



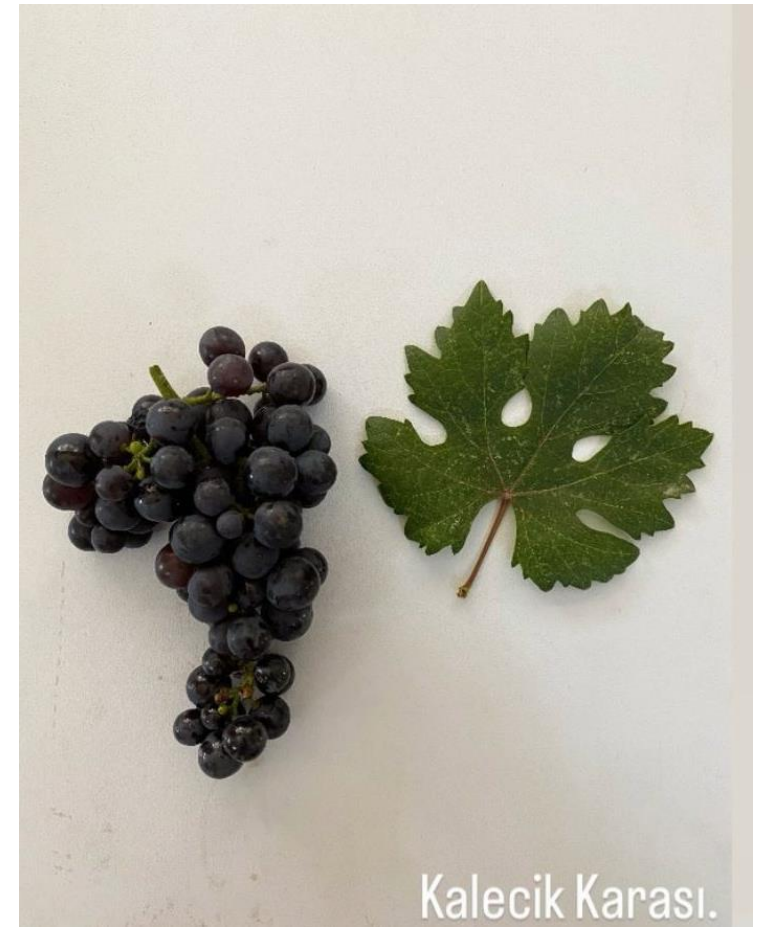
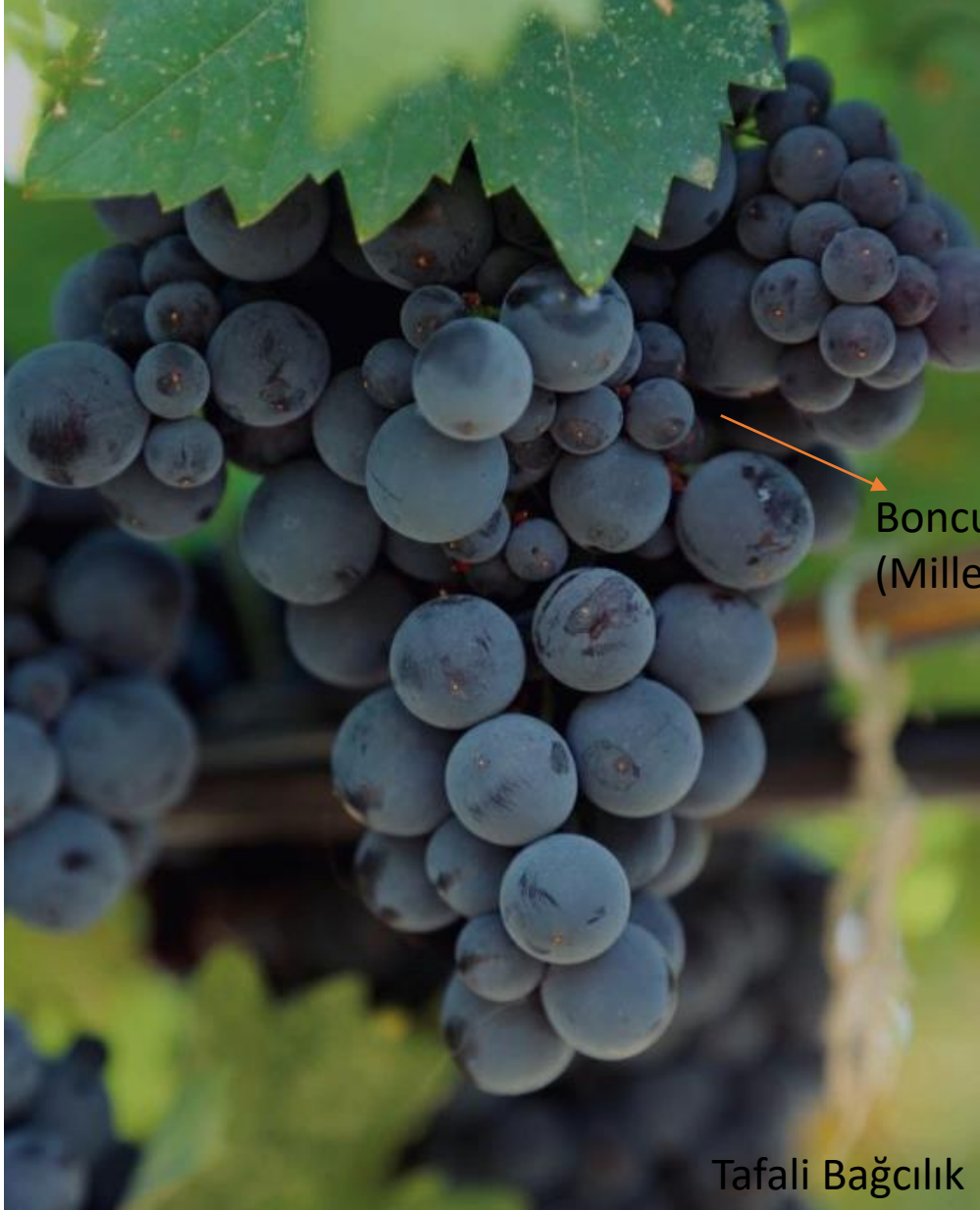
Şaraplık üzüm çeşitleri

