ŞARAP HAKKINDA
MERAK EDİLEN SORULAR VE
CEVAPLARI
IWSA
INTERNATIONAL WINE&SPIRITS ACADEMY

IWSA Hakkında

IWSA yani International Wine and Spirits Academy; Milli Eğitim Bakanlığı onaylı Fermente ve Distile İçecek Servis Elemanı yetiştirme programı yani sommelier yetiştirme programı eğitimlerini sürdüren, aynı zamanda Londra merkezli 1969'dan beri şarap ve yüksek alkollü içkiler konusunda tüm dünyaca kabul görmüş WSET yani Wine and Spirits Education Trust'ın temsilcisi olan, şarap ve distile üzerine eğitim veren bir kurumdur. Ayrıca her ay değişen temalarla şarap-yemek uyumu, rakı-yemek uyumu ve kokteyl workshop'ları da gerçekleştirmektedir.

Şarap Tarihi

Antik Çağda Anadolu'da Bağcılık ve Şarap

Anadolu'da kazılar sırasında Neolitik yerleşmelerin sadece ikisinde yabani üzüm çekirdekleri tespit edilmiştir. Bunlardan biri Nevali Çori (İ.Ö.8400-8200) (Şanlıurfa-Hilvan ilçesi), diğeri ise Canhasan III (Karaman-Canhasan köyü) iskanıdır. Bu dönemde asmanın kültüre alınmış olduğunu gösteren bir kanıt yoktur. Ayrıca Anadolu Neolitiği'nin sınırlı sayıdaki kap formları bir şarap kültürünün varlığını işaret etmesi bakımından da çok yeterli değildir.

Neolitik dönemin ardından gelen ve Kalkolitik olarak adlandırılan dönemde (İ.Ö.4800-3000) iskan görmüş höyük kazılarında (Korucutepe-Elazığ-Aşağı İçme köyü; Kurbanhöyük-Şanlıurfa-Cümcüme köyü; Oylumhöyük-Kilis-Oylum köyü) ele geçen üzüm çekirdeklerinin çoğunluğu yabani asma ürünü olmalarına karşın, Hassekhöyük'de (Şanlıurfa-Siverek-Yukarı Tillakin köyü) asmanın kültüre alındığını gösteren üzüm çekirdekleri bulunmuştur.

Kalkolitik dönem kültürü değişik kap formlarının özellikle kadeh türü kapların ortaya çıkmaya başladığı bir dönemdir ve bağcılığın ve şarap üretiminin Anadolu'ya bu dönemde yayılmış olduğunu ileri sürmek mümkündür.

İ.Ö.3.binin ikinci yarısına tarihlenen Orta Anadolu'da Hatti kültürüne ait Alacahöyük kral mezarlarında ölü hediyesi olarak ele geçen altından kadehler ve gaga ağızlı testiler bu dönemde Anadolu'da şarabın özellikle yönetici sınıflar arasında yaygın olarak kullanıldığını göstermektedir.

Hititlerde Bağcılık ve Şarap (İ.Ö.2000-800)

Anadolu'da yazının kullanımı ile birlikte bağcılık, en azından yaklaşık 1500 yılı geride bırakmış ve olgunlaşmış bir üretim faaliyeti olarak karşımıza çıkar. İ.Ö.2000 yılları civarında Kuzey Mezopotamya'dan gelen Asurlu tüccarlar vasıtasıyla Anadolu'da kullanılmaya başlanan çivi yazılı ticari belgelerde, borç vadesi olarak da olsa, ilk kez bağ bozumundan söz edilir. Kayseri yakınlarındaki Kültepe'de (Kaniş) Koloni Çağı'na (İ.Ö.2000-1750) ait silindir mühür baskıları üzerinde tanrılara şarap sunma sahneleri (libasyon) yaygındır.

Hitit yasalarında "bağ", "asma çubuğu" ve "şarap" ile ilgili hükümler ve bağlara verilen zararların tanzimi ile ilgili maddeler bulunur.

Çivi yazılı belgeler sadece devlete veya tapınaklara ait değil, aynı zamanda kişilere ait bağların varlığı ile ilgili ipuçları vermektedir. Hitit dini bayramları arasında yer alan bağ bozumu bayramı bağcılığa verilen önemin işareti olarak değerlendirilebilir. Hitit çivi yazılı metinlerinde üzüm, asma ve şarap için aynı kelime (Sümerce ideogram Gestin, Hititçe okunuşu wiyana) kullanılmakta ve şarabın çeşitli türlerinden (yeni, taze şarap; eski, yıllanmış şarap; ekşi şarap; tatlı şarap; iyi şarap; temiz, saf şarap; kırmızı şarap v.b) söz edilmektedir.

Hitit resmi yazışmalarında bağlarla ilgili uyarılar bulunmaktadır. Örneğin bir Hitit kralının bir kentin valisine gönderdiği bir mektupta üzümlerin vaktinde kesilmeleri ve gecikme nedeniyle zarar görmemeleri istenmekte, diğer bir mektupta ise üzümlerin kesilecek olgunluğa ulaştıkları ve başkentten bağ bozumu için insanlar gönderilmesi istenmektedir.

Hitit imparatorluk dönemi belgelerinde Anadolu'da Wiyanawanda (şarap kenti) adını taşıyan bir kentten söz edilmektedir. Bu kent,

klasik çağlarda Oinoanda (Oinos eski Hellence şarap demektir) olarak tanıdığımız Lykia kenti olmalıdır.

Hitit İmparatorluğu yaklaşık İ.Ö.1200'lü yıllarda yıkılınca Hititler Orta Anadolu'nun aşağı kısımları ile Güney ve Güneydoğu Anadolu'da beylikler halinde varlıklarını yaklaşık İ.Ö.7. yüzyıla kadar sürdürdüler ve gerek kültürel gerekse tarımsal birikimlerini çevredeki çağdaş kültürlere aktarmayı başardılar. İşte bu küçük krallıklardan birine ait topraklarda bulunan İvriz'deki kaya kabartmasının üzerinde, ellerinde üzüm salkımları ve başak demetleri tutan ve kemerinde kutsal orak taşıyan bir bereket tanrısı kimliğindeki fırtına tanrısı Tarkhun/Sanda ile karşısındaki Tuwana Beyi Warpalawas (İ.Ö.8.yüzyıl) tasvir edilmiştir. Tanrının başı ve kralın beli arkasında hiyeroglif yazıların özetle kralın:

"Ben küçük bir çocukken buraya asma fidanları dikmiştim, tanrı onları korudu, onlar şimdi üzüm veriyorlar"

açıklamasını içerdiği anlaşılmaktadır.

Adana Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen Maraş'ta bulunmuş bir mezar kabartması üzerinde kollarını diğerinin omuzlarına atmış bir karı koca tasvirinde de görüldüğü gibi elinde üzüm salkımı taşıyan erkek bir şarap tüccarı olmalıdır. Eşinin taşıdığı ziynet eşyaları şarap tüccarının zenginliğinin bir belirtisi sayılabilir.

Klasik Çağda Anadolu'da Bağcılık ve Şarap

İonia'ya yapılan şarap ile ilgili ilk gönderme ozan Homeros'a (İ.Ö.8.yüzyıl) aittir. Ozan, İliada destanında "Pramnios" (veya Pramnos) adlı bir şaraptan söz eder; ikinci destanı Odysseia'da ise büyücü Kirke'nin Odysseus ve arkadaşlarını Pramnios şarabı ile sarhoş edip alıkoyduğunu anlatır. Pramnios'dan daha sonraki yüzyıllarda Aristophanes, Athenaeus ve yaşlı Plinius gibi yazarlar da övgü ile söz ederler.

Smyrna (İzmir): Aiolis ile İonia arasında sınır oluşturan Smyrna ile ilgili ilk referanslar içinde Homeros'un sözünü ettiği Pramnios şarabı en başta yer alır. Homeros Pramnios şarabının üretildiği yeri belirtmezken, 8 yüz yıl sonra Yaşlı Plinius daha kesin konuşur. Homeros'un da içinde yer aldığı destanlar çağında Pramnios şarabının sek içilmediğini, peynir, un ve bal ile karıştırıldığı anlatılmaktadır. Anlatılanlara göre ne tatlı, ne de koyudur; buruk, tok ve kuvvetlidir.

Strabon ise Yaşlı Plinius'dan önce Smyrna şarabını gerek keyif gerekse tıbbi kullanımlar bakımından değerli şaraplar arasında sayar. Romalı tarım yazarı Marcus Terentius Varro (İ.Ö.116-27) Smyrna'da deniz kıyısında yetişen asmaların yılda iki kez ürün verdiğini yazarken, Yaşlı Plinius'a göre yılda üç kez ürün alınmaktadır.

Klazomenai : Klazomenai'nin (Urla İskelesi) şarabı ile ilgili yazılı kaynaklar Roma döneminde (İ.S.1.ve 2.yüzyıllar) görünür. Hekim Dioskorides "De materia medica" adlı eserinde

"Klazomenai ve Kos (İstanköy) şarapları ise, içlerinde çok miktarda deniz suyu bulundurdukları için hazmı kolay, nefes açıcı ancak mide için tahripkâr ve sinirler için zararlıdır" diye yazar. Yaşlı Plinius ise aynı konuda "Bugün Klazomenai şarabı, daha az deniz suyu katılmaya başladığından beri tercih edilmektedir"

ekleme yapar.

Erythrai (Çeşme-Ildırı): Antik dönemin yemek ve içki uzmanı Athenaeus "Deipnosophistai" adlı eserinde Erythrai şarabının "yumuşak ve kokusuz" olduğunu söylerken, burada "üzüm salkımlarının dolgun ve verimli büyüdüğünü" işaret eder. Strabon'un verdiği bilgiye göre "Mimas'da yaşayan Erythraililer arasında [Herakles] "İpoktonos" [böcekkıran] olarak kutsanır, çünkü o İps denen bağ kurdunun kökünü kurutmuştur, derler ki

yaratığın bulunmadığı tek arazi Erythraililerinkidir”.

Teos (Seferihisar-Sığacık): Bağcılığı ve şarabı hakkında bilgi veren günümüze ulaşmış bir antik kaynak olmamasına karşın Hellenistik dönemde inşa edilmiş bir Dionysos Tapınağı’na sahip olması ve sikkelerinde görülen üzüm salkımı tasvirleri Teos’un, bölgenin bağcılığına ve şarap üretimine katkısının küçümsenmemesi gerektiğini göstermektedir (Resim 9). Dionysos Teos’da “Setaneios” takma adı ile de anılmıştır. Bu, genellikle toprak ürünleri için “bu yıla ait” (primeur) anlamında bir sözcüktür. Dionysos Teos’da taze şarabın tanrısı olarak saygı görmüş olmalıdır.

Metropolis (Torbalı): Metropolis kenti Strabon tarafından iyi ve kaliteli şarap üreten antik kentler arasında sayılır.

Ephesos (Selçuk): Şarabının kalitesi ile ilgili 3 antik yazardan 3 farklı bilgi almaktayız. Hekim Dioskorides Ephesos yakınlarındaki bağlardan elde edilen ve Phygelites (Phygela Şarabı) olarak adlandırılan bir cins şaraptan söz eder. Bu şarap hafifti ve mideye iyi gelmekteydi. Athenaeus ise Ephesos’a yakın bir köy olan Latoreia’da bölgenin en kaliteli şarabının elde edildiğini bildirir. Yaşlı Plinius ise bu bilgilere karşın Ephesos şarabının, deniz suyu katıldığı için mideye zararlı olduğunu ve kaynatarak içilmesi gerektiğini yazar.

Anadolu’da Bağcılık ve Şarabın Kısa Tarihi

Anadolu, bağcılık ve şarap sanatının doğum yerine çok yakındır ve bu sanatın büyüdüğü en yakın beşiklerden birisidir. Arkeolojik ve genetik kanıtların da gösterdiği gibi çok sayıda yabani asma çeşidinden birisi, belki de en uyumlusu vitis silvestris kendini insanoğluna Kafkas Dağlarının güneyinde, Karadeniz ile Hazar Denizi arasındaki düzlüklerde ve alçak tepelerin yamaçlarında teslim etmiş olmalıdır. Bağ ve şaraba ilişkin başlangıç efsaneleri,

kutsal kitaplardaki öyküler ve onları destekleyen arkeolojik veriler bu coğrafyada yoğunlaşır. Gürcistan ve Ermenistan, Van Gölü çevresi, Iğdır, Azerbaycan, Batı İran ve Zagros Dağlarını içine alan bir kuşak içinde insanoğlu yerleşik hayata geçişinden çok önce tatlı meyvesinin ve şırasının peşinde olduğu vitis silvestris'i vitis vinifera'ya dönüştürecek sabrı ve zekâyı göstermiştir. Araştırmacılar vitis silvestris'in iki alt türünü saptadılar: vitis vinifera silvestris ve vitis vinifera var.sativa.

Paleobotanikçiler özellikle Verimli Hilal (Zagros, Doğu Toroslar, Amanos ve Lübnan dağlarının oluşturduğu hilal formlu coğrafyanın adı) adı verilen bölgedeki Neolitik iskanlarda yapılan arkeolojik kazılarda ele geçen üzüm çekirdeklerini inceleyerek ilk kültür asmasının ne zaman ortaya çıktığını saptamayı hedeflediler. Yaklaşık günümüzden dokuz bin yıl önce yaşamış, Lübnan, Suriye, Türkiye, İsrail ve Yunanistan'daki Neolitik iskanlarda yapılan kazılarda çok miktarda üzüm çekirdeği, kömürleşmiş meyve ve salkım kalıntıları gün ışığına çıkarıldı. Bunlar, formları ve boyutlarından hareketle yabani üzüm çekirdeği olarak teşhis edildiler. Aslında yabani üzüm ile kültür üzümü çekirdeklerini birbirinden ayırmak her zaman kolay olmamakta; geniş bir çekirdek koleksiyonunun dikkatli gözlemlenmesi ile farkı tespit etmek mümkün olmaktadır. Kazılarda elde edilen çok sayıda üzüm çekirdeği, Erken Bronz Çağı'ndan Geç Bronz Çağı'na, yani günümüzden 5000-3100 yıllarına kadar yabani üzümden kültüre alınmış çeşitlere doğru bir değişimi göstermektedir.

Vitis vinifera var. sativa olarak tespit edilen en eski kültür üzümü çekirdekleri ise Gürcistan'da bulunmuştur. Yaklaşık günümüzden 7 bin yıl önceye tarihlenen yerleşme tabakalarında ele geçen bu çekirdekler, bu tarihlerde Kafkasların güneyindeki bölgede asma yetiştirildiğini göstermektedir. Bu tarihten sonra asma kültürü Lübnan, Suriye, Filistin, Anadolu ve Yunanistan'a yayılmış olmalıdır.

Bağ, Asma, Şarap ve Kutsallık

Bağ, Asma, Şarap ve Kutsallık İlkel insan kendi varlığının bilincine vardığında günlük yaşamında karşı karşıya kaldığı en önemli sorunu doğum, yaşam ve ölüm oldu. İnsan olsun, hayvan veya bitki olsun, doğuyorlar, büyüyorlar ve ölüyorlardı; canlıların bazıları yeniden dünyaya gelmiyorlar bazıları ise her yıl yeniden diriliyorlardı. Doğada insanoğlunun gözü önünde her yıl yeniden dirilenlerin en ilginci asma olmalıydı. Sonbaharda meyvesini verdikten sonra yapraklarını döküyor, çırılçıplak bir çalı haline geliyor, ilkbaharda yaprakları ve çiçekleriyle yeniden doğuyor, sonbahara doğru dolgun salkımlı meyvelerini veriyor, sonra yeniden ölüyordu. Sırrı neydi ve bunda bir kutsallık yok muydu?

Ya meyvesinin suyuna ne demeli? Bir kaba konduğunda durduğu gibi durmuyor, hareketleniyor, köpürüyor, rengini değiştiriyor, kabarcık çıkarıyor, içersen seni de değiştiriyor ve geçici de olsa başka bir insan yapıyordu! Sırrı neydi ve bu sıvıda bir kutsallık yok muydu?

Şarap (kutsal sıvı) üzümden, üzüm asmadan (kutsal bitki) çıkıyordu, kutsal asma ise topraktan, o zaman her şeyin yaratıcısı "Toprak Ana" idi ve tüm verimlilik ve bereket ona aitti. Bu koruyucu insanüstü varlık Anadolu'da Kybele veya Magna Mater, Yunanistan'da Gaia, Mezopotamya'daki Sümer'de Ga-Tum-Dug, Asur-Babil'de Geshtin-Dug oluyordu.

Ünlü Sümer destanı Gılgamış'da şarabın yumuşatıcı ve uygarlaştırıcı etkisi vurgulanır. Gılgamış'ın yoldaşı vahşi Enkudi'yi yola getiren unsurlardan biri kadın, diğeri de şaraptır. Destanda tanrıça Siduri "asmanın hanımı ve şarap yapan" olarak adlandırılır.

Homeros'un destanlarını yazdığı çağda (İ.Ö.8.yüzyıl) Helenlerin ana vatanı Yunanistan'da ve daha sonra göç ettikleri Batı Anadolu kıyılarında (İonia ve Aiolis) bağcılık ve şarap üretiminin uzun bir geçmişi bulunmaktaydı. İliada ve Odysseia destanlarının birçok yerinde bağcılık ve şarap günlük hayatın içinde birçok yerde geçerken şarap ve bağ tanrısı Dionysos'dan seyrek olarak söz edilmesi ilginçtir. Hellen dininin temellerini atan Homeros ve Hesiodos gibi öncülerin sayılarını eski geleneklere ve aristokrat bir toplumun beğenisine uygun olarak belirledikleri 12 Olympos tanrısının arasına giremediği görülen Dionysos'un bu listeyi ancak İ.Ö.6.yüzyılın başlarından itibaren zorladığı görülür. Dionysos, Helen toplumunun başlangıçlarında tarım yapan kaba saba köylülerin tanrısı olarak dünyaya gelmiş olmalıdır. Aristokratların dışında, bu kalabalık halk kitlesini iktidar mücadelesinde yanına çekmek isteyen Atinalı Tiran Peisistratos döneminde (İ.Ö.546-527) devlet tarafından kabul gören tanrılar arasına alınmış gibi görünmektedir. Gerçekten de Atina'da Büyük Dionysia bayramları bu dönemde kutlanmaya başlanmıştır.

Attika vazo resim sanatında ilk Dionysos figürü İ.Ö.570 yılına tarihli François Vazosu üzerinde görülmekte ve olgunlaşmış ikonografisi ile birlikte İ.Ö.540-520 yıllarından itibaren çoğalmaktadır. Edebiyat alanında ise Dionysos ve törenlerine ait en kapsamlı eser Euripides'in İ.Ö.408/7 yılında yazdığı Bakkhai (Bakkhalar) adlı tragedyasıdır. Bu eserde tanrı, çevresindeki Satirler (teke gövdeli adamlar), Silenos, Pan, Kentavroslar (at gövdeli adamlar), Nymfeler (kır ve su perileri), Menadlar (Dionysos'un çılgın rahibeleri) ve Priapos ile birlikte sadece sıradan bir bağ ve şarap tanrısı olarak değil, yaşamın ve yeniden dirilişin, kontrol edilemeyen insani ve hayvani tüm duyguların, kısacası her türlü tabiatın tanrısı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Dionysos'un Yunanistan'da kır kökenli bir tanrı olması ve üst sınıfların onu kolayca kabul etmemesi mitoslarına da yansımıştır. Yaygın söylenceye göre Dionysos Zeus ile Thebai kralı Kadmos'un kızı Semele'nin oğludur. Efsaneye göre Semele Hera'nın kışkırtmasıyla Zeus'un tanrılığından şüphe ederek tanrı olarak görünmesi için ısrar eder. Semele'nin ısrarlarına dayanamayan Zeus gök gürültüleri ve yıldırımlar arasında görününce hamile

olan Semele çarpılarak ölür. Zeus Semele'nin karnındaki bebeği baldırında besler ve vakti geldiğinde ikinci kez dünyaya getirir. Bebekken Nymfelere verilmiş ve onlar tarafından efsanevi Nysa Dağı'nda büyütülmüş, Musalar (güzel sanatlar perileri) tarafından eğitilmiştir. Hellenler bu dağın Lydia'da olduğuna (Tmolos veya Mesogis dağları) inanmaktaydılar. Lidya'da tanrıya verilen Bakus adını daha sonraları Romalılar da kullanacaklardır. Tanrı büyüyüp delikanlı olunca bağcılık ve şarap sanatını öğretmek üzere bir dünya seyahatine çıkmış Mezopotamya'yı, Mısır'ı ziyaret etmiş ve Hindistan'a kadar gitmiştir. Olgunlaşıp Yunanistan'a döndüğünde ise kabul görmek için bin bir zorlukla karşılaşmıştır.

Önce Trakya'ya gelmiş ancak Kral Lykurgos tarafından saldırıya uğramış, burada yarattığı bir kuraklığın son bulması için halk kralı atlara bağlayıp parçalamıştır. Buradan Yunanistan'daki Boiotia'ya giden Dionysos annesinin kenti Thebai'yi ziyaret etmiş fakat burada da kuzeni kral Pentheus'un direnci ile karşılaşmıştır. Kral, tanrıyı ve yandaşlarını tutuklatmış, ancak Dionysos'a ait törenlerde çılgınlaşan kadınların başını çeken Semele'nin kızkardeşi Augae, oğlu Pentheus'u vahşi bir hayvan zannederek parçalamıştır. Böylece Dionysos kendini Thebai'de tanrı olarak ispat ettikten sonra, önce Argos'daki kral Proitos'un, ardından Orkhomenos kralı Minyas'ın kızlarını çıldırtmıştır. Son seferini yaptığı Naksos adasında Ariadne ile tanışıp onunla evlenmiştir. Tüm bu olaylardan sonra Yunanistan'ın hemen hemen yer yerinde tanrı olarak kabul edilmiş ve Olympos tanrıları arasında on üçüncü olarak yerini almıştır.

Kaynak: Ersin Doğer, Antik Çağ'da Bağ ve Şarap, İletişim Yayınları

1- Şarap Nedir?

