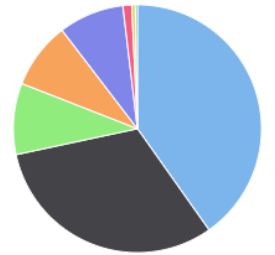


Grenache (Garnacha)

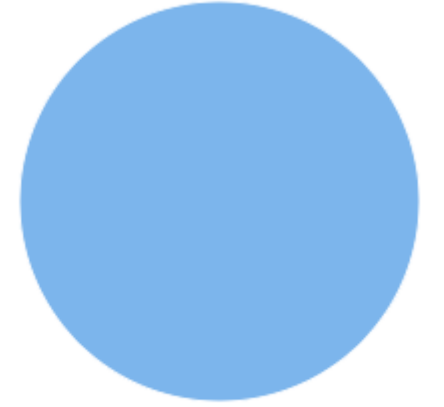
- o İspanya
- o Grenache meyveleri **ince kabukludur** ve büyüme mevsiminde geç olgunlaşır. Asit ve tanenler yetiştirme koşullarına ve mahsul seviyelerine bağlı olarak değişken olabilir, ancak spektrumun düşük-orta ucuna doğru eğilim gösterir.
- o Bu çeşit **iklim ve terüara karşı çok hassastır**. Daha fakir topraklar en iyi sonuçları verir. Priorat ve Chateauneuf-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 fermantasyon, Grenache'de tazelığı korumak için önemlidir. Çoğu şarapta, renk ve tanen için maserasyon alkolik fermantasyonun ilk aşamalarında gerçekleşir, ancak genellikle şarap çok tanenli hale gelmeden önce durdurulur. Yeni meşe fiçilerin 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.



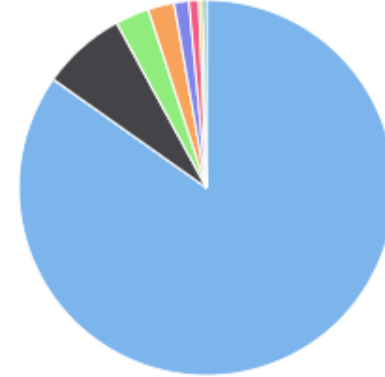
■ Greece

100%



Malbec

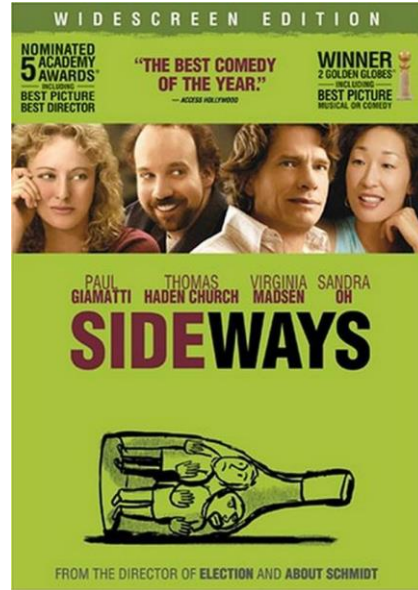
- Fransa
- Mürekkep mavisi siyah
- Fransız Malbec'i daha etli, rustik ve tanenli olma eğiliminde, Arjantin Malbec'i parlak ve taze.
- Çeşit, tam olarak olgunlaşmak için Cabernet Sauvignon veya Merlot'tan daha fazla sıcaklığa ihtiyaç duyar.
- Geç olgunlaşan bir üzüm olmamasına rağmen, Malbec erken dona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

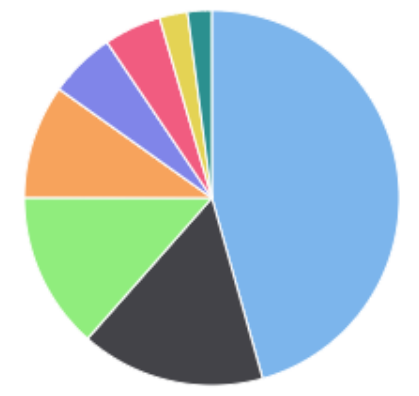


Argentina	85%
France	7%
Chile	3%
USA	2%
Other	1%
Australia	1%
Israel	0.33%
South Africa	0.31%

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 üzümünün 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.





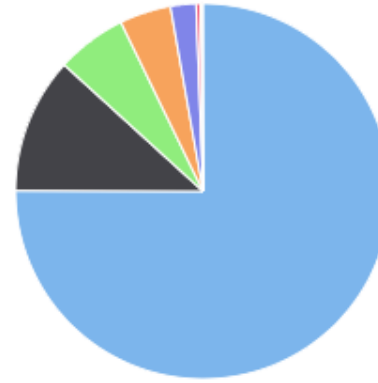
USA	46%
Italy	16%
France	13%
Other	10%
Chile	6%
Australia	5%
South Africa	2%
New Zealand	2%

- Merlot iri meyvelerden oluşan gevşek salkımlara sahiptir.
- Cabernet Sauvignon'dan biraz daha açık bir renge sahip olup koyu mavi ama daha az mavimsiyahtır.
- 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 gelişmemesine neden olabilir.
- Mildiyöye duyarlı, ancak diğer kırmızı Bordeaux çeşitlerine göre külemeye daha az eğilimlidir.
- Çeşit, serin ve killi topraklarda yüksek performanslıdır.
- Yetiştiricilikte şiddetli budama ve düşük verim önerilir.

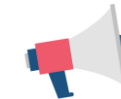


Mourvèdre (Monastrell)

- 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 asmaı ilk hasadını vermeden önce beş yıl geçebilir. Bu çeşit aynı zamanda geç olgunlaşır, en son toplananlardan biridir.
- Gövdeli ve rüstik şaraplar



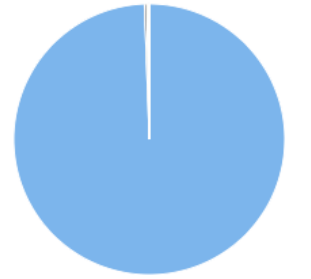
Spain	75%
France	12%
USA	6%
Australia	4%
South Africa	2%
Argentina	0.36%
Other	0.14%
Mexico	0.07%



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.



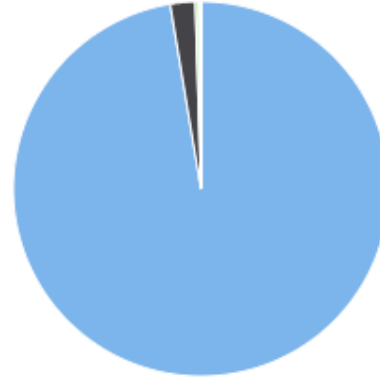
Italy	99%
Australia	0.28%
Mexico	0.12%
USA	0.10%
Other	0.02%
South Africa	0.02%
Argentina	0.01%
Uruguay	0.01%



neby-oh-low

Nero D'Avola

- o Sicilya- İtalya
- o Sicilya için büyük bir tarihi öneme sahip olan bu koyu renkli üzüm, bugünkü adını adanın güneydoğu kıyısındaki Avola kasabasından almaktadır: **Avola Karası**.
- o 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.
- o 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%

