



Şarap Kültürü

sürüm 2

Ferruh Dinçkal



ekitap.ayorum.com

İlk basım : 2002 Melbourne
E Kitap 1.sürüm : 2004 Melbourne
E Kitap 2.sürüm : 2019 Melbourne

HAYYAM	9
KADEH.....	12
KADEH DEYİNCE.....	12
RENK YOĞUNLUĞU VE BERRAKLIK	13
RENK TONLARI VE NÜANSLARI	13
AROMA VE BUKE	14
DUYULAR TADIM.....	15
GÖRME.....	15
<i>Dış Görünüm.....</i>	15
<i>Yoğunluk.....</i>	18
<i>Renk.....</i>	18
<i>Renk neler söyler?</i>	19
<i>Renk nereden gelir?.....</i>	21
KOKU ALMA.....	22
<i>Kokunun anlamı.....</i>	22
<i>Bir burun dolusu şarap</i>	23
<i>Kadehin kullanılışı.....</i>	24
<i>Şaraptaki Koku Taşıyıcıları.....</i>	26
<i>Koku İncelenmesinde Önemli Noktalar</i>	28
DİL VE DAMAK (TATMA VE DOKUNMA).....	29
<i>Değişik tat bölgeleri.....</i>	29
<i>Tat duyumları</i>	30
<i>Tat ve dil.....</i>	30
<i>Dokunma duyusu.....</i>	31
DAMAK TADIMINDA AYRINTILAR	32
<i>Şarap miktarı</i>	32
<i>Şarap ağızdayken</i>	33
<i>Şarap ne kadar bir süre çiğnenir?.....</i>	33
<i>Alınan ve kalan tat</i>	34
TAT BİLEŞENLERİ	35
TATLI, EKŞİ (ASIT), ACI VE BURUK	35
TATLI	36
<i>Üzümde</i>	36
<i>Mayalanmada</i>	36
<i>Tatlılık ve denge</i>	37
EKŞİ (ASIT)	37

<i>Üzümde</i> kaynaklanan asitler	37
<i>Fermantasyondan</i> kaynaklanan asitler	38
<i>Asidite ve denge</i>	38
<i>Asidite ve eskitme (yıllandırma, olgunlaştırma)</i>	39
ACI VE BURUK	39
<i>Üzümde</i>	39
<i>Burukluk ve denge</i>	40
<i>Tanen ve eskitme</i>	40
ŞARAPTA HATA	41
OKSİJEN VE OKSİTLENME	42
<i>Oksitlenmiş beyaz şaraplar</i>	42
<i>Oksitlenmiş kırmızı şaraplar</i>	42
KÜKÜRT	43
<i>Kükürtdioksit(SO²)</i>	43
<i>Hidrosülfürik asit</i>	44
<i>Hoş olmayan şişe kokuları</i>	45
MANTAR KOKUSU VE TADI	45
FIÇI/TAHTA KOKUSU VE TADI	45
TOPRAK, KONUM VE İKLİM	46
<i>Toprak</i>	46
<i>Konum</i>	47
<i>İklim</i>	48
KARBONDİOKSİT, FIÇI VE ŞİŞEDE ESKITME	48
<i>Karbondioksit(CO²)</i>	48
<i>Meşe Fiçılar</i>	49
<i>Kömürleştirmek</i>	50
<i>Meşe fiçıda depolama süresi</i>	50
ŞİŞEDE ESKITME (YILLANDIRMA)	51
<i>Bir şarap ne zaman olgundur?</i>	51
<i>Şarap içilmeye ne zaman hazırdır?</i>	51
TANIMLAMA VE DEĞERLENDİRME ÜSLUP TANIMLAMASI	52
<i>Nasıl Başlamalı ?</i>	52
<i>Temel Gerçekler</i>	52
<i>Yöntem</i>	53
<i>Asit</i>	53
<i>Alkol</i>	54
<i>Tanen</i>	56
<i>Tat</i>	57
<i>Alınabilecek çeşitli tatlar</i>	57
<i>Ayrıntılı Tanımlama</i>	58
KALİTE DEĞERLENDİRMESİ	60

<i>Bir Şarabın İyi Tadı</i>	60
DIĞER DEĞERLENDİRMELER	65
<i>Not Vererek Değerlendirme</i>	66
<i>Tutulan Notların Anlaşılrlığı</i>	67
<i>Şarap Tadım Kartı</i>	68
TADIM TEKNİKLERİ VE ÖNERİLER	69
TADIM TEKNİKLERİ	69
<i>Görsel Değerlendirme</i>	69
YARARLI ÖNERİLER	71
YER	71
<i>Ayakta şarap tadımı</i>	71
<i>Oturarak şarap tadımı</i>	72
<i>Aydınlatma</i>	72
<i>Not Alma</i>	72
<i>Karafa boşaltma (Dekante etmek)</i>	73
<i>Sıralama ve Sıcaklık</i>	74
<i>Rahatsız Edici Unsurlar</i>	75
<i>Zaman Seçimi</i>	76
KIRMIZI ŞARAP ÜRETİMİ	77
BAĞ BOZUMU	77
<i>Cibre* elde edilmesi</i>	77
<i>Alkol fermantasyonu</i>	78
<i>Şeker eklenmesi (chaptalisation)</i>	78
<i>Fermantasyon kaplarındaki süreç</i>	78
<i>Posanın sıkılması</i>	79
<i>Malolaktik fermantasyon</i>	79
<i>Eskitme, aktarma, durultma ve arıtma</i>	80
BEYAZ ŞARAP ÜRETİMİ	81
BEYAZ SEK ŞARAPLAR	81
<i>Ezme işlemi</i>	82
<i>Sıkma işlemi</i>	82
<i>Sıcaklık ve Soğuk Fermantasyon</i>	83
<i>Malolaktik Fermantasyon</i>	83
BEYAZ TATLI ŞARAPLAR	84
<i>Asil küf</i>	85
<i>Küflenme işlemi</i>	86

KIRMIZI ŞARAP ÜRETİLEN ÜZÜMLER 88

CABERNET SAUVIGNON	88
PINOT NOIR	93
SYRAH	95
MERLOT	97
CABERNET FRANC	98
NEBBIOLO	99
SANGIOVESE	101
TEMPRANILLO	103
GRENACHE	103
GAMAY	105
ZINFANDEL	106

BEYAZ ŞARAP ÜRETİLEN ÜZÜMLER 108

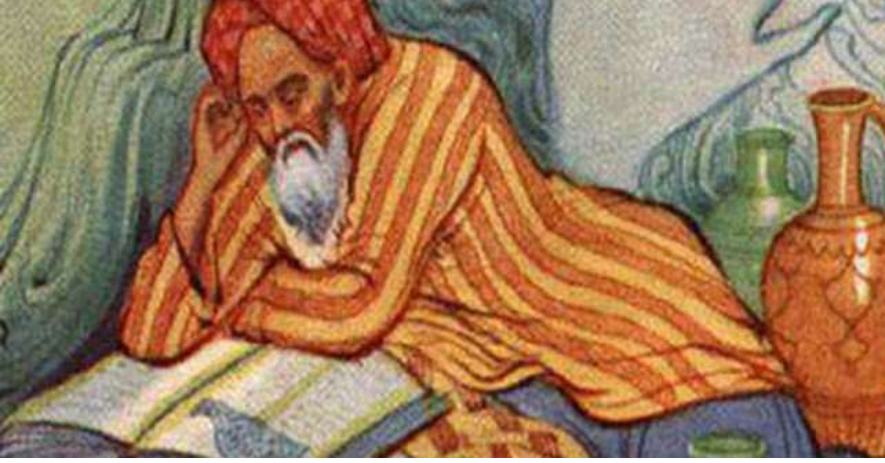
CHARDONNAY	108
RIESLING	109
SÉMILLON	111
CHENIN BLANC	112
SAUVIGNON BLANC	114
GEWÜRZTRAMINER	115
MUSKATELLER	116
MUSCADET (MELON VEYA MELON DE BOURGOGNE)	116
VIIGNIER	117
MARSANNE	118
ROUSANNE	118
PINOT BLANC	119

HANGI ŞARAP HANGI YEMEKLERLE ? 120

APERITIF	124
SOĞUK ÖN YEMEKLER	124
<i>İstiridye</i>	124
<i>Havyar</i>	125
<i>Somon Balığı</i>	125
<i>Alabalk</i>	125
<i>Ezmeler (örnek: Kaz ciğeri ezmesi)</i>	125
<i>Kavun (jambonla)</i>	125
<i>Av etiyle yapılmış çorbalar</i>	125
ILIK ÖN YEMEKLER VE ARA YEMEKLERİ	125
<i>Enginar</i>	125

<i>İstiridye</i>	125
<i>Kızarmış ördek ciğeri</i>	126
<i>Beyaz soslu makarnalar</i>	126
<i>Domates soslu makarnalar</i>	126
<i>Kuşkonmaz</i>	126
<i>Mantar</i>	126
MIDYE, İSTAKOZ	126
<i>Midye</i>	126
<i>Istakoz, langust</i>	126
BALIKLAR	127
<i>Tuzlu su balıkları</i>	127
<i>Tuzlu su balıkları</i>	127
<i>Tatlı su balıkları</i>	127
KÜMES HAYVANLARI	127
<i>Tavuk, piliç</i>	127
<i>Ördek, kaz</i>	127
AV HAYVANLARI	128
<i>Bıldırcın, güvercin</i>	128
<i>Keklik, yabanördeği, sülün</i>	128
<i>Geyik, karaca</i>	128
<i>Tavşan</i>	128
ET	128
<i>Dana eti (pişmiş veya açık renkli bir sosla)</i>	128
<i>Dana eti (kızarmış veya ızgara)</i>	129
<i>Siğir eti (pişmiş)</i>	129
<i>Siğir eti (kızarmış veza ızgara)</i>	129
<i>Kuzu eti (pişmiş, açık renkli bir sosla)</i>	129
<i>Kuzu eti (kızarmış)</i>	129
PEYNİR	129
<i>Eritme peynir</i>	129
<i>Taze ve yumuşak peynirler</i>	129
<i>Yarı sert ve sert peynirler</i>	130
<i>Küflü ve mavi peynirler</i>	130
TATLILAR	130
<i>Meyve tatlıları</i>	130
<i>Kremalı tatlılar, sufler</i>	130
<i>Üstü kızartılmış veya fırında pişirilmiş tatlılar</i>	130
YEMEKLERDEN SONRA	130
<i>Hamur işi ve çerezler</i>	130
SOĞUK YEMEKLER	131
<i>Soğuk dilim etler</i>	131

<i>Jambon</i>	131
<i>Rozbif</i>	131



HAYYAM

(Ebul Feth Ömer bin İbrahim; **Ömer Hayyam** da denir), iranlı şair ve bilgin (Nişapur 1044.ay.y 1123/1136). Hayatı, gençlik yılları kesinlikle bilinmiyor. Elde bulunan eserlerinden, hayatıyla ilgili olayları anlatan bazı kitaplardan, matik, felsefe, matematik ve astronomi konularında çalıştığı, bu alanlarda düzenli bir öğrenim gördüğü anlaşılmaktadır. Hayyam ("Çadircı") takma adını, atalarının çadircılık yapmaları yüzünden aldığı söylenir. Ömer Hayyam, zamanında daha çok bilgin olarak ün kazandı. İran'ın, Selçuklular yönetiminde olduğu bir çağda yetişen Hayyam, Horasan ülkesindeki büyük şehirleri, Belh, Buhara ve Merv gibi bilim merkezlerini gezdi, birara Bağdat'a da gitti.

Zamanının hükümdarlarından, özellikle selçuklu sultanı Melikşak ve Karahanlılardan Şemsülmülk'ten büyük yakınlık gördü. Saraylarında, meclislerinde bulundu. Reşidüddin'in "Cami-üt-Tevarih" adlı eserinde anlattığına göre Nizamülmülk ve Hasan Sabbah, Ömer Hayyam ile okul arkadaşlarıydılar.

Gerek Hayyam'ın zamanında, gerek sonarki çağlarda yazılan kaynaklarda çağının bütün bilgilerini edindiği, o alanlarda derin tartışmalara girdiği, fıkıh, ilahiyat, kıraat, edebiyat, tarih, fizik ve astronomi okuttuğu yazılıdır. Ebu'l Hasan Ali El-Beyhaki onun çok bilgili bir kimse olduğunu, fakat müderrislik hayatının pek başarılı olmadığını bildirir. Ayrıca Zemahşeri ile uzun boylu tartışmalara giriştiğini, onun derslerine bile devam ettiğini, Zemahşeri'yi, bilgi bakımından beğendiğini yazar.

Hayyam'ın fizik, metafizik, matematik, astronomi ve şiir konularında değişik eserleri vardır. Bunlar arasında İbni sina'nın Temcid (Yücelme) adlı eserinin yorum ve tercümesi de yer alır. Zamanında, bir bilgin olarak ün kazanan Ömer Hayyam'ın edebiyat tarihindeki yerini sağlayan, sonraki yüzyıllarda da doğu islam dünyasının en büyük şairlerinden biri olarak anılmasına yolaçan Rubaiyat'ıdır (Dörtlükler). Ömer Hayyam, iran ve doğu edebiyatında rubai türünün kurucusu sayılır. Sonraları aralarına başkalarının eserleri de karışan bu rubailer iki yüz kadardır. Hayyam, oldukça kolay anlaşılabilir, yumuşak, akıcı, açık ve seçik bir dil kullanır. Şiirlerinde gerçekçidir. Yaşadıkları, gördüklerini, çevresinden, zamanın gidişinden aldığı izlenimleri yapmacığa kapılmaksızın, olduğu gibi dile getirir. Ona göre, gerçek olan yaşanandır, dünyanın ötesinde ikinci bir dünya yoktur. İnsan, yaşadıkça gerçektir, gerçek ise yaşanandır. En şaşmaz ölçü akıl ve sağduyudur. İnsan bir akıl varlığıdır. Gerçeğe ancak akıl yolu ile ulaşılabilir.

Onun şiirinde zamanın haksızlıkları, softalıkları, akıl almaz saçmalıkları ince, alaylı, iğneleyici bir dille yerilir. Dörtlüklerinin konusu aşk, şarap, dünya, insan hayatı, yaşama sevinci, içinde bulunduğumuz geçici dünyanın tadını çıkarma gibi insanla sıkı bir bağlantı içinde bulunan gerçek eylem ve davranışlardır. Şiirlerinde işlediği konulara, çokluk felsefe açısından bakar. Aşk, sevinç, hayatın tadını çıkarma, Hayyam'a göre vaz geçilmez insan duygularıdır, insan hayatının ana dokusu bunlarla örülüdür. Bazı dörtlüklerinde filozofça derin bir sezgi, açık ve seçik bir insan severlik duygusu, gösterişten, aşırılıktan uzak bir yaşama anlayışı görülür. Hayyam kendisinden sonra gelen pek çok şairi etkilemiş, rubai

alanında tek örnek olarak benimsenmiştir. Batı ülkelerinde adına bir çok dernek kurulmuş, rubaileri bütün batı dillerine, bu arada birçok defa Türkçeye Rubaiyat-i Hayyam, Hayyam'ın Rubaileri, Ömer Hayyam ve Rubaileri, Dörtlükler adı altında tercüme edilmiştir.

Meydan Larousse, Cilt 8, S. 536



KADEH

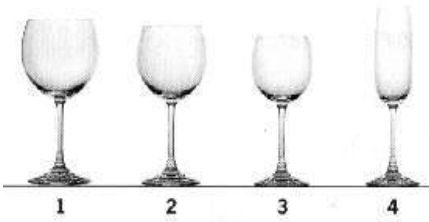
Kadeh Deyince

Kadeh, bilinçli bir "şarap tadımında" görünüm, koku, tat ve yapı üzerine mümkün olan en iyi duyumları alabilmek için çok önemlidir. Sıradan bir "şarap içiminde" ise yukarıda saydığımız değerler yine önemli olmakla birlikte ön planda değildir. Tadımda öncelik, şarap keyfinin en önemli bölümü olan ve şarap hakkında bir çok bilgi içeren kokunundur. Kadehin kalitesi ve biçimi, şarabın görünümünde ve özellikle de alınabilecek kokuda önemli bir rol oynar.

Bir şarabın içerdiği aroma ve buke miktarının ne kadarının bir kadehten koklanabileceği birbiriyle ilişkili dört ana faktöre bağlıdır:

- 1) Kadehin biçimine,
- 2) Şarap kadehe konurken veya konduktan sonra sallandığında oluşan şarap bulaşmış iç yüzeye,
- 3) Aroma maddelerinin sirkülasyon yapabildiği, gelişip, yoğunlaşabildikleri, şarap yüzeyiyle kadeh ağzı arasındaki iç bölgeye,

4) Kadeh ağzı büyüklüğünün, gövdesine oranına (Bu oran çok ince ayarlanmalıdır. Aroma maddeleri kadehten çıkabilmeli ama kısa bir sürede de tükenmemelidirler.).



1. Bourgogne kadehi
2. Kırmızı şarap kadehi
3. Beyaz şarap kadehi
4. Köpüklü şarap kadehi

Renk Yoğunluğu ve Berraklık

Değişik kadehlerdeki renk yoğunluğunu ve berraklığını görebilmek için, kadehleri beyaz bir yüzeye koyun ve aynı şaraptan eşit miktarlarda doldurun. Sonra yeterli bir ışıkta kadehlere tepeden bakın. Kadehler arasındaki fark hemen göze çarpacaktır. Örneğin dar sherry kadehleri rengi çok yoğun, geniş kadehler biraz zayıf, kalın camdan yapılanlar ise biraz mat gösterecektir.

Benim tavsiyem, renk yoğunluğunu ve berraklığını en iyi şekilde görebilmek ve daha sonraki tadımlarda güvenilir bir karşılaştırma yapabilmek için klasik kırmızı veya beyaz şarap kadehlerinden şaşmamanızdır.

Renk Tonları ve Nüansları

Renk tonları en iyi şekilde eğik tutulan bir kadehte görülebilir. Kadehi eğerken şarabın dökülmemesine dikkat edilmelidir. Özellikle kırmızı şarabın tonları ve nüansları, eğilmiş kadehin ortasından kenarına doğru çarpıcı bir şekilde görülebilir. Şarap kenarlarda, sulandırılmış izlenimi

veren bir renk tonu alır. Renk tonlarının daha iyi algılanabilmesi için, arka planın beyaz olması ve ortamın yeterince doğal ışık alması unutulmamalıdır. Ağzı hafifçe daralan lale biçimindeki kadehler bu iş için en uygun olanlardır.

Aroma ve Buke

Eskitme ve özellikle şişede bekletmeyle ortaya çıkan kokulara buke denir. Aroma ise şarabın yapıldığı üzümünden kaynaklanan, açıklıkla belirtilebilen, taze ve kuvvetli bir meyve veya baharat özelliği gösteren kokular için kullanılır. Şarabın değerlendirilmesinde kadehin kokuya olan etkisi, kullanımının pratik olmasından çok daha önemlidir.

Bir kadehin ağzı ne kadar büyük ve ne kadar dışarıya doğru açıksa, şarabın bukesi o kadar zor korunabilir. Kadehin sallanmasıyla oluşturulabilen buke, çok büyük bir hızla ve kolayca uçar, kaybolur. Bukeyi koklayabilmek için yine ağzı hafifçe daralan kadehler tavsiye edilir.





Duyular Tadım

Görme

Dış Görünüm

Görme, şarap tadımında diğerlerine göre daha önemsiz bir duyudur. Pırıl pırıl, olgun bir şarabı seyretmek her ne kadar büyük bir keyif olsa bile görmeden de şarap tadılabilir, ama koklamadan alınan tat bir hayli az ve fakir olur. Yine de şarabın dış görünümünün rolü önemlidir. Yiyecek ve içeceklerimize önce bir bakar, sonra da belirli beklentilerimize göre değerlendiririz. Örneğin sütün bembeyaz olmasını bekleriz, ayrıca seyreltilmiş gibi olmamalıdır, ya da taze sıkılmış, nefis bir portakal suyu meyve parçaçıklarıyla dolu ve yoğun olmalıdır. Şarap ise canlı bir renkte, berrak, parlak ve parçaçiksız olduğunda hoşumuza gider.

Şarabın dış görünümüne fazla bir zaman ayırmak gereksizdir. Fakat profesyonel tadımlarda, yanı şarabın etiketi gizlenerek yapılan tadımlarda rengin bir çok bilgi verdiği bilinmektedir. İlk bakışta şarabın

durgun, berrak ve parlak olup olmadığı görülebilir. Berraklık, şarabı bulanık gösteren tortu ve parçacıkların olmaması halidir. Şarabın renginin canlı ve berrak olmaması bir uyarı işareti olmalıdır. Yani şarap ya kötü bir durumdadır ya da ender de olsa biyokimyasal bir sorun söz konusudur ve hoş olmayan bir koku ve tatla karşılarız. Bir olasılık da şarap kadehe konmadan önce yapılan bir dikkatsizlik sonucu, şişe dibindeki tortuların dağılmasıdır; böylece tortular kadehimize geçer.

İyi beyaz şaraplarda, örneğin olgun bir Bourgogne, Graves veya Sauternes de, genelde hafif bir tortu oluşur.

Tortu çökmeden veya şarap kadehe dikkatsizce doldurulduğunda, şarabın görünüşü, bukesi ve tadı nerede ise eski bir kırmızı şarap gibi olacaktır.

Resimdeki Sauternes'de bu bariz bir şekilde görülmektedir.



Tortuların yarattığı farkı, tortusu olduğunu bildiğiniz bir şişe kırmızı şarapla deneyerek görebilirsiniz. Tortunun dibe çökmesini bekledikten sonra şişenin yarısını dekante edin, yani bir şarap sürahisine (karaf) özenle boşaltın. Şişede kalan kısmı sallayarak tortunun dağılmasını sağlayın ve karaftaki şarapla karşılaştırın.

Görünüm farkı hemen belli olacaktır. Aslında fark sadece görünümle sınırlı kalmaz; profesyonel bir tadımda koku, tat ve yapıdaki değişim de açıkça farkedilebilir. Aynı deneme yıllanmış sek veya tatlı bir beyaz şarapla da yapılabilir, fakat bu biraz daha pahalıya patlar.

Parlaklık şarabın kalitesine ve içerdiği asit miktarına bağlıdır. Berrak bir şarap mutlaka parlak olmayabilir. Görünümdeki bu matlık, sebebin asit miktarının az olması olduğundan tatda da farkedilebilir. Üzümleri çok fazla güneş almış, genç bir şarapta bu duruma rastlanır, ama genelde söz konusu olan, eski ve yorulmuş bir şaraptır. Eski ve yorulmuş olan bir şarabın önceleri ne kadar iyi veya kötü olduğu hiç bir şey değiştirmez, asit eksikliği kendini er veya geç tatda ve renkte belli eder.

Şarabın pırıldaması, parlak olma özelliğinden farklı olarak, açık bir kalite göstergesidir. En iyi şaraplar her zaman bir takım özel pırıltılar saçarlar. Basit şaraplar çok mat görünmeseler de genelde göze çarpmazlar, gösterişsizdirler.

Berrak ve parlak şaraplarda da tortuya rastlanılabilir. Parçacıklar, şarap kadehe doldurulduğunda görünümü çok etkilemiyorlarsa tadı da pek bozmayacaklardır, çünkü bu durumda söz konusu olan büyük bir olasılıkla çözünmeyen şarap taşı kristalleridir. Beyaz şaraplarda şekerimsi bir renkleri ve yapıları vardır. Kırmızı şaraplarda erguvan kırmızısı ve kıvrıntı gibidirler; tatları mutfaklarımızda da kullanılan şarap taşı tozu gibi hafif ekşidir. Şarap taşı kristalleri tamamen zararsızdır. Şarap şişesi çok soğukta depolandığında şarap asidinden oluşan bu kristaller genellikle mantarın altına yapışırlar.

Karbondioksit, mayalanmanın doğal bir yan ürünüdür. Normal şaraplarda görülme veya hissedilmese de her şarapta vardır. Köpüklü şaraplarda kabarcıklar halinde görürüz. Bazı normal şaraplarda da görülebilen kabarcıklanma kötüye yorulmamalıdır. Genç olarak içilen birçok beyaz ve bazı kırmızı şaraplardaki bu kabarcıklar, dilde hafif ve serin bir gıdıklama sağlarlar. Bu çeşit şarapların büyük bir kısmı, ılık iklime sahip bölgelerde üretilir ve bundan dolayı da doğal asit miktarında bir eksiklik olabilir. Bu tip şaraplarda kabarcıklar görülüyorsa tazelik yitmiştir ve büyük bir olasılıkla şarabın en iyi günlerinin zamanı geçmiştir. Olgun, klasik kırmızı şaraplarda bu kabarcıklar, günümüzde çok ender rastlanan, istenmeyen bir ikinci fermantasyona işaretler.

Yoğunluk

Şarabınızı kadehin nerdeyse ağzına kadar gelecek şekilde sallayın. Sallama sonucu kenarlara bulaşan bir kısım şarap damlacıklar halinde toplanır ve gözyaşları gibi aşağılara doğru yuvarlanır. Gözyaşı, yoğunluk anlatımında sıklıkla kullanılan bir terimdir. Bir şarap ne kadar dolgun ve yapışkanlığı fazla ise (nedeni alkol derecesinin fazla olması ve/veya fazlaca bir miktarda kalan şeker ve gliserol içermesidir) o kadar fazla gözyaşı özelliği gösterir. Bu tip şaraplarda damlacıkların oluşması, alkol derecesi düşük ve zayıf bünyeli şaraplardan daha uzun sürer. Yine de bütün bu olanlar kadehinizin yüzeyine ve temizliğine de bağlı olduğundan şarabın dolgunluğunun, yoğunluğunun ve akışkanlığının çok güvenli bir göstergesi değildir. Damağınıza her zaman daha fazla güvenebilirsiniz.



Renk

Tek bir şarabın rengini tam olarak tanımlamak çoğumuz için zordur. İki veya daha fazla şarabın rengini karşılaştırmak ise daha kolaydır. Böylece rengin derinliği, canlılığı, tonu ve çeşidi hakkında bir dayanak noktamız olur. Renk derinliği veya yoğunluğu, renklendirmenin derecesini (örneğin koyu kırmızı veya açık kırmızı olmasını) belirtir, renk çeşidi ise kırmızı, sarı, altın rengi gibi gerçek renkler için bir ifadedir.

Derinlik önce tepeden bakılarak, sonrada kadeh eğilerek gözlenir. Renk çeşidi, kadehe yukardan bakıldığında oldukça zor belirlenir; rengi belirlemenin en kolay yolu, kadehi eğerek, zeminin veya arka planın beyaz olduğu bir yerde, doğal ve uygun bir ışıktta gözlemektir.



genç



yıllanmış

Renk neler söyler?

Eskidikçe yani yıllandıkça kırmızı şarapların rengi biraz atar, yani biraz solar. Erguvan kırmızısı genç bir şarabın rengi yavaş yavaş koyu kırmızı, rubin kırmızısı, kırmızı-kahverengi ve mahagoni renkleri üzerinden yıllanmış, olgun bir şarabın belirtileri olan portakal rengi, kiremit kırmızısı, kehribar ve kestane rengine doğru değişir.

Gençliklerinde genelde yeşilimsi veya açık sarı olan beyaz şaraplar yıllandıkça renklenirler. Beyaz şaraplar, zaman geçtikçe altın sarısı, altın rengi, kehribar rengi, karamela rengi ve hatta bazan kahverengiye doğru bir değişim gösterirler.

Aşağıdakiler kırmızı şaraplar için söz konusudur:

Bir şarabın asıl rengi, bakılan şarap yüzeyinin tam ortasında görülebilir. İstisnalar olsa da derinliği yani renk yoğunluğu fazla olan şaraplar, ekvatora yakın yerlerde üretilir. Bu şaraplar iyi bir yıl ürünü olarak değerlendirilir ve damakta kuvvetli bir tat bırakırlar. Buna karşılık daha açık renkli şaraplar büyük bir olasılıkla daha zarif ve daha yumuşak kokuludurlar. Bu şarapların üzümleri, daha kuzey enlemlerde yetişmiştir veya daha serin ve güneşli günleri az bir senenin ürünüdürler.