Taze üzüm suyundan fermantasyon (mayalanma) yöntemiyle elde edilen içkiye verilen isimdir. Bütün dünyada şarabın tanımı tam olarak bu şekildedir. Tanımdan da anlaşılabileceği gibi aslında şarap dediğimiz şey sadece ve sadece üzümden üretilir. Vişne, nar, böğürtlen gibi meyvelerden üretilen şaraplara meyve şarabı diyoruz veya meyvenin kendi adını özel olarak kullanıyoruz ama şarap dediğimiz şey sadece ve sadece üzüm suyundan fermantasyon yoluyla elde edilen içkiye verilen isimdir.

2- Fermantasyon (Mayalanma) Nedir?

Fermantasyon, mayanın sebep olduğu doğal bir reaksiyon yani bir süreçtir. Mayalar, bağlarda ve şarap üretim tesislerinde üzümle doğal olarak birlikte yaşayan mikro organizmalardır. Bu organizmalar yaşayabilmek için üzüm şırasında bulunan şekerle beslenir, fermantasyon yoluyla bu şekeri alkol ve karbondioksit gazına dönüştürür. Formül olarak baktığınız da şeker + maya = alkol + karbondioksit. Zaten bütün şarap türleri de aslında bu formülün sürecinden doğar.

3- Likör Şarap Nedir?

Dışarıdan damıtılmış üzüm alkolü katılan yani bir nevi brendi katılan ve bu sebeple %15-22 alkol arasında normal şaraba göre alkolü daha yüksek olan şaraplardır. İspanya'nın Sherry, Portekiz'in Porto ve Madeira şarapları bu çeşitlere örnektir. Sherry'lerin çoğu sek, Porto'ların ise çoğu tatlıdır. Peki nasıl oluşuyor bu fark diye sorarsanız, doğal mayalar yani sakkaroz miches feria dediğimiz mayalar sadece %15 alkole kadar çalışabiliyorlar. %15

alkolden sonra herhangi bir faaliyet gösteremiyorlar, ölüyorlar ama farkettiğiniz gibi bu likör şarapların alkolleri %15'in üzerinde. Dışarıdan eklenen brendi ile alkol seviyesi arttırılıyor. Brendinin (damıtılmış üzüm alkolünün) ne zaman eklendiği, şarabın sek ya da tatlı olmasını belirliyor, yani stil farkını oluşturuyor. Eğer fermentasyon tamamen bittikten sonra yani mayalar şekerin tamamını yedikten sonra brendiyi katarsak sek bir likör şarap yapmış oluyoruz. Yani sek ve yüksek alkollü bir şarap yapmış oluyoruz. Eğer fermentasyon devam ederken %6-10 alkoller civarında iken bıraksak mayalar bütün şekeri yiyip bitirebilecekken biz dışardan brandy'i katıp alkolü %15'lere çekersek mayalar ölür ve içeride şeker kalır. Böylece yüksek alkollü ve tatlı likör şarap yapmış olursunuz. Türkiye'de de bu çeşit şaraplar var. Çok fazla Sherry (sek likör şarap) stili yok ama Madeira ve Port stili olan tatlı likör şarabı bulmak mümkün.

4- Köpüren Şarap Nedir?

Köpüren şarap, içinde karbondioksit gazı bulunan şaraptır. Peki nasıl oluyor da bu karbondioksit gazı şarabın içinde bulunuyor? Fermentasyon dediğimizde şeker + maya = alkol + kardondioksit demiştik. Klasik olarak günlük tükettiğimiz kırmızı, beyaz, roze şarapların içinde gaz bulunmaz, bunların fermentasyon sırasında uçması sağlanır. Ama köpüren şarap yaparken bir şekilde bu gazı hapsetmemiz gerekiyor. Nasıl hapsedeceğiz?

Önce doğal metodu anlatalım çünkü bir doğal köpüren şarap metodu var bir de suni köpüren şarap metodu var. Önce doğal metodu anlatalım. Doğal metotta da iki tane alt metottan bahsedebiliriz basit olarak. Bir tanesi tank metodu, diğeri ise geleneksel metot yani şişede fermentasyon metodu, şampanyanın da üretildiği metot. Önce tank metodu daha kolay olduğu için ondan başlayalım. Tank metodu dediğimiz zaman 1. fermentasyonu yapıyorsunuz her şey normal şarap yapmak gibi başlıyor.

Üzümler geliyor, sıkılıyor, mayayı veriyorsunuz, fermentasyon başlıyor. %6-10 alkollere geldiğimizde fermentasyonu bir şekilde durduruyoruz. Soğutarak durdurabilirsiniz mesela, çok farklı metotlar var durdurmak için. Soğutarak durduruyoruz, bu sefer basınca dayanıklı bir tanka alıyoruz. Çünkü o açığa çıkan gazı yani karbondioksiti hapsetmemiz gerekiyor. Basınca dayanıklı tanka aldık, tekrar maya ve şeker veriyoruz, normalde şarap yaparken şeker katmayız dışarıdan ama köpüren şarap methotlarında her zaman dışarıdan biraz şeker katılır, tekrar şeker ve maya veriyoruz, tankın ağzını kapatıyoruz, fermentasyon başlıyor, şeker alkole ve karbondioksite dönüşüyor tekrar fakat bu sefer gaz dışarı gidemiyor. Şarabın içinde tekrar çözünüyor. İşte tank metodu tam olarak bu... Geleneksel metoda gelince yani aslında tank metodunun da atasına gelince o birazcık daha uzun bir yöntem, keşfedildiği yer Fransa'nın Champagne bölgesi. Aynı tank metodu gibi 1. fermentasyonu başlatıyoruz.

%6-10 alkole kadar fıçının ya da tankın içinde veya beton küv ve benzeri de olabilir. Fermentasyon başlıyor, yine karbondioksit uçuyor fakat bu kez şarabı 2. fermentasyon için tanka değil, tek tek şişeye alıyoruz. Tek tek şişede şeker ve maya ekliyoruz, ağzını gazoz kapağı gibi olan bir kapakla kapatıyoruz. Sonra bunları pupit

denilen ters w şeklinde, kerevet de diyebilirsiniz, düzeneklere diziyoruz. Her gün birisi geliyor bu şişeleri çeviriyor, biraz dikiyor ve patlatıyor. Burada amaç şarabın içindeki hem üzümden gelen posayı hem de ölü mayalardan gelen posayı şarabın boynuna doğru getirmek ve şarabın her bölümünün maya ile temas etmesini sağlamak. Bu şekilde süre değişebiliyor. Tortuyu ağıza getirdikten sonra en son şişeleri alıyoruz, sadece boynunu dondurabileceğimiz soğuklukta alkolün donma derecesinde bir sıvıya batırıyoruz, çıkartıyoruz. Sadece boynunu ama… Sonra şişeyi ters çeviriyoruz. Bunların hepsini basınçlı bir ortamda yapmak zorundasınız. Ağızdaki gazoz kapağını açıyoruz. İçerideki fermentasyonla basınç değiştiği için bu arada yaklaşık 3,5-4 bar kadar bir basınç oldu, içerideki basınçla katılaşan-donan bu kısım dışarı atılıyor. Böylece aslında şarabı filtre etmiş oluyorsunuz. Tank metodunda böyle bir sıkıntınız yok çünkü basınçlı ortamda normal filtreler gibi şarabı filtre ediyorsunuz, tortulardan kullanıyorsunuz ama bu metodun en zor kısmı işte bu disgorgement, Fransızcası degorgement olan tortudan arındırma kısmı.

Sonra da boşalan hacim için, tortu katı madde gidince bir boşluk oluşacak ve o bölümü tamamlamak için de dozaj yapıyorsunuz. Böylece şampanya methodu diyebilirsiniz, geleneksel metot

diyebilirsiniz, şişede fermentasyon diyebilirsiniz bu metodu tamamlamış oluyorsunuz. Aslında oldukça el emeği istediği için şampanyaların çoğu pahalıdır diyebiliriz. Tank metodunda da insan gücü elbette ki kullanılıyor ama geleneksel metottaki gibi çok değil. Aradaki fiyat farkı nereden geliyor diyecek olursanız aslında tamamen üretim metodu farklılıklarından geliyor. Peki "bu şekilde üretilen şaraplar tank metodundan iyidir, tank metodu ile üretilen kötüdür" denilebilir mi? Hayır öyle birşey yok. Tamamen bir stil farklılığı var. Geleneksel metotla yani şişede fermentasyon metoduyla üretilen şaraplarda mayayla çok daha yakın ve uzun bir temas olduğu için mayadan gelen otolitik diye tabir ettiğimiz mayamsı, ekmeğimsi, kızarmış ekmeğimsi kokular ön planda olur ve üzümün karakteristik kokuları geride olur. Fakat tank metodunda prosecco bunların en önemli örneklerinden bir tanesidir aslında. Tank metodunda üzümden gelen karakteristik kokular çok ön planda olur. Dolayısıyla sizin neyi sevdiğiniz önemli olur. Geleneksel metottan gelen kokular hoşunuza gidiyorsa şampanya vb. şarapları tüketebilirsiniz. Eğer üzümden gelen kokular hoşunuza gidiyorsa o zaman da prosecco vb. şarapları tüketebilirsiniz. Türkiye'de hangi metotlar var diye soruyorsanız eğer her üç metotta da üretilen şarap var.

Üçüncü metot aslında daha kolay olan, hızlı tüketime yönelik olan metot, suni köpüren şarap yapma metodu tam olarak şu oluyor: Kırmızı, beyaz, roze, sek tatlı farketmez yaptığınız şarabın içine dışarıdan karbondioksit gazı basarak yani bir nevi gazlı içecek yapar gibi, gazoz yapar gibi dışarıdan karbondioksit gazı basarak yaptığınız şaraplardır. Ömürleri çok kısadır, çok daha uygun fiyatlıdır. Hani kutlama için kullanmak istiyorsanız aslında doğru şaraplar bunlardır diyebiliriz.

5- Her Köpüklü Şarap Şampanya Mıdır?

Her şampanya bir köpüren şaraptır ama her köpüren şarap bir şampanya değildir demiş Fransızlar, böyle bir atasözü var. Aslında Fransa da dahil sadece kuzeyde yer alan Champagne bölgesinde üretilen köpüren şaraplara şampanya denilir. Bu isim bu bölgeyle tescillidir yani aslında bir coğrafi işaretten bahsediyoruz burada. Dünyanın başka hiçbir yerinde kullanılmaz, kullanılmasına da izin verilmez. Fransa'nın bir başka bölgesinde ya da dünyanın herhangi bir yerinde üretilen köpüren şarap ise farklı isimler alır. Mesela Fransa'da Champagne bölgesi dışında üretilen şaraplara çoğunlukla Cremant derler. Cremant d'Alsace, Cremande de Loire gibi Cremant tanımından sonra bölgenin adının yer aldığı şarapları görebilirsiniz.

Bunlar da doğal köpürendir bu arada ve çoğunluğu aslında geleneksel (şişede üretilme) metotla üretilir. Bölge tescili olmadığı, Champagne bölgesinde üretilmedikleri için bunlara şampanya denemez.

6- Blush Şarapların Özelliği Nedir?

Blush şaraplar, siyah üzümden ve üzümün kabuklarıyla birlikte daha az bekletilmesi sonucu üretilen şaraplardır. Aslında bir nevi rozedir, yani her blush bir rozedir diyebiliriz. Açık renkli olunca blush, koyu renkli olunca roze filan gibi birşey yok. Bütün blush'lar öncelikle roze şaraptır. En önemli farklarıysa aslında şeker miktarının bir tık daha yüksek olmasıdır diğer rozelere göre. Anlayabileceğiniz gibi bu terim Amerika'dan çıkmış, ilk defa Zinfandel üzümünden üretilen roze şaraplara o bölgede blush demişler. Oldukça güzel, akılda kalıcı bir pazarlama dehası

diyebileceğimiz bir isim aslında. Dolayısıyla her blush rozedir aslında diyebiliriz, bir tık daha tatlı olan rozelerdir diyebiliriz.

7- İklim Tiplerinin Şarap Üzerindeki Etkisi Nedir?

Şarapları birbirinden farklı kılan özelliklerin neler olduğunu anlamak için önce üzümlerin nasıl olgunlaştığına bakmamız gerekir. İklimin üzümün olgunlaşmasında çok önemli bir rolü vardır. Tabii ki sadece iklimine değil, aynı zamanda o yılın hava şartlarına ama öncelikle iklime bakmak lazım. Her şey yolunda gittiğinde yani normal gittiğinde nasıl oluyor ona bakmak lazım. Diğer meyvelerde olduğu gibi üzümün de olgunlaşması için yeterince güneş ışığı almış olması önemlidir. Çünkü malum yeşil yapraklı bir bitki ve fotosentez yaparak bu besini oluşturuyor. Eğer üzüm yeterince güneş ışığı alırsa meyvenin içindeki asitler şekere dönüşür ve kabukları olgunlaşır.

8- Türkiye'de Bağbozumu Ne Zaman Yapılır?

Türkiye kuzey yarım kürede yer alıyor. Kuzey yarım kürede bağ bozumu genellikle Ağustos ortası gibi başlar, Ekim ortası gibi sona erer. Elbette ki her yıl aynı gün aynı saatte başlayıp, her yıl aynı gün aynı saatte sona ermez. Başta da belirttiğimiz gibi iklimin daha doğrusu hava şartlarının gidişatına göre bu günler birazcık daha öne ya da daha geçe kayabilir ama genellikle sıkı bir takiple bu günleri doğru olarak belirler winemaker'lar ve ziraat mühendisleri. Tabii ki bu hasat üzümler olgunlaştığında başlar. Mart gibi üzümler uyanır, gözler açılmaya başlar, Mayıs civarında taneler oluşur, çiçeklenir ve arkasından taneler, salkımlar oluşmaya başlar, o

zaman koruk dediğimiz dönemdir. Sonra yavaş yavaş Temmuz ortası gibi, Ağustos gibi siyah üzümlerin renkleri koyulaşmaya, bütün üzümlerin de asitleri yavaş yavaş düşmeye, şeker oranları artmaya başlar.

Sizin yapacağınız şarabın türü ne ise bölgenizin de bulunduğu konuma göre, yapmak istediğiniz şaraba göre şarabı toplayacağınız zamana karar verirsiniz. Genel olarak toplama zamanı sonbahar diyebiliriz. Çoğunlukla Türkiye'nin en batısından başlar yani Trakya, Ege civarından başlar hasat. En son Elazığ, Diyarbakır, Türkiye'nin en doğusundaki iki bağ bölgesi bunlar olduğu için en son Elazığ, Diyarbakır'da bitecek şekilde sürer. Her sene üç aşağı beş yukarı aynı zamanda yapılır. Çoğunlukla, aslında bütün dünyada tabii ki sadece Türkiye'de değil, sabah erken saatte yani ısıları düşükken, üzümler serinken toplanması tercih edilir.

9- Dünyanın En Yaygın Üzüm Cinsleri Hangileridir?

Tabii ki burada bahsettiğimiz şarap üzümleri, yoksa sofralık üzümler elbette ki şarap üzüm cinslerinden çok daha fazla miktarlarda üretilir. Bu anlamda baktığımızda İspanya'da yetişen Airén üzümü dünyanın en yaygın beyaz üzüm çeşididir. Bunu Cabernet Sauvignon adlı kırmızı şaraplık üzüm takip eder. Arkasından da en az onun kadar iyi bilinen bir diğer üzüm, Bordeaux bölgesi üzüm türü Merlot'dur. Bunun arkasından da Grenache hem Fransa'nın güneyinde hem de İspanya'nın kuzeyinde, hem kırmızı hem roze şarap yapılmak için kullanılan üzüm ve tabii ki Chardonnay ve arkasından da Shiraz üzümünü sayabiliriz.

10- Chardonnay Üzümünün Genel Özellikleri Nedir?

Chardonnay beyaz üzümlerin kraliçesi olarak adlandırılır. Meyvesinin narinliği, meşe ve mayadan gelen aromaların yanı sıra yetiştiği toprak ve iklim özellikleriyle birlikte oldukça farklı stilde şaraplar yapılabilen üzümlerden bir tanesi. Her iklim tipine ve toprak tipine uyum sağlamasından sebep kolay seyahat edebilen üzümlerden bir tanesi olarak adlandırılır. Yani hem soğuk iklimde çok iyi sonuçlar veriyor hem sıcak iklimde çok iyi sonuçlar veriyor. Üretimde yaptığınız malolaktik fermentasyon gibi, sur lie metodu gibi, meşede olgunlaştırma gibi yöntemleri de çok güzel yansıtan ve kendi karakterini kaybetmeyen bir üzüm cinsi olduğu için de dünyadaki en popüler beyaz üzümlerden bir tanesidir ve her yerde yetişir. Bizim ülkemizde de oldukça yaygın bir şekilde bulunmaktadır. Doğduğu bölgeye gelince Fransa'nın Bourgogne bölgesi diyebiliriz aslında. Burgundy, Bourgogne hepsi doğrudur söyleniş açısından. Hatta bir söylenceye göre de oradaki Chardonnay adlı köyden çıkmıştır. Tabii ki en önemli şaraplar, en çok bilinen şaraplar bu bölgeden gelir. Bourgogne bölgesinin en kuzeyindeki Chablis de mineralitesi yüksek yani kireç, tuz gibi lezzetlere sahip ve yeşil elma, yeşil meyve aromaları taşıyan ve oldukça da iyi olgunlaşan şaraplar yaparken Bourgogne'un daha orta bölgelerinde Cotes d'Or diye tabir ettiğimiz bölgede daha tam gövdeye yakın hafif şeftali, kayısı gibi aromalar da taşıyan ve çok iyi yıllanan, oldukça iyi bir kompleksiteye sahip şaraplar yapar. Onun dışında California ve Avustralya'nın Chardonnay'leri ön plandadır. Ülkemizde ise Chardonnay Kapadokya bölgesinde, Trakya bölgesinde ve Ege bölgesinde yaygınca bulunmaktadır. Hemen hemen her üreticimizde de birer tane Chardonnay şarabı bulmak mümkün.

11-Sauvignon Blanc Üzümünün Özellikleri Nedir?

Sauvignon Blanc oldukça aromatik üzümlerden bir tanesi. Yine doğduğu bölge de Fransa, Fransa'nın kuzeyi diyebiliriz aslında. Hem Fransa'nın kuzeyinde Loire bölgesinde oldukça yaygın olarak bulunuyor hem de Fransa'nın güneyinde Bordeaux'da. Bordeaux'nun hem tatlı hem sek beyazlarını yapan en önemli üzüm cinsi aslında. Çoğunlukla yeşil meyve ve bitkisel (sebzevari) aromalar taşıyan şaraplar yapmakla birlikte yeni dünya ülkeleri arasında, Yeni Zelanda'da oldukça tropik aromalar taşıyan hatta eski dünya yani Fransa örneklerininden çok daha kompleks aromalar taşıyan şaraplar yapar. Fransa'nın Loire bölgesinde tek başına Valle Central denilen yani Central Valley denilen, Sancerre ve Pouilly-Fumé iki komşu komünde birbirinden oldukça farklı, iki farklı stilde şaraplar yapar. Sancerre birazcık daha mineralsi, kireçsi; Pouilly-Fumé ise daha çakıl taşı vb. aromalar taşıyan şaraplar yapar. Bordeaux'da ise pek tek başına kullanılmaz.

Bordeaux'da Sauvignon Blanc, Sémillon üzümüyle birlikte kullanılır. Çok fazla meşe fıçıyla uyumlu üzümlerden bir tanesi değildir ama evet meşeli örnekleri de var. Özellikle Californa'da Fume Blanc denilen bir stil vardır. Burada şarap bir süre meşe fıçılarda olgunlaştırılır. Sauvignon Blanc'ın da meşeli cinsini anlamak istiyorsanız etikette Fume Blanc yazanları tercih etmeniz lazım. En yaygın olduğu ülke California ve sanırım Türkiye. Onun dışında dünyada pek Sauvignon Blanc meşe fıçılı olarak karşımıza çıkmaz. Çoğunlukla yıllanmaya uygun değildir diyebiliriz. Genellikle genç tüketilmesi önerilir.

12- Riesling Üzümünün Genel Özellikleri Nedir?

Riesling bu sefer Fransa değil, Almanya kökenli olan üzümlerden bir tanesi. Almanya'nın Mosel bölgesine ait olduğu söyleniyor. Oldukça enteresan bir üzüm çünkü en sekten, en tatlıya varana kadar çok farklı stilde şaraplar yapıyor. Meşeye çok fazla girmez ama inanılmaz güzel yıllanan şaraplar yapar. Aslında Almanya'nın şarap dünyası Riesling üzerine kurulmuş diyebiliriz. Riesling rönesansı diye bir şey var hayatlarında. Riesling'den önce ve Riesling'den sonra. Soğuk iklimlerde üzüm olgunlaştığında hasat edilirse daha fazla yeşil meyve aromalarına sahip oluyor.

Çiçeksi tatlara ve bazen naranciye aromalarına sahip olabiliyor. Daha ılıman bölgelerde narenciye, şeftali, kayısı, mango gibi sarı tatlı meyvelere ve misket limonu gibi kokulara sahip olabiliyor. İyi Riesling'ler olgunlaştıkça ki çok güzel olgunlaşırlar dizel diye tabir ettiğimiz, aslında bu da bir nevi mineral kokusudur, hafif petrolümsü kokulara sahip olabilir. Petrolümsü koku deyince böyle çok hoşa gitmeyecek bir şeyden bahsediyormuşuz gibi geliyor ama inanın o zenginliğin, kompleksitenin içinde çok enteresan olabiliyor. Hem erken hem geç hasat şarapları yapılabiliyor. Geç hasat edildiğinde çok daha tatlı meyve aromaları ön planda olabiliyor. Asiditesini çok kaybetmiyor, genellikle asitli bir şarap ama sadece hasat zamanlarına göre aroma profilleri değişebiliyor ve yıllanmasına göre de yine aroma profilleri farklılık gösteriyor diyebiliriz.

13- Cabernet Sauvignon Üzümünün Genel Özellikleri Nedir?

