiko	Beyaz
4	Cataratto	Beyaz
5	Chardonnay	Beyaz
6	Chenin Blanc	Beyaz
7	Dafni	Beyaz
8	Plytó	Beyaz
9	Riesling	Beyaz
10	Sauvignon Blanc	Beyaz
11	Savagnin Blanc	Beyaz
12	Semillon	Beyaz
13	Solaris	Beyaz
14	Ugni Blanc	Beyaz
15	Vermentino	Beyaz
16	Viognier	Beyaz
17	Xynisteri	Beyaz

Albariño (Alvarinho)

- Limon kabuğu rendesi (limon zest), bal kavunu, nektarin, tuz

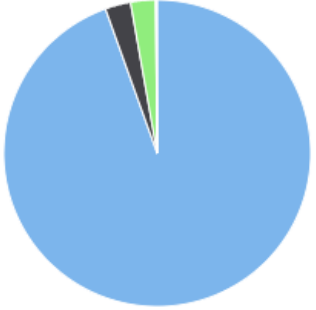


Spain	69%
Portugal	23%
USA	3%
Uruguay	3%
New Zealand	1%
Other	1%
South Africa	0.39%
France	0.30%



Assyrtiko

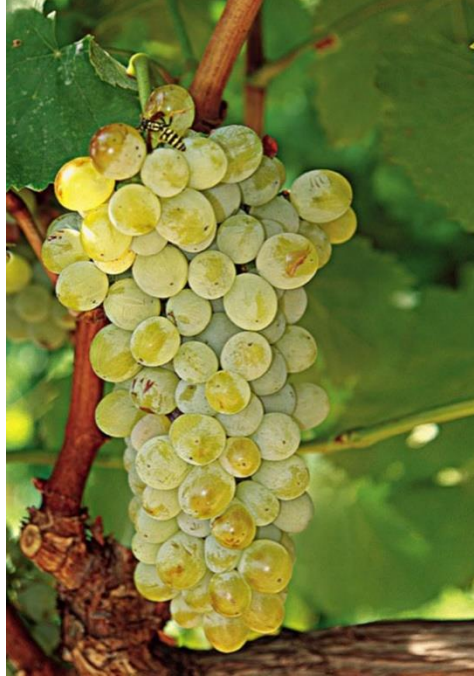
- Yunanistan'ın en ünlü beyaz çeşitlerinden biri olan Assyrtiko, Santorini'nin en ünlü üzümü olarak bilinir ve volkanik ada ile kolayca ilişkilendirilen canlı beyaz şaraplar üretir.
- Santorini toprakları bağcılığı önemli ölçüde etkileyen bazı zorluklara sahip. Ada, Köppen iklim ölçeğinde çöl olarak sınıflandırılabilir kadar kurak ve ayrıca çok rüzgarlı. Yetiştiriciler, asmalarını «sepet» şeklinde terbiye ederek, sürgünleri meyvenin etrafına duvar örerek ve güçlü rüzgarlardan korunma sağlayarak bu koşullara uyum sağladılar.
- Topraktaki su eksikliği sebebiyle asmaları geniş aralıklı dikiliyor.
- Oksidasyona karşı çok hassastır.
- Kireç, çarkifelek meyvesi, balmumu, çakmaktaşı, tuz