Doç.Dr. Hande TAHMAZ KARAMAN

Türkiye’de şaraba işlenen yerli kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri

Kırmızı Yerli Çeşitler								
1	Adakarası	Kırmızı	16	Kanlıkara	Kırmızı	31	Selvi Karası	Kırmızı
2	Acıkara	Kırmızı	17	Karalahna	Kırmızı	32	Sikkara	Kırmızı
3	Arya Özkan	Kırmızı	18	Karaoğlan	Kırmızı	33	Tesadüf	Kırmızı
4	Aşıkara	Kırmızı	19	Karacakız / Kuntra	Kırmızı	34	Tilki Kuyruğu	Kırmızı
5	Barburi (Kırmızı)	Kırmızı	20	Katikara	Kırmızı	35	Urla Karası	Kırmızı
6	Boğazkere 	Kırmızı	21	Kızıl Üzüm	Kırmızı			
7	Çakal 	Kırmızı	22	Knidos Karası	Kırmızı			
8	Çal Karası	Kırmızı	23	Kösetevrek	Kırmızı			
9	Çatal Karası	Kırmızı	24	Likya Ateşi	Kırmızı			
10	Erciş Karası	Kırmızı	25	Likya Aşkına	Kırmızı			
11	Fersun	Kırmızı	26	Merzifon Karası	Kırmızı			
12	Foça Karası	Kırmızı	27	Öküzgözü 	Kırmızı			
13	Horozkarası	Kırmızı	28	Papazkarası 	Kırmızı			
14	Isabella	Kırmızı	29	Patkara	Kırmızı			
15	Kalecik Karası 	Kırmızı	30	Pembe Üzüm	Kırmızı			

Kalecik Karası



- Kalecik-Ankara
- AÜZF
- Prof. Dr. Sabit AĞAOĞLU
- Hafif-orta gövde
- Mavi tonlar
- Pamuk şeker-muz-çilek reçeli köpüğü-kırmızı meyveler



Blanc de Noir?

Boğazkere

- Diyarbakır
- Yüksek tanen (Tannat'a benzetilir)
- Yıllandırma potansiyeli yüksek
- Geçci
- Kırmızı meyveler, kekik, okaliptüs, karanfil, tütün, deri
- Fıçıya uygun
- Asmanın kuraklığa karşı direnci, Türkiye'nin iç kesimlerindeki yüksek rakımlarda iyi performans göstermesini sağlar; burada zayıf kireç taşı toprakları ve günlük sıcaklık değişimi, üzümün en iyi şekilde ifade edilmesine yardımcı olur.



Öküzgözü



- Elazığ (Denizli, Malatya)
- Büyük ve koyu renkli taneler
- Yumuşak tanen
- Zarif, dengeli
- Boğazkere'nin eşlikçisi
- Şarap, ahududu ve kirazın kırmızı meyve aromaları ve nane ipuçlarıyla parlak yakut rengindedir.
- Çeşit iyi bir asitliğe ve ince tanenlere sahiptir.
- Pinot Noir ile karşılaştırılmasına neden olan özelliklere sahiptir ve bu çeşit gibi yetiştirildiği ortamları aslına sadık bir şekilde yansıtma yeteneğine sahiptir.



