

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'KÖPÜREN ŞARAPLAR-1'

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

1. STORY OKULU NEDİR?

Eski bilgileri hatırlamamızı sağlamak, bilgimizi artırmak amacıyla hazırlanmış bir programdır.

2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

3. BU OKULU BİTİRDİĞİMDE KATILIM BELGESİ ALABİLECEK MİYİM?

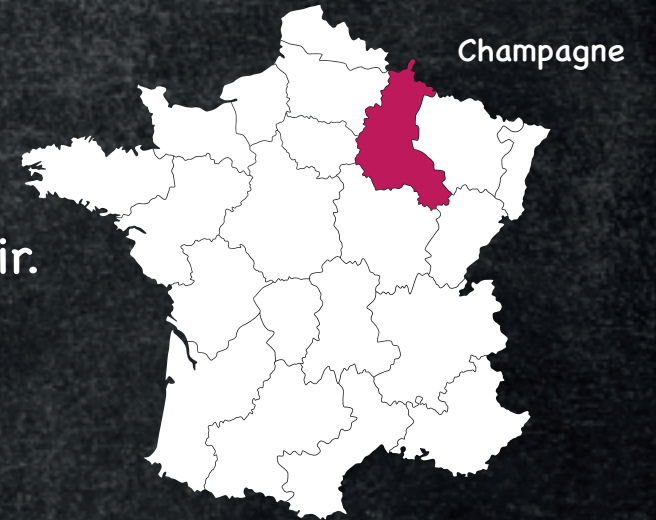
Bu resmi bir eğitim programı olmayıp sadece bilgilendirme amacıyla düzenlenmektedir ama isterseniz program sonunda kendinizi ödüllendirebilirsiniz. 😊😊

ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

Champagne, Kuzey Fransa'da geleneksel yöntemle yapılan ünlü bir köpüklü Őaraptır. Her Őampanya bir köpüklü Őaraptır fakat her köpüklü Őarap Őampanya değildir. Bir köpüklü Őaraba Őampanya denebilmesi için belirli kriterleri vardır:

- 1.Champagne bölgesinde yetiŐen üzümlerden bu bölgede üretilmelidir.
- 2.Bu bölgenin tescilli zmleri Pinot Noir, Meunier, Chardonnay kullanılmalıdır.
- 3.Geleneksel yöntem ile üretilmiŐ olmalıdır.

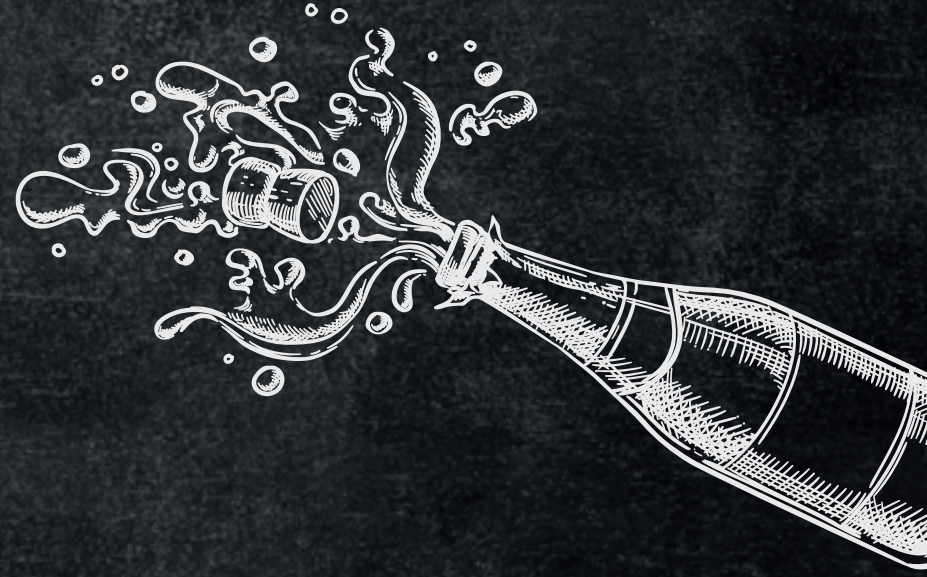


ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

ŐAMPANYA'NIN HİKAYESİ

Champagne bölgesindeki Hautvillers Manastırı'nın keşişi Dom Pierre Pêrignon (1638-1715) geleneksel yöntemin temellerini 1668'de atmıştır. Hikaye manastırda geçiyor, keşiş Dom Pierre Pêrignon, 1668'de mahzenci oluyor.



ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

Şaraplar, üretim süreçleri tamamlandı düŐünülerek mahzene kaldırılıyor. Paris'in kuzeyinde yer alan Champagne çok soğuk bir bölge olduğu için aslında mayalar tüm iŐlerini tamamlayamadan süreç soğuktan duruyor. Eski dönemde mantar değil cam gibi tıplar kullanılıyor.



ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

Baharın gelmesiyle havalar ısınıyor, ŐiŐenin iŐinde kalmıŐ olan mayalar Őekeri yeniden yemeye baŐlıyor. AŐıŐa karbondioksit Őıkıyor, iŐeride oluŐan basınŐla ŐiŐelerin tıpası patlıyor ve bŐylece Őarap dŐnyası iÇin yeni bir dŐnem baŐlıyor. Dom Pierre PŐrignon, Őampanya olarak bildiğimiz köpüren Őarabı keŐfetmedi, fakat yeniliklere imza atarak Őampanyanın mŐkemmele ulaŐmasına neden olan kiŐidir.



ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

Vintage Őampanyalar

İyi yıllarda, iyi bağlardan gelen ũzũmler ile ũretilen bu Őampanyalar ũlũ maya çıkarıldıktan sonra ŐiŐede yillanmaya devam ederler. Bu esnada fındık ve bal gibi aromalar geliŐtirirler.

Cr mant

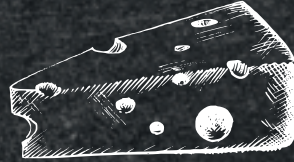
Fransa'nın Champagne dıŐındaki b lgelerinde de geleneksel y ntemle k pũklũ Şaraplar ũretilir fakat bunlara Őampanya değil Cr mant denir.  rneđin; Cr mant de Bourgogne, Cr mant d'Alsace, Cr mant de Limoux, Cr mant de Loire gibi.

ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

ŐAMPANYA VE EŐLİKŐİLERİ

- Brie, camembert, cheddar, edam, parmesan, Divle obruk, orum kargı, Erzurum civil gibi peynirlerle



- Pastırma gibi Őarküteri ürünleriyle

- Deniz tarağı, mezgıt, yengeç, ıstakoz ve kabuklu deniz mahsulleriyle



- Humus gibi tahinli mezelerle

- Kőrili, kiŐniŐli, kimyonlu, tarçınlı, soyalı, zencefilli soslarla

ders: ŐARAP

konu: CHAMPAGNE(ŐAMPANYA)

- Somon fme, fme alabalık ve tütsülenmiŐ balıklarla
- Őin yemekleriyle
- Meyveli tatlılarla, churros ve crme caramel ile eŐleŐtirilebilir.