Kadeh kenarları, her zaman su katılmış gibidir. Şarap eskiyip renginden kaybettikçe su katılmış gibi olan kuşaklar artar. Kadeh kenarının, kırmızı şaraplarda özel bir anlamı vardır. Genelde şarabın gençliğinin göstergesi olan dar bir kenar bölgesi, aynı zamanda, güneşli ve kuru bir ortamda olgunlaşmış, kalın kabuklu üzümlerden yapılan, dikkate değer bir miktarda kuru maddesi olan bir şaraba da işarettir. Renk ve kuru maddesi az olan bir şarapta su katılmış gibi olan kadeh kenarı daha geniş olur. Renk ve kuru maddenin az olmasının nedenleri; serin ve nemli bir hava sonucu renk maddelerinin (pigmentlerin) artmaması ve ince kabuklu, etli

üzümler sonucu mayalanmadaki üzüm suyu miktarının kabuğa oranla normalden daha fazla olmasıdır.

Genç kırmızı şaraplarda, eğik kadeh kenarlarındaki renk her zaman maviye çalar. Bu renk, zamanla kırmızılaşır, ve sonunda şarap olgunluğa eriştiğinde de kiremit kırmızısına dönüşür. Bu geçişin hızı, üzüm çeşidine ve o senenin özelliklerine bağlıdır. Sıklıkla duyulan kahverengileşme derecesi, gerçek yaştan çok görelî bir olgunluğa yani içilebilirliğe ipucudur. Kahverengileşme Merlot, Grenache, Nebbiolo... gibi belirli üzüm çeşitlerinin yetiştirildiği bölgelerin güneşli yıllarında veya genelde güneşli geçen iklimlerde yetişen üzümlerden yapılan ve dolayısıyla görelî olarak düşük bir miktarda asit içeren şaraplarda, belirgin olarak görülür.

Renk nereden gelir?

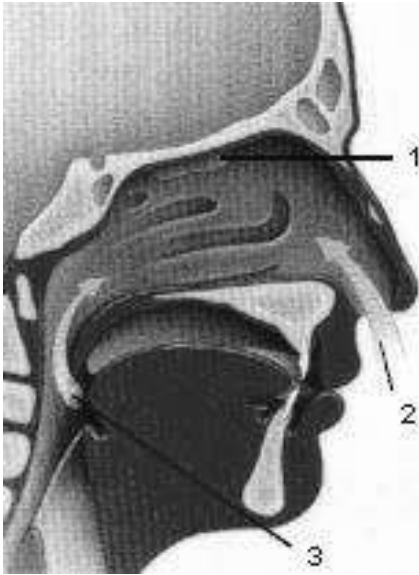
Beyaz şaraplarda: Bazı beyaz şarapların hafif yeşilimsiliği, üzümler toplanırken kabuklarda kalmış klorofillerden kaynaklanır. Serin bölgelerde üzümler olgunlaşsa da kabuklar genelde tam olarak olgunlaşıp şeffaflaşmazlar.

Beyaz şarabın sarısının nereden geldiği tam olarak bilinmemekle birlikte, bir kısmı sıkma işlemi sırasındaki hava dolaşımına bağlanır. Şarabın rengi, eskitme sırasında, şarap oksijen emdikçe yoğunlaşır. Bu değişim, kesilip bir kenara bırakılmış bir elmanın kahverengileşmesine benzetilebilir. Olgun Gewürztraminer üzümlerinin genelde pembe renkli kabukları vardır ve şaraplarının çoğunlukla henüz daha gençken yoğun bir sarı rengi olur. Aynı şey bir çok tatlı şarap içinde, ve özellikle asil küflü üzümlerden yapılmışlarında, geçerlidir. Meçe fiçılarda eskitme (yıllandırma), beyaz şarabın rengini sarılaştırır. Düşük bir asit miktarı, şarabın rengini hızlıca altın rengine dönüştürür, ama aynı zamanda mat olmasına da neden olur.

Kırmızı şaraplarda: Üzüm sıkıldığında akan şıra renksizdir. Kırmızı şarapların rengi, cibre fermantasyonu sırasında oluşan alkolün, fermantasyon sıcaklığının ve şıradaki asidin etkisiyle kabuktaki renk maddeleri ve polifenollerin eriyerek şaraba geçmesi ile sağlanır. Polifenollerin en önemlisi tanen ve renk maddelerininse bir kırmızı renk maddesi olan antosiyandır. Antosiyanlar erguvan kırmızısıdır ve genç şaraplara renklerini verirler. Fakat kısa zamanda değişime uğrayarak tortuların bir kısmını oluştururlar. Olgun kırmızı şarapların kahverengileşmesini daha çok kırmızı-sarı renkteki tanenler sağlarlar. Ayrıca tanenden, proteinli maddeler ve jelatinle çökelti yaptığından şarapların durultulmasında yararlanır. Asidi bol olan kırmızı üzümlerin rengi daha açıktır.

Koku Alma

Kokunun anlamı



Koku alma, şaraptan alabileceğimiz keyfi etkileyen önemli bir duygudur. Tadını tanımlamaya çalıştığımız şeylerin büyük bir kısmı aslında kokuyla ilgilidir. Küçüklüğümüzde kokusu hoş olmayan ilaçları yutarken burnunuzun kapatılmasını hatırlayınız.

Koku alma duyusu, damaktan çok daha hassastır. Aradaki fark kapalı bir burunla yapılabilecek bir tat alma denemesinde hemen görülebilir. Bir şarabın hoş aromasının ve zarif bukesinin kalıcılığı, içiminden daha baştan çıkarıcı olabilir.

Koku çabuk yorulur, yani koku azalabilir ve kaybolabilir. Örneğin çoğumuz, çok güzel bir gülü koklamış ve aldığımız kokuyu yoğunlaştırmak, süreci uzatmak istemişizdir. Fakat beklentilerimiz daha bir kaç saniye sonra boşa çıkar ve anlamsızlaşır; kokuyu neredeyse alamaz oluruz. Bu tipik bir adaptasyondur. Koklamayı kısa kesip, bir süre sonra tekrar denersek, hoşumuza giden o kokuyu tekrar tekrar bütün kuvvetiyle duyabiliriz.



Bir burun dolusu şarap

Şarabı koklamanın, değişik yöntemleri vardır. Her şarap tadıcı kendi yöntemine güvenir. Aşağıdaki yöntemleri deneyerek hangisinin size daha uygun olduğunu anlayabilirsiniz.

- 1) Kısa ve keskin bir nefes alın; çok hızlı bir izlenim edinilir ve kükürt dioksit(SO 2) fazlalığı gibi hatalar farkedilebilir.
- 2) Derin, durmadan bir nefes alın. En derin izlenimler erkenden edinilir. Aynı yöntem kuvvetlice denendiğinde ise tam tersi sonuç alınır.
- 3) Kısa, dikkatlice bir nefes alın. Böylelikle uçucu ve geçici ama çok zarif kokular farkedilebilir.
- 4) Devamlı, dikkatlice bir nefes alın. Çok zarif bir bukeyi keyifle koklayabilmenin en iyi yöntemlerinden birisi budur. Yavaşça alınan nefeslerde ortaya çıkan duyular çok etkileyici olabilir, ayrıca koku duyusunun yorulması bu yöntemle en aza iner.

Güzel kokuları hemen tanıyıp, tarif edebilmek için hangi yöntem olursa olsun çok iyi bir şekilde konsantre olmak gerekir. Kokuların beş - altı saniye sonra en yoğun durumda olduğu ve daha sonra yavaş yavaş hafiflediği kısa zamanda farkedilecektir. Böyle bir durumda biraz ara verin. Yukarıda da belirtilen sebeplerden dolayı, ısrarla koklamaya devam etmenin bir anlamı yoktur.

Kadehin kullanılışı

Kadehi tutuş şekli, şaraptan alabileceğiniz kokuların miktarında ve belirlenmesinde önemli bir etkidir.

Aşağıda kadeh sallama teknikleri anlatılmıştır:

- 1) Kadehinizin gövdesinden, sadece içindeki şarabı ısıtmak istediğiniz zaman kavrayınız. Diğer zamanlarda kadehinizi aşağısından yani sapından başparmak ve diğer bir veya iki parmağınızla tutunuz. Bu her zaman en kolay yöntemdir.
- 2) Solaksanız saat yönünde, aksi halde saat yönünün tersine doğru sallamak kolay olan yöntemdir.
- 3) Kadehinizi sapından dikkatlice gergin bir şekilde tutun ve masadan kaldırmadan daireler yaptırmaya başlayın. Şarabın fazlaca salınmaması

için kadehi bir taraftan diğer tarafa birkaç milimetreden fazlada döneltirmeyin.

4) Masanın üstünde sallamayı tam olarak becerinceye kadar çalışın.

En hafif döndürme hareketleri bile şarabın kadehin kenarlarına doğru yükselmesini sağlar. Parmaklarınızı ve bileğinizi kullanırken ne kadar dikkatli olursanız, bu tekniği kavramak o kadar kolaylaşır.

Kadeh havadayken yapılması gereken hareketler de aynıdır. Ama birçok şarapsever, kadehi masadan ayırmamayı tercih etmektedir.

Kadehteki şarabınızı koklamadan önce sallamaktan kesinlikle kaçınınız. Salladıktan sonra koklandığında uçucu ve zarif kokular kaçırılmış olur. Koku moleküllerinin hepsi aynı zamanda serbest kalmazlar. Bu zaman, koku moleküllerinin yapılarından kolayca ayrışabilme yeteneklerine, uçuculuklarının derecelerine, sıcaklığa ve kadehi sallayıp sallamamış olduğunuza bağlıdır. Genelde birbiri ardına farkedilebilecek birçok koku vardır, bu yüzden şarabı değişik durumlarda koklamalı.

Şarabın koklanması gereken başlıca durumlar:

durgunken

salladıktan sonra

(ve gerekliyse) çalkaladıktan sonra

Fransız tasarımcı (designer), kadeh üreticisi ve şarapseveri Jacques Pascot tarafından geliştirilen "Les Impitoyables" kadehleri, ucuz olmamakla birlikte koklama için en doğru seçimlerden birisidir. Pascot, beş senelik bir deneme sürecinin sonunda, kadeh yüksekliğindeki bir kaç milimetrelik farkın bile, şarabın bukesini tam olarak koklayabilmede, büyük bir etken olduğunu tespit ederek, kadehlerini en uygun şekline getirmiştir. Bu kadehler, çok kullanışlı olmamakla birlikte, bukeyi çok iyi bir şekilde tutarlar. Bunu sağlayan büyüklükleri, geniş buharlaşma yüzeyleri ve yukarıya doğru incelen ve sivrileşen ağızlarıdır. Pascot'a göre ISO (Uluslararası Standartlar Örgütü) kadehleriyle şarap bukesinin

%30'unu, onun kadehleriyle ise %80'ini yakalayabilir, yani koklama şansına sahip olabilirsiniz.

Şaraptaki Koku Taşıyıcıları

Şarabın değişik kokuları, üzüm kabuğundan ve hemen altındaki maddelerden kaynaklanır. Tadımcıların, şarabın yapıldığı üzüm çeşitlerini tanıyabilmesini sağlayan bir özellik olan "türe dayalı aroma"nin kaynağı da kabuk ve altıdır. Örnek olarak Cabernet Sauvignon'daki Frenk üzümü, Sauvignon Blanc'daki Bektaşî üzümü ve Merlot şaraplarındaki ılık tereyağı kokusu verilebilir. Üzüm kabuğundaki aroma maddelerini zeminin etkilediği söylenir. Bu, Fransa'nın Médoc veya Graves bölgesi şaraplarındaki toprağımsı koku, ya da Alman Mosel-Saar-Ruwer şaraplarının veya yine Fransa'da Rhone vadisinin kuzey bölgelerinden bir Côte-Rôtie'nin mineralleri çağrıştıran kokusu düşünüldüğünde, hiç de şaşırtıcı değildir. Fermantasyon, şaraba az ama özel bir koku verir. Sürecin tam olarak analiz edilmesinin kolay olmamasına rağmen mayanında aromalara bir etkisinin olduğu düşünülmektedir. Şampanyadaki mayamsı koku, üstünde eskidiği çökmüş mayadan ileri gelir. Özellikle Avustralya'dan gelen soğuk fermantasyona tabi tutulmuş ve erken şişelenmiş bazı beyaz şaraplardaki greyfurt kokusunun R2 adı verilen özel bir mayadan kaynaklandığı söylenmektedir. Vanilyayı çağrıştıran şarap kokusu, genç meşelerden yapılmış fıçılarda fermantasyon veya eskitme (yıllandırma) sonucu ortaya çıkan, en çok göze batan özelliktir. Bu aroma, ayrıca İspanya'nın Rijoia bölgesi kırmızı şarapları, Fransa'nın Bourgogne bölgesi ve yeni dünyanın Chardonnay'den yapılan beyaz şaraplarında da görülür. Bir de şişede bekletilme sonucu şarabı oluşturan maddelerin oksijen yokluğunda yaptıkları reaksiyonlar sonucu ortaya çıkan kokular vardır.

Kokuların tanımı zor ve genelde öznel (subjektif). Bu konuda kelime dağarcığımız sınırlıdır; eğitim, teknikler ve görüş birliği ise daha da azdır. Bir şarabın, yapıldığı üzüme benzer tattığının söylenmesi, bir çok

durumda gerçekleri yansıtmayan, üstün körü yapılmış bir pratik değerlendirmedir. Daha önce söylenen kokulara rastlanabiliyor olsa da, belirli sayıda koku sınıflamasına konsantre olmak ve uygun bir tanesinin olup olmadığını gözlemek mantıklı bir yoldur.



Aşağıda bir sıra yararlı sınıflama, bazı tipik örnekleriyle anlatılmıştır:

Nefis, çiçek kokulu genellikle gül, menekşe, yasemin ve akasya meyve kokulu, Frenk üzümü, kiraz, erik, şeftali, kayısı, portakal ve limon kokulu Baharat çağrışımlı karabiber, karanfil, nane, yer mantarı, meyan kökü, küçük Hindistan cevizi ve tarçın hayvansal av eti kokusu, av kokusu, et kokusu, nemli post ve deri kokusu bitki kokulu (bitkisel) ıslanmış kuru ot veya saman, yosun, çalılık, mantar, çay ve ağaç yaprağı kokusu mineral çağrışımlı tebeşir, krater taşı ve toprak balsam kokulu (ferahlatan) reçinemsi olan herşey; çam, terebentin, yabani gül ve vanilya kokusu kimyasal koku mayalanma kokuları, maya, kükürt ve bunlarla ilgili kokular, etil-asetat(oje giderici), sarımsak ve karbonik kokular yanık kokulu ateş, is veya yanmış kızarmış bir şey çağrıştıran kokular, katran,

tost, duman ve karamel Bazı sınıflamalar keyfi gibi gözükmekte, ama siz olsanız; çerez, bal veya deri kokusunu hangi sınıfa sokardınız?

Birçok uzman bu sınıflamalarla görüş birliği içinde değildir. Siz, bunları kokuları ayırt etmede bir yardımcı, bir ipucu olarak görebilirsiniz. Çiçek ve meyve kokulu, baharat ve mineral çağrışımlı genelde bilinen, ihtiyaç duyulan sınıflamalardır.

Listede belirtilmemiş olan ısırın, keskin ve batan kokular aslında koku değil, uyarı maddeleri sonucu ortaya çıkan duyumlardır.

Koku İncelenmesinde Önemli Noktalar

Temizlik

Bir şarabın burnu temiz olmalı, yani şarapta, küf gibi keskin ve rahatsız edici kokular olmamalı.

Yoğunluk

Burada kullanılan tanımlamalardan hafif, ağır, kuvvetli, zayıf ve sinirli gibileri olumsuz bir değerlendirme de kullanılır. Sessiz, dilsiz, kapalı ve gelişmemiş gibi tanımlamalar, son zamanlarda pek duyulmamakla birlikte, bardağın kuvvetli bir hareketiyle yani sallanmasıyla ortaya çıkabilecek iyi bir şeylerin beklentisiyle, olumlu değerlendirmelerde kullanılır. Etkili koku tanımlaması ile yayılabilen, farkedilir bir yoğunluğu olan, açık ve belirgin kokular anlatılmaya çalışılır.

Üzüm çeşidi

Üzüm çeşidi, şarabın özelliğinin anahtarıdır ve bu yüzden dolayı, orta kalitenin üstündeki şarapların yapıldığı üzüm çeşidi, ayırt edilebilmeli yani tadı ve kokusu alınabilmelidir. Belirli bir üzüm çeşidinden yapılan şarapların, tipik olan ve olmayan özellikleri deneyimle öğrenilebilir. Şu anda okuduğunuz bu tip yazılarda, şarapların tipik özellikleri tanımlamak

için çeşitli öneriler bulunur. Yine de bir üzüm çeşidini tanıyıp özelliklerini belirtebilmek için kendi kelime dağarcığınızı oluşturabilmelisiniz.

Yabancı kokular

Şarabın olgunlaştırıldığı (yıllandırıldığı) tahta fıçının yeni veya eski olmasının etkisi, genellikle fark edilebilir.

Aroma ve buke

Aroma, açıklıkla belirtilebilen, taze, kuvvetli bir meyve ve baharat özelliği gösteren ve üzümünden kaynaklanan kokular için kullanılır ve en bariz olarak genç şaraplarda görülür. Fransa'nın Loire bölgesinden genç bir Sauvignon Blanc gibi aromatik şaraplarda bu özellikler en açık ve belirli bir şekilde görülebilir. Eskitme ve özellikle şişede bekletmeyle ortaya çıkan kokulara buke denir. Bukenin özellikleri, üzüm çeşidine, şarabın kalitesine, fermantasyon yöntemine ve eskitme işlemine* bağlıdır. Buke, aromaya göre daha yumuşak, hafif, zarif, tanımsız ve karmaşıktır. Bukenin özelliklerine, daha tatlı, bitki kokulu, yağ ve çerez çağrışımlı olması eklenebilir.

** Bourgogne şaraplarında, üzümünden kaynaklanan kokulara birincil kokular (aromalar), mayalanma ve fıçıda eskitmeden kaynaklanan kokulara ikincil, ve şişede eskitmeden dolayı çıkan kokulara da üçüncül kokular denir.*

Dil ve Damak (Tatma ve Dokunma)

Değişik tat bölgeleri

Tat duyumunun büyük bir kısmı her ne kadar kokuyla ilgiliyse de, damak tadının inkar edilemez çekiciliği ve etkisi dolayısıyla içme zevkinden vazgeçilemez. Gerçekten de şarabın aroma maddeleri, ağızın ılısında, yani şarapsever diliyle, "damakta" kuvvetlenir ve burada en yoğun olarak duyulur. Bütün tat duyumlarını aynı anda alamayacağımız gibi, her tadı

ağzın her bölgesinden alabilmemizde olası değildir. Belli tatlar, ağzın belli bölgelerinden alınabilir, bu konuda bilgi sahibi olursak, dikkatimizi daha bilinçli toplar ve tatları daha net ve yoğun bir şekilde duyabiliriz.

Tat duyumları

Tat duyumları, kokudan daha kolay alınır. Bilindiği gibi dört temel tat vardır : tatlı, ekşi, acı ve tuzlu. Bu tatlardan her biri o tada hassas olan tat alma tomurcuklarıyla duyulabilir. Tat alma tomurcukları dilin değişik bölgelerinde yoğunlaşır, ama unutulmamalıdır ki bu yoğunlaşmış noktalar o tadı alabileceğimiz yegane bölgeler değildir; yalnızca o tadı en yoğun duyabileceğimiz bölgelerdir. Örneğin; tatlı, yalnızca dilin ucuyla, ekşi de yalnızca dilin yanlarıyla tadılmaz, bunlar o tadın en kolay ve yoğun olarak alınabileceği yerlerdir.

Tat ve dil

Parmağınızı ıslatıp bir tutam toz şeker batırın, sonra da dilinizin ortasında bir yere temas ettirin, burası tada hassas olmayan bir bölgedir. Dilinizi arkaya doğru yuvarlayın ve sonrada yavaş yavaş öne doğru bırakın. Şeker öne doğru kayınca tadı çok belirgin bir biçimde alınabilir. Aynı şey, o tada hassas olduğu bilinen tat bölgelerinden başlamamak şartıyla, bir tutam tuz ve limonlu suyla da denenebilir. Acı, her ne kadar dilin ucunda da birazcık algılanabilse de, acıya hassas bölgelerde diğerlerine göre daha keskindir. Acı, en keskin olarak dilin kökünde, boğaza doğru uzanan bölgede tadılır. Çok sert, soğuk bir yudum kahve içtiğinizde acı tadın boğazınıza doğru yayılması buna örnek olarak verilebilir. Bu durum, aynı zamanda bazı şaraplarda, yutarken ve yuttuktan sonra alınan acı tadı açıklar. En farklı bireysel tepkiler, acıya gösterilir. Bu yüzden, size hiç de acı gelmeyen bir şeyden, bir başkası acı bir tat aldığında hiç şaşırmanın.

Tat alma duyusu eğitilebilir, öyle ki; katı veya sıvı maddelerle, o tada hassaslaşmış bölgelerde yapılan tat alma denemeleri ustalığı bir hayli arttırır.

Ağızdaki hassas bölgelere örnek olarak, çok sayıda tat alma tomurcuğunun bulunduğu dil kökünün dış üst kenarları ve son iki azı diş dengindeki bölgeler verilebilir. Bu iki noktaya biraz şeker sürüldüğünde, çok yoğun tat alındığı görülebilir.

Anlaşıldığı gibi dört temel niteliği belirli bölgelere tamamen sınırlamak doğru değildir. Bu yüzden, şarap ağza olabildiğince iyi dağıtılmalı ve yayılmalıdır. Bunu deneyerek de görebilirsiniz; iyi bir şaraptan azıcık için ve hemen yutun. Sonra aynı şaraptan bir yudum daha alın, ağzınıza iyice dağıtın ve özellikle, önceki satırlarda bahsedilen en hassas iki noktaya ulaşmasını sağlayın. Alınan tatlar karşılaştırıldığında, ikincisinde şarap tadının daha yoğun bir şekilde alındığı açıklıkla görülecektir.

Dokunma duyusu

Damakta, dört temel tatdan başka alınacak her türlü tat, dokunma duyusuyla ilgilidir. Bunlara burukluk, gövde, sıcaklık, karbonik asit kabarcıkları yani şarabın köpürmesi ve yapısı örnek olarak verilebilir. Burukluk, dilin sanki yeterli tükrük olmadığı için, dişetleri ile damak arasında hareket edemiyormuş, kayamıyormuş gibi bir toplanması, ağızda yoğunlaşması hissidir. Şarabın tadındaki burukluk, genelde tanene dayandırılır. Tanen, tükrüğü değiştirir ve kayganlığını azaltır. Bir üzüm kabuğunu çiğnerseniz burukluğun ne olduğunu hemen anlayabilirsiniz. Burukluğu daha da belirgin duyabilmek için, bir üzüm çekirdeğini çiğnemeyi deneyiniz. Şarapta burukluğun ikinci bir nedeni, yüksek bir asit miktarıdır.

Gövde, açıklaması kolay bir terim değildir. Bir şarabın gövdesinden bahsedebilmek için, tat kuvvetine, yapı yoğunluğuna ve alkol içeriğine bakılmalıdır. Gövde, şarabın sayılan bu niteliklerinin hepsini kapsayan bir

terimdir. Bazen gövdeyle, sadece alkol içeriği anlatılmak istenir. Örneğin, gövdeli bir şarabın dikkate değer bir oranda alkol içerdiği her zaman söylenebilir. Alkol derecesi yüksek bir şarap, tat ve yapının, yüksek alkol içeriğini dengeleyen unsurlarından yoksunsa, sadece sert ve brendimsi bir his verir. Alman buz şarapları yoğun tatları (çok tatlı) ve belirgin akışkanlıklarıyla tanınırlar, ama az bir seviyede alkol içerdiklerinden dolayı gövde eksiklikleri hissedilir. Her türlü su katılmışlık izlenimi, gövdede eksiklik anlamına gelir.

Şarabın gövdesinde önemli bir rol oynayan içim sıcaklığına, başka bir bölümde ayrıntılı olarak değineceğiz. Burada kısa bir bilgi olarak; sıcaklığın, hafif şarapların alkol, tanen, asit ve ferahlatıcı özelliklerinin etkisini iyi veya kötü yönde değiştirebildiği söylenebilir.

Karbondioksit (CO₂) ve köpük oluşumu: Şarap içerken, dil ucuyla küçük kabarcıklar hissedilmesi, az miktarlarda bulunan karbondioksinin göstergesidir.

Önemli bir kalite faktörü olan yapı, bir şaraptan edinilen toplam izlenim ve niteliklerle ilgilidir. Söz konusu izlenimler, öncelikle dokunma ve görme duyularıyla edinilebilir. Bir örgü, yapılış biçimiyle karşılaştırılabilir; yani bir örgünün ipeğimsi, kadifemsi, gevşek veya sıkı örülmüş olması gibi. Diğer bazı maddelerden edinilen izlenim ve yüzey nitelikleride örnek olarak verilebilir: parlak, kaygan, düzgün, mat, kaba, ince, özenli vb

Damak Tadımında Ayrıntılar

Bir şarabın nasıl koklanacağını ayrıntılı olarak ele aldık. Bu bölümde ise koklama yerine damak tadımının ayrıntılarına ineceğiz.

Şarap miktarı

Genel olarak, tadım için ağza çok fazla şarap alınmaması önerilir. Çok fazla şarabı ağızda hareket ettirmek zordur, ayrıca tükürmesi de hoş ve rahat

olmaz (Bilindiği gibi, şarap tadılırken, her zaman yutulmaz; ağızda yayıldıktan ve tadı alındıktan sonra bir kaba tükürülür). Öte yandan, ağızınıza aldığınız şarap çok az olursa, şarabı bütün tat alma tomurcuklarına dağıtamazsınız. Az miktardaki şarap tükürkle çabucak karışır ve sonuç olarak da meyvemsi tatları değil asit, tanen, alkolden kaynaklanan tatları alabilirsiniz. Şarap tadımı için 5 - 10 cl uygun bir miktardır.

Şarap ağızdayken

Şarabı, dil köküne yakın tat alma tomurcuklarınıza temas etmesine özen göstererek, çene, dil ve yanaklarınızın yardımıyla ağızınızda dolaştırın. Şarabı çiğneyerek bir iki kez yutun ve hemen sonra, şarabı çiğnerken aroma maddelerini farkedebilmek için bir kaç kez nefes alın. Şarabın genze kaçmasını veya ağızınızdan dışarı damlamasını önlemek için şimdi anlatılacak şekilde nefes alınmalıdır:

Şarabı ağızınızın ön tarafına getirin, "F" sesi çıkaracakmış gibi alt dudacağınızı üst kesici dişlerinize bastırın ve bu şekilde içinize havayı çekin. Görüldüğü gibi bu tam anlamıyla bir nefes alma değildir. Şarabı tadarken dikkatinizi her zaman belirli bir noktaya toplayın ve alkol, tanen, asit gibi nitelikleri, aldığınız tatlarını not edin. Sonra ağızınızdaki şarabın bir kısmını yutun ve ardından kalanını, damlatmamaya dikkat ederek dışarı verin. Dudaklarınızı, dişleriniz kapalı durumdayken öne doğru sivriltip hafif açın ve şarabı tek bir yerden incecik dışarıya verin. Bu yöntemi ilk denemede başarıyla uygulayamazsanız cesaretiniz kırılmasın, çünkü uygulamaya çalıştığınız profesyonel şarap tadicıların bile bir hayli zorlandığı, hatta bir çoğunun tam olarak başaramadıkları bir yöntemdir.

Şarap ne kadar bir süre çiğnenir?

Şarabın çiğnenme süresi, ağızınızda ne kadar şarap olduğuna ve ne kadar iyi olduğuna bağlıdır. Şarap, tükürmeden ortalama 10 - 15 saniye çiğnenir. Şarabı, ağızınızda daha uzun bir süre durdurursanız ya tükürük nedeniyle sulanmaya başlar ya da yavaş yavaş yutmaya başlarsınız.

