

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'CHARDONNAY'

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

1. STORY OKULU NEDİR?

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

2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

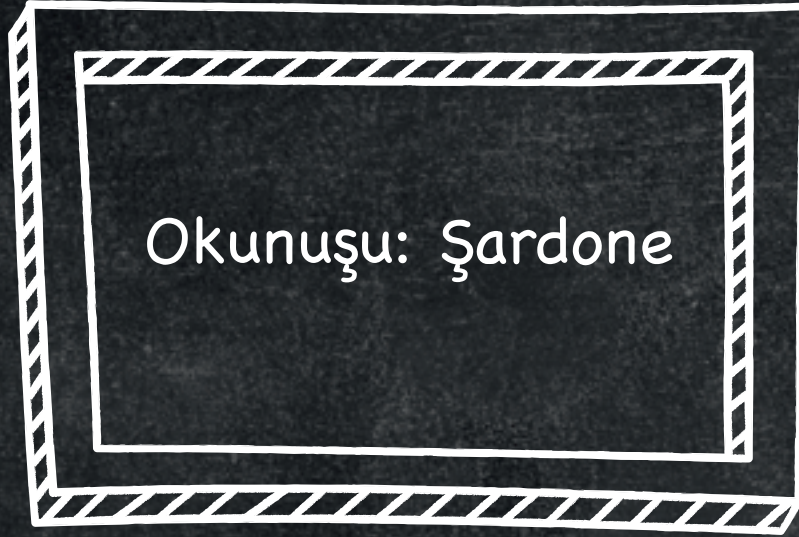
18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

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

konu: CHARDONNAY

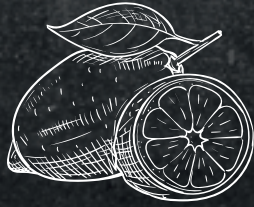
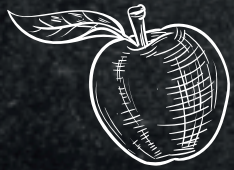


ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY

SOĞUK İKLİMLERDE

- Yüksek asidite oranına sahip,
- hafif-orta gövdeli,
- yeşil meyve (elma,armut) ve narenciye aromaları taşır.



ASİDİTE

yüksek



Soğuk
İklim

orta



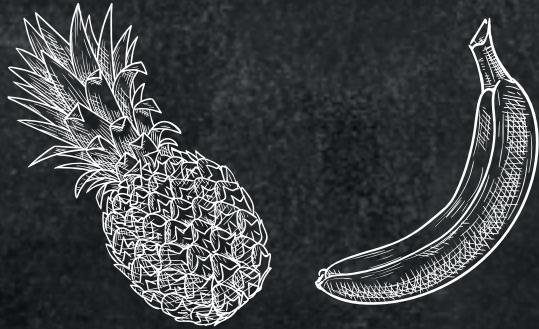
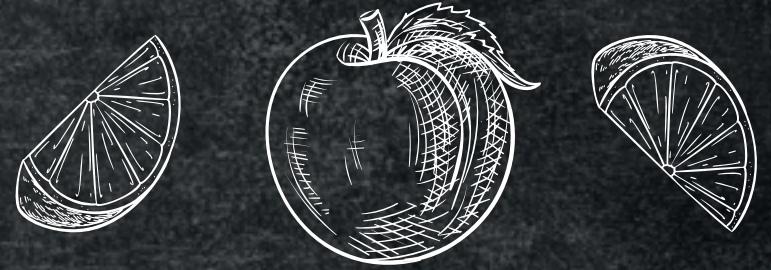
Ilıman/sıcak
iklim

ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY

ILIMAN İKLİMLERDE

- Orta asidite oranına sahip,
- orta-tam gövdeli,
- çekirdekli meyve (şeftali) ve narenciye aromaları taşır.



SICAK İKLİMLERDE

- Orta asidite oranına sahip,
- orta-tam gövdeli,
- tropik meyve (ananas, muz) aromaları taşır.

ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY

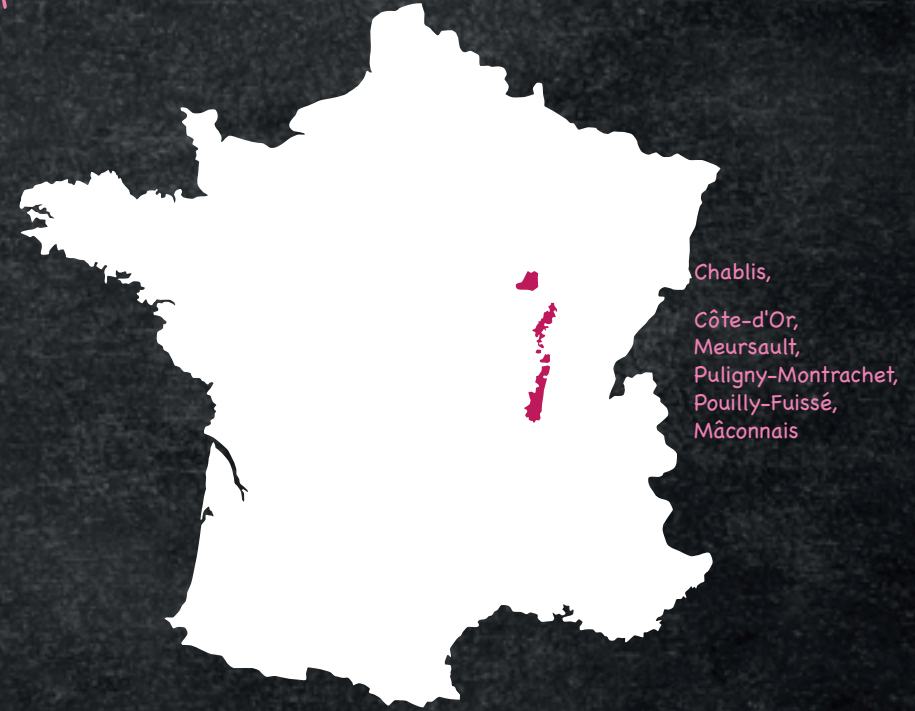
Chardonnay Şaraplarıyla özdeŐleşen aromaların çoğu Şarap yapım teknikleriyle zenginleşir.

- Sert olan malik asidi daha yumuŐak olan laktik aside çevirmek için yapılan malolaktik fermantasyon süreci sonunda sütlü (tereyagi, krema) aromalar ortaya çıkar.
- Sur lie yöntemi ile üretilen Őaraplar fermantasyon işleminde kendi maya tortusu ile belirli periyotlarda karıştırlarak bekletilir. Bu, Őaraba daha fazla yağlı ve kompleks bir yapı verir. Bisküvimsi ve mayamsı aromalar meydana gelir.
- Meşe fıçıda bekletildiğinde kızarmış ekmek, vanilya ve hindistan cevizi aromaları ortaya çıkar.

ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

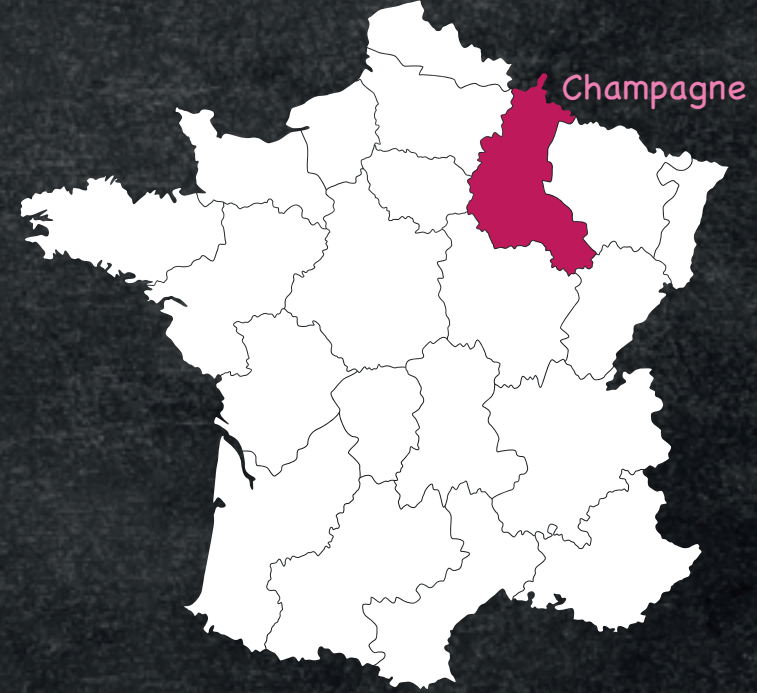
Fransa'nın Burgundy bölgesinde yer alan Chablis, Côte-d'Or, Meursault, Puligny-Montrachet, Mâconnais, Pouilly-Fuissé Chardonnay üzümünün en iyi örneklerinin görüldüğü yerlerdir.



ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

Fransa'nın kuzeyindeki Champagne bölgesinde Chardonnay üzümleri genellikle Pinot Noir ve Meunier üzümleriyle harmanlanarak Őampanya yapımında da kullanılır.



ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

AVUSTRALYA

Avustralya'da başlıca Chardonnay bölgeleri;
Victoria bölgesindeki Yarra Vadisi gibi serin yerler, Güney Avustralya'da bulunan Adelaide Hills bölgesi ve Batı Avustralya'daki Margaret River'dır.

YENİ ZELANDA

Marlborough, üst kalite Chardonnay şaraplarıyla bilinir.



ders: ŞARAP

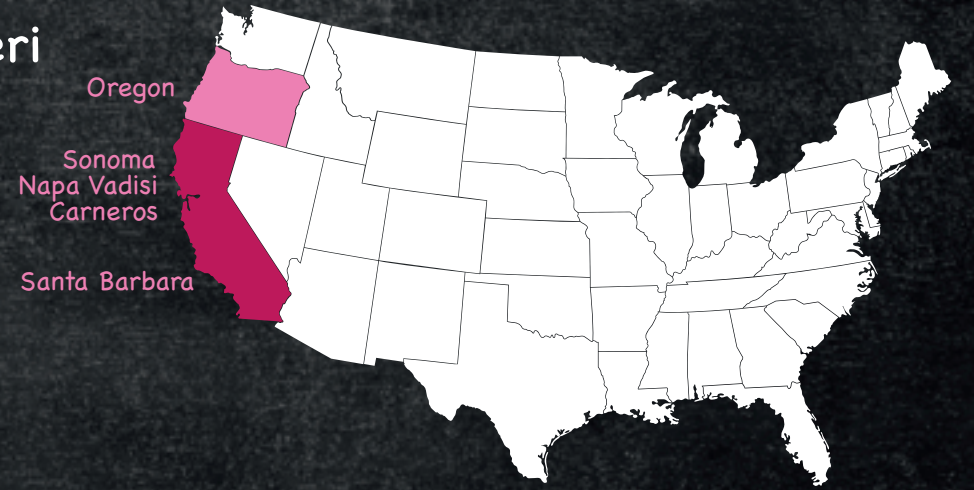
konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

ABD

Los Carneros, Sonoma, Napa Vadisi, Santa Barbara bölgeleri Kaliforniya'da Chardonnay Şaraplarıyla ünlüdür.

Oregon'da da iyi kalite Chardonnay Őarapları üretilir. Los Carneros, Sonoma, Napa Vadisi, Santa Barbara bölgeleri Kaliforniya'da Chardonnay Şaraplarıyla ünlüdür.

Oregon'da da iyi kalite Chardonnay Őarapları üretilir.



ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

ŐİLİ

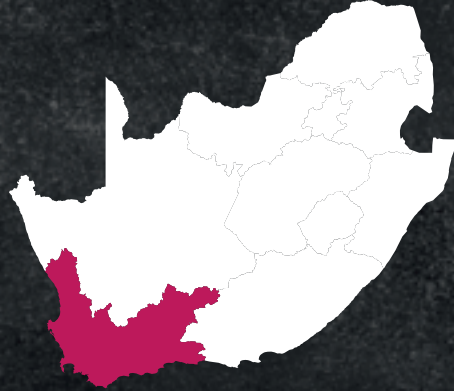
Őili'deki Central Vadisi'nde ve Santiago'nun kuzeybatısında yer alan Casablanca Vadisi'nde iyi kalite Chardonnay'ler bulunmaktadır.



ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

Arjantin'deki Mendoza bölgesinde üst kalite Chardonnay bölgeleri bulunur.



Güney Afrika'da, Walker Bay gibisoğuk kıyı şeridinde iyi Chardonnay örnekleri bulunur.

ders: ŞARAP

konu: CHARDONNAY İÇİN ÖNEMLİ BÖLGELER

Yeni Dünya'da meşe fıçıya girmemiş Chardonnay'lerin etiketinin üzerinde 'Crispy Chardonnay', 'Naked Chardonnay' , 'Unoaked Chardonnay' ifadeleri kullanılır.