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ve Sauvignon Blanc'ın çaprazlanmasıyla üretilmiş bir üzüm. Aslında bu iki üzüm Cabernet Sauvignon'un atası. Bu iki üzüm aynı zamanda Cabernet Sauvignon'dan çok daha eski olan üzümler. Dünyanın her yerinde yaygın bir şekilde üretilir Cabernet Sauvignon. Oldukça koyu renkli, yoğun aromalı, yüksek asitli ve yüksek tanenli şaraplar yapar. Orta veya tam gövdeli şaraplar yapar. Çoğunlukla siyah meyve karakteri taşır. Hani kasis denilen bir meyve vardır, black currant denilen, Türkçe'si siyah frenk üzümü bazı kaynaklarda da Türkçe'ye kuş üzümü olarak çeviriliyor. En tipik kokuları siyah kiraz, dolmalık biber ve nane aromaları da taşıyabilir. Tanenlerini yumuşatmak için genellikle meşede olgunlaştırılır. Oldukça sert ve köşeli tanenleri vardır. Birazcık daha yuvarlaklaştırmak için meşede olgunlaştırılır. Tabii meşede olgunlaştırılınca da biraz böyle baharatsı, vanilyamsı aromalar gelişebilir. Bordeaux kökenli bir üzüm cinsi ama dediğimiz gibi

dünyanın her yerinde var, özellikle Bordeaux'nun sol yakası diye tabir ettiğimiz Medoc ve Grave taraflarında ağılıklı olarak yetişir ama Bordeaux'da da tek başına karşımıza çıkmaz. Bordeaux blendi (kupajı) dediğimiz bir şey vardır. İşte o Cabernet Sauvignon ve Merlot kupajıdır. Bordeaux'da ikisini bulabilmek mümkün. Bunun dışında da dünyada California ve Avustralya en önemli bölgeler olmak üzere her yerde yetişiyor. Aynı zamanda Avustralya'da da diğer bölgelerden farklı olarak Shiraz üzümü ile de kupajları yaygındır. Shiraz'la kupaja girdiği zaman biraz daha baharatsı aromalar ön plana çıkabiliyor.

14- Merlot Üzümünün Genel Özellikleri Nedir?

Cabernet Sauvignon'a göre daha yumuşak ve daha popüler olan bir şarap diyebiliriz aslında. Genellikle şaraba yeni başlayanlar Cabernet'nin sert tanenlerindense Merlot'nun kadifemsi tanenlerini tercih ederler. Çoğunlukla tam gövdeli şaraplar yapar. Tanenleri orta ile yüksek diyebiliriz ama daha yuvarlak yapıya, yumuşak ve kadifemsi

bir yapıya sahiptir. Oldukça yoğun kırmızı meyve ya da bazen siyah meyve aromaları karşımıza çıkar. Çilek, siyah erik, böğürtlen ve siyah kiraz gibi aromalar diyebiliriz. Yine Bordeaux kökenli bir üzüm. Hem sol yakasında hem de sağ yakasında var. Sol yakada yani Medoc ve Grave'da çoğunlukla Cabernet Sauvignon ile beraber kupaja girerken sağ yakasında Saint Emillion, Pomerol gibi bölgelerde Cabernet Franc ile kupajlarını görürüz. Yeni dünyada, ülkemizde de oldukça sevilen Şili Merlot'ları en bilinen, en popüler Merlot'lardır. Merlot meşede olgunlaştıkça daha zengin bir yapı kazanır. Baharat ve vanilya aromaları geliştirebilir.

15- Pinot Noir Üzümünün Özellikleri Nelerdir?

Pinot Noir Fransa'nın Bourgogne bölgesine ait bir üzüm. Aynı zamanda şampanyanın içindeki iki siyah üzümden de bir tanesi. Bourgogne'da kırmızı şarap dediğiniz zaman Pinot Noir'dır. Bir eksepsiyonel bölge vardır, Bourgogne'da sadece Beaujolais, orada Gamay üzümü kullanılır onun dışında Bourgogne'nin bütün kırmızı şarapları Pinot Noir'dır. Diğer üzüm türlerine göre çok daha açık renkli ve hafif gövdeli şaraplar yapar Pinot Noir. Sadece ve sadece çok iyi yıllarda, çok özel bağlardan, çok iyi üreticilerden çıkan Pinot Noir'lardan çıkar aslına bakarsanız. Çünkü Pinot Noir'lar çoğunlukla düşük ile orta tanenli ve yüksek asitli şaraplardır. Malum şarabı oksidasyona karşı koruyan yegane madde tanendir. Dolayısıyla bu tanenin düşük olması sebebiyle çok uzun yıllanabilir şaraplar yapmaz. Nadiren yıllandırabilirsiniz Pinot Noir'ları. Çoğunlukla kırmızı meyve aromaları (çilek, ahududu, kırmızı kiraz) taşır. Bourgogne dışında yeni dünyada en önemli bölgeler hangileri derseniz özellikle Yeni Zelanda, Yeni Zelanda'nın güney adasında Central Otago denilen bölgede de çok çok iyi Pinot Noir'lar yapılır.

Bunun dışında Amerika'nın Oregon bölgesinde ve California Los Carneros'ta çok çok iyi Pinot Noir örnekleri bulabilirsiniz.

16- Shiraz Üzümünün Özellikleri Nelerdir?

Shiraz ile Syrah aynı üzümdür. Yazılışları farklıdır, okunuşları farklıdır ama sonuçta her ikisi de aynı üzümdür. Avustralya'ya gittikten sonra bu Syrah üzümünün adı Shiraz'a dönüşmüştür. Öncesinde Fransa'nın Rhone bölgesine ait bir üzüm cinsi olarak biliniyor. İngilizler aracılığıyla Avustralya'ya gidiyor, zaten bugün baktığınız zaman da Avustralya'dan önce herhangi bir şekilde Shiraz adının kullanımına rastlanmıyor. Oldukça zengin, güçlü, koyu renkli, çoğunlukla tam gövdeli, orta veya yüksek tanenli şaraplar yapar. Oldukça yoğun siyah meyve (kiraz, böğürtlen), baharatsı aromalar, karabiber aroması vardır üzümün kendinden gelen. Alkolün yüksek olduğu zamanlarda nanemsi, okaliptüsümsü kokular taşıyabilir. Çoğunlukla meşede olgunlaştırılır. Çok çok iyi yıllanır Shiraz'lar. Fransa'nın Rhone bölgesi aslında özellikle Kuzey Rhone doğduğu bölge diyebiliriz. Güney Rhone'da da kullanılır ama Güney Rhone'da çoğunlukla kupajı vardır. Kuzey Rhone'da tek başına Shiraz karşımıza çıkar. Avustralya'da ise özellikle Varasso, Margaret River ve Mclaren gibi bölgeler Shiraz için en önemli bölgeler diyebiliriz. Bu isim farklılığının hayatımızı kolaylaştıran bir tarafı var aslında. Eğer bir üretici şarabını üretirken Fransız ekolünde ürettiyse etikete Syrah yazıyor, yani Fransızca yazılışıyla. Eğer bir üretici şarabı Avustralya stilinde ürettiyse o zaman da Shiraz yazmayı tercih ediyor. Yani aynı üretici de iki farklı stilde yazılmış şarap görürseniz size burada anlatmaya çalıştığı şey hangi ülkenin stilinde yaptığıdır.

17- Öküzgözü Üzümünün Özellikleri Nedir?

Öküzgözü Türkiye'nin en kıymetli kırmızı şaraplık üzümlerinden bir tanesidir. Doğduğu bölge Elazığ ama Elazığ dışında da Malatya, Diyarbakır, Tunceli, Erzincan vb. yerlerde bulunuyor. Tabii ki batıda da mevcut; Kapadokya, Denizli, Manisa gibi bölgelerde şu an Öküzgözü bulunuyor. Eylül sonu, Ekim sonuna kadar olgunlaşan, tanen miktarı yüksek bir üzüm. Çoğunlukla çok koyu renkli şaraplar vermez ama bir Pinot Noir kadar da, bir Kalecik Karası kadar da açık şaraplar yapmaz. Orta koyulukta bir rengi vardır diyebiliriz. Oldukça dengeli ve meyvemsi şaraplar yapar. Türk şarapçılığında bir klasik olan Öküzgözü-Boğazkere kupajında kullanıldığı gibi tek başına da şarap üretimine uygundur. Orta ile tam gövdeli diyebiliriz şaraplar için, bolca siyah kiraz, vişne ve karadut aromaları taşıyan şaraplar karşımıza çıkarır.

18- Boğazkere Üzümünün Genel Özellikleri Nedir?

Türkiye'nin en kaliteli şaraplık üzümleri arasındadır aslında. Oldukça yüksek bir tanen miktarına sahiptir, hatta kaba diyebiliriz tanenleri için. Çoğunlukla gençken içmek zordur, olgunlaştıkça tanenler çok daha yumuşar, aromalar da çok daha fazla bir kompleksiteye sahip olur. Doğduğu bölge Diyarbakır ama bir miktar Elazığ'da var, bir miktar Malatya'da var, hatta Denizli'de de ve Manisa'da da mevcut şu an. Fırat ve Dicle Irmakları arasındaki bölgede yaşamını sürdürür diyebiliriz. Hala özellikle Çermik-Çüngüş bölgesinde yabani Boğazkere asmalarına rastlamak mümkün. Dediğim gibi oldukça yüksek tanenlere sahip, asiditesi

orta düzeyde. Öküzgözüne göre çok daha koyu renkte şaraplar yapan, yıllanmaya uygun, meşe fıçılarla uyumlu. Karadut ve karabiber aromaları yani hem koyu meyve hem baharatsı aromalar taşıyan oldukça güçlü şaraplar yapan; sıkça da bu yoğun tanenli yapısını yumuşatmak için Öküzgözü ile kupaja giren şaraplar var.

19- Kalecik Karası Üzümünün Özellikleri Nelerdir?

Kalecik Karası Ankara'nın Kalecik Kasabası'na ait bir üzümdür ama bugün hem Denizli hem Kapadokya civarında bulunuyor. Ankara Kalecik Karası 1970'lerin sonuna doğru Anadolu'ya giren floksera sebebiyle yok olmakla yüz yüze kalmış üzümlerden bir tanesi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin girişimiyle hayata döndürülüyor. Yine bugün Ankara'nın Kalecik Kasabası'nda yetiştirilmeye devam ediyor. Genellikle açık renkli, düşük tanenli ve yüksek asitli şaraplar yapar. En tipik kokusu, herkesin çocukluğundan bildiği pamuk şekeri kokusu. Onun dışında kırmızı kiraz, ahududu ve çilek aromaları da tipik kokuları

arasında. Çok fazla yıllanmaya uygun şaraplar yapmaz. Nadiren meşe fıçıya girer, çok iyi roze şarapları olur. Bu bahsettiğimiz kırmızı meyve aromaları roze şaraplarda çok daha fazla ortaya çıkar.

20- Narince Üzümünün Özellikleri Nelerdir?

Narince Türkiye'nin en güzel beyaz üzümlerinden bir tanesi, adı bile çok güzel zaten Narince. Doğduğu bölge Tokat ve Amasya civarı, farklı bölgelerimizde de var. Nerede var derseniz de Trakya, Kırklareli civarında mevcut, çok da iyi uyum sağladı. Adı gibi narin bir üzüm, iyi bir Narince güzel bir narenciye kokabilir diyebiliriz aslında. Oldukça ince kabuklu bir üzüm, genellikle orta asitli, tabii ki bir beyaz üzüm olduğu için taneni yok. Alkol miktarı da orta düzeyde. Çok yıllanabilir şaraplar yapmaz, bazen meşe fıçıya girdiği görülür ama en iyi örnekleri çoğunlukla meşe fıçısız olan örneklerdir.

21- Emir Üzümünün Özellikleri Nelerdir?

Emir, Kapadokya bölgesine ait bir üzüm aslında başka pek bir yerde de yok. Hani yarın öbür gün birisi çıkıp Trakya'da Ege'de Emir yapmazsa bugün bildiğimiz başka bir örneği yok. Kapadokya bölgesinin biliyorsunuz çok özel bir toprağı var ve bu toprakta yetişen Emir de o toprağın özelliklerini inanılmaz güzel yansıtıyor. Aslında Emir genel olarak yeşil meyve aromaları taşıyan yani daha ekşi meyve aromaları taşıyan yüksek asitli şaraplar yapıyor. Alkol miktarı çoğunlukla orta düzeylerde. Yine çok uzun yıllar yıllanmayan, iki sene civarı ömrü olan şaraplar

yapıyor. Meşe fıçıyla pek uyumlu değil. Yeşil erik yani o can erik, o ekşi ekşi baharda çıkan o erik, ondan sonra da yeşil elma gibi aromalar en ön planda olan aromalardır diyebiliriz Emir için.

22- Misket Üzümünün Özellikleri Nelerdir?

Misket Ege bölgesine ve Batı Anadolu Adaları diye tabir ettiğimiz Ege'ye yakın olan Yunan Adalarına ait bir üz Re: IWSA Kasım etklinlikler üm cinsi. Bazı inanışlara göre Tunus'a yakın Pantelleria Adası civarından doğmuştur. Yani aslında tam bir Akdeniz, Doğu Akdeniz havzası üzümü diyebiliriz Misket için. Oldukça geniş bir aile, yaklaşık 200 tane klonu var. Farklı iklimlerde ve koşullarda yetişince birazcık formu değişen üzümlerden bahsediyoruz klon dediğimizde. Oldukça geniş bir aile dememizin sebebi de bu. Misketin en büyük özelliği inanılmaz aromatik olması. Yani gül, ıhlamur, mürver, hanımeli gibi çiçekler hani baharda açan,

güzel kokulu olan her çiçeği misket üzümünde bulursunuz. Onun dışında hiçbir şaraba üzüm kokuyor demeyiz ama misket şarapları genellikle üzüm kokar. Onun dışında şeftali, kayısı, mango, kavun gibi tatlı meyveler, fesleğen gibi aromatik otlar en sık karşılaştığımız otlardır diyebiliriz. Genellikle düşük ile orta asiditeye sahip, en enteresan tarafı bu aslında Misket üzümünün. Bugün baktığımız zaman İtalya'da Moscato, İspanya'da Moscado, Fransa'da Muscat olarak bilinen üzümlerin aslında çoğu Misketin türevleridir ve bu ülkelerde Miskete verilen isimlerdir. Anadolu'dan herhangi bir üzüm türü dünyaya yayıldı mı diye sorucak olursanız da aslında bu cevap Misket olabilir.

23- Şarap Nasıl Üretilir?

Üzüm sonbaharda hasat edilir malum. Kırmızı şarap için siyah üzümler preslenir ve saplarından ayrılır. Fermentasyon yani mayalanma sırasında üzümün şırasıyla kabuğunun temas etmesiyle kabuğundan gelen renk ve tanen şaraba geçer. hemen hemen her üzümün etli kısmı beyaz, siyah da olsa... Roze şaraplarda ise kabukla olan temas daha kısa olduğu için şarap daha açık renk olur yani aslında roze şarapları da siyah üzümlerden üretiriz. Kırmızı ile beyazı karıştırarak değil, üzümleri kabuklarıyla çok daha az temas ettirerek yaparız. Beyaz şarap yaparken ise üzümün sadece suyunu kullanırız. Kabuktaki renk ya da tanene gerek yoktur. Yani siyah üzümden de beyaz üzümden de beyaz şarap yapabilirsiniz. Beyaz şaraplar çoğunlukla beyaz üzümler kullanılarak üretilir ama dediğim gibi siyah üzümlerden de beyaz şarap yapmak mümkündür. Beyaz şarapların en ünlüsü ise aslında şampanyadır. Malum iki siyah bir beyazdan üretilir ama şampanyaların çoğunluğu beyazdır. Üzüm suyu fermente edildikten sonra şarap üretim uzmanı yani winemaker ya meşe fıçıları ya da paslanmaz çelik tankları kullanabilir, tabii

bunun modern ve farklı versiyonları var. Bu seçim tamamen şarabın finaldeki lezzetini etkileyecektir. Yeni fermente olmuş şarap fermentasyon tankından aktarılır, kırmızı şarap yapılıyorsa kabuktan ayrılması için presleme işlemine gider, sonra şarap olgunlaştırılır.

İstenen şarap stiline göre bazı şaraplar diğerlerine kıyasla daha uzun sürede olgunlaştırılabilir. Meşe fıçılarda olgunlaştırılan şaraplara meşeden gelen birtakım aromalar geçer. Vanilya, kızarmış ekmek, kavrulmuş fındık gibi. Sonrasında da şarap şişelenir. Şişelendiğinde bazı şaraplar içime hazır haldeyken, bazı şaraplar özellikle de tanenli kırmızı şaraplar şişede olgunlaşmaya devam eder. Bir beyaz şarabın piyasaya çıkma süresi yaklaşık minimum 6 aydır. Kırmızı şarap ise bu minimum 12 aya kadar uzayabilir. Genç tüketilmesi gereken kırmızı şaraplar 12 aya kadar olgunlaştırılırken, genç tüketilen beyaz şaraplar 6 ayda piyasaya çıkar.

24- Önolog Kimdir, Önoloji Nedir?

Önoloji, şarap ve şarap yapımı ile ilgilenen bilim dalıdır. Önolog ise, şarabın kalitesinden sorumlu kişidir yani şarabı yapan kişidir, winemaker'dır aynı zamanda. Üzümün toplanmasından vinifikasyona yani şarabın yapımına ve şişelemeye, üretimin tüm süreçlerini kontrol etmekle görevlidir.

25-Şarapta "Gövde" Ne Demektir?

Gövde, şarabın dilimizin üzerinde bıraktığı ağırlıktır. Bir nevi şarabın özgül ağırlığıdır diyebilirsiniz. Bunu kadehte ya da bakarak ölçmeyiz. Mutlaka dilimizin üzerindeki ağırlığına bakarak ölçmemiz gerekiyor. Peki neye göre referans alıp ölçeceğiz derseniz; bir suya göre olabilir, iki süte göre olabilir. Önce sütü söyleyelim mesela süte göre değerlendiriyorsak sütler hafif yağlı, orta yağlı ve tam yağlı olmak üzere 3'e ayrılıyor ve tabii ki yağ oranlarına göre ağırlıkları da değişiyor. Özgül ağırlıkları da değişiyor. Örneğin, hafif gövdeliye örnek 0 yağlı süt. Orta gövdeliye örnek %50 yağlı süt, tam gövdeliye örnek de tam yağlı süt diyebilirsiniz. Suya göre bu örneği verecek olursak da su hafif gövdeli kabul edilir. Hafif gövdeli şarabın ağırlığı suya yakındır. Orta gövdeli şarabın ağırlığı mesela portakal suyuna yakındır. Tam gövdeli şarabın ağırlığı ise kayısı, şeftali ya da mango suyu gibi daha ağır hissettiren şaraplardır. Peki gövdeyi oluşturan şey nedir derseniz. Genellikle böyle tanen gibi cevaplar aldığımız oluyor ama gövde asla ve asla tek bir unsura bağlı değildir. Şeker, alkol, tanen ve bizim tatta tanımlayamadığımız şeyler de gövdenin artmasına sebep olabilir ve aynı zamanda gövde bir kalite unsuru değildir. Nasıl şişman insanla zayıf insan arasında bir fark yok ise, hafif gövdeli şarapla tam gövdeli şarap arasında da bir kalite farkı yoktur. Örneğin bir Pinot Grigio üzümü

her zaman size hafif gövdeli şaraplar yapacaktır ama bu onun kalitesiz olduğunu göstermez. Gövde şunu etkileyebilir. Tam gövdeli şaraplar, hafif gövdeli şaraplara göre çok daha uzun yıllar yıllanma potansiyeline sahiptir.

26- Şarapta "Uzunluk" Ne Demektir?

Şarabın en havalı terimlerinden bir tanesi uzunluk, bitiş… Şarapta uzunluk ya da bitiş dediğimiz şey genellikle alkolün, asidin, tanenin uzunluğuymuş gibi konuşulur ama doğru olan bu değildir. Şarapta tat dediğimiz şey biliyorsunuz sadece acı, tatlı, ekşi, tuzlu değildir. Aynı zamanda aromalar da tadın önemli bileşenidir. Dolayısıyla bizim burada şarapta uzunluk dediğimiz şey aromaların uzunluğudur. Basitçe bir örnek vermek gerekirse; misketin aromaları hem çok yoğun hem de uzundur. Dolayısıyla misket uzun bitişli bir şaraba örnektir.

27- Aromalar Şaraba Sonradan mı Eklenir?

Tabii ki hayır. Şaraba sonradan aroma eklemeyiz. Çünkü aslında her üzümün bir karakteri var. Nasıl her insanın kendine ait ayrı bir ten kokusu varsa her şarabın da aynı zamanda her üzümün de tipik karakteristik bir kokusu var. Bu koku üzümün yetiştiği toprağa ve iklim şartlarına ve hatta yılın hava şartlarına göre ve hatta sizin hasat zamanınıza göre bile farklılık gösterebilir ama böyle uç farklılıklardan söz etmiyoruz. Örneğin erken hasat ettiğiniz bir Chardonnay üzümünde daha yeşil üzümler bulurken, geç hasat ettiğiniz bir Chardonnay üzümünde çok daha tatlı kayısı, şeftali, mango gibi kokulara ya da ananas gibi kokulara

rastlayabilirsiniz. Aynı şey sıcak iklim ve soğuk iklim arasında da vardır. Yani siz Chardonnay üzümünden serin iklimde daha yeşil meyve kokuları alırken sıcak iklimde daha tatlı sarı meyve tonları alabilirsiniz.

28- Şarap Tadarken Aromaları Nasıl Keşfederiz?

Eğer burnunuzda bir problem yoksa bu aromaları ayırt etmeniz hiç zor değildir. Sadece daha antrenman lazım ve tabii koku hafızanızın gelişmiş olması lazım. Çünkü nasıl bilgisayarda olmayan bir dosyayı bilgisayar sizin için bulamıyorsa hayatınızda hiç koklamadığınız bir şeyin kokusunu da beyninizde yoksa, hafızanızda yoksa bulmanız, tanımlamanız imkansız. Dolayısıyla sadece şarap tatmak veya koklamak değil, doğadaki her şeyin kokusunu tanımak ve hafızaya yazmak gerekiyor. İşi birazcık daha kolaylaştırmak için aroma çarkı diye çok basit bir çark var. California Davis Üniversitesi'nden emekli, duyusal kimyager profesör Ann C. Noble tarafından geliştirilmiş bire bir oradakiler

değil ama size yol gösterici olması açısından kullanabileceğiniz, internette kolaylıkla bulabileceğiniz bir çark tavsiye edilir.