Alınan ve kalan tat

Şarabı tükürdükten sonra ağzınızdan nefes alıp burnunuzdan verin. Bu yaparken, daha ne kadar süre tat alabildiğinizi ve aromaları fark edebildiğinizi gözleyin. Alınan tat, kalan tat ve uzunluk sık sorulan terimlerdir. Kalan tat, alınan tadın bir bölümüdür ve her ikisi de uzunlukla belirlenirler. Daha kesin bir tat tanımında, damakta artan ve ilerleyen bir ilk tada ve hassaslığa saldırı denir. Alınan ilk tadı, bir gelişme ve yayılma süreci izler. Alınan tat, son yudumu alırken ve yuttuktan veya tükürdükten sonraki bütün duyuları içeren sürece denir. Yapı, tat ve aromaları kapsar. Bir şarap yuttuğunuzda hoş olmayan bir sertlikte, ekşilikte, çok tanenli (buruk) veya aksine yumuşak ve gevşek olabilir. Sert ve kaba duyular devam eder ve üstün gelirse, damakta kalan tat bozulur. Alınan tat, yumuşak olursa da kalan tatda yeterli öz olmaz ve bunun sonucu olarak da kısa süreli ve kuvvetsiz olur.

Damakta kalan tat yapıyla değil, şarabı yuttuktan sonra devam eden tat duyuları ve aromalarla ilgilidir. Uzunluk, alınan tadın devam ettiği süreç için kullanılır.



Tat Bileşenleri

Tatlı, Ekşi (Asit), Acı ve Buruk

Gerçek bir şarapsever, er ya da geç, şarapla ilgili sorular sormaya başlar ve derin bir ilgi ile sorulara yanıt bulmak ister. Merak etmek çekici; merakın bilgi edinerek giderilmesi ise keyif vericidir. Şaraptaki değişik tatları ve dengeleri tanımaya çabalamak, herşeyden önce algılar tanımlanabilir, değerlendirmeler anlaşılabilir ve bir şarabın geleceği hakkında yorumlarda bulunulabilirse, gerçek anlamda merak giderir ve keyif verir. Bu bölümde, tat kaynakları, tat bileşenlerinin ahengi ve farklılıklarının yarattığı etki ele alınacaktır.

İyi bir şarap için iyi üzümlere, dengeli bir şarap için, dengeli üzümlere gereksinim vardır. Çiçeklenmeden sonra sert ve ham olan üzüm taneleri, büyümeye başlar. Taneler, litrede her biri 20 gram olmak üzere şeker ve asit (tartarik ve malik asitleri yarı yarıya) içerir. Tatları başta dayanılamayacak kadar ekşidir. Litrede 1 gram tartarik asidi dengelemek için litrede yaklaşık 30 gram şekere gereksinim vardır. Üzümler olgunlaşma sırasında fotosentez yoluyla şeker elde ederler ve bunun için asit, özellikle malik asit tüketirler. Olgun bir üzüm tanesi, yarı yarıya glikoz ve früktoz olmak üzere litrede 200 gram şeker ve dörtte üçü tartarik asit, dörtte biri malik asit olmak üzere litrede ortalama 6 gram asit içerir. İklim ne kadar sıcaksa, malik asit içeriği o kadar fazladır. Bağ bozumu sırasındaki kesin oranlar üzüm türüne, bölgeye, o yılki hava durumuna ve elde edilmek istenen şarap çeşidine bağlıdır. toplanan üzümlerin dengesi kendini yapılan şarapta gösterir.

Şekerin aside oranı, bağ bozumu zamanını belirleyen en önemli unsurdur. Bir meyveye fizyolojik olarak, şeker içeriği en yüksek seviyeye ulaştığı zaman olgun denilebilir. Bağcının yine de, meyve olgunlaşır olgunlaşmaz bağ bozumunu yapması gerekmez. Beyaz üzümlerin bağ bozumu, genellikle daha fazla asit olması için, biraz erken yapılır. Aromatik beyaz üzümler de, aroma içeriğinin en yüksek olduğu seviyeye,

şekerin en fazla olduğu zamandan önce ulaştığı için, biraz daha erken toplanır. Kırmızı üzümler olabildiğince geç toplanır, çünkü kabukdaki tanenin, tat, yapı ve aromalara katkısı, üzüm olgunlaştığı sürece artar. Kırmızı üzümleri toplamak için, çok fazla beklenilirse, asit içeriği azalır ve bu da fazla alkollü, iyi ve olgun tanenli şaraplar için iyi bir sonuç vermez. Daha önce de belirtildiği gibi, denge bağda başlar.

Tatlı

Üzümde

Tatlı şaraplardaki tatlılığın ilk kaynağı, fermantasyon sonunda hepsi alkole dönüşmeyen früktoz ve glikozdur. Sek şaraplar da, litrede 4 grama kadar varan (Fransa'da 2 g/l), ama tatlılığı hemen hemen hiç algılanamayan, mayalanmamış şeker içerir. Almanya'da litrede 9 grama kadar şeker içeren şaraplar, sek olarak etiketlenebilmektedir. Yalnız unutulmamalıdır ki Almanya'daki bu şarapların asit seviyesi belirli miktarın altında olamaz. Bu şarapların şeker oranları yüksek olsa da, asit oranlarının yüksekliğinden tatlılıkları hemen hemen hiç göze batmaz.

Mayalanmada

Sek şaraplarda az da olsa farkedilebilen tatlılığın en önemli kaynağı etil alkoldür. Etil alkol, şıra fermantasyonu sonucu oluşan temel maddedir. Tadı tam olarak şekere çalmasa bile aynı etkiyi yaratır. Var olan sakarini (tatlı tat maddelerini) kuvvetlendirir, ayrıca asit ve eğer varsa tanenin* etkisini yumşatır ve dengeler. Alkol, gövdenin veya dolgunluğun verdiği izlenimlere büyük bir oranda etki eder, aroma ile bukeyi destekleyip, kendilerini göstermelerini sağlar.

Gliserin, glikoz fermantasyonunun bir yan ürünüdür ve glikoz gibi tatlıdır. Şaraptaki gliserin miktarı, gliserin tadını alma eşiği olan litrede yaklaşık

15 grama ender olarak ulaşır. Saf gliserinin yağmsı akışkan yapısının, şarabı daha kaygan ve zengin gövdeli yaptığı söylene de, karşılaştırmalı denemeler göstermiştir ki, gliserinin şaraba etkisi, daha çok tatlılığınadır.

**Kırmızı şaraplarda şeker katma işleminin (chaptalisation) temel sebeplerinden birisi budur.*

Tatlılık ve denge

Tatlılığın, şaraptan alınan tada olan etkisi dışında başka etkileri de vardır: Asitlilik, burukluk va acılığı dengeleyerek, şarabın daha yumuşak ve zengin bir izlenim bırakmasını sağlar, ayrıca kaba izlenimlerin kendini göstermesini geciktirerek, alınan ilk hoş tadın süresini uzatır. Tatlılıktaki herhangi bir aşırılık, tatlı şaraplarda asidi gizler ve şarabın çok yumuşak ve ifadesizmiş gibi görünmesine neden olur. En kötü durumda, şarabın yapışkanmsı ve rahatsız eden bir izlenim bırakmasına yol açar. Sek şaraplarda, farkedilebilen bir tatlılığa neden olarak, çoğunlukla alkol içeriğinin fazla olması gösterilir. Bu şarapların tatları, olması gerektiği kadar sek değildir; biraz ağır, hantal ve brendimsi bir his uyandırırılar. Beyaz sek şaraplarda aşırı alkol, acılığın kendini oldukça kuvvetli bir biçimde göstermesine neden olur.

Ekşi (Asit)

Üzümden kaynaklanan asitler

Üzümden kaynaklanan başlıca iki asit vardır: tartarik ve malik asit. Tartarik asit, gerek miktar gerekse kuvvetlilik açısından en etkili asittir. Malik asidin tadı daha hamdır ve tartarik asidin aksine tanenle uyuşmaz. Bol tanenli kırmızı şaraplarda, malik asidin, çoğunlukla alkol fermantasyonundan sonra gerçekleştirilen, malolaktik fermantasyon yardımı ile uzaklaştırılmasının nedeni budur. Sıcak bir iklime sahip bölgelerdeki olgun üzümlerde, malik asit azdır. Türkiye'de yapılan şaraplarda, malik asit miktarı fazla olmadığından, bu yöntemle hemen

hemen hiç başvurulmaz. Daha dengeli iklimlerde malik asit miktarı hava durumuna bağlıdır. Yapılması bitmiş bir şarap, hala malik asit içeriyorsa, üretici ya öylece bırakır, ya da tamamını veya bir kısmını malolaktik fermantasyonla uzaklaştırır yani laktik aside çevirir. Sitrik asit, fermantasyon sırasında oldukça azaldığı için, şarabın tadının iyileştirmek amacıyla, şaraba sonradan sitrik asit katılabilir. Bu durumda şarabın tadı, sıklıkla limona çalar. Buna örnek olarak, Avustralya'da yapılan bir çok beyaz şarap verilebilir.

Fermantasyondan kaynaklanan asitler

Bakterilere karşı çok dayanıklı olan süksinik asit, az miktarda olmasına rağmen, kendini ekşiden tuzluya; tuzludan acıya değişen bir tat çeşitliliğiyle gösterir. Laktik asit, alkol fermantasyonunun bir yan ürünüdür, ayrıca isteğe ve gereksinime bağlı olarak yapılan malolaktik fermantasyon sonucu oluşur. Malolaktik fermantasyonla, malik asit, laktik aside çevrilir, ayrıca karbondioksit açığa çıkar. Laktik asit, malik asitten daha yumuşak, hafif kokulu ve zayıf bir asittir (saldırgan ve ısırıcı bir asit değildir). Laktik asit, kırmızı şarapların taneniyle daha iyi uyuşur. Asetik asit, uçucu bir asittir ve koklanabilir. Daha önce değinilen asitler, uçucu değildir ve kokmaz. Bütün şaraplar, litrede yaklaşık 0,4 - 1,0 gram arası uçucu asit içerirler ve bunun 0,3 gram kadarı asetik asittir. Bu miktarda bir asit, ne koklanabilir ne de tadılabilir. Şaraptaki uçucu asit miktarının aşırılığı bir hatadır ve bozulmaya neden olur. Böyle bir durumda, şarabın kokusu ve tadı, açıkça sirkeye çalar ve ekşi olur.

Asidite ve denge

Asit, şarabın belkemiğidir, çünkü asidi olmadan şarap anlamsızdır, pek tanımlanamaz. Asit, şarabın tadını belirler, yutarken ve yuttuktan sonra alınan tadı ve kalan tadı kuvvetlendirir, görünümünü canlandırır, ayrıca bozulma yapan organizmalara etkisi nedeniyle, şarabın saklanabilmesini sağlayan doğal bir maddedir. Asit, tatlılığı değiştirir ve azaltır, tanenin ise kendini vurgulayabilmesini sağlar. Bundan çıkan şudur: bir şarap ne kadar

tatlı, alkol derecesi yüksek ve ne kadar az tanenli ise, o kadar çok aside gereksinim duyar. Bunun terside geçerlidir; bir şarap ne kadar çok tanenliyse, o kadar az asit ister. Asit miktarının aşırılığı, şarabı sert ve ekşi yapar, ayrıca bukesini azaltır. Şarabın asit miktarındaki bir eksiklik, tazeliğinde de bir eksikliğe, sıkıntıya ve alınan tadın çok kısa sürmesine neden olur. Bu şaraplar, düz, yavan ve tatsız olur.

Asidite ve eskitme (yıllandırma, olgunlaştırma)

Uçucu olmayan asitler, şarap eskidikçe azalır ve böylece şarap yumuşar. Özellikle tartarik asit, diğer temel maddelerle birleşerek, çökelen, çözülmeyen kristaller oluşturur. Uçucu asitler (asetik asit gibi) şarap eskidikçe artarak şarabı daha sert ve sek yaparlar. Bu süreçler, iki durumda da yavaş yavaş gerçekleşir.

Acı ve Buruk

Üzümde

Üzümdeki acılık ve burukluk, fenollerden bir madde olan tanenden kaynaklanır. En iyi tanenler, üzüm kabuklarında bulunur. Beyaz şaraplarda çok az tanen olduğundan bu bölüm, özellikle kırmızı şaraplar için geçerlidir. Herşeyden önce genç ve bol tanenli şaraplarda görülen hafif acılık, tanenden kaynaklanan tatlardan sadece biridir. Tanen, üzümlerin ham, tanenin kaba ve fazla olduğu durumlar hariç mutlaka acı olmak zorunda değildir. Yüksek bir asit ve/veya alkol miktarı sonucu acılık daha da artar ve hatta fena bir hal alır.

Tanen, renkten başka koku, tat ve yapıyı da etkiler. Kalitesi yüksek bir tanen, kaliteli üzüm çeşitlerinden veya olgun üzümlerden yapılmış bir şarabın, aromasına ve tadına olumlu çok şey katar. Şarabın dengesi söz konusu olduğunda, tanenin başlıca özelliği burukluktur.

Burukluk ve denge

Burukluk derecesi, tanenin nicelik ve niteliğine bağlı olmak üzere oldukça değişkendir. Alkol ve asit, burukluğun etkisini, damakta buruk tatların alınmasını geciktirerek değiştirir ve yumuşatırlar.

Yüksek bir asit miktarı, damaktaki burukluk duyumunu artırır ve etkisini vurgular.

Tanen miktarı fazla olan kırmızı şaraplar aside, tanen miktarı az olanlar kadar fazla gereksinim duymazlar, çünkü tanen şaraba form verir ve ayrıca saklanmasına yardımcı olur. Bir kırmızı şarabın tanen miktarı ne kadar az ise, yapı açısından bir beyaz şaraba o kadar çok benzer, ve aside, anlam ve çekicilik kazanması için, o kadar çok gereksinim duyar. Beaujolais-Nouveau (Rhone vadisi, Fransa) gibi şarapların hemen hemen hiç tanenleri yoktur, bunu yerine ferahlatan bir asiditeleri vardır ve tabii ki renkleri hariç, bir beyaz şaraba benzerler. Hatta benzer şartlarda, yani biraz soğuk içilir.

Tanen ve eskitme

Kırmızı şaraplarda tanen, aynı asit gibi bozulmayı önleyen doğal bir kimyasal oluşumdur. Herşeyden önce eskitmenin türü ve daha sonrasını etkiler. Aşağıdaki açıklama, tanen ve işlevi hakkında çok kullanılan bir teorinin çok basitleştirilmiş bir uyarlamasıdır.

Tanenin burukluk veren özelliği, moleküllerinin tükrüğümüzdeki protein molekülleriyle birleşebilme, yani pıhtılaşabilme yeteneklerinden ileri gelir. Tükrük, proteinin pıhtılaşmasından dolayı kayganlığından kaybeder, ve bunun sonucu olarak diş etlerinde bir toplanma ve büzüşme hissedilir. Ağzınızı bol tanenli bir kırmızı şarapla iyice çalkalayıp, lavaboya tükürün. Bu deney, tanenin pıhtılaşma özelliğini bütün açıklığıyla gösterecektir.

Burukluğun boyutu, yani hafif bir seklik mi yoksa kuvvetli bir toplanma etkisi mi olduğu, tanenin polimerleşmesine (maddenin moleküllerinin birleşerek daha büyük moleküller oluşturması) bağlıdır. Bir molekül ne kadar büyükse, tükürükteki proteinle birleşebilme yeteneği, ve burukluk etkisi o kadar fazladır.

Bir şarabın zamanla olgunlaşmasıyla, polimerleşme sürekli olarak artar. Bu nedenle, uzun bir süre eskitilmesi (saklanması) düşünülen bol tanenli şaraplar ilk zamanlarda sertleşirler. Tanen tadı, şarabın şişede depolanmasından birkaç sene sonra, fıçıda depolanmasının hemen sonrasında daha fazla olur.

Tanen tadındaki artış, sadece başlangıçta görülen bir süreçtir. Polimerleşme yüksek bir dereceye ulaştığında, büyük moleküller proteinle birleşme yeteğini kaybeder, burukluk kaybolur ama iyi tat kalır. Bu arada tanen, şarabın diğer parçalarıyla çözülmez bileşikler oluşturur ve tortu olarak çöker, yani tanenin bir bölümü kaybolur. Bu devrede şarap, olgun ve zarif gelişim aşamasındadır; daha yumuşak, zengin ve dengeli olur. Bu dönem şarabın olgunluğunun en ideal olduğu zamandır, yani şarap en iyi içim halindedir, keyifle içilebilir ve hatta içilmelidir.

Zaman geçtikçe, hala birazda olsa artan polimerler, yine kuvvetlenirler ve şaraba yine buruk bir tat verirler. Buna ek olarak; şarabın meyvemsiliğini kaybetmesi ve uçucu asitlerinin artmasıyla, etki daha da kuvvetlenir ve şarap sanki kurur. Bilimde, başlangıçtaki devrede tanenin sertleşmesinin açıklanmasında oldukça uzlaşılmıştır, ancak, sonraki yumuşamanın nedeni hakkında kesin bir bilgi yoktur. Bahsedilen kuruma devresinde, bir çok belirsizlik söz konusudur. Damakta, bu üç devre de, çok net bir biçimde algılanır.

Şarapta Hata

Şarap üretimi, bugünlerde o kadar ileri bir seviyeye ulaştı ki, hata, görelî olarak daha az meydana gelmeye başladı. Yine de, hatalı bir şaraba

rastlarsak, geri vermeliyiz. Bu bölümde, şarapta oluşabilecek hataların nedenleri açıklanacaktır. Biri oksijene, diğeri kükürte bağlı olan başlıca iki temel neden vardır.

Oksijen ve Oksitlenme

Şarapta oksitlenme söz konusu olduğunda, oksitlenmenin gerekenden fazla olduğu anlaşılır. Çünkü oksijen, şarabın olgunlaşması için az miktarda gereksinim duyulan, temel bir parçasıdır.

Oksitlenmiş beyaz şaraplar

Bu şaraplarda tazelik olmaz, düz ve bazan asetaldehit gibi kokarlar. Asetaldehit kokusu, bayat, ağır ve hafif batan bir kokudur, belirsizce Amontillado-Sherry'yi hatırlatır. Tatları düz ve yavandır, renkleri küt bir saman sarısıyla kahverengi arasında değişir. Bu karakteristik görünümü ve kokusu nedeniyle Madeira'laşma terimi ortaya çıkmıştır. Çünkü, kuvvetli oksitlenmiş beyaz şarapların, Madeira özel şaraplarına benzer bir renkleri ve kokuları vardır.

Oksitlenmiş kırmızı şaraplar

Oksitlenme aşamalarında, asetaldehit her ne kadar ilk sırada yer alsa da, kırmızı şaraplarda kokusuna ender olarak rastlanır, çünkü asetaldehit, kırmızı şaraplarda, renk maddeleri (pigmentler) ve tanenle birleşir. Kırmızı şarapların, oksitlenmenin ilk devrelerinde tatları ve kokuları, aynı beyaz şaraplar gibi, oldukça düz, bayat ve acı-tatlı bir karamel çağrışımlıdır. Böylesi bir şaraba, oksitlenmiş şarap denir. Oksitlenmenin sonraki aşamasında, kırmızı ve beyaz şaraplar bozuldukça bir asetik asit kokusu alınır. Asetik asit uçucu bir asit olduğu için, bu duruma uçucu da denir. Şarap başta mayhoş, daha sonra ekşi ve sirkemsi kokar. Uçucu asitler dolayısıyla şarap, su katılmış gibi, sert ve ekşidir; yutarken ve yuttuktan sonra alınan tadı keskin ve rahatsız edicidir.

Bu durumda şarapta etilasetat (oje temizleyicisine benzer) kokusu da vardır. Etilasetat, asetik asitin oluşumu sırasında meydana gelir. Bu yüzden, kırmızı şarapta, baskın olanın, ya da bazen her ikisinin kokusu da alınabilir. Bir şarabın kokusu etilasetata çalarsa uçucu ve ekşi olarak tanımlanmalı. Aşırı miktardaki etilasetat, kendini damakta yarattığı sertlikle hissettirir, ayrıca yutarken ve yuttuktan sonra da, göze çarpan bir şekilde farkedilir.

Oksitlenme, şarabın bu üç hatalı durumunu da kapsayan bir terimdir. Yine de tek başına ele alındığında, açıklığı net ve kesin değildir.

Kükürt

Kükürten dolayı oluşan, birbirinden tamamen farklı iki koku hatası vardır. Birincisi, oksijen ve kükürt bileşimi olan, kükürtdioksit aşırılığından olur. İkincisi ise kükürt ve hidrojenin bileşimiyle oluşan, hidrojen sülfürün, ya da başka bir adıyla indirgenmiş kükürtün, kokularda da bir indirgenme yani eksilme izlenimi uyandırmasıdır.

Kükürtdioksit(SO²)

Serbest kükürtdioksit uçucudur, yani gaz halindedir. Çok fazla kükürt, keskin ve uyumsuz kokar. Kuvvetle içe çekilen koku, burunda ve boğazda, yakan batmalara neden olur. Bir kibritin yandıktan hemen sonra ve söndükten sonra nasıl koktuğuna bakınız (sonraki sadece yanmış tahta gibi kokar). Kükürtdioksitin burunda yarattığı etki, bir şarabın, yuttuktan sonra damakta kalan tadına benzer. Kükürtdioksit, çoğunlukla daha şişenin açılmasıyla veya ilk bardakta, gırtlakta keskin ve batan bir tada neden olurken, bardağın uzun süreli sallanmasıyla uçar. Her insanın kükürtdioksite duyarlılığı çok farklıdır.

İleri derecede oksitlenmiş şaraplar Buradaki derleme, oksijenle aşırı bir temastan dolayı kaynaklanan çeşitli hataları göstermektedir.		
Neden (basitleştirilmiş)	Belirtiler	Hata tarifi
O^2 + alkol asetaldehit: (beyaz şarap)	Küt bir saman rengi ile kahverengi arası bir renk. Düz/bayat; hoş olmayan sherry'imsi bir koku ve tat	Madeira'laşma (oksitlenme)
O^2 + alkol: (kırmızı şarap)	Daha kahverengi bir renk. Düz/bayat; bir olasılık acı-tatlı ve/veya karamelimsi bir koku ve tat	Oksitlenmiş
O^2 + asetaldehit ve/veya O^2 + sirke bakterileri asetik asit:	Uçucu asetik asidin ekşi kokusu; sulu ve keskin bir tat	Uçucu veya kabarcıklı (kırmızı ve beyaz şaraplar)
asetik asit + alkol etilasetat:	Etilasetatın kuvvetli oje temizleyicisi gibi olan kokusu; sek ve brendimsi bir tat	Tadın ve kokunun sirkeye çalması (kırmızı ve beyaz şaraplar)

Hidrosülfürik asit

Hidrosülfürik asit, çoğunlukla şişeleme yapılmadan ortaya çıkar. Fermantasyon sırasındaki maya aktivitelerinin bir yan ürünüdür. Şişe şaraplarında, H^2S kokusu, kükürtdioksit kokusundan daha rahatsız edicidir. Çürük yumurta, lastik ve metan kokularını anımsatır. Bir şarap, hidrosülfürik asite uzun bir süre maruz kalırsa, sarımsak ve kurumuş ter gibi bir koku oluşur ki, bu kokudan kurtulmak çok zordur. Bütün bunların sonunda, iyice dayanılmaz olan atık su gibi kokan bisülfat da ortaya çıkar.

Hoş olmayan şişe kokuları

Kuvvetsiz, kısa ömürlü kokulardan, dekante etme yoluyla kurtulmak kolaydır. Eğer söz konusu koku çıkmamakta direniyorsa, fena bir hidrosülfürik asit kokusuyla karşı karşıyasınız demektir.



Mantar Kokusu ve Tadı

Şarap açılırken şişeye düşen mantar parçalarının, mantar hatasıyla bir ilgisi yoktur. Mantar hatalı şaraplar, çok tuhaf bir küf, ve bazan çürük bitki veya toz gibi kokar. En yeni teori, mantar hatasının, küf mantarlarına değil, mantarda küfü önlemesi gereken antiseptik (mikrop öldürücü) çözeltilerdeki klora bağlı olduğunu söylemektedir.

Fıçı/Tahta Kokusu ve Tadı

Fıçılardan kaynaklanan hataları olan şaraplar, eski, küflü ve çürük tahta veya nemli bir bodrum gibi kokar. Damak tadı da, benzer bir şekilde rahatsız edicidir. Buna birde kaba bir burukluk eklenir. Bunların nedeni, tahmin edileceği gibi, şarabı, eski ya da kötü temizlenmiş ve uygun olmayan bir şekilde yapılmış fıçılarda bekletmektir.



Toprak, Konum ve İklim

Toprak

Toprak, şarap yapımında önemli bir rol oynar. toprak herşeyden önce, bağcı için çok önemlidir, çünkü iyi bağlara temel teşkil eder. Bağcı, topraklarında, hangi bağların daha iyi yetişebileceğini bilmelidir. Sadece kadehinin içini tanımaya ve keyfini çıkarmaya çalışan bir şarapsever içinse toprak, çok önemli değildir.

Pratik bir kural vardır: Kumlu topraklarda, hafif ve çabuk olgunlaşan bağlar, tebeşir karakterinde olan topraklarda yumuşak ve türü çok özel bağlar yetişir. İri kumlu bölgelerde yetişen üzümlerle yapılan şaraplar zarif olur; balçıklı topraklarda yetişenlerle yapılanlarsa ağır ve daha sıkı bir stile sahip olur. Yine de her şey genelleştirilemez. Bir şarapta, örneğin Cabernet Sauvignon'un zengin ve keyifli tadı tanınsa bile, bu şarap, kireç taşlarıyla örtülü kireçli bir balçığı hatırlatıyor gibi yorumlarda bulunmak

hemen hemen olanaksızdır. Yine de bir şarabın, toprağımsı ve mineralimsi özelliğı fark edilebilir.

Belirli bir bağın topraklarını çok iyi tanısanz da, çok fazla bir bilgi sahibi olamazsınız, çünkü toprak yüzeyi daha altlardaki karışık jeolojik yapı hakkında, sınırlı bir bilgi verir. Bağların kökleri ve bulunduğu yer, kalite ve stil için belirleyici olsa da, hakkında bir çok şey yazılan, toprak, kalite ve tat arasındaki gerçek ilişkiyi şarapta belirlemek kolay değildir.

Konum

Eğim ve konum gibi ayrıntılar, bağların görebileceğı kadar fazla güneş görebilmesi, rüzgar ve dondan en az düzeyde etkilenmesi için önemlidir. Dikili bölgenin sınırına yakın bağlar için, eğim ve konumun önemi daha fazladır. Ren vadisinin güneylerindeki açık yerlerde ve Fransa'nın Midi bölgesinde, bağların güneyde olması belirleyici değildir; Bourgogne'daki Chablis'de ise basit bir "Chablis" ve bir "Chablis Premier Cru" arasındaki büyük farkı yaratan, iyi bağların, dikili bölgenin güneyinde yetişebilmesidir. Bağ dikili yer, ne kadar kuzeyde (kuzey yarımküre için) ise, güneş ışınlarını fazla alabilmek için, dikimi olabildiğince eğimli bir konuma yapmak gerekir.

Bağların, bir ırmak veya göl kenarında olması, kuzeydeki bölgelerde yardımcı bir sıcaklık düzenleyicidir: Ortalama sıcaklık biraz daha yüksek olur, ve hava sıcaklığı farklılıklarının fazla olmasından doğabilecek etki, en az düzeyde olur (Bordeaux'da Gironde kıyıları, Almanya'da Ren bölgesi yakınlarında Rheingau bölgesi). Göl ve ırmak çevreleri, sonbaharın erken sisleri sayesinde, asil küflerin gelişebilmeleri için elverişli yerlerdir. Şarapsever için bağlık yerler, bağcı ve şarap üretim uzmanlarının aksine, gezmek için çok ilginçtir. Şarap, kokuları, manzaraları, insanları ve olayları anımsatır.

İklim

Bağcılık yapılan bölge, ne kadar ılık ve güneşliyse, şaraplar arasındaki kalite ve üslup (stil) farkı, değişik yıllarda o kadar az olur. Ilık ve güneşli iklimlerde üzümler daha hızlı olgunlaşır. Avrupa'nın kuzeyindeki bölgelerde, güneşin her bir saati, düşen yağmur miktarı, eğim ve konum gibi çok önemlidir. Serin iklimlerin ılık ve güneşli yıllarında üzümler, daha yavaş ve uzun bir sürede olgunlaşır. Ilık ve güneşli yıllar, serin bölgelerde, tat ve kalite açısından en iyi şarapların elde edildiği yıllardır.

