

Rosé Şarap yapımı

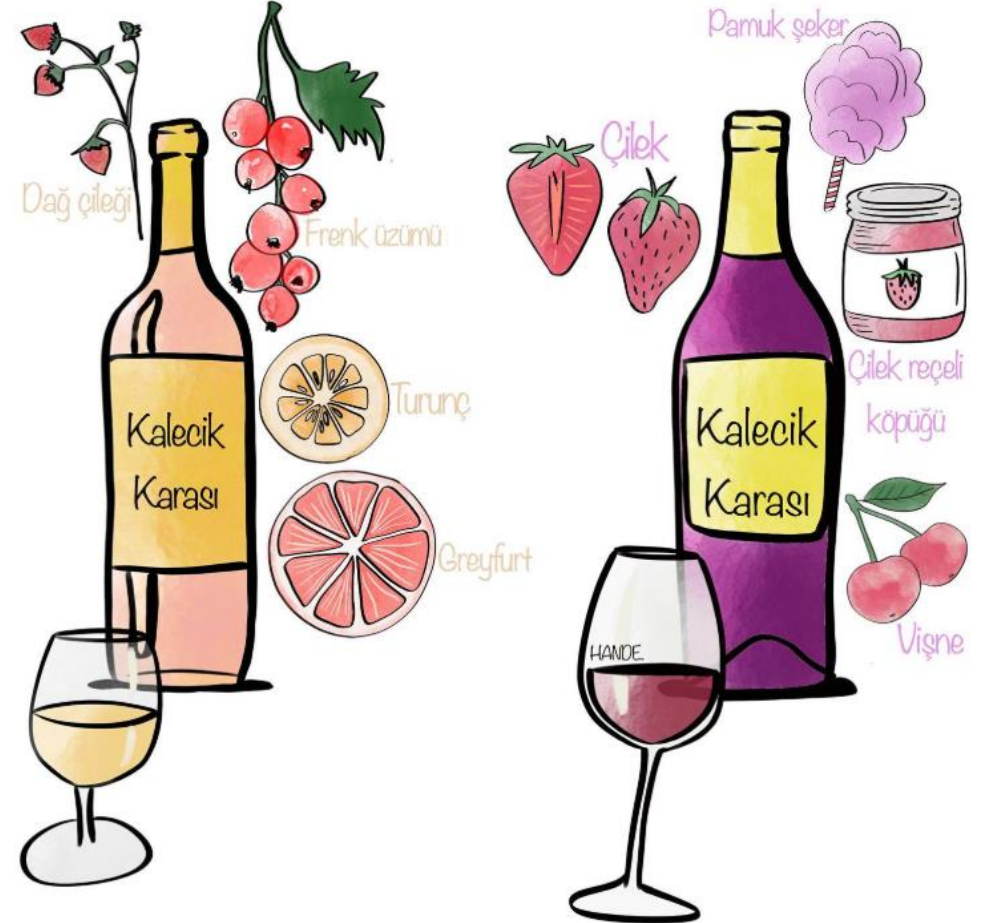


Doç. Dr. Hande TAHMAZ KARAMAN

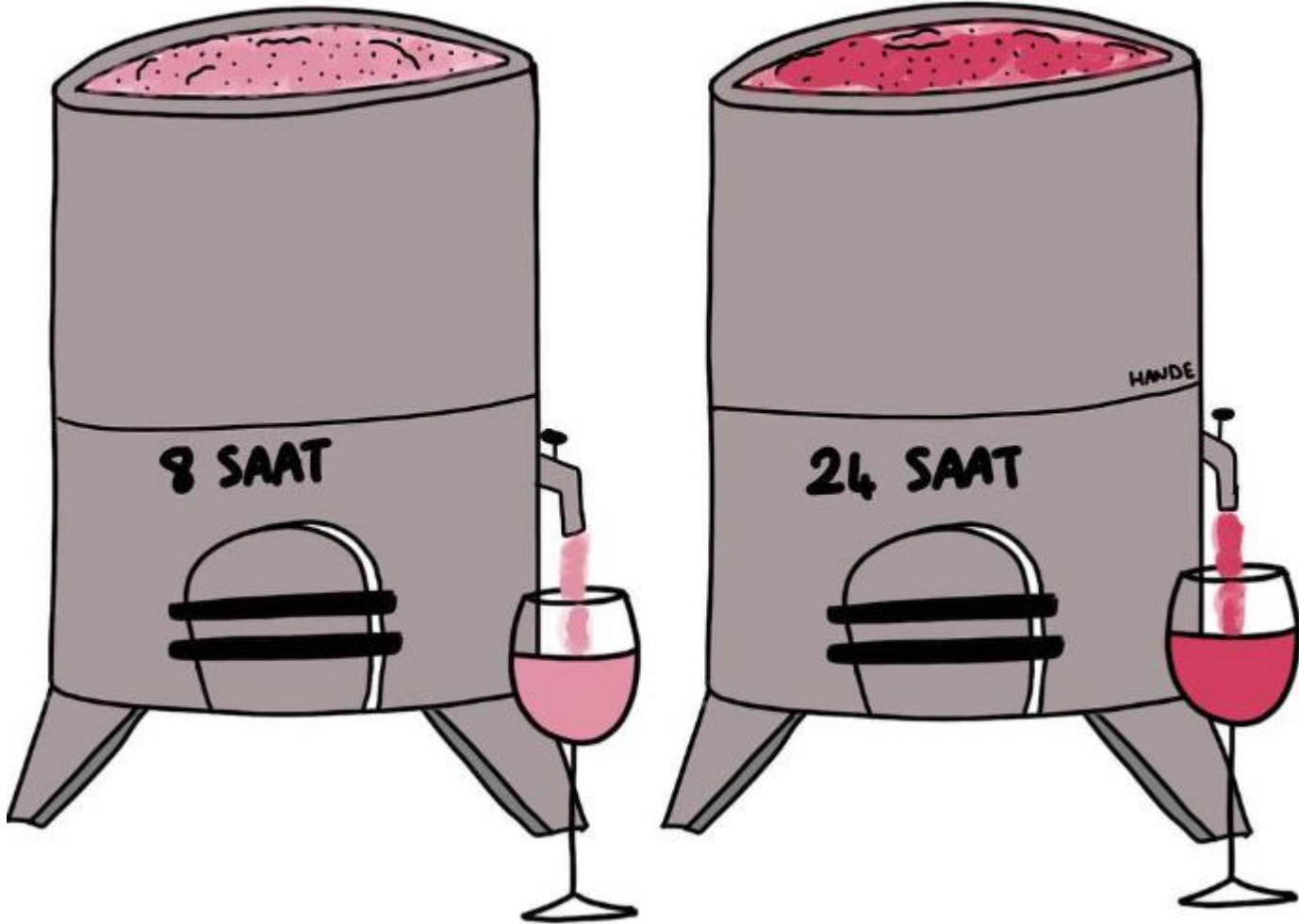
Rosé şarap yapım teknikleri

- Rose şarap, kırmızı ve beyaz şarap arasındaki renk aralığını kapsar.
- Neredeyse tüm kırmızı şarap üzümleri (Cabernet Sauvignon'dan Syrah'ya) roze şarap yapımında kullanılabilir, ancak roze için tercih edilen birkaç yaygın stil ve üzüm vardır.
- Vinifikasyon aşamaları beyaz şarapla benzerdir.