Çal Karası

- Çal-Denizli
- Açık renkli
- Hafif-orta gövdeli
- Düşük tanenli
- Liatiko?



Papaz (s) Karası

- Trakya
- Yoğun baharatlı
- Kırmızı meyveler
- Geç olgunlaşır

Prokupac (Serbia)

Alba Imputotato (Romania)



Chamlija



Chamlija

Kuntra (Karasakız)

- Bozcaada-Bayramiç-Çanakkale
- Düşük tanen
- Orta asidite
- Kırmızı meyveler, çilek, ahududu, tarçın



Wayana



Heritage Vines of Turkey

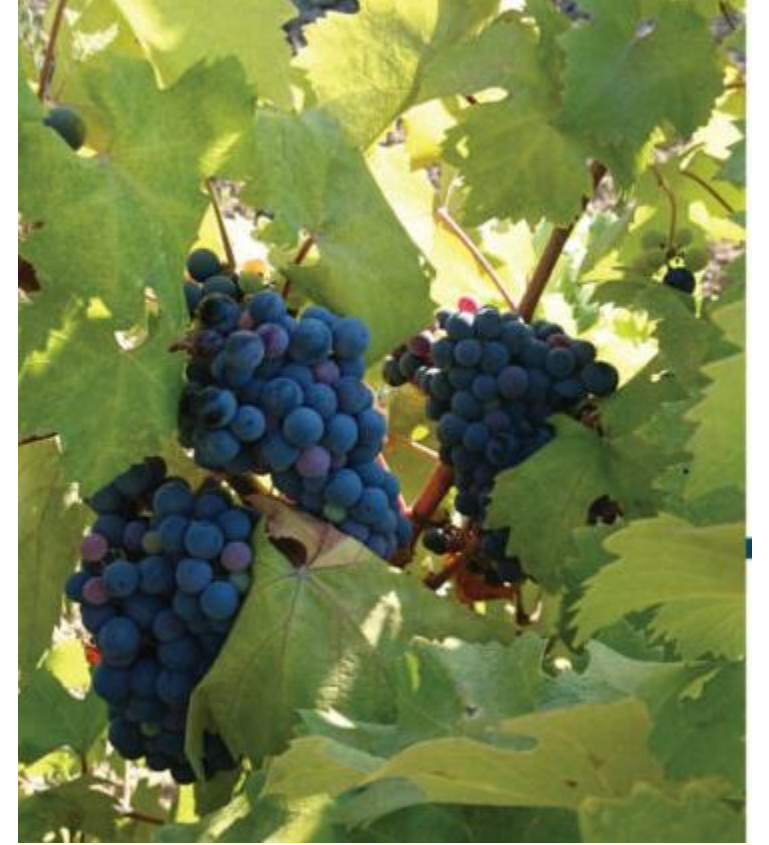
Karalahna

- Bozcaada-Çanakkale
- Gövdeli, tanenli, yüksek asitli
- Mürdüm eriği, kiraz, frambuaz



Ada Karası

- Avşar-Balıkesir



Acıkara

- Korkuteli-Antalya
- Çal-Denizli



Kösetevek

o Elazığ

Kösetevek

Daha tanenli
Daha küçük taneli
Daha erkenci

Öküzgözü

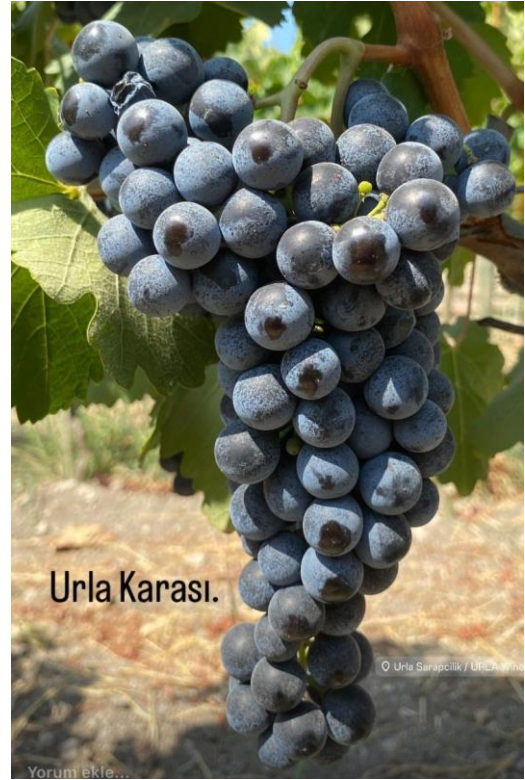


Kuzeybağ



Urla Karası

o Urla-İzmir



Foça Karası

- o 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 Işığ	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

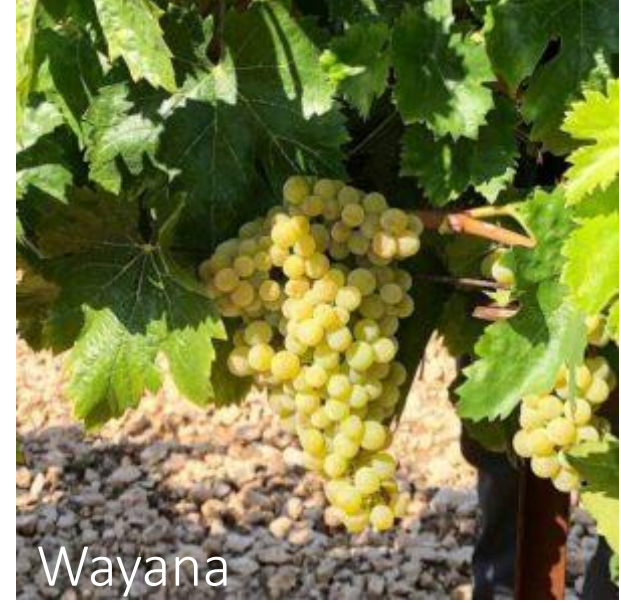
- Hasandede-Kırıkkale
- Kalecik-Ankara

Hasandede.



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.



Wayana



Bornova Misketi

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

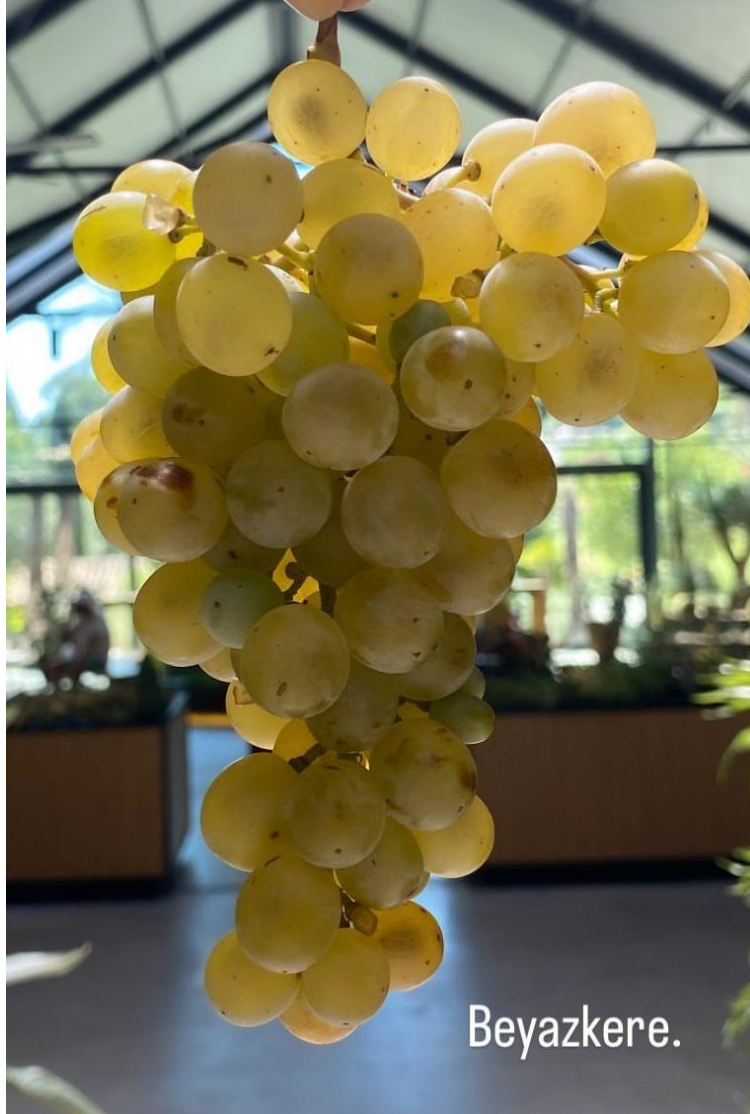
Bornova Misketi üzüm çeşidi ülkemizde Ege bölgesinde yetişen oldukça aromatik şaraplar veren çeşitlerimizdendir.

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.



Beyazkere

- Urla-İzmir



Karkuş

- řırnak
- Yüksek tanenli

