

1-Sarap Nedir? 2-Fermentasyon (Mayalanma) Nedir? 3-Likör Sarap Nedir? 4-Köpüren Sarap Nedir? 5-Her Köpüklü Sarap Sampanya Mdir? 6-Blush Sarapların Özelliği Nedir? 7-Klim Tiplerinin Sarap Üzerindeki Etkisi Nedir? 8-Türkiye'de Bağbozumu Ne Zaman Yapılır? 9-Dünyanın En Yagın Üzüm Cinsleri Hangileridir? 10-Chardonnay Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 11-Sauvignon Blanc Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 12-Riesling Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 13-Cabernet Sauvignon Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 14-Merlot Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 15-Pinot Noir Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 16-Shiraz Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 17-Oküzgözü Üzümünün Özellikleri Nedir? 18-Bogaşker Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 19-Kalecik Karası Üzümünün Özellikleri Nedir? 20-Narince Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 21-Emir Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 22-Misket Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 23-Sarap Nasıl Üretilir? 24-Önolaj Nedir? 25-Sarapta "Gövde" Ne Demektir? 26-Sarapla "Uzunluk" Nedir? 27-Aromalar Saraba Nasıl Eklense? 28-Sarap Tadarken Aromaları Nasıl Keşfederiz? 29-Asidite Nedir? 30-Tanen Saraba Nasıl Etkiler? 31-Mesenin Saraba Etkileri Nedir? 32-Sarap Tadarken Aromaları Nasıl Keşfederiz? 33-Dünyanın En Büyük Ve En Yastı Mantar Mesesi Hangileridir? 34-Doğal Mantar Olmayan Tıpal Sarabın Kalitesini Etkiler Mi? 35-Monosopaj ve Kupaj Ne Anlama Gelir? 36-Eski Dünya Ve Yeni Dünya Ülkeleri Hangileridir? 37-Asıl Küf Nedir? 38-Olülük Ne Demektir? 39-Apelasyon Nedir? 40-Nekele Ne Anlama Gelir? 41-Filoksera Nedir? 42-Sarap Etiketinden Neler Öğrenebiliriz? 43-Sarapta Rank Tonları Neye Göre Değişir? 44-Tokajı Nedir? 45-Chianti Nedir? 46-Cava Nedir? 47-Cıaret Nedir? 48-Her Sarap Yıllandırır Mı? 49-Sarap Nasıl Yıllandırılır? 50-Açılımı Nedir? 46-Cava Nedir? 47-Cıaret Nedir? 48-Her Sarap Yıllandırır Mı? 49-Sarap Nasıl Yıllandırılır? 50-Açılımı Nedir?

DİSTİLE İÇKİLER HAKKINDA MERAK EDİLEN SORULAR VE CEVAPLARI

52-Sarabı Korumak İçin Eklenen Kükürtün Etkisi Nedir? 53-Organik Sarap Ne Demektir? 54-Biodyamik Sarap Ne Demektir? 55-Kadehteki Gözyaşları Bir Kalite Göstergesi Midir? 56-Baujolais Nouveau Nedir? 57-Sommelier Kimdir? 58-Kuru Fasulye ile Sarap İçilir Mi? 59-Sarap Neden Yabık Saklanır? 60-Kerf Nedir? 61-Her Sarap Dükante Edilir Mi? 62-Kullanıldığınız Kadeh Sarabın Tadını Etkiler Mi? 63-Sarap Satın Alırken Nelere Dikkat Etmelisiniz? 64-Sarabın Doğru Saklanması İçin Nelere Dikkat Etmelisiniz? 65-Sarap Nasıl Saklanmalıdır? 66-Fransanın Hangi Bölgelerinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 67-Yıllandırmayı Etkileyen Faktörler Nelerdir? 68-Yıllandırmayı Saraba Etkisi Nedir? 69-Sarabın Üretimi İçin Hangi Faktörler Etkilidir? 70-Hangi Sarapın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 71-Hangi Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 72-Sarapın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 73-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 74-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 75-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 76-Maderia Nedir? 77-Sıcak Sarap Nedir? 78-Rioja Nedir? 79-Sangria Nedir? 75-Posaccio Nedir? 76-İca Wine (Eiswein) Nedir? 77-Maderia Nedir? 78-Sıcak Sarap Nedir? 79-Rioja Nedir? 80-Sangria Nedir? 81-Posaccio Nedir? 82-İca Wine (Eiswein) Nedir? 83-Grand Vin Ne Demektir? 84-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 85-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 86-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 87-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 88-Kırmızı Sarapın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 89-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 90-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 91-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 92-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 93-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 94-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 95-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 96-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 97-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 98-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 99-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 100-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 101-Sarabın Hangi Bölgesinde Hangi Tür Saraplar Üretilir?

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.



1- Distile İçki Nedir?

Distile bir içki, damıtma yoluyla alkol seviyesi arttırılmış alkollü içecektir. Distile içkinin görünüşünü, kokusunu ve tadını etkileyen birçok faktör vardır. Bu nedenle çeşitli kategoriler ve stiller söz konusudur.

2- Distile İçki Nasıl Üretilir?

Üretici, her aşamada içkinin nihai aromalarını ve stilini etkileyebilecek kararlar verir. Hatta içkinin hangi kategoride yer alacağını (votka, rom, viski, vb.) belirleyebilir. Aşağıda en genel haliyle yüksek alkollü içki yapımını basamaklar halinde görebilirsiniz.

3- Distile İçki Üretiminde Hangi Ham Maddeler Kullanılır?

Tüm distile içkilerin temelinde doğal ham maddeler vardır. Distile içkiler, şeker içeren her tür ham maddeden üretilebilir. Bu şekerlere maya eklenerek fermantasyon yoluyla alkol elde edilir. İlk damıtılmış içkiler üretim bölgesinde yüksek miktarda bulunan ham maddelerden üretilmiştir. Başlıca içki kategorilerinin üretiminde sıkça kullanılan ham maddelerden bazıları şunlardır:

- Tahıllar, arpa, mısır, buğday ve avdar, vb.
- Meyveler, zm, vb.
- şeker kamışırnleri, şeker kamışı suyu ve melas, vb.
- Bitkiler, patates ve agav, vb.

4- Damıtma Nedir?

