

Teruar

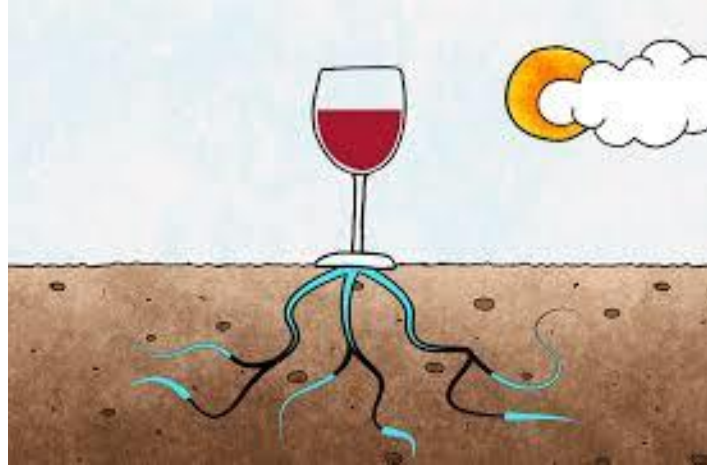
(Terroir)



Teruar: Teruar (Terroir) kelimesi Latince toprak anlamına gelen “terra” kelimesinden türetilmiştir.

Teruar tanımlanabilir fiziksel ve biyolojik çevre ile bağcılık ve vinifikasyon uygulamaları arasındaki etkileşimlere ilişkin kolektif bilginin geliştiğı ve bu alandan kaynaklanan ürünler için ayırt edici özellikler sağlayan alanı ifade eden bir kavramdır.

Şarap söz konusu olduğunda, bazen bir şarap bölgesine özgü olan vinifikasyon ve yllandırma yöntemleri, kokusu ve tadı şarabın üretildiğı yere, bir bölgeye, bir köye, hatta tek bir parsele özgü olan bir ürünün ortaya çıkmasına yol açacaktır.



Şarap endüstrisinde, belirli bir bölgedeki şarabın benzersiz niteliklerini tanımlamak için yüzyıllardır kullanılmaktadır.

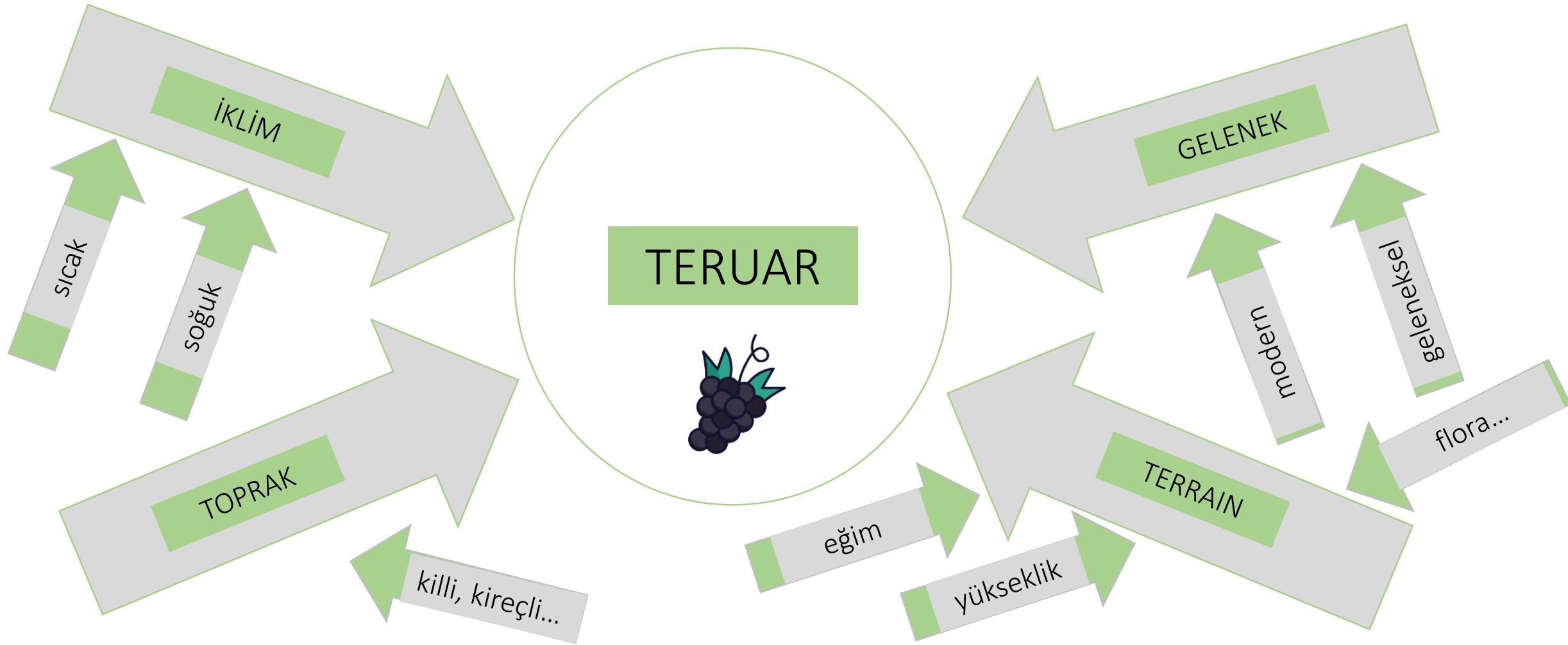
- Şili'den gelen bir Cabarnet Sauvignon'un tadının neden Fransa veya Kaliforniya'dan gelen bir Cabarnet Sauvignon'dan tamamen farklı olması?
- Mosel Riesling'in tadının neden Alsace Riesling'den tamamen farklı olması?
- Kalecik'te yetişen KK üzümlerinden üretilen şarabın, Denizli KK şaraplarından farklı oluşu?

Teruar kavramı ile açıklanır.