Sıcak iklime sahip ülkelerde, bağları ekvatorun uzak yerlere, yükseklere ve öğle güneşinin çok zararlı olmadığı konumlara dikerek, serin koşullar sağlanmaya çalışılır, ya da serin ve suyu bol bölgeler seçilir. Bu yollarla, örneğin Amerika ve Avustralya'nın genellikle sıcak iklimlerinde de, Avrupa'daki bağlardan elde edilenlere benzer zariflikte şaraplar üretilebilir. Ama yine de bu şarapların farklı bir üslubu (stili) vardır.

Karbondiyoksit, Fıçı ve Şişede Eskitme

Karbondiyoksit(CO²)

Karbondiyoksit kabarcıkları yalnızca şampanya ve diğer köpüklü şaraplarda bulunmaz, aslında, gözle görülmesi de, normal şaraplarda da vardır. Karbondiyoksitin su ile birleşmesiyle, çok yumuşak bir asit olan karbonik asit (H²CO³) ortaya çıkar. Karbonik asit, maden suları (soda) ve köpüren diğer bazı içeceklerden hatırlanabilir.

Karbondiyoksit, özellikle fermantasyon sürecinde oluşur ve isteğe göre, bilinçli bir şekilde şarapta bırakılabilir veya istenilen karbonik asit seviyesine ulaşılmış ise bir kısmı alınabilir. Karbonik asit ve kırmızı şarabın taneni arasında ters orantılı bir ilişki vardır; kırmızı şaraplarda tanen içeriği ne kadar fazla ise o kadar az karbonik asit vardır.

Genç içilen çoğu beyaz şarapta, litrede yarım grama kadar karbonik asit bulunur. Bu kadar veya daha az miktarda karbonik asit ne görülebilir, ne de dilde algılanabilir. Fakat farkedilecek bir şekilde, şarabın dış

görünümünü, kokusunu ve tadını etkiler, rengi canlandırır, bukesini kuvvetlendirir, damakta taze ve ferahlatan bir tat bırakır ve kalan tadın süresini uzatır. Bir kadeh şarapta görülebilen bir kaç kabarcık, içim başlangıcında dil ucunda da hafif bir kabarcıklanma hissi yaratır. Ilık iklime sahip bölgelerde üretilen birçok genç ve içimi kolay beyaz şarap, ek bir canlılık veren ve açıkça algılanabilen bir miktarda karbondioksit içerir.



Meşe Fıçılar

Şarapların, daha henüz bir ya da iki sene şarap saklanmış, meşe olan ve olmayan yeni fıçılarda eskitilmesi, buke ve yapı üzerinde farkedilecek bir etki bırakır. En baskın koku, tahtadan kaynaklanan vanilya kokusudur. Eskitme (yıllandırma) sırasında kimyasal bileşimler sonucu, yeni tatlar ve güzel kokular oluşur. Sedir veya sigara paketi kokusu, Cabernet kaynaklı şaraplarda görülen bir durumdur. Vanilya aromasına ek olarak, yeni meşe fıçılarının taneni, şaraba sıkı ve kompleks bir yapı verir. Böylece diğer tat

nüansları belirginleşerek, şarabı daha anlamlı yaparlar. Bu, bozuk bir görüntünün netleştirilmesiyle karşılaştırılabilir. Üzüm taneninin daha kaba burukluğuna karşılık, taze meşenin taneninin, daha baharatlı, ince tanecikli ve yumuşak taneni kendini belli eder. Bütün bunlar, iyi bir şarap üreticisinin, değişik yaşlardaki fıçılarında saklanmış genç bir şarabını deneyerek öğrenilebilir. Yeni durultulmuş ya da fıçıda eskitilmiş bir Bulgar Cabernet'si veya Chardonnay'si de bu amaçla denenebilir.

Kömürleştirmek

Fıçı üretiminde tahtalar, ateş üzerinde eğilir. Bu yüzden fıçılarda içi belirli bir dereceye kadar kömürleşir. Fıçılar, kırmızı şaraplara biraz isli ve beyaz şaraplara kızarmış ekmek çağrışımı bir karakter verebilmek için, bazen bilinçli olarak biraz fazla kömürleştirilir.



Meşe fıçıda depolama süresi

Bir şarap ne kadar zengin gövdeli ve ne kadar yoğun ise şarap, o kadar uzun süre fıçıda depolanabilir. Yeni meşe fıçılarda uzun süre depolanan şarap, fevkalade buruk ve sert olur, ayrıca vanilya karakteri artar. Şışede

uzun bir süre eskitmeye uygun olmayan şaraplar, tahta tadını yumuşatır ve bu tatla bütünleşir. Uzun bir süre meşe fiçılarda depolanan beyaz şaraplar, oldukça buruk, hafif acı ve reçinemsî bir tat alırlar. Yeni meşe fiçılarda fermantasyona uğrayan ve depolanan beyaz şaraplar, oldukça şaşırtıcı olarak tanklarda fermentasyona uğrayan ve eskitmek için meşe fiçılarda depolanan şaraplardan daha az belirgin vanilya tatlı ve daha az burukturlar. Mayanın, tahta tanenlerini belirli bir dereceye kadar inceltiyör olması, buna bir açıklama olarak gösterilmektedir.

Şişede Eskitme (yıllandırma)

Bir şarap ne zaman olgundur?

Bir şarabın ne zaman olgunlaştığı sorusu, kolayca yanıtlanamaz. Verilecek yanıt da, şarabın çeşidine ve zevkimize bağlı olarak değişir. Çoğu şarap, uzun süre eskitmek için değil, aksine genç ve ilk bir iki sene içinde içilmek üzere üretilir. İngiltere'de şaraplar, çoğunlukla çok genç değil, bir hayli yıllanmış olarak içilir; bu eskiden kalma bir gelenektir, çünkü şarap, eskiden zenginlere hastı ve onlar da, genel olarak yıllarca mahzende eskitmeye gerek duyulan kırmızı Bordeaux, Porto şarabı ve Bourgogne içerdi. Olgunlaşma için uzun zaman isteyen şaraplar, ilk zamanlarda dengesizdir; tat olarak bütünleşmemiştir, yani özellikle tanen ve asit olmak üzere değişik bileşenler tek tek algılanabilir. Eskitme ile yavaş bir kimyasal birleşme süreci oluşur; buke ve tat zenginleşir; yapı dengelenir, yani uzun bir depolamaya ihtiyaç duyan bileşenler yumuşarlar ve tek tek değil, dengeli bir bütün olarak algılanır.

Şarap içilmeye ne zaman hazırdır?

Şarap, tadı hoşunuza gittiği an içilmeye hazır demektir. Şaraplarda da, aynı insanlarda olduğu gibi ideal bir yaş yoktur. Şarabın değişik gelişme aşamalarındaki çekiciliği başka başkadır. Genç bir şarabın kuvvetliliği ve belirgin bir meyvemsiliği sevindiricidir. Bu tip şarapların, özellikle bazı sert yönleri gizlendiği için bir yemekle içilmesi daha uygundur. Şaraplar

eskiyince (yıllandırılınca), kuvvetteki eksilmeyi, yumuşak bir yapı, zarif bir tat ve kuvvetli bir buke ile telafi eder. Genç yerine yıllanmış şarabın tercih edilmesi, ya da tanen ile asidin şu ya da bu oranda olması, tamamen bir alışkanlık ve kişisel zevk meselesidir.

Tanımlama ve Değerlendirme Üslup Tanımlaması

Nasıl Başlamalı ?

Bir şarabın tadını nasıl tanımlayacağınız konusunda bir deneyiminiz yoksa, başlangıç için önerilebilecek işlem şudur: belli bir özelliğe konsantre olarak belirli açıdan birbirinden farklı olan şarapları karşılaştırmaya çalışın ve bunu yaparken tanımlama ile değerlendirme arasında ayırım yapmayı da unutmayın. Belli farkları olan şarapları karşılaştırarak, bilincinizi değişik açılardan geliştirebilir ve aldığınız tadı tanımlamak (tarif etmek) için kullandığınız kelime dağarcığınızı zenginleştirebilirsiniz.

Temel Gerçekler

Öncelikle hatırlatalım; bu bölümde üstünde durulan konu şarabın değerlendirilmesi değil, tanımlanmasıdır. Dolayısıyla konumuz, bir şarabın ne kadar iyi olduğu veya ne kadar çok hoşumuza gittiği değil, şarabın hangi niteliklerinin dikkatimizi çektiğidir. Bu, bir kişinin tanımlanmasıyla da karşılaştırılabilir; boyu, posu, saç ve deri rengi, zayıf veya şişman olması gibi. Kişilik belirten ve bir insanın kibar veya kaba olup olmaması gibi ayrımlarsa bu bölümün konusuna girmez. Bir şarabın niteliği, içiminin hafif veya ağır, gevşek veya asitli (ekşi), yumuşak veya tanenli olması gibi özelliklerle belirtilebilir.

Beyaz şaraplar, tanensiz olduklarından başlangıç için daha uygundur. İki farklı şarabı karşılaştırmak en çok uygulanan yöntemse de, damağınızın hasasiyetine güveniyorsanız ve cebinizin gücü yetiyorsa üç veya dört

farklı şarabı karşılaştırmanızı öneririz, bu tür bir karşılaştırma daha anlamlı ve bilgi verici olacaktır. Birkaç çeşit şarabı, bir grup insanla birlikte tadarak, izlenimleri ve masrafları paylaşabilirsiniz. Özenli ve titiz bir tadım için altı farklı şarap fazlasıyla yeterlidir.

Yöntem

Aşağıdaki tablolarda önerilen şaraplar, alkol, tanen ve asit içeriği gibi belirli özelliklerin ayrımlarının kolayca yapılabilmesi için seçilmişlerdir. Görünüm, koku ve başka özellikler de fazla göze batmasalar da karşılaştırılabilir.

Asit

Dikkatinizi dilinizin dış, üst kenarlarına toplayın. Asidin şarabı nasıl etkilediğine ve şekil verdiği, tadına nasıl hoş bir canlılık verdiği, yutarken ve yuttuktan sonra alınan tada kadar nasıl öylece tuttuğuna dikkat edin.

Aşağıdaki sıfatlardan koyu olanları arzulanmayan uç özellikleri tanımlamada kullanılırlar ve genelde bir olumsuzluk bildiren terimler olarak görülürler. Sıralama artan asit miktarına göre yapılmıştır. Başlangıçtakiler çok az olan, sondakilerse fevkalade yüksek bir asit miktarını gösterirler. Bunlar tabi ki şaraptan alınabilecek tüm tatları anlatabilmek için yeterli değildir. Şarap seçimi ve deneyimleriniz, en uygun terimleri bulmada ve kullanmanızda her zaman yardımcı olacaktır. Düz – yavan – anlamsız – yumuşak- taze- canlı- özlü- canlandırıcı- kuvvetli -sıkı-sert-keskin - ham – sivri - ekşi (çok asitli)...

yukarıdaki terimler oldukça, açıkça, çok gibi sözcüklerle derecelendirilebilir.

Asit miktarı			
	Düşük	orta	yüksek
BEYAZ SEK	Sofralık şarap Mâcon Blanc (Fransa)	Chablis (Fransa) Chardonnay (güney Tirol)	Sancerre (Loire- Fransa) Riesling (Alsace- Fransa)
KIRMIZI	Shiraz (Avustralya) Pinotage (Güney Afrika)	Kırmızı Bordeaux Chianti (Toscana-İtalya) Beaujolais (Fransa)	Kırmızı (Loire- Fransa) Barbera (Piemont-İtalya)
BEYAZ TATLI	Sauternes (Fransa)	İyi bir Barsac veya Sauternes	Coteaux-du- Layon (Fransa) Bonnezeaux (Loire-Fransa))
BEYAZ YARI SEK	Spaetlese (Rhein Hessen ve Pfalz-Almanya)	Spaetlese (Rheingau- Almanya)	Spaetlese (Mosel-Saar- Ruwer;Almanya)
Bütün bu şaraplara, bir tutam şarap taşı tozu veya bir iki damla limon katarak, şaraptaki asit miktarını artırabilir ve nasıl bir değişim olduğunu gözleyebilirsiniz.			

Alkol

Şarabın içerdiği alkol, her ne kadar tatlılığı kuvvetlendirirse de tadılarak değil, damakta oluşan sıcaklık ve ağırlık hissiyle anlaşılır. Bunu, daha iyi anlamak için aşağıdaki tabloda verilen votka-su çözeltilerini hazırlayın. Daha sonra sek bir şaraptan beş kadehe eşit miktarlarda koyun. Beş kadehten dördüne ayrı ayrı, aşağıdaki çözeltilerden, kadehlerdeki şarap

kadar ekleyin. Hazırladığınız karışımları birbiriyle ve beşinci kadehteki votka-su çözeltisi eklediğiniz şarapla karşılaştırın. Alkol derecesi yüksek olanlar daha ağır ve hatta brendimsi ve sert olurlar. Böylece, bir şişe votka yardımıyla değişik alkol derecelerinin nasıl olabileceği hakkında bir fikir sahibi olabilirsiniz.



Votka (37°-40°) + Su Yaklaşık alkol derecesi

1	+ 1	19°
1	+ 2	12,5°
1	+ 3	9,5°
1	+ 4	7,5°

Alkolün yarattığı etkiyi, sadece yapıdan ve tat derinliğinden yararlanarak görmek kolay değildir. Bazı terimler, alkol içeriğinden de öte bilgiler verirler. Aşağıdaki terimler, hafiften ağıra ve serte doğru sıralanmıştır:

su katılmış gibi, zayıf - seyrek - hafif – orta – zengin – gövdeli – ılık - dolgun – lezzetli – şiddetli – ağır – alkollü – brendimsi

Alkol miktarı			
	düşük	Orta	yüksek
BEYAZ SEK	az alkollü şaraplar	normal bir Chablis (Fransa) Chardonnay (Bulgaristan)	Chablis Grand Cru beyaz Hermitage sek sherry
BEYAZ TATLI	Auslese (Almanya) Asti Spumante (İtalya)	Sauternes (Fransa)	Muscat
KIRMIZI	Rosé d'Anjou (Fransa) Bordeaux (Fransa)	Beaujolais-Villages (Fransa)	Châteauneuf-du-Pape (Fransa)

Tanen

Tanen her ne kadar kendini buruk ve kekre oluşuyla belli etse de tatdan daha çok yapı ile ilgilidir. Aroması çok olan üzümlerle yapılan şaraplar genelde baharat çağrışımlı, aromatik bir özelliğe sahiptir. Taneni algılayabilmek için şarabı iyice çiğneyin ve yutun, sonra ağzınızda özellikle damağınızda, diş etleriniz ile yanağınız arasında kuru, tatsız ve toplanan bir büzüşme hissine dikkat edin. Tanen, benzer kuru bir etki bırakan asitle kolaylıkla karıştırılabilir. Bu yüzden dilinizin kenarlarının asit tadına hassas olduğunu aklınızda bulundurun.

Tanen, öncelikle yapıda algılanabildiği için, nicelikten çok niteliğinin izlenimini alabilirsiniz. Nicelik denince az tanenli, orta derecede tanenli, çok tanenli sınıflamaları aklımıza gelir. Nitelik denince ise:

Zarif - ince (ince tanecikli) -yumuşak -oynak -sek -bol -sıkı -derimsi -sert - kuvvetli -pürüzlü kaba bitkisel acı buruk

Tanen miktarı		
düşük	Orta	yüksek
Valpolicella (İtalya)	Rioja (İspanya)	Barolo (İtalya)
Merlot (Bulgaristan)	Shiraz (Avustralya)	Barbaresco (İtalya)
Cabernet Sauvignon (Güney Afrika)	Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône-Fransa)	St-Estèphe (Bordeaux-Fransa)
Beaujolais-Nouveau (Fransa)	St-Emilion (Bordeaux-Fransa)	

Tat

Şarap üstüne bunca yazı ve kitap yazılmasının nedeni, şaraptan, tadın iskeleti gibi olan alkol, tanen ve asit tadından başka sonsuz sayıda değişik tatlar alınmasıdır. Şaraptan alınan sonsuz sayıdaki değişik tatlar, şarabı diğer içeceklerden ayırır. Bu tat zenginliği, diğer bir çok içkide rastlanmayacak ölçüde bir keyif sohbeti ve iletişim arzusu uyandırır. Tat, alkol, asit ve tanen (kırmızı şaraplarda) birbirini dengelemelidir. Meyvemsilik, en belirgin tat bileşenidir. Meyvemsilik, basit şarapların çekicilerinin en temel özelliğidir. Beyaz şaraplarda tat bileşenlerine bir de şarabın ne kadar tatlı veya sek olduğu eklenir. Bütün şarapların değişik tat izlenimlerini not etmek önemli ve faydalıdır.

Alınabilecek çeşitli tatlar

Şarabın tadı genelde Frenk üzümü, mürdüm eriği, erik, dut, kiraz, portakal, mandalina, limon, greylift, şeftali, kayısı, armut ve elma gibi

meyveler; vanilya, karanfil, tarçın, hindistancevizi ve karabiber gibi baharatlar; toprak tadı, tebeşir, petrol, katran, çakıl ve taş gibi mineral çağrışımlı maddeler; ekmekek, maya, bal, tost, karamel, tereyağı, krema, mentol, bazı kuruyemişler ve çikolata gibi bilinen bazı tatlarla ilişkilendirilir.

Sek/tatlı

Litrede 4 grama kadar kalan şeker içeren şaraplar sektir. Bu Fransa'da 2 gram, Almanya'da şaraplardaki yüksek asit miktarı dolayısıyla 9 gram olarak belirlenmiştir. Teknik tanımlamayı bir yana bırakarak, tadı tatlı olmayan şaraplara, sek bir şarap denilebilir.

Litrede 4 gramdan 12 grama kadar şeker içeren şaraplara yarı sek (dömisek); 12 - 50 g/l şeker içeren şaraplara yarı tatlı; 50 g/l'den fazla şeker içerenlere tatlı şaraplar denir.

Tatlı bir tadı hepimiz biliriz ama bir şarabın ne kadar tatlı olduğuna karar vermek çok zordur. Şarabın tat izlenimlerini tanımlamada kullanılan bazı terimler: Tatsız, tadı az, su katılmış gibi, az, orta veya çok aromatik, meyvemsi, leziz, yoğun...

Sek-tatlı

Sek, yarı sek (dömisek), hafif tatlı, yarı tatlı, tatlı, çok tatlı...

Ayrıntılı Tanımlama

Şimdiye kadar asit, alkol, tanen miktarı ve tat özellikleriyle uğraştığımız için aklınızda tahminen sadece bir dizi sıfat var. Artık şarabın özelliklerini bir özetle sıralayabilirsiniz.

Diyelim ki bir Mâcon Blanc (Fransa) hakkında şu notları aldınız:

Asit: yumuşak

Alkol: zengin gövdeli

Tat: orta derecede meyvemsi, sek

Kısaca şöyle denilebilir:

i) zengin gövdeli bir şarap, yumuşak, sek ve orta derecede meyvemsi

ii) yumuşak, sek, zengin gövdeli ve orta derecede meyvemsi bir şarap

Bir Barolo (Piemont-İtalya) için şu notları aldığınızı varsayalım:

Asit: sıkı

Alkol: lezzetli

Tanen: buruk

Tat: çok aromatik

Bunu da şu şekilde özetleyebilirsiniz:

i) burukluk veren bir tanen miktarı var ve sıkı asitli, bunların yanında çok aromatik ve lezzetli bir şarap

ii) çok aromalı, lezzetli, sıkı ve buruk bir şarap

Şarap dilindeki kısa metinlerde "sıkı" asit miktarını, "buruk" ise tanen miktarını tanımlar. Yukarıdaki tanımın ilk bölümü daha kuvvetlidir. Kullanılan 'bunların yanında' bir dengeyi belirtir: Şarapta bolca alkol, asit ve tanen vardır, bunların yanında bu sert öğelere karşı dengeyi sağlayacak yeterli derecede tat da vardır. Şarabın yapısının tanımında, dengeliliği veya dengesizliği hakkında açıktan veya ima yollu ifadeler yer alır (almalıdır).

Normal bir Sauternes (Fransa) hakkında notlar:

Asit: yumuşak

Alkol: ağır

Tat: tatlı

Bir cümle haline getirildiğinde:

i) asit miktarı az olan, tatlı ve alkol seviyesi yüksek bir şarap

ii) tatlı ve ağır, ama çok yumuşak bir şarap.

Tek tek tanımların özetlendiği ve birbirine bağlandığı bir cümle, bize şarabın açık bir resmini çizer. Ayrıca alınan notlar, hem kendimizce hem

de başkalarının daha kolayca okunabilir. Değişik özellikleri hep aynı sıralamada not almak akıllıcadır.

Bir şarabın tam kimliğini, yani tam ismini, üretim yılını, üreticisini ve satıcısını, ve şarabı tattığınız tarihi not etmeyi alışkanlık haline getiriniz. Bu bilgiler olmadan, aldığınız notların ilerde bir değeri olmayacaktır. Ayrıca şarabı nerede ve kimlerle tattığınız, fiyatı ve sadece tatmayı aynı zamanda bir yemekte içmişseniz, hangi yemeklerle içtiğiniz de notlara eklenebilir. Uzun bir süre sonra notlarınızı okuduğunuzda, nerede ve kimlerle birlikte bu notları aldığınızı hatırlamak sevindirici olabilir, çünkü şarap da kokular ve müzik gibi insanları, yerleri ve anıları hatırlatabilir.

Kalite Değerlendirmesi

Bir Şarabın İyi Tadı

Önceki bölümlerde ve satırlarda daha çok, bir şarapta tespit edebileceğimiz nesnel (objektif) gerçeklerle ilgilendik ve biraz da denge konusuna değindik. Bu bölümde ise bir şarabın neden "iyi" olduğunu ve alışlagelmişlerden nasıl ayırt edilebileceğini öğreneceğiz.

Hatasızlık

Hatasız bir şarap, temiz olarak nitelendirilir. Hatalar, genelde kimyasal veya biyolojik bir sebepten oluşurlar ve hoş olmayan kokulara, tatlara ile bozulmuş bir yapıya neden olurlar. Temiz olmayan, hatalı şaraplar için kullanılan bir terimdir. Hatalı bir şarapta, geçici bir hata olmadıkça, kalite değerlendirilmesi yapılamaz.

Denge

Dengeli bir şarapta, hiç bir bileşen gereğinden fazla veya az bir miktarda olmamalıdır, yani herhangi bir fazlalık veya eksiklik göze çarpmamalıdır. Şarabı saklayabilmek, belirli bir damak tadı alabilmek ve bazı tatlı tatların sevimsiz olmamasını sağlamak için, yeterli miktarda asit gereklidir. Kırmızı şarapta tanen miktarını dengeleyebilmek için yeterli bir miktarda

alkol ve meyvemsiliğe ihtiyaç vardır. Tanen de renk, tat ve aromayı desteklemek için yeterli bir miktarda olmalıdır. Bir şarapta çok fazla alkol, asit, tanen veya şeker olması hoş bir şey değildir. Buna iyi bir elmanın sulu ve biraz sert, kötüsününse yur yumşak ve unumsu olması ya da iyi bir domatesin leziz ve biraz ekşi, kötüsününse çok olmuş, sulu ve tatsız olması örnek verilebilir. Ya da, çayımıza ve kahvemize, şeker ve süt, yemeklerimize tuz ve karabiber atarken nasıl da dikkatli olduğumuzu hatırlayın. Bütün bunlar, tat ve niteliğin dengeli olmasıyla ilgilidir. Aynı prensipler şarap için de geçerlidir: Temel yapı maddeleri dengeli olmalıdır, ama ideal bir karışım da yoktur. Şarapta dengeyi belirleyen kriterler bölgeden bölgeye, üzümden üzüme değişir. Aynı şey portakal, elma, armut veya domates için de geçerlidir.

Ahenkli şaraplarda bir mükemmellik algılanır. Bununla birlikte ahenkten ne anladığımız önemli farklılıklar gösterir. Bir yaylı sazlar dördlüsünün ahengi ile bir senfoni orkestrasının ahengi nasıl birbirinden farklı ise şaraplar da farklı bileşimler de dengelenmiş olabilirler. Fransa'nın Loire bölgesinin bir beyaz sek şarabında, Akdeniz sahillerinin bir beyaz sek şarabına oranla daha fazla asit vardır ve bunun sonucu olarak da tadı daha asitlidir. Her ikisi de, ayrı üsluplarda (stillerde) olsalar da, çok iyi bir dengeye sahip olabilirler. Hangi oranın doğru olduğunu belirleyen bir ölçek yoktur. Bir şarabın dengeli olması, her zaman nerede yapıldığına yani üretim yerine bağlıdır. Üretim yeri, her türlü değerlendirmede göz önünde bulundurulmalıdır.

Genç şaraplara bazen dengesiz veya daha dengelenmemiş denir. Bu anlatım biçimi, bu şarapların dengelerini olgunlaşmalarıyla bulacaklarını ifade eder. Böylesi bir durumda, kendi türü için beklenen dengeye sahip şaraplar için, dengeli ama tam bir ahengi yok demek daha uygun ve akla yatkındır. Bununla "şarapta, asit, alkol, tanen ve meyvemsilik tat olarak birbirlerinden ayrı ayrı algılanabilecek şekilde var, ama bu bileşenlerin tam bir dengeye ulaşmaları için beklenmeli" demek istenir. Gençliğinde dengesiz olan bir şarap, eskitilince (yıllandıkça) ender olarak dengelenir. Hele bir bileşeni çok belirsiz veya yok denecek kadar azsa hiç

dengelenmez. Şaraplar, eskitme sürecinde meyvemsilik, tanen ve asitten kaybederler, ama başta olmayan bir bileşen de eskitme sonucu artmaz, artamaz. İyi şaraplar, doğuştan iyi dengelidir.

Yoğunluk ve zariflik

Leziz ve güçlü şaraplardan kolayca etkilenilir. Böylesi şaraplar, karşılaştırmalı profesyonel tadımlarda her zaman iyi bir sonuç elde ederler. Daha zarif ve daha az yoğun şarapların ağızda yayılması, kalite değerlendirmesinde nesnel ve bağımsız olmanızı sağlar. Sadece bazı tatların yoğun olduğu bir şarapta, bazı zarif yanlar atlanabilir ve ayırt edilemez. Tam tersi, eğer bir şarap gereğinden çok çeşitli tatlarla donanmışsa da, şarabın tat gelişiminin incelenmesinde bulunabilecek genellikle yine az şey vardır.

Yapı

Daha önce de belirtildiği gibi, zarif bir yapı, herşeyden önce bir kalite göstergesidir. Yapı, tat ve gelişme izlenimlerinden çok zor ayrılabilir. Kaba yapılar, hoş olmadıkları gibi, zarif tatların algılanmasını da önler.

Böylesi iyi olmayan yapılara şu isimler verilir:

kaba - sert - köşeli - dik - pürüzlü

İyi bir kaliteye işaret olanlaraysa şu isimler verilir:

kaygan - dengeli - yumuşak – zengin - ipeğimsi - kadifemsi - parlak

Yutarken ve yuttuktan sonra alınan tadın uzunluğu Bir şarabın hoş tat ve aroması, yutarken ve yuttuktan sonra ne kadar uzun süre algılanabiliyorsa, şarap o kadar iyidir, ve verilen paranın karşılığı o derece fazla alınmış olur. Basit şarapların, aroma ile karıştırılmayacak meyvemsi, damakta kalan bir tatları olur. İyi şaraplarda bulunabilen aromatik bir kalan tat, herşeyden önce koklanabilir. Bu his, bütün ağız dolduran bir aroma sisi gibi düşünülebilir. Sanki geçip giden birşeyin yankısı gibidir. Bu özellikle nefes verilirken algılanır. Meyvemsi tat ile damakta kalan tadın aroması arasındaki farkı öğrenmek için, yutarken burnunuzu kapamalısınız. Böylece tattığınız tamamen meyvemsilik ve

lezzet olur. Burnunuzu açar açmaz aromayı hissedebilirsiniz, yani koklayabilirsiniz.

Büyük şaraplar, biri diğerinden daha uzun sürebilmesine rağmen, iki hissi de birleştirirler. Damakta kalan tat (lezzet ve aroma), hem yoğunluğuna (hafif veya açıkça belirgin) hem de süresinin uzunluğuna göre değerlendirilir. Basit şarapların açık ve belli bir alınan tadı olmalı, ama uzun sürmesi beklenmemeli. Bu durum için "kısa ama açık" doğru bir değerlendirmedir. Buna karşılık boş bir şaraptan pek bir tat alınamaz. Tadı, daha en başta azıcık içtikten sona geçip gider. Boş, şarap terimlerinin en açık ve anlaşılır olanlarındandır.