Damıtma işlemi yüzyıllar önce ilk kez ilaç üretiminde kullanılmıştır. İnsanlar damıtılmış ürünlerin etkilerinin farkına varınca, güçlü alkollü içkiler üretmek için damıtma işleminin uygulanması yaygınlaşmıştır. Damıtma yoluyla içki üretiminde başlangıç noktası fermantasyon süreci sonucu açığa çıkan alkollü sıvıdır. Damıtmanın amacı, çoğunluğu sudan oluşan alkollü sıvıdaki alkolü ayrıştırmaktır. Bu işlem, alkolün kaynama derecesi (78,3°C), suyun kaynama derecesinden (100°C) düşük olduğundan, alkollü sıvının kaynatılıp buhara dönüştürülmesiyle gerçekleşir. Alkollü buhar yeniden yoğunlaştırıldığında, elde edilen sıvının alkol seviyesi daha yüksek olur.

5- Damıtma Süreci Nasıl İşler?

Alkollü sıvı ısıtılıp içindeki alkol buharlaştırılır. Buharlaşan alkol başka bir yere alınır ve burada soğutularak yoğunlaşır. Tüm bu işlem sonrasında yüksek alkollü içki elde edilmiş olur.



6- İmbik Nedir?

Damıtma işleminde kullanılan ekipmana imbik adı verilir. Fermente edilmiş alkollü sıvı tatlı veya renkli olsa bile, imbikten çıkan sıvı temiz, renksiz ve sektir. Renk, şeker ve tanen gibi diğer özellikler buharlaşamaz, bu nedenle suyla birlikte geride kalırlar. Yüksek alkollü bir içki tatlı veya renkliyse, bu özellikler içkiye damıtma işleminden sonra eklenmiş demektir. Çok farklı türlerde birçok imbik vardır, ancak hepsi iki ana kategoride toplanabilir:

1.Klasik İmbik

2.Kontinü (Kolon) Sistem.

7- Klasik İmbik (Pot Still) Nedir?

Klasik imbik, damıtma işleminin başlangıcından beri kullanılan en basit imbik türüdür. Klasik imbikle damıtma, parti parti gerçekleşen bir süreçtir. Yani damıtma tamamlandıktan sonra, bir sonraki damıtma işleminden önce imbiğin temizlenmesi ve yeniden doldurulması gerekir. Klasik imbikler, sıvının alkol derecesini sadece belirli bir miktar yükseltebilirler. İlk damıtma sonucu en fazla %25 oranında alkol içeren bir sıvı elde edilir. Yani, daha güçlü bir yüksek alkollü içki üretmek için sıvının yeniden damıtılması gerekir. İkinci damıtma sonucu açığa çıkan sıvı %55-%75 oranında alkol içerir.

8- Klasik İmbik Nasıl Çalışır?

Fermente edilmiş alkollü sıvı, çanak(pot) şeklinde bakır bir araçta damıtılır. Sıvı ısıtılarak alkolün buharlaşması sağlanır ve su geride kalır. Alkol buharı yükselerek bir soğutucuya ulaşır ve yoğunlaşarak tekrar sıvı hale gelir. Sonuçta yüksek alkollü

içki açığa çıkmış olur. Klasik imbikten elde edilen yüksek alkollü içki oldukça aromalı ve serttir. Klasik imbik kullanılarak üretilen içkiler genelde şişelenmeden önce olgunlaştırılır. Böylece alkolün yumuşaması sağlanır.

9- Kontinü (Kolon) Sistem (Continuous ya da Column Still) Nedir?

Kontinü imbik 1800'lü yıllarda damıtma sürecinde kullanılmaya başlanmıştır. Klasik imbiklerin aksine, kontinü sistemler ara vermeksizin kullanılabilir.

Kontinü sistemde uzun dikey bir kolon bulunur. Her sistem, iç kısımda birçok farklı kata, yani imbiğe ayrılır. Fermente edilmiş alkollü sıvı ısıtılarak buharlaşması sağlanır ve buhar imbiğe girerek yukarı doğru yükselir. Bazı buharlar her katmanda yoğunlaşarak sıvıya dönüşür. Yukarı doğru çıktıkça sıvıdaki alkol oranı yükselir. En üst katmandaki yüksek alkollü içki %96 civarında alkol içerebilir. Kontinü sistem kullanılarak yapılan damıtım sonucu oldukça yüksek bir alkol oranı elde edilebilir, bu nedenle açığa çıkan sıvı daha yumuşak ve hafif bir karaktere sahiptir. Olgunlaştırılmasına gerek kalmadan hemen şişelenip tüketilebilir.

10- Kontinü (Kolon) Sistem (Continuous ya da Column Still) Nasıl Çalışır?

Alkol buharı imbiğin en altından girer, her katta alkol yoğunluğu giderek artacak şekilde yoğunlaşır. En üste geldiğinde ise bir vanadan çıkışı sağlanır.

11- Damıtmanın Aromalar Üzerindeki Etkileri Nelerdir?

Genelde klasik imbikle damıtılan, daha düşük alkollü içkiler daha yoğun aromalı bir karaktere sahipken, kontinü imbikle damıtılan yüksek alkollü içkiler daha hafif aromalı bir karaktere sahiptir. Ancak, istisnalar da görülebilir. İçkinin aromasını etkileyen unsurun imbik türünden ziyade damıtma gücü olduğunu unutmamak gerekir.

12- Damıtma Sonrası Hangi İşlemler Uygulanır?

Damıtma sonrası olgunlaştırma ve harmanlama işlemleri uygulanmaktadır.

13- Olgunlaştırma Nedir?

Alkolün sertliğini yumuşatmak için bazı içkilerin olgunlaştırılması gerekir. Ayrıca, olgunlaştırılan içkiler bu süreçte farklı aromalar ve özellikler de kazanırlar.

Satışa sunulmadan önce olgunlaştırılması gereken ana içki kategorileri, brendive viski ile bazı rom ve tekila çeşitleridir. Yüksek alkollü içkiler genelde meşe fıçılarda olgunlaştırılır ve bu süreç nihai içkiye ilişkin birçok unsuru değiştirebilir.