Burgonya'da kullanılan 'Grand Cru' terimi, tanınan ilk 33 üzüm bağıını ifade eder. Bu 33 üzüm bağı, toplam Burgonya alanının (29.000 hektar) yaklaşık %2'sine karşılık gelen 550 hektarlık üzüm bağlarını kapsamaktadır. Orijinal Grand Cru üzüm bağları, sınırı işaretlemek ve aynı zamanda rüzgardan korumak için üzüm bağlarının çoğu duvarlarla çevrelenir. 'Clos' kelimesi Burgonya'da genellikle bir bağı tanımlamak için kullanılır. Bu kelimenin etimolojisi 'kapalı' kelimesiyle bağlantılıdır; çünkü 'kapalı' bir bağı etrafında en az üç duvar olması ve dolayısıyla etrafının kapatılması gerekir.

Teruar, iklim, topografya, toprak tipi ve şarap yapımı gelenekleri gibi asmaları ve sonuçta şarabı etkileyen tüm koşulları kapsar.



İKLİM

İklim, belirli bir bölgedeki ortalama hava durumunu ifade eder ve üzümler üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Sıcaklık, yağış, rüzgar ve güneş ışığının miktarı asmaları ve sonuç şarabın özelliklerini etkiler.

Bir bölge veya ülkenin kısa süreli hava durumlarının uzun yıllar sonunda oluşturduğu toplu sonuçlar o yerin iklimini belirlemektedir. İklim okyanus, yağış, sıcaklık, nem, deniz meltemleri, hakim rüzgar, güneş ve topografya gibi bölgesel özelliklerden etkilenebilir.

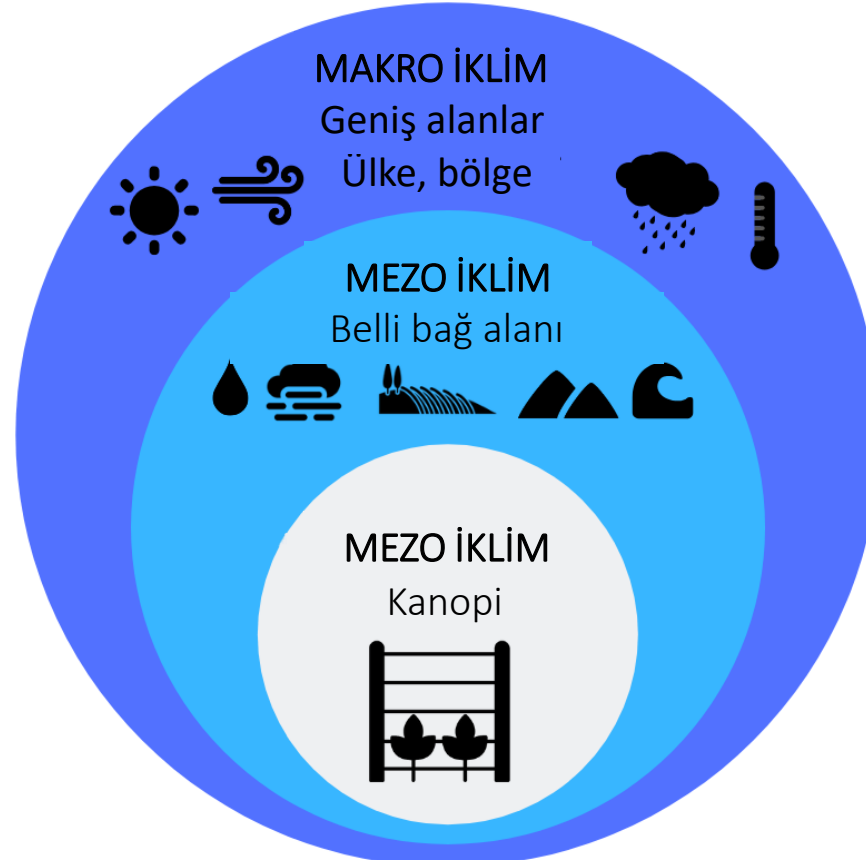
Makro iklim

>

Mezo iklim

>

Mikro iklim



Olgunluk

Şarap söz konusu olduğunda, hedeflenen şarap stili doğrultusunda bağbozumu zamanına karar verilir.

Daha az olgun üzümlerden elde edilen şaraplar özellikle bitişte daha ekşi olur.



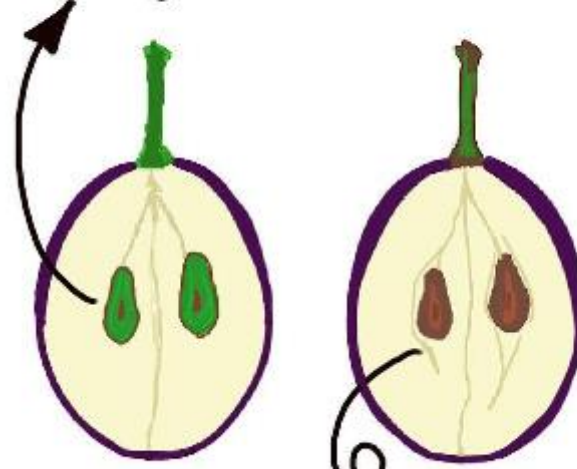
'zarif' veya 'dengeli'

Daha olgun üzümlerden elde edilen şaraplar daha tatlıdır. olmasına neden olur.

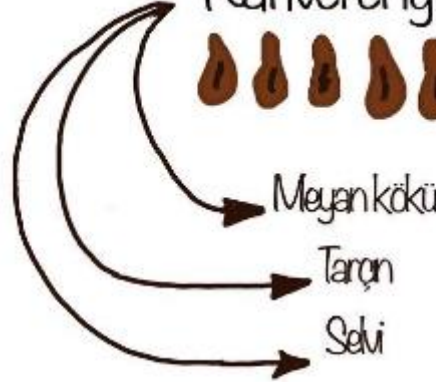


'olgun' veya 'tatlı tanenler'

Neon yeşil çekirdek



Kahverengi çekirdek



Meyan kökü

Tarçın

Selvi

Kolay kopan tanenler



- Çekirdek renginin kahverengine dönmesi en önemli "görsel" olgunluk işaretidir.
- Olgunluğu tadarak anlamak için çekirdekte meyan kökü, tarçın aromaları arayın.
- Tadımda selvi ormanındaymışsınız gibi selvi kokuları da hissedebilirsiniz.