Yetkinlik

Gözü, burnu ve damağı memnun eden ve uzun süren, iyi bir tadı olan şarap kusursuzdur. Şarap, bu sınıfların herhangi birisinde memnuniyetsizliğe yol açıyor ise hayal kırıklığına uğratar ve kalitesi düşer.

Tat yayılması

Temizlik, ahenk ve uzunluk genelde üç önemli kalite belirtisi olarak görülür ve bu şüphesiz doğrudur. Buna karşılık şarabın damakta yayılmasına daha az ilgi gösterilir. Bununla sadece tat nüanslarının çeşitliliği değil, ayrıca şarap ağızdayken algıların gelişimi ve yoğunlukla, çeşitliliğin sürmesi anlatılmak istenir. Bu sürecin tanımlanması zordur ama kalite hakkında çok şeyler söylediğinden, bilinçli olarak dikkat etmeye değer.

Bunu, en iyi aynı türün üç şarabıyla anlayabilirsiniz. Bu şarapların her üçü de iyi ama kalitelileri açıkça farklı olmalı. Pahalı bir şişe şarabı bu amaçla harcamak istemeyebilirsiniz, ama bu deney için doğrusu değer. Tat yayılması basitçe, şarap ağızda hareket ettirilirken alınabilen algıların sayısı ile ilgilidir. Bu yayılma, şarapsevere yutmak yerine tatmayı tercih ettiren iştah açıcı damak masajı gibidir.

Basit şaraplar

Bu kalitede bir şarabın, ilk içiminde hoş ama tek boyutlu bir meyve tadı yayılır. Yapısı pek anlaşılmaz. Damak uyarımı kısadır, ve ağızda biraz daha uzun bir süre tutulsa da, ne fazladan tat nüansları ortaya çıkar ne de tat alma tomurcukları bu sürede uyarılmaya devam eder. Başka bir sözle, böylesi bir şarabın keyfi hızlı biter. Tat, çok gelişip yayılmaz, çabucak gevşer ve cansızlaşır. Hoşa gidebilir ama uyarısı sınırlı ve sıradan, ama bunlara rağmen samimidir.

Orta kalite şaraplar

Orta kalite şaraplar ağızda hareket ettirilirken, derinlik kazandığı görülen değişik tat nüansları algılanabilir. Yapıları belirgin olarak tanınabilir ve açıklıkla saptanabilir. Şarap yayılırken, birkaç saniye süresince çeşitli izlenimler ve belirgin bir uyarı algılanır. Bir süre canlı gibidir ve insan bunu biraz ağızda tutmak ve iyice tatmak ister. Yine de bir süre sonra algıların kuvveti ve yoğunluğu azalır ve daha fazla aktivitenin olmadığı hissedilir. Bu, yutmanın ve sonra kalacak tadın keyfini çıkarmanın zamanıdır. Burada, birbiri ardına algılamaların ve yoğunlukla, çeşitliliğin sürdüğü bir devre meydana gelir. Şarabın yayılması oldukça uzun bir süre belirgin olarak hissedilir. Böylesi bir şarap daha ilginçtir, kişiliği hakkında daha fazla şey sunar, keyfi daha fazla çıkarılır ... ve dolayısıyla kalitesi daha yüksektir.

İyi şaraplar

İyi şaraplar, sadece bol ve yoğun bir dolgunluğu olan tat nüanslarıyla değil, ayrıca belirgin derecede berraklıklarıyla tanınabilir. Yapıları, farkedilir bir zarifliktedir ve sıkı bir örgüyü, ağır bir kumaşı, parlayan veya kaygan bir yüzeyi hatırlatır. Herşeyden önce; bu şarapların yayılmaları belirgin ve uzun sürelidir. Birbiri ardına birçok algılar açığa çıkar ve bunların yoğunlukları ve canlılıkları azalmadan sürer. Bu tip şaraplar, ağızda bir canlılık sunarlar, keyiften ve hayranlıktan iç çektirirler. Yayılmanın türü ise zarif ve sıradan, sevimli veya ahenkliden, sağlam, kevvetli ve güçlü bir şekle kadar çeşitlilik gösterir.

Büyük şarapların büyüklüğü genellikle besbellidir. Daha az göze çarpan şarapların, tam olarak yayılmalarından sonra değerlendirilmesi fevkalade yararlıdır. Bu ölçeğin en altında yayılmaları pek farkedilemeyen, boş, kusurlu, yavan ve zayıf şaraplar yer alır.

Diğer Değerlendirmeler

Şimdiye kadar şarap hakkındaki temel bilgiler, tanımlamalar ve tat değerlendirmeleriyle uğraştık. Çok farklı yanıtlar verilebilecek daha bir çok soru var.

"Nasıl?" (görelî nesnel) sorusuna verilecek yanıt,

"Tadı hoşunuza gitti mi ?" (tamamen öznel) veya

"Bu paraya değer mi ?" (görelî öznel, çünkü karşılaştırılabilir bir ölçüğe ve lüks bir şeye ne kadar para verilebileceğine bağlıdır) sorusuna verilecek olandan başkadır.

Aynı şekilde, aşağıdaki sorulara da birbirini tutmayan yanıtlar verilebilir:

Soru: Şarap iyi mi ?

Yanıt: Evet, iyi yapılmış, dengeli ve hoş bir tadı var.

Soru:Türü için iyi bir şarap mı?

Yanıt: Hayır, tipik değil.

Farklı noktaları, birbirinden açıkça ayırabilerseniz, masraflarınız güvenli ve kesin olur, ayrıca şaşırmadan iyi bir değerlendirme yapabilirsiniz.

"Türü için iyi bir şarap mı ?" sorusuna kesin yanıt verebilmek, şarap tadımında önemli bir deneyim ister. Ama şu da bir gerçek ki her şişe şarabı da tadamayız. Bir çok durumda, şarabı satın alırken etiketteki bilgilerin içimizde uyandırdığı beklentilere göre kendimizi ayarlarız. Zaten şarap piyasası ve şarap keyfi, etiketlerin geniş bir güvenilirliği olmasaydı düşünülemezdi. Beklentilerimize aldığımız karşılığın yarattığı heyecan, sevinç ve memnuniyet, sadece şaraptan alınan keyfi artırmaz; değerlendirmelerimiz de büyük bir oranda, şarabın karakteri, kalitesi ve

tadı hakkında önceden düşündüklerimize, şarabın nasıl bir karşılık verdiğine bağlıdır.

Bir şarap tipi hakkında geliştirilen açık ve net bir düşünce, o tipin değişik şarapları hakkında da uygun bir değerlendirme yapılabileceği anlamına gelir. Hepimizde, belirli bir markanın, üzüm çeşidinin veya şarap bölgesinin, bir şarabının kalite, tat ve dengesini belirleme ve ayırt edebilme yeteneği vardır. Önemli olan kendimizi tanımak ve eğitmektir. Unutmayınız ki sadece böylesi bir temel varsa, bir şarap türünün iyi veya kötü olabilecek bir örneği hakkında konuşmanın, tanımlamalar ve değerlendirmeler yapmanın bir anlamı vardır.

Not Vererek Değerlendirme

Bir sayı tek başına bir şey anlatmaz. Şarap değerlendirilmesinde sayılar kullanılmak isteniyorsa, bilinmelidir ki farklı alanlarda verilen notların toplamı yerine tek bir toplam not daha gerçekçidir. Büyüklüğüne oranla, küçük de olsa tek bir kusur bile bir şarabı öyle bozuk gösterebilir ki diğer tüm yönlerden teknik açıdan şüphe götürmese bile, bu şarap içilmek istenmeyebilir. Notların tek tek toplanmasıyla doğru sonuca varılabilen bir not sistemi yoktur. Ayrıca, yanlışlığa yol açabilecek sonuçlar ortaya çıkabilir. Bir orkestranın, sadece tek bir müzisyeni bile yanlış çalsa, diğer tüm üyeleri tam bir ahenk içinde olsalar da armonisi bozular. Her türlü notla değerlendirme açıktan veya dolaylı olarak bir şarap sınıflandırmasına dayandırılmalıdır. Kusursuz bir Beaujolais de aynı bir Grand-Cru-Bourgogne gibi on veya yirmi olası tam puana erişmeli.

Konu, bir şarabı, dengi şaraplar veya bir şarap tadımında diğer şaraplarla sıralamaya sokmak ise not verme, değerlendirmede yararlı olabilir. Ama göreceksiniz ki, sadece sayılara dayanan bir değerlendirme sistemi birçok açıdan havada kalan bir bakışa sahiptir, daha altı ay veya altı sene sonra şarabın gerçekten nasıl olduğu hakkında bir fikriniz bile olmaz. "Ne yazdığımı görünceye kadar ne düşündüğümü bilmem" düşüncesi sadece

şarabı hatırlamak için yardımcı değildir, yazılanlar şarabı, yazma anında keşfetmiş gibi olmaya da neden olur.

Şarap tadımında, not tutmak yerine notlar dağıtmak oldukça kolay bir yoldur. Şarap eleştirmenlerinin değerlendirmelerini bir yana bırakarak, tembellikten sadece verdikleri notları okumak bir hatadır. En iyi eleştirmenler için belki bir istisna yapılabilir. Amerika'lı şarap satıcılarının, Robert Parker tarafından Wine Advocate dergisinde, doksanın üzerinde not verdiği şarapların hemen hemen hiç bulunmadığı, doksanın altında not verdiklerinin ise hemen hemen hiç satılmadığı hakkında acı şikayetleri vardır (100 üzerinden yapılan değerlendirmelerde).

Tutulan Notların Anlaşılabilirliği

Basit şaraplar için basit notlar tutulmalıdır. Büyük şaraplar için de basit notlarla yetinilebilir, ama yine de daha fazla yazmayı deneyebilirsiniz. Her şey aldığınız notları daha sonra nasıl kullanacağınıza bağlıdır. Sizin için bir şarabın sadece iyi mi yoksa kötü mü olduğu önemli ise müthiş veya berbat sözcükleri yeterlidir. Büyük bir şarabı, aldığınız notlarla anmaya değer bir hatıra olarak düşünüyorsanız, epik bir dille yazabilirsiniz. Aldığınız notların, başlangıçta çok kısa olmaması ve hatta uzun olması yararlıdır. Böylece, şarap hakkındaki kelime dağarcığınızı zenginleştirebilirsiniz. Ustalaştıkça, alacağınız notları kısaltmak, her

Tadım yeri: _____
Tadım tarihi: _____
Şarabın adı: _____
Üretim yeri ve tarihi: _____
Görsel tanımlama: _____
Kokusal tanımlama: _____
Tatsal tanımlama: _____
Değerlendirme: _____
Not: _____

zaman elinizdedir. Unutmayınız ki "Eski bir kurt elindekileri tutumlu kullanmasını bilir !".

Şarap Tadım Kartı

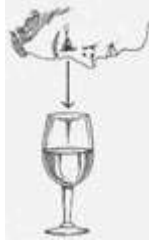
Yanda tutulabilecek notlarla birlikte yorumlar ve değerlendirmelerin yer alabileceği bir örnek verilmiştir:

Tadım Teknikleri ve Öneriler

Tadım Teknikleri

Görsel Değerlendirme

Aşamalar ve değerlendirme ölçütleri:



1. Şarabı, dik tutulmuş bir kadehte tam tepeden gözleyin. Şarap üst yüzeyinin pırıldaması, berraklık ve renk derinliği, ve belki bir miktar karbonik asit.

2. Şarabı eğik tutulmuş bir kadehte, beyaz bir arka planda gözleyin. Şarabın, kadehin merkezindeki yani gözündeki temel rengi, genişliği ve kenarlardaki renk tonu ve nüansları.



3. Şarabı, kadehi salladıktan sonra göz seviyenize çıkarıp gözleyin. Yoğunluk; şarap dolgunluğuna ipucuymuş gibi, kadehte yukarıya doğru çıkar tabakalar, dalgalanmalar ve göz yaşları oluşturur.

Kokusal Değerlendirme

Aşamalar ve değerlendirme ölçütleri:



4. Kadehi sallamadan şarabı koklayın.

Çeşide has özellikler, zariflik, etkisi devam eden aroma ve buke.

5. Kadehi sallayın ve hemen koklayın. Şarap durgunlaşırken koklayın. Edinebileceğiniz kadar çok izlenim için değişik şekillerde koklayın.

Hareket ettirilmemiş durumla farklar, daha ağır ve yoğun kokular, şarap durgunlaşırken kokuların artan bir gelişmesi.



6. Kadehi avucunuzla kapatıp kuvvetlice çalkalayın (çok ender yapılır).

Koku almayan bir burnu uyandırmak veya olası bir hatayı onaylamak için.

Tatsal Değerlendirme

Aşamalar ve değerlendirme ölçütleri:



7. Bir tatlı kaşığı kadar bir yudum alın.

Başlangıçtaki saldırı: Şarabın yumuşak veya sıkı olup olmadığına, asit ve/veya tanen duyularınının kaba olanlarını ne

8. Şarabı ağızınızda dağıtın, biraz yutun ve ardından nefes alın, şarabı ağızınızda özenle hareket ettirin ve biraz daha yutun.

Gelişme: Doğru tat, aromatik özellikler, yoğunluk, çeşitlilik, tadın devam etmesi ve yapı kalitesi.



kadar hızlı aldığınıza bakın, ayrıca bir miktar kabarcıklanma gözlemlenebilir.



9. Şarabı bir kaba tükürün, ağız ve burnunuzdan nefes alın, dudaklarınızı ve damağınızı yalayıp bu son tadı almaya çalışın.

Alınan tat: Yapının tamamlayan izlenimleri, damakta kalan tadın uzunluğu, kalan tatda ki tat duyuları ve aroma maddelerinin dengesi.

Yararlı Öneriler

Bir şarap tadımı için en iyi ortamın düzenlenmesinde, kişisel deneyimin yerini ne bir kitap ne de iyi bir öneri tutabilir. Bu yüzden aşağıda bir kaç biçimsel ve zorunlu olmayan öneri bulacaksınız.

Yer

Ayakta şarap tadımı

Kadehi doldurmak, hareket etmek, not almak ve tükürmek için yeteri kadar yer olmasını sağlayabilirsiniz, en iyi şartlara sahipsiniz demektir.

Dar bir ortamda, çok fazla şarap veya insan, ıslak bir facia ve aksiliğe ön ayak olur.

Oturarak şarap tadımı

Burada kadehler (normalde dörtle sekiz arası) için yere, not almak için A4 kağıda, tükürme kovasına (en iyisi herkese bir tane), bisküvi ve suya gereksinim vardır. İki kişiye bir masa, çok rahat olmakla birlikte, dört kişi de, biraz daralsalar da idare edebilir.

Aydınlatma

Doğrudan gelmeyen gün ışığı, şarap tadımı için en uygun ışık olsa da her zaman sağlanamaz. Suni aydınlatma için normal ampuller, flüoresan lambalardan daha uygundur. İkisi de şarabı biraz mat gösterir, ayrıca kırmızı şaraplar daha kahverengimsi ve eski görünür. Beyaz bir masa örtüsü, peçete veya mutfak havlusu gibi beyaz bir zemin veya arka plan sağlanmalıdır. Düzenli yapılan şarap tadımları için kolaylıkla temizlenebilen plastik bir beyaz örtü sağlamak akıllıca olur. Ayakta yapılan şarap tadımları için de yeterli derecede aydınlatılmış beyaz bir arka plan önemlidir.

Not Alma

Profesyonel tadımlar hariç geçerli olan bir şey vardır: ne kadar çok bilgi olursa o kadar iyi olur. Tarih, yer, şarabın ismi, yılı ve belki fiyatı hakkında bilgi, ama özellikle değerlendirmelerin yazılabilmesi için yeteri kadar yer kesinlikle olmalıdır. En önemlisi, kağıt üzerindeki şarapların sıralamasının, masanın üstündekiler gibi olmasıdır, yoksa sonradan karışıklık çıkar.



Karafa boşaltma (Dekante etmek)

Karafa boşaltma, profesyonel tadımlarda yani etiketin saklandığı tadımlarda ve tortusu olan her türlü şarap için önemlidir. Bir tadım turunda, şişenin üçte ikisinin açık ve parlak, kalan üçte birinin ise bulanık olması haksız ve yanlış olurdu. Şarap karafa özenle boşaltıldıktan sonra, şarabın şişesi temizlenir ve karafdaki şarap, uygun bir sürahiyle şişeye geri doldurulur.

Kadehe şarap konulurken damlamasını önlemek için şişenin ağzına yakın bir kısmına kağıt peçete dolanır. Biraz alıştırımdan sonra 75 cl'lik bir şişeden 12-16 tatma denemesi yapılabileceğini görebilirsiniz. Katılımcının şarabı kadehine kendi doldurduğu tadımlarda, kadehe servis yapılan tadımlardan daha az koyduğuna sıklıkla rastlanır.



Sıralama ve Sıcaklık

Sıralama

İçim sıralaması hakkında öneriler

Beyaz

Sek

soğutulmuş

zarif ve yumuşak

Hafif

az alkollü

Genç

önce içilmelidir

Kırmızıdan

Tatlıdan

normal sıcaklıktakinden

baharat çağrışımlıdan

Kuvvetliden

çok alkollüden

eskiden (olgun, yıllanmış)

Bütün bu önerilere rağmen kesin bir sıralama yoktur, ve arasıra uzlaşmalar yapılmalıdır. Ayrıca unutulmamalıdır ki eğer önünüzde kadehler sıralanmış duruyorsa, illa o sırada içeceksiniz diye de bir şey yoktur, kararı kendiniz verebilirsiniz.

Sıcaklık

İçim sıcaklıkları hakkında öneriler

tatlı beyaz şaraplar, şampanya ve köpüklü şaraplar	7 - 9° C
genç ve hafif beyaz şaraplar	9 - 11° C
kuvvetli, şekeri az olmayan olgun beyaz şaraplar	11 -13° C
genç roze şaraplar	9 - 13° C
olgun roze şaraplar	12- 14° C
genç, hafif ve meyvemsi kırmızı şaraplar	14 - 16° C
kuvvetli ve zengin gövdeli kırmızı şaraplar	17 - 19° C
bol tanenli kırmızı şaraplar	19 - 20° C

Sıcaklık, her zaman biraz sorundur. Önemli olan, şarap kadehte zaten ısınacağından, servisi olması gerekenden biraz daha soğuk yapmaktır. Bu, kırmızı şaraplar içinde geçerlidir. Belirli bir dereceye kadar doğru sıcaklık zevk meselesidir. Kadeh, her an elde ısıtılabilir. Katılımcı servisi kendi yapıyorsa, beyaz şarap, bir şarap soğutucusunda tutulabilir. Bunu için buzlu suyla doldurulmuş büyükçe bir kap da uygundur. Şişeyi kaba yerleştirirken suyun taşmamasına dikkat ediniz.

Rahatsız Edici Unsurlar

Şaraptan edinebileceğiniz izlenimler, üç şekilde birbirine karışabilir:

Kokular

Erkek ve bayanlarda, tütün ve parfüm kokusu. Burnumuz, çevremizdeki kokulara her ne kadar hızlı bir şekilde alışır da, bunlar buram buram olur ve rahatsız eder.

Yemekler

Çikolata ve yumurta, yenilen veya içilen diğer şeylerin tatlarını tam olarak almamızı önleyecek şekilde tat alma tomurcuklarının üzerlerini örterler. Nane, okaliptus, karabiber gibi keskin, kuvvetli, baharatlı veya etkisini uzun bir süre devam ettiren her tat algılarımızı körleştirir, bu nedenden dolayı da başarılı bir şarap tadımı için uygun değildir.

Beraber tadan kişilerin yorumları

İzlenimlerinizi, başkası soruncaya kadar kendinize saklayın. Bunlar, 'mmm', 'aaa' gibi mimikler ve yüz buruşturmalarını da içerir. Şarabı tatmanız tam olarak bitmeden, başka birisinin kendi izlenimlerini, sizinkinden çok farklı bir değerlendirmeye açıkça anlatması kadar rahatsız edici bir şey yoktur.

Zaman Seçimi

Şarap tadımı için en uygun zaman, şarabın görüntüsünün bile iştah açtığı, yemek önceleridir. Öğle öncesi on bir ve akşam üstü altı sıraları gelenekselleşmiş zamanlardır. Şarabı eğer boş karna tatmak istemiyorsanız (bu durumda alkol etkisini daha hızlı gösterir), tadımdan önce, tat algılarınızı körleştirmeyecek bir şeyler sürülmüş bir-iki dilim ekmek yiyebilir ve su içebilirsiniz. Alkole eğer fazla dayanıklı değilseniz, uzun sürecek bir tadım için ortamda yeterli su bulundurun.

KIRMIZI ŞARAP ÜRETİMİ

Bağ bozumu

Hem beyaz, hem de kırmızı şaraplar için geçerli olan bir kural vardır: Şaraplar, üretimlerinde kullanılan üzümler kadar iyi olabilirler. Bağ bozumu zamanının kırmızı üzümlerde çok fazla bir belirleyiciliği olmamakla birlikte şarabın stiline bir etkisi olur. Üzümler ne kadar erken toplanırsa, şarapta o kadar az şeker, renk maddeleri ve olgun tanen, bunlara karşın o kadar da fazla asit olur. Erken toplanan üzümlerden yapılan şaraplar, daha hafif, ferahlatıcı ve açık renkli olur. Üzümler, serin geçen bir senede daha seyrek ve ham olur. Geç toplanan üzümlerden ise daha fazla alkol, renk maddeleri ve tanen içeren, daha zengin şaraplar üretilebilir. Üzümler, çok geç toplandığında şarabın çok az bir miktarda asit içirme ve marmelatımsı tatma tehlikesi vardır.

Bağ [Kökeni: Farsça]

[Türü: İsim] Üzüm kütüklerinin dikili bulunduğu toprak parçası

Deyimler:

bağ bozmak: bağın üzümlerini toplamak

bağ budamak: bağdaki üzüm kütüklerini budamak

bağa bak, üzüm olsun, yemeye yüzün olsun: kişi, karşılık

beklediği işten istediğini alabilmek için gereken harcamaları yapmalıdır

Şarap [Ön ek: -bi][Kökeni: Arapça]

[Türü: İsim] Üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırarak elde edilen alkollü içki

kaynak: TDK

Cibre* elde edilmesi

Üzümler toplanır toplanmaz suları sıkılır. Sıkma işlemi ne kadar yumuşak yapılırsa o kadar iyi olur. Her türlü sert işlem, şarabın da sert ve fazla tanenli olmasına yol açar. Sıkılan üzümler, bu aşamada saplarından

tamamen ayrıştırılabilir ya da eğer üzümelerde (yani kabuklarında) yeterli tanen olmadığı düşünülüyorsa, tanen miktarını artırmak için sapların bir kısmı, cibrede bırakılabilir.

**Cibre [Okunuşu: ci'bre][Kökeni: Yunanca]*

[Türü: İsim] Suyu suyu alınan üzüm ve başka meyvelerin posası

kaynak: TDK

Alkol fermantasyonu

Kırmızı şaraplar, renk maddeleri ve tanenlerin çıkabilmelerine yardımcı olmak için genellikle 25-30° C arası sıcaklıklarda, yani beyaz şaraplardan oldukça ılık ortamlarda fermantasyona tabi tutulur yani mayalandırılır. 30° C üzerindeki sıcaklıklarda fermantasyonun durması tehlikesi vardır, çünkü maya için çok sıcak olabilir, ya da yapılan şarap kaynatılmış gibi tadabilir. 20° C altında soğuk bir fermantasyon (mayalanma) olanaklıdır, ama adet değildir. Tanen, oksitlemeyi önlediği için, kırmızı şaraplar açık kaplarda oksitlenmeden mayalandırılabilir. Fakat bu yöntem her geçen gün daha az başvurulmaktadır.

Şeker eklenmesi (chaptalisation)

Yapılan şarabın tadının dengeli olması için biraz daha fazla alkole gerek olduğu düşünülüyorsa, fermantasyon işleminin başlarında şeker eklenmelidir.

Fermantasyon kaplarındaki süreç

Üzüm kabuklarının ne kadar bir süre şıra içinde bırakılacağı, üzüm çeşidine ve amaçlanan şarap stiline bağlıdır. Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Nebbiolo gibi kırmızı üzüm çeşitleri, kabukları yüksek kalitede tanen içerdiklerinden ve aroma maddeleri açısından zengin olduklarından dolayı değerlidir. Bu çeşit üzümlerle yapılan, uzun süreli bir "cibre fermantasyonu" (mazeration) şarabı genelde olumlu bir şekilde etkiler. Cinsaut ve Malbec gibi üzüm çeşitleri, kabuklarındaki tanen ve

aroma maddelerinin o kadar kaliteli olmamasından dolayı sıradan olarak nitelendirilir. Şarap, üzüm kabuklarıyla çok uzun bir süre birlikte tutulursa, kabuklardan, hoş olmayan, kaba taraflar da alınır ve bunun sonucunda da şarap, ham, acı ve sert olur.

Şıranın kabuklardan üç veya dört gün sonra ayrıldığı kısa bir "cibre fermantasyonu" (mazeration) işleminin sonunda, genç ve yumuşak bir şarap elde edilir. Fazla tanen içermeyen bu şarapların, renk maddeleri boldur, çünkü renk maddeleri, fermantasyon işleminin hemen başında, yani tanenden çok önce şıraya geçerler. Roze şaraplar, üzüm kabuklarıyla genellikle 24 saatten daha az bir süre bekletilirler. Sonra da, aynı beyaz şaraplar gibi fermantasyona devam edilir. Ölçülü bir miktarda tanen içeren ve orta dayanıklılıkta olan, yani belirli bir süre saklanabilen Bourgogne'lar gibi şaraplar, fermantasyon kabında altı ile sekiz gün arası kalmaya gereksinim duyarlar. Tanen açısından zengin, uzun bir süre depolanmak için ayrılmış şaraplar, üzüm kabuklarıyla 10 günle 20 gün arası ve hatta bazen daha uzun bir süre bekletilirler.

Posanın sıkılması

Alkol fermantasyonundan sonra kalan salkım sapları, kabuklar ve çekirdeklere posa denir. Posa içinde kalan bir miktar şarap, posanın yeniden ezilip, sıkılmasıyla elde edilir. Bu işlem sonucunda, toplamın yüzde 10-15'i kadar bir miktar şarap elde edilir. Bu son sıkılan şarapta, asit hariç herşeyden (renk, tanen, tat) çok yoğun ve çoğunlukla rahatsız edici bir miktarda bulunur. Bu şarap, ilk sıkımda elde edilen şarap ile karıştırılarak iyileştirilebilir, çünkü sadece posadan elde edilen şarap, çok acı ve buruk olur.

Malolaktik fermantasyon

Alkol fermantasyonu sona erdikten sonra, bol tanen içeren kırmızı şaraplarda genellikle malolaktik fermantasyon gerçekleştirilir. Bunun

sonucunda ekşi malik asit, bakteriler sayesinde daha yumuşak laktik aside dönüşür. Bu işlemi, alkol fermantasyonundaki gibi maya değil, bakteriler gerçekleştirir.

Eskitme, aktarma, durultma ve arıtma

Kırmızı şaraplar, kalite ve niteliklerine göre büyüklükleri değişen, genellikle meşeden yapılan tahta fıçılarda 6 ve 24 ay arası bir zaman için eskimeye bırakılır (olgunlaştırılır).

Şarap, tahta fıçılarda olgunlaşırken fermantasyondan arta kalan parçacıklar ve tortular yavaş yavaş çökelir. Şarap, bu bulanıklığı geçirmek için tekrar tekrar yeni fıçılara alınır. Bu işleme, aktarma denir.

Şarap, son olarak şişelere doldurulmadan önce durulup, berraklaşması için gerekli görülürse filtrelendir. Durultma sayesinde şarabın açıklığını ve berraklığını önleyebilecek, bulanık bir görüntüye sebep olabilecek tortular ve parçacıklar uzaklaştırılır.