Olgunlaştırılan içkilerde en belirgin değişiklik renklerinin altın sarısına veya kahverengiye dönmesidir. Ayrıca, meşeden dolayı kızarmış ekmek, meyveli kek, kuru meyve, tütüsü, vanilya, baharat, karamel ve kahve gibi aromalar kazanırlar.

Bazı içki üreticileri ürünlere güçlü, tatlı, tutsülü aroma ve tatlar, hatta tanen ve tatlılık kazandıran yeni meşe fiçılar kullanırlar. Bazıları ise içkiler üzerinde daha yumuşak etkilere sahip, kullanılmış fiçıları tercih ederler.

Olgunlaşma esnasında, ham maddesi nedeniyle belirgin bir aromaya sahip olan bir içki, meşeden gelen aromalar nedeniyle, başlangıçtaki karakterinin bir kısmını kaybeder. Alkol veya su ahşaptan sızarak yavaş yavaş buharlaşır ve aromalar daha yoğun hale gelir. Farklı olgunlaşma süreleri sonucu bir kategoride çok farklı stillerde ürünler üretilebilir.

14- Harmanlama Nedir?

İçki olgunlaştıktan ve tüketime hazır hale geldikten sonra, içki uzmanı farklı fiçılardaki içkileri karıştırarak nihai ürünü hazırlar. Aynı kategoride farklı aromalara sahip ürünleri karıştırarak daha yumuşak, dengeli ve tutarlı bir ürün elde etmek amaçlanır. Karıştırılan öğeler farklı bölgelerdeki, hatta farklı ülkelerdeki damıtma tesislerinden gelebilir ve genelde olgunlaştırma süreleri de birbirinden farklıdır.

Harmanlama, yıldan yıla değişiklik göstermeyen, damıtım evi stilleri yaratmada kullanılır. Üreticinin bir marka yaratabilmesi açısından tutarlılık olması önemlidir. Markalandırma ve marka sadakati içki sektöründe çok büyük öneme sahiptir. Tüketiciler tanıdıkları ve keyif aldıkları bir markaya sadakat gösterirler. Bir şirket, birbirinden çok az farkı olan ve müşterilere hitap eden yeni ürünler yaratmak için de harmanlamayı kullanabilir; buna marka genişlemesi adı verilir.

Harmanlama gerektiren ana içki kategorileri, viski, brendi ile bazı rom ve tekilalardır.

15- Distile İçkilere Şişelenmeden Önce Hangi Eklemeler Yapılabilir?

Yüksek alkollü içkilere şişelenmeden önce su, tatlandırıcı, şeker ve doğal ya da yapay renklendiriciler eklenebilir. Bu eklemelerin kullanımı ürünün kalitesini de etkileyebilmektedir.

16- Distile İçkilere Su Eklenir Mi?

Neredeyse tüm içkilerin şişelenip piyasaya sunulmadan önce alkol seviyeleri azaltılır. Alkol oranının bir içki veya likör etiketinde genelde %20 ile %68 arası olduğunu görürsünüz, ancak imbikten çıkan içkiler %55-96 arası alkol içerebilir. Alkol oranını düşürmek için mineralden arındırılmış (nötr olan) su yavaş yavaş içkiye eklenir ve içkinin alkol oranı şişelemeden önce yaklaşık %40 seviyelerine indirilir.

17- Distile İçkilere Tatlandırıcı Eklenir Mi?

Likör ve votka gibi bazı içkiler şişelemeden önce tatlandırılır. Tatlandırıcılar farklı teknikler kullanılarak eklenebilir:

- Esanslar; içkiye yapay tatlandırıcılar eklenir.
- Maserasyon; tatlandırıcı bileşenler içkide bekletilir.
- Yeniden damıtma; içki aroma bileşenleri de katılarak yeniden damıtılır.

Maserasyon ve yeniden damıtma yöntemleri genelde daha pahalı ürünler için kullanılır, çünkü bu şekilde aromalar içkiye daha iyi nüfuz eder ve daha kalıcı olur.

18- Distile İçkiler Renklendirilir Mi?

İçkinin renginin büyük kısmı, damıtma sonrasındaki olgunlaşma sürecinden gelirAncak karamel eklenerek üzerinde oynanabilir ve koyulaştırılabilir. Bu genelde markalı kupajlarda tutarlı bir renk elde etmek için kullanılır. Meşede olgunlaştırılmadığı halde, karamel kullanılarak renklendirilen birkaç içki stili de mevcuttur. Likör üreticileri, çeşitli stillerde likör üretimi için çok sayıda doğal ve yapay renklendirici kullanır.

19- Distile İçkilere Şeker Eklenir Mi?

Sadece likörlerin tatlı olması gerekir. İçkiye şişelemeden önce şeker eklenir. Gerekli şeker miktarı için yasal alt sınır ülkeden ülkeye değişir.

20- Distile İçki Tadımı Nasıl Yapılır?

Yüksek alkollü içki tadımı yaparken, özellikle bitişteki aromalar ve tatlar önemlidir. Yüksek alkollü içkilerin sırasıyla:

- görünüş
- burun
- damak
- bitiş değerlendirmeleri yapılır.

21- Distile İçkilerin Görünüşü Nasıl Değerlendirilir?

Kadehi beyaz bir yüzeye tutarak görünüşüne bakın. İçkinizin rengini belirleyin; renksiz, altın sarısı, kahverengi vb. İçkinin görünüşü berrak olmalıdır. Bulanıklık varsa, içki muhtemelen hatalıdır.

22- Distile İçkiler Burunda Nasıl Değerlendirilir?

Kokudaki aromalar yeterince belirgin olacağı için, yüksek alkollü içkileri koklamadan önce kadehte çevirmenize gerek yoktur. Hatta içkiyi çalkalamak daha fazla alkolün buharlaşmasına neden olarak burnunuzu etkileyebilir ve düzgün koku almanızı güçleştirebilir. Yüksek alkollü içkileri değerlendirirken, en iyi yöntem içkiyi aynı miktarda suyla karıştırarak tatmaktır. Eklenen su aromaların ortaya çıkmasına yardımcı olur. Su oda sıcaklığında olmalıdır. Ne kadar su ekleyeceğiniz sizin tercihinize bağlıdır. Ancak önerilen içkinin yarısı kadar su eklemeniz yönündedir. Önemli olan eklediğiniz miktarın tutarlı olması ve farklı içkiler arasında adil karşılaştırmalar yapabilmenize olanak vermesidir.



