

BRENDİ (BRANDY)

İlk kez 1698 yılında yapılmış olup A.B.D. kökenlidir.

Damıtmanın endüstriyel anlamda ilk olarak uygulandığı alan olmuştur.

AVRUPA'DA : APPLE BRANDY

A.B.D : APPLE JACK

NORMANDİYA kıyılarına özgü nefis bir elma çeşidinden yapılan Calvados (Kalvados)"da,Konyak ve Armanyak gibi yasal koruma altında olan,özel bir elma brendisidir.

ELMA BRENDİSİ

Elma brendisi A.B.D' de fermantasyona uğramış elma şirasının (cider) damıtılmasıyla elde olunan bir üründür.

Brendi üretiminde elma, üzümünden sonra en çok kullanılan meyvedir.

Üzüm konyağı ile şarap arasında nasıl bir ilişki varsa, aynı ilişki elma brendisi ile, elma şarabı arasında da vardır.

ELMA BRENDİ ÜRETİMİ

Seçilmiş olgun elmalar iyice yıkanır ve şirasını almak için sıkılır.

FERMANTASYON

Spontantan olarak yaptırılır.

SPONTAN FERMANTASYON : Meyve üzerindeki doğal mayalarla gerçekleşen frmantasyon.

Elde olunan "hard cider" durulması için bekletilir ve üstteki berrak kısım tortudan ayrılır.

Ham şarap olabildiğince çabuk damıtılır. Bununla birlikte, kampanya döneminde bu olası değildir ve kullanılmayan "hard cider" saklanır.

İLK DAMITMA % 30 alkollü "low wine" alınır ve tekrar damıtılarak.

ALKOL DERECESESİ % 55-66.5'a çıkarılır.

İKİNCİ DAMITMA elde olunan baş ve son ürünler, başka amaçlarla kullanılır. Orta ürün bir kaba alınır.

ALKOL DERECESESİ % 52.5'a düşürülerek sağlam, içi yıkanmış, beyaz meşe fıçılarda dinlendirilir.

DAMITMA

Bakır imbikler genellikle, sürekli çalışır imbiklere tercih edilmektedir.

Arzulanan alkol derecesine ulaşmak, aynı zamanda baş ve son ürünleri uygun bir şekilde uzaklaştırmak için damıtma 2 veya 3 kez tekrarlanır.

Günümüzde özellikle Kaliforniya ve Oregon'da kolonlu damıtma aygıtları da kullanılmaktadır.

DİNLENDİRME

Brendi kısa sürede eskir ve genellikle 3-6 ay gibi bir süre yeterlidir. Meşe fıçılarda 4-5 yıldan daha fazla bekletildiğinde kendine özgü karakterini kaybettiği bilinmektedir. İçlerinde önceden şarap veya diğer damıtık içki bulundurulmuş fıçılar, yeni olanlara tercih edilir.

Elma brendisi Avrupa'da da benzer şekilde üretilir.

ERİK BRENDİSİ

YUGOSLAVYA'da İlk kez sarı küçük eriklerden yapılan brendiye "**Slivovica**" adı verilmiştir.

YUGOSLAVYA'da "**Klekovaca**"

Bu isim bugün genellikle bütün taze erik brendileri için kullanılmaktadır.

ROMANYA'da yapılan erik brendisine "**Slivovica**".

Romanya'da badem kokulu erik brendisi "**Tuika**"

BALKAN ülkelerinde yapılanlara ise "**Slivovitz**"adı verilir.

MACARİSTAN'da erik brendisi "**Barack palinka**"

İTALYA'da "**Maraguine**"

ALMANYA'da "**Zwetzchenswasser**"

FRANSA'da "**Eau-de-vie de Mirabelle**" adını alır.

ERİK BRENDİSİ ÜRETİMİ

Olgun erikler bir miktar hidrojen siyanid oluşumu için çekirdeklerinin yaklaşık 1/3'i ile karıştırılır. Böylece içkiye özgü acı badem tadı oluşur.

FERMANTASYON

Elde edilen mayşe saf maya ile aşınılarak, genellikle toprakaltı mahzenlerdeki içi sağlam camlarla kaplı, 100 tonluk fermantasyon tanklarında fermantasyona uğrattılır.

DAMITMA

Fermantasyonun bitiminde büyük damıtma evlerindeki kolonlu imbiklerde damıtılır. Küçük damıtma evlerinde, doğrudan ateşle ısıtılan ve içinde karıştırıcısı bulunan bakır imbikler kullanılır.