Greece	95%
Australia	3%
Lebanon	3%
France	0.09%
USA	0.07%



a-SiiR-tee-ko

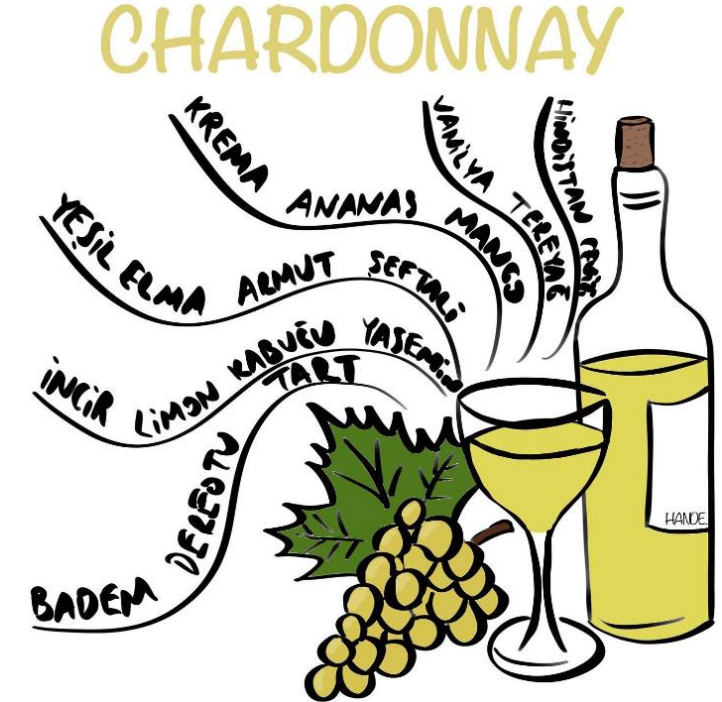
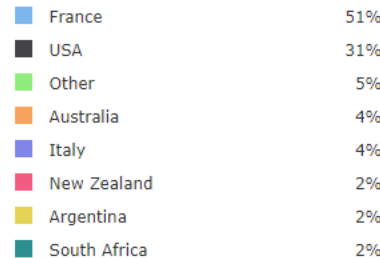
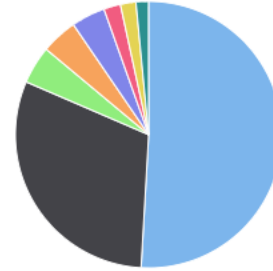


Chardonnay

Chardonnay en yaygın dikilen çeşitlerden biridir. Burgonya'nın beyaz üzümü ve Champagne'nin temel taşı olarak bilinmesine rağmen, çok çeşitli şarap stillerinde üretilir. Kremi, tereyağlı, meşe fıçıda olgunlaştırılmış bir şaraptan yağsız ve canlı bir köpüklü şaraba kadar, Chardonnay çok yönlü, ulaşılabilir ve büyük saygı görür.

Dünya çapındaki başarısına rağmen, Chardonnay üzüm olarak nispeten nötrdür ve aromatik bir çeşit olarak kabul edilmez. Aslında, sıklıkla "şarap üreticisinin üzümü" olarak adlandırılır, çünkü tanımlayıcı karakterlerinin çoğu şarap imalathanesinde güçlendirilir veya azaltılır.

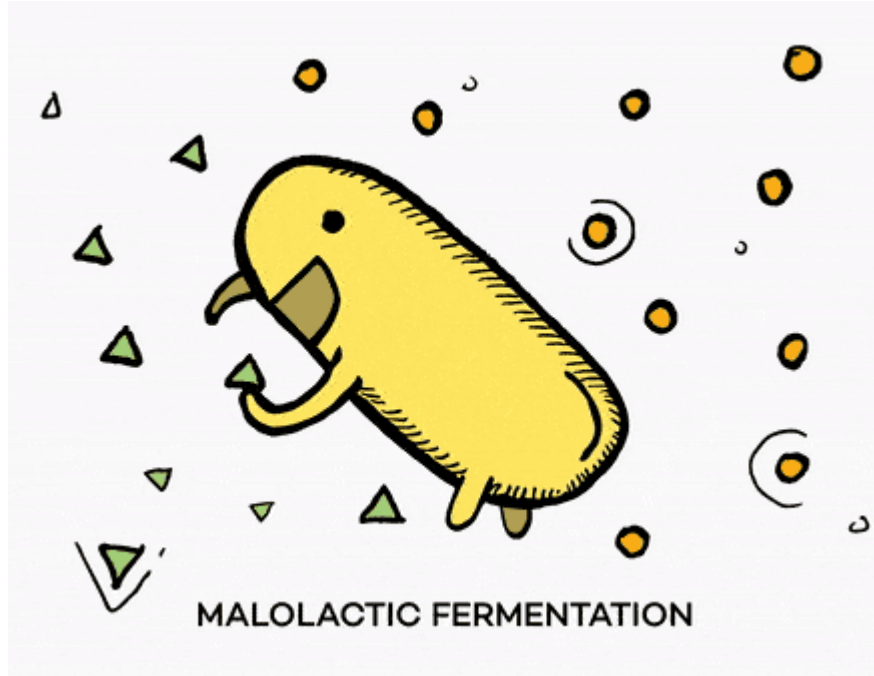
En temel haliyle, Chardonnay, turuncu, yeşil elma, çiçek ve badem veya yulaf ezmesi notaları ile açık altın rengi şaraplar üretir. Damakta Chardonnay, orta gövdeli, orta asidite ve orta alkole sahiptir.