SICAK İKLİM

- Ort sıcaklık<18.5-21.5°C
- Daha fazla güneş ışığı
- Uzun sonbahar olgunlaşma dönemi
- Kalın kabuk
- Yüksek tanen (olgunlaştırma gerekebilir, İYİ Mi KÖTÜ MÜ?))
- Erken olgunlaşma
- Tam olgunluk
- Yüksek şeker
- Düşük asit
- Yüksek alkol
- Olgun meyve aromaları



SERİN İKLİM

- Ort sıcaklık<16°C
- Olgunlaşma iyi yönetilmelidir.
- Daha düşük verim
- Don tehlikesi
- Yüksek asit
- Düşük alkol (Şaptalizasyon?)
- Taze meyve aromaları
- Bağbozumu kararı çok önemlidir!



Serin iklim bölgeleri sezonun zirvesinde en az sıcak iklimler kadar ısınır. Ancak şarapların tadını farklı kılan, hasada doğru sıcaklıkların hızlı düşmesidir.

Düşük sıcaklıklar asiditeyi korur ancak üzümlerin olgunlaşmasını da zorlaştırır.

Genel olarak serin iklim şarap bölgelerinin ekşi meyve tatları üretme eğiliminde olur.

Bağbozumu önemli bir rol oynar. Serin bir bağbozumu inanılmaz derecede olgun şaraplar yaratabilir veya tam tersi de olabilir.

MODERATE climate



Average temperature: 16.5 - 18.5 °C



Wine style: good balance of acidity, body, alcohol

Fruit aromas: both fresh and ripe, pear/apple, citrus, stone fruit, red fruit, black fruit, etc.



Regions (examples): Bordeaux, Northern Rhone, Piemonte (Italy), Eden Valley (Australia), Santa Cruz Mountains (California), Adelaide Hills (Australia)



Typical grape varieties: cabernet sauvignon, cabernet franc, nebbiolo, merlot, syrah, tempranillo, chenin blanc, chardonnay, pinot gris



HOT climate



Average temperature: > 21.5 °C



Wine style: low acidity, high alcohol, full body

Fruit aromas: ripe and jammy, stone fruit, tropical, black fruit, stewed fruit



Regions (examples): Southern Italy, Ribera del Duero (Spain), Greece, Hunter Valley (Australia), Lodi and most Central Valley (California)



Typical grape varieties: merlot, grenache, carignan, mourvedre, syrah, zinfandel/primitivo, chardonnay



- o İzmir, Manisa, Muğla, Avustralya veya Kaliforniya gibi **sıcak iklim**lerde yetişen üzümler çok daha erken olgunlaşır; bu da daha yüksek miktarda şeker ve daha az miktarda asit içerdiği anlamına gelir. Fermantasyon ve presleme sonrasında, bu meyve suyundaki daha yüksek miktardaki şeker, daha yüksek alkol seviyelerine neden olur.
- o Tekirdağ, Almanya veya Champagne gibi **soğuk iklim**lerde ise tam tersi olur. Üzümler tam olarak olgunlaşamayabilirler, bu nedenle asit miktarı daha yüksek, şeker miktarı ise daha azdır. Bu da daha yüksek asitli, daha düşük alkollü bir şaraba yol açar.



Ancak bu kurallar mutlak değildir!

Yetiştiriciler daha sıcak bölgelerdeki daha serin alanları ortaya çıkarırken, iklim değişikliği serin bölgeleri de değiştirmiştir.

Bağbozumu koşulları, bağcılık seçimleri ve şarap yapım kararları serin ve sıcak bölgeler arasındaki çizgileri giderek bulanıklaştırmaktadır.

Asmaların aldığı **güneş ışığı miktarı** da oldukça önemlidir. Örneğin Alsace çok kuzeydedir ve daha serin bir iklime sahiptir, ancak bol miktarda güneş ışığı alır. Bu nedenle Alsace'daki üzümler, komşu Almanya'daki üzümlere göre daha çok olgunlaşır, bu nedenle Alsace ve Almanya'dan gelen Riesling'in tadı tamamen farklıdır.

Terroir ayrıca mikro iklim adı verilen küçük bir alandaki iklimi de ifade edebilir. Ankara'nın Kalecik ilçesi düşünüldüğünde Kızılırmak etkisinde olan nehir kenarı bağlar mikroiklim etkisindedir.

Denizli ilinin Güney ve Çal bölgeleri farklı mikroklimalar oluşturmaktadır.



TERRAIN (Topografya)

Teruarın bir diğ er bileşeni de topografyadır. İklim gibi, yükseklik, eğim, y n ve büyük su kütlelerine yakınlı a kadar topoğrafinin birçok farklı bileşeni vardır.

Yükseklik, bir bölgenin veya ba ın ortalama sıcaklığını etkiler. Genel olarak rakım ne kadar yüksek olursa sıcaklık da o kadar düşük olur.

Eğim, arazinin eğimini ifade eder ve asmaları farklı şekillerde etkileyebilir. Eğim ne kadar dik olursa, yağmur suyu o kadar hızlı akacak ve toprağın suyu emmesi için daha az zaman kalacaktır.

- o Yağmur suyuna benzer şekilde dik bir eğim, soğuk havanın yoku  a a ı daha hızlı 'kaymasına' olanak tanıyacak ve donma hasarı riskini azaltabilecektir.
- o Eğimin güneşe göre hangi yöne baktığı da bir ba ı etkiler. Asmaların günün hangi saatlerinde ne kadar güneş alacağını belirler.
- o Daha soğuk iklimlerde üzümlerin olgunla masına yardımcı olmak için asmaların mümkün olduğu kadar öğleden sonra güneşi almasını sağlamak daha önemlidir; sıcak iklimlerde ise bunun tersi geçerlidir.

Büyük su kütlelerine yakınlığın bir bölgenin iklimi üzerinde büyük etkisi vardır. Genellikle yakındaki bir okyanus veya büyük g l, bir bölgenin sıcaklığını yumu atacak ve aşırı sıcaklıkların miktarını azaltacaktır.

Topografyanın tüm bu farklı özellikleri üzümlerin büyüme ve olgunlaşma şeklini de i tirerek  arabın üzerinde etkili olur.



Dünyanın en ünlü şarap bölgelerinin çoğu büyük bir su kütlesinin yakınında bulunmaktadır.

Mosel, Douro, Loire, Rhône Valley, Bordeaux....

Mosel şarap bölgesi, Mosel Nehri ve onun kolları Saar ve Ruwer boyunca uzanan üzüm bağları ve orta çağ köylerinden oluşan kıvrımlı bir bölgedir. Mosel, şarap üretiminde tarihi bir çeşitliliğe sahip olmakla birlikte, üzüm bağlarının %62'si Riesling'tir.

Mosel



TOPRAK

Asmaların yetiştiği toprak türü teruarın önemli bir bileşenidir. Farklı toprak türlerinde yetişen aynı üzüm çeşidinden farklı karakterde şaraplar elde edilebilir.

Asmaların dört temel toprak türünde nasıl davrandığına dikkat ederek şarabı biraz daha iyi anlayabiliriz:

1.Kumlu Topraklar

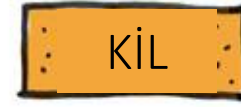
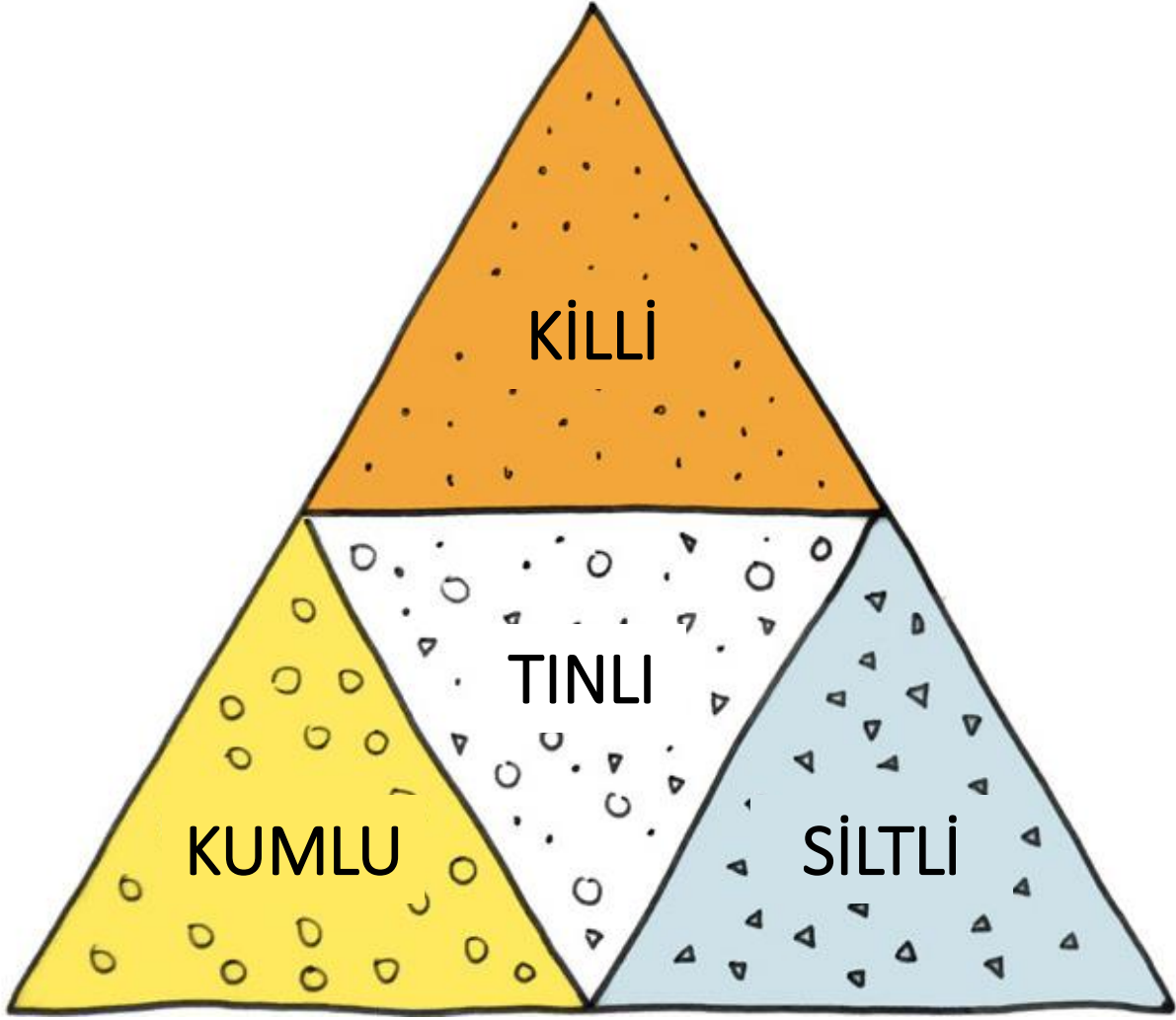
2.Kil Bazlı Topraklar