29- Asidite Nedir?

Asidite aslında her üzümde dolayısıyla her şarapta bulunan bir maddedir ve özellikle de tatlı şaraplarda da dengeyi sağlayan unsurdur. Şarabın olmazsa olmazlarından bir tanesi aynı zamanda şarabın ömrünü de uzatan unsurlardan biri. Damakta nasıl tanımlarız derseniz de aslında ekşilik diye tabir ettiğimiz şey. Ekşi dediğimiz şey şarapta bozukluk algısına yol açtığı için genellikle asiditenin düzeyini söyleriz, düşük asitli, orta asitli, yüksek asitli gibi. Limon yediğinizdeki tepkime damakta tükürük salgılanmasıdır. Asidite aynı zamanda yüksek asitli şaraplarda yine aynı reaksiyona sebep olur vücüdumuzda. Ağzımızın sulanmasına ve tükürük salgılanmasına sebep olur. Aynı zamanda ferahlatıcı bir unsurdur. Tatlı şaraplar da çok çok önemli. Diyelim ki önünüze iki bardak su koyduk, ikisine de eşit miktarda şeker attık ama bir tanesine aynı zamanda limon da attık. Yani limonata yaptık bir nevi. Hangisini daha kolay içersiniz? Tabii ki limon da olan şekerli suyu ki o şekeri daha az hissetmenize sebep olur. Birçok hazır gazlı içecekte özellikle şeker miktarı daha az hissedilsin diye yüksek asit vardır. Tabii bu yüksek asit dışarıdan katılır ama şarapta böyle bir şeye gerek yoktur. Tamamen siz üzümünüzün karakterine, toplama zamanınıza, ikliminize göre bunu dengeleyebiliyorsunuz.

30- Tanen Nedir?

Tanen aslında üzümün kabuğunda ve çekirdeğinde bulunan bir maddedir. Çekirdeğindekini kullanmayı çok tercih etmeyiz şarapta yani şarabı yaparken çekirdekleri incitmeyiz çünkü aynı zamanda orada acı yağlar da mevcuttur. Kabukta böyle bir sorun

yok. Kabuktaki tanenini kullanırız. Tanenin İngilizcesi “tanin”, aynı kafein, çaydaki tein gibi içtiğiniz sıvıya burukluk veren bir madde. Yani biz bunu damakta acı ya da ekşi ya da mayhoş diye tanımlamayız. Burukluktur tanenin tanımı. Genelde şarabın tanımını yaparken düşük tanenli, orta tanenli, yüksek tanenli gibi terimler kullanırız. Tam olarak anlamak için ise mesela şekersiz demli bir çay içtiğinizi düşünün ya da şekersiz kuvvetli bir kahve içtiğinizi düşünün orada hissettiğiniz burukluk gibi bir şeyden bahsediyoruz. Tanen çok önemlidir. Bu arada sadece kırmızı şaraplarda bulunur. Beyaz şaraplarda yoktur, rozelerde eser miktarlarda vardır. Tanenin en önemli özelliği şarabı oksijene karşı koruyan yegane madde olmasıdır ve yıllar içinde de şarap içindeki miktarı azalır. Zaten tanen yok olduktan bir süre sonra da şarap ölür, bozulur. Örnek vermek gerekirse mesela Cabernet Sauvignon, Shiraz, Boğazkere, Öküzgözü bunlar yüksek tanenli üzümlere örnekken Pinot Noir, Grenache, Kalecik Karası gibi üzümler düşük tanenli üzümlere ve şaraplara örnektir.

31- Meşenin Şaraba Etkileri Nelerdir?

Öncelikle her şarap meşe fıçıya girmek zorunda değil. Eskiden paslanmaz çelik tankların ya da büyük beton küvlerin olmadığı zamanlarda meşe fıçılar şarabı yapmak için fermentasyonunun tam başlangıç aşamasının yapılabilmesi için kullanılan aletler aslına bakarsanız. Ama bugün meşe fıçının kullanımı o dönemle aynı değil. Bugün meşe fıçı için özellikle, bazen fermentasyonda da kullanıyoruz elbette ki ama nadiren, çok özel şaraplarda çoğunlukla en son aşamada şarabı olgunlaştırmak için kullandığımız cihazlar diyebilirsiniz. Meşe fıçılardan bugün aslında şarabı olgunlaştırmak, özellikle kırmızı şarapları birazcık daha törpülemek, tanenlerini yumuşak ve damakta daha kabul edilebilir hale dönüştürmek için kullanıyoruz ama aynı zamanda meşe fıçının gözle görünmeyen gözenekleri sebebiyle şarap oksijenle mikro düzeyde temas etmeye başlıyor. Bu da uzun vadede oksijenin şaraba karşı dayanıklı olmasını sağlıyor, ömrünü uzatıyor. Kısaca ne yapar şaraba derseniz, bunları sıralayacak olursak bir kere tanenler kırmızı şarabın dokusunu yumuşatır. Tanen miktarı aynı kalabilir fakat tanenleri yuvarlaklaşır. Şarabın rengini koyulaştırır. Bunu kırmızılarda çok kolay göremeyiz

ama beyazlarda net olarak çok daha kolay görürüz aynı üzümün biri meşe fıçıya girsin, diğeri girmesin net olarak o renk farklılığını görürsünüz ve tabi ki şaraba bir takım aromalar katar. Bu meşe fıçının cinsine yani hangi meşe kökeninden olduğuna göre değişir. Çünkü Fransız meşe var, Amerikan meşe var, Bulgar meşesi var, Macar meşesi var. Bunların hepsi farklı meşe ailesinin farklı alt aileleri. Dolayısıyla o meşenin cinsi, meşe ağacının yaşı, ne kadar süre açık havada kurutulduğu, içinde fıçı haline dönüşürken yakılan ateşin derecesi ve süresi bu aromaların değişmesine sebep oluyor. Dolayısıyla tek bir aromadan bahsedemeyiz ama kızarmış ekmek, vanilya, hindistan cevizi, kavrulmuş fındık gibi genel kokulardan bahsedebiliriz.

32-Şarap Mantarı Nasıl Elde Edilir?

Şarap mantarı Latince'de Quercus Suber L. olarak geçen ve sadece Batı Akdeniz'de Portekiz, İspanya, Tunus, Cezayir gibi ülkelerde yetişen bir ağaç cinsi. Burada mantar yapılırken ağaç kesilmiyor. Ağacın kabuğu soyuluyor, ağacın kabuğu soyulduktan sonra güneş altında kurutuluyor ondan sonra klorlu bir maddeyle yıkanıyor, temizlik ve hijyen amaçlı birazcık da rengini aşıyor bu işlem, bu maddeyle yıkanıyor ve mantar formunda karşımıza çıkıyor. Piyasanın %52'si Portekiz ve %32'sine de İspanya hakim. Küçük bir miktarda Fransa ve İtalya'da var ama her ikisinde de Akdeniz'e yakın olan kısmında bunlara ulaşmak mümkün. Mantar meşesi 25 yaşına geldiğinde ilk hasat alınıyor ve 9 ile 12 yılda bir hasat ediliyor, oldukça uzun ömürlü ağaçlar bunlar.

150-200 yıl yaşaması bekleniyor ama tabii ki bütün dünyanın şarap ürettiğini düşünürseniz bu küçücük bölgeden çıkan sınırlı mantar miktarı çok da yeterli olmuyor.

33-Dünyanın En Büyük Ve En Yaşlı Mantar Meşesi Hangisidir?

1783 yılında, Portekiz'in Alentejo Bölgesi'nde dikilmiş olan "Whistler Tree" dünyanın en büyük ve en yaşlı mantar meşesidir; 1820'den beri 9 yılda bir ürün vermektedir. Her hasatta 1 tondan fazla ürün vermesi ise 100.000'den fazla şarap mantarı demektir.

34- Doğal Mantar Olmayan Tıpalar Şarabın Kalitesini Etkiler Mi?

Hayır etkilemez, aslında şarabı çok uzun yıllar saklayabilmek için, yani çok uzun yıllar dayanabilecek şaraplar için hala doğal mantar vazgeçilmez. Ancak eğer genç tüketilen bir şarap ise dünyada tüketilen şarapların çoğunluğunun genç ömürlü olduğunu düşünürseniz, genç tüketilen şaraplar için de şart değildir.

Çünkü artık teknoloji o kadar ilerledi ki sentetik mantar ya da çevir aç kapaklar öyle bildiğiniz gazoz ya da plastik su şişesi kapakları gibi değil bunlar. Şarabı oksijene karşı 8-10 yıla kadar koruyabiliyor. Yani sizin aldığınız şarapta sentetik veya çevir aç kapak varsa şarabın kalitesiz olduğu anlamına gelmez asla, sadece genç olduğunu ve yıllanmayacağını gösterir. Hatta sizi tirbişonla açma töreninden de kurtarır diyelim.

35- Monosepaj ve Kupaj Ne Anlama Gelir?

Bu iki terim de Fransızca'dan geliyor. Mono malum tek demek, sepaj çeşit anlamına geliyor, kupaj da karıştırmak, blend etmek anlamına geliyor. Monosepaj tek üzümden üretilen üzümlere verilen isim, kupaj ise iki veya daha fazla üzümün harmanlanmasıyla üretilen şaraplara verilen isimdir.

36-Eski Dünya" Ve "Yeni Dünya" Ülkeleri Hangileridir?

Eski dünya ülkesi dediğimiz zaman genellikle Avrupa ülkelerinden bahsediyoruz. Fransa, İspanya, İtalya, Almanya yüzyıllardır şarap üreten ülkelerden bahsediyoruz.

Yeni dünya ülkeleri dediğimiz zaman ise çoğunlukla kıtaların keşfinden sonra şarap üretmeye başlayan ülkelerden bahsediyoruz. Amerika, Şili, Arjantin, Güney Afrika, Yani Zelanda, Avustralya gibi ülkeler bunlar.

37- Asil Küf Nedir?

Asil küf veya Botrytis Cinerea başta Sauternes, Tokaji, Avusturya ve Alman BA (Beerenauslese) ve TBA (Trockenbeerenauslese) şarapları ve Loire'daki bazı tatlı şarapları yapan, birçok klasik tatlı şarabın üretiminde de önemli bir role sahip olan bir küf. Aslında sağlıklı ve olgun üzümlere saldırdığında, kabuğu zayıflatarak üzümlerdeki suyun buharlaşmasını hızlandırır ve üzümlerin buruşmasına neden olur. Şeker ve asit yoğunluğunu artırmasının yanı sıra şaraba kendine özgü aromalar da kazandırır. Bu şarapların üretimi için birkaç faktörün bir araya gelmesi gerekir. Yani belli iklim koşullarının da bir araya gelmesi gerekir. Tamamen olgunlaşmış ve sağlıklı üzümler elde etmek için problemsiz bir olgunlaşma süreci. Botrytis küfünün büyümesini ve yayılmasını destekleyen nemli ve sisli sabahlar, üzümlerin kurumasını hızlandıracak, sıcak ve kuru öğleden sonraları. Bu koşullar çok az şarap üretim bölgesinde mevcuttur ve her yıl gerçekleşmesi de mümkün değildir. Asil küf, tüm üzümleri aynı şekilde etkilemez.

Bu nedenle küflenme aşamasındaki üzümleri toplamak için bağın birçok kez kontrol edilmesi gerekir. Üzümleri elle toplamak gerektiğinden, bu şarapların üretimi oldukça maliyetlidir. Riesling, Sémillon ve Chenin Blanc gibi bazı üzüm türleri asil küfe daha duyarlıdır. Asil küfün özelliklerini tarif etmek zordur. En güzeli bu şaraplardan bazılarını tatmaktır. Kuru kayısı, çavdar ekmeği, tatlı bisküvi, ayva reçeli, portakal reçeli, ananas gibi en sık rastlanan ve tanımlanan kokulardır diyebiliriz.

38- Otolitik Ne Demektir?

Şişede fermante edilmiş köpüren şaraplarda, fermantasyon sürecini (bkz. köpüren şaraplar), olgunlaşma süreci takip eder ve bu sırada maya otolizi yani kendi kendine sindirim gerçekleşir. Böylece şarap yavaş yavaş maya aromaları kazanır. Bu aşama, köpüren şaraplarda şişede fermantasyon sürecinin en önemli adımı olup, şaraplara özgü aromaların birçoğu bu safhada ortaya çıkar. Köpüren şaraplara özgü bu aromalar otolitik olarak tanımlanır. Bu süreç aylarca, yıllarca sürebilir. Olgunlaşma sürecinden sonraki aşamada maya tortuları ayrılır, aksi halde şarap bulanıklaşır.

39 - Apelasyon Nedir?

Şarap terminolojisinde, tanımlanmış bir üretim bölgesinde, belirlenmiş üzümlerle, belirli koşullar altında denetimli olarak üretilen şarapların aldığı resmi tescil olarak ifade edilebilir. Şarabın bağdan başlayarak şişelemeye kadar geçen her aşamada izlendiğini, düzenli bir şekilde denetlenerek tanımlandığını belirtir. Yani bir nevi coğrafi işaret diyebiliriz.

40- Rekolte Ne Anlama Gelir?

Rekolte (bağbozumu, hasat tarihi) kaliteyi etkileyen faktörler arasında oldukça önemli bir yere sahiptir. Şişenin üzerinde belirtilen tarih üzümün rekolte tarihidir, yani üzümün toplandığı tarihtir. Rekoltenin şarabın yaşı hakkında bilgi veriyor olması şarapların tüketilmesi tavsiye edilen zaman aralığını takip edebilmekte yardımcı olur. Sanılanın aksine şarapların çoğu genç ve tazeyken tüketilmeli, yıllandırılmamalıdır. Bunun yanında kuzey ve güney yarımkürelerdeki mevsimler birbirine terstir. Belirli bir rekoltedeki şaraplar, Şubat, Mart veya Nisan'da (güney yarımküre) ve Ağustos,

Eylül ve Ekim'de (kuzey yarımküre) hasat edilmiştir. Bu yüzden güney yarımküre şarapları, aynı rekoltedeki kuzey yarımküre şaraplarından altı ay yaşlı olacaktır. Bu durum, genç ve tazeyken tüketilmesi gereken, roze ve meşeye girmemiş, meyveli beyazlar için fark yaratabilir. Yıllandırılabilir şaraplar için zaten sorun yok.

Bağ bozumu, yani rekolte tarihinin biliniyor olması prestijli şaraplar açısından önemlidir. Çünkü hasat dönemi o yılın iklim şartlarından etkilenmektedir. Örneğin Bordeaux'un iyi bir bölgesinden gelen 1990 rekoltesi bir şarabın fiyatı ve kalitesi 1991 yılı rekoltesinden çok daha fazla olacaktır. Çünkü 1990, neredeyse harika hava koşullarıyla geçen sıradışı bir yıldır ve 1991 görece çok daha zayıf geçmiş olabilir.

41- Filoksera Nedir?

Filoksera vasf aktris Latince adıyla yani Türkçe'de "asma biti" olarak geçen canlı. 1860-1900 yıllarında, Avrupa ve Türkiye bağlarını tehdit eden, omcanın kök sistemine saldırarak, kuruyarak ölmesine neden olan zararlıdır. Amerika'dan geliyor bu zararlı, Türkiye'ye 1800'ler de ulaşıyor. Avrupa'ya öncelikle Bordeaux'dan giriyor ve bütün Bordeaux'daki asmaları kuruttuktan sonra Avrupa'nın tamamına saldırıyor. Türkiye'ye ise 1871 yılında ulaşıyor. Bu floksera'nın yaşayamadığı belli koşullar var. Küçük parçacıklı topraklardan çok hoşlanmıyor, aynı zamanda yüksek rakımlı bölgelerden de hoşlanmıyor o yüzden mesela Şili'ye giremiyor. Ülkemizde Kapadokya'da yaşayamamıştır, varlığını sürdürememiştir diyebiliriz. Bu canlıdan kurtulmanın yolu ise floksera'ya karşı direnci yüksek olan Amerikan kökler üzerine vitis vinifera'ları aşılamaktan geçmektedir. Dünyanın birçok yerinde zaten bu yapıldı, birçok üzüm floksera yüzünden yok oldu ülkemizde de.

Kalecik Karası mevzusunda da bahsetmiştik aslında. Bugün ülkemizda halen Diyarbakır'daki bazı Boğazkere bağlarında yaşamını sürdürüyor floksera.

42- Şarap Etiketinden Neler Öğrenebiliriz?

İki tip etiketleme teriminden bahsedebiliriz aslında. Eski dünya ve yeni dünya etiketleri diyebiliriz. Eski dünya etiketleri dediğimiz, eski dünya ülkelerinin kullandıkları yani ağırlıklı Avrupa ülkelerinin kullandıkları etiketlemedir. Burada apelasyon (coğrafi tescil) sistemi olduğu için bölge isimlerini görüyoruz etiketlerde. Yeni dünya ülkelerinde ise yani kıtaların keşfinden sonra şarap üretmeye başlayan ülkelerde ise öncelikle üzümün adını görürüz sonrasında bölgenin adını görürüz.

43- Şaraptaki Renk Tonları Neye Göre Değişir?

İklimden hava şartlarına, maya cinsinden maserasyon süresine, dinlendirildiği fıçıdan, şarabın yaşına ve daha birçok farklı etkene göre şarabın rengi değişebilir. Örneğin, bir Shiraz gençken parlak ve koyu mor tonlarında, yirmi sene sonra ise kiremitimsi ve turuncu tonlarla karşımıza çıkabilir.Yine yaşı ilerlemiş bir Öküzgözü ve Boğazkere kupajının parlak, canlı kırmızı olması beklenemez. Çoğunlukla fıçıya girmemiş Riesling üzümünden yapılan şaraplar gençken solgun beyaz, açık limonumsu yeşil tonlar arasında gidip gelebilir. Chardonnay'ler ise genelde meşe fıçılarda dinlendirildiklerinden altın sarısı renklere sahiplerdir.

44- Tokaji Nedir?

Kuzeydoğu Macaristan'daki şarap bölgesinin adı Tokaji'dir. Bu bölgede hem sek şaraplar hem de tatlı şaraplar üretilmektedir. Üretilen tatlı şaraplar ağırlıklı olarak asil küften yani Botrytis cinerea'dan etkilenmiş olan tatlı şaraplardır. Bu şaraplar etiketlerinde tatlılık derecelerini belirten, 3'ten 6'ya kadar sıralayan puttonyos numaralarına göre sıralandırılırlar. 3 Puttonyos olanlar daha az tatlı, 6 Puttonyos olanlar daha çok tatlı olan şaraplardır. Tokaji şarapları meşede uzun süre olgunlaştıkları için sarı renklidir, daha koyu, altınımsı, kehribarımsı renklere sahiptirler. Dolgun gövde, yüksek şeker ve yüksek asiditeye sahip olan şaraplardır dolayısıyla inanılmaz dengeli ve kompleks şaraplardır diyebiliriz. Yoğun kuru meyve ve tatlı baharat aromaları vardır diyebiliriz. Fındık, kahve, karamel, bal, kuru kayısı, portakal reçeli ve çavdar ekmeği en sevdiği tipik kokulardır Tokaji'lerin. Tabii ki sek versiyonları da mevcut ama tatlıları kadar popüler değildir sek versiyonları.

Bölgenin yerel üzümleriyle ardından da Furmint üzümüyle üretilen şaraplardır.

45- Chianti Nedir?

İtalya'nın Toscana bölgesinde bir klasik olarak öne çıkan bir şaraptır aslında Chianti. Chianti bölgenin adıdır. Toscano bölgesinin tam ortasındadır. Bu bölgenin en önemli şarabıdır. Bu şaraplar öncelikle Sangiovese olmak üzere bölgedeki yerel diğer üzümlerin kupajından üretilmektedir. Orta gövdeli, genellikle orta tanenli, yüksek asitli, bolca kırmızı meyve aromasına sahip ve bazı örnekleri daha Chianti Classico, Chianti Classico Riserva gibi örnekleri oldukça iyi yıllanan şaraplar yapar. Eğer etikette sadece Chianti yazıyorsa yıllanma ihtimali yoktur. En genç rekoltesini almayı tercih edin.

46- Cava Nedir?

Cava, İspanya'nın Katalonya bölgesinde üretilen köpüren şaraplardır. Geleneksel yöntemle yani aynı şampanya üretim metoduyla üretilir. Ana üzüm türleri İspanyol üzüm türleridir çoğunlukla ama bir miktar gövde katmak için Chardonnay kullanılır. Böylece şaraplar birazcık daha zenginleşir ve gövdesi artar. Cava şarapların çoğunluğu piyasaya çıkar çıkmaz tüketilmelidir. Genç olarak tüketilmelidir, çoğunlukla yıllanmaz.

47- Claret Nedir?

Genellikle İngilizlerin kullandığı Bordeaux kırmızı şarabını ifade eden bir terimdir. Birçok eski kaynakta geçer ama yeni kaynaklarda çok da karşımıza çıkmaz.

48- Her Şarap Yıllandırılır Mı?

Hayır her şarabın yıllandıkça değer kazandığı genelde yanılgıdır. Aslında tüm dünyada üretilen şarapların %90'ı bir yıl içinde

tüketilmeye yönelik üretilmiştir. %1'den az kısmı ise 10 yıldan fazla yıllandırılmaya uygundur. Şarapların yıllandırılma süresi üzümün çeşidi, asmanın yetiştiği bölge, üretim yılı ve metodu olgunlaştırma stili, saklama koşulları ve süresi gibi faktörlerde etkilidir.

49- Şarap Nasıl Yıllandırılır?

Şarapların yıllandırılması için ideal ortam mahzendir ama tabii ki artık günümüzde bizde her evin bir mahzeni yok ama buna uygun dolaplar var. Bu dolaplar çoğunlukla %70-80 nem oranına sahip, 16-18 derece arasındaki ideal saklama sıcaklığını sağlayan ve ışıksız, titreşimsiz dolaplar. Evinize bu dolaplardan bir tane alabilirsiniz veya yeriniz yoksa şarabınızı karanlık, ışık görmeyen, titreşimsiz ve çok sıcak olmayan bir yerde saklamanız en doğrusu olacaktır.