BEYAZ ŞARAP ÜRETİMİ

Beyaz Sek Şaraplar

Bir şarap üreticisinin vermesi gereken en önemli karar, bağ bozumunun ne zaman yapılacağıdır. Üretilen şarabın kalitesi, üretim teknikleri ne kadar iyi olursa olsun, toplanan üzümlerin kalitesine ve özelliklerine bağlıdır. Serin iklime sahip bölgelerde, üzümler, iklim nedeniyle yavaş yavaş olgunlaştığı için, şarap üreticisi, üzümlerin kış gelmeden tam olarak olgunlaşmaması sorunuyla karşı karşıyadır. Yüksek bir alkol derecesine ulaşabilmek için tam olgunlaşmamış üzümlerden elde edilen şıraya, şeker katılabilir (chaptalisation) veya gereğinden çok fazla ekşi (asitli) olan üzüm suyunun ekşiliği alınabilir (asitliliği giderilebilir), ama taddaki bir eksilik telafi edilemez.

Üzümlerin olgunlaşmaması ve yeterinden az şeker içermesi sorunu, sıcak bir iklime sahip bölgelerde yaşanmaz. Ama, aşırı sıcaklardan dolayı

meyvelerin normalden daha çabuk olgunlaşmaları sonucu, bu üzümlerin de tadında ve aromasında bir eksiklik olabilir. Her şeyde önce, olgun üzümlerde yeteri derecede asit olmalıdır. Serin bölgelerde, nasıl üzümün asitliliği giderilebiliyorsa, sıcak bölgelerin üzümlerinin de asitsizliği giderilebilir. Ancak, şaraba sonradan katılan asit genelde farkedilebilir. Özellikle sitrik asit kullanıldığında, şaraba hafif bir limon tadı vurur. Sıcak bölgelerde bu sorunu önlemenin bir yolu, ürünün bir kısmını erkenden, üzümler henüz bol miktarda asit içerirken toplamak, iki üründen ayrı ayrı şarap yapmak ve sonra da bunları karıştırmaktır.

Şarap üreticisi, bağ bozumundan şişe dolumuna kadar, özellikle şıra ve şarabın oksitlenmemesine dikkat etmelidir. Sıcak iklime sahip bölgelerde oksitlenme tehlikesi daha büyüktür, çünkü sıcaklık yükselmesiyle birlikte oksitlenme olasılığı artar. Sıcaklık kontrolü, bugünlerde bir slogan haline gelmiştir.

Ezme işlemi

Bu işlem sırasında suyun iyice çıkarılabilmesi için sadece üzüm taneleri patlatılır, yani kabukları açılır. Cenderedeki asıl sıkmadan önce üzüm tanelerinin kabuklarının açılmasıyla çıkan ve süzülen şıra bazen bir iki gün ağzı kapalı bir kaptaki bekletilir. Bu süre içinde kabuğun hemen altında bulunan aroma ve tat maddeleri üzüm suyuna geçerler. Bu da şaraba, sınırlı bir "cibre mayalanmasının" (maceration) göstereceği gibi bir etki eder. Sıcaklık, mayalanmanın başlamaması için düşük tutulmalıdır. Ayrıca oksitlenme olmaması için üst bölüm bir asal gazla kaplanır (asal gaz kimyasal tepkimeye girmeyen gazdır). Uzun süren yoğun bir temas olursa, üzüm suyuna tanen de geçer ve sonuçta şarabın tadı hafif buruklaşır.

Sıkma işlemi

Üzüm cendereye konulduğunda suyunun üçte biri kendiliğinden süzülür, diğer bir üçte bir de hafif bir sıkmayla elde edilebilir. Bu şekilde sıkılan

üzüm suları, şarap yapımı için en makbul kısımdır ve genellikle de ayrı mayalandırılır. Sıkmaya devam edildiğinde, hafif tanenli ve buruk bir su çıkar. Bu son sıkmada kabuklardaki tanenler de üzüm suyuna karışır. Bu son çıkan sudan ya ayrı bir şarap yapılır ya da diğer iyi şıraya biraz biraz karıştırılır.

Şıra (üzüm suyuna bu aşamada verilen ad) serinde bir süre dinlendirilir. Dinlendirilen şıra böylece durulur ve gerekiyorsa bu aşamada asit içeriği, asit katılarak dengelenir. Bu işlemlerden sonra fermantasyon başlar.

Sıcaklık ve Soğuk Fermantasyon

Beyaz şaraplar, çok hızlı ve yüksek sıcaklıklarda fermantasyona tabi tutulursa çok fazla karbondioksit ve bunu sonucu olarak da aroma maddelerinin bir miktarını kaybeder. Ağır ve yavan olmaları en kötü olasılıktır. Soğuk fermantasyon, sıcaklığın, 10-15 C veya biraz daha aşağısında sabit olarak tutulmasıyla gerçekleşir. Çok az miktarda karbondioksit kabarcıklarının çıktığı ve bu sayede uçucu aroma maddelerinin kaybolup gitmediği, çok yavaş bir süreç olan soğuk mayalanma, oldukça basit bir yapıya sahip, hafif, beyaz sek şarapların yapımında önemli bir tekniktir. Ayrıca düşük sıcaklıklarda, maya, çok çeşitli meyvemsi ve temel aroma maddelerinden üretir. Soğuk fermantasyona tabi tutulmuş şaraplar bu yüzden genellikle taze, ferahlatıcı, meyvemsi ve aromatik olurlar.

Soğuk fermantasyon ile yapılmış şarapların olumsuz bir yönü, nerede yapılırlarsa yapılsınlar, tatlarının oldukça benzer olmasıdır. Bir çok ağır, beyaz sek şarap (örneğin Bourgogne ve Alsace'dan) daha fazla kuru özüt içerir. Bu şarap, 18-20 C arasında daha yüksek bir fermantasyon sıcaklığına gereksinim duyarlar.

Malolaktik Fermantasyon

Şaraptaki malik asit, alkolik fermantasyondan sonra gerçekleştirilebilen malolaktik fermantasyon yardımıyla tam veya bir parça ayrıştırılabilir. Bu

işlem sonucunda malik asit, laktik asite dönüşür. Aside ihtiyacı olan şaraplar için ise malolaktik fermantasyonun gerçekleşmemesi için önlemler alınır. Aynı önlemler, genç içilen ve temel aroma maddelerine ihtiyaç duyan şaraplar için de alınır. Şişelerde eskitilmesi düşünülen beyaz şaraplar için malolaktik fermantasyon genellikle desteklenir, uygun görülür. Malolaktik fermantasyon sonucunda temel aroma maddelerinden kaybeden bu şaraplar, fıçı ve/veya şişede bekletilmelerinden dolayı elde ettikleri buke sayesinde bunu az çok telafi etmiş olurlar.

Fermantasyondan (veya fermantasyonlardan) sonra dinlendirilen şarap durulur ve filtrelendikten hemen sonra şişelere doldurulur. Eskitilmek için ayrılan şaraplar, şişelenmeden önce genellikle meşeden yapılan tahta fıçılarda olmak üzere uygun kaplarda depolanır ve belirli bir süre bekletilir (olgunlaştırılır).

Beyaz Tatlı Şaraplar

Beyaz tatlı şaraplar, "artık tatlı"da denilen mayalanmamış şeker içerirler. Yarı sek şarapların litresinde bir kaç gram olan artık şeker içeriği, Alman Beerenauslese, Fransız Sauternes ya da Kaliforniya'dan Late-Harvest gibi çok tatlı şaraplarda yüksek miktarda bulunur. Prensipde beyaz tatlı şarapların üretimi, tatlılığı veren fazladan bir kaç işlem hariç, beyaz sek şarapların üretiminden farklı değildir.

Şarabı tatlandırmak için değişik olasılıklar vardır:

Sek fermantasyon ve tatlı rezervleri eklenmesi

Almanya'da geliştirilen bu yöntem sayesinde üretici, şarabı istediği her seviyede tatlandırabilir. Bu yöntemde tatlandırma, sek şaraplara şişelere doldurulmadan hemen önce tatlı rezervleri eklenilerek gerçekleştirilir. Tatlı rezervi, sterilize filtrelenmiş ve mayalanmasının önlenmesi için basınç altında, çok soğukta depolanmış üzüm şirasıdır.

Alkol fermantasyonunun durdurulması

Doğal olarak çok yüksek bir miktarda şeker içeren üzümde alkol fermantasyonu, şekerin tümü alkole dönüşmeden durdurulabilir. Bu amaçla kullanılan en kötü yöntem, yüksek dozda kükürt dioksit katılarak mayanın etkisiz hale getirildiği yöntemdir (alkol yaklaşık 15-16° ye ulaştığında fermantasyonun çoğu kendiliğinden durur, çünkü alkol maya için bir antiseptiktir). Her geçen gün daha seyrek uygulanan bu yöntem, ne yazık ki, henüz ortadan tam kalkmamıştır. Mayanın etkisiz hale getirildiği şarabın soğutulması, bugünlerde geçerli ve yaygın olan yöntemdir. Şarap soğutulduktan sonra maya, sentrifüjlenir ve sterilize filtrelenir. Sadece bir miktar fermantasyon elde etmenin bir yöntemi de damıtılmış alkol eklemektir. Alkollendirme denilen bu yöntem sayesinde maya yine mayalanmaya son verir. Bu şekilde yapılan şaraplar alkollendirilmiş ya da kuvvetlendirilmiş olarak adlandırılır.

En iyi beyaz tatlı şaraplar, asil küflü (*Botrytis cinerea*) üzümlerden elde edilir.

Asil küf

Asil küf için gerekli koşul, tam olmuş üzümlerin hala sağlam bir kabuğa sahip olmasıdır. Aksi halde, üzüm suyu havanın etkisiyle sirkeleşir ve bu durumda çürükler değerli değil, tam tersine, sıradan ve değersiz olurlardı. Sonbahar havası, küf mantarlarının gelişip yayılabilmesi için ara sıra sisli ve nemli, sıvıların buharlaşır ve üzüm suyunun yoğunlaşabilmesi için de ara sıra güneşli ve ılık olmalıdır.

Bu hava koşulları özellikle ırmak geçen vadilerde görülür. Geceleri sonbahar sisi yükselir ve sabahın geç zamanlarına kadar bağların üzerinde kalır. Öğle sıralarında dağılan sis, parlayan güneş ve mavi

gökyüzüne yer açar. Asil küfün en iyi oluştuğu bağlar Fransa'da; Garonne ırmağı kıyılarında Sauternes ve Barsac'ta, Anjou'da Layon kıyılarında Quarts-de-Chaumes ve Bonnezeaux'da, Macaristan'da Bodrog kıyılarında Tokaj'da, Almanya'da Ren kıyılarında ve Mosel bölgesinde, Avusturya'da Neusiedler gölünün doğu kıyılarında bulunur. Kaliforniya ve Avustralya'da ısı yalıtımlı binalarda, raflara serilmiş (asılmış) olgun üzümlerin üzerlerine mantar sporları serpilir. Bu yöntem, küfler üzerinde kesin bir kontrol sağlar.

Küflenme işlemi

Sporlar, üzüm kabukları üzerine yerleşirler ve mikroskopik bir boyutta küçük yaralamalarla üzüm tanelerinin içlerine geçerler. Oluşan açıklıklar, mantar misellerinin girip çıkabilecekleri kadar büyük, ama havanın üzüm suyuna etki edebileceği, zarar verebileceği kadar büyük değildir. Sporlar, üzüm tanesi içerisinde şeker ve özellikle asitlerle beslenirler. Aynı zamanda yeni, yoğun tatlar içeren bileşimler oluştururlar. Bu durumda şeker ve asit içeriği azalır, ama su buharlaşması sayesinde şarabın asidi dışında bütün tat bileşenleri yoğunlaşırlar. Almanların Beerenauslese veya Trockenbeerenauslese, Tokaj'ın Esszencia gibi en tatlı şaraplarının şirasındaki şeker içeriği o kadar yüksektir ki maya hemen hemen hiç etki edemez. Mayalanma aylarca sürebilir, ve bunu sonunda bile şarap en yüksek 6-8° alkol seviyesine ulaşabilir.

Çürükler, bağların her yerinde aynı oranda gelişmedikleri için ardarda toplanmalıdırlar. Hatta, en zarif şarapların yapıldığı asil küflü üzümler tek tek toplanır. Bu, şarabın üretimini çok pahalandırır. Fakir bir konsantrasyon, şarabı sadece daha kalın ve tatlı yapar. Buna gerçekten de Botrytis cinerea gelişimi için nem oranının uygun olmadığı yıllarda rastlanılır (1978 Sauternes - Yquem ve Guiraud bu duruma iyi bir örnektir). Şaraba son egzotik koku ve heyecanlandırıcı tadı veren, Botrytis cinerea sayesinde oluşan yeni bileşimlerdir. Son diyoruz, çünkü Botrytis şişede de gelişmeye devam eder ve genç şaraplara bal, arpa şekeri aromasını ve balmumuna benzer yumuşaklığını verir. Ama şarap

olgunsu (örneğin iyi bir bağbozumunun on yaşına gelmiş şarabı), bukesi yoğun ve ısrarlı olur. Bu, kavrulmuş kabuklu çerez ve hindistan cevizi kokusunu çağrıştırmakla birlikte, bazen bir de çok hafif bir bitkisel koku hissedilir.

Asil küflü üzümlerden yapılmış olgun bir şarabın, zengin ve tatlı tadı, kendine has, daha zarif ve baharatlılık açısından da ilginçtir. Fransa'nın Loire bölgesinden bir Quarts-de-Chaumes veya Bonnezeaux'da daha hafif, canlı ve baştan çıkarıcı bir biçimde görülebilen bu özellikler, yanmış karamel ve tereyağı kokusunu çağrıştıran Macar Tokaj şaraplarının bukesine hoş bir özellik verirler ve Almanların kalite şarapları Auslese ve Beerenauslese'lerin olgun Riesling'lerinde şiddetli, yağmsı kokusunu tamamlarlar.

Asil küfün etkisini en iyi Sémillon (Bordeaux, Avustralya), Riesling(özellikle Almanya'dan), Chenin Blanc (Loire-Fransa), Furmint(Macaristan), ara sıra Gewürztraminer (Alsace) üzümlerinden yapılan şaraplarda görebilir, koklayabilir ve tadabilirsiniz.



Kırmızı Şarap Üretilen Üzümler

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon, hiç şüphesiz dünyanın en tanınmış üzüm çeşididir. Çoğumuz, şarabını hiç tatmamış olsak da ismini büyük bir olasılıkla duymuşuzdur. En ünlü ve kaliteli beyaz şarapların yapıldığı Chardonnay beyaz üzümleri gibi kırmızı Cabernet Sauvignon da dünyanın tüm üreticileri için kaliteyle eş anlamlıdır. Bunun nedenleri de aynıdır: Cabernet Sauvignon nereye dikilirse dikilsin, değişik iklim ve yer şartlarına uyum gösterir. Karakteri biraz arka planda kalan saf Chardonnay'den farklı olarak, Cabernet Sauvignon'un belirgin özelliği, siyah frenküzümünü çağrıştıran belirgin kokusunun, yetiştirildiği yer ve stilinden bağımsız olarak, kendini her zaman belli etmesidir.



Şaraptan birazcık birşeyler anlıyan birisi, Cabernet Sauvignon ismini duyduğunda, aklına hemen kırmızı Bordeaux'yu getirir. Kırmızı Bordeaux şarapları her ne kadar, Cabernet Sauvignon'un en tanınmış ürünü de olsa, bu üzümlerle yapılan harman için bir etiket değildir. Bu şarapların değişik üzümlerle harmanlanarak üretilmesine izin verilmektedir. Eskiden hazırda bulunan bütün üzümlerin harmanlanmasıyla elde edilen Bordeaux'ya 'claret' denirdi (İngilizce'si 'claret', açık renkli gibi bir anlama gelen Fransızca 'clairet' sözcüğünden kaynaklanır). Beyaz ve

kırmızı üzümler birlikte mayalandırılır, solgun bir roze şarap elde edilirdi. Hemen hemen hiç bir ülkede artık bu claret'e Cabernet Sauvignon denilmez, çünkü çoğu yerde yapılan şaraplardaki Cabernet Sauvignon üzümü oranı %75'in altındadır. Cabernet Sauvignon oranı yüksek olan şaraplar gelgite maruz kalan Gironde ve Garonne'un sol kıyıları adı verilen Médoc ve Graves bölgeleriyle sınırlıdır. Mouton Rothschild(%85) veya Latour(%80) gibi bazı Médoc'lar çok yüksek bir oranda Cabernet Sauvignon içerirler, çoğu yerde ise Cabernet Sauvignon oranı %60-70 arasındadır. Bu şarapların geri kalan kısmı Merlot ve Cabernet Franc üzümlerinden oluşur. Bu şaraplardaki karışım oranları; tarihi rastlantılar, yetiştirilen yerin her bir üzüm çeşidine uygunluğu, belirli bir stile olan talep ve bir çeşidin hasadının kötü olması durumuna karşı riskin bilinçli olarak dağıtılması gibi değişik bir çok faktöre bağlıdır. Cabernet Sauvignon, Médoc ve Graves'in iri kumlu tabanına müthiş uyumu nedeniyle, bu bölgelerde yapılan şaraplardaki oranı üçte iki veya yarı yarıya da olsa, şarabın karakterinde baskın bir etkiye sahiptir.

Cabernet Sauvignon üzümünün tanesi küçük ve kabuğu kalındır. Bu üzümünden yapılan şaraplar, koyu erguvani renkli, asitli ve tanenlidir. Bordeaux'da yapılan şarapları çok alkol içermez. Koku çok değişik şekillerde siyah frenküzümünü çağrıştırır. Genç Bordeaux şaraplarında Cabernet Sauvignon, siyah frenküzümününün liköründen çok, taze meyvesi gibi kokar; ayrıca akraba bir üzüm çeşidi olan Sauvignon Blanc'ın aromatik tazeliğinden bir esinti içerir; ve yeni nemlenmiş toprak veya yağmur sonrası bir bahçe kokusunu çağrıştıran hafif bir toprak kokusu vardır. Sıklıkla sedir ağacı kokusu da alınır. Bazen biraz olgunlaşmış şaraplarında görülen puro kutusunu çağrıştıran kokusu, üzümünden çok şarabın bekletildiği meşe fıçılardan yeniliğiyle ilgilidir.

Tahta fıçılardan fazla etkilenmemiş bir Bordeaux şarabı tatmak istiyorsanız bir Médoc deneyin. La-Tour-de-By, Latour-St-Bonnet veya hiç tahta fıçı kullanılmayan La Cardonne gibi Médoc bölgesi şarapları genelde eski fıçılarda olgunlaştırılır. Alternatif olarak Graves bölgesinden Domaine de Gaillat veya Chateau Chicane da denenebilir.

Chateau Haut-Marbuzet sadece yeni meşe fıçılarla temas etmiş ve dünya kadar para saymadan içebileceğiniz bir şaraptır. Bu şarabı bazıları çok sever, çünkü tadı daha gençken bile siyah frenküzümü ve vanilyayı çağrıştırır, bazılarıysa gençlerini sıradan, yıllanmışlarını ise sek ve buruk bulurlar. Yine de kendine has meşe aromasıyla denemeye değer bir şaraptır. Bu şarapların Gironde ve Garonne'un sol kıyısından olgunlaştırılanlarının bukeleri daha hafif olur ve frenküzümü likörüy ile pişmiş dutu hatırlatırlar. Bu şaraplar meşe, vanilya gibi değil, sedir ağacı gibi kokarlar ve zarif toprak kokusu kendini daha da belli eder. Bütün bu saydıklarımızı görebilmek, bu şarapların genç ve yıllanmışlarıyla yapılacak dikey bir tatma denemesi, en iyi yöntemdir.

St-Estephe, Pauillac, St-Julien, Margaux ve Graves köyleri şaraplarını birbirlerinde ayırt edebilmek için genç ve iyi bir yılın zarif şaraplarını seçmek gerekir. Üzümlerin karışım oranları, yıllar ve üretim metodlarındaki farklılıklar tam bir ayırım yapmayı hemen hemen imkansız kılar. Öyle ki profesyonel tadım yapanlar, şarabın hangi kıyından olduğunu doğru tahmin ettiklerine bile sevinirler.

Bunlara rağmen tadılabilecek farklılıklar da vardır. Médoc şarap kartının en başında St-Estephe bulunur. Bu şarapların üzümleri, serin ve balçıklı bir tabanda yetişirler, meyvensi ama sağlamdırlar, sıklıkla çok asitli ve tanenlidirler, hafif sek ve toprak çağrışımli bir karakterleri vardır. Pauillac bölgesinin şaraplarında Cabernet Sauvignon oranı en yüksektir. Siyah frenküzümünü çağrıştıran ve belirgin bir baharatımsılık olan yoğun, şiddetli ve konsantre bir kokuları vardır. Birçoklarının klasik ve ideal bir Bordeaux şarabı olarak niteledikleri St-Julien, St-Estephe ve Pauillac şaraplarından daha az tanen içerirler ve belirgin bir sedir kokusu taşırlar. Margaux ve Graves bölgesi şaraplarında yüksek oranda Merlot vardır. Bunlar genelde biraz daha az konsantredirler, bu yüzden kolaylıkla karıştırılabilirler. Margaux'un bukesi genelde daha rahatlatıcı, yapısı yumuşak ve ipeğimsidir. Graves'lerin yapısı daha gevşektir ve kendini hem tat da hemde yapıda belli eden zarif ve sek bir toprağımsılık vardır.

Fransa'nın diğer bölgelerinde Cabernet Sauvignon hemen hemen hiç yetiştirilmez. Loire bölgesindeki Bourgueil'da Cabernet Franc'ın ahududu tazeliğini desteklemek için, güney Fransa'da ise daha çok zarifleştirmek için kullanılır (Hérault ve Aude'de). Aix-en-Provence'in Chateau Vignelaure'ünde %50 oranında Cabernet Sauvignon vardır. Bu şaraptaki yumuşak ama tam anlaşılmayan Grenache, Cinsault ve Carignan karışımı, Cabernet Sauvignon frenküzümü likörü ve dut ağacı bukesiyle bütünleşir ve zenginleşir. Herault'dan ilginç bir şarapta yavaş yavaş olgunlaşan Mas de Daumas-Gassac şarabıdır. Bu şarabın %80i Cabernet Sauvignon, kalan kısmı ise Merlot ve çok az bir oranda başka üzümlerden oluşur. Biraz da abartılarak Midi'nin Lafite'i olarak tanımlanır. Bu şarabı, Cabernet Sauvignon'dan dolayı siyah frenküzümü marmelatını çağrıştıran kokusu, karakteristik meşe taneni için deneyebilirsiniz, ama bir Lafite de beklemeyin.

Fransa dışında Cabernet Sauvignon'dan yapılan şaraplar kabaca iki gruba ayrılabilir. Birinci grup şaraplar, ölçülü oranda konsantre, meyvemsi tatta ve bu üzüm türü için göreceli olarak gevşektir, fıçının etkisi hemen hemen hiç belli olmaz ve az miktarda tanen içerir. Genelde kuzeydoğu İtalya, doğu Avrupa, Güney Amerika ve Güney Afrika Cabernet Sauvignon'ları birinci gruba dahildir. İkinci grupta konsantre, bol tanenli, meşe fıçıda yıllandığı açıkça belli olan şaraplar vardır. Eğer fıçı Amerikan meşesindense tatlı bir vanilya aroması çağrışımı, eğer Fransız meşesindense, ağacın etkisi baharatımsı ve daha zariftir. İkinci grubun şaraplarına İspanya, Portekiz, İtalya'nın orta bölgeleri, Kaliforniya, Avustralya ve az bir miktarda Yeni Zelanda'da rastlanır.

Bulgaristan'ın Cabernet Sauvignon'u en ucuz şaraplardan da olsa, siyah frenküzümü marmelatı kokusu farkedilebilir. Birazcık daha fazla bir parayla fıçıda yıllandırmanın, meyvemsiliği nasıl değiştirdiğini, şaraba nasıl biraz daha seklik, hafif bir baharatımsılık, burukluk ve çekicilik kazandırdığını görebilirsiniz. En iyileri Bulgaristan'ın kuzeyinde Svisthov ve Suhindol, güneyde ise Sakar'da üretilir.

Kuzeydoğu İtalya'nın Friaul-Julisch Venetien bölgesinde, Cabernet Sauvignon'dan henüz gençken içilmesi makbul olan yumuşak, erik çağrışımı ve dürüst şaraplar üretilir. Venetien'dekiler daha sek ve biraz daha baharatı çağrışımı olurlar. Bu bölgenin Venegazzu'su Bordeaux ile olan bezerliğinden dolayı pek methedilir. Üzüm karışım oranı Médoc'a denktir ve yaklaşık dört yıl içinde hafif, olgun bir Bordeaux gibi tadar: yumuşak ve ılık, tatlı bir dut ağacı çağrışımı. Bir Bordeaux olmadığını yoğunluğu ve içerdiği az miktardaki karbonik asit ele verir. Cabernet Sauvignon, daha kuzeyde, güney Tirol'de, çok az da olsa yeşil otları ve çayları andıran karakteri sayesinde 'Sauvignon' olarak tanınabilse de kendini çok belli eden, toprağımsı bir Cabernet 'Franc' kokusu vardır. Bu şaraplar taze, canlı, sek ve lezzetlidir, ayrıca Bulgar şaraplarında olduğu gibi siyah frenküzümü tatlılığına hemen hemen hiç rastlanmaz. Bu şarapların hiç birisi fıçıyla, özellikle meşe ile temas ettikleri izlenimini vermezler.

Güney Afrika ve Güney Amerika Cabernet Sauvignon'ları her ne kadar fıçılarda uzun bir süre bekletilseler az miktarda tanen içerirler, çünkü genelde eski olan bu fıçılar az miktarda tanen bulunur, bu yüzden de yeni meşenin hiç bir tipik özelliğini göstermezler. Buraların yumuşak ve kolay içilen şarapları kaliteli bir şekilde üretilir, dolayısıyla satışı da iyidir. Güney Amerika'da en iyi Cabernet Sauvignon Şili'dedir. Bu ülkenin, en iyi şarapları Maipo vadisinde üretilir. Örnek olarak Cousino Macul'dan Antiguas Reservas ve Concha y Tora verilebilir. Siyah frenküzümü tatlılığına burada bir de yağimsı ve mineralimsilik eklenir. Bu şarapların yapıları farkedilecek derecede yumuşak ve nerdeyse kaygandır. Olgun ama hafif meyvemsilikleri sıklıkla baharat çağrışımı, volkanik-mineralimsi bir kokuya dönüşür. Güney Afrika şaraplarının da Şili'ninkilere benzer hafif, akışkan bir karakteri ve tatlı ve karışık olmayan bir tatları vardır, ama genellikle biraz daha asitlidirler ve içimlerinde bir karabiber ve toprak tadı hissedilir. Bu şaraplar, zengin gövdeli olmakla birlikte seyrek olarak konsantredirler. Son yıllarda, şarap yeni meşe fıçılarda eskitmeye başlanmıştır.

Fransız olmayan Cabernet Sauvignon'ların ikinci ve büyük grubunda eskitme, yeni ve küçük meşe fıçılarda genelde uzun süreli olarak gerçekleşir. İspanya'da çoğunlukla Amerikan, İtalya'nın orta bölgelerinde Fransız veya Sloven meşesi kullanılır. Eğer Amerikan meşesinin etkisini görmek isterseniz, İspanya'nın Lérida bölgesinden Raimat veya Güney Portekiz'in Fonseca'sından Quinta do Bacalhoa'yı deneyebilirsiniz. Ayrıca her iki şarapta hesaplıdır. Tahta fıçıyla temas etmeyen Bulgar şaraplarının aksine bu şaraplarda siyah frenküzümünü çağrıştıran, tatlı vanilya kokusuna dikkat etmelisiniz. Ayrıca ek bir tatlılık, baharatımsı, sek bir yapı ve meşenin taneni de farkedilebilir. Penedés'te biraz daha değerli iki şarap vardır: Torres'in Gran Coronaas Black Label'i (90-100% Cabernet Sauvignon) ve Jean Leon'un Cabernet Sauvignon'u. Torres'in şarapları ince yapılı, zarif, orta derecede alkollü ve Raimat'dan daha az vanilya kokuludur, yine de stildeki Amerikan fıçısı etkisi hemen farkedilebilir. Buna karşılık Fransız meşe fıçılarında saklanan Leon daha kuvvetli, konsantre ve tanen açısından daha zengindir. Daha az vanilya kokusu, daha az tatlılık ve eski tahta fıçıları çağrıştıran tadın yarattığı kontrast hemen farkedilir.