3.Silt Topraklar

4.Tınlı Topraklar



Toprak Tipleri



KİL

Zengin, gövdeli şaraplar



KUM

Aromatik, açık renkli şaraplar



SİLT

Orta gövde, orta aroma



TIN

Yüksek verim, ince şaraplar

Parça büyüklüğü



Kil
0.002 mm

Silt
0.002–0.05 mm

Kum
0.05–2 mm

1. Kumlu Topraklar

- Kumlu topraklar büyük partiküllü, iyi drene olan ve ısıyı tutan topraklardır.
- Bu partiküllerin boyutu nedeniyle kumlu topraklar çok gözeneklidir. Sonuç olarak, su bu topraklara kolayca sızabilir ve içinden geçebilir. İyi drene edilmiş topraklar genellikle üzüm asmalarına fayda sağlar, ancak kökler su rezervlerine erişmek için yeterince derin değilse kuraklık stresine de yol açabilirler.
- Yüksek aromalı, soluk renkli ve düşük tanenli zarif şaraplar
- Kum orta derecede drene olduğu için nemli iklimlerde işe yarar ancak kuraklık olan bölgeler için kumlu topraklar sorunlu olabilir.
- Düşük organik madde seviyelerine sahip olma eğilimindedir, bu da verimlilikten yoksun olabilecekleri anlamına gelir. Birçok bağcı, kumlu topraklardaki organik maddeyi artırmak için kompost kullanır veya bakla veya yulaf gibi örtü bitkileri eker, bu da nemi daha iyi tutmalarını sağlar.
- Sıcak iklim bölgelerinde, kumlu topraklar daha az renk, daha hafif asitlik ve tanen ile 'daha yumuşak' şaraplar yapar.
- Daha serin iklim bölgelerinde, kumlu topraklar ısıyı tutarak ve iyi süzülerek üzüm bağlarına fayda sağlar ve oldukça aromatik şaraplar üretir.
- Kumlu toprakların bir yan faydası da zararlılara karşı dirençli olmalarıdır ki bu da şarap bölgesinde daha fazla organik üretimi teşvik edebilir.

2. Killi Topraklar

- Yüksek ekstrakt ve renge sahip gövdeli şaraplar.
- En ince/küçük partikül yapısındaki topraklardır.
- Bu ince taneli doku nedeniyle kil, kum veya siltten daha fazla su tutar. Bu sebeple sıcak ve kuru iklimlerdeki şarap üreticileri için faydalıdır.
- Killi toprakların nitrojen açısından zengindir ve bu da şarap üretiminde faydalıdır.
- Asmalar proteinler, enzimler, amino asitler, nükleoid asitler ve pigmentler gibi temel bileşikleri oluşturmak için azot kullanır.
- Şarap yapımında minimum azot ilavesine ihtiyaç duyulur.
- Killi topraklar daha serin kalma ve su tutma eğilimindedir. Kil suyu tuttuğu için asmanın altında serin bir bölge oluşur. Bu durum, meyvenin hızla olgunlaşıp asiditesini kaybedebileceği güneşli bağlarda faydalıdır.
- Daha da serin olan kireç bakımından da zengin killi topraklar dünyanın en cesur kırmızı ve beyaz şaraplarından bazılarını üretmeleriyle ünlüdür.

3. Silt Topraklar

Asitliği biraz daha az olan yumuşak ve yuvarlak şaraplar.

Silt toprağı kumdan daha ince bir dokuya sahiptir ve orta derecede gözeneklidir.

Silt topraklar suyu ve ısıyı tutar. Toprağın küçük parçacıklarından dolayı iyi bir su tutma özelliğine sahiptir, ancak bu aynı zamanda bağ hastalıklarına yol açabilecek su basmasına da neden olabilir.

Güneş alan daha serin iklim bölgelerinde, ideal siltli toprak alanları bir miktar kireçtaşı ile karışmaya meyillidir. Silt topraklar çok ince tanelidir, bu da köklerin büyümesini çok zorlaştırır.



4. Tınlı Topraklar

Tınlı toprak tipik olarak çok verimlidir. Diğer topraklarla doğru miktarlarda karıştırıldığında kum, silt ve kilin ufalanan bir karışımı üzüm yetiştiriciliği için ideal toprak türünü sunar. Bunun nedeni, balçıktaki kilin iyi drene olması, ancak orta miktarda su ve besin içermesi ve genellikle tercih edilen pH aralığında olmasıdır.

Balçık, silt, kil ve kum ile humus adı verilen organik maddenin neredeyse eşit bir karışımıdır. Balçık çok verimlidir ve tipik olarak üzüm bağlarının aşırı kuvvetli olmasına neden olur. Bu canlılık nedeniyle, çoğu tınlı toprak çok az lezzet ve renge sahip şaraplar üretir. Bu gerçeğe rağmen, tınlı topraklar, titiz budama rejimlerine sahip bağlardan yapılan şaraplarda büyük bir potansiyel sunar.

Çoğu uzman üzüm yetiştiriciliği için en iyi toprak türü olarak tınlı toprağı önermektedir.



Volkanik topraklar

Adından da anlaşılacağı üzere, volkanik toprak uzun zaman önce meydana gelen volkanik patlamadan kaynaklanır. Bu toprak ince tanelidir, ısıyı tutar ve yansıtır, iyi süzülür ve su tutar. Volkanik toprak demir, kalsiyum, magnezyum ve potasyum gibi belirli mineraller açısından zengindir. Tüm volkanik topraklar üzüm yetiştirmek için uygun değildir, ancak belirli koşullar yerine getirildiğinde sihir bardağı gelir. Ayrıca şaraplara paslı bir tat verdiği de düşünülmektedir.



Kireçtaşı

Kireçtaşı kaliteli şarap yapımıyla ünlüdür, gerçekten de birçok ünlü bölgede bulunur. Bir zamanlar eski deniz tabanında yaşamış olan balıkların ve diğer organik maddelerin ayrıışmış bedenlerinden oluşur. Kireçtaşı yağışlı havalarda iyi drenaj sağlarken kuru havalarda suyu tutar. Fotosentezi teşvik etmek için güneş ışığını yansıtılabildiğinden yüksek pH değerine sahiptir. Kireçtaşında yapılan şaraplar uzun ömürlü ve yüksek asitli şaraplardır.



Çakıl

En gözenekli topraklardır.

Çakılın drenajı mükemmeldir, ancak su tutma özelliği zayıftır, bu da onu çok kısır yapar (kökler besin bulmak için derinlere inmek zorundadır). İyi tarafı, büyük kayalar ısıyı iyi tutar.

Daha gövdeli, daha alkollü şaraplar





Kireçtaşından türemiş demirce zengin killi balçık =)

Asmaların yetiştiği toprak türü de teruarın önemli bir bileşenidir. Farklı toprak türlerinde yetişen aynı üzüm çeşidinden farklı karakterde şaraplar elde edilebilir.