ESKİTME

Baş ve son ürünler ayrılır. Orta ürün yeni meşe fıçılarda eskitilir.

VIŐNE BRENDİSİ

Almanya'daki ismiyle "Kirshwasser" olarak bilinen bu içki.büyük ölçüde Almanya'nın Kara orman bölgesinde, İsviçre, Fransa ve Almanya arasındaki Alsace bölgesinde yetişen küçük siyah viőnelerin şıralarının, fermantasyondan sonra damıtılarak, eskitilmesiyle elde olunur.

Az miktarda Avrupa'nın diğer bölgelerinde ve A.B.D.'de Oregon'da yapılmakta ise de bu içkiler, farklı cinsteki viőnelerden üretilmeleri nedeniyle, farklı özellikler taşıyabilmektedirler.

Bu alkollü içki oldukça pahalıdır.

Bu nedenle bazen nötr ispirto veya acı badem yağının alkoldeki çözeltisi ile karıştırılır.

Bir erik damıtığı olan "Zwetschenswasser"ın katımı ile maliyeti düşürülebilir.

ÜRETİM

Kiraz, böğürtlen, kayısı, şeftali, armut, çilek, ahududu vb. meyvelerden de elma brendisi yapımına benzer yöntemlerle meyve brendileri üretilmektedir.

Genellikle meyveler parçalanır. Fermantasyona bırakılır ve damıtılır.

Bazen de şıra filtre edilerek fermente ettirilir ve damıtılır.

Meyve brendileri yapıldıkları meyveye özgü buke taşırlar.

Mayşe viőneleri Alsace'da çekirdekleriyle, İsviçre ve Almanya'da çekirdekleri olmaksızın parçalamakla elde olunur.

Mayşeye çekirdekler katıldığında fermantasyon sırasında glukozid amigdalın gibi acı, keskin tatlı bileşikler açığa çıkar.

Bu içkiye kendine özgü bukeyi veren maddeler, az miktardaki hidrojen siyanid ve badem tadına benzer bileşenlerdir.

DAMITMA

Fermantasyondan sonra elde edilen ürün bakır imbiklerde damıtılır.

Elde edilen damıtık hemen hemen renksizdir ve belirgin bir bukesi vardır.

ESKİTME

Genellikle eskitilmez.

GRAPPA (MARC)

FRANSA'da "Marc"

İTALYA'da "Grappa"

PORTEKİZ'de "Bagaceria"

GÜNEY AFRİKA'da "Dop Brandy"

A.B.D.'nin Kaliforniya eyaletinde "Pomec Brandy" olarak adlandırılan bu içki, yemeklerden sonra içilir.

İTALYA'da grappa için özel kadehler kullanılır ve "grappa" ismi genellikle üretildiği üzüm çeşidi ile birlikte anılır.

AB'nin 1576/89 sayılı yasa ile tanımladığı İtalyan damıtık içkisi "grappa"

İtalyan hükümetinin 292/97 sayılı düzenlemesiyle günümüzdeki standardizasyona kavuşmuş böylece, grappa üretim materyalinden proses şekline kadar her yönü ile tanımlanmıştır.

Buna göre grappa etiketinde,ürünün coğrafi üretim bölgesi, üzüm çeşidi, üretim prosesine göre tipi, tam olarak belirtilmiş olmalıdır.

AB ilgili tüzüklerine göre İtalya'da Barolo, Piomonte, Lambordia, Veneto, Trentino, Alto Adige ve Friuli bölgelerinde coğrafi tanımlamaya uygun grappa üretilmektedir.

GRAPPALAR ÜRETİM ŞEKİLLERİNE VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRILMAKTADIR.

BUNA GÖRE 7 FARKLI TİP OLUŞTURMAKTADIR.

GRAPPA GIOVANE (GENÇ)

Bu tip grappalar gençtir, üzüm kökenli aromaları ve fermentasyon aromalarını yoğun olarak içerirler.

Damıtmanın hemen sonunda seçimi yapılır ve piyasaya genç olarak sunulurlar.

GRAPPA GIOVANE AROMATICA (GENÇ AROMATİK) :

Genç grappalarla aynı koşullarda üretilir.

Farkı üretiminde aromatik veya yarı aromatik üzüm çeşitlerinin kullanılmasıdır.