23- Distile İçkiler Damakta Nasıl Değerlendirilir?

İçkiyi tatmadan önce, biraz su eklemeniz faydalı olabilir. Su eklemek, içkiyi daha iyi anlamanızı sağlar ve damağınızın uyuşmasını yavaşlatır. İçkiyi ağızınızda çevirin. Tadını aldığınız aromaları belirleyin. Aromaları hafif, orta veya belirgin olarak sınıflandırın. Aromaları iyice anlamaya çalışın. Tüm aromalar aşağıdaki kategorilerden birinde yer almalıdır:

- Çiçeksi veya Meyvemsi
- Otsu veya Tahılsı
- Baharatlı
- Meşemsi

24- Distile İçkilerin Bitişi Nasıl Değerlendirilir?

Yüksek alkollü içkiler arasındaki en büyük farklardan bazıları bitişlerinde görülür. Votka gibi bazı içkilerin bitişi kısa ve sadedirç Konyak ve viski gibi bazı diğer içkiler ise uzun ve zengin bir bitişe sahiptir. İçkiyi tükürdükten sonra bile, belli bir süre boyunca bir dizi farklı aromayı hissetmeye devam edebilirsiniz.

25- Votka İlk Nerede Üretilmiştir?

Votka ilk kez başta Rusya ve Polonya olmak üzere Doğu Avrupa'da üretilmiştir, ancak günümüzde dünya çapında üretimi yapılmaktadır.

26- Votka Yapımında Hangi Ham Maddeler Kullanılır?

Votka yapımında birçok farklı hammadde kullanılabilir. Ancak genelde çavdar, buğday, arpa gibi yaygın şekilde üretilen tahıllar kullanılır. Günümüzde üzüm ve patates gibi ürünlerden de votka üretilmektedir.

27- Votka Yasal Olarak Kaç Derecede Damıtılmalıdır?

Votka'nın yasal olarak en az %95-96 alkol oranına sahip olacak şekilde damıtılması gerekir. Bazı üreticiler üretimin başlangıç aşamalarında klasik imbiklerden yararlansa da, bu derece yüksek alkol oranı sadece kontinü sistem kullanılarak elde edilebilir.

28- Votkanın Aromaları Nasıl Olmalıdır?

Votkanın yüksek oranda alkol içerecek şekilde damıtılması sonucu, baz maddeden gelen aromalar çok azalır. Votkanın olabildiğince sade olmasına çalışılır ve olgunlaştırılmadan satışa sunulur. Votkayı bu denli popüler ve çok amaçlı kılan, onu kokteyller ve içki karışımları için ideal hale getiren de bu sade karakteridir.

29- Aromalı Votkalar Nasıl Üretilir?

Aromalı votkalar, şişelemeden önce vanilya, meyve, biber, karamela, bitki ve baharatlar eklenerek üretilir. Aromalar, esans kullanılarak veya maserasyon aracılığıyla eklenebilir.

30- Rom Nedir?

Rom, çok çeşitli stilleri ve aromaları içeren, kapsamlı bir içki kategorisidir. Son derece hafif olan beyaz romlar kokteyl karışımları için uygundur. Koyu kahverengi ve zengin karakterli olgunlaştırılmış romlar ise tek başına tüketilebilir.

31- Rom İlk Nerede Üretilmiştir?

Rom üretimi, ilk kez Karayipler'de şeker endüstrisinin bir yan kolu olarak ortaya çıkmıştır. Günümüzde tüm dünyada rom üretimi yapılırsa da, Karayipler halen rom üretiminin ana merkezidir.

32- Rom Yapımında Hangi Ham Madde Kullanılır?

Rom şeker endüstrisinin yan ürünleri olan **şeker kamışı suyu** ya da **melastan** üretilmektedir.

33- Şeker Kamışı ve Melastan Üretilen Romlar Arasındaki Fark Nedir?

Şeker kamışı suyundan üretilen romlar taze çimen ve otsu aromalar taşır bu romların şişelerinin üzerinde "Rhum Agricole" ibaresini görürsünüz. Melastan ise karamel ve olgun tropik meyve aromalarına sahip, daha zengin romlar elde edilir.

34- Romlar Nasıl Damıtılır?

Damıtma için klasik veya kontinü imbikler kullanılır ve damıtma gücü romun stilini belirleyen en önemli unsurlardan biridir.

35- Romlar Meşe Fıçıda Olgunlaştırıldığında Ne Tip Aromalar Kazanır?

Bazı romlar damıtmadan sonra meşede olgunlaştırılarak, baharat, kuru meyve, muz, hindistan cevizi ve karamel aromaları kazanabilir.

36- Romlara Karamel Eklenir Mi?

Navy Rom gibi bazı koyu stillerde şişelemede gerekli koyu rengi tutturmak için karamel kullanılabilir.

37- Rom Stilleri Nelerdir?

Rom üç ana stilde üretilir:

- Beyaz (white rum)
- Altın (golden rum)
- Koyu (dark rum)



38- Beyaz Rom (White Rum) Nedir?

Beyaz rom en yaygın stildir ve kokteyllerde sıkça kullanılır. Çoğunlukla hafif içkilerdir, ancak baz maddeden gelen aroma özelliklerini de korurlar.

39- Altın Rom (Golden Rum) Nedir?

Altın romlar genelde yoğun ve zengin içkilerdir ve meşe aromaları taşırlar.

40- Koyu Rom (Dark Rum) Nedir?

Tam gövdeli, yumuşak, yoğun ve zengin içkilerdir. En iyi örnekler uzun yıllar boyunca meşede olgunlaştırılır ve incir, üzüm, karanfil ve tarçın gibi kuru meyve ve tatlı baharat aromaları taşır.

41- Tekila Nedir?

Bir içkinin tekila olarak kabul edilebilmesi için en az %51'inin Meksika'daki Tekila bölgesinde bulunan mavi agavdan üretilmesi gerekir.



42- Mezcal Nedir?

Meksika'da agavdan üretilen yüksek alkollü içkiye Mezcal denir.