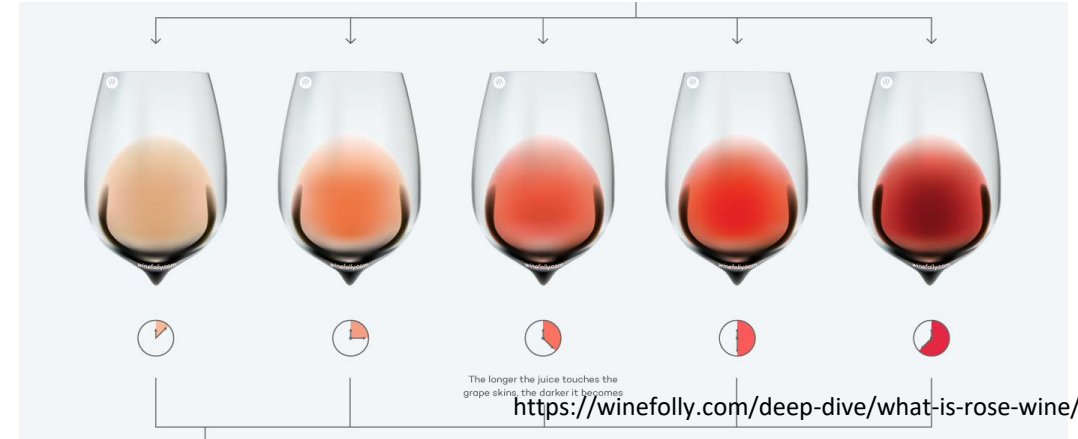
- Kısıtlı maserasyon
- Saignée
- Press



- KISITLI MASERASYON -

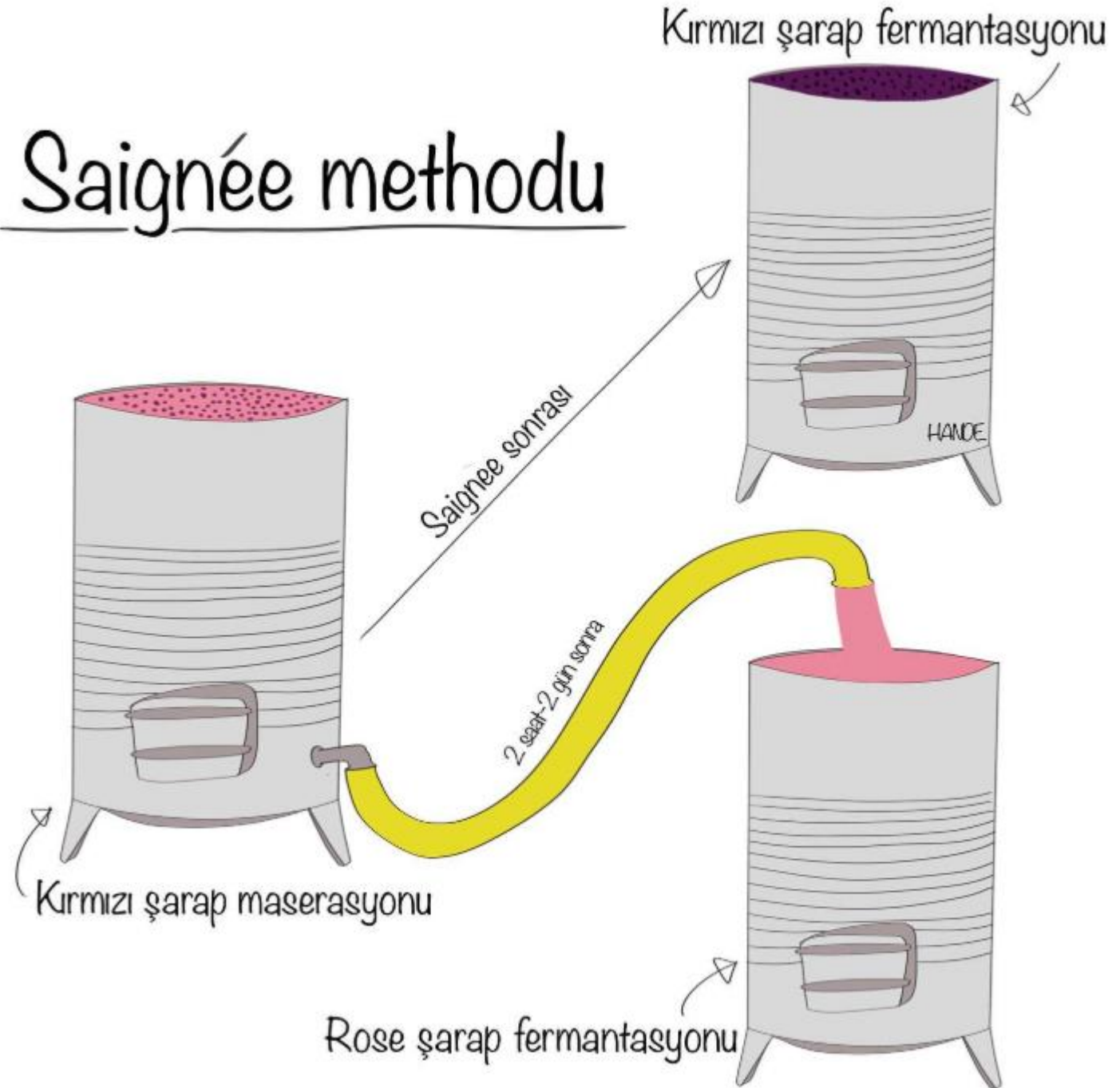


- Şarap üreticilerinin en çok kullandıkları rosé tekniği “kısıtlı maserasyon”dur.
- Bu teknikte maserasyonun kırmızı şaraplarda olduğu gibi tamamlanması beklenmez. Kabuklarla temas halindeki şıra istenen rosé rengine ulaştığında kabuklardan ayrılır.
- Şarap yapımıcısının rosé stiline ve işlenen üzüm çeşidine göre maserasyon süresi değişir.
- Kalecik Karası, Grenache gibi daha açık renkli çeşitlerde yaklaşık 24 saat maserasyon uygulanırken, daha koyu renkli Syrah benzeri çeşitlerin ise birkaç saatlik maserasyona tabi tutulmaları yeterlidir.
- Ne kadar uzun maserasyon o kadar zengin aroma bir o kadar da koyu renk anlamına gelir.



- Rosé şarap yapım tekniklerinden olan “saignée” “kanama” anlamına gelir. Saignée methodu ile rosé elde edecek şarap yapımcısı önce kırmızı şarap prosesini başlatır.
- Maserasyonun erken dönemlerinde renklenmeyi yeterli bulduğu an (2 saatten 2 güne kadar uzayabilir) tanktan bir miktar şıra çeker (yaklaşık tank hacminin %10'u) ve başka bir tanka alır.
- Rosé şarap yeni tankında fermantasyona devam ederken, alındığı tankta kabuklarla kırmızı şarap fermantasyonu da devam eder.
- Saignée, kırmızı şarap yapımının bir yan ürünü olarak kabul edilir, çünkü birincil işlevi kırmızı şarapların konsantrasyonunu arttırmaktır.
- Saignée roséleri daha zengin bir stile, daha koyu renge ve uzun bir bitişe sahiptirler.

Saignée methodu



... PRES ROSÉ ...



- Rosé şarap yapmanın en kolay yolu direk “pres” yöntemidir.
- Oldukça kısa süreli bir maserasyonun ardından cibre direk preslenerek açık renkli bir şıra elde edilir.
- Maserasyon süresinin kısa olması sebebiyle şıra kabuklarla temas edecek yeterli zamanı bulamaz ve diğer yöntemlere göre daha açık renkli bir rosé elde edilir.
- Bu vinifikasyon tekniği aromatik üzüm çeşitleri için daha uygundur, diğer türlü elde edilen roséde aroma da zayıf kalabilir.