Dediğimiz gibi her şarap yıllanmayacağı için tüm şarapları aslında bu koşullarda saklamak lazım ama yıllanabilme özelliği olan şaraplar için bu çok çok daha önemlidir.

50- Açılmış Şarabı Ne Kadar Ve Nasıl Saklayabiliriz?

Şarabın oksijenle temas ederek okside olmasını yani bozulmasını engellemek için açıldığı gün içerisinde bitirilmesi tavsiye edilir ama eğer bitiremediysek en basit yöntem olarak şişeyi mantarla ters çevirerek, mantarı ters çevirerek 1-2 gün daha buzdolabında saklayabiliriz. Beyaz, roze, kırmızı fark etmez mutlaka buzdolabında saklamamız gerekiyor. Bunun dışında süpermarketlerde satılan vakum pompalar var. Bunlar genellikle iki tıpa ile satılıyor. O tıpalardan bir tanesini alıp, şarabın ağzına takıp içerideki havayı çektiğinizde şarap çok daha uzun dayanacaktır. Mesela 1 haftaya kadar diyebiliriz. Ayrıca da siz şarabın mantarını açmadan içinden şarap almanızı sağlayan bazı cihazlar var. Bu cihazları da kullanabilirsiniz. Maliyet olarak biraz yüksektir ama şaraba çok meraklıysanız evinizde bulundurabilirsiniz.

51- Şarabın Bozulduğunu Nasıl Anlarız?

Bozuk şarabın aslında tek bir belirtisi yoktur. Genellikle koku en doğru göstergedir bizim için yani şarabın kokusuna bakarak bozulup bozulmadığını anlayabiliriz. Birkaç tane temel bozulma kokusu var. Mesela sirke, aseton ve çürük elma şarapla oksijenin temasını, okside olduğunu gösteren kokulardır. Onun dışında mesela en sık rasladığımız kokulardan bir tanesi buşone diye tabir ettiğimiz hani bizlerin mantar kokusu dediği kokudur. Burada mantar dediğimiz koku yenilebilir olan mantarın kokusu değildir. Buradaki mantar kokusu şarabın kapatıldığı mantarın kokusudur. Biliyorsunuz bu bir ağaç, ağacın kabuğundan yapılıyor, üretilirken klorlu bir maddeyle yıkanıyor ve o bir ağaç olduğu içinde o klorlu madde mantarın gözeneklerine

girebiliyor. Sonra da doğal mantarlı şarapları yatay saklamak zorundayız. Mantarın şarapla temas edip şişebilmesi için yatık sakladığınızda da alkol o klorlu maddeyi çözüyor ve bu madde şarabın içine nüfüs ediyor. Sağlıkla herhangi bir problemi yok o maddenin, zehirlemez. Fakat kokuda problem yaratır. Ne gibi kokar, rutubetli duvar, ıslak mukavva, ıslak kalmış halı gibi kokular karşınıza çıkabilir. Zaten en önemli belirtisi bu kokular, aynı zamanda da şaraba ait herhangi bir meyve veya baharat kokusu alamamaya başlarsınız. Buşone kokusu şaraptan asla çıkmaz. Bu kokuyu tahlil edebilmek için de mantarı değil, her daim şarabı koklamanız gerekmektedir.

52- Şarabı Korumak İçin Eklenen Kükürtün Etkisi Nedir?

Tüm canlılarda doğal olarak bulunun bir element olması sebebiyle bütün şaraplarda da kükürt bulunur. Raf ömrü çok kısa. Kükürt ilave edilmemiş şaraplara da nadiren rastlanır. Kükürt şarabı mikroplardan ve oksijenden korur. Bozulmasını önler. Şarap üretiminin yasalarla düzenlendiği ülkelerde kükürt kullanımı elbette belli standartlara bağlıdır. Kimyada karışımın küçük bir miktarını oluşturan birimleri belirtmek için ppm yani milyonda bir oranı kullanılır. Kükürt için şarap kanunlarında izin verilen rakamlar da bu birimle ölçülür. Amerika şarap kanunları 350 ppm, Avrupa Birliği ise kırmızılarda 160, beyazlarda 210 ppm kükürde izin tanımaktadır. Neden kırmızılarda daha az diye soracak olursanız, zaten oksijene karşı doğal olarak koruyan tanen bulunduğu için kırmızlarda aslında kükürt daha az katılır her zaman.

53- Organik Şarap Ne Demektir?

Organik şarap, sentetik gübre, zirai ilaç ve kimyasallar kullanılmadan yetiştirilen üzümlerden yapılan şaraplardır.

54- Biodinamik Şarap Ne Demektir?

Organik üzüm yetiştiriciliği ve şarap yapımı ile bağdaki çalışmaları evrenin ve dünyanın doğal döngülerine bağlayan bir sistem, yani aslında çok eski tarım kurallarını kullanan bir sistem.

55-Kadehteki Gözyaşları Bir Kalite Göstergesi Midir?

Şarap tadımı yapanlar eline şarabı alır şöyle bir çevirir, duvara doğru tutar ve böyle gözyaşlarına bakar kenardan akan, süzülen damlacıklara bakarlar. Bu bir kalite göstergesi midir? Asla değildir kalite göstergesi. Kadehin yüzeyinde oluşan bu bacaklar ya da gözyaşları kalite ifadesi değildir. Şarabın gövdesi, alkol derecesi ve yapısıyla ilgili fikir edinmenize yardımcı olur. Yoksa alkolü ya da gövdeyi ya da aromaları ayırt etmenizi sağlayan bir unsur asla değildir. Genellikle şöyle bir tanımlama yaparız: Su mu daha hızlı akar, bal mı daha hızlı akar? Su daha hızlı akar. Eğer şarap su gibi hızlı akıyorsa muhtemelen hafif gövdelidir. Eğer bal gibi yavaş akıyorsa o zaman tam gövdeli olabilir. Dediğim gibi bunun kesin, kati sonucu damakta alınır, gövdenin ölçüm yeri damaktır.

56- Beaujolais Nouveau Nedir?

Beaujolais Nouveau Fransa'nın Beaujolais bölgesinde üretilen taze şaraplara verilen isimdir. Nouveau yeni, taze manasında kullanılan terimdir. Aslında dünyada birçok yerde bunun gibi şaraplar üretilir. Primeur şarapları denilir bu şaraplara. Her yıl Kasım ayının 3. perşembesi piyasaya çıkar, hemen o yılın hasadından. Örneğin şimdi

2018 yılındayız, 2018 yılında Ekim ayında hasat edilen üzümlerden 2018'inin Kasım'ının 3. perşembesinde 2018 Beaujolais Nouveau piyasaya çıkacak. Bunlar oldukça kısa ömürlü şaraplardır. 6 aydan sonra yavaş yavaş düşmeye başlarlar. Farklı bir yapım yöntemiyle, karbonik maselasyon olarak adlandırılan bir yapım yöntemiyle üretilirler dolayısıyla dediğimiz gibi çok uzun ömürlü değillerdir. Hemen taze taze tüketilmesi gereken şaraplardır.

57- Sommelier Kimdir?

Sommelier; bir restoranda ya da otelde, tüm içeceklerin tedariğinden stoklamasına, menüleştirilmesinden satışına kadar sorumlu olan kişidir. Bir anlamda içecek direktörüdür, alkollü veya alkolsüz tüm içecekler ile bu içeceklerin yemeklerle uyumuna kadar her şeyden sorumludur. Mekana gelen misafirlere menü danışmanlığı da yapar. Tüm dünyada, önemli ve prestijli restoran ve otellerde mutlaka en az bir sommelier çalışmaktadır.

58- Kuru Fasulye İle Şarap İçilir Mi?

Kuru fasulye bizim mutfağımızın en geleneksel, en olmazsa olmaz yemeklerinden bir tanesi. Aslında sadece bizim ülkemizde değil, dünyanın her yerinde pişen bir yemek. Fransızlar yaptıkları zaman kasülye diyorlar mesela. Tabii adı kasülye olunca yanına birden bire şarap da düşünmeye başlıyoruz. Genellikle kuru fasülyelerde şarküteri tipi etler, Fransızlarda bacon tarzı şeyler kullanılırken bizde sucuk, pastırma gibi et türleri yemeğin içine girebiliyor. Onlarda da güveçte pişiyor bizde de güveçte pişiyor. Onlar şarapla içiyorsa biz niye şarapla içemeyelim. Mesela bizim kendi yerli şaraplarımızdan Öküzgözü ve Boğazkere kupajları ya da tek başına bir Öküzgözü çok güzel uyum sağlayabilir. Aynı zamanda yabancı şaraplara gelecek olursak Cabernet-Merlot kupajları ya da genç Shirazlar kuru fasülye ile gayet güzel uyum sağlayabilir.

59- Şarap Neden Yatık Saklanır?

Mantarın kuruyarak hava geçirmesini engellemek amacıyla şarabın yatık saklanması tavsiye edilir. Mantar şarapla temas ettiğinde ıslanır ve şişer. Böylece şarap oksijene karşı korunmuş olur. Sentetik mantarlarda veya çevir aç kapaklarda böyle bir şeye gerek yoktur.

60- Karaf Nedir?

Şarabı dekantante etmek yani havalandırmak için kullandığımız çoğunlukla camdan üretilen vazo ya da sürahi formundaki araçlardır.

61- Her Şarap Dekante Edilir Mi?

Hayır, her şarabı dekante etmeye gerek yoktur. Bu konuda doğru bilinen yanlışlardan bir tanesi de bütün kırmızı şarapların dekante edilmesi gerektiğidir. Aslında bütün kırmızı şaraplar değil, sadece yıllanma potansiyeli olan ama genç açtığımız şarapları havalandırmalı yani dekante etmeliyiz. Mesela genç tüketilmesi gereken genç bir şarabı açtığınızda bunu kadehe almanız yeterlidir, kendine gelip aromalarını ortaya çıkartabilmesi için. Yıllanmış bir şarabı kadehe alıp içmeniz de yeterlidir çünkü zaten yıllanmış ve bütün aromaları gelişmiş her şey ortada, ortaya konmuş ama yıllanabilir şaraplar çoğunlukla üretilirken kapalı diye tabir ettiğimiz şekilde üretilir ve genç olarak açıldıklarında yani 5-6 yaşlarında açıldıklarında, bazıları 9-10 yaşlarında açıldıklarında malesef kokuları kapalı olarak karşımıza çıkar. Güzel uygun bir dekantere (karafa) alıp, biraz oksijenle temas ettirdikten sonra, bu şaraba göre değişir bazen yarım saat, bazen 1 saat, kokular çok daha fazla açığa çıkmaya başlayacaktır. Dolayısıyla bu tip şarapları yani yıllandırılmaya uygun ama genç açılmış olan şarapları havalandırmakta fayda var.

Beyaz ve rozelerde böyle bir şeye hiç ihtiyacımız yok.

62- Kullandığınız Kadeh Şarabın Tadını Etkiler Mi?

Kadeh; görünüm, koku, tat ve yapı üzerine mümkün olan en iyi duyumları alabilmek için önemlidir. Bordeaux tip kadehler ve Bourgogne tipi kadehler olmak üzere temel olarak 2 tip şarap kadehi var diyebiliriz. Bordeaux tipi kadehler genellikle yüksek tanenli, orta düzeyde asiditesi olan şaraplar içindir. Şarabı dilin ortasına doğru yönlendirerek meyve, tanen ve asit dengesini sağlar. Bu tip şaraplara örnek vermek gerekirse Cabernet Sauvignon, Merlot, Boğazkere, Öküzgözü-Boğazkere ve Bordeaux blendleri diyebiliriz aslında. Bourgogne tipi kadehlere gelince de bunlar birazcık daha geniş kadehlerdir form olarak. Asidi yüksek, taneni orta düzeyde şaraplar içindir. Bunlar da Pinot Noir, Kalecik Karası, Narince, vb. daha düşük tanen ve yüksek asitli şaraplardır. Bu kadehler şarabı dilin ucuna doğru yönlendirerek meyvemsiliği vurgular ve asidini dengeler.

Özellikle ağzın kesik olması, şarabın dilin üzerine rahatça akmasını sağlarken, yuvarlatılmış ağız dilin üzerinde şarabın akışını engelleyerek şarabın asiditesini vurgular ve daha sert hissedilmesini sağlar. O yüzden mümkün olduğu kadar kesik ağızlı kadehler kullanmakta fayda var.

63- Şarap Satın Alırken Hatasız Olduğundan Nasıl Emin Oluruz?

Bu zor bir soru aslında çünkü çok basit belirtiler var ama bir de açmadan anlayamayacağımız problemler var tabii ki. Bu basit belirtiler neler? Bir kere şarabınız sızdırmamış ve hava almamış olmalıdır. Sızdıran şaraplar oksijenle temas ederek bozulur, oksijen de şaraba bozuk bir lezzet verir. Sirkeleşme, çürük elma, aseton gibi kokular ortaya çıkmaya başlayabilir. Şişenin ağzındaki kapsül şişeye yapışmışsa veya etikette şarap lekesi bulunuyorsa şarap önceden sızdırmış olabilir. Uzun süre

dik saklanmış şaraplar da mantarı kokusu ve havayla teması söz konusu olabilir. Uzun süre güneş ışığına maruz kalmış şaraplarda ise madelizasyon dediğimiz ısıya maruz kalarak bozulma gerçekleşmiş olabilir. Bazen renginden bazen de tadına bakarak ancak anlayabilirsiniz ama açmadan anlamak istiyorsak ısıya maruz kalmamış olması gerekiyor, mutlaka yatık saklanmış olması gerekiyor, eğer doğal mantarsa kafadaki kapsülün mümkün olduğu kadar kıpırdayabiliyor olması lazım.

64- Sauternes Nedir?

Sauternes Bordeuax'un sol yakasında, Giro'nun sol tarafında yer alan Grave adlı bölgenin bir başka alt komünüdür. Sauternes'de daha çok tatlı şaraplar yapılır. İki ana üzüm türü var.

Biri Semillon diğeri de Sauvignon Blanc. Asil küften üretilen tatlı şaraplar yapar Sauternes bölgesi. En önemli özelliği burada Semillon aslında asil küften etkilenen üzümken, Sauvignon Blanc şarabın ihtiyacı olan o asiditeyi veren üzümdür. Böylece

tatlı ve asitli dengesi çok güzel kurulur şarapta. Oldukça dolgun gövdeli, alkolü orta düzeylerde narenciye, limon, şeftali, kuru kayısı gibi aromalara sahip şaraplar ortaya çıkar. Bunlar aslında daha çok tuzlu yiyeceklerle uyum sağlar. Fransa'da çok tipik olarak baktığınızda semirtilmiş kaz ciğeri dediğimiz fuagra ve mavi küflü peynirler bu tip şaraplar için en uygun yiyeceklerdir.

65- Bir Şarabı Daha Pahalı Yapan Özellikler Nedir?

Aynı üzümden çok farklı fiyat segmentinde şarap yapabilirsiniz. Örneğin bizim Türkiye'deki üzümlerden ele alacak olursak Öküzgözü üzümünü düşünelim. Öküzgözü üzümünden hem 20 TL bandında bir şarap yapabilirsiniz hem 100 TL, hem de 200 TL bandında şaraplar yapabilirsiniz. Bu neye göre değişir, tabii ki her şeyden önce üzümünüze göre yani üzümünüzü aldığınız bağa göre değişir. Her bağdan yıllanabilir bir şarap yapmak, üst grup bir şarap yapmak mümkün değil. Dolayısıyla üst grup şaraplarda çoğunlukla tek bağdan ya da birkaç tane özel seçilmiş bağdan şaraplar yapılırken, daha alt grup şaraplarda 20-30 TL bandındaki şaraplarda genellikle buna çok özen gösterilmez. Elbette ki alınan üzümün kalitesi yine iyidir, içilebilir şaraplar yapılabilmektedir hala ama diğerindeki kadar özel seçilmemektedir. Yani tek bir bağdan yapılsa bile üst gruptaki şaraplar çoğunlukla parselleri bile ayrılarak seçilir. Yani mesela 6. parselden aldığımızı 100 TL bandındaki şaraba koyalım, 7. parselden aldığımızı 150 TL'lik şaraba koyalım gibi. Çünkü bağın bulunduğu konum, arazinizin toprağı, o yılın hasadının nasıl geçtiği gibi şeyler şarabınızın içeriğini etkiliyor. Peki şarapta, şaraphanede neler yaptığınız kısmına gelecek olursak; orada da ne kadar olgunlaştırdınız, nasıl bir meşe fıçı kullandınız, ne kadar süre bekletip piyasaya sundunuz? Bunları sormalıyız. Çünkü genellikle 20-30 TL bandındaki şaraplar şaraphanede sadece en fazla 1 senesini geçirirken, yıllanabilir şaraplar en az 2-3 sene sonra piyasaya sunulur. Yani bugun üretiyorsunuz, 3 sene

sonra o şaraptan para kazanmaya başlıyorsunuz. Dolayısıyla bir stok maliyeti de oluşturuyor bu. İşte bu stok maliyeti de aslında bu şarabın fiyatını artıran unsurlardan bir tanesi yani tek bir sebep değil, birden fazla sebep var. Bazı giderler sabit olsada distribüsyon gibi, tank maliyeti gibi v.s. gibi maliyeti engelleyen başka birçok sebep.

66- Fransa'nın Hangi Bölgelerinde Hangi Tür Şaraplar Üretilir?

Bunu yuvarlamak çok kolay değil, birçok bölgede farklı şaraplar üretiliyor ama en popüler olanları söylersek bu bölgelerin;

Champagne - Köpüren şarap

Loire Valley - Ağrılıklı olarak Beyaz şarap (Kayda değer kırmızı ve köpüren şarapları vardır)

Alsace - Çoğunlukla Beyaz (Kırmızı çok nadiren var)

Burgundy - Kırmızı (%99 Pinot Noir) ve Beyaz (Chardonnay)

Bordeaux - Kırmızı ve beyaz şarap üretilir. Kırmızısıyla meşhurdur.

Rhone - Kuzeyi neredeyse tamamen kırmızı çok küçük bir bölgesi olan Condrieu'da Viognier üzümünden üretilir. Shiraz'dan üretilen kırmızılarıyla meşhur. Güney Rhone'da çok iyi roze yapan yerler de var. Chateauneuf du Pape, Cotes du Rhone gibi kırmızı şarapları ünlü olan bir bölge.

Languedoc-Roussillon - Bütün şarapların eşit olarak dağıldığı fakat kırmızının bir adım öne çıktığı bölge.

Provence - Roze demek aslında. Dünyanın en ünlü ve en önemli rozeleri bu bölgeden geliyor.

67- Yıllandırmayı Etkileyen Faktörler Nelerdir?

Her şarap yıllanmaz, aynı üzüm cinsi dahi olsa her üzümün her bir şarabı da yıllanmaz. Her şeyden önce üzümün türü elbetteki önemli, o yılın nasıl geçtiği çok önemli, iklim koşulları, hava koşulları direk üzümün kalitesini dolayısıyla şarabın kalitesini etkiliyor. Bağda sizin neler yaptığınız önemli, sadece o sene değil, bağınızı diktiğinizden beri, yetiştirmeye başladığınızdan beri neler yaptığınız çok önemli. Diyelim ki üzümle ilgili her şeyi bağda iyi yaptınız, hava koşulları çok iyi gitti, tam istediğiniz gibi mükemmel üzüm elde ettiniz. İş burada bitmiyor tabii. Şaraphanede de iyi koşulları sağlayıp, doğru tekniklerle şarabı yapabilmeniz gerekiyor. Tabii bunları yapabilmeniz için de iyi winemaker'larınız (şarap uzmanları) olması gerekiyor. Bir kere hijyen çok önemli, kullandığınız tankın ya da fıçının içinde herhangi bir bakteri yada bir önceki şarabın kalıntısının kalmamış olması lazım. Şarabınızı doğru koşullarda hazırlamanız ve saklamanız lazım. Fermentasyonun ısısını kontrol etmeniz lazım gibi bir sürü detay var tabii ki uzmanların en iyi bildiği. Diyelim ki biz şarabı yaptık, piyasaya verdik, sonrası ise iyi koşullarda saklamanız lazım. Şarap malum nazik bir içecek birçok dış faktörden, yanlış faktörden çok kolay etkilenebiliyor. Dolayısıyla mutlaka saklanma koşullarını doğru sağlamak lazım. Bu koşulları da sağladığınız zaman eğer doğru şarabı yıllandırmaya çalıştıysanız iyi bir gelişim gösterecektir.

68- Yıllandırmanın Şaraba Etkisi Nedir?

Aslında şarap aynı insanlar gibi doğar, gelişir ve ölür. Her bir şarabın bir diğerinden farklı bir ömrü var. Yani bu yıl x markanın en üst grup şarabını aldık, yıllandırmaya başladık, ertesi yıl aynı markanın en üst grup şarabının diğeri kadar ömrü olmayabilir. Bir senenin ürünü 20 yıl kadar giderken diğeri belki 15 yıl kadar gidecek. Dolayısıyla her bir şarabın yıllandırma ve gelişimi birbirinden farklı olacak. Yıllandırırken bu şarapların başına ne gelir dersek; bir kere şarapların renkleri, kokuları, tanenleri ve asit miktarları değişir. Ne olur derseniz oksidasyon rengi, yani bozulma rengi aslında malumunuz kahverengidir. Beyaz bir elmayı ısırıp, o etli beyaz kısmını masanın üzerine bırakın ve bakın ne olucak. Kahverengileşir, limon da uzun süre dışarıda beklediği zaman kahverengileşir. Yani oksidasyon rengi aslında kahverengidir. Dolayısıyla şarabın olgunlaşması, yıllanması demek de aslında renklerin yavaş yavaş kahverengi tonlara doğru dönmesi demektir. Bütün şaraplar için geçerli yani. Kırmızı, roze, beyaz farketmez, tüm şaraplarda bu olucaktır. Kırmızı şaraplar çoğunlukla mor, yakut tonlarından yavaş yavaş kiremitsi tonlara doğru döner, en sonda kahverengi rengi görmeye başlarız. Beyazlarda ise açık limon, koyu altın sarısı renklerden yavaş yavaş kehribarlara, amber renklerine doğru döner. En son kahverengiyi görürüz.