Chablis bunun bir örneğidir. Chablis'in toprakları iki farklı kireçtaşı türünden oluşmaktadır.

Genellikle daha yüksek kaliteli Chablis, milyonlarca yıl önce okyanus tabanından gelen eski bir kireçtaşı türü olan Kimmeridgian adı verilen bir kireçtaşı türünden gelir. Bu tip kireçtaşı Chablis'e yüksek kaliteli karakteristik mineralliğini verir.

Portlandiyen olarak adlandırılan diğer kireçtaşı türü, Kimmeridgian'a kıyasla daha az fosil içeren, biraz daha genç bir kireçtaşıdır. Portland toprakları daha az karmaşık, daha verimli Chablis stilleri üretir.



Kimmeridgian kireçtaşı diğer adıyla marl Chablis'teki en iyi topraklardır, Kimmeridgian marnlarından ve son derece yaşlanabilir, yüksek mineraliteye sahip Chardonnay'leri veren topraklardır.

Kimmeridgian marlı, antik deniz canlılarına (özellikle ünlü virgül şeklindeki istiridye, *exogyra virgula*) ait fosilleri içeren denizlerin dibine kireçtaşı ve kil karışımıdır. Bu fosiller kabuklarından kalsiyum karbonat açısından zengin topraklar oluşturmuşlardır.

Kimmeridgian marnının en iyi özelliği mineral içeriğine ek olarak, marnın daha gözenekli kireçtaşı ve kilin bir karışımı olmasıdır.

Kireçtaşı yeterli drenaja izin verir ve kil, su stresini önlemek için yeterli suyu tutar; su tutma ve drenaj dengesi önemlidir.



Portlandian olarak adlandırılan diğ er kireçtaşı türü, Kimmeridgian'a kıyasla daha az fosil içeren, biraz daha genç bir kireçtaşıdır.



GELENEK

Bazı bölgelerde, bağcılık ve şarap yapım teknikleri o kadar uzun süredir kullanılmaktadır ki (*eski dünya şarapçılığı) , neredeyse o bölgenin de bölgesiyle ilişkilendirilecek kadar yerle eş anlamlıdır.

Eski dünyanın birçok bölgesinde, bölgenin adının şarap etiketine yazılması için bu teknikler kanunen zorunludur.

Bazı örnekler arasında Champagne'de köpüklü şarap yapma, zenginleştirmek için Port'a brendi ekleme veya Amarone yapmadan önce üzümleri kurumaya bırakma gibi geleneksel yöntemler yer alır.



Eski Dünya
Bölge ismi

Fransa, İtalya, İspanya, Almanya, Avusturya

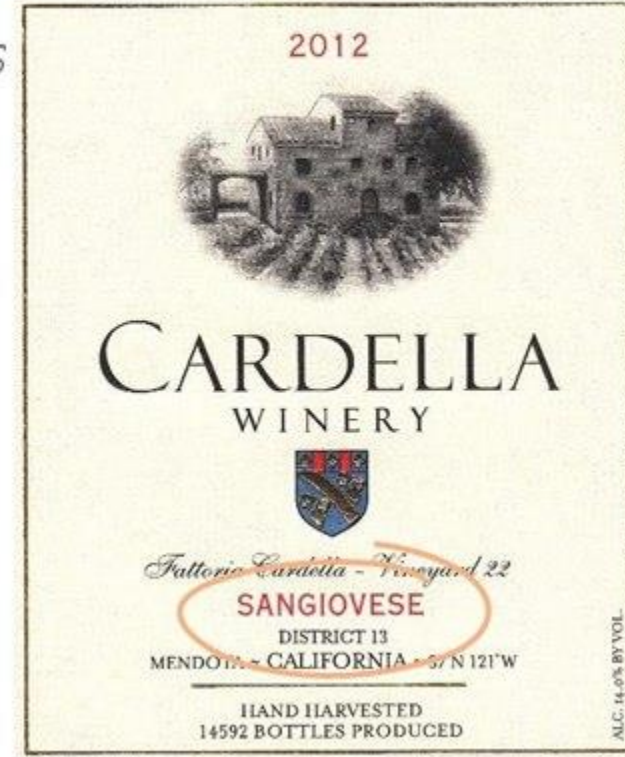
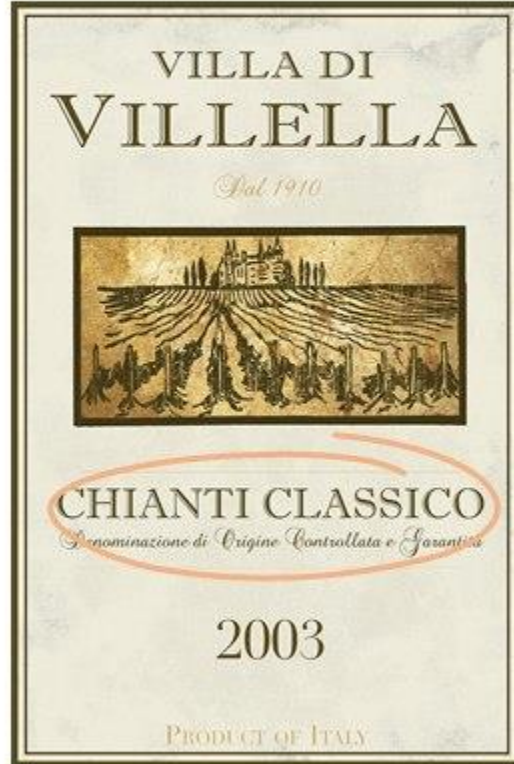
Yeni Dünya
Çeşit ismi

Avustralya, Kaliforniya, Güney Afrika, Yeni
Zelanda, Arjantin, Şili, Türkiye

OLD WORLD

VS

NEW WORLD



Champagne örneği

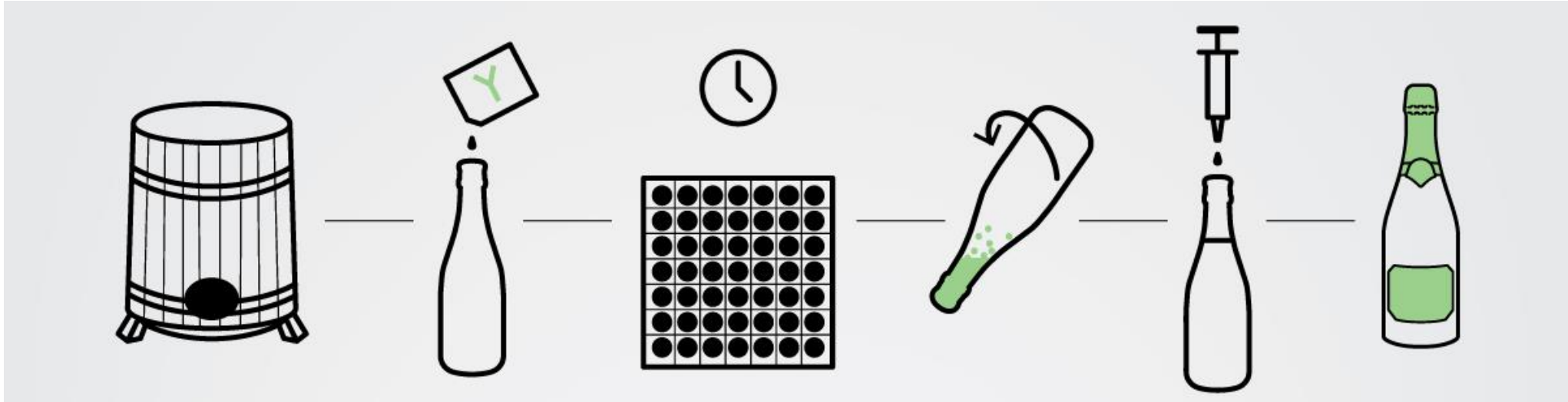
“Her şampanya köpüren şaraptır, fakat her köpüren şarap şampanya değildir”

Champagne Bölgesi Fransa’nın kuzey doğusunda, Paris’ e 160 km uzaklıktadır. Bölgeyle aynı ismi taşıyan, beyaz ve pembe köpüren şarap “şampanya”, sadece burada yetiştirilen Pinot Noir, Pinot Menuer ve Chardonnay üzümlerinden, klasik metotla üretilmektedir.

Geleneksel köpüklü şarap yapımı yöntemi, 2015 yılında Champagne'de UNESCO mirası olarak işaretlenmiştir.

Köpüklü şarap üretiminde kalite açısından tartışmasız en beğenilen yöntem, aynı zamanda üretim açısından da en maliyetli yöntemdir.

Geleneksel yöntemin en önemli yönü, damıtılmış şaraptan köpüklü şaraba dönüşümün tamamen şişenin içinde gerçekleşmesidir.



Geleneksel Şampanya Tekniği

Baz Şarap (Base Wine) "Cuvée": Üzümler hasat edilir (asitliğini korumak için genellikle biraz erken dönemde) ve sek şarap olarak fermente edilir. Şarap üreticisi daha sonra çeşitli baz şarapları alır ve bunları Fransızların "cuvée" dediği, son köpüklü şarap h olarak harmanlar.

Tirage: İkinci fermantasyonu başlatmak için baz şaraba maya ve şekerler eklenir ve şaraplar şişelenir (ve taç kapaklarla kapatılır).

2. Fermantasyon: İkinci fermantasyon yaklaşık %1,3 daha fazla alkol sağlar ve işlem, şişenin içinde hapsedilen CO₂'i oluşturur. Maya, otoliz adı verilen bir süreçte ölür ve şişede kalır.

Yaşlandırma: Şaraplar, şarabın dokusunu geliştirmek için bir süre tortularında (otolitik maya parçacıkları) yaşlandırılır. Şampanyanın en az 15 ay yaşlanması gerekir.

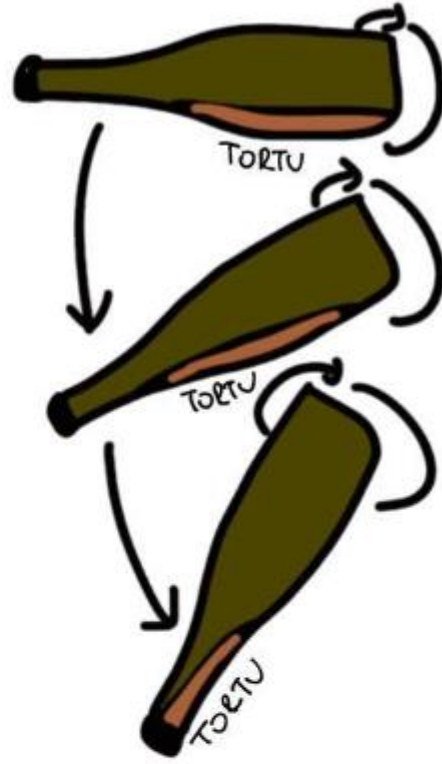
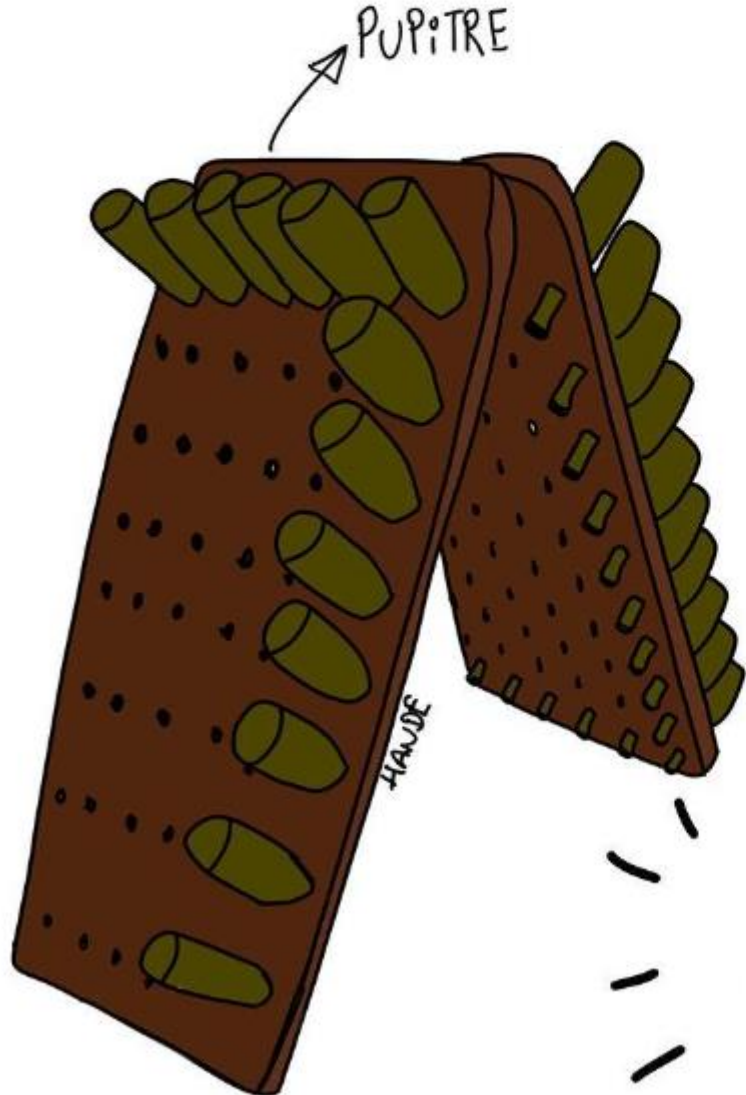
Riddling: Berraklaştırma, şişenin baş aşağı yerleştirilmesi ve ölü maya hücrelerinin şişenin boynunda toplanmasıyla gerçekleşir.

Disgorging: Şişedeki çökeltilerin uzaklaştırılması. Şişeler, dondurucu sıvının içine baş aşağı yerleştirilir, bu da maya parçacıklarının şişenin boynunda donmasına neden olur. Daha sonra taç kapağı anlık olarak açılır ve bu da donmuş tortu yığınının basınçlı şişeden dışarı fırlamasına sağlar.

Dozajlama (Dosage): Şişeleri doldurmak için şarap ve şekerden oluşan bir karışım (Exposition likörü denir) eklenir ve ardından şişeler kapatılır ve etiketlenir.



Sur Lie - the French expression meaning "on the lees."
Lees - yeast deposits from secondary fermentation
Must - freshly crushed grape juice that contains the skins, seeds, and stems.



REMUAGE

Şampanya üretiminde ikinci fermantasyon sonrası oluşan tortunun şişenin uç kısmında toplanmasına yardımcı olmak adına yapılan dünyanın en nazik çevirme işleminin adı “remuage”dır. Bu işlem o kadar özverili bir hassaslıkla yapılmalıdır ki şarap şişesi döndürüldüğünü asla hissetmemelidir. İşlem hergün küçük hareketlerle şişelerin döndürülerek dikleştirilmesini içerir. Remuage ile şişenin uç kısmına alınan tortu daha sonra soğutucu özel solusyonlara sokularak dondurulur //bu aşama “degorgement” olarak bilinir// ve şişenin kapağı açıldığında oluşan basınçla şişeden dışarı fırlar. Böylece tortu köpüklü şaraba karışmamış olur. Kullanılan ahşap materyalin adı “pupitre”dir ve genellikle 60 köpüklü şarap şişesini tutarlar.



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Apelesyon deorijin kontrole

Fransa'da, Appellation d'Origine Contrôlée ("kontrollü menşe adı") veya AOC, peynir, et, tereyağı ve en önemlisi şarap dahil olmak üzere tarım ürünlerine yönelik belirli coğrafi işaretlere verilen orijinallik ve kalite sertifikasıdır.

Ulusal Menşe ve Kalite Enstitüsü (INAO) tarafından yönetilen bir sistemdir ve terör ve bir tür coğrafi ve kültürel koruma fikirlerine dayanmaktadır. Fransa, şarap ve diğer kültürel yiyeceklerin itibarını kontrol altına almak amacıyla 1935 yılında INAO'yu kurdu. AOC'nin yaratılmasına verilen destek büyük ölçüde, ilk belirlenen AOC'ye öncülük eden şarap üreticisi Baron Pierre Le Roy'dan kaynaklandı: Châteauneuf-du-Pape.

1937 yılına gelindiğinde, Bordeaux, Burgonya ve Şampanya gibi klasik şarap yapımı bölgeleri için AOC'nin kuruluşu gerçekleşti ve bugün hala yürürlükte olan standartlar ve kuralları belirlendi. Örneğin, AOC yasaları, "Şampanya" etiketli bir şişe Fransız şarabı satın alırsanız, Champagne bölgesinden Chardonnay, Meunier ve/veya Pinot Noir ile geleneksel yöntemle yapılmış köpüklü bir şarap almanızı sağlar.

Şu anda etiketlerinde AOC ismi almaya hak kazanan 300'den fazla Fransız şarabının yanı sıra, bir AOC içinde koruma ve kaliteyi yansıtan çeşitli potansiyel isimler bulunmaktadır.

- Şarabın üretileceği bölgeler
- Üzüm çeşitleri
- Bağ dikim ve bakım yöntemleri
- Şarap üretim yöntemleri
- Alkol oranı
- Hektar başına verim
- Etiketleme
- Şarabın kimyasal analiz değerleri vb.



- <https://winehistorytours.com/the-meaning-of-terroir-exploring-the-complexity-of-wine/>
- <https://www.wineenthusiast.com/culture/wine/tradition-meets-evolution-in-modern-mosel/>
- <https://flatiron-wines.com/blogs/the-latest/sancerre-guide-part-3-kimmeridgian>
- <https://westgarthwines.com/blogs/news/terroir-chablis-and-earth-day>
- <https://thesourceimports.com/april-edition-study-chablis-soil/>
- <https://winefolly.com/deep-dive/how-sparkling-wine-is-made/>
- Bahar, E., Korkutal, İ., & Öner, H. (2018). Bağcılıkta terroir unsurları. *Bahçe*, 47(2), 57-70.