Malolaktik fermantasyon

Malolaktik fermantasyon (MLF) *Oenococcus oeni* adı verilen bir bakteri türünün ekşi malik asidi (elmalarda bulunan aside benzer) daha yumuşak, daha yuvarlak bir laktik aside (süt ürünlerinde bulunan aside benzer) dönüştürdüğü bir dönüşüm sürecidir.

Bu işlem şarabı yumuşatarak daha kremi, daha az asidik bir tat profili ve dolgun, yumuşak bir ağız hissi yaratır. MLF'nin dikkate değer bir yan ürünü, Chardonnay'e belirgin tereyağlı karakterini katan diacetyl adı verilen bir bileşiktir. Bu tereyağlı tat ve dokunun meşe fıçıda olgunlaşmanın bir sonucu olmadığını, bunun yerine doğrudan malolaktik fermantasyonun bir sonucu olduğunu belirtmek önemlidir.



Fıçı etkisi

Chardonnay'in ilgi çekici karmaşıklığı, büyük ölçüde fıçının boyutu, türü, kızartma seviyesi ve yillandırma süresinden etkilenen bir süreç olan meşe fıçıda yillandırmaya çok şey borçludur.

Fıçı boyutu şarap gelişimini etkiler - daha küçük fıçılar daha fazla şarap-meşe teması anlamına gelir ve bu da gelişmiş lezzet çıkarımına ve tanen entegrasyonuna yol açar.

Farklı meşe türleri çeşitli lezzetler verir: Amerikan meşesi cesur, hindistancevizi notaları verir, Fransız meşesi ince, baharatlı nüanslar sunar ve Macar meşesi ikisi arasında bir denge kurar.

Fıçının yanma seviyesi lezzet profilini etkiler: hafif kızartma hassas notalar sağlar, orta kızartma pişirme baharatları sunar ve yoğun kızartma güçlü, kızarmış lezzetler sunar.

TORTUDA OLGUNLAŞTIRMA

-SUR LIÉ-



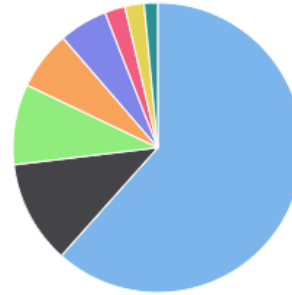
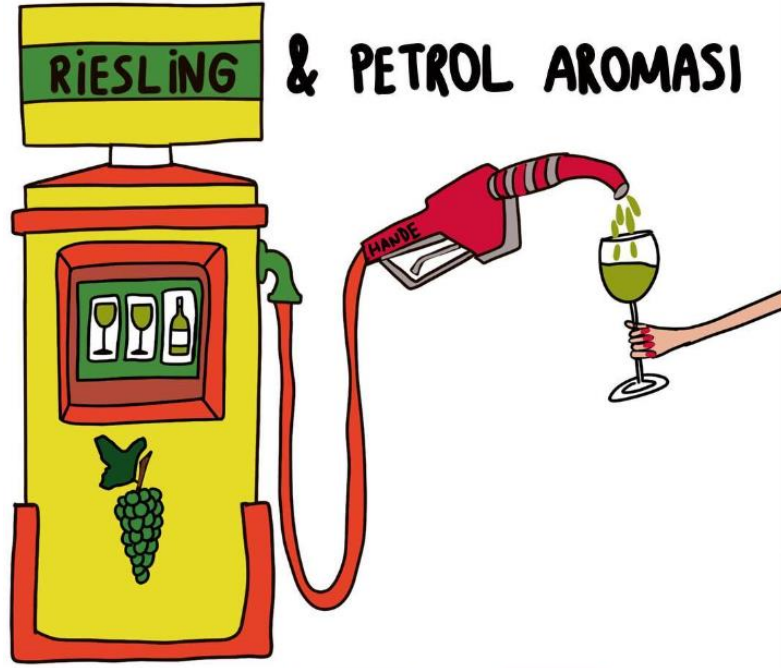
Crispy Chardonnay



Riesling

Riesling, dünyanın en iyi beyaz şaraplık üzüm çeşitlerinden biri olarak kabul edilir.

Riesling şarabını tattığımızda petrol, diesel gibi aromalar alırız ve Rieslingi vazgeçilmez yapan da bu karakteristik özelliğidir. Genç Rieslinglerde diesel aromaları çok hissedilmezken bu çeşide özgü terpenlerden TDN (trimethyl dihydronapthalene) asidik ortamda şarabın şişede olgunlaşmasıyla hidrolize olur ve özellikle damakta buram buram diesel notları hissederiz. Şaraba işlenen Riesling üzümlerinin susuz yetiştirilmesi ya da geç hasadı da Riesling'te petrolümsü dokuları etkiler.



Germany	62%
USA	12%
France	9%
Austria	7%
Australia	5%
Other	2%
New Zealand	2%
Italy	1%



Tatlı Riesling

Trockenbeenauslese şarabı için üzümler daha fazla kurutulur ve botrytisten etkilenmeleri gerekir. Bu kurutma (troocken) meyvelerin (beeren) aromalarını ve tatlarını daha da yoğunlaştırır ve bunlar daha sonra elle seçilir (auslese). Tüm bunlar belirgin kuru kayısı ve reçel aromalarına sahip tatlı bir şarap üretir. Son olarak, botrytis koşullarının uygun olmadığı bazı yıllarda, sağlıklı üzümler Aralık ayına kadar asmada kalır ve Eiswein yapmak mümkün olabilir. Soğuk Alman kışında, meyveler sonunda donar ve sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Üzümler -7°C 'nin altında toplanmalıdır. Hala donmuşken dikkatlice preslenir ve geride buz kristalleri bırakır. Bu şaraplar genellikle %7-10 abv arasındadır ve yoğun, iyi tanımlanmış tropikal mango ve ananas ile tatlı bir damak tadına sahip saf bir Riesling karakterine sahiptir.

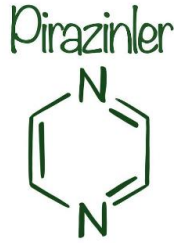


Sauvignon Blanc

Fransa sauvignon Blanc, asmaların yabani asmaları andırması nedeniyle muhtemelen adını Fransızca yabani anlamına gelen "Sauvage" kelimesinden almıştır.

Sauvignon Blanc'taki "yeşil" aromatikler «metokspirazinler» adı verilen bileşiklerden gelir.

Sauvignon için gerçek bir tatma notu kedi çişidir. Eşsiz bir kimyasal bileşik olan 4-MMP'den (4-methyl-4-mercaptopentan-2-one) kaynaklanır.

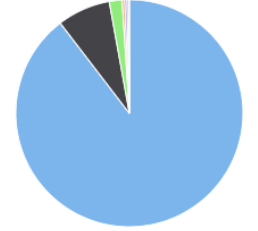


USA	26%
New Zealand	25%
France	23%
Other	7%
Chile	6%
Italy	5%
South Africa	5%
Australia	3%



Savagnin

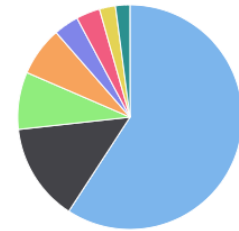
- Fransa' da yaklaşık 900 yıldır yetiştirilen bir üzüm çeşididir.
- Geç olgunlaşır ve iyi asitli sek beyaz şaraplar üretebilir.
- 'Sarı şaraplar' olarak tercüme edilen Vins jaunes, bir maya örtüsü altında yıllandırılır ve ortaya çıkan zengin şaraplar, yoğunlukları ve yıllandırma potansiyellerinin yanı sıra, fındıksı, Sherry benzeri karakterleriyle bilinir.
- Bazı oksidatif notalara izin vererek meyve karakterini koruyarak yaşlandırılan örnekleri de vardır.



France	90%
Switzerland	8%
Australia	2%
Austria	0.36%
Germany	0.32%
USA	0.21%
Italy	0.07%
Other	0.04%

Viognier

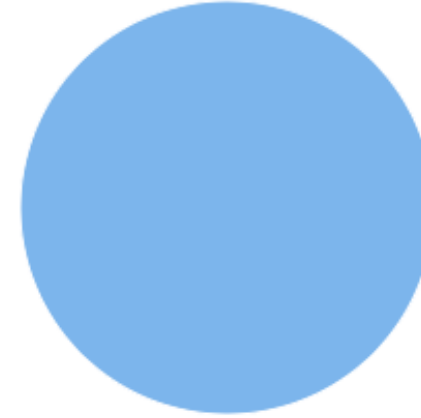
- Fransa
- Viognier, çiçek ve meyve notalarının birleşiminden oluşan eşsiz aromasıyla ünlüdür. Bu aromalardan sorumlu olan başlıca kimyasal bileşikler terpenler ve esterlerdir.
- Yetiştirilmesi zor olduğundan ve doğal olarak sağlıklı, güvenilir verimler üretmeye yatkın olmadığından üzüm bağlarında yönetim de zordur;
- Kalın kabuklu Viognier üzümleri doğal olarak düşük asitliğe sahiptir ve düzgün şekilde olgunlaşmak için bol miktarda güneş ışığına ihtiyaç duyarlar. Aynı zamanda, eğer çok fazla sıcaklık varsa, üzümler, çeşidin çekiciliğinin bir parçası olan taze, çeliksi, kayısı aromasından yoksun, aşırı şişmiş, sıcak alkollü şarap üretebilir.



France	59%
USA	14%
Other	8%
Australia	7%
South Africa	4%
Italy	3%
Chile	2%
Argentina	2%

Xynisteri

Xynisteri, Kıbrıs'ın ana beyaz şarap çeşididir. Ada ülkesinin bağlarının büyük bir bölümünü kaplayan bu çeşit, hem hafif, canlandırıcı beyaz şarapların hem de eski ve ünlü Commandaria tatlı şarapları Mavro ile birlikte yapımında kullanılır.



■ Cyprus

100%

Kaynaklar

- <https://mag.sommtv.com/category/grape-varieties/>
- <https://www.wine-searcher.com/grape-11-alicante-bouschet>
- <https://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fview&id=304>
- <https://winefolly.com/>
- <https://www.andrewmurrayvineyards.com/index.cfm?method=blog.blogList&blogCategoryID=E330C9D1-D362-9FE1-774F-7E95806A58F5>
- <https://binivista.com/blogs/daily/punch-down-and-pump-over-of-the-pinot-noir>
- <https://winesofgreece.org/varieties/assyrtiko/>