Rozelerde ise yine kahverengi tonları işin içine girmeye başlar, biraz daha soğan kabuğu gibi renklerden yavaş yavaş kahverengiye doğru döndüğünü görürüz. Kırmızı şaraplarda tanene ne olur derseniz, tanen yavaş yavaş oksijenle savaştıkça düzeyi azalmaya başlar, yumuşamaya başlar yavaş yavaş düzey alır ve en son da yok olur. Zaten tanen yok olduktan kısa bir süre

sonra şarabınız tamamen okside hale gelir. Asidite ise yavaş yavaş düşer ama asla şaraptan kaybolmaz. Bozulmuş ölmüş şarapta dahi asidite her zaman vardır. Kokular nasıl değişir dersek de bütün şaraplar için şunu söyleyebiliriz; genelde taze meyve, sebze ve taze ot kokularından yavaş yavaş kuru baharatlar, kuru meyveler, kuru otlara doğru gider. En son da daha topraksı tonlara, ormansı tonlara doğru dönmeye başlar. Dolayısıyla şarap yıllandıkça asla ve asla aynı kalmaz. Nasıl biz insanlar bebekken mükemmel kokuyoruz, olgunlaştıkça kokumuz değişmeye başlıyor. Yaşlıların kokusu nasıl çok başkaysa şarap da aynı kalmayacak, o yüzden insan gibidir diyoruz zaten.

69- Şarabın Doğru Saklama Koşulları Nedir?

Hep baştan beri söylediğimiz gibi şarap oldukça narin bir içecek. Sıcaktan, aşırı soğuktan, güneş ışığından, titreşimden etkileniyor.

Dolayısıyla bizim bunu nasıl saklamamız gerekiyor? Bir kere her şeyden önce doğal mantar varsa şarabı yatık saklayacağız. Eğer sentetik mantar ya da vidalı kapak ise yatık saklamaya gerek yok. Şarabın ideal saklama sıcaklığı 16-18 derece arasındadır. Bu ister kırmızı ister beyaz ister roze ister köpüren ister likör şarap olsun farketmez. Bütün şaraplar aynı sıcaklıkta saklanır. Bakın saklama sıcaklığı farklı bir şeydir, servis sıcaklığı farklı bir şeydir. Şu an konuştuğumuz şey saklama sıcaklığı ve bütün şaraplar aynı sıcaklıkta saklanır. Eğer beyaz şarapları servis sıcaklığı olan 6-8'ler civarında saklarsanız yani dolaba koydunuz. Bir aydır dolapta duruyor, bir süre sonra içinde tartarik asit denilen kristalleşmeleri görebilirsiniz. Bu aslında şarabın tadını bozmaz ama görsel olarak çirkindir. İçeride yüzen pul pul şeyler görüyor olmak hoş değil. Dolayısıyla doğru bir saklama koşulu değildir şarapları servis sıcaklıklarında saklamak. Şimdi oda sıcaklığı diye bir tabir var malum, kimyada bu 22 diye geçiyor. Bizim ülkemize baktığınızda bu oda sıcaklıkları 24'ler civarı ama aslında zamanında yapılan bir çeviriden kaynaklı bu. Mahzen sıcaklığından bahsediyoruz burada. Mahzenler de baktığınız zaman çoğunlukla yerin altında, doğal olarak bir klimatizasyonu olan ortamlar. Bunlar da genelde 16-18 derece arasındaki yerler, dolayısıyla buna dikkat etmek lazım şarapları uygun koşullarda saklamak istiyorsak. Onun dışında direk güneş ışığından ya da direk spot ışığından uzak saklayacağız çünkü aynı zamanda ışık da şarabın renk moleküllerinin ve içindeki aromaların bozulmasına neden oluyor ısı da verdiği için. Titreşimsiz bir ortam olursa mükemmel olur, onu sağlayabiliyorsak. Zaten evlerimiz çoğunlukla bu koşullara uygun. Sürekli çalışan bir çamaşır makinesi ve benzeri titreyen bir şeyin yanında olmamasına özen göstermek lazım. Onun dışında da bir miktar nem gerekiyor doğal mantarlı şaraplar için tabii ki. İçeriden yatık sakladığınızda biliyorsunuz mantar ıslanıyor ve şişiyor ama dışarıdan da kurumaya başlamaması lazım o yüzden de ortamın

bir miktar nemli olması lazım. Derler ki evinizde dolap yoksa, klimatizasyonlu bir şarap dolabı yoksa mümkünse lavabonun altında saklayın. Çünkü orada doğal bir su sirkülasyonu olduğu için nem olacaktır. O yüzden de o şekilde saklayabilirsiniz. Tabii ki işte oranın dışarıya bakan ve güneş almayan, sıcak bir duvar olmamasını sağlamanız gerekiyor aynı zamanda.

70- Hangi Şarap Hangi Sıcaklıkta İçilir?

Saklama koşullarından farklı olarak her şarap türü için ayrı bir sıcaklıktan bahsedebiliriz. Mesela kırmızı şaraplar için yine oda sıcaklığı tabiri başa bela tabirlerden bir tanesi çünkü yazın bu oda sıcaklığı bakıyorsunuz bazı bölgelerimizde 40 derece, bazı bölgelerde 30 derece. Şimdi o sıcaklıkta mı içeceğiz kırmızı şarabı. Tabii ki hayır, oda sıcaklığı dediğimiz şey mahzen sıcaklığıdır. Dolayısıyla 16-18'dir kırmızı şarapların ağırlıklı olarak içilmesi gereken sıcaklık. Evet, yazın bu sıcaklık da biraz fazla geliyor sıcak bir ülkeyiz çünkü. Birazcık daha serin içmek istiyoruz. O zaman ne yapıcağız? Daha düşük tanenli ve hafif gövdeli şaraplara yöneleceğiz. Mesela Kalecik Karası üzümünden üretilen Grenache, Pinot Noir, Chianti, Sangiovese gibi şarapları tercih edeceğiz.

Bunlar düşük gövdeli ve düşük tanenli şaraplar olduğu için de hafif soğutularak içilmesinde hiçbir mahsur yok. Yüksek tanen ve tam gövdeden uzak durabilirsiniz. Onları daha sıcak içmek gerektiği için kırmızı şaraplar için böyle bir ayrım yapabiliriz. Beyaz ve rozeler ise çoğunlukla daha serin içilmesi gereken şaraplardır hatta köpüren şaraplar da. Bunları ağırlıklı olarak 6-8 derecede içebilirsiniz. İlla da bu şarapları tam derecesine getirip, dolaptan öyle çıkartmaya çalışmayın. Siz daha fazla

soğutabilirsiniz, 4-5 dereceye kadar ama siz soğuttuktan sonra zaten dışarıya çıkarıp, kadehinize koyduğunuzda onlar olması gereken ısıya yavaş yavaş geleceklerdir. Yani aceleniz yoktur diye düşünüyorum o kadar hızlı içmek için.

71- Hangi Şarabı Hangi Kadehte Servis Etmeliyiz?

Her şeyden önce evinizdeki kadeh çeşidi neyse onu kullanabilirsiniz elbette ki ama doğru kadeh hangisidir, hangi şarap için diye konuşacak olursak bir kere çoğunlukla lale form kadehleri düşünmek lazım. Ağzı daha geniş, üstü daha dar olan kadehlerden bahsediyorum. Ağzı kesik olursa, yuvarlatılmamış olursa çok daha iyi.

Onun dışında da kırmızı şarapları beyaz ve roze şaraplara göre daha geniş olan kadehlerde içmeyi tercih etmeliyiz çünkü şarabın biraz havalanıp, oksijenle temas edip, kendine gelmesi ve uyanmasını sağlar büyük kadehler. Beyaz ve rozeler kırmızılara döre daha ufak kadehlerde servis edilir çünkü böylece ısınmasını engelleriz ve her ikisi de serin içilmesi gereken şaraplar. Dolayısıyla daha ufak kadehlerde servis etmeliyiz ki şarap ısınmasın. Köpüren şaraplar flüt diye tabir ettiğimiz kadehlerde servis edilir çünkü geniş kadehlerde, geniş ağızlı kadehlerde baloncuklar yani karbondioksit gazı uçup gidecektir. Tabii köpüren şarap içmek istiyorsak o baloncukların orada devam etmesi gerekiyor, bu sebeple de geniş ağızlı kadehlerden uzak durmalıyız. İnce, uzun, flüt tabir ettiğimiz kadehlerle tüketmeliyiz. Fortifiye şaraplara yani likör şaraplara gelince bunlar oldukça küçük hatta tadım kadehi dediğimiz, İspanyolların da kopita diye adlandırdığı kadehlerde içilmelidir. Kısa ayaklı ve çok dar kısa kadehler. Bunların alkolleri çoğunlukla yüksektir. Alkol yüksek olduğu için aromaları almanız zorlaşabilir alkol baskın kokudan.

Daha dar ve küçük kadehlerde içtiğiniz zaman o alkol kokusu baskılanır ve şaraba özgü aromalar çok daha fazla açığa çıkar. O yüzden likör şarapları da bu tip kadehlerde sunmayı tercih etmeliyiz.

72- İdeal Şarap Kadehi Nasıl Olmalıdır?

O eski, güzel, kristal desenli kadehler var, bunlar tabi çok cazip görünüyor. Bunlarda da tüketebilirsiniz şarabı. Profesyonel bir tadım yapmıyorsanız bunun o eski girintili, çıkıntılı kristal kadehler ya da desenli kadehler olmasının herhangi bir mahsuru yok. Profesyonel tadım yaparken mutlaka şeffaf kadeh olması gerekiyor. Genellikle önerimiz düz, desensiz ve renksiz olması yönündedir ama dediğim gibi bu size kalmış. Ama yarısı doldurulduğunda dahi yeterli miktarda şarap alacak büyüklükte olmalı, yani kadehin kendisi küçük olmamalı. Kadeh daha geniş olmalı ki şarap uyansın, havalansın, aromalar ortaya çıksın. Ama daha az doldurulmalı. Ağzına kadar doldurulmamalı büyük kadehler. Ayaklı olması tercih sebebi çünkü şarabın ısısı, ideal içim sıcaklığı vs. dediğimiz zaman, biz 36 derecede olan varlıklarız, kadeh ayaksız olduğu zaman elimizle gövdesini sararız. Bir beyaz ya da roze içiyorsak 6-8 derecede, bir süre sonra o şarabı ısıtmaya başlayacağız elimizle. Dolayısıyla şarap kadehlerinin ayaklı olması tercih edilir. Lale formda olması en önemli tercih sebebi... Altta havayla temas edip ortaya çıkan aromalar yukarıda tekrar toplanır. Böylece şaraba özgü aromaları çok daha kolay ayırt etmeye başlarız ve mümkünse ağzı kesik, ince camdan, kristalden üretilmiş olması tercih sebebidir.

72- Şarap Kadehi Nasıl Tutulmalıdır?

Şarap kadehi mümkün olduğu kadar ayak kısmından, bacak kısmından tutulmalıdır. Şarap kadehleri özellikle ayakları uzun yapılmıştır ki biz o çanak kısmına, şarabın dolduğu kısma, sarılıp tutmayalım. Ellerimizi kullanıp avuçladığımız zaman 36-37 derecede varlıklar olduğumuz için soğutmak için çok uğraştığımız şarap hızla ısınmaya başlayacaktır. O yüzden mümkün olduğu kadar o ayak ya da bacak kısmından tutmak kadehleri çok daha doğru olacaktır.

73- Rioja Nedir?

İspanya'nın kuzeyinde ve İspanya'nın en ünlü şaraplarını yapan bir şarap bölgesidir. Bu bölgedeki ana üzüm türü Tempranillo. Tabii ki sadece Tempranillo yok burada. Tempranillo oldukça erkenci bir üzüm, Temprano adından geliyor zaten baktığınız zaman. Çok farklı şaraplar yapabiliyor. Hem kırmızı hem roze şarap yapabiliyor ama ağırlıklı olarak bölge Tempranillo'ya bağlı Tempranillo olmak üzere ve çok iyi yıllanabilen kırmızı şaraplarıyla meşhur. Çoğunlukla orta ile tam gövdeli, orta asitli, orta tanenli ve kırmızı meyve aromaları ön planda olan şaraplar yapar Rioja. Çok farklı versiyonları vardır bunun. Joven dediğimiz daha genç olanları etikette Joven yazanlar, Crianza yazanlar, meşe fıçıda dinlenenler ve bir de Reserva ve Gran Reserva'lar vardır ki işte aslında Rioja'nın yıllanabilirleri çoğunlukla bunlardır. Mesela Gran Reserva sadece ve sadece çok iyi yıllarda üretilebilen şaraplardır. Dolayısıyla eğer alıp bir Rioja içmek istiyorsanız, doğru Rioja profiline ulaşmak için tercih etmeniz gereken Rieserva veya Gran Reserva olanlardır.

74- Prosecco Nedir?

Prosecco İtalya'nın kuzeydoğusunda Veneto adlı bölgenin bir alt bölgesidir. Genellikle insanlar Prosecco'yu bir şarap olarak tanıyorlar. Tabii ki de bir şarap ama bu bölgenin tescilli şarabı. Nasıl Fransa'nın Champagne bölgesinin köpüren şarabına şampanya deniyorsa, İtalya'nın da Prosecco bölgesi köpüren şarabına Prosecco deniliyor. Üzüm eski, güncel olmayan kaynaklar da Prosecco olarak geçmekle beraber aslında bölgenin yerel üzümünün adı Glera. Glera üzümünden üretiliyor Prosecco'lar. Dünyanın en popüler köpüren şarapları diyebiliriz aslında. Doğal köpüren bir şarap ama tank metoduyla üretilen doğal köpüren bir şarap aslında... Zaten bu metodu da dünyada bulan aslında bir İtalyan. Tank metoduyla üretildiği için üzümün kendi karakteristik özellikleri olan kayısı, şeftali gibi kokular inanılmaz ön planda, çok tipik bir karakteristiği var üzümün.

İtalyan şaraplarında spumante ve frizzante diye bir ayrım vardır. Etikette spumante yazanlar tam köpürendir yani içindeki basınç çok daha fazla olan şaraplardır. Frizzante yazanlarsa hafif köpüren şaraplardır. Yani içindeki basınç ve gaz çok daha az olan şaraplardır. Satın alırken buna da dikkat etmek lazım.

75- Ice Wine (Eiswein) Nedir?

Ice wine, çoğunlukla soğuk bölgelerde üretilen bir çeşit tatlı şaraptır. Soğuk bölge dediğimizde de Almanya, Kanada ve Avusturya'yı düşünebilirsiniz. Bu bölgelerde asil küften etkilenmemiş sağlıklı üzümler bağlarda asmaların üzerinde bırakılır, yapraklar tamamen dökülür, üzümler hafifçe kurur ve çok hızlı kış geldiği, kar yağdığı ve sıcaklık düştüğü için de daha dalındayken kurur. Bağları öyle bir görürsünüz ki üzerinde tek bir yaprak yoktur ama salkım salkım hafif kurumuş üzümler vardır.

İşte bu üzümlerden yapılan şaraplara ice wine deriz. Çoğunlukla kışın hasat edilir. Bölgenin hava koşullarına göre takip edilerek kışın hasat edilir ve üretildiği karakteristik üzümün tüm özelliklerini görürsünüz aslında bu tip şaraplarda. Asil küften üretilmişlerde üzümün karakteri kaybolur ama ice wine yaparken üzümün karakteristik üzümlerini de görebilirsiniz. Aslında işin mantığı şu; üzümler dondukları için üzümün içindeki su donuyor, şeker sıvı halde kalıyor ve siz bunu preslediğiniz zaman akan su şekerli olan kısım.

Dolayısıyla şekerli olan o kısımdan tatlı bir şarap yapmış oluyorsunuz. Bir şekilde şekeri konsantre hale getirmeniz gerekiyor. Bu yöntemde de üzümleri dondurarak konsantre hale getirmiş oluyorsunuz. Bu şaraplar Kanada'da ağırlıklı olarak Widel denilen bir hibrit üzümden, Almanya ve Avusturya'da ise ağırlıklı olarak Riesling üzümünden üretilen şaraplardır. Yine pek çok tuzlu peynir cinsiyle gayet iyi tüketilebilen şaraptır İce wine.

76- Madeira Nedir?

Madeira Atlantik Okyanusu'nda bir adadır. Tabii ki aynı zamanda bir şaraba ve şarap stiline adını veren adadan bahsediyoruz. Madeira Adası Portekiz'in uydu adasıdır. Atlantik Okyanusu'nda tam Cezayir'in batısında yer alır. Aslında Portekiz'e oldukça uzak olan bir adasından bahsediyoruz. Ekvator'a çok yakın olan ve çok sıcak olan bir adadan bahsediyoruz. Burası volkanik bir ada, üzeri tamamen ormanlarla kaplı. Zamanında adayı Prens Henry'nin korsanları keşfettiklerinde uzaktan bir siyah bulut olarak görmüşler. Oysa üzerinin tamamen ormanlarla kaplı olmasından kaynaklanıyor. Adada üzüm ve siyah şeker pancarı yetiştirmek istemişler. O yüzden de adanın büyük bir kısmını günlerce, aylarca hatta yıllarca söylenenlere göre yakmışlar. Çünkü tarım yapacak arazi yokmuş öyle düşünün ve nihayetinde

bugün baktığımız zaman oldukça yüksek rakımlara sahip olan Madeira adası yeni stil bir şarabın da olmasını sağlamış. Aslında basitçe baktığınızda hayatı Port şarabı gibi başlıyor ve bu adada üretilen şaraplar fortifiye şaraplar. Nasıl yapıyorduk fortifiye, port tipi şarapları? Fermentasyon devam ederken %6-10 alkole geldiğimizde dışarıdan brandy (üzüm bazlı distile alkolü) ekleyerek fermentasyonu durduruyorduk. Alkolü %15 ve yukarısına çektiğimiz için mayalar bu alkol miktarında yaşayamadıklarından ölüyorlardı, içeride şeker kalıyordu ve böylece yüksek alkollü tatlı bir likör şarap yapıyorduk. Buraya kadar herşey tamam zaten. Bundan sonrasında şarabı fıçılara alıp, fıçıları da dışarıya şaraphanenizin dışına ya da varsa çatı arasına koyuyorsunuz. Olmaması gerekecek yerlere koyuyorsunuz. Oralar çünkü oldukça sıcak yerler, yaz ve bahar sıcağından bahsediyorum tabii. Kışın da soğuk olan yerler. Sürekli aynı sıcaklıkta kalmasını engelliyorsunuz şarabın. Peki bu şekilde bozulmuyor mu şarap? Evet bozuluyor ama zaten Madeira'nın stili bozuk. Yani sizin önünüze özellikle bozularak geliyor şarap. Nereden çıkmış bu

derseniz de? Portekizli denizciler malum sürekli keşif yapıyorlar. Madeira Adası'nda yaptıkları şarapları alıyorlar, Ümit Burnu'ndan geçerek Hindistan ve oradaki adalara gidiyorlar. Orada yeni malzemeler bulacaklar karşılığında şarap verecekler yani bir nevi bartır yapacaklar ve tekrar geri dönecekler. Bu seyahat aylarca sürüyor ve giderken Ekvator'u 2 kere geçiyorlar, dönerken iki kere daha geçiyorlar. Bu sebeple şaraplar ısınıyor ve bozuluyor. Çünkü bütün şarapları satıp geri gelmiyorlar. Bir kısım şarap da ellerinde kalıyor ve yolda tekrar 2 kere daha Ekvator'u geçmek zorunda kalıyor. Böylece şarap ısıya maruz kalarak bozuluyor. Biz buna günümüzde hala maderizasyon deriz ki bu tamamen Madeira'dan alır adını ve bu şaraplara Vino da Roda (yolculuk şarabı) deniyor. Uzun bir süre de şarapları bu şekilde yapıyorlar. Yani şarapları yapıyorlar, fıçılara koyuyorlar, gemiye yüklüyorlar ondan sonra Ekvatoru 4 kere geçerek, ısıtarak şarapları bozmaya çalışıyorlar. Fakat sonra buna talep arttıkça başa çıkamaz hale geliyorlar ve başka teknikler keşfediyorlar. Bu teknik işte az önce bahsedilen fıçıya koydum, çatıya ya da çatı arasına koydum tekniği. Sonuçta aynı bozulmayı sağlıyor. Bir diğer teknik de çok daha ucuz ve basit teknik. Dışında ısıtma boruları olan tanklara şarabı koyuyorlar. Fırın diyebilirsiniz bunlara Estofas stow'dan geliyor zaten, borulara sıcak suyu verdiğiniz zaman tank ısınıyor ve şarabı dışarıdan bir etkiyle ısıtmış oluyorsunuz. Böylece de bozabiliyorsunuz ama o dışarıda bozulan gibi olması imkansız.

77- Sıcak Şarap Nedir?

Sıcak şarap aslında soğuk ülkelerin kışın içlerini ısıtmak için ortaya çıkardıkları bir şarap cinsi. Glogg wine, Glühwein isimleriyle İskandinav ülkelerinde ve Almanca konuşulan ülkelerde karşımıza çıkabiliyor. İngiltere'de de Mulled Wine deniliyor.

Sıcak şarap yaparken dikkat edilmesi gereken en önemli şey şarabı kaynatmamak olmalı. Kaynattığınız zaman alkol uçacaktır ve finalde size kalan alkolsüz bir içecek olacaktır. Bununla ilgili birsürü tarif var web siteleri vb. yerlerde bulabileceğiniz. Ben elbette şu anda size tarif vermeyeceğim ama basitçe bakmak gerekirse biraz kırmızı şarap, biraz beyaz şarabı koyup bazen en son aşamada biraz brandy de katılır içine üzüm bazlı olduğu için ya da zevkinize göre başka likör tipleri de katabilirsiniz acıbadem likörü, fındık likörü gibi şeyler de katabilirsiniz. Biraz baharat, tarçın, karanfil vb., dilimlenmiş portakal, elma, elma kabukları, armut, armut kabukları farketmez yani tamamen kendi zevkinize, reçetenize göre oluşturabileceğiniz içeceklerdir.

78- Sangria Nasıl Yapılır?

Aslında sıcak şarabın tam tersidir. Bu sefer çok sıcak ülkelerde şarabın daha kolay tüketilebilmesi için ortaya çıkmış bir nevi kokteyl diyebilirsiniz Sangria için. Hangi çok sıcak ülke? İspanya ya da Portekiz. Daha çok İspanya'da tüketiliyor ama bazı kaynaklarda Portekiz olarak da karşımıza çıkabiliyor. Basitçe bunu da söylemek gerekirse… Kırmızı şarabın içine biraz beyaz şarap katıyorsunuz ve biraz bal ya da şeker, biraz rom vb. yüksek alkollü ve aromatik içecekler, portakal suyu, buz, limon, misket limonu gibi aromatik narenciyeler karıştırarak buz gibi soğutulmuş bir punch kabının içine koyarak, kepçeyle servis ederek illa bunun için şarap kadehi olmasına gerek yok normal cam fincan ve kupalarda da tüketilebiliyor. Yazın sıcak günlerinde tüketilebilir. Eğer bunu yapmaya üşeniyorsanız piyasada hazır satılan Sangria karışımları da mevcut.

79- Şarapla Kokteyl Olur Mu?

Olur tabii neden olmasın, çok yaygın değildir. Votka, cin ya da tekila kokteylleri kadar yaygın değildir ama elbette ki şarapla da kokteyl yapılabilir. Neden çok tercih edilmez kokteyl yapılması. Zaten düşük alkollü bir içecek her üzümü ve bölgeyi yansıtan bir karakteri var. Üzerine oldukça çok konuşabileceğiniz ve yazabileceğiniz bir ürün olduğu için çok fazla tercih edilmez ama yok demek değildir. Aslında sıcak şarapla Sangria bile kokteyldir diyebilirsiniz. Şaraptan çok şampanya kokteylleri karşımıza çıkar. Bunlardan en önemlilerinden bir tanesi Mimosa, diğeri Bellini, bir diğeri de Kir Royale'dir. Kir Royale black currant ya da cassis dediğimiz siyah frenk üzümü şurubuyla karıştırılarak yapılır. İçine bir miktar atarsınız şampanyanın ya da köpüren şarabın. Bellini şeftali suyuyla, Mimoza ise portakal suyuyla yapılır. Aslında kokteyl denebilecek boyutta bile değiller gördüğünüz gibi. Çok basit, hızlıca, herkesin evde her an yapabileceği gibi yapabileceği karışımlar aslında bunlar.

80- Grand Vin Ne Demektir?

Grand Vin olarak da yazılıyor aslında, Fransızca bir terim anlayabileceğiniz gibi. Grand Vin aslında büyük sözcüğünden geliyor. Büyük şarap demek ama şu anlama gelmiyor: Ünlü bir şatonun, çok meşhur bir şatonun en pahallı şarabı anlamına gelmez. Sıradan, basit bir şato ya da şaraphanenin ürettiği en üst grup şarabına da Grand Vin denebilir. Yani bu Grand Vin'ler bazen 8 Euro'luk olabilir, bazen 1.000 Euro'luk olabilir. Şatonun büyüklüğünden ve ününden bağımsız olarak şato tarafından üretilen en önemli şaraba verilen isimdir Grand Vin. Çoğunlukla da Bordeaux'da kullanılan tabirdir.

81- Garnacha Nedir?

Garnacha ya da Grenache olarak bilinen üzüm, Fransa'nın güneyi ve İspanya'nın kuzeyinde özellikle Navarra bölgesinde yetişen bir üzüm cinsi. Fransa'nın güneyi dediğimiz zaman Rhone'un güneyi yani Güney Rhone, Provence ve bir miktar da Languedoc'ta var. İspanya'nın kuzeyi dediğimiz zaman ise ağırlıklı olarak Navarra ve Rioja'da karşımıza çıkıyor Grenache. Tabi İspanya'da buna Garnacha (Tinta) deniliyor. Fransa'da da Grenache Noir deniliyor ama kökeni İspanya diyebiliriz bu üzüm için. Çoğunlukla oldukça açık renkli şaraplar yapar, o yüzden roze şarap üretiminde çok popülerdir. Navarra'nın ve Provence'ın rozelerinin meşhur olmasının sebebidir aslında Grenache. Açık renkli şaraplar yapar, kırmızı yaptığında da açık renkli şaraplar yapar. Asiditesi düşüktür zaten farkındaysanız bahsettiğimiz bu iki bölge de oldukça sıcak bölgeler. Sıcak bölgelerde asitin düşük olduğundan bahsetmiştik. Düşük asitli, yüksek şeker miktarı sebebiyle de yüksek alkollü şaraplar yapan bir üzüm cinsi. Fransa'nın güneyinde yaptığı şaraplardan en önemlisi Chateauneuf du Pape'tır. Tek başına

değil biliyorsunuz Chateauneuf du Pape, 12-13 çeşit üzümün karışımından üretilen bir şarap ama ana 4 üzüm sayacak olursak o şarapta: Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault diyebiliriz. Onun dışında Cotes du Rhone şaraplarını, Cotes du Rhone ve Cotes du Rhone Village şaraplarını yine Syrah ile yani Shiraz ile birlikte yapar, Provence'te de tek başına rozeleri yapar. Bir miktarda Languedoc'ta yine blend şarapta karşımıza çıkar. Aromalarına baktığımız zaman kırmızı meyve aromaları hakim, beyaz tane biber, meyan kökü ve karanfil gibi aromalar taşır. Genellikle yüksek alkollü olan şaraplarda bu meyan kökü aroması sık sık karşımıza çıkar, bazı Zinfandellerde mesela. Çoğunlukla da Grenache şarapları gençken ve tazeyken tüketilir, pek yıllanmaya gelmez. Chateauneuf du Pape'ı ayrı tutabiliriz..

82- Malolaktik Fermantasyon Nedir?

Malolaktik fermantasyon alkolik bir fermentasyon değildir. Yani başından beri anlattığımız şekeri mayalar yardımıyla alkole çeviren reaksiyondan bahsetmiyoruz. Bu işlem şarapta bittikten sonra özellikle kırmızı şaraplara uyguladığımız bir yöntemdir, bazı beyazlarada uygulanır. Chardonnay özellikle Malolaktik fermantasyon uyguladığımız şaraplardan bir tanesi. Ne yapıyoruz; tipik olarak Malik Asit (elma asidi) bu asit zaten şarabın içinde doğal olarak var, biz bunu daha yumuşak olan süt asidine (laktik aside) çevirmek istiyoruz. Bunun için aslında şarabı birazcık daha sert asitlerini yumuşatarak daha kolay içilebilir bir şaraba dönüştürmek için malolaktik fermentasyon yapıyoruz. Bu sürecin bir sonucu olarak da ortaya daha süt kokular (tereyağ, krema, hafif peynirimsi, taze peynirimsi) ortaya çıkabiliyor. Ağırlıklı olarak kırmızı şaraplara uygulanır ama Chardonnay gibi beyazlarda da karşımıza çıkar.

83- Şarap Üretiminde Üzümler Yıkanır Mı?

Çoğunlukla hayır. Bunun temel sebebi aslında üzüm tanelerinin üzerinde bulunan kendi mikro floralarını kaybetmemektir. Yıkayabilirsiniz asla yıkanmaz demeyiz, yıkayabilirsiniz ama yıkadığınız zaman çok iyi de kurutmanız lazım bunları. Zeytinyağı üretiminde de aynı şey vardır.

Zeytinler yıkanır ama arkasından da kurutulur. Kurutmazsanız üzerinde su kalacaktır. Aynı şey şarap için de geçerlidir. Şarapta dünyanın birçok yerinde üzüm yıkanmaz dolayısıyla o kurutma teknolojisi de birçok şaraphanede yoktur. %99 bu üzümlerin yıkanmadığını söyleyebiliriz, zaten alkole dönüştüğü için de herhangi bir bakteri barındırmamaktadır.

84- Bir Asmadan Ne Kadar Şarap Olur?

Üzüm çeşidine, yetişme koşullarına, uygulanan budama şekline, yapılmak istenen şaraba göre ve hasat zamanınıza göre alacağınız verim değişecektir. Ortalama bir şey söylemek gerekirse, 1 kg üzüm yaklaşık olarak bir şişe şaraba eşittir diyebiliriz. Bir şişe şarap da yaklaşık 75 cl'dir.

85- Terroir (Teruar) Nedir?

Terroir (teruar) Fransızca bir sözcük, Türkçe'de tam olarak birebir karşılığı yok ama geniş anlamda anlatabiliriz bunu. İklimi, toprağı, topoğrafyayı, bağın bulunduğu rakımı, bağın durumunu ve insanın buna etkisini anlatır aslında terroir dediğimiz kavram. Bir üzümü yetiştirirken üzümü etkileyen her şeyi anlatır. Oldukça

önemli bir kavramdır şarapçılıkta aslında sadece şarapçılıkta değil, coğrafi işaretli her ürün için önemlidir diyebiliriz. Şuradan örnek vermek gerekirse: Çanakkale domatesi dediğimiz o iri, pembe domatesleri alın, bir başka bölgeye ekin. Aynı lezzet olmayacaktır çünkü toprağı fark edecektir, aldığı güneş ısısı ve saati değişecektir ve dolayısıyla lezzeti de farklı olacaktır. Olgunlaşma zamanı değişecektir ve farklı olacaktır. Üzümde de aslında böyle birşey var. Bu şu demek değildir yani Kalecik Karası üzümü Ankara'nın üzümüdür diye dünyanın başka hiçbir yerinde yetiştirilmez anlamına gelmez bu. Tabii ki uygun toprak, uygun iklim, üzümün uyum sağlayabileceği ortam bulunduğu zaman her iklim, her terroir doğru olacaktır. Üzümlerin şarap yapılırken karakterlerini kaybetmemesi oldukça önemli bir konu olduğu için terroir da şarapçılığın en önemli konularından bir tanesidir diyebiliriz.

85- Passito Nedir?

Passito aslında bir çeşit tatlı şarap. Ağırlıklı olarak İtalya'da yapılıyor. Aslında oldukça eski bir gelenek, birçok eski kaynakta Türkiye'de de yani Anadolu'da da Kilikya diye tabir ettiğimiz Mersin ve Adana civarında da bu tip şarapların yapıldığı yazıyor. Hatta tam olarak adı da Passum olarak geçiyor bu şarapların. Kurutulmuş üzümlerden tabii ki içinde sıvı olmak zorunda, tamamen kurumuş üzümlerden şarap yapamayız bunun mutlaka altını çizelim, geç hasat edilen ve kurutulmuş üzümlerden yapılan üzümlere passito diyoruz genellikle. Örnek vermek gerekirse Türkiye'de de var bu arada Ege bölgesinde İzmir civarında üretilen passito'lar ama dünyadaki en meşhur olan Tunus'a yakın bir İtalyan adası olan Pantelleria'da Zibibo yani misket üzümlerinden üretilen Passitoti Pantelleria'dır. Hakikaten dünyanın en iyi Passitosu diyebiliriz bunlar için. Dediğim gibi

bizim ülkemizde de başka ülkelerde üretilebilen birşey çünkü bir üretim stili, bölge adı değil kesinlikle.

86- Kırmızı Şarap Lekesi Nasıl Çıkar?

Kırmızı şarap lekesini çıkartmak istiyorsanız elinizin altında ziyan edebileceğiniz bir beyaz şarap varsa hemen o kırmızı şarabın üstüne beyaz şarap dökerek bundan kurtulabilirsiniz. Beyaz şarabı döküyorsunuz, biraz çitiliyorsunuz ondan sonra yıkıyorsunuz. Eğer bu da yetmiyorsa yani yetmeyeceğini düşünüyorsanız bir miktar soda da kullanabilirsiniz ama gerçek maden suyu olandan bahsediyorum. Beyaz şarabı da döktükten sonra üzerine sodayı da dökerseniz ve hemen arkasından da makineye atarsanız üzerinde hiçbir leke kalmayacaktır.

87- Yemek-Şarap Uyumunun Kuralları Nelerdir?

Yemek-şarap uyumunda artık pek kurallardan bahsedilmiyor, püf noktalarından bahsediliyor. Çünkü herkesin damak tadı birbirinden farklı, tat eşikleri birbirinden farklı. Mesela aynı yemeği yiyebiliriz ama ben o yemeğe tuz atarım siz atmazsınız. Dolayısıyla yemek şarap uyumunda da tercihlerimiz değişecektir. Aynı tat eşiklerine sahip olmadığımız için şarap ve yemek tercihlerimiz değiştiği gibi yemek-şarap uyum tercihlerimiz de değişecektir. Dolayısıyla kural demek artık bunlara hiç popüler değil. Kural demiyoruz ama tabii bazı püf noktaları var. Eğer yemek-şarap uyumu yapıyorsanız mutlaka yemeği ve şarabı beraber çiğnemeniz lazım. Damakta bir araya gelmeleri lazım. Siz yemekten bir lokma alıp, çiğneyip, yutup üzerine şaraptan bir yudum alıp yutarsanız burada bir uyumdan bahsetmeniz söz konusu değil. Onların birleşecekleri yer midedir. Bizim tat aldığımız yer damak olduğuna göre ikisini damakta bir araya getirmeniz lazım. Bir lokma yemekten alıp daha yutmadan bir yudum da şaraptan alacaksınız ve beraber çiğneyeceksiniz ki gerçekten uyumdan bahsedebilelim. Uyum dediğimiz şeyi de açıklamak gerekirse ne yemek şarabın önüne geçecek, ne şarap yemeğin önüne geçecek. Yani bir denge bulmanız gerekiyor. Çok güçlü tanenleri olan bir şarabın yanına çok basit bir yemek koyarsanız o tanen yemeği örtecektir ya da çok acı, baharatlı bir yemeğin yanına çok hafif gövdeli, oldukça naif, zarif bir şarap koyarsanız bu sefer de yemek şarabı örtecektir. Hiçbir zaman istediğimiz şey bu değil. Her zaman amaç dengeyi kurmak... Her şaraba uygun bir yemek bulabilirsiniz, her yemeğe uygun bir şarap bulabilirsiniz önemli olan bunların içeriklerini doğru tahlil etmektir. Peki bu yemek şarap uyumu konusunda en çok bilinen şey nedir? Kırmızı et kırmızı şarap, beyaz et beyaz şarap. Tabii ki bu insanların hayatlarını kolaylaştırmak için kurulmuş güzel

bir cümle. Gerçekliği var mı, elbetteki var. Hangi mantığa göre yapılmış derseniz de; kırmızı bir et tüketiyorsunuz ve bu et sıcak, içindeki yağ eriyik durumda. Eğer siz bu kırmızı etin yanına kırmızı şarap içerseniz problem yok zaten 16-18 derecede içiyorsunuz ve o yağın donma ihtimali yok. Eğer bu eriyik haldeki yağı yani bu kırmızı etle soğutulmuş bir beyaz şarap hadi bırakın buz gibi bir su için ağzınızda o yağ donacaktır ve kötü bir lezzete sebep olacaktır. Aslında işin mantığı böyle başlıyor. Beyaz şaraplar da çok daha hafif şaraplar oldukları için daha kolay içilebilir. Tanen olmadığı için kırmızılara göre daha hafiftir her zaman beyaz şaraplar. Onların yanına da eriyik haldeki kırmızı bir et tüketirseniz o zaman da hem ağzınızda yağ donacak hem de et şarabı örtecektir. Dolayısıyla bu dikkat edilmesi gereken konulardan bir tanesi ama bu şu demek değil. Siz şarküteri tipi bir et tüketiyorsanız ve bu eti soğuk tüketiyorsanız örneğin bu bir bresaola, kuzu boyun füme veya pastırma olabilir bunları soğuk tüketiyoruz. Soğuk tüketiyorum zaten içindeki yağ donmuş vaziyette demek ki ben bunun yanına soğuk birşey içebilirim beyaz ya da soğutulmuş güzel bir roze neden içmeyeyim? Önemli olan sadece etin rengi değil, aynı zamanda hangi sıcaklıkta servis edildiği aslına bakarsanız. Hayatınızı kolaylaştıracak şeylerden bir tanesi de bu konuda işi basitleştirmek istiyorsanız diye söylüyorum; genellikle bölgenin yemekleri, bölgenin şarapları ile uyum sağlar. Bu bizim ülkemiz için bile geçerlidir. Farkında olarak veya olmayarak zaten bunlar bizim hayatımızın bir kenarında var. İtalyan şarapları çoğunlukla İtalyan yemekleri ile mükemmel uyum sağlar. Çünkü en basit örnek İtalya olduğu için söylüyorum İtalyan yemeklerinin bazına baktığınızda her yemekte neredeyse bir domates vardır. %80-90 yemeklerin içinde domates görürsünüz. Domatesin lezzetine baktığınız zaman asiditeden bahsedebiliriz. Gerçek domates ekşidir diyelim, domates ekşidir yani asitlidir. O zaman benim bunun karşısına koyacağım şarapta bu asidi dengeleyecek bir şarap olmalı. İtalyan şaraplarının çoğunluğuna bakın çoğunluğu

yüksek asitlidir. Yani bir şekilde hayatlarına domates girdikten sonra Amerika'nın keşfinden sonra domates hayatımıza girdi, bundan sonra şaraplarını buna göre birazcık uydurmaya başlamışlar. Uydurmak derken kötü anlamda söylemiyorum bunu, doğru uyum sağlayabilmesi için ona göre hasat edip ona göre yapmışlar.

88- Tatlı Yiyecekler İle Hangi Şarapları Tüketmeliyiz?

Yediğimiz yemek ne kadar tatlıysa yanında tüketeceğimiz şarap da en az onun kadar tatlı olmalı. Dengeyi kurmak demiştik ya başında da, işte o dengeyi kurabilmek için şeker miktarları birbirine yakın olan şarap ve yemeği seçmemiz gerekiyor, aslında tatlı bir yemeğin yanına en az onun kadar tatlı bir şarap koymamız gerekiyor. Aksi takdirde şarabı çok daha sek, şekersiz hissederiz. Diyelim ki güzel, iyi bir Antep şöbiyeti yiyoruz. Antep şöbiyeti yerken bunun yanına bir Tokaji şarabı tavsiye edebiliriz. Tokaji, Macaristan'ın asil küften üretilen tatlı şarabı ve oldukça yüksek asiditeye sahip bir şaraptır. Zaten tatlı şarabı tüketebilmemizin sebebi de bu. Yüksek asiditeye sahip olduğu için, iki şeker birbirini götürürken, asiditeyle damağımızı ferahlatacaktır. O yüzden uymamız gereken püf noktası aslına bakarsanız bu.

89- Tuzlu Yemeklerle Hangi Tür Şarapları Tüketmeliyiz?

Tuzlu yemekler aslında daha çok asiditeyle ve tatlılıkla dengelenebilen yemeklerdir. Bizim hayatımızda bu tip dengeler var farkına varmıyoruz çoğunlukla. Yemeği yanlışlıkla çok tuzlu yaparsanız ve bunun üzerine en basitinden bir limon sıksanız o tuzu hissetmemeye başlarsınız. Tuz orada kaybolmaz aslında hala oradadır fakat sizin tuzu hissetme düzeyiniz azalır. Dolayısıyla eğer tuzlu bir yemek yiyorsak yanına yüksek asitli bir şarap tüketebiliriz rahatlıkla ya da bir başka örneği de tuzun yanına tatlı tüketmektir. Birçok insan yemek yerken, bu geleneğimizde de var zaten, ne yapar yanına gazlı bir tatlı içecek içer ya da gelenekte de hoşaflar, kompostolar var. Tuzluyla tatlı olmazmış gibi davranıyoruz ama aslında var. Beyaz peynir ve kavun da aslında bir tuzlu-tatlı dengesidir. Dolayısıyla tuzlu bir yemek yerken yanına pekala tatlı bir şarap tüketebilirsiniz. Bu çok sık yapılan birşey değil, en basit örneği bunun peynirdir.

Genellikle tuzlu peynirler ile tatlı şarapların tüketilmesi önerilir. Rokfor gibi mavi küflü peynirler bunlar çoğunlukla çok tuzludur. O peynirin yanına en sık tüketilen şarap Sauternes'dir, en basit örnek olarak bunu verebiliriz tuzlu-tatlı örneğine.

90- Yağlı Yemeklerle Hangi Şarapları Tüketmeliyiz?

Yağ dengelemenin en basit yolu asiditedir. Salataya yağ atarız, neden limon sıkarız sorusunun cevabı da aslında budur. Neden yazın kızartmaların üzerine domates sosu dökerizin de cevabı aslında bu. Hep yağı aslında bir şekilde asitle dengelemeye çalışırız. Bazı insanlar balık yerken balığın yağını tolere edemediği için üstüne limon sıkmak ister. İşte aslında orada yapmaya çalıştığı şey yağ asit dengesini kurmaktır. Diyelim ki tavuk suyu çorba yiyorsunuz, yağlı bir çorba bu ya da et suyu çorba bu, ne yapıyorsunuz içine limon sıkarsınız. Yine yağ orada durur ama siz onu sadece daha kolay tolere edebilirsiniz bünyede. Dolayısıyla yağlı bir yemek yiyorsanız bir kırmızı et de olabilir, beyaz et de olabilir, sebze yemeği de olabilir farketmez yanına yüksek asitli bir şarap tüketebilirsiniz. Mesela zeytinyağlı fasülye diyelim ki, zeytinyağlı fasülyenin içinde domates var, zeytinyağı var, kendi doğasında yapılırken elbette ki limon da var. Siz bunun yanına güzel soğutulmuş Kalecik Karası üzümünden üretilmiş bir roze şarap koyun bakalım oluyor mu olmuyor mu?

91- Asitli Yani Ekşi Yemeklerle Hangi Tür Şarapları Tüketmeliyiz?

