

# STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:  
'ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER'

**IWSA**  
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

\*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

# 1. STORY OKULU NEDİR?

Evde olduğumuz süre içerisinde eski bilgileri hatırlamamızı sağlamak, bilgimizi arttırmak amacıyla hazırlanmış bir programdır.

# 2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

# 3. BU OKULU BİTİRDİĞİMDE KATILIM BELGESİ ALABİLECEK MİYİM?

Bu resmi bir eğitim programı olmayıp sadece bilgilendirme amacıyla düzenlenmektedir ama isterseniz program sonunda kendinizi ödüllendirebilirsiniz.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

Fransızca'dan gelen ve Türkçe'de karşılığı olmayan terroir; iklim, toprak, topografya, bağ ve insan kavramlarının ilişkisini ifade eder. Őarabın stilini, üzümün nerede ve nasıl yetiştirildiği belirler. Hava, iklim ve toprak önemli faktörlerdendir.

- ÜZÜM
- İKLİM
- HAVA KOŐULLARI
- GÜNEŞ IŐIĒI
- SU
- SICAKLIK
- MİNERALLER

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

• ÜZÜM

Şarap üzümnden üretilir. Őaraplık üzümler Vitis Vinifera adlı asma ailesinin alt çeşididir.

Vitis Vinifera Kafkasya, Anadolu ve Mezopotamya'da doğmuş bir ailedir.  
Kalecik karası, shiraz vb. üzümler bu asma ailesine aittir.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

• İKLİM

İklim; tipik bir yılda nasıl hava koşullarıyla karşılaşabileceğimizi belirtir. Aynı üzüm çeşidi farklı iklimlerde farklı sonuçlar verir.

Sıcak iklim: daha çok alkol, daha gövdeli, daha tanenli, daha az asitli

Soğuk iklim: daha az alkol, daha hafif gövdeli, daha az tanenli, daha yüksek asitli.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

- HAVA KOŐULLARI

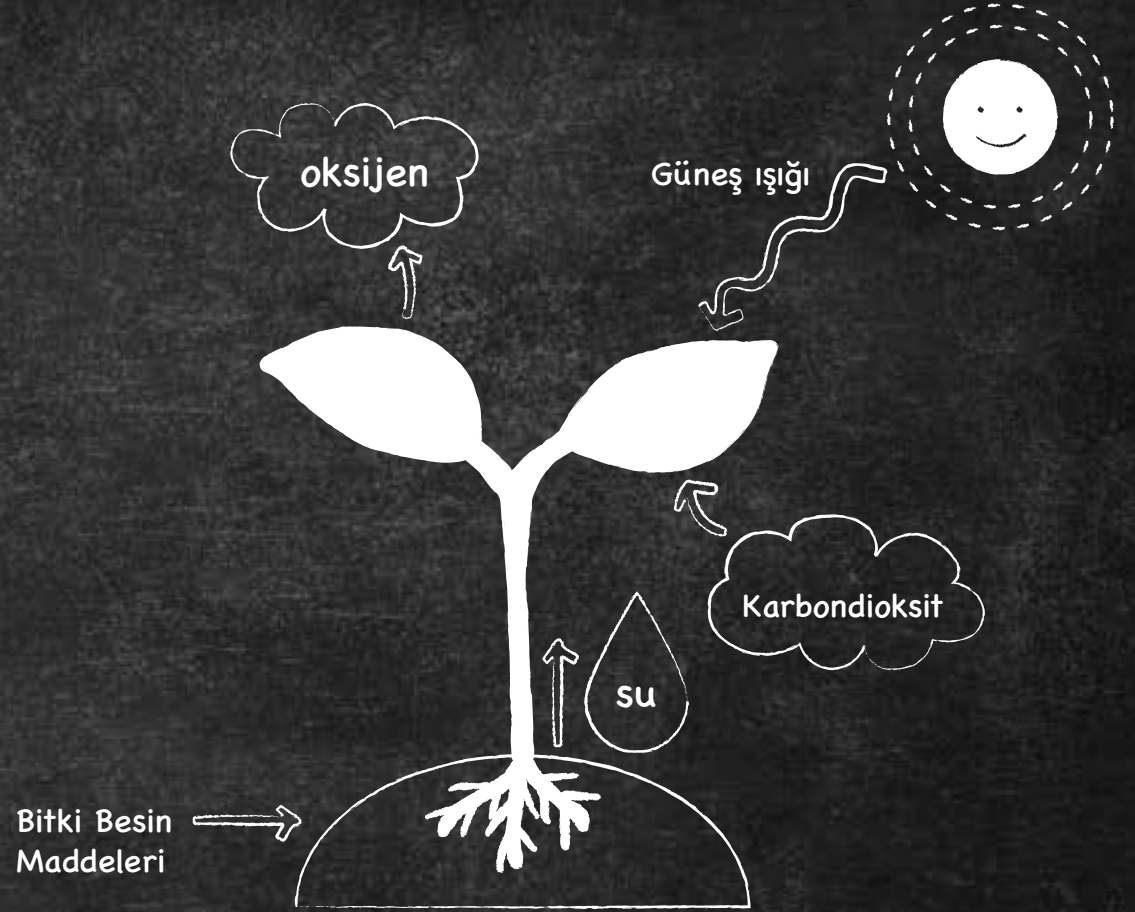
Hava koőulları yıldan yıla değişiklik gösterir. Her yılın farklı hava koőulları, o yıl yapılan Őarapların stilini ve kalitesini etkiler. En önemli dönem; üzümün olgunlaşmaya başladığı büyüme mevsimidir. Dolu, kuvvetli rüzgarla, seller ve geç gelen don gibi zor hava koőulları, hasadın büyüklüğünde ve kalitesinde sorunlara yol açabilir.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