GRAPPA AFFİNATA İN LENGO (FIÇIDA OLGUNLAŞTIRILMIŞ) : Fiçıda kısa süreli bir olgunlaşma dönemi geçirdikten sonra şişelenirler.

Süre, üretim bölgesi ve üretimde kullanılan üzüm çeşidine göre değişmekle birlikte, yasalarla tanımlanmıştır. Ancak hiçbir zaman 12 aya ulaşmaz.

GRAPPA AFFİNATA İN LENGO AROMATICA (FIÇIDA OLGUNLAŞTIRILMIŞ AROMATİK) :

"Grappa affinata in lengo" ile aynı koşullarda, ancak aromatik veya yarı aromatik üzüm çeşitleri kullanılarak üretilir.

GRAPPA İNVECCHIATA (OLGUN / YILLANMIŞ) : Bu tip grappalar fiçıda en az 12 ay olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya sunulurlar.

"Riservea" veya "stravecchia" olarak bilinen grappalarda ise bu süre en az 18 aydır.

GRAPPA AROMATİZİA (AROMALANDIRILMIŞ) : Bazı bitki ve meyve drogları ile (ahududu, frenk üzümü vb.) aromatize edilmiş grappalardır.

GRAPPA Dİ VİTINGO“ (tek çeşit / varietale / monocepage)

Grappa Üretiminde tek bir üzüm çeşidi kullanıldığında “grappa di vitingo” (tek çeşit / varietale / monocepage) adını alır.

Yasalara göre bir grappa'nın “vitingo” olabilmesi için üretiminde en az %85 oranında belirtilen çeşidin kullanılması gerekir.

Ayrıca üzümün mutlaka Vitis vinifera cinsi olması zorunludur.

Diğer yandan, bir üzüm çeşidinin etikette belirtilmesi için oranın en az %15 olması gerekmektedir.

Grappalarla üretim bölgesi, üretimde kullanılan üzüm çeşidi, üretim koşulları belirlenmiş ve tam olarak tanımlanmışsa bu tip grappalar, etiketlerinde DOC veya DOCG (Kökene Kontrollü Adlandırma veya Garanti Edilmiş Kökeni Kontrollü Adlandırma) ibaresini taşıyabilir.

DAMITMA

Standart brendilerden çok farklı özelliklere sahip bu içkinin damıtılmasında konyak üretiminde olduğu gibi klasik imbikler kullanılır.

Şarap üretiminde üzümlerin şırası alındıktan sonra kalan sap, kabuk ve çekirdekli kısımlar sulandırılıp, şeker katıldıktan sonra fermente ettirilir ve daha sonra damıtılır.

GRAPPA ÜRETİMİNDE İKİ DAMITMA SİSTEMİ KULLANILIR.

1- “sürekli”

2- “kesikli” olmak üzere

Sürekli damıtmada ana hammadde olan üzüm cibresinden düşük alkollü ilk ürün (low wines) elde edilir.

İkinci damıtma ilk damıtık alkollü içkiye (sprit) geçiş ard arda, yani kesiksiz olarak gerçekleşir.

Kesikli sistemde ise, diğer damıtık içkilerde olduğu gibi “tekli” ve “ikili” damıtma kazanları kullanılır.

Tekli olduğu damıtmada çoğunlukla odun ateşinden yararlanır.

İkili damıtmada ise damıtma kazanına su veya buhar verilir.

Bu sistem diğer sistemlere göre daha pahalı olup, özenli bir çalışma gerektirir.

Günümüzde çok az grappa bu yöntemle üretilmektedir.

Son yıllarda ise dışarıdan buhar besleme ünitesi ile beslenen, seri kazanlardan oluşan sistemler kullanılmaktadır.

OLGUNLAŞTIRMA

Keskin bir bukeye sahip olup, meşe fıçılarda dinlendirilir.

SERVİS

Grappa lale formunda, 100-150 ml kapasiteli özel bardaklarda servis edilir.

Servis sıcaklığı grappa'nın tipine göre değişiklik gösterir.

Genç, aromatik grappalar için ideal servis sıcaklığı 9-13 C

Olgun grappalar için bu sıcaklık 17 C civarında olmalıdır.

İnce aromalara sahip olgun grappalar biraz daha serin içilmelidir.

Grappa iştah açıcı (aperatif) veya sindirimi kolaylaştırıcı (dijstif) olarak servis edilir.