

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'SAKLAMA VE SERVİS'

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.

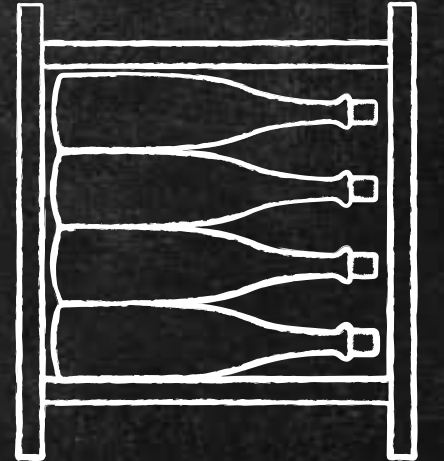
ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: ŞARAP SAKLAMA KOŞULLARI

Şarap doğru şekilde saklanmazsa bozulur.

Bütün şaraplar rengi ve stili fark etmeksizin aynı koşullarda saklanmalıdır

- Doğal mantar varsa şişe yatık saklanmalıdır.
- İdeal saklama sıcaklığı 10-15° C derece arasındadır.
- Güneş ışığından ya da spot ışığından uzak olmalıdır.
 - Güçlü titreşimlerden uzak saklanmalıdır.
- Doğal mantarlı şaraplar için bir miktar da nem gerekir.



ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: ŞARAP SERVİSİ SERVİS SICAKLIKLARI

Şarap uygun sıcaklıkta tüketildiğinde aromaları daha doğru algılanır.

Şarap olması gerektiğinden



ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: ŞARAP SERVİSİ SERVİS SICAKLIKLARI

İdeal servis sıcaklıkları şu şekildedir:

Beyaz şarap

Orta veya tam gövdeli 10-12°C

Örnek: Meşeli Chardonnay

Hafif veya Orta gövdeli 7-10°C

Örnek: Sauvignon Blanc

Roze şaraplar

7-10°C

Örnek: Bütün rozeler

Tatlı şaraplar

6-8°C

Yarı tatlı ve tatlı

Örnek: Misket

Köpüren şaraplar

6-10°C

Örnek: Prosecco

Kırmızı şaraplar

Hafif gövdeli 12-13°C

Örnek: Kalecik Karası ve Pinot Noir

Orta veya tam gövdeli 16-18°C

Örnek: Öküzgözü ve Cabernet Sauvignon

ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: KADEHLER



Kırmızı şarapların; oksijenle temas edip havalanması için daha geniş kadehlerde,



Köpüren şarapların; köpüklerin daha uzun kalabilmesi için flüt kadehlerde,



Beyaz ve roze şarapların; çabuk ısınmaması için kırmızılara göre daha küçük kadehlerde,

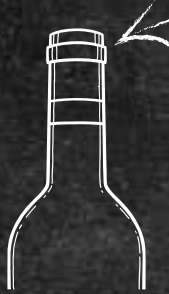


Fortifiye şarapların; kısa ayaklı ve lale formulu dar kadehlerde servis edilmesi önerilir.

ders: SAKLAMA VE SERVİS

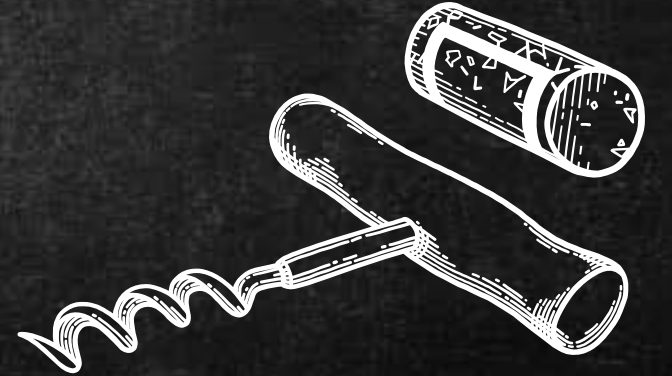
konu: ŞARABI AÇMAK

Şarabınızı tirbuşonla açarken izlemeniz gereken yol şu şekildedir:



- Şişedeki kapsülü bir kapsül çıkarıcı veya bıçakla çıkarın.
- Şişenin boynunu temiz bir bezle silin.
- Seçtiğiniz tirbuşonu kullanarak, mantarı yavaşça, temiz şekilde çıkarın.
- Şişenin boynunu bir kez daha temizleyin.
- Şarabınız servise hazır!

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY



ders: SAKLAMA VE SERVİS

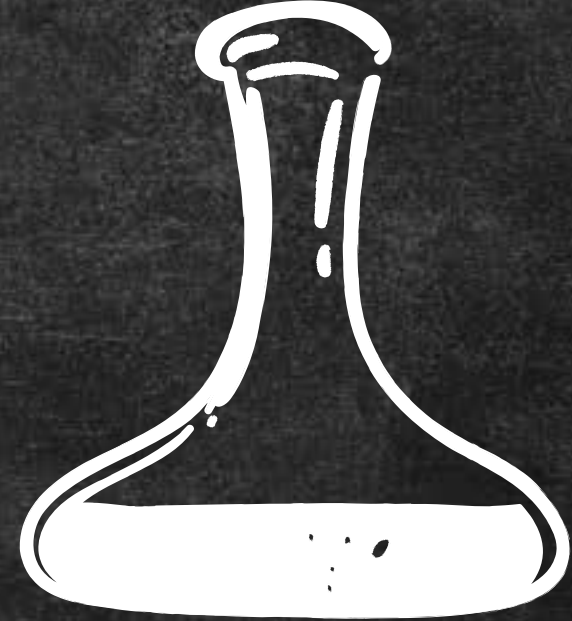
konu: KÖPÜREN ŞARABI AÇMAK

- Folyoyu çıkarın ve altındaki teli kulakçığından çevirin.
 - Tel çıkarılırken, mantarı elle sabit tutun.
- Şişeyi yaklaşık 30°lik bir açıda ve mantarı sıkıca tutarak, diğer elinizle şişenin tabanını kavrayın.
 - Mantarı değil, şişeyi çevirin.
- Fırlamaması için mantarı sabit şekilde tutun ve şişeden yavaşça çıkarın.
 - Şarabınız servise hazır!

ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: KARAF NEDİR?

Şarapları dekante etmek
(havalandırmak) için sürahi formunda
camdan üretilen karaflar kullanılır.



ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: HER ŞARAP DEKANTE EDİLİR Mİ?

Şaraplar açılıp oksijenle temas ettiklerinde aromaları belirginleşir.
Her şarapta dekantasyon (havalandırma) işlemine gerek yoktur.

Beyaz ve roze şaraplarda havalandırmanın belirgin bir faydası yoktur.

Kırmızı şaraplarda ise dekantasyon işlemine daha çok ihtiyaç vardır.

Yüksek tanenli genç şaraplar havalandırma ile daha yumuşak bir içim kazanır.

Çok yaşlı şaraplarda ise neredeyse hiç tanen kalmadığından, oksijenle ani temasında şarap bozulabilir.

ders: SAKLAMA VE SERVİS

konu: ŞARAP SAKLAMA YÖNTEMLERİ



Şarap açıldıktan sonra, mantarı ters çevirip tekrar kapatarak 1-2 gün daha saklayabiliriz.

Vakum pompası; şişeden havayı çekerek ağzının tıpa ile kapanmasını sağlar.

Örtüleme; şarabı oksijenden daha ağır bir gazla bir örtü gibi kaplayan sistemlerdir.



coravin