• GÜNEŞ IŞIĞI

Güneş ışığı asmanın fotosentez yapmasını sağlar.



ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

• SU

Su, topraktan veya sulama sisteminden sağlanabilir. Çok fazla su, daha fazla ürün elde edilmesini sağlar, ama tatlar ve Őeker seyrelir. Bu sebeple Şarap daha az alkole, daha hafif gövdeye sahip olur. Sulama yapılıp yapılmayacağına o yılın hava koşullarına göre karar verilir.



ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

• SICAKLIK

Üzümün Őekeri üretebilmesi için asmanın fotosentez yapması gerekir. Fotosentez için güneŐten gelen sıcaklığa ihtiyaç vardır. Hava çok sıcak veya soğuk olursa, Őeker üretimi yavaşlayarak durabilir. Dünyadaki bağların çoğu kuzey ve güney yarımkürede 30° ve 50° paralelleri arasındaki ılıman bölgede yer alır. Ekvatora ya da kutuplara yakın olan bölgeler vitis viniferanın yetişebilmesi için çoğunlukla uygun değildir.



ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: TERROIR (TERUAR)

- MİNERALLER

Asmanın gelişimini sürdürebilmesi için topraktan gelen dengeli mineral kaynağına ihtiyacı vardır. Toprak, mineraller yönünden ne çok zengin ne çok zayıf olmalıdır.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: ÜZÜM YETİŐTİRME

Yıl boyunca, üzümün kalitesini ve stilini etkileyen önemli faktörlerden biri de bağın bakımına gösterilen özen ve hasadın kontrolüdür. Budama, asmadaki salkımların sayısı, yaprakları seyreltme gibi.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: ŞARAP YAPIMI

Bu sürecin en önemli adımı fermentasyondur. Mayalar üzüm suyundaki Őekerden beslenirken, alkol, karbondioksit ve ısı üreterek, üzüm suyunu Őaraba dönüŐtürür. Beyaz, roze ve kırmızı Őarapların fermantasyon süreleri birbirinden farklıdır.

- BEYAZ ŐARAPLAR
- KIRMIZI ŐARAPLAR
- ROZE ŐARAPLAR

ŐIRADAKİ ŐEKER•MAYA=ALKOL•KARBONDİOKSİT

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: ŞARAP YAPIMI

• BEYAZ ŐARAPLAR

Üzümler preslenmeden önce kabuklarını çatlatmak amacıyla salkımlarından ayrılır ve preslenir. Maya eklenir. Üzüm suyu daha düşük ısılarda fermente edilir.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: ŞARAP YAPIMI

- KIRMIZI ŐARAPLAR

Kırmızı Őaraplarda renk ve tanen geçiŐi iÇin Őıra ũzũmũn kabuğu ile fermente edilir.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: ŞARAP YAPIMI

• ROZE ŐARAPLAR

Kırmızı Őaraplar gibi siyah üzümlerden yapılır. Ancak daha düşük ısıda fermente edilir ve kabukla temas süresi kırmızı Őaraplara göre daha kısadır.

ders: ŞARAP STİLİNİ VE KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

konu: OLGUNLAŐTIRMA

Meőe fıçuların menőei, cinsi, iinin yakılma derecesi ve sũresi, daha önce kullanılıp kullanılmadığı gibi faktörler Őaraplara farklı aromalar katar.

Meőe fıçı daha çok yıllanabilir Őaraplarda kullanılır. Meőe fıçı, Őarabı yıllandırmak için değil olgunlaőtırmak için kullanılır. Ortalama sũre 12 ay civarındır. (Bazı Őaraplar 6 ay dinlenirken bazıları 24 ay dinlenir)

İsli, fıdıksı, hindistancevizi, vanilya, kızarmıő ekmek gibi kokular meőe fıılardan geçer.

Beyaz ve roze Őaraplar nadiren olgunlaőtırılır.

Her Şarap meőe fııda olgunlaőtırılmak zorunda değildir.

Őarabın stiline göre, paslanmaz elik tank, beton kuv gibi farklı olgunlaőtırma materyalleri de kullanılabilir.