Asitli yemeklerin en güzel örneği aslında İtalyan yemeklerindeki domatestir. Tabii ki bizde de domates bolca var ama şarap

hayatımızda yemek uyumuyla çok fazla olmadığı için örnekleri İtalya üzerinden vermek çok daha kolay. Domates yüksek asitli bir yiyecektir. Yüksek asitli bir yiyeceğin yanına da en az onun kadar asitli bir şarap koymanız gerekiyor ki dengeyi kurabilin. Dolayısıyla İtalyan şaraplarının da çoğunluğunun yüksek asiditeye sahip olması tamamen şarap uyumundan geçiyor. Bizde de yok mu öyle şaraplar, elbette ki var yani domates soslu bir makarnanın yanına diyelim ki spagetti bolonez ya da spagetti napoliten olsun onun yanına kırmızı bir Kalecik Karası'nı ya da roze bir Kalecik Karası'nı koyun gayet güzel uyum sağlacaktır.

92- Aromatik Yiyeceklerle Hangi Şaraplar Tüketilmelidir?

Aromatik yiyecek denince de aklımıza yine fesleğen, kişniş vb. kokuları içeren kokular geliyor. Yine İtalya örneğinden gideceğiz basit olsun diye mesela pesto soslu bir makarna yiyorsunuz yanına nasıl bir şarap tüketmelisiniz? En az onun kadar aromatik bir şarap üretmelisiniz. Mesela bir Sauvignon Blanc özellikle bir Yeni Zelanda Sauvignon Blanc'ı çok aromatik olacağı için bunu dengeleyecektir. Sek bir misket şarabı yani misket üzümlerinden üretilen şekersiz bir şarap yine o aroma dengesini çok güzel sağlayacaktır. Ben burada basit örnekler veriyorum ama malum bu kadarla sınırlı değil.

93- Acı Yemekler İle Hangi Şarapları Tüketilmeliyiz?

Öncelikle acı sözcüğünü biraz açmak lazım. Biz acıyı tek bir sözcükle tanımlıyoruz ama aslında 2 tip acıdan bahsedebiliriz. Bir tanesi bitter dediğimiz, acı, daha çok çikolatada kullanıyoruz bu tabiri ama

yeşil olgunlaşmamış yiyeceklerde de bitter tadı çok rahatlıkla alırız. Chilli dediğimiz baharat acısı olan acıdan bahsediyoruz. Bunu nasıl dengeleyeceğiz diye düşüneceksek bir kere yüksek alkolden uzak duracağız bunların yanında. Acı bir yemek yiyorsanız içtiğiniz şarap çok daha alkollü gelecektir. Diyelim ki acılı bir adana yiyorsunuz, yanına bir şarap tüketmek istiyorsunuz, bunun mümkün olduğu kadar düşük alkollü ve aromatik yönden zengin olması lazım ki o acıyı dengeleyebilsin. Ne gibi mesela? Güzel bir Denizli Kalecik Karası kırmızısı... Hem tanen düşük hem aromatik yönden zengin. Bolca kırmızı meyve ve pamuk şekeri gibi aromalara sahip böylece adananın o acılığını ve yağlılığını şarabın asiditesi de yüksek olduğu için, adanada da kuyruk yağı bolca olduğu için çok güzel dengeleyecektir.

94- Umami Yemeklerle Hangi Şarapları Tüketmeliyiz?

Umami nedirden başlamamız gerekiyor burada öncelikle. Umami nedir? Umami hayatımıza sonradan giren lezzet tanımlarından bir tanesi. Aslında basitçe anlatacak olursak içinde tatlı, ekşi ve tuzlu diye tabir ettiğimiz lezzetleri bir arada taşıyan yiyeceklerden bahsediyoruz. Bunlar bazen yiyeceklerin doğal halinde de vardır, bazen de bazı yiyecekler de olgunlaştıkça ya da piştikçe de ortaya çıkabilir. Sebebi de nasıl bir yiyeceğin tatlı olmasının nedeni şekerse, bir yiyeceğin umami olmasının nedeni de glutemattır. Glutemat aslında bizim hayatımızda var, bedenimiz üretiyor glutematı. Yiyeceklerde de var hazır gıdalarda da mono sodyum glutemat olarak tuzla beraber bulunuyor. Çin tuzu denilen şeyde vardır. Birçok yiyecekte de kullanılıyor dışarıda. Hazır cipsler bazı hazır çorbalar gibi şeylerde de var. Aroma artırıcı yani sizin yediğiniz yiyecekleri daha lezzetli hissetmenizi sağlayan bir tuzdur mono sodyum glutemat. Fakat tabi bizim

bahsettiğimiz glutemat bu değil. Bizim bahsettiğimiz glutemat yiyeceklerde doğal olarak bulunan ve umami lezzete sahip olan glutemat.

Bunu anlamanın en kolay yolu iki tane kültür mantarı alırsınız, bu kültür mantarından bir tanesini 30 saniye boyunca mikrodalgada ısıtırsınız, diğerini de dışarıda bırakırsınız. Dışarıda bıraktığınızı tadarsınız önce ve 30 saniye sonra mikrodalgadan çıkan kültür mantarını da tattığınızda işte umami lezzeti orada fark edersiniz. Bir başka şeyi, 24 ay olgunlaşmış eski kaşar ya da 36 ay olgunlaşmış bir parmesan yani olgunlaştırılmış sert sarı peynirlerde de bu umami lezzete ulaşırız. Onun dışında domates ama mevsiminde iyi bir domatesten bahsediyorum doğal olarak umamidir. Yani içinde hem tatlıyı, hem ekşiyi ve hem asidi bulundurur. İşte tam olarak umami dediğimiz şey doğada hazır formda domateste bulunuyor. Peki bu tip yemekleri nasıl şaraplarla tüketeceğiz sorusunun cevabına gelirsek de meşe ve tanenden uzak duracağız. Yani eğer bir kırmızı şarap tüketeceksek düşük tanenli ve meşeye girmemiş şarapları tercih edeceğiz.

Beyaz şarap tüketeceksek zaten tanenle bir sorunumuz yok beyaz şarapta olmadığı için meşe fıçıya girmemiş olanları tercih edeceğiz bunları dengelemek için.

95- Hangi Peynirle Hangi Şarapları Tüketmeliyiz?

Peynir de bir yiyecek olduğu için olgunlaşma derecesine, asiditesine, tuzluluğuna, tatlılığına yani genel özelliklerine bakarak şarap eşleşmesini yapıyoruz. Bu anlamda peynirleri tek tek saymak zor tabi dünya üzerinde çok fazla peynir var belki tarzlarına göre peynirleri sınıflandırıp öyle konuşabiliriz. Taze peynirlere hangi şarapları uydurabiliriz diye konuşacak olursak; taze peynir dediğimiz lor, labne, beyaz peynir, feta peyniri gibi peynirleri düşünebilirsiniz. Bu tip peynirler oldukça taze, daha süt kokusu hakim ve asiditeleri çoğunlukla daha düşük olduğu için genellikle sek, yüksek asitli, meyvemsi aromalara sahip şaraplarla uyum sağlarlar. Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, fıçısız erken hasat Chardonnay'ler; kırmızı tüketmek isterseniz Kalecik Karası, Sangiovese gibi şaraplar.

Yumuşak peynirlere geldiğimiz zaman ise burada Brie gibi dışı küflü bir beyaz tabakayla sarılı, ortası kremamsı olan peynirlerden bahsediyoruz Brie, Camambert, Equasis peynirler buna örnek. Bizde Türkiye'de buna yakın çok fazla peynirler yok ama tarz olarak Gravyer diyebiliriz. Mesela Kars Gravyeri çok olgunlaşmamış, daha taze bir Kars Gravyeri, Toros Keçi Peyniri, Mersin Bezde Tulum bu tip peynirlere örnektir. Yumuşak peynirler çoğunlukla sek, yüksek asitli ve meyvemsi aromalara sahip şaraplarla uyum sağlar. Pinot Grigio, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Sangiovese, Kalecik Karası bunlara da örnektir.

Yarı sert peynirler dediğimiz zaman ise İtalyanların Taleggiosu, Stinking Bishop İngilizlerin, bizde Ezine peyniri, Trakya kaşarı, Kolot peyniri onun dışında Edam, Raclette, Munster, Monterey Jack gibi, Reblochon peyniri gibi daha çok aromatik beyazlar ve hafif gövdeli kırmızı şaraplar ile uyum sağlar. Riesling, Gewürztraminer, İtalyanların Dolcettosu, Fransızların Bordeaux şarapları, yine İtalyanların Borolo ve Barbarescoları, bizden de Emir, Kalecik Karası ve genç Öküzgözü stilleri bu tip peynirlerle uyum sağlayacaktır. Sert peynirlere geldiğimiz zaman ise sert peynirler aslında olgunlaştırılmış olan peynirlerdir. Olgunlaştırma sürelerine göre lezzetleri, aromaları ve tuzluluk oranları da değişebilir. Bunlara örnek vermek gerekir ise: Manchego, Emmantaler, Grana Padano, Kaşkaval, Trakya eski kaşarı, Mimolette, Olgunlaştırılmış Bergama tulumu, Kars Gravyeri, Mihaliç peyniri, Olgunlaştırılmış Sepet peyniri bu tip peynirlere örnektir. Bu peynirlerle daha güçlü aromlara sahip en az peynir kadar zengin aromalara sahip ve gövdeli kırmızı şaraplar olması gerekir. Çok tuzluysa eğer yüksek tanen ve genç, diri tanenlerden uzak durmanız gerekebilir. O zaman daha düşük tanene gidebilirsiniz mesela ama Chardonnay gibi, Misket gibi beyazlar ya da bizden Öküzgözü, Boğazkere gibi kırmızılar, Barolo, Amarone gibi şaraplar birçok sert peynirle uyum sağlar. Mavi küflü peynirlere gelince en bilineni rokfordur bunun, İtalyanların Gorgonzola'sı var, İngilizlerin

Stilton'ı var, onun dışında Danich Blue, Maytag Blue, Bavaria Blu, Bleu d'Auvergne, bizde Divri Obruğun küflüsü ve Konya küflü peyniri gibİ ya da Konya küflü çeçil peyniri gibi sayabiliriz. Bu mavi küflü peynirler çok aromatik ve genellikle daha tuzlu peynirler oldukları için tuzu dengeleyecek şaraplara ihtiyaçları vardır. Çoğunlukla tatlı ve yüksek asitli şaraplara ve aynı zamanda çok aromatik olan şaraplara beyazlarla uyum sağlarlar. Bazen kırmızıları zorlayabiliyorlar ama hiç kırmızıyla olmaz anlamında da değil tabii ki. Ice Wine, Madeira, Port, Sauternes ve Misketten üretilmiş tatlı şaraplar genellikle mavi küflü peynirlerle uyum sağlar. Son stilimiz ise çeşnilendirilmiş peynirler yani dışarıdan bir şekilde lezzetine müdahale edilmiş olan peynirlerden bahsediyoruz. Mesela İngilizlerin Cranberry'li peynirleri vardır onun gibi ya da bizde Hatay'ın Sürk peyniri vardır, Van'ın Otlu peyniri vardır, İsli Çerkes ve İsli Abaza peynirleri vardır. Bunlar dışarıdan bir şekilde aromaları değiştirilmiş olan peynirler. Çeşitli otlar ya da tütsülenerek aroması değiştirilmiş olan peynirler. Bu çeşnilere göre çok geniş bir çerçeve var aslında tek bir şey söylemek mümkün değil aslında. İsli peynirleri bir şarapla eşlemek istiyorsak mümkün olduğu zaman kırmızılardan uzak durmak lazım çünkü bu is o kadar yoğun bir aromadır ki onu dengelemek için karşısına Misket, Gewurztraminer ya da Riesling'den üretilmiş olan daha orta tatlı ya da tatlı şaraplar koymak doğru olacaktır. İngilizlerin o cranberryli olan peynirinden bahsedeceksek onun karşısına belki bir roze koymak ya da yumuşak bir kırmızı koymak uygun olacaktır. Van'ın Otlusu içindeki otların yoğun aromatikliği sebebiyle mümkünse yine çok aromatik şaraplarla tüketilmelidir hatta asiditesi de yüksek olursa peynirin tuzunu dengeleyecektir. O yüzden içeriğindeki aromaya bakıp, çeşniye bakıp hangi şarabın uyacağına karar vermek daha doğru olacaktır.

96-Meze İle Şarap Olur Mu?

Tabii olur neden olmasın ama yiyecekleri sınırlandırmamak lazım. Başından beri, yemek şarap uyumunu anlatmaya çabaladığımdan beri söylediğim şey aslında bu. Yiyecekleri sınıflandırmayacağız, tamamen içeriğinin ne olduğuna bakacağız. İçeriğinde yoğurt mu var, sarımsak mı var, baharat mı var, taze otlar mı var, kuru otlar mı var bunlara bakarak aslında bu eşleşmeyi söyleyebiliriz. Bizim meze dediğimiz şeye İspanyollar Tapas diyor, Ruslar Zacuski diyor farklı ülkeler bunlara farklı isimler veriyor. Fransızlar Amuse Bouche ya da Ordövr tabağı, İtalyanlar Anti-Pasti ya da Cicchetti diyor gibi gibi.. Dolayısıyla şimdi böyle baktığınız zaman aslında bu soru herhalde sadece bizim ülkemizde var diyebilirsiniz çünkü bizde meze dendiği zaman akla gelen, karşısına koyduğumuz şey her zaman rakıdır. Tabi ki de rakı ile meze mükemmel uyum diyebiliriz birçok meze zaten o rakılara, rakı stillerine göre yaratılmıştır. Bu o mezelerle şarabın olmayacağı anlamına gelmez.

Çoğunlukla rakı mezelerine baktığımız zaman mesela yoğurtla şarap olmaz dedikleri için özellikle yoğurt kısmından girmek istiyorum. Yoğurtla şarap olur mu, olmaz mı? Pekala olur niye olmasın? Yoğurt dediğimiz şey asitlidir yani ekşidir daha doğrusu ekşi olmasını beklediğimiz bir şeydir. Yoğurdun karşısına benim bu mantıkta ne koymam gerekir doğal olarak? Karşısına yüksek asitli bir şarap koymam gerekir. Mesela Emir üzümünden üretilmiş veya Sauvignon Blanc üzümünden üretilmiş bir şarap pekala o yoğurtlu mezeyle uyum yaratacaktır. O yoğurdun içine sarımsak mı girdi mesela? Tamam sarımsak da aromatik, o çiğ sarımsak evet zordur, çiğ soğan evet zordur ama olmaz diye birşey yok. Peki ne koyacağız o zaman onun karşısına? Bunu dengeleyecek birşey koyacağız. Yine Sauvignon Blanc özellikle Yeni Zelanda

Sauvignon Blanc'ı olabilir mesela, Riesling gibi yine yüksek asitli birşey olabilir ama kırmızı hakikaten zor olur. Şakşuka bilindik mezelerden gidecek olursak şakşuka altta kızartma var bunun üzerinde domates sos var bazı bölgelerde yoğurt da koyuyorlar kenarına direk aklıma rozeyi getiriyor. Çünkü domates, domates umami, patlıcan kızartma yağ var. Yüksek asitli aroma profili yüksek olan bir şarap koyduğum zaman roze koyduğum zaman ben o şakşukayı dengelerim. Humus diyelim nohut var, tahin var yani yağlı bir şeyden bahsediyoruz. En basit iki malzeme olarak bunları söyleyebiliriz. Humusla birşey uydurmak istiyorsak da mesela ben sanırım yine bir kırmızıya gidebilirim burada.

Kalecik Karası gibi çünkü nohutta da tahinde de protein var. Protein tanen ister ama çok yüksek tanen de olmaz tabii ki bunlar sebze olduğu için dolayısıyla burada çok daha kırmızıya kayabilirim ya da Chardonnay ya da Chardonnya Viognier gibi daha güçlü kupajlara gidebilirim. Özellikle meşe fıçıya girmiş olanlar çok daha uyumlu olacaktır burada. Birçok ülkede bu küçük atıştırmalıklara meze demiyorlar da başka isimler veriyorlar ve şarapla tüketiyorlar dolayısıyla bizim ülkemizde de meze diyoruz pekala yanına farklı türde doğru şarabı bularak biz de tüketebiliriz.

97- Şarabı Nasıl Hızlı Soğuturuz?

Diyelim ki aniden misafir gelmeye karar verdi, dediler ki bir peynir şarap akşamı yapalım ve sizin de şarabınızı soğutmanız gerekiyor. Birkaç tane hızlı soğutma yöntemi var tabii ki. Mesela bir tanesi çok klasik bir şarap kovasının içine buzları atarsınız, bir miktar soğuk su ve birazcık da tuz atarsınız ve şarabı içine koyduğunuzda muhtemelen bir 15-20 dakikaya serinleyecektir. Bu kadar beklemek istemiyorsunuz o zaman dondurucuda birkaç tane üzüm tanesi bulundurun çünkü şaraba buz atmayı

çok tavsiye etmiyoruz. Dolayısıyla dondurulmuş üzümleri şarabın içine attığınız da şarabınızı seyreltmeyecek ama hızlıca soğutacaktır.

Kadeh olan bir şarabı soğutmak adına söylüyorum bunu. Bir diğer yöntem; kağıt havlular var mutfaklarda kullandığımız bunu şarabın etrafına sarıyorsunuz, sonra musluğun altında kağıdı ve şişeyi ıslatıyorsunuz, buzluğa atıyorsunuz.

10 dakika sonra şarabınız ideal sıcaklığa gelmiş oluyor. En kolay yöntem açıkçası bu. Burada dikkat edeceğiniz şey şarabı dondurucuda unutmamak.

98- Şaraba Buz Atılır Mı?

Tabi ki bu size kalmış ama biz normalde tavsiye etmiyoruz. Çünkü şarap zaten %15 alkolün altında alkole sahip bir içecek ve aromaları ile beraber şarabın aromaları, karakterini ve stilini, lezzetini algılayabiliyoruz. Siz şarabın içine buz attığınızda tamam ulaşmak istediğiniz sonuç olacaktır, şarap soğuyacaktır ve soğuk kalmaya

devam edecektir. Ama bu arada şarabı seyrelteceksiniz hem aroma hem lezzet olarak hem de alkol olarak dolayısıyla da açıkçası çok fazla tavsiye etmiyoruz. Onun yerine iki tane metot önerebiliriz. Bunlardan bir tanesi dondurulmuş üzümleri şarap kadehinin içine atmak bir diğeri de çay poşeti (tea bag) metodu diye adlandırılan metot. Küçük bir buzdolabı poşetinin içine buzları koyarsınız (kadehin içine torbayla beraber), şarabı etrafına dökersiniz kadehin içine. Böylece şarabınızı hızlıca soğutmuş olursunuz aynı zamanda da seyreltmemiş olursunuz. Her zaman dikkat etmeniz gereken şey şudur aslında: Şarap kadehini özellikle soğuk şarap içiyorsanız çok fazla doldurmamak. Çünkü şarabı içmeniz zaman alacağı için zaman geçtikçe o şarap ısınacaktır. Kadehinizi en fazla yarısına kadar doldurmanızı öneririm.

99- Rezerv Ne Demektir?

Son zamanlarda ülkemizde de oldukça sık gördüğümüz terimlerden bir tanesi bu. İtalyan şaraplarında bunu Rieserva, İspanyol şaraplarında Reserva, Fransızlarda yine Rezerv, İngilizcede de Reserv olarak görebiliyoruz etiketlerde. Aslında anlamı şu: Şarabın çok daha uzun bir süre meşe fıçılarda ve şişede olgunlaştırıldıktan sonra yani çok daha uzun bir olgunlaştırılma sürecinden geçtikten sonra piyasaya verildiği anlamına gelir. Çoğunlukla bu tip şaraplar gayet iyi yıllanırlar. Genellikle belirlenmiş, iyi üzüm alınan üst kalite bağlardan yapılır bu tip şaraplar. Dediğim gibi gayet iyi yıllanırlar.

100- Şarap Stilleri Nelerdir?

Temel olarak 9 farklı şarap stilinden bahsedebiliriz aslında. Bunlardan bir tanesi köpüren şarap, diğeri beyaz şarap ama beyaz şarabı da kendi içinde 3'e ayırıyoruz. Hafif gövdeli beyaz şaraplar, tam gövdeli beyaz şaraplar, aromatik tatlı beyaz

şaraplar, roze şaraplar, hafif kırmızı şaraplar, tam gövdeli kırmızı şaraplar, orta gövdeli kırmızı şaraplar ve tatlı şaraplar dediğimizde de 9 farklı stilden bahsetmiş oluyoruz.

101- Şarap Hakkında Daha Fazla Bilgiyi Nereden Edinebilirsiniz?

Öncelikle sizi IWSA'ya bekleriz tabii ki. IWSA hakkındaki bilgileri iwsa.com.tr'den elde edebilirsiniz. Bütün programımıza buradan ulaşabilirsiniz. Bunun dışında, şehir dışında yaşıyorsanız ve gelme imkanınız yoksa birçok kitap var elbette ki. Bu kitapları elde edebilirsiniz. Bizim temsilcisi olduğumuz WSET'nin 2. ve 3. seviye kitaplarını online'dan satın alabiliyorsunuz WSET'nin kendi web sitesinden. Türkçe'de çok fazla kaynak öneremeyeceğim güncel kaynak olmadıkları için ama İngilizce kitaplar oldukça yardımcı olacaktır. Wine Folly adlı bir kitap var, web sitesi de olan çok güzel bilgiler var. Hem web sitesinde hem kitapta onu öneririm.

Onun dışında Richard Betts'in The Essential Scratch and Sniff Guide To Becoming a Wine Expert adlı kitabı çok eğlenceli bir kitap, şiddetle tavsiye ederim. Bunun dışında Kevin Zvarly'nin Windows of the World Complete Wine Course kitabı ve tabii ki her şarap severin, çok daha derin bilgi öğrenmek istiyorum diyenin elinin altında bulunması gereken Jancis Robinson'un The Oxford Companion To Wine ansiklopedik bir kitaptır. Her türli bilgiye şarap hakkında ulaşabilirsiniz. Aynı zamanda Jancis Robinson'un web sitesini de takip edebilirsiniz bu detaylı bilgilere ulaşmak için.

WSET
Temel Üzüm Çeşitleri
Beyaz Üzümler
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Riesling
Siyah Üzümler
IWSA

IWSA

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY