KENDİ ŞARABINI YAPMAK İSTEYENLER İÇİN...

Evde Şarap El Kitabı

BURAK ELMAS

Remzi Kitabevi

İçindekiler

Kırmızı Şarabın Yapım Aşamaları, 8

Beyaz Şarabın Yapım Aşamaları, 10

Üzümün Seçilmesi ve Ezmeye Hazırlık, 12
- Şaraplık Üzüm Çeşitleri Hakkında 13
- Üzüm Çeşitleri Nasıl Kullanılır? 15
- Üzüm Nasıl Seçilir? 16
- Ezmeye Hazırlık 16

Üzümün Ezilmesi ve Fermantasyona Hazırlık, 18
- Üzümün Ezilmesi 19
- Ezilenlerin Kükürtlenmesi 22

Fermantasyon (İlk Aşama), 24
- Fermantasyon Kapları 25
- Ölçümler 26
- Mayalama ve Fermantasyonu Başlatma 28
- Fermantasyonun Başlaması 30

Fermantasyon (İkinci Aşama), 32
- Fermantasyonun İkinci Aşaması 33
- Sifonlama 34
- Hava Kilidi 35
- Malolaktik Fermantasyon 36

İlk Aktarma, 38
- İlk Aktarma 39
- Aktarma Sonrası Saklama 40
- Tartarik Asidi Çöktürme 41

Meşe Fıçıda Saklama, İkinci ve Üçüncü Aktarma, Yıllandırma, 42
- Meşe Fıçıda Saklama 43
- İkinci ve Üçüncü Aktarmalar 46
- Yıllandırma 47

Durultma ve Temizleme, Filtreleme, Harmanlama, 48
- Durultma ve Temizleme 49
- Filtreleme 50
- Harmanlama 51

Şişeleme, Kapsül ve Etiket, 52
- Şişelemeye Hazırlık 53
- Şarabın Şişelenmesi ve Mantarın Takılması 53
- Şarap Şişelerinin Tipleri ve Ölçüleri 54
- Kapsül Takma 56
- Etiket 56

Bozulmalar, Şarabın Korunması ve Basit Tadım, 58
- Bozulmalar 59
- Şarabın Korunması 59
- Basit Tadım 60

Konsantre Kitlerle Şarap Yapımı, 62

Bal ve Elma Şarabı Yapımı, 64
- Bal Şarabı 65
- Elma Şarabı 66

Sözlük, 68

Tablolar

TABLO 1. Yerli ve Yabancı Şaraplık Çeşitlerin Olgunluk Zamanları 14
TABLO 2. pH - Kükürt Ayarlama Ölçüleri..... 22
TABLO 3. Özgül Ağırlık/Potansiyel Alkol 26
TABLO 4. Şeker Ayarlama 26
TABLO 5. Şişe Boyutları 55

Kırmızı Şarabın Yapım Aşamaları

- Üzümler seçilir.
- Sapları ayırılır.
- Çürükler ayıklanır.

Olgunlaşma zamanı dolduğunda…

- Üzümler elde ezilir veya tane patlatmadan geçirilir.
- Kabuklar ve şıra fermantöre alınır.