43- Mavi Agav Nedir?

Tekila'nın ana maddesi mavi agavdır. Agav, kaktüsten farklı, su tutan etli bir bitkidir ve tekila üretimine uygun olgunluğa ulaşması için 7-10 yıl kadar büyümesi gerekir.

44- Tekila Nasıl Yapılır?

Mavi agav toplandıktan sonra dış yaprakları kesilir, sert ve karbonhidratlı çekirdek kısmı bırakılır. Agav bir bitki olduğu için, fermantasyondan önce pişirilerek nişastanın şekere dönüşmesi sağlanır. Piştikten sonra, açığa çıkan şekerli sıvı tekila üretmek üzere fermente edilir ve iki kez damıtılır.

45- Tekila Hangi Aromalara Sahiptir?

Çimen, narenciye, toprak ve biber gibi belirgin aromalara sahiptir ve oldukça serttir. İçki olgunlaştıkça aromaları yumuşar ve meşeden gelen vanilya ve tatlı baharat aromalarıyla dengelenir.

46- Tekila Etiketinde Bulunan Bianco/Silver Ne Anlama Gelmektedir?

Tekila etiketinde bulunan bianco/silver ibaresi terimi tekilanın olgunlaştırılmadığı anlamına gelmektedir. Tekila olgunlaştırılmadığından sade tatlara sahiptir.

47- Tekila Etiketinde Bulunan Joven/Oro/Gold Terimleri Ne Anlama Gelmektedir?

Tekila etiketinde bulunan Joven/Oro/Gold terimleri tekilanın olgunlaştırılmadığı fakat karamel ile renklendirildiği anlamına gelir.

48- Tekila Etiketinde Bulunan “Reposado” Ne Anlama Gelmektedir?

Tekila etiketinde bulunan Reposado terimi tekilanın bir süre (2-12 ay) meşe fıçıda olgunlaştırıldığı anlamına gelmektedir. Bir süre meşede olgunlaştırılması tekilanın daha yumuşak içimli hale gelmesini sağlar.

49- Tekila Etiketinde Bulunan “Anejo” Ne Anlama Gelmektedir?

Tekila etiketinde bulunan “Añejo” terimi tekilanın bir süre (1-3 yıl) meşe fıçıda olgunlaştırıldığı anlamına gelmektedir. Bu, tekilanın daha yumuşak içimli hale gelmesini sağlar.

50- Viski Nedir?

Viski, arpa, mısır ve çavdar gibi tahıllardan üretilerek meşede olgunlaştırılan bir içkidir. Kullanılan tahıl türleri bölgeden bölgeye değişiklik gösterir.

51- Viski Üretiminde Öne Çıkan Ülkeler Hangileridir?

Viski üretimiyle öne çıkan ülkeler İskoçya, İrlanda ve ABD'dir.

52- İskoç Viskisinin Özellikleri Nelerdir?

Tüm İskoç viskilerinin İskoçya'da damıtılması ve meşe fiçılarda olgunlaştırılması gerekir. Olgunlaştırma süresi en az 3 yıldır, ancak çoğu viski bundan çok daha uzun süre olgunlaştırılır.

53- İskoç Viski Çeşitleri Nelerdir?

İskoç viskileri "Single Malt Viski", "Blended İskoç Viskisi" ve "Tahıl Viskisi" olmak üzere üç çeşittir.

54- Malt Viski Nedir?

Malt viski malt arpa ile bakır, klasik imbiklerde üretilir.

55- Single Malt Viski Nedir?

Single malt viski tek bir damıtım evinde %100 malt arpadan üretilir.

56- İskoç Single Malt Viski Etiketinde Görebileceğiniz Ana Bölgeler Nereleridir?

Single Malt viski etiketinde bulunabilecek ana bölgeler Highlands, Speyside, Islay, Campbeltown ve Lowlands'tir.

57- İskoç Viskisi Üretiminde Turba Kömürü Kullanılır Mı?

Maltlama sürecinde turba kömürü kullanılabilir. Bu, viskiye tutsülü aromalar kazandırır .Islay Adası'nda üretilen viskilerin karakteristik özelliğidir.

58- Meşe Fıçıda Dinlendirme Single Malt Viskilere Hangi Aromaları Kazandırır?

Single malt viskiler meşe fıçılarda olgunlaştırılır. Aromaların çoğu bu olgunlaştırma esnasında gelişir. Malt viskilere özgü aromalar çeşitlilik gösterir; tahıl, meyve, çiçek, bal, meyveli kek, baharat ve tütsü aromaları görülebilir.



59- Tahıl Viskisi Nedir?

Çavdar, buğday ve malt arpa gibi tahılların karışımından üretilen ikinci viski çeşidi tahıl viskisidir. Kontinü sistemde damıtılan bu içki, Single Malt viskiye kıyasla daha yumuşaktır ve daha hafif aromalara sahiptir. Tahıl viskisi nadiren tek başına tüketilir, genelde Malt viskiyle karıştırılarak Blended İskoç Viskisi üretiminde kullanılır.

60- Blended (Harmanlanmış) İskoç Viskisi Nedir?

Blended (harmanlanmış) İskoç viskisi arpa ve tahıl viskisinin harmanından oluşur. Malt viskinin yoğunluğuyla, tahıl viskisinin hafifliği birleştirilerek farklı ve öne çıkan bir viski elde edilmeye çalışılır. Blended Viski çok önemli bir içki kategorisidir, bu nedenle her "blend" in yıldan yıla tutarlı olması gerekir.



61- İrlanda Viskisi Nedir?

İrlanda viskisi maltlı ve maltsız arpa ile diğer tahılların karışımından üretilir. Turba kömürü kullanılmaz ve hem kontinü hem de klasik imbiklerle üretilir. İskoç viskisine göre daha yumuşak ve hafif aromalıdır. Bal, meyve, meşe ve çiçek aromalarına sahiptir

62- Bourbon Viski Nedir?

ABD’de her yerde üretilen bir Amerikan stildir, ancak büyük çoğunluğu Kentucky’de üretilir ve olgunlaştırılır. Üretiminde farklı tahılların karışımı kullanılabilir. En az %51’i mısırdan oluşmalıdır. Mısırdan üretilen içkiler diğer tahıl bazlı içkilere kıyasla daha tatlıdır ve tahıl, çiçek gibi aromalar taşırlar. Alazlanmış yeni meşe fıçılarda olgunlaştırılan Bourbon viskiler vanilya, tatlı hindistan cevizi, meyve, bal gibi aromalar geliştirerek hafif bir tatlılık kazanır.

63- Tennessee Viski Nedir?

Bu tip viskiler sadece Amerika’nın Tennessee eyaletinde üretilir. Üretim şekli Bourbon’a benzer, ancak Bourbon’dan farklı olarak, olgunlaştırılmadan önce akçaağaç karbon bir filtreden geçirilir.. Bu işlem, viskiyi yumuşatır ve nihai içkiye hafif bir tütsü aromasıyla tatlılık kazandırır.

64- Viski Etiketleme Terimleri Nelerdir?

Etikette Yaş Belirtilmişse: Eğer blended bir viskiyse, üzerindeki yıl en genç harmanlanan viskinin yaşını ifade etmektedir. Fakat üzerinde bir rekolte var ise, harmanlanan tüm viskiler o sene üretimidir.

Üretim Yeri: Etiketle viskinin üretim bölgesi yazıyorsa, single malt veya blended olması farketmez, hepsi o bölgenin üretimi olmalıdır.

İskoç Viskisinde 5 kategori mevcuttur:

- Single Malt Scotch Viski:Üretim %100 arpa maltından olmalı ve klasik imbik(pot still) stili kullanılmalıdır.
- Single Grain Scotch Viski:Üretim arpa maltıyla birlikte, diğer tahıllardan üretilmeli (bütün hammadde girdileri tek distilasyonda olmalı daha sonradan harmanlanmamalıdır)
- Blended Malt Scotch Viski: Farklı damıtım evlerinde en az iki veya daha fazla arpa maltından üretilen viskilerin harmanlanması sonucu elde edilir.
- Blended Grain Scotch Viski: ve Farklı damıtım evlerinde en az iki veya daha fazla Single Grain Scotch viskinin harmanlanması sonucu oluşur.
- Blended Scotch Viski:En az iki veya daha fazla single grain ile; 2 veya daha fazla single malt viskinin harmanlanması sonucunda oluşur.

65- Cin İlk Nerede Üretilmiştir?

Cin üretiminin kökeni Hollanda'ya dayanır. Hollandalılar, tıbbi amaçlarla kullanılan ardıç gibi aromatik öğeleri içkinin yeniden damıtılmasında kullanmaya başlamış, daha sonraları başta Londra olmak üzere İngiltere'de de desteklenen cin üretimi giderek gelişmiş ve yaygınlaşmıştır.

66- Cin Nasıl Üretilir?

Cin, başlangıçta herhangi bir hammaddeden %96 oranında alkol içerecek şekilde damıtılmış, nötr bir içkidir. Bu baz içki botanik öğelerle aromalı hale getirilebilir.

67- Cin Üretiminde Kullanılan Botanikler Nelerdir?

Bir içkinin cin olarak adlandırılabilmesi için, ana bitkisel aroma ögesi ardıç olmalıdır, ama başka botanik öğeler de kullanılabilir. En yaygın kullanılan bitkiler kişniş tohumları, narenciye kabuğu ve melekotu köküdür.

68- London Dry Gin Nedir?

London Dry Gin'in, yasal olarak ardıç ve diğer botaniklerle birlikte klasik imbikte nötr içkinin yeniden damıtılması sonucu üretilmesi gerekir. Yeniden damıtma işlemi sonrası hiçbir aroma eklenemez. Böylece yoğun ve kalıcı aromalara sahip, yüksek kalite bir ürün ortaya çıkar.

69- Damıtılmış Cin Nedir?

Damıtılmış cinler yasal olarak ardıç ve diğer botaniklerle birlikte klasik bir imbikte nötr bir içkinin yeniden damıtılması sonucu üretilir. Yeniden damıtma sürecinden sonra içkiye başka aromalar da eklenebilir.

70- Brendi Nedir?

Brendi, şarabın damıtılmış haline denir. Birçok brendi meşe fıçıda olgunlaştırılır ve/veya şişelenmeden önce karamel ile renklendirilir. Böylece kahverengi veya sarı renk kazanırlar.

71- Konyak Nerede Üretilir?

Konyak, sadece Güney Batı Fransa'daki sınırlı bir bölgede üretilen bir brendi çeşididir.

72- Konyak'ın Ham Maddesi Nedir?

Konyakın ham maddesi üzümdür.

73- Konyak Nasıl Üretilir?

Üzüm suyu fermente edilerek şarap yapılır, daha sonra klasik imbiklerde iki kere damıtılarak konyak üretilir.

74- Konyaklar Meşe Fıçıda Olgunlaştırılır Mı?

Birçok konyak bir yıl kadar yeni meşe fıçılarda olgunlaştırılır. Olgunlaşma süreci daha sonra eski meşe fıçılarda devam eder. Bu süreç içkinin yumuşamasını, meyveli kek, kuru meyve, vanilya, kızarmış ekmek, fındık ve baharat gibi aromalar geliştirmesini sağlar.



75- Konyaklar Kupaj Yapılır Mı?

Olgunlaşma sürecinden sonra, daha tutarlı ve zengin bir nihai içki elde etmek amacıyla genelde farklı yıllardan konyaklarla kupaja girer. Kupajdan sonra belirli yaş ibareleriyle sınıflandırılarak satışa sunulur. Bu stiller konyak etiketinde yer alır ve kupajdaki en genç konyağın yaşı belirtilir.

Konyak Etiketi Üzerinde Bulunan VS, VSOP, XO, ve Napoléon Terimleri Ne Anlama Gelmektedir?

Konyak etiketi üzerinde bulunan VS, VSOP, XO ve Napoléon terimleri konyağın kupajındaki en genç içkinin, en az kaç yaşında olduğunu ifade eder.

- VS: 2 yaşında
- VSOP: 4 yaşında
- XO veya Napoléon : 6 yaşında olduğunu gösterir.



76- Likör İlk Nerede Üretilmiştir?

Likörler tıbbi amaçlarla üretilmeye başlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımı ise ilk kez Hollanda'da ortaya çıkmıştır.

77- Likör Nedir?

Likör, tatlandırılmış ve damıtılmış bir içkidir. Likörlerin çoğuna aroma ve renk eklenir. Aromalı hale getirilmeden önce nötr olan içkilerdir. Ancak brendi, rom veya viski gibi daha aromatik içkilerden de üretilebilirler.

78- Aroma Eklenerek Farklı Stillerde Likörler Üretmek İçin Hangi Teknikler Kullanılır?

Aroma eklenerek farklı stillerde likörler üretmek için aşağıdaki teknikler kullanılmaktadır.

- Esanslar; içkiye yapay aromalar eklenir.
- Maserasyon; aroma öğeleri (meyve, bitki vb) içkide bekletilir.
- Yeniden damıtma; içki aroma öğesiyle, yani meyve, bitki vb ile birlikte yeniden damıtılır.

79- Likörlerde Kullanılan Aromalar Nelerdir?

Likörlerde kullanılan aroma çeşitleri başlıca dört kategoriye ayrılabilir; süt ürünleri, bitkiler, meyveler ve çekirdekler/kuru yemişler.

80- Jenever Nedir?

Jenever hammaddesi ardıç olan yüksek alkollü içki türüdür. Cinin atası olarak da düşünülebilir. Jenever Belçika, Hollanda ve Fransa'nın kuzeyinde üretilmektedir. Üreticiler genelde "moutwijn" diye adlandırılan düşük alkollü, kaliteli bir baz alkol kullanmaktadırlar. Fakat moutwijn kullanımı, dokusundaki zengin aroma çeşitliliğinden dolayı, jenever üretiminde de aroma ve dokuyu direkt olarak etkilemektedir. Jenever de yine üretiminde kullanılan moutwijn miktarına bağlı olarak sınıflandırılmaktadır. Meşe fiçılarda olgunlaştırılabilirler.

81- Jenever Çeşitleri Nelerdir?

Jonge(Young) Jenever: Üretiminde %15'ten fazla moutwijn kullanılmaz. (minimum miktar belirtilmemiştir) Renksizdir. Maksimum 10g/Litre şeker eklenerek tatlandırılabilir.

Oude (Old) Jenever: En az %15 moutwijn kullanılarak üretilir. Renkli olabilir. Renk için karamel eklenebilir. Maksimum 20 gr/litre şeker eklenerek tatlandırılabilir.

Üstteki 2 türün üretiminde, hammaddesi tahıl olmayan bir baz alkol kullanılıyorsa (moutwijn gibi) Graanjenever sınıfına dahil olmaktadır.

82- Rakı Nedir?

Yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (pimpinella anisum) ile iki kez distile edilmesiyle sadece Türkiye'de üretilen alkollü içkidir.

83- Rakı Üretimi Nasıl Gerçekleşir?

Rakı, Türk Gıda Kodeks, yüksek alkollü içkiler tebliğine uygun olarak üretilmektedir.

Üretimde kullanılan ham maddeler:

- Yaş üzüm,
- Kuru üzüm
- Tarımsal kökenli alkol
- Anason tohumu

Öncelikle yaş veya kuru üzümler işlenerek suma olarak adlandırılan üzüm alkolü elde edilir. Sonrasında rakı, çeşidine göre suma veya belirli oranda suma ile tarımsal kökenli alkol, anason tohumu ile bakır imbiklerde iki kez damıtma işleminden geçer. Fakat bundan elde edilen rakıdaki alkol derecesi yine içilemeyecek kadar yüksektir. Son olarak yumuşatılmış su ile alkolü seyreltilir ve şeker ilave edilerek önce meşe fıçılarda, sonra da paslanmaz çelik tanklarda en az 30 gün boyunca dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenme işlemi biten rakılar kimyasal, fiziksel ve duyuşsal analizlerden geçerek son kontrolleri yapıldıktan sonra şişeleme işlemi yapılır.

84- Rakı Nasıl İçilir?

Rakı kadehine önce rakı sonrasında su yavaşça eklenir. Rakıya eklenecek su kireçsiz ve yumuşak olmalı, musluk suyu eklemekten kaçınılmalıdır. Hatta mümkünse, doğal kaynak suyu olmalıdır. İstenirse buz ilave edilir. (Rakının kristalize olmaması için sudan önce buz eklenmemelidir)

85- Rakı Ne İle Birlikte İçilmelidir?

Alkolün vücutta tahribatının önlemek için:

- Boş mideye içilmemelidir.
- Suyla birlikte tüketilmelidir.
- Suyla birlikte ayrıca yanında uygun meze veya yemekler de yer almalıdır.

86- Rakı Adabıyla İlgili Temel Kurallar Nelerdir?

- Mutlaka meze ile içilir, sonrasında yemek yenir.
- Menü ile sunulmaz, kişiye özel değildir. Herşey ortadadır, ortadan paylaşılır.
- Dertlenmek için içilmez.
- Rakı sofrasında yüksek sesle konuşulmaz.
- Rakı sofrasından tek başına kalkılmaz.
- Rakı sofrasında başka içki içilmemesi tavsiye edilir.
- Rakı sofrasından kalkıncaya kadar kadeh değiştirilmez. Kadeh o sofranın şahididir.



87- Rakı Neden Beyazlanır?

Rakıyı beyazlatan etken madde anasondur. Anason yağı alkolün içinde çözünebilen bir etken maddedir. Rakıya su eklendiği zaman, anason yağını bırakmaya ve suda çözünmeye başlar. Bu da anason yağının ışığı kırarak beyaz görünmesine neden olur. Ayrıca rakının alkol oranının belli bir alt seviyede olmasının nedeni de yine aynıdır. Çünkü rakıda alkol oranı %38'in altına düştüğü zaman beyazlaşmaya başlar. Alkol oranı ne kadar yüksek olursa da o kadar şeffaf olur.

88- Rakı İle Kokteyl Yapılır Mı?

Kokteyl yapımında rakı genelde damlalar halinde kullanılır, bazen ana içki olarak da kullanılabilir.

Ana içkinin rakı olduğu örnek bir kokteyl tarifi:

Melon Punch:

- 1 adet küçük boy Kırkağaç kavunu
- 5 cl rakı
- 2 cl acıbadem likörü
- Bir bar kaşığı şeker şurubu
- Biraz buz

Kavun içi oyularak etli kısmı alınır ve dip kısmı da azıcık kesilerek tabağa oturtulur. Blender'a kavunun etli kısmı, buz da dahil diğer malzemeler eklenerek, blender'da çevrilir. Oluşan karışım içi düzgünce oyulmuş kavuna eklenerek pipetle servise sunulur. (Rakı Ansiklopedisi)

89- Armagnac Nedir?

Armanyak Fransa'nın Armagnac bölgesinde üretilir. Konyağın hacimsel ve satış anlamında üstünlüğü olmasına rağmen, Fransa'nın ilk brendisi aslında Armagnac'tır. Konyak'taki büyük üreticilerin aksine; armanyak üreticileri daha çok küçük çaplı üreticilerdir.

Üretimin en fazladan, en aza doğru gittiği alt bölgeler sırayla:

- Bas Armagnac
- Armagnac-Tenaréze
- Haut-Armagnac



90- Rakı Dışında Diğer Anasonlu İçkiler Nelerdir?

ANASONLU İÇKİ ADI	ÜLKE
Uzo	Yunanistan
Pastis, Anisette, Absinthe	Fransa
Arak	Lübnan, Suriye, İsrail, Ürdün, Mısır, İran
Sambuca, Anisetta, Mistra	İtalya
Patxaran, Anise Castellano	İspanya
Mastiha, Mastika	Makedonya, Bulgaristan, Yunanistan, Güney Kore
Oghl	Ermenistan
Aguardienta	Kolombiya
Alaki	Japonya
Xtabentun	Meksika
Herbsaint	USA

91- Brandy De Jerez Nedir?

Brandy de Jerez belirli kurallar çerçevesinde üretime tabi tutulan İspanya'nın tek brendi örneğidir.

Üretiminde baz alkol olarak şarap kullanılır. Belirli bir üzüm türü zorunluluğu yoktur. Fakat genelde %95'i Airen üzümünden üretilir. Üretilen baz şarap, düşük asiditeye sahip, konyak ve armanyak yapımında kullanılan baz şaraptakine göre daha yüksek bir alkol oranına sahiptir.

92- Uzo (Ouzo) Nedir?

Tarımsal kökenli alkolün başta sakız olmak üzere, anason, yıldız anason, rezene gibi değişik bitkiler ile aromatize edilmesi suretiyle hazırlanan az şekerli, renksiz, genellikle %40 alkol

derecesi civarında şişelenen Yunanistan'ın ünlü anason aromalı alkollü içkisidir.

93- Rakı İsmi Nereden Gelir?

Rakı ismi terminolojik olarak Arapça'dan gelmektedir. Arak kelimesinden türemiştir, terlemek anlamına gelir.

94- Arak Nedir?

Arak kelimesi Arapça'da "ter" anlamına gelmektedir. Distilasyon işlemindeki ürün akışının terlemeye ve imbikten akan ürünün ter damlasına benzetilmesinden dolayı bu ismi almıştır. Dilsel, yöresel, kültürel farklılıklar gösterse de tarih boyunca, Doğu Hindistan'da Ortadoğu ve Kuzey Afrika'ya; Orta Asya'dan Doğu Avrupa'ya uzanan geniş coğrafyada imbik yardımıyla üretilen distile içeceklere genel olarak verilen isimdir.



95- Sambuca Nedir?

Tarımsal kökenli alkolün, yıldız anason yanında birçok değişik bitki ile aromalandırılmasıyla üretilen ve genellikle %40 alkol oranı bulunan, yüksek miktarda şeker içeren, renksiz ve koyu renkli çeşitleri olan İtalya'nın ünlü anason likörü.

96- Grappa Nedir?

Grappa Kuzey İtalya'da ortaya çıkan, hammaddesi şarap yapımından arta kalan üzüm posası olan bir içkidir.

Grappalar genelde genç tüketime uygun renksiz bir alkollü içkidir. Fakat çok az bir kısmı kısa bir sürede olsa yıllandırılabilme özelliğine sahiptir.

Diğer ülkelerde üzüm posasından elde edilen alkollü içkilere:

- Fransa: Marc
- Portekiz: Bagaceria
- İspanya: Oujo denilmektedir.

Bitter Türleri Nelerdir?

İlk olarak sağlık amaçlı kullanılan bitterler daha sonraları kokteyllere tat ve aroma katmak için kullanılmışlardır. Çeşitli baharatlar, tohumlar ve meyvelerden üretilebilirler. En çok bilinen bitterler:

- Peychauds Sezarac kokteylinde kullanılan içinde kantaron otu olan ve çiçeksi aromalar taşıyan 1830 yılında Antoine Amedée Peychaud tarafında geliştirilmiştir.
- Angostura bitters (özellikle şişesinden daha uzun etiketiyle tanınabilir) yine içinde kantaron otu, çeşitli otlar ve baharatlar barındıran Trinidad Tobago'da üretilen yine bir bitter örneğidir.

97- Cachaça Nedir?

Brezilya orijinli, tat ve doku olarak romla benzerlik gösteren, hammaddesi yine şeker kamışı olan bir alkollü içkidir. Otsu aromalar taşımaktadır. Hem klasik, hem kontinü hem de her iki üretim yöntemi birleştirilerek üretimi yapılabilir. Klasik stil ile üretilen cachaça, daha düşük alkol oranına ve daha otsu aromalara sahip olup; kontinü stil ile üretilen cachaça, daha yüksek alkollü olup nötre yakın bir aromaya sahiptir.

98- Absinthe Nedir?

Bir likör türü olan absinthe'in içinde hammadde olarak anason dışında rezene ve pelin otu bulunmaktadır. Alkol oranı %60-70' dir. Görüntü itibarıyla renksiz olabileceği gibi genelde limon yeşili veya zümrüt yeşili renkli olanlar daha çok bilinmektedir.

Temel Üzüm Çeşitleri

Beyaz Üzümler

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling

Siyah Üzümler

- Pinot Noir
- Merlot
- Cabernet Sauvignon





IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY