



Şaraplık üzüm çeşitleri

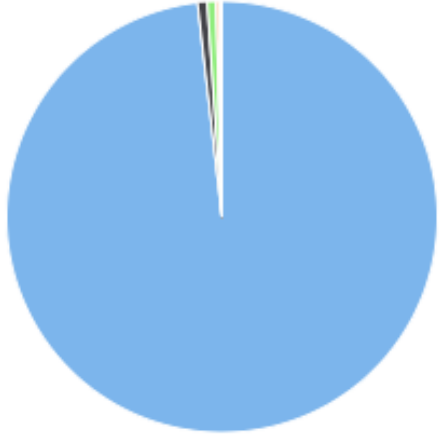
Doç.Dr. Hande TAHMAZ KARAMAN

Kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri

Kırmızı çeşitler					
1	Aglianiko	Kırmızı	18	Petit Verdot	Kırmızı
2	Alicante Bouschet	Kırmızı	19	Pinot Gris	Kırmızı
3	Cabernet Franc	Kırmızı	20	Pinot Meunier	Kırmızı
4	Cabernet Sauvignon	Kırmızı	21	Pinot Noir	Kırmızı
5	Carignan	Kırmızı	22	Pinotage	Kırmızı
6	Carménère	Kırmızı	23	Ruby Cabernet	Kırmızı
7	Cinsaut	Kırmızı	24	Sangiovese	Kırmızı
8	Gamay	Kırmızı	25	Saperavi	Kırmızı
9	Gewurztraminer	Kırmızı	26	Syrah	Kırmızı
10	Grenache	Kırmızı	27	Tannat	Kırmızı
11	Liatiko	Kırmızı	28	Tempranillo	Kırmızı
12	Malbec	Kırmızı	29	Vranac	Kırmızı
13	Merlot	Kırmızı	30	Zinfandel (Primitivo)	Kırmızı
14	Mourvedre	Kırmızı	31		
15	Nebbiolo	Kırmızı	32		
16	Nero D'Avola	Kırmızı			
17	Nerello Mascalese	Kırmızı			

Aglianiko

- o Güney İtalya
- o Sert tanenler ve iyi yaşlanma potansiyeli
- o Misk meyvesi aromaları



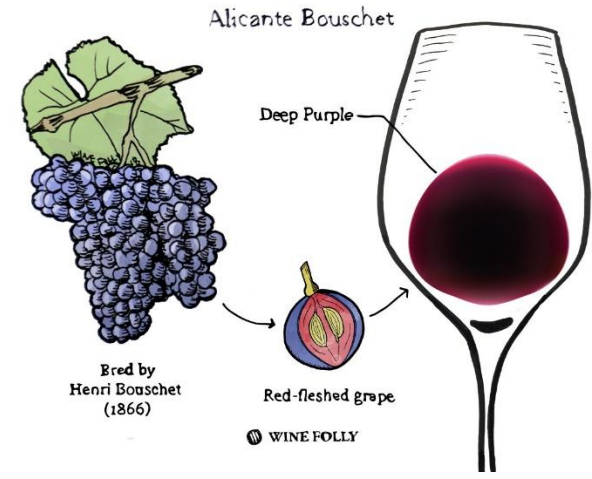
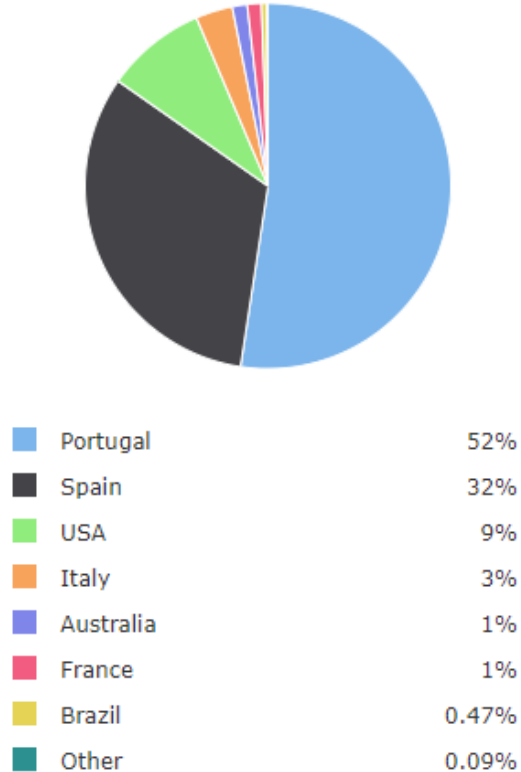
Italy	98%
Australia	1%
USA	1%
Argentina	0.23%
Greece	0.08%
Chile	0.06%
Mexico	0.05%
Other	0.01%



“alli-yavn-niko”

Alicante Bouschet

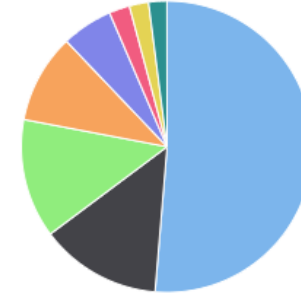
- Fransa
- Kırmızı meyve eti (teinturier grape)
- Yüksek verim, zayıf şaraplar, renk
- Adı Fransızca “boya” kelimesinden gelmektedir.
- Petit Bouschet ve Grenache melezi (1866, Henri Bouschet)
- Başlangıçta üzümlerinin renk derinliğini geliştirmek için bir kupaj üzümü olarak tasarlanan Alicante Bouschet, sadece yoğun rengi için değil, aynı zamanda cömert verimi için de hızla popüler hale gelmiştir



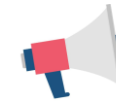
ah-lee-kan-te boo-şe

Cabernet Franc

- Cabernet Franc, çoğu şarap üreticisi ülkede yetiştirilen bir Fransız şaraplık üzüm çeşididir.
- Bu çeşit en çok Loire Vadisi'nde önemli bir kırmızı üzüm ve Bordeaux'nun üçüncü üzümü olarak bilinir.
- Dünyanın en iyi Bordeaux karışımı şaraplarının çoğunda bulunur.
- Cabernet Franc üzümleri daha ince kabuğa ve daha düşük asitliğe sahip olsa da, aynı zamanda **dayanıklılığıyla da bilinir.**
- Büyüme mevsiminde nispeten erken olgunlaşır ve sezonun ilerleyen dönemlerinde kötü hava koşullarından daha az etkilenir. Genellikle bir “**sigorta**” **üzümü** olarak yetiştirilir ve doğru yönetildiği takdirde iyi verim sağlayabilir.
- Cab Franc Merlot, Cabernet Sauvignon ve Carménère'in ebeveyn üzümlerindendir ve onlara nane veya yeşil dolmalık biber tadı verir.
- Baskın aromaları **yeşil dolmalık biber, nane, çilek, çakıl, acı biber.**
- Yetiştirildiği bölgeye bağlı olarak daha hafif veya daha cesur şaraplar verir.

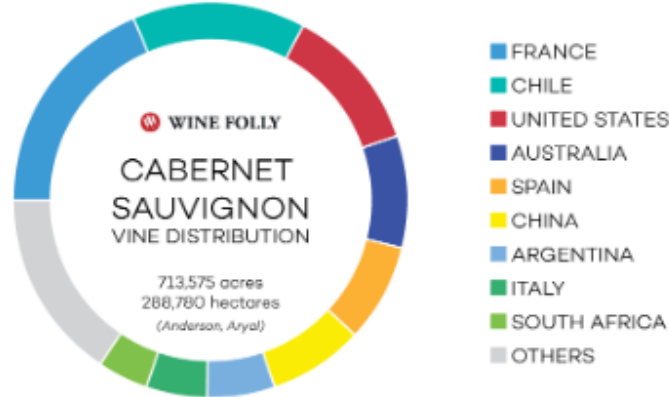
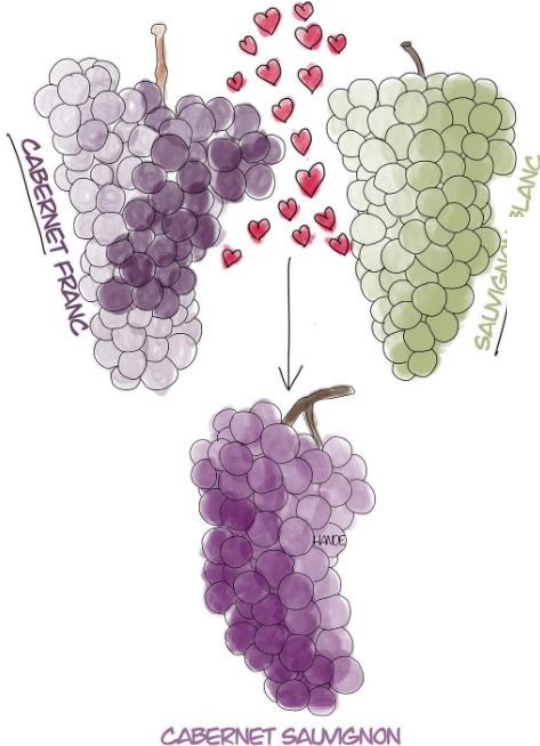


France	51%
USA	13%
Argentina	13%
Italy	10%
Other	6%
South Africa	2%
Canada	2%
Chile	2%



Cabernet Sauvignon

- Fransa
- Dünyada en ok yetiştirilen şaraplık üzüm
- Genellikle Bordeaux şarap karışımları ve Napa Vadisi ile eşanlımlı olan Cabernet Sauvignon, siyah meyve aromaları, yüksek tanen ve taze asitliğin değerli kombinasyonu nedeniyle dünya çapında tercih edilen bir Fransız çeşididir.
- Tipik özellikler arasında derin bir renk, yüksek tanen içeriği ve siyah frenk üzümü, domates yaprağı, kiraz, tebeşir, koyu baharatlar ve sedir ağacı aromaları ile orta derecede asidite yer alır.
- Şaraplar orta gövdeli ile tam gövdeli arasında değişme eğilimindedir.



- Diğerleriyle iyi uyum sağlar. Bu çeşit, hem tek başına hem de kupajlarında gösterdiği mükemmellik sayesinde ün kazanmıştır. Cabernet Sauvignon olarak anılan çoğu şarap, ağız hissini yumuşatmak ve tüketici için daha lezzetli hale getirmek için birkaç başka çeşitle harmanlanır.
- Yıllandırılabilirliği en yüksek çeşitlerdendir.
- Yaşlandıkça, bu meyve tatları yumuşamaya başlar ve ikincil tatların kendilerini içiciye göstermesine izin verir. Deri, kalem talaşı ve otsu notaları kendilerini göstermeye başlayacaktır.



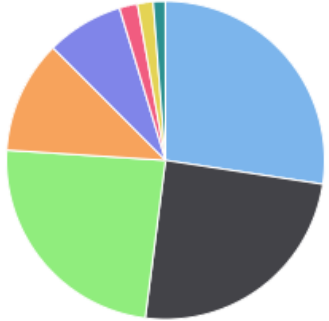
kab-er-ne sa-vin-yon

- o Güçlü vigora sahip bir çeşit olan Cabernet Sauvignon, yoğun bir yaprak örtüsü ve nispeten yüksek üzüm verimi üreterek şarap üreticilerine verim ve kalite arasında oldukça açık bir seçenek sunar.
- o Geç çiçeklenen ve geç olgunlaşan bir çeşit olan Cabernet Sauvignon üzümleri yavaş olgunlaşır.
- o Bu da şarap kalitesinin lehine veya aleyhine işleyebilir; soğuk bir mevsim veya iklimde üzümlerin tam olarak olgunlaşamama riski varken, diğer koşulların çoğunda istikrarlı ilerleme hızı üreticilere daha geniş bir hasat tarihi seçeneği sunar.



Carignan

- Fransa, İspanya
- En yaygın olarak bölgenin diğer önemli çeşitleri olan Grenache, Syrah ve Mourvedre ile harmanlamada kullanılır.
- Meyvemsi kırmızı meyve ve pişmiş baharat tatları, ince **umami** notaları ile birlikte onu mükemmel bir yemek şarabı yapar.
- Carignan, yüksek tanen, asit ve renk ifade edebildiği sıcak ve kuru iklimleri tercih eder. Bu da onu bol aromalı ve lezzetli, ancak gövdesi ve renk derinliği eksik kırmızı şarap karışımlarına mükemmel bir katkı yapar.

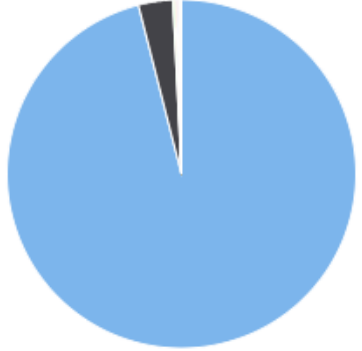


France	27%
Spain	25%
Italy	24%
Chile	11%
USA	8%
Other	2%
Israel	2%
South Africa	1%



Carménère

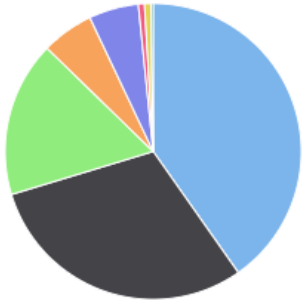
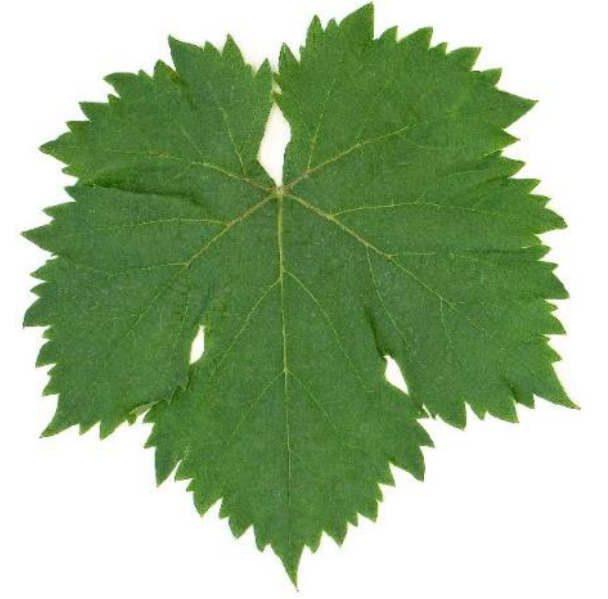
- Bordeaux'nun genellikle göz ardı edilen altıncı kırmızı üzümü olan Carmenère, o zamandan beri Güney Şili'de yeni bir yaşam alanı bulmuştur.
- Carmenère Cabernet Franc ve Cabernet Sauvignon gibi şaraplara dolmalık biber, yeşil biber, okaliptüs ve hatta kakao tozu gibi ince tatlar veren **pirazinler**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

- Güney Rhône'un geleneksel bir kupaj üzümü olan Cinsault, kendine özgü bir parfüme sahip parlak ve taze şaraplar yaratır.
- Fransız kırmızı üzüm çeşidi Cinsault, geleneksel olarak Güney Rhône kupajlarında Grenache, Syrah ve Mourvèdre ile ortak olarak kullanılır.
- 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.**
- Roze olarak, ahududu, beyaz şeftali, çay yaprağı ve gül yapraklarının daha parlak aromalarını ve liçi, guava ve papaya gibi tropikal meyvelerin tatlarını alır.



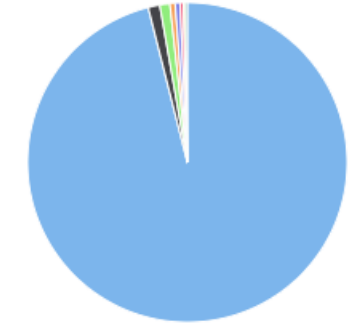
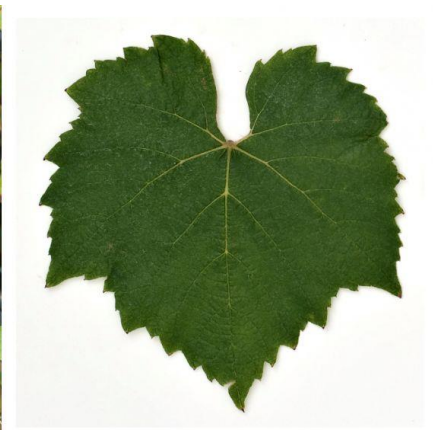
France	40%
South Africa	30%
Chile	17%
USA	6%
Lebanon	5%
Italy	1%
Australia	1%
Other	0.25%



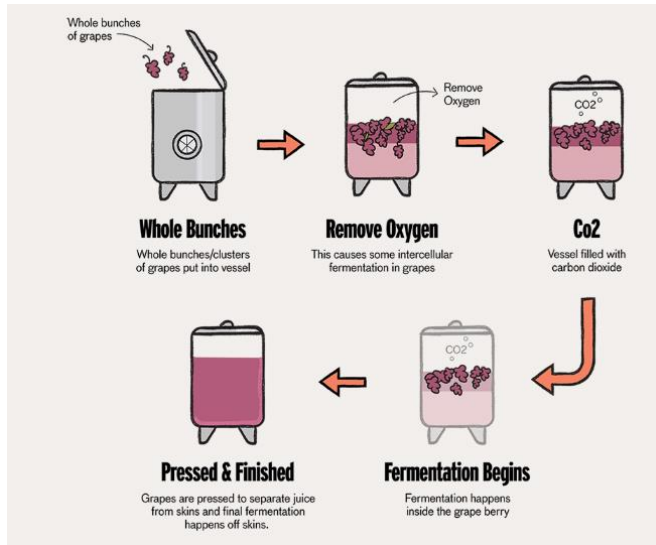
- Üzümler sıkı salkımlar halinde oluşur ve kabuklarında düşük düzeyde tanen bulunur.
- Vigneronların özenli gölgelik yönetimi gerektirir. Sıkı salkımları sayesinde nemli ve ıslak dönemlerde gövde hastalıklarına ve küflenmeye yatkındır.

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.

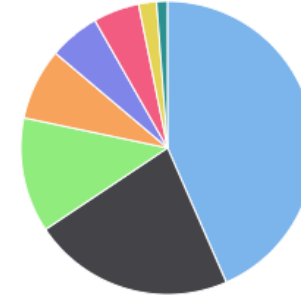


France	96%
USA	1%
Switzerland	1%
New Zealand	1%
Australia	0.49%
Canada	0.33%
Italy	0.21%
Other	0.18%



Gewürztraminer

- Gewürztraminer **dünyanın en belirgin aromatik beyaz şarapları**ndan 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%

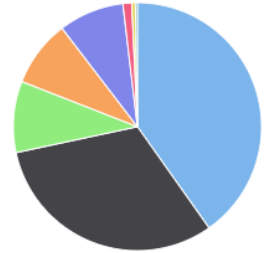
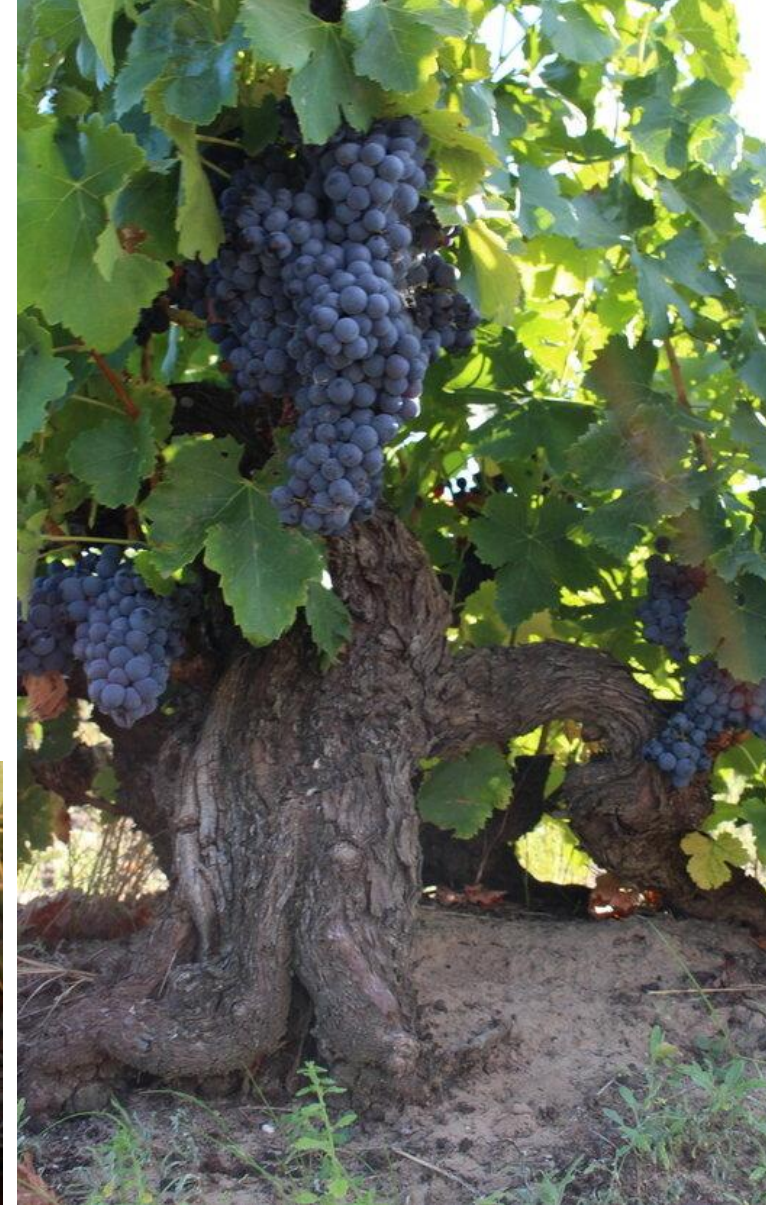


- Gewürztraminer **erkenci** olup, sezon ortasında olgunlaşır, bazen çoğu **beyaz çeşit hasat edildikten sonra** (sek şaraplar için) asmada uzun süre kalmasını gerektirir.
- Çeşit çürümeye meyillidir ve asil çürüklük (botrytis cinerea) bazı tatlı stillerde teşvik edilirken, çeşidin “daha temiz” stillerine yönelik meyveleri tehlikeye atabilir ve sezon sonunda uzun süren kötü hava koşulları çürüme üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir.
- Bununla birlikte, Gewürztraminer'in **kalın kabukları**, kabuklarda bulunan fenolikleri ve şaraptaki kurutucu ağız hissini yönetmek zorunda kalmak pahasına da olsa (şaraphanede) nispeten zor olduğu anlamına gelir.
- Çeşit, eşit olmayan meyve boyutlarına (**millerandage:boncuklanma**) duyarlıdır.
- Gewürztraminer vinifikasyonunda ne zaman hasat edileceğini seçmek ve ardından nihai şarapta alkol ve şeker seviyelerini yönetmek önemlidir.
- Alsace'da birçok şarap, paslanmaz çelikte yıllandırılmadan önce geleneksel, büyük kapasiteli ahşap fıçılarda fermente edilir.



Grenache (Garnacha)

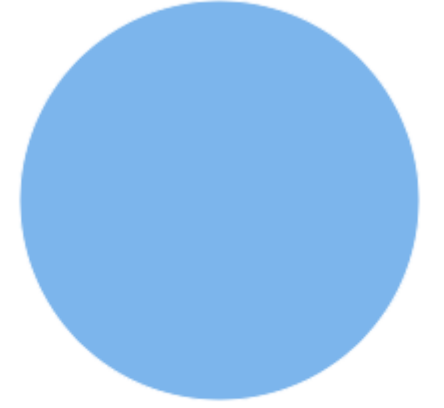
- o İspanya
- o Grenache meyveleri **ince kabukludur** ve büyüme mevsiminde geç olgunlaşır. Asit ve tanenler yetiştirme koşullarına ve mahsul seviyelerine bağlı olarak değişken olabilir, ancak spektrumun düşük-orta ucuna doğru eğilim gösterir.
- o Bu çeşit **iklim ve terüara karşı çok hassastır**. Daha fakir topraklar en iyi sonuçları verir. Priorat ve Chateaufneuf-du-Pape'de olduğu gibi şist veya taşa yetişen eski asma Grenache, on yıllar boyunca yaşlanabilen derin konsantre şaraplar üretebilir.
- o Kireçtaşı da bu çeşit için iyi bir elementtir. Köklerin derinlere inmesini teşvik etmek için toprakların ılık ve iyi drene edilmiş olması gerekir.
- o Düşük sıcaklıklarda fermentasyon, Grenache'de tazelığı korumak için önemlidir. Çoğu şarapta, renk ve tanen için maserasyon alkolik fermentasyonun ilk aşamalarında gerçekleşir, ancak genellikle şarap çok tanenli hale gelmeden önce durdurulur. Yeni meşe fıçılarının üzümün tatlı meyvemsi karakterini bastırmaması için dikkatli kullanılması gerekir.
- o Kuru ot, kan portakalı, deri, çilek



Spain	40%
France	31%
Italy	9%
Australia	9%
USA	9%
South Africa	1%
Other	0.46%
Argentina	0.25%

Liatiko

- Liatiko, Girit'te yetiştirilen eski bir siyah üzüm çeşididir.
- 21. yüzyılda sadece bir avuç üretici Liatiko'dan şarap üretmektedir, ancak bu çeşit bir zamanlar, özellikle de adanın Venedik egemenliği altında olduğu Orta Çağ döneminde Girit'in şarap üreticileri için büyük önem taşımaktaydı.
- Liatiko kelimesi Yunanca «Temmuz» kelimesinin kısa biçimidir ve üzümün büyüme mevsiminde erken olgunlaştığı gerçeğine bir göndermedir.
- Son çalışmalarda Çal Karası ile genetik benzerliği vurgulanıyor.



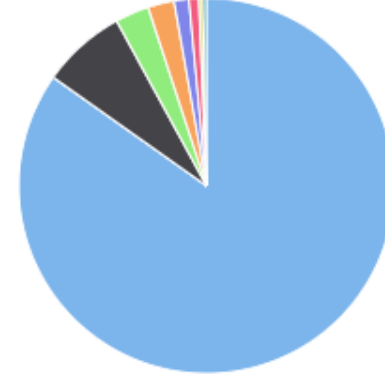
■ Greece

100%



Malbec

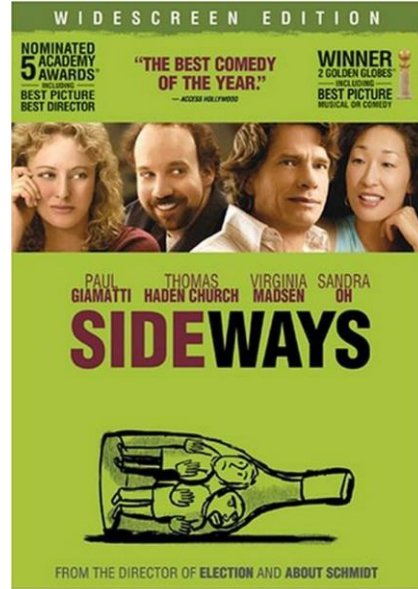
- Fransa
- Mürekkep mavisi siyah
- Fransız Malbec'i daha etli, rustik ve tanenli olma eğiliminde, Arjantin Malbec'i parlak ve taze.
- Çeşit, tam olarak olgunlaşmak için Cabernet Sauvignon veya Merlot'tan daha fazla sıcaklığa ihtiyaç duyar.
- Geç olgunlaşan bir üzüm olmamasına rağmen, Malbec erken dona karşı özellikle hassastır. Ayrıca coulure (olumsuz hava koşulları nedeniyle çiçeklenmeden sonra üzümlerin gelişmemesi) ve mildiyöye de yatkındır.
- Kırmızı erik, böğürtlen, vanilya, tobacco, kakao

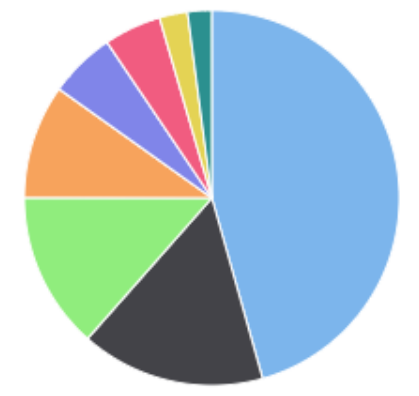


Argentina	85%
France	7%
Chile	3%
USA	2%
Other	1%
Australia	1%
Israel	0.33%
South Africa	0.31%

Merlot

- Fransa
- Dünyada Cab Sav'dan sonra en çok yetiştirilen ikinci çeşit
- Bordeaux ve Fransa'nın güneybatı bölgeleriyle güçlü tarihi bağları olan kolay içimli kırmızı şaraplar veren bir çeşittir.
- Merlot'nun bir şaraba kattığı kesin tatlar kolayca tanımlanamaz. Erik ve siyah kiraz en yaygın kullanılan meyve tanımlayıcıları arasındadır, ancak Merlot genellikle belirli bir tattan ziyade belirli bir dokuya sahip şaraplar üretmek için kullanılır. Pürüzsüz, yuvarlak ve "kolay içimli" Merlot şaraplarının yaygın tanımlarıdır.
- Bunun temel nedeni, Merlot üzümlerinin çekirdeklerine ve tanenlerin bulunduğu kabukların kalınlığına göre nispeten büyük olmasıdır. Bu nedenle, bu çeşit genellikle daha tanenli çeşitlerden yapılan şarapları yumuşatmak için kullanılır.
- Bu çeşit genellikle roze şaraplarda, tek başına veya karışımlarda bulunur ve burada da yuvarlaklığına değer verilir. Bu tür şaraplarda makul miktarda artık şeker bulunsa da Merlot tatlı şarapları nadirdir. Aynı durum bu çeşidi içeren köpüklü şaraplar için de geçerlidir. Bununla birlikte, Merlot üzüm suyu oldukça yaygın olarak bulunur.





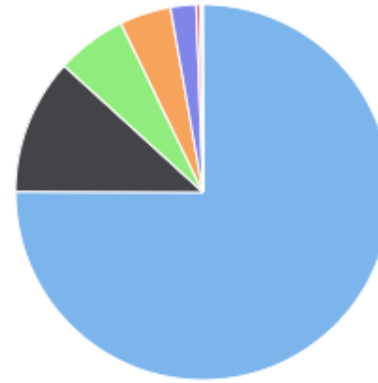
USA	46%
Italy	16%
France	13%
Other	10%
Chile	6%
Australia	5%
South Africa	2%
New Zealand	2%

- Merlot iri meyvelerden oluşan gevşek salkımlara sahiptir.
- Cabernet Sauvignon'dan biraz daha açık bir renge sahip olup koyu mavi ama daha az mavi-siyahtır.
- Merlot'nun kabukları muadillerine göre daha incedir ve hacim olarak daha az tanen içerir.
- Merlot üzümleri ayrıca daha yüksek şeker içeriğine ve daha düşük malik aside sahip olma eğilimindedir.
- Merlot genellikle Cabernet Sauvignon'dan yaklaşık iki hafta önce olgunlaşır ve bu nedenle daha serin bölgelerde daha kolay başa çıkabilir.
- Erken uyanma ve sürme eğilimindedir, bu da onu dona karşı savunmasız bırakabilir.
- İnce kabuklu olması da onu botrytise daha yatkın hale getirir.
- Buna ek olarak, çiçeklenme sırasında kötü hava koşulları, çiçeklenmeden sonra üzümlerin gelişememesine neden olabilir.
- Mildiyöye duyarlı, ancak diğer kırmızı Bordeaux çeşitlerine göre küllemeye daha az eğilimlidir.
- Çeşit, serin ve killi topraklarda yüksek performanslıdır.
- Yetiştiricilikte şiddetli budama ve düşük verim önerilir.

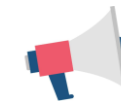


Mourvèdre (Monastrell)

- İspanya
- Bu üzüm çeşidi sıcak ve kuru iklimleri sever ve küçük, kalın kabuklu meyvelere sahiptir - yoğun renkli ve yüksek tanen seviyeli şaraplar yapmak için ders kitabı kombinasyonu.
- Aslında, bu üzümün Fransız lakabı *Étrangle-Chien*'i (köpek boğan) kazandıran da ağzı kurutan tanenleridir.
- *Carignan* ve *Cinsault* gibi diğer klasik güney Fransız çeşitleri de sıkça blendlenen partnerlerdir. Bunun nedeni muhtemelen lezzet veya aromadan ziyade gelenek ve kolaylıktır (benzer yerlerde yetişirler ve neredeyse aynı anda olgunlaşırlar).
- Bu çeşidin yetiştirilmesi, çok sabırlı olmayan vigneronlara tavsiye edilmez. Asmaların herhangi bir kalitede meyve vermeye başlaması birkaç yıl alır - bazen bir Mourvèdre asmaları ilk hasadını vermeden önce beş yıl geçebilir. Bu çeşit aynı zamanda geç olgunlaşır, en son toplananlardan biridir.
- Gövdeli ve rüstk şaraplar



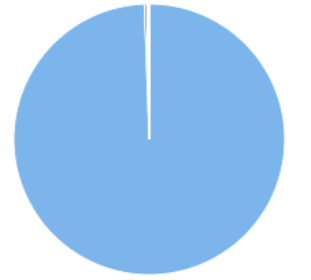
Spain	75%
France	12%
USA	6%
Australia	4%
South Africa	2%
Argentina	0.36%
Other	0.14%
Mexico	0.07%



mour-VED-ruh

Nebbiolo

- İtalya
- Barolo ve Barbaresco'nun güçlü kırmızılarının arkasındaki süperstar üzüm çeşididir.
- Nebbiolo şarapları genellikle “katran ve gül” olarak tanımlanan bir aroma ile belirgin bir şekilde parfümlüdür; orta gövdeli, güçlü, tanenli omurga ve yüksek, taze asidite ile birlikte.
- Langhe Nebbiolo etiketi altında bulunan genç Nebbiolo örnekleri koyu kırmızı, neredeyse mor tonlar gösterebilirken, çoğu Nebbiolo, bardakta koyu, menekşe tonlu yakut ve mor renkten kiremit kırmızısı ve kiremit-turuncu tonlara nispeten hızlı geçişiyle (sadece birkaç yıl içinde) tanınır.
- Bunun nedeni Nebbiolo'nun kabuğundaki düşük pigment konsantrasyonudur.
- Diğer tanımlayıcılar arasında çiçek notaları (gül yaprağı), kiraz, erik, menekşe, grafit, duman, katran/bitüm, mineral yağ, deri bulunur. Kendine özgü rengi ve aromasının yanı sıra, Nebbiolo'nun son imza unsuru, yüksek ve kurutucu tanen profili ile yüksek seviyedeki ferahlatıcı asitliğidir. Bu “yapı”, iyi yapılmış Nebbiolo şaraplarının on yıllarca yillanabileceği anlamına gelir.



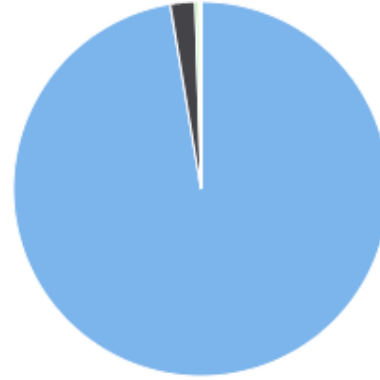
Italy	99%
Australia	0.28%
Mexico	0.12%
USA	0.10%
Other	0.02%
South Africa	0.02%
Argentina	0.01%
Uruguay	0.01%



nebbi-oh-low

Nero D'Avola

- Sicilya- İtalya
- Sicilya için büyük bir tarihi öneme sahip olan bu koyu renkli üzüm, bugünkü adını adanın güneydoğu kıyısındaki Avola kasabasından almaktadır: **Avola Karası**.
- 20. yüzyılın büyük bölümünde Nero d'Avola blend üzümü olarak kullanılmış ve adı şarap etiketlerinde çok nadiren yer almıştır. Ancak 21. yüzyıla gelindiğinde üzümün talihi önemli ölçüde değişmiş ve artık Nero d'Avola'nın bir çeşit şarap olarak da üretildiği görülmüştür.
- Nero d'Avola tipik olarak **yüksek tanen, orta asit ve güçlü bir gövdeye** sahiptir. Bununla birlikte, daha düşük sıcaklıkların alkol seviyelerini sınırladığı daha yüksek rakımlarda yetiştirilirse çok yumuşak da olabilir. Sicilya'nın doğu kesiminde gelişir ve Avustralya ve Kaliforniya'da denenmektedir. Cömert rengi nedeniyle Nero d'Avola bazen roze şarap olarak da üretilmektedir.



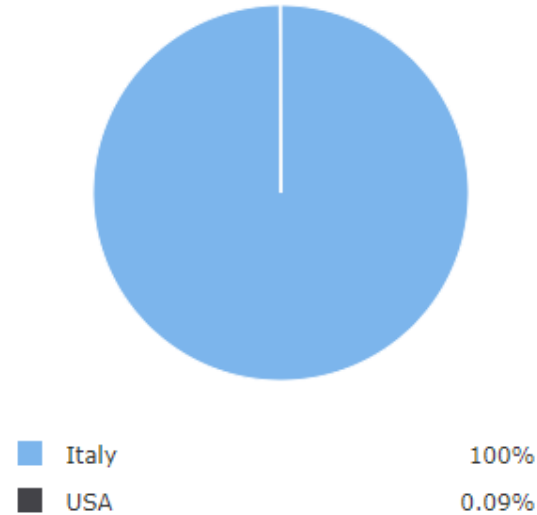
Italy	97%
Australia	2%
USA	0.31%
South Africa	0.15%
Portugal	0.02%
Argentina	0.01%
India	0.01%



neh-roh dah-voh-lah

Nerello 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 Mantonico 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



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.

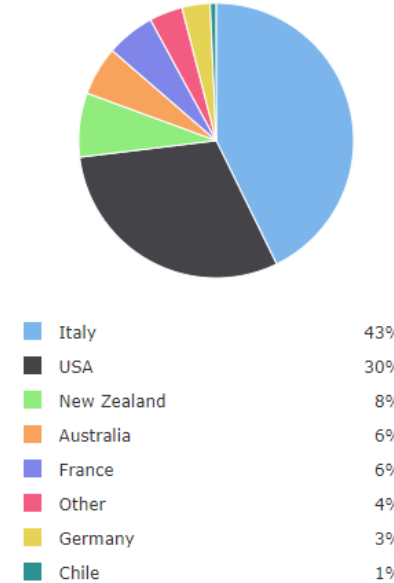


Italy	25%
USA	18%
Argentina	14%
Spain	14%
Other	14%
France	6%
Israel	5%
Portugal	5%



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.



pii-noh-grii

Pinot Meunier

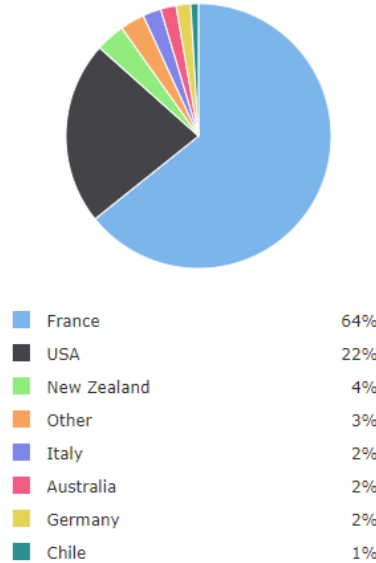
- Pinot Meunier (ya da sadece Meunier), en çok Şampanya yapımında kullanılan koyu renkli bir üzüm çeşididir.
- Meunier kelimesi Fransızca “değirmenci” anlamına gelir ve burada asma yapraklarının alt tarafının “unlu” görünümüne atıfta bulunur.
- Pinot Meunier uzun zamandır Pinot grubunun klonal bir mutasyonu 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.



pi-noo nu ah

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 yabani mayalara ve diğer bozulma organizmalarına karşı dikkatli olunmalıdır.





Pump over



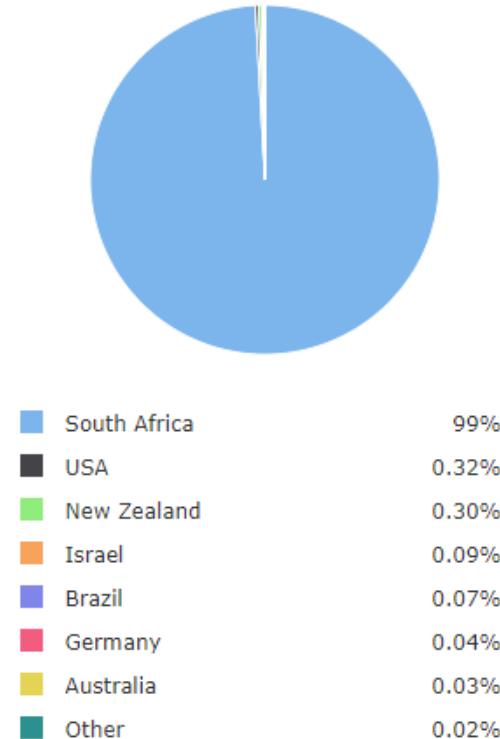
Punch down

- 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 yapılı Pinot Noir'lar deri ve menekşeleri çağrıştırır, bazen Syrah'ı hatırlatır.



Pinotage

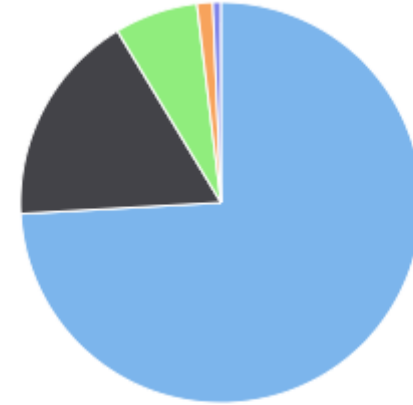
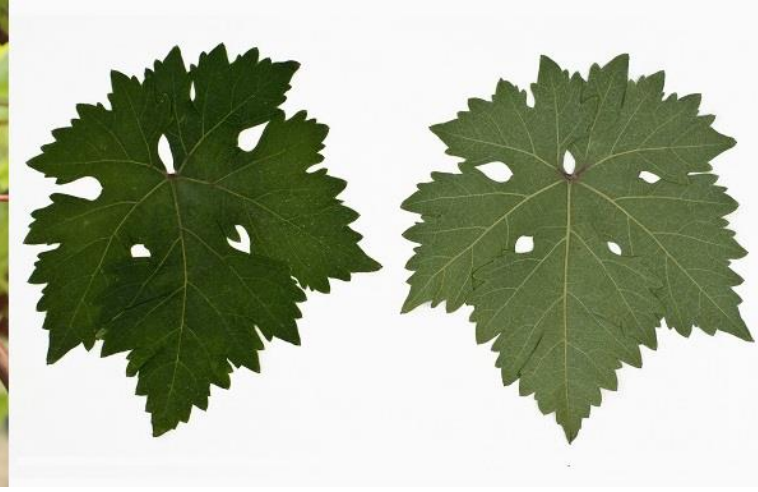
- Güney Afrika'nın imza üzüm çeşididir.
- Neredeyse sadece orada yetiştirilir ve düşük kaliteli sofr şaraplarından siyah ve kırmızı meyveler, baharat, deri ve çikolata aromalı zengin, konsantre şaraplara kadar her şey yapılır.
- Pinot Noir ve Cinsaut'un melezidir.
- Pinotage dayanıklı ve üretken bir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



pii-no-tajj

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.



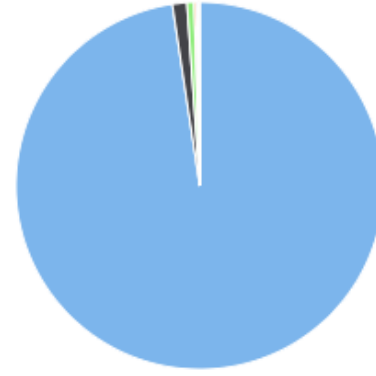
USA	74%
South Africa	17%
Mexico	7%
Israel	1%
Australia	1%



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%



san-ju-ve-zee

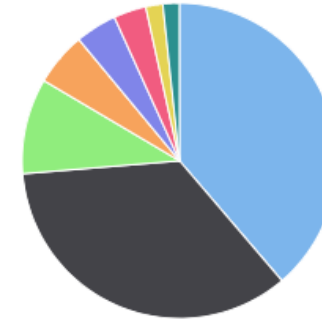
Saperavi

- Gürcistan'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

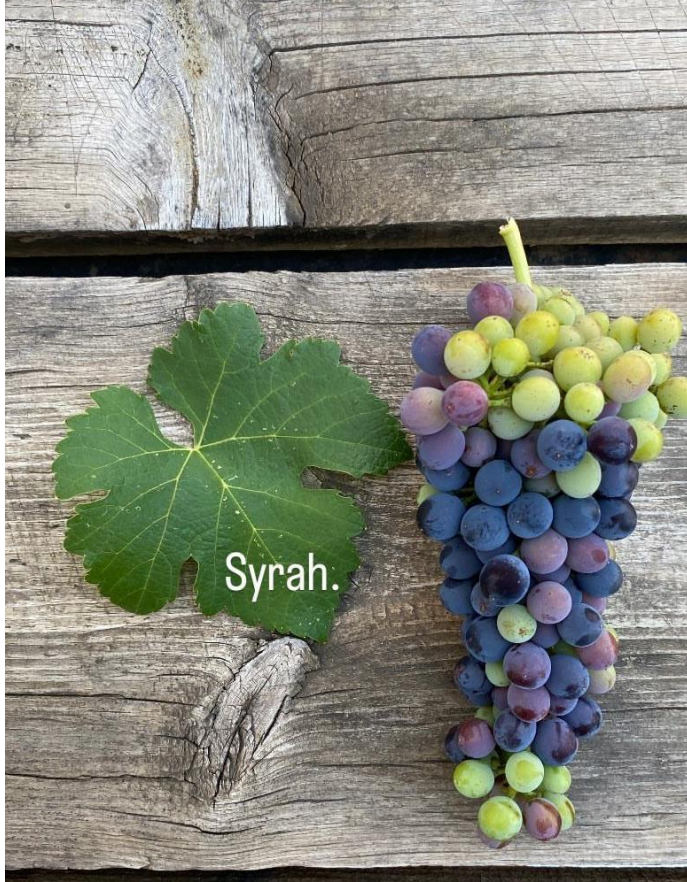
- Fransa
- Fransa ve Avustralya'da Syrah, Güney Afrika'da Şiraz (Shiraz)
- Genç bir asma olarak Syrah/Shiraz, bağ personelinin özenli bir gölgelik yönetimi gerektiren güçlü bir çeşittir.
- Asmalar on yıl kadar bir yaşa ulaştığında, çeşit daha çok kuraklığa benzer koşullara dayanma kabiliyetiyle bilinir 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

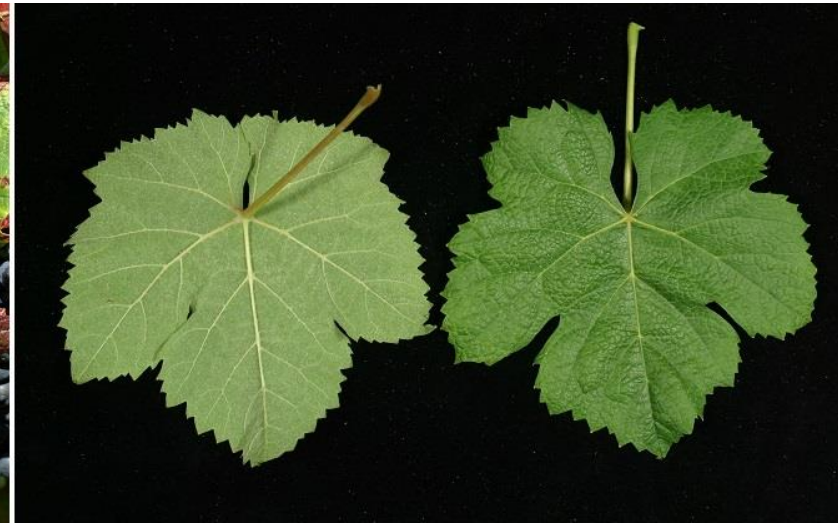
- Syrah, dünya çapında birçok bağcılık alanında başarılı olduğunu kanıtlamıştır; şaraplar birçok stilde üretilir ve sayısız koyu meyve aroması sergiler.
- Syrah çeşidi gençliğinde oldukça çiçeksi olabilir, yıllandıkça beyaz ve karabiber aromaları ve otsu notalar geliştirir.
- Bazı örneklerde tabaklanmış 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.



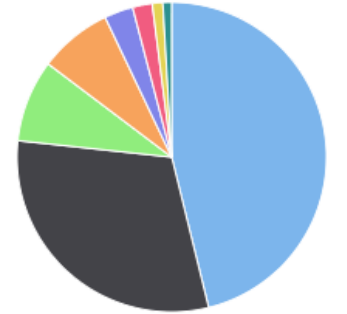
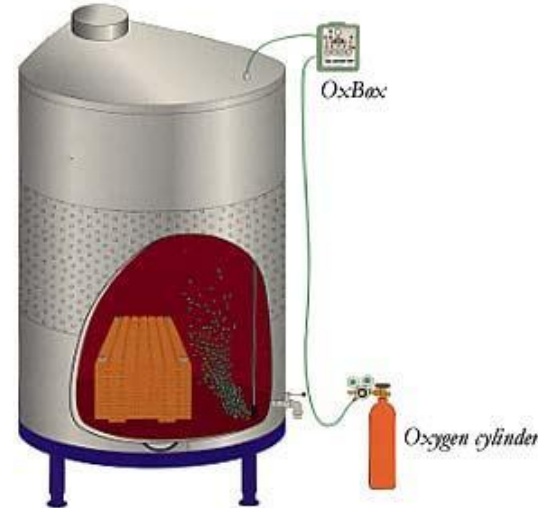


Tannat

- 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 yapı 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.



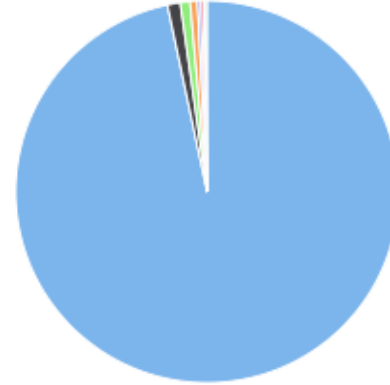
Tank with toasted oak integration system



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.

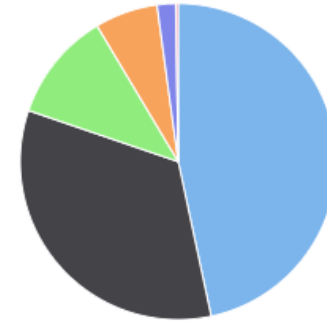


Spain	97%
USA	1%
Australia	1%
Portugal	1%
Other	0.29%
Argentina	0.27%
Mexico	0.13%
New Zealand	0.12%



Vranac

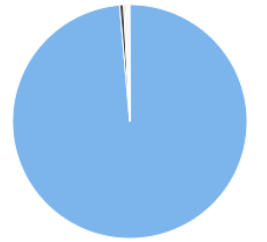
- Vranac, dağlık Karadağ'a özgü bir çeşittir. Ekşi kiraz, böğürtlen ve siyah frenk üzümünden çikolata, nane ve vanilyaya kadar uzanan tat ve aromalara sahip yoğun, koyu renkli kırmızı şaraplar üretir. Vranac'ın adı kabaca 'güçlü siyah' olarak tercüme edilir ve şarabın karakteri hakkında iyi bir fikir 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 Çağ'dan beri Karadağ'ın engebeli arazisine ekildiğini gösteriyor. Genellikle yakından ilişkili olduğu Primitivo ile karıştırılır: DNA araştırmacıları birinin diğerinin ebeveyni olduğunu öne sürüyor.



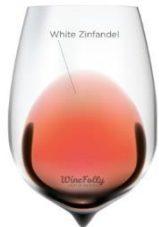
North Macedonia	47%
Montenegro	34%
Bosnia-Herzegovina	11%
Serbia	6%
Kosovo	2%
Croatia	0.24%

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, üzümlerin 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.



USA	99%
Italy	1%
Mexico	0.22%
Other	0.20%
Australia	0.20%
Croatia	0.08%
India	0.07%
South Africa	0.06%

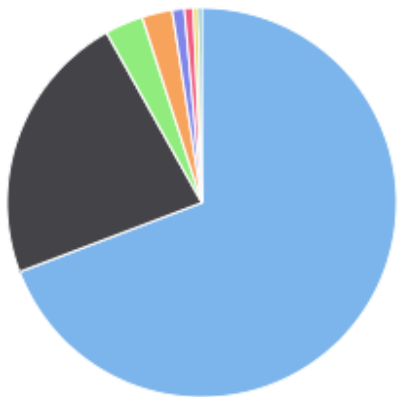


Beyaz şaraplık üzüm çeşitleri

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

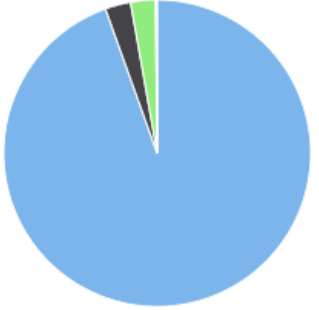


Spain	69%
Portugal	23%
USA	3%
Uruguay	3%
New Zealand	1%
Other	1%
South Africa	0.39%
France	0.30%



Assyrtiko

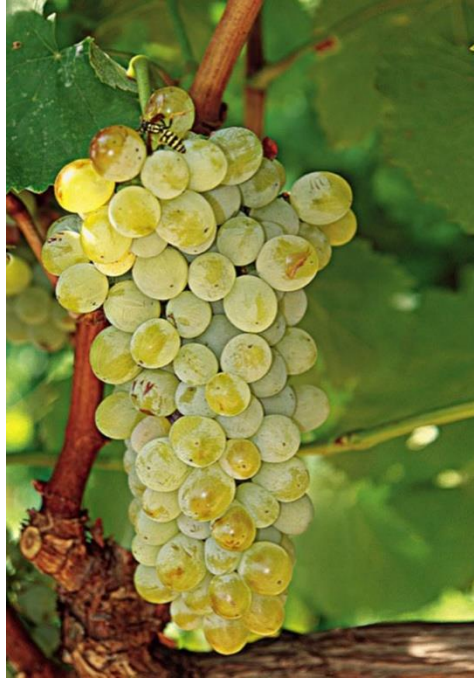
- Yunanistan'ın en ünlü beyaz çeşitlerinden biri olan Assyrtiko, Santorini'nin en ünlü üzümü olarak bilinir ve volkanik ada ile kolayca ilişkilendirilen canlı beyaz şaraplar üretir.
- Santorini toprakları bağcılığı önemli ölçüde etkileyen bazı zorluklara sahip. Ada, Köppen iklim ölçeğinde çöl olarak 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, çarkıfelek meyvesi, balmumu, çakmaktaşı, tuz



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



a-SiiR-tee-ko

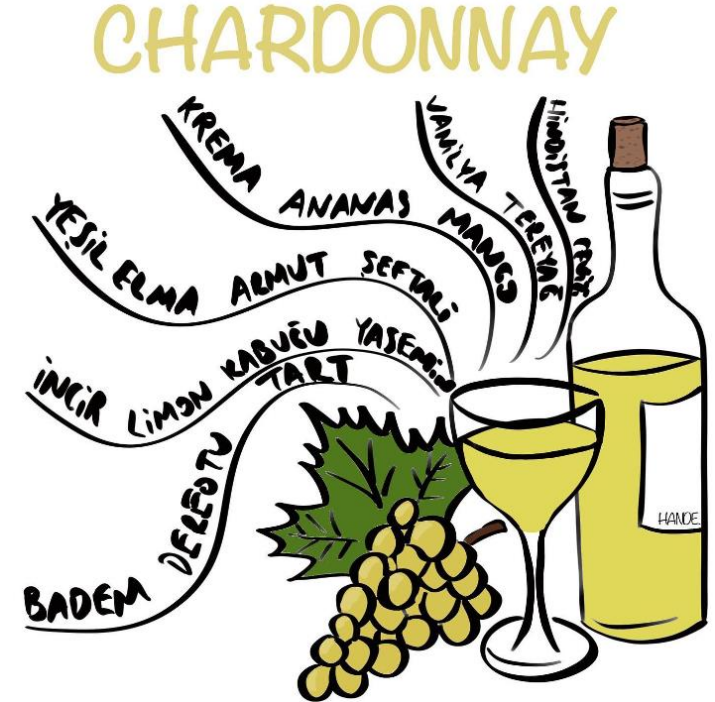
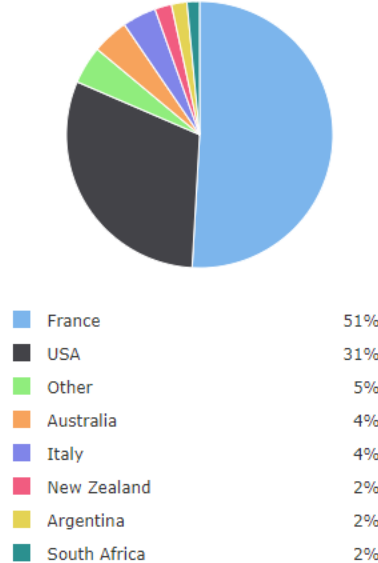


Chardonnay

Chardonnay en yaygın dikilen çeşitlerden biridir. Burgonya'nın beyaz üzümü ve Champagne'nın temel taşı olarak bilinmesine rağmen, çok çeşitli şarap stillerinde üretilir. Kremesi, 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.

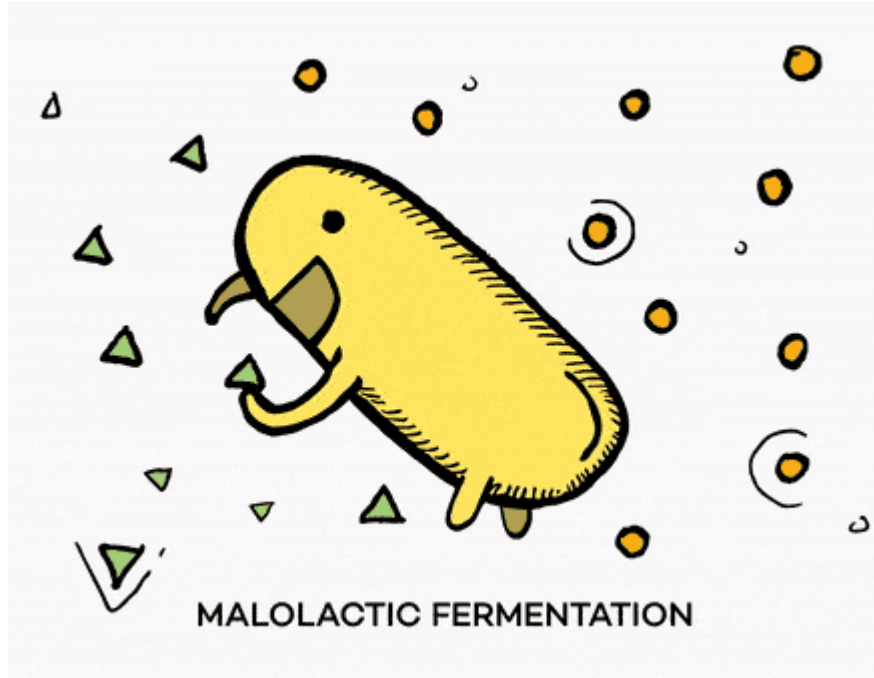
En temel haliyle, Chardonnay, turuncgil, yeşil elma, çiçek ve badem veya yulaf ezmesi notaları ile açık altın rengi şaraplar üretir. Damakta Chardonnay, orta gövdeli, orta asidite ve orta alkole sahiptir.



Malolaktik fermentasyon

Malolaktik fermentasyon (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 kremesi, 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 fermentasyonun bir sonucu olduğunu belirtmek önemlidir.



Fıçı etkisi

Chardonnay'in ilgi çekici karmaşıklığı, büyük ölçüde fıçının boyutu, türü, kızartma seviyesi ve yllandırma süresinden etkilenen bir süreç olan meşe fıçıda yllandırmaya 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 -



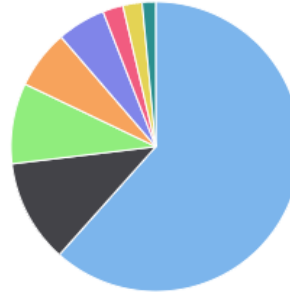
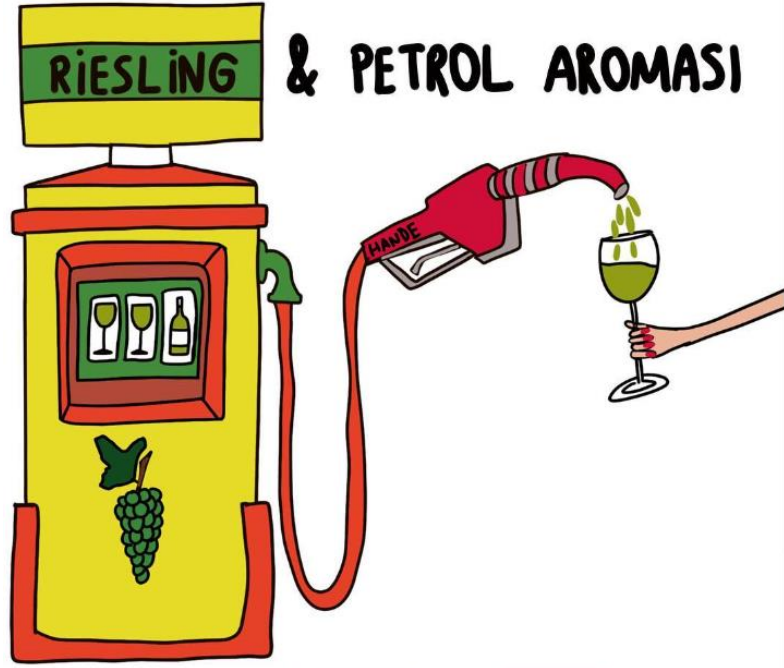
Crispy Chardonnay



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

Trockenbeenenauslese 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.

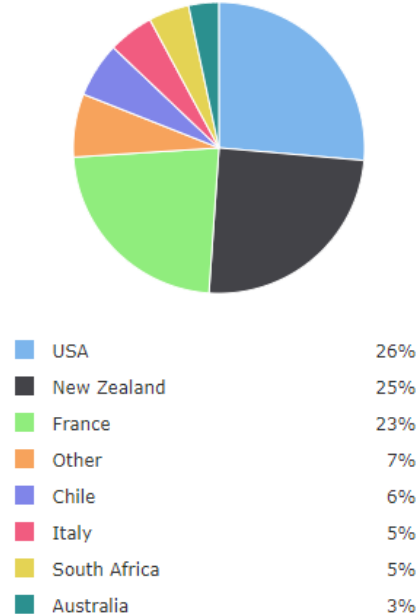
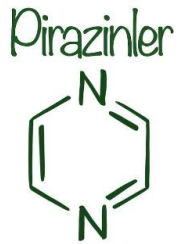


Sauvignon Blanc

Fransa sauvignon Blanc, asmaların yabancı asmaları andırması nedeniyle muhtemelen adını Fransızca yabancı anlamına gelen “Sauvage” kelimesinden almıştır.

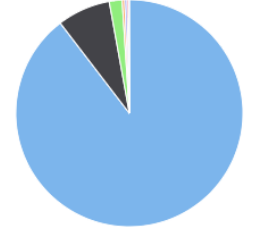
Sauvignon Blanc'taki "yeşil" aromatikler «metoksipirazinler» adı verilen bileşiklerden gelir.

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



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.

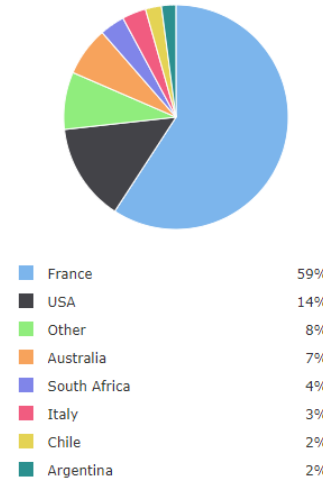


France	90%
Switzerland	8%
Australia	2%
Austria	0.36%
Germany	0.32%
USA	0.21%
Italy	0.07%
Other	0.04%



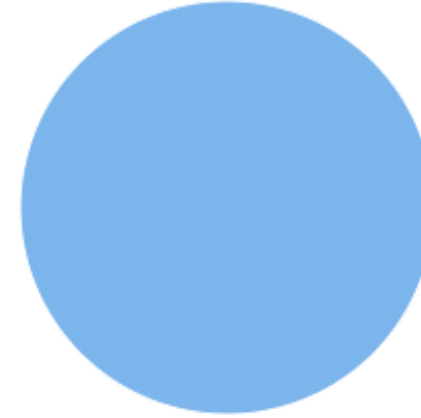
Viognier

- 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.



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/>