Pinot Noir

Kırmızı Bourgogne şarapları sadece ve sadece Pinot Noir'dan üretilir. Bourgogne'da, Pinot'dan genelde ölçülü bir renk yoğunluğunda ve asiti taneninden daha fazla olan bir şarap elde edilir. Pinot'un kokusunu tarif

etmek ve tanımak zordur. Genç şaraplar da kiraz ve ahududunun meyvemsi karakteri görülür. Cabernet Sauvignon ve Syrah'a göre daha tatlı ve düzdür, yani gövdesi ve asidi tam yeterli değildir. Karşılaştırılabilecek bir kalite seviyesindeki Bourgogne'lar kırmızı Bordeaux'lardan veya Rhone vadisinin kuzeyindeki şaraplardan daha hızlı olgunlaşırlar. Pinot Noir şaraplarının çoğu on yılda içime hazır olurlarsa da daha erken içilebilenleride vardır. Bukeleri belirgin bitkimsi bir burukluk, bazende yabancı bir koku karakteri taşırlar. Bu koku, tatlı ve çürük, ferahlatıcı ve is çağrışımlı bir karışımdır. Olgun şarapları tatlıdır ama şekerimsi değildirler. Nitelik olarak ipeğimsi ve eskitilmesine rağmen hala tazeliğini koruyan bir özelliktedirler, ayrıca çok ince tanecikli tanen içerirler ve yayılan, etkisini uzunca bir süre kaybetmeyen leziz bir baharatımsılıkları vardır. Zarif ve kuvvetli olmaları sayesinde, çok zengin gövdeli, bol kuru maddeli, şeker ve alkol içeren dolgun şarapları bile dengeleyerek, çok çekici ve enfes ürünler verirler. Şarabın dolgun olması zengin gövde ve bol kuru maddenin yanında biraz fazlaca şeker ve alkol içermesi halidir.

Dünyanın en iyi Pinot Noir'ları hiç tartışmasız Bourgogne'un "Altın Bayırı" olarak adlandırılan güneydeki Côte-d'Or da yetişir. Bourgogne'un kuzeyindeki Côte-de-Nuits'in şarapları, genelde daha ağır olarak tanımlanırlar: Côte-de-Beaune'inkilere oranla daha sıkı, baharat çağrışımlı ve mineralimsidirler. Güneyin şarapları daha hafif, çiçek kokusu çağrışımlı, dengeli ve yumuşaktırlar. Daha çabuk olgunlaşan bu şarapların, en iyi içim süreleri, kuzeyin şaraplarından daha kısadır. Bütün bu genellemelere karşın birçok istisnalar olabileceği unutulmamalıdır. Côte-d'Or'un güneyine bağlı olan Chalonnais ve Mercurey çevresinde her ne kadar diğer Pinot Noir'lar kadar iyi olmasa da, temel buke, tat ve dengenin hemen tanınabildiği, keseye daha uygun Pinot Noir şarapları bulunur. Mercurey güvenilirliği, Givry yeni fikirleri, Rully beyaz şaraplarıyla tanınırlar.

Alsace Pinot Noir'ları berrak, açık, taze ve zengin gövdelidirler; yapıları ipeğimsi, tat derinlikleri ise fazla değildir. Bu şarapların daha açıkça belli

olan ferahlatıcı kokusu, Pinot Noir üzümlerinin temel kokusunu, yani fiçinin kokusunun sinmemiş olduğu kokusunu tanımak için iyi bir fırsattır. Champagne bölgesi bağlarının üçte birinde Pinot Noir yetiştirilir. Şampanya yapımında kullanılmayanlardan olağanüstü bir ferahlatıcılıkta olan Bouzy Rouge üretilir.

Avrupa'da Fransa dışında tat olarak tatmin edici pek az Pinot Noir şarabı vardır. İtalya'dakilerin en iyileri Güney Tirol'de yetişir. Bunlar güzel renkli, tatlı, ferahlatıcıdır ve az tanen içerirler, ama tatları daha az çekicidirler.

Syrah

Syrah, en değerli kırmızı üzüm çeşitlerinden birisi olmasına rağmen, kaliteli şaraplarının üretildiği alan, sadece Fransa'da Rhone vadisinin kuzeyi, Avustralya'nın bir bölümü ve Kaliforniya'nın küçük bir bölgesiyle sınırlıdır. 19. yüzyıl ortalarında, Rhone vadisinin kuzeyinde üretilen şarapların en iyi Bordeaux veya Grand-Cru-Bourgogne'larla eş değerde tutulmasına rağmen, üretiminin belirli bölgelerle sınırlı kalması şaşırtıcıdır. Syrah'tan üretilen iyi şaraplar günümüzde de Cabernet Sauvignon veya Pinot Noir şarapları kadar değerli sayılıyor. Çok iyi Syrah şaraplarının sayıca az olmasının nedeni, seyrek dikilmesi olabilir. Syrah, büyük bir talep yaratabilecek kadar iyi tanınmamaktadır. Kuzey Rhone şarapları her geçen gün



modernleşmektedir. Avustralya'da Syrah'a Şiraz denmektedir. En iyi Avustralya Şiraz'ları da hakkıyla seçkin şaraplar arasında görülür. Syrah, Cabernet Sauvignon'un dünyayı istila edercesine yayılmasını yavaşlatabilecek ve hatta ilgiyi kendine çekebilecek üzüm çeşitlerinden birisidir.

Kuzey Rhone bölgesinin küçük, kalın kabuklu Syrah üzümlerinden alkol, tanen ve asiti bol şaraplar üretilir. Bol tanen ve yüksek derecedeki asit miktarı, profesyonel tadımlarda hemen göze çarpar. Nebbiolo şarapları da benzer özelliklere sahipse de daha buruk ve zengin gövdelidirler. En iyi Syrah şarapları, Hermitage tepelerinden ve 50 km daha kuzeydeki Cote-Rotie'nin dik yamaçlarında yetiştirilen üzümlerden yapılır. Apellation yasaları Hermitage için %15 beyaz üzüme izin verse de, kırmızı Hermitage her zaman sadece Syrah'tan yapılır. Bu şaraplar koyu erguvan rengindedir. Genç bir Syrah kokusu, karabiber ve mineral kokusunu çağırır; ayrıca yıl sıcak geçmişse, bu kokuya frenküzümü kokusu da katılır. Hermitage, kıvamlılığına ve yüksek tanen içeriğine rağmen; uzun süreli ve eşit miktarda her yönde yayılan baharat, mineral ve is çağrışımı, frenküzümü tadında şaşırtıcı, zarif ve dengelidir. Bu şaraplar, Cote-Rotie'lere göre daha aromalı, taneni ve asidi daha belirgin, daha buruk ve daha meyvemlidir. En az on - onbeş yıl şişede bekletilen olgun şarapları çok güzel bir keskinlikte, yumuşak ve tatlı bir frenküzümü kokusuna sahiptirler; daha oldukça gençken bile hiç beklenmeyecek derecede dengeli bir tatları vardır. Jaboulet'in La Chapelle'i ve Chave'nin şarapları Hermitage'in en önemli ve dünyaca tanınmış şaraplarındandır.

Cote-Rotie şarabında, Syrah'ın, Viognier beyaz üzümleriyle en fazla %20 oranında harmanlanmasına izin verilmiş olsa da, genelde Viognier oranı %20'nin çok altında kalır. Zaten tüm Apellation'da Viognier sadece %5-6'lık bir alanda dikilidir. Hermitage'lardan genelde daha açık renkli olan Cote-Rotie şarapları, Viognier ile karıştırıldığında daha da açık renkli olurlar. Bu şarapların daha yumuşak kokusu, is ve sanki kızartılmış veya hafif yanmış bir şeyi çağırır. Olgun bir Cote-Rotie'nin ateşli ve canlı, ama kesinlikle rahatsız etmeyen bir tadı vardır. Bu tat, Hermitage'dan

daha lezizdir ve baharatımsı özelliğiyle yayılması, en iyi Bordeaux ve Bourgogne'ların kompleksliğiyle boy ölçüşebilir. Guigal, önde gelen üreticidir ama Pierre ve Gilles Barge, Rostaing, Champet, Jasmin ve Jaboulet'in Cote-Rotie Les Jumelles'i de tavsiye edilebilir.

Merlot

Merlot, özellikle Fransa'nın Bordeaux bölgesinde Cabernet Sauvignon'dan daha geniş bir alanda yetiştirilen başlıca üzüm çeşididir. Cabernet Sauvignon, zengin tanenli sertliğiyle seçkin Medoc bölgesi şaraplarının belkemiğini oluştururken, Merlot, Cabernet'in sertliğini yumuşatır ve şaraba biraz daha dolgunluk verir. Merlot, Pomerol bölgesi sayesinde "dolgun" şarap ve St-Emillion sayesinde ise "Bordeaux'nun baştan çıkarıcı Bourgogne'u" olarak isim yapmıştır. Merlot daha yumuşak olduğu için, Cabernet Sauvignon kadar hayranı yoktur.



Merlot, Cabernet Sauvignon'dan daha büyük ve ince kabukludur. Şarabı normalde zengin alkollüdür ve ölçülü bir tanen içeriği vardır. Merlot şarapları zengin yapılı olmalarına rağmen yumuşaktırlar ve ilk andan itibaren iyi bir içimleri vardır. Aynı Rhone vadisinin güneyinin Grenache'ı gibi genç Merlot şaraplarının açık erguvan kırmızılığı, kadeh kenarlarında kahverengi bir renk alır; ve bu kendine has özellikleri sayesinde genelde diğer şaraplardan ayırt edilebilirler. Merlot'ya çoğunlukla St-Emillion'da rastlanır ve burada şırada yarıdan üçte ikiye kadar değişen oranlarda bulunur. St-Emillion'da

yapılan şarapların geri kalan kısmı genelde Cabernet Franc üzümlerindedir. Cabernet Sauvignon'un toprağımsı sertliğini hiç göstermeyen, tatlı, yumuşak, meyve kokulu aroması, bu bölge şaraplarında güzel bir şekilde kendini gösterir. Kısa bir eskitmeden sonra, hafif parçalanmış zahirenin unumsu kokusu, kesilmiş otların ya da mantarların bitkisel kokusunu çağrıştıran bir köy evi kokusu alınabilir. Pomerol'da üretilen şaraplar, tereyağı ve kaymak kokusunu çağrıştırmalar. Bu şarapların en az üçte ikisi Merlot'dur, geri kalan kısım ise yine çoğunlukla Cabernet Franc'tır.

Merlot'un tadı bir Cabernet'ten daha yumuşak, daha ılık (yani genelde daha alkollü) ve daha tatlıdır. Yapıları daha yumuşak ve düzdür. Merlot üzümlerinin en dolgun şarapları, özellikle Pomerol'ler, neredeyse çikolata tadındadırlar ve egzotik bir bahar kokusu saçarlar. Çok farklı rekolte, Merlot'un karakterini belirlemede bir sorundur. Rekolte eğer çok fazla olursa, şarapları su katılmış gibi ve ifadesiz olur.

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon'un akrabası sayılan, ama daha erken olgunlaşan ve biraz daha fazla rekolte veren bir siyah üzüm çeşididir. Fransa'da Loire bölgesinin batısından Bordeaux ve Bergerac'a kadar yayılan yaklaşık 23000 hektarlık bir alanda yetiştirilir.



Üzüm taneleri Cabernet Sauvignon'unkilerden daha büyük ve ince kabukludur. Şarapları ise daha az tanenli, alkollü, konsantre ve genellikle daha açık renklidir. Bunlara karşın hoş kokusu, tadındaki zarıflığı ve

damaktaki kalıcılığı artı puanlarıdır. Şartların, Cabernet Sauvignon için çok elverişli olduğu Bordeaux'daki Medoc ve Graves gibi yerlerde genelde arka planda kalmıştır. Biraz daha serin olan ve Cabernet Sauvignon'un tam olgunlaşmadığı Saint-Emillion ve Pomerol gibi yerlerde ise ön plandadır. Buralarda Cabernet Franc'a Bouchet de denilir. Loire bölgesinde ise Breton olarak bilinir.

Medoc'ta üzüm şirasına, en fazla %25 oranında katılabilir (ama genelde %10-%20 arasında harmanlanır). Bu oran St-Emillion da %25-50 arasındadır. Cabernet Franc, Sauvignon ile harmanlandığında, Sauvignon'un zengin tanenli sertliğini yumşatır ve şaraba, ifade gücü, daha yayılğan, zengin ve damakta kalıcı bir tat verir. Çok iyi Bordeaux'lardan sayılan Chateaux Cheval Blanc, Ausone, Canon veya bir L'Evangelie'de Cabernet Franc oranı %35 ile %66 oranlarında değişir. Bordeaux'nun 'sol kıyı'larında az miktarda da olsa sadece Cabernet Franc'tan üretilen şaraplar da vardır.

Cabernet Franc'a, Fransa dışında başta İtalya'nın kuzeyi olmak üzere, Yunanistan, Kaliforniya, Avustralya, Yeni Zelanda, Güney Afrika ve Güney Amerika'da da rastlanır.

Nebbiolo

Nebbiolo, çok kaliteli bir İtalyan üzüm çeşididir. Dünyanın en iyi üzümlerinden birisi olduğu söylenir. Nebbiolo ismi, İtalyanca'da sis anlamına gelen nebbia'dan türetilmiştir, çünkü bu üzümlerin hemen hemen hepsinin yetiştirildiği, İtalya'nın kuzey batısındaki Piemont ve daha kuzeydeki Lombardei bölgelerinde eylül ayında sabahları genellikle sisli olur. İtalyanların dünyaca



tanınmış, enfes şarapları Barolo ve Barbaresco, Nebbiolo üzümlerinden yapılır.

Tatları kuvvetli, konsantre, ender de olsa bazen nerdeyse acıdır. Yüksek tanen miktarı nedeniyle hafif burukturlar. Fevkalade asitli oluşlarının, burukluğunu artırması yetmiyormuş gibi birde %13-14 oranında bir hayli yüksek alkol seviyeleri vardır.



Kuzey Piemont'un kumlu topraklarında yetişen üzümlerden yapılan Barbaresco, Barolo'dan biraz daha hafiftir ve içme olgunluğuna daha erken ulaşır. Nebbiolo şarapları genelde yavaş olgunlaşırlar.

Tüm genç Nebbiolo şarapları yoğun olarak kiraz, erik ve menekşe kokusunu çağrıştırırlar. Üç-dört sene içinde bu meyvemsi koku değişime uğrar ve sanki biraz yanmış veya kızartılmış bir şey veya çay kokusunu, ayrıca yağ ve is kokusunu çağrıştırırlar. Barolo'ların en az iki,

Barbaresco'ların ise az bir yıl fıçıda bekletilmeleri gerekir, yoksa bu isimleri taşıyamazlar.

Tat da koku gibi değişime uğrar. Genç şaraplardaki meyvemsi karakter bir Barolo veya Barbaresco da hemen farkedilemez. Nebbiolo'dan yapılan şaraplar özel yapılarından dolayı diğer şaraplardan farklı da olsalar, ara sıra kuzey Rhone'un Syrah veya Toscana'nın özellikle Sangiovese'den yapılan şaraplarıyla ve hatta Chateauneuf-du-Pape ile karıştırılmaktadır. Syrah, Nebbiolo'ya yüksek tanen ve asit miktarı dolayısıyla benzer ama tadı farklıdır ve renginin kahveregi tonlar vermesi daha uzun bir süre alır. Toscana'nın Chianti'si daha açık renklidir. Chateauneuf-du-Pape daha az asitlidir. Ayrıca hem Chianti hem de Chateauneuf-du-Pape, Nebbiolo üzümlerinden yapılan şaraplar kadar buruk değildir.

Sangiovese

İtalya'da 'Sangiovese piccolo' denilen bu üzüm çeşidi tüm ülkede yaygındır ve Barbera ile birlikte İtalya'nın en çok yetiştirilen siyah üzüm çeşididir. Sangiovese, İtalya'nın özellikle Toskana olmak üzere Emilia-Romana, Marken, Umbrien ve Latium bölgelerinin önde gelen siyah üzüm çeşididir. En önemli şarabı Toskana'da üretilen Chianti'dir.

Sangiovese'nin değişik tatlarda şarap veren Sangiovese di Romagna ve Sangieveto olmak üzere iki ana cinsi vardır. Sangieveto'nun yavan Romagna'dan daha kaliteli olmasına rağmen 60'lı ve 70'li yıllarda çok miktarda Romagna dikilmiştir. 1984 yılında genişletilmiş DOCG (Denominazione di origine contrallata e garantita) isimlendirme kuralları Chianti için yürürlüğe girdiği zaman harmanlama oranları da yeniden ayarlandı. Genelde Trebbiano olan beyaz üzümlerin oranı en az %2ye, siyah Canaiolo'nun ki de %5'e indirildi. İzin verilen 'diğer' üzümlerin oranı da %5 ten %10a çıkarıldı ve daha fazla Cabernet Sauvignon harmanlanabilmesi sağlandı. Chianti dışından gelen şarap veya şıraların

%15 oranında harmanlanabilmesi izni kaldırıldı. Böylece 1984'ten önce %50 kadar olan Sangiovese oranı %75'lere çıkarılmış oldu.



Tam anlamıyla tipik denilebilecek bir Chianti veya Chianti Classico yoktur. Çünkü sayılan değişik üzüm çeşitlerinin yanı sıra izin verilmiş olmasına rağmen, bazıları Cabernet Sauvignon'ı karışıma hiç katmazlar. Ayrıca değişik üretim teknikleri, fıçıda dinlendirme süreleri ve fıçının için seçilen ağaç türü de tadı etkiler.

Chianti, ender rastlanan derin kırmızı renkte ve orta ağırlıkta bir şaraptır. Gençken erguvan kırmızısı olan rengi, çok hızlı bir şekilde kahverengi tonlara döner. Dört-beş yıl içinde kadeh kenarlarında kiremit kırmızısı bir renk görülebilir. Kokusu genelde oldukça hafiftir, tatlı ve kuru çay yaprakları karışımını veya hafif yağlıymış gibi olan soğuk bir çayı

çağrıştırır. Tanen miktarı Nebbiolo'nunkinden oldukça azdır. Şarapları tam anlamıyla güçlü olmamasına karşın, sek ve buruktur. Fazla miktardaki asit, Chianti şaraplarının ince yapısını kuvvetlendirir.

Tempranillo

Kalite bakımından İspanya'nın belkide en önemli siyah üzüm çeşididir. İspanya'da 40000 hektar, "Tinta Roriz" olarak bilinen Portekiz'de yaygınca ve Arjantin'de de 11000 hektar kadar bir alanda yetiştirilir. İspanya'nın kuzey batısındaki Ribera del duero bölgesinde "Tinto Fino" denilmektedir. Erken olgunlaşırlar ve rekolteeleri fena değildir. Renkleri koyudur ama şeker oranları azdır ve bu nedenle alkol ve asit miktarları fazla olmaz. Dengeli ve uzun süre içilebilen şarapları vardır. Rioja şaraplarının harmanındaki üzümler arasında oranı en yüksek olan üzümdür. Rioja'nın zayıf kiremit kırmızısı bir rengi vardır. Tadı ve kokusu biraz tatlıdır ve az tanen içermesi nedeniyle de yumuşaktır.



Grenache

Dünyanın en yaygın siyah üzüm çeşitlerinden birisidir. İspanyol'ların "Garnacha Tinto" dedikleri bu çeşit, yine bu ülke kaynaklıdır ve İspanya'daki bağların %15'ini oluşturur. İspanya'nın şarap yapılan önemli bölgelerinden Rioja'daki bağların %20'si Grenache'dir.

Grenache, en çok Fransa'nın Midi bölgesinde ve güney-doğusundaki Rhone vadisinde yetiştirilir. Rhone vadisinde Cotes-du-Rhone-Villages, Gigondas ve Chateauneuf-du-Pape şaraplarının en fazla olmak üzere üçte ikisi kadarını oluşturur; ve meşe fıçılarda eskitilmezler. Yine Fransa'nın Tavel ve Lirac bölgelerinde roze şarapları yapılır.



Grenache'ların en belirgin özelliği yüksek alkol seviyesidir. En iyi şaraplarının tatlı, marmelatımsı bir kokusu vardır, ama bukeleri pek göze çarpmaz. Kokusu bazen anason ve meyankökünü de çağrıştırır. Olgun Chateauneuf-du-Pape'larda çilek ve gül tadına da rastlanabilir.

Şıradaki yüksek bir Syrah oranı (normalde %5-15 arasındadır) koyu renkli, güçlü ve zengin tanenli bir şarap verir, çünkü Grenache'in ölçülü, hızlı kahverengileşen bir rengi ve Syrah'a göre daha az asit ve taneni vardır. Mütevazı bir Cotes-du-Rhone, akıcı kıvamıyla dopdolu bir şaraptır. Bir

Gigondas genelde dolgun ve bol tanenlidir. Chateauneuf-du-Pape, alkolü nedeniyle her zaman ılıktır ve tatlı meyvemsiliği, yumuşak yapısıyla damağı dolduran, nefis bir tadı vardır.

Grenache, Kaliforniya'da yetiştirilen siyah üzümler arasında 7000 hektarla dördüncü sıradadır. Avustralya'da etiketlerde pek rastlanmasa da siyah üzümler arasında Syrah'tan sonra ikinci sıradadır.

Gamay

Fransa'da yaklaşık 34000 hektarlık bir alanda yetiştirilen seçkin bir siyah üzüm çeşididir. Bunun %60'ı Beaujolais bölgesindedir ve bu oran Beaujolais bölgesindeki bağların %90'ına yakındır. Bu bölgedeki granitli ve balçıklı toprak Gamay için çok elverişlidir. Az da olsa Gamay bulunan bölgelerden birisi de batı Fransa'daki Loire'dir.



Şarabının menekşe rengine de benzetilebilecek maviye çalan bir kırmızı rengi vardır. Kokusu çilekli sakızı çağrıştırır. Çoğu Beaujolais'de tanen tadı hemen hemen yok

olduğundan, asit oranları yüksek olabilir hatta olmalıdır, çünkü yeterli miiktarda asit, bu şarapların ifade gücünü ve susamışlığı gideren çekiciliğini artırır. Meyve suyu karakterinde, serinleten ve ferahlatan bir

tadı vardır. Beyaz şaraplar gibi biraz soğuk içilir. Bu şaraplardan çok fazla özellik beklememek gerekir. Beaujolais'de bu şaraplara "yutmak için iyi" anlamına gelen "gouleyant" da denir.

Diğer bölgelerde yetiştirilen Gamay'lar, Beaujolais'deki gibi içimi rahat ve hafif olan şaraplar pek vermezler.

Beaujolais bölgesinin kuzeyinde, bölgeye has en iyi şarapların yapıldığı 10 Beaujolais "Cru" kasabası vardır.



Zinfandel

Zinfandel, Kaliforniya'da en fazla yetiştirilen siyah üzüm çeşididir. Batı Avustralya'da yer yer rastlansa da Kaliforniya dışında pek dikili değildir. İklim ve toprak farklılıklarında dolayı şarapları değişik özellikler gösterir. Şarabının stili, derin erguvanî bir kırmızı renk, iğneleyici ve yanmış frenküzümü kokusu ve ılık, baharlı bir bögürtlen tadıyla tarif edilebilir.

Farkedilen, canlı bir asiditesi, ölçülü miktarda taneni vardır. Rhone vadisinin Syrah şaraplarına benzerler, ama onlar kadar tanenli değildirler ve Syrah'ların is çağrışımı, mineralimsi karakterine de rastlanmaz.





Beyaz Şarap Üretilen Üzümler

Chardonnay

Chardonnay, en ünlü beyaz sek şaraplardan bazılarının da üretildiği, dünyanın en iyi beyaz üzüm çeşitlerinden birisidir.



Hafif kokusu, elma gibi bazı olgun meyveleri çağrıştırır, eğer biraz eskitilmişse (yıllandırılmışsa) buna tereyağı, fındık veya ceviz kokusu da eklenebilir. Damağı dolduran, dengeli bir tadı vardır. Ölçülü asiditesi kendine has bir karakter değildir, ama bir Muscadet veya Chenin Blanc, Sauvignon Blanc ya da Riesling den ayırdedilebilmesini sağlar.

Fransa'nın Loire bölgesinin, aroması bektasıüzümünü hatırlatan genç Sauvignon Blanc'ları, veya yoğun aromasıyla kendini hemen belli eden

bir Alsace Gewürztraminer'i gibi kendine çok has bir karakteri yoktur. Dünyanın bir çok yerindeki şartlara kendiliğinde uyum sağlayabilmesinin nedeni, bağlarının fazla bir bakım ve özen istememesidir. Meşe fıçılarda dinlendirilmesi ve eskitilmesi en iyi sonucu verir.

En iyi şarapları, Fransa'nın Bourgogne bölgesinin kuzeyindeki Cote d'Or da yapılır. Bu bölgenin ünlü şarap üreticilerine örnek olarak Meursault ve Montrachet verilebilir. Aynı bölgenin güneyindeki Cote Chalonnaise ve Maconnais'de de çok iyi şaraplar yapılır. Bunların en ünlüsü ise hiç kuşkusuz Chablis'dir. Chardonnay, Pinot Noir ve Pinot Meunier).

Chardonnay üzümleri, bütün bu özellikleri nedeniyle dünyanın bir çok yerinde yetiştirilir ve adeta bir moda haline gelmiştir. Fransa dışında en iyi sonuç verdiği yerlerden birisi Kaliforniya'dır. Ayrıca İtalya, Kuzey İspanya, Almanya'da özellikle Rheingau, Rheinhessen ve Baden bölgelerinde, Avusturya'da Morillon adıyla Steirmark'da, Güney Yarım kürede Şili, Avustralya ve Yeni Zelanda'da da yaygın olarak yetiştirilir. Bazı üreticiler, şaraplarını Pinot-Chardonnay etiketiyle satıyorlarsa da, bağcılık uzmanları Chardonnay'in Pinot ailesine dahil olmadığını söylemektedirler.

Riesling

Riesling, en önemli beyaz üzüm çeşitlerinden birisidir. Riesling her ne kadar Chardonnay'den daha zarif ve daha geniş bir ürün çeşitliliğine sahipse de hiç bir zaman onun kadar fazla hayranı olmamıştır. Uzun süre saklanabilen şaraplarında hemen farkedilebilen kendi özelliğinin yanı sıra, yetiştirildiği bölgenin özelliklerini de bulmak mümkündür.

19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında Almanya'da yapılan Riesling şarapları en az kırmızı Fransız şarapları kadar aranırdı ve onlar kadar da pahalıydı. Riesling şarapları bu özelliklerini hiç kuşkusuz, asit ve kuru madde oranlarının mükemmelliğine borçludur. Riesling'den her tatlılık derecesinde şarap üretilir. Riesling'de doğal olarak bulunan

yüksek derecedeki tartarik asit, Sauternes'deki Semillon üzümlerinden yapılan şaraplardaki gibi, baskın olabilecek bir tatlılığın dengelemesi için bir güvencedir.



Riesling, nerede yetişirse yetişsin aroması kuvvetli ve keskindir. Bazen çiçeğimsi bazen balımsı bazen de yetiştiği bölgenin topraklarındaki mineralleri çağrıştıran bir aromaya sahiptir. Sert asmasının dona karşı dayanıklı olmasından dolayı hafif serin iklimlere de uygundur. Kalitesinden birşey kaybetmeden hektarda 60-70 hektolitreye kadar şarap elde edilebilir. Ufak ve sıkı taneleri çürümeye çok yatkındır. Diğer iyi sayılan, tanınmış üzüm çeşitlerinden daha erken olgunlaşır. Kuzey yarım kürenin serin bölgelerinde ekim ortası veya kasım başında toplanır (eğer tatlı şaraplar yapılacaksa bu süre geciktirilir). Sıcak iklimlerde hızla olgunlaşan Riesling'in tadı biraz yavan olur. Serin iklimlerde yavaş yavaş olgunlaşan ve yüksek bir asit derecesine ulaşan Riesling'lerden yapılan şarapların tatları çok dengeli ve keyif vericidir. Almanya'nın bütün dünyada hayranlık duyulan Riesling şaraplarının en iyileri, serin bir iklime sahip olan Mosel-Saar-Ruwer bölgesinde yapılır.

Kaliteden çok üretilecek miktara önem verilmesi ve Riesling bağlarının çok özenli bir bakım istemesi nedeniyle, son yıllarda Müller-Thurgau gibi yeni tür üzüm çeşitleri daha fazla oranlarda dikildi. 1980 lerde 19000 hektara (toplamın %19u) kadar düşen Riesling bağları, iki Almanya'nın birleşmesinden sonra 21000 hektara (toplamın %20si) kadar çıkmıştır.

Birçok şarapsever Fransa'nın Alsace bölgesinde yapılan Riesling şaraplarını tercih etmektedir. Fransa'da resmi olarak sadece Alsace'da dikilebilen Riesling alanı, doksanlı yıllarda 3000 hektarı aşmıştır. Aromatik üzümlerden yapılan sek ve yüksek alkol dereceli (%12yi bulur) şaraplar, Alsace Riesling'lerinin karakteristiğidir.

İyi bir Riesling'in iki belirgin özelliğinden birincisi, dengeleyen asitliliği, ikincisi de çiçeğimsi ve bazen hafif benzine çalan kokusudur.

Riesling, Almanya dışında Avusturya, Alsace (Fransa), İsviçre, Yugoslavya, Şili, Güney Afrika, Kaliforniya ve Avustralya'da da yaygın olarak yetiştirilir.

Sémillon

Güneybatı Fransa'nın altın sarısı üzümü Sémillon, beyaz şarap üretiminde dünyanın en önemli üzüm çeşitlerindedir.



Bordeaux'nun özellikle Sauternes ile Graves bölgelerinde Sauvignon Blanc ile karıştırılarak dünyanın ünlü beyaz tatlı ve sek şarapları yapılır.

Sauternes'de yapılanlar genelde tatlı olur ve karışımda Sémillon oranı daha fazlayken, Graves'te yapılanlar genelde sektir ve Sauvignon Blanc

oranı daha fazladır. Avustralya'nın Hunter Valley bölgesinde başka bir üzümle karıştırılmadan yapılan şarapları, yeni dünyanın bizlere sunduğu eşsiz şaraplardandır.

Bunlara örnek olarak Lindemans, Rothbury Estate, Robson ve Brokenwood verilebilir.

Sémillon'dan yapılan şaraplar, hafif yağmsı, az asitli ve ilk zamanlarında aromasının az olmasından dolayı genelde başka üzümlerle karıştırılır. Sauvignon Blanc, kuvvetli aroması ve yüksek asiditesiyle Sémillon'a ideal bir eştir.

Sémillon bağlarının bakımı kolaydır. Sauvignon Blanc gibi kuvvetli büyür ve derin kökleri vardır. Asil küf genelde kolaylıkla oluşur, ancak hastalıklara karşı direçlidir. Bütün bunların yanında veriminin de yüksek olması Sémillon'un şarap üreticileri arasında çok tutulmasının nedenleridir.

Fransa'da yaklaşık 23000 hektarlık bir alanda yetiştirilir. Avrupa dışında en fazla Şili'de dikilidir (35000 hektar). Arjantin'de 6000, Güney Afrika'da 4000, Avustralya'da 3000 ve Kaliforniya'da 2000 hektar kadar bir alanda yetiştirilir.

Chenin Blanc

Chenin blanc, kaliteli bir beyaz üzüm çeşididir. Pinot ailesine bağlı olmadığı halde, "Pineau de la Loire" da denilmektedir. Touraine (Fransa) ve Anjou (Fransa) bölgelerinin en önemli ve tanınmış beyaz şarapları Chenin blanc'dan yapılır. Fransa'da 10000 hektar, Kaliforniya'da 17000 hektar, Güney Afrika'da 30000 hektarlık bir alanda dikilidir. Güney Afrika'nın en yaygın beyaz üzüm çeşididir ve burada genelde Steen olarak da bilinir.



Chenin blanc çok verimlidir, ama verimi sınırlandırmadan yapılan şaraplarının pek bir özelliği yoktur. Eğer verimde miktara değilde kaliteye önem verilir ve şarap özenle yapılırsa, üzüm çeşidini de belli eden, canlı ve zarif şaraplar elde edilebilir. Her ne kadar, bu üzümle uzun süre saklanabilen, zarif şaraplar yapılabilsede yeni dünyada genelde ucuz ve kalitesiz şarapların yapımında kullanılmaktadır. Bu ucuz şaraplar, hafif, yarı sek ve ifadesizdir. Dry Creek en iyilerinden birisi olmakla birlikte yinede hiç bir zaman Fransız Chenin blanc'larıyla karşılaştırılmaz. Kaliforniya'nın Central Valley bölgesinde hektar başına 175 hektalitrelilik (hl/ha) bir verim alınırken; bu verim Fransa'da Anjou'da 45 hl/ha ile sınırlandırılmıştır. Hektar başına elde edilen şarap miktarı bu derece farklı olduğu için Chenin karakteride haliyle kaybolmaktadır. Ayrıca sıklıkla köpüklü şarapların yapımında da kullanılır.

Chenin blanc üzümünden yapılan şarapların tadında bal ve ıslak samanın izleri bulunabilir. En belirgin özelliği, asiditesinin yüksek olmasıdır. Yüksek asidite Fransa'nın Loire bölgesinde üzümlerin tam olgunlaşmadığı

yıllarda biraz sorun yaratır; sıcak iklimlerde ise yüksek asidite genelde arzu edilen bir durumdur. Şarapları genelde kıvamlı değildir. Sek olanlarının elmayı çağrıştıran bir aromaları vardır; ayrıca taze ve ferahlatıcıdır.

Güney Amerika'da da başta Arjantin ve Şili olmak üzere yaygın olarak yetiştirilir. Arjantin'de 4000 hektarlık bir alanda yetiştirilen Chenin blanc üzümleri, genelde köpüklü şarap yapımında kullanılır. Ayrıca Meksika, Brezilya ve Uruguay'da da bulunur ama bu ülkelerde genelde "Pinot Blanco" denilmektedir.

Chenin blanc erken meyva verir ama geç olgunlaşır.

1970 li yıllarda Fransa'nın Anjou-Touraine bölgesinde Chenin blanc dikili yerlerin üçte biri kadarı yerine bir kırmızı üzüm çeşidi olan Cabernet Franc dikilmiştir. Aynı yıllarda bölgenin doğusundaki alanlarda, o zamanlar daha moda olan Gamay ve Sauvignon Blanc dikilmiştir. Bütün bunlara rağmen Chenin blanc bu bölgenin ikinci en yaygın üzüm çeşididir. En kaliteli ve ünlü Apellation'lar denince akla gelenler: Anjou, Savennieres, Vouvray, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Saumur, Montlouis...

Sauvignon Blanc

Güney batı Fransa kaynaklı, kalite olarak belki Chardonnay ve Riesling'den hemen sonra gelen, mükemmel sayılan beyaz üzüm çeşitlerindedir. Güney batı Fransa'da yapılan kaliteli ve ünlü beyaz şarapların üretiminde en çok kullanılan üzümlerindedir. Graves'te üretilen sek beyazlarda kullanılan en önemli üzümdür. Genelde tatlı veya yarı sek olan Sauternes şaraplarında kullanım oranı, Sémillon'dan sonra gelir. Bu bölgede verim 65 hl/ha ile sınırlandırılmıştır.

Fransa'nın Loire bölgesi, Sauvignon Blanc'ın yaygın olduğu ikinci önemli bölgedir. Bu bölgede "Blanc-Fumé" adı da verilir ve verim 55 hl/ha ile sınırlandırılmıştır. Loire bölgesinde yapılan ve dünyanın en kaliteli beyaz şarapları arasında sayılan Sancerre ve Pouilly-Fumé'de Sauvignon Blanc üzümleri kullanılır. Fransa'da toplam 7000 hektarlık bir alanda yetiştirilir. Avrupa'da Fransa dışında, Avusturya, kuzey İtalya (3000 ha), Yunanistan, Yugoslavya, Romanya (5000 ha) ve Macaristan'da da dikilidir.



Avusturya'da "Muskat-Sylvaner" de denir. Yunanlıların en iyi beyaz şaraplarından olan Athos ve Tsantalis bu üzümlerden yapılır. Avrupa dışında Kaliforniya (5000 ha), Güney Amerika, Güney Afrika (4000 ha) ve Avustralya'da dikilidir.

Şaraplarının en kolay fark edilen özelliği çimen, misk ve bekaşiüzümü gibi yeşil meyveleri çağrıştıran güçlü aromasıdır. Asması çok büyümeye eğilimli olduğundan üzümlerin tam olgunlaşamadığı durumlarda şarapları keskin ve hırçın olur.

Gewürztraminer

Özellikle Fransa'nın Alsace bölgesinde yetiştirilen bir üzüm çeşididir. Gewürztraminer, Alsace'ta dikili üzümlerin yüzde yirmisini oluşturur.

Genelde sek olan şarapları güçlü, dengeli ve kıvamlıdır. Aroması zarif ve yoğundur.

Muskateller

Başta Moscatel, Moscato, Muscadelle ve Muskat olmak üzere çok sayıda varyasyonları olan en eski üzüm çeşitlerinden birisidir. Özellikle Akdeniz bölgesinde yaygın olarak dikilidir.



Muscadet (Melon veya Melon de Bourgogne)

Fransa'nın Loire bölgesinde Nantes şehri çevresinde 11000 hektarlık bir alanda yetiştirilen bir beyaz üzüm çeşididir. Buraya üçyüz yıl kadar önce Bourgogne'dan getirildiği söylenmektedir. Muskateller üzümleri ile hiç bir ilgisi yoktur. İçme olgunluğuna erken ulaşan ve genelde sek olarak yapılan şarapları, rahatlıkla fark edilecek kadar asitli, hafif, ferahlatıcı, berraktır. Üç Apellation d'Origine Controlee'si (A.O.C.) vardır. Birincisi "Muscadet tout court", ikincisi "Muscadet des Coteaux de la Loire" ve üçüncüsü en tanınmışları olan "Muscadet de Sevre et Maine" dir. Her

sene toplam 500 000 hl kadar üretilir. Bu şarapların bir kısmı altı ay kadar mayayla bekletilir, aktarma, arıtma ve filtreleme işlemleri yapılmadan, çok az bir karbondioksit de olmasına dikkat edilerek, meşe fıçılardan doğrudan şişelere konular. Bu son işlemi geçirmiş olanlar "sur lie" olarak etiketlenir.

Viognier

Aroması çok güzel ve değerli bir üzüm çeşididir. Seyrek bulunan bu çeşidin, sadece Fransa'da Rhone vadisinin kuzeyinde yetiştirildiği söylenebilir. Bu üzümlerin hemen hemen hepsi üç Apellation'dadır: Condrieu, Château Grillet ve az bir miktarda Côte Rôtie'de. Kaliforniya, Avustralya ve Brezilya'da da çok az da olsa dikili olan Viognier bağları her geçen gün artmaktadır.



Üzümlerinin derin sarı rengi, şaraplarına göze çarpan, kuvvetli bir renk verir. Aroması şeftali, kayısı ve çiçek kokularını çağırıştırır. Alkol derecesi yüksektir (13° veya daha fazla). Côte Rôtie'de az miktarda olmak üzere (en fazla %20), bir kırmızı üzüm çeşidi olan Syrah'a katılır. Bunun amacı Syrah'tan yapılan şarapların aromasını zenginleştirmektir.

Marsanne

Fransa'da özellikle Rhone vadisinin kuzeyinde olmak üzere Provence ve Languedoc'ta da yetiştirilen bir beyaz üzüm çeşididir.

Çoğunlukla yine bir beyaz üzüm çeşidi olan Roussanne ile karıştırılır. Rhone vadisindeki St-Joseph ve Crozes-Hermitage Apellation'larının beyaz şarapları tamamen Marsanne'dan yapılır. Hermitage'da Roussanne ile %50 oranında karıştırılır. Châteauneuf-du-Pape'ın ünlü şarabı Château de Beaucastel'de %20 oranında Marsanne ve %80 oranında Roussanne bulunur.

Fransa dışında İtalya'nın Toskana bölgesinde ve Avustralya'da da yetiştirilir, ayrıca İsviçre'nin Wallis bölgesinde Ermitage Blanc adı altında yapılan şarapları hafif, yani az alkollü ve zariftir.

Marsanne üzümünden yapılan şaraplar genelde sek, kıvamlı, az asitli ve Roussanne şarapları kadar olmasa bile zariftir. Aroması elma ve armut kokularını çağrıştırır. Yüksek verimi sayesinde popülaritesi her geçen gün artmaktadır.

Rousanne

Rousanne, Marsanne'dan daha kaliteli ama verimi ondan daha az olan, özellikle Fransa'da Rhone vadisinin kuzeyinde yetiştirilen bir beyaz üzüm çeşididir. Fransa dışında İtalya'nın Toskana bölgesinde ve Avustralya'da da bulunur.

Bağlarının bakımı zordur ve itina ister. Şarapları genelde sek, kıvamlı, az asitli ve zariftir. En önemli özelliği etkisi uzun süre devam eden ve şifalı bitki çaylarını çağrıştıran aromasıdır. Asiditesi Marsanne'dan daha yüksektir.

Rhone vadisinin güneydeki dünyaca tanınmış Apellation'lardan Châteauneuf-du-Pape'in ünlü şarabı Château de Beaucastel'de %80 oranında Roussanne ve %20 oranında Marsanne bulunur. Hermitage'da Marsanne ile %50 oranında karıştırılır. St-Péray'da yapılan şarapları genelde köpüklüdür.



Pinot Blanc

Pinot ailesinin, Pinot Gris'den türetilmiş bir beyaz üzüm çeşididir. Başta Chardonnay olmak üzere diğer kaliteli beyazların gölgesinde kalmıştır. En iyi şarapları Fransa'nın Alsace bölgesinde yapılır. Alsace'ta bu üzüm çeşidine "Clevner" veya "Klevner" de denir. Almanya'da "Weisser Burgunder" olarak bilinir. Avusturya'da özellikle Stiermark bölgesinde kaliteli şarapları yapılır. "Pinot bianco" olarak adlandırıldığı İtalya'nın kuzeyinde de çok kaliteli şarapları yapılmaktadır. Yeni dünyada az bir miktarda Kaliforniya'da bulunur.

Bu üzümünden yapılan şaraplar yumuşak, ferahlatıcı ve az asitli olur. Yeteri kadar kuru madde içeren bu şarapların kaliteli olanları Chardonnay'i andırır.



Hangi şarap hangi yemeklerle ?

Çok iyi bir şarap, eğer uygun bir yemekle içilmezse beklentilerimizi boşa çıkarabilir, bir hayal kırıklığı yaratır ve keyif planlarımız hüsrana uğrar. Hangi şarabın hangi yemekle içilebileceğini bilmek için temel bazı bilgilere gerek duyulur. "Koyu etlerle kırmızı, açık renkli etlerle beyaz şarap" klişesi geçerliliğini çoktan yitirmiştir. Doğal aroma maddelerine önem veren, yeni ve yaratıcı yemek pişirme teknikleri yepyeni kombinasyonları mümkün kılmış ve özellikle beyaz şarapların önemini artırmıştır. Şarap ve yemek birbirine benzerse, yani yemeğin içindekiler ve hazırlanışı, şarabın kıvamı, yapısı, kokusu ve tat nüanslarına benzerse, istenen ahenge ulaşılabilir. Burada her zaman akılda bulundurulması gereken üç temel kural vardır:

1) Şarabın tadı, yemeğin tadına baskın olmamalı.

2) Şarap ve yemek sıralaması aroma, tatlar, kıvam ve yapı açısından birbirine paralel olmalı.

3) Şarabın yemek masasında üç düşmanı vardır:

Sirke; örneğin çok fazla sirke katılmış bir salata

Çok keskin bir ekşiliği olan yiyecek ve içecekler (limon gibi)

Yağ (örneğin bazı çok yağlı yapılan balık türleri, özellikle kırmızı şaraba metalik bir tat verebilir)



Alkol, tatlının ve baharatların etkisini artırır, ayrıca hazmı kolaylaştırır. Şarapta alkol seviyesi düşükse, kalan şeker kendini daha fazla gösterir. Kalan şeker içermeyen tam olarak mayalanmış şaraplar, tam olarak mayalanmış ama daha az alkol içeren şaraplardan daha yumuşak bir etki bırakırlar. Şarapta veya kavrulmuş, ızgara yapılmış ya da buğulanmış yemeklerdeki acılık veren maddeler, tatlı algılanmasını uyumlu bir hale getirirler ve ölçülü bir asiditenin algılanmasını sağlarlar. Acılık veren maddeler, yavaş yavaş algılanırlar ama uzun süre kalıcıdırlar; tanenli ve çok alkollü şaraplarla uyumludurlar.

Çok yağlı yemeklerle asidi, taneni ve alkolü zengin şarapların içilmesi önerilir. İştah açan bu üç bileşen, hazmı da kolaylaştırır. Çok baharatlı yemeklerin tatları, alkol derecesi yüksek şaraplarla birlikte daha da kuvvetlenir. Bu yüzden, alkol derecesi yüksek şaraplarda fazla derecede asit de varsa dikkatli bir seçim yapmak gerekir.



Özellikle köpüklü şaraplardaki karbonik asit, tatlı algılanmasını biraz önler. Bu tip şaraplar, yemeklerle birlikte olduklarından daha tatlıymış gibi gözükürler. Yemeklerle birlikte seklği fazla olan köpüklü şaraplar daha uygundur (tatlılar hariç).

Tuz, şarap ve yemeklerdeki aroma ve acılık veren maddelerin algılanmasını artırır.

Asit, tatlıyı destekler (bunu çileğe biraz limon sıkarak görebilirsiniz), ayrıca geçici olarak acılığı gizler. Asiditesi yüksek şaraplarla, fazla asitli yemekler uymaz.

Tatlı tat, şaraptaki aroma maddelerinin algılanmasının kolaylaştırır, acı ve ekşi tadı dengeler. Çok sek yapılmış şaraplar, yemeklerle birlikte daha yumuşak ve ahenkli bir izlenim bırakırlar (yemekteki tuzdan ve şekerden dolayı).

En uygun şarap-yemek ikilisinin seçiminde önemli bir dizi faktör daha vardır: günün hangi zamanı olduğu, hangi mevsim olduğu, dışarıdaki sıcaklık, içme nedeni (doğumgünü gibi), içen kişilerin yaşı ve şarap zevki, fiyat ve menü sırası.

Mümkünse aşağıdaki sırayla servis yapılmalı:

Şarap Sıralaması

Beyaz	kırmızıdan
Sek	tatlıdan
Soğutulmuş	normal sıcaklıktakinden
zarif ve yumuşak	baharat çağrışımından
Hafif	kuvvetliden
az alkollü	çok alkollüden
Genç	Eskiden

önce içilmelidir

Yemek Sıralaması

zarif ve yumuşak	Baharatlıdan
Hafif	Kuvvetliden
Tuzlu	yumuşak ve hafif tatlıdan

önce yenmelidir



Aperitif

Köpüklü sek şaraplar, Şampanya, Spumante Secco, Cava ; iştah açan, taze, meyvemsi, çok aromatik olmayan beyaz sek şaraplar; klasik aperitif-şaraplar: sek Sherry, sek Porto, yıllanmış Madeira.

Soğuk ön yemekler

İstiridye

Tam sek, genç, çok asitli ve meyvemsiliği ön planda olmayan bir beyaz şarap. Öneri: Muscadet, Chablis, Sauvignon Blanc.

Havyar

Alkolü az olmayan, olgun ve daha çok yarı sek beyaz şaraplar, kuvvetli ve eskitilmiş köpüklü şaraplar. Öneri: İyi bir Şampanya veya Sekt Brut (Almanya).

Somon Balığı

Sek ve yarı sek beyaz şaraplar (özellikle füme somon; ayrıca limon sıkılmaması ve yumurta yenilmemesi tavsiyedir).

Alabalık

Asidi ahenkli yarı sek beyaz şaraplar

Ezmeler (örnek: Kaz ciğeri ezmesi)

Kıvamlı beyaz şaraplar ve genç olmayan, yarı sek ve yumuşak (daha tatlı) şaraplar. Öneri: Alman Spaetlese und Auslese beyaz şarapları, değerli Sauternes'ler.

Kavun (jambonla)

Kavunun tatlılığına göre yarı sek veya yumuşak beyaz ve roze şaraplar.

Av etiyle yapılmış çorbalar

Hafif tatlı ve kıvamlı beyaz şaraplar veya roze şaraplar; hiç birisi yoksa genç bir kırmızı da içilebilir.

Ilık ön yemekler ve ara yemekleri

Enginar

Baharat çağrışımlı, zarif bir meyvemsiliği olan sek ve yarı sek beyaz şaraplar.

İstiridye

Alkolü ve asidi az olmayan sek beyaz şaraplar.

Kızarmış ördek ciğeri

Beyaz yarı sek veya daha tatlı şaraplar. Öneri: Traminer, Pinot blanc (Weißburgunder).

Beyaz soslu makarnalar

Beyaz, yarı sek şaraplar.

Domates soslu makarnalar

Aromatik, beyaz, yarı sek şaraplar (Müller-Thurgau, Traminer), roze veya genç kırmızı şaraplar.

Kuşkonmaz

Çok genç olmayan, ahenkli ve biraz hafif, beyaz sek ve yarı sek şaraplar. Öneri: Riesling, Silvaner, Pinot blanc (Weißburgunder), Müller-Thurgau.

Mantar

Aromatik, hafif dolgun, beyaz yarı sek şaraplar veya kıvamlı kırmızı şaraplar.

Midye, istakoz

Midye

Beyaz sek ve yarı sek şaraplar.

Istakoz, langust

Kıvamlı ve sek beyaz şaraplar. Öneri: Chablis, Chardonnay, Şampanya, Pinot blanc (Weißburgunder), Pinot gris (Grauburgunder).

Balıklar

Tuzlu su balıkları

(Kalkan balığı, dil balığı, ..., nötr ve hafif beyaz soslu) Belirgin ama ahenkli bir asiditesi olan, beyaz sek ve yarı sek şaraplar. Öneri: Mosel-Riesling (Almanya), Sancerre (Loire-Fransa), Pouilly-Fumé, Friaul-beyaz şarapları (İtalya), Gavi (İtalya).

Tuzlu su balıkları

(kuvvetli ve kıvamlı soslu) kuvvetli beyaz sek şaraplar. Öneri: Riesling (Alsace-Fransa), Sauvignon Blanc, genç bir Chardonnay.

Tatlı su balıkları

(Turna, Sazan, Kilizbalığı, Bey balığı, ... hazırlanışlarına göre) Asidi çok fazla olmayan, beyaz sek ve yarı sek şaraplar. Öneri: Pinot gris (Weißburgunder), Gutedel (Almanya), Silvaner (Almanya), Soave (İtalya), Orvieto (İtalya).

Kümes Hayvanları

Tavuk, piliç (hazırlanışlarına göre)

Meyvemsi ve aromatik, beyaz sek ve yarı sek şaraplar, roze, genç kırmızı şaraplar. Öneri: Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Silvaner (hepsi Almanya), Grüner Veltliner (Avusturya), Portugieser (Avusturya, Almanya ve Macaristan (Oporto olarak bilinir)), Beaujolais (Fransa).

Ördek, kaz (koyu bir sosla kızartılmış)

Taneni fazla, alkolü az olmayan, kırmızı sek şaraplar. Öneri: Alman, Avusturya, Güney TiroL veya İsviçre Blauburgunder'i, Valpolicella (İtalya), Chianti (Toskana-İtalya), Barbera (Piemont-İtalya), Dolcetto, Merlot, genç bir Cabernet.

(pişirilmiş tavuğa az asidi fazla olmayan beyaz sek ve yarı sek şaraplar da uyar)

Av hayvanları

Bıldırcın, güvercin (sosa ve hazırlanışlarına göre)

Kuvvetli beyaz sek şaraplar (Alman Grauburgunder veya Riesling Spaetlese, Auslese şarapları), alkolü az olmayan bir roze, meyvemsi iyi bir kırmızı şarap (Beaujolais Cru, genç bir Chianti Classico (Toskana-İtalya) veya Rioja (İspanya)).

Keklik, yabanördeği, sülün (hazırlanışlarına göre)

Kuvvetli ama zarif bir roze veya taneni çok batmayan kırmızı şaraplar. Öneri: olgun Pinot Noir, Bourgogne Premiers Crus'u, Pommard, Santenay, St-Emilion veya Pomerol; olgun ama çok kuvvetli olmayan Côtes du Rhône, Şili, Arjantin, Güney Tirol veya Trentino'dan Cabernet, İtalyan veya Kaliforniya Merlot'su.

Geyik, karaca (kuvvetli bir sosla kızartılmış)

Kuvvetli bir kırmızı. Öneri: Côte de Nuits'den olgun bir Bourgogne , Médoc ve Graves'den bir Bordeaux, Güney Afrika, Şili, Arjantin veya Kaliforniya'dan Cabernet.

Tavşan (kızarmış)

Alkolü az olmayan beyaz sek şaraplar, roze, genç kırmızı şaraplar. Öneri: Pinot noir, Lemberger, Trollinger (Almanya), Beaujolais (Fransa).

Et

Dana eti (pişmiş veya açık renkli bir sosla)

Asidi çok baskın olmayan, genç beyaz sek ve yarı sek şaraplar. Öneri: Alman Riesling Kabinett veya Q.b.A. şarapları.

Dana eti (kızarmış veya ızgara)

Alkolu az olmayan meyvemsi roze ve kırmızı şaraplar. Öneri: Beaujolais Villages (Fransa), Bardolino (Garda gölü-İtalya), Vernatsch (Güney Tirol), Spaetburgunder (Baden-Almanya, Alsace-Fransa veya Avusturya).

Sığır eti (pişmiş)

Oldukça kuvvetli sek beyaz şaraplar. Öneri: Riesling Spaetlese, Weißburgunder veya Grauburgunder Spaetlese (hepsi Almanya).

Sığır eti (kızarmış veya ızgara)

Oldukça kuvvetli kırmızı şaraplar. Öneri: genç bir Bourgogne, Côtes du Rhône, Vino Nobile.

Kuzu eti (pişmiş, açık renkli bir sosla)

Kuvvetli beyaz yarı sek şaraplar. Öneri: Kerner, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner Spaetlese.

Kuzu eti (kızarmış)

Kuvvetli rozeler ve aroması kuvvetli olmayan zengin gövdeli kırmızılar. Öneri: Bordeaux, Bandol (özellikle rozeleri çok makbuldür, Güney Fransa), Brunello, Cabernet.

Peynir

Eritme peynir

Yumuşak ve hafif, beyaz yarı sek şaraplar (Silvaner, Müller-Thurgau, Gutedel (Almanya)) ve rozeler

Taze ve yumuşak peynirler

Orta derece asitli, meyvemsi, beyaz yarı sek şaraplar (Riesling, Kerner (Almanya), Grüner Veltliner (Avuturya)) und roze

Yarı sert ve sert peynirler

(kaşar peyniri, gravyer (gruyere-İsviçre), otlu peynir, çedar (cheddar-İngiltere), permesan ...)

Asitli, beyaz sek şaraplar ve roze veya hafif kırmızı şaraplar

Küflü ve mavi peynirler

Aromatik, beyaz tatlı şaraplar (Traminer, Scheurebe Auslese) veya baharat kokulu, zengin gövdeli kırmızı şaraplar (Bourgogne, Rhône, Piemont ve Toskana).

Tatlılar

Meyve tatlıları

Aromatik ve hafif beyaz şaraplar (Müller-Thurgau, Muskateller) veya genç kırmızı ve roze şaraplar

Kremalı tatlılar, sufleler

Zarif bukeli, yumuşak beyaz veya köpüklü şaraplar

Üstü kızartılmış veya fırında pişirilmiş tatlılar

Tatlı Weißburgunder, Traminer, Scheurebe, Müller-Thurgau Auslese şarapları (Almanya), Porto veya Sherry (Oloroso, Cream)

Yemeklerden sonra

Hamur işi ve çerezler

Kahve, armagnac, konyak, calvados (elmadan yapılan bir çeşit Fransız konyacı) ve grappa (İtalya)

Soğuk yemekler

Soğuk dilim etler

Yeteri kadar asitli, beyaz sek ve yarı sek şaraplar ve hafif rozeler

Jambon

Meyvemsi, beyaz yarı sek şaraplar ve rozeler

Rozbif

Roze ve orta derece tanenli, çok ağır olmayan kırmızı şaraplar





Ferruh Dinçal

Şarap Kültürü



ekitap.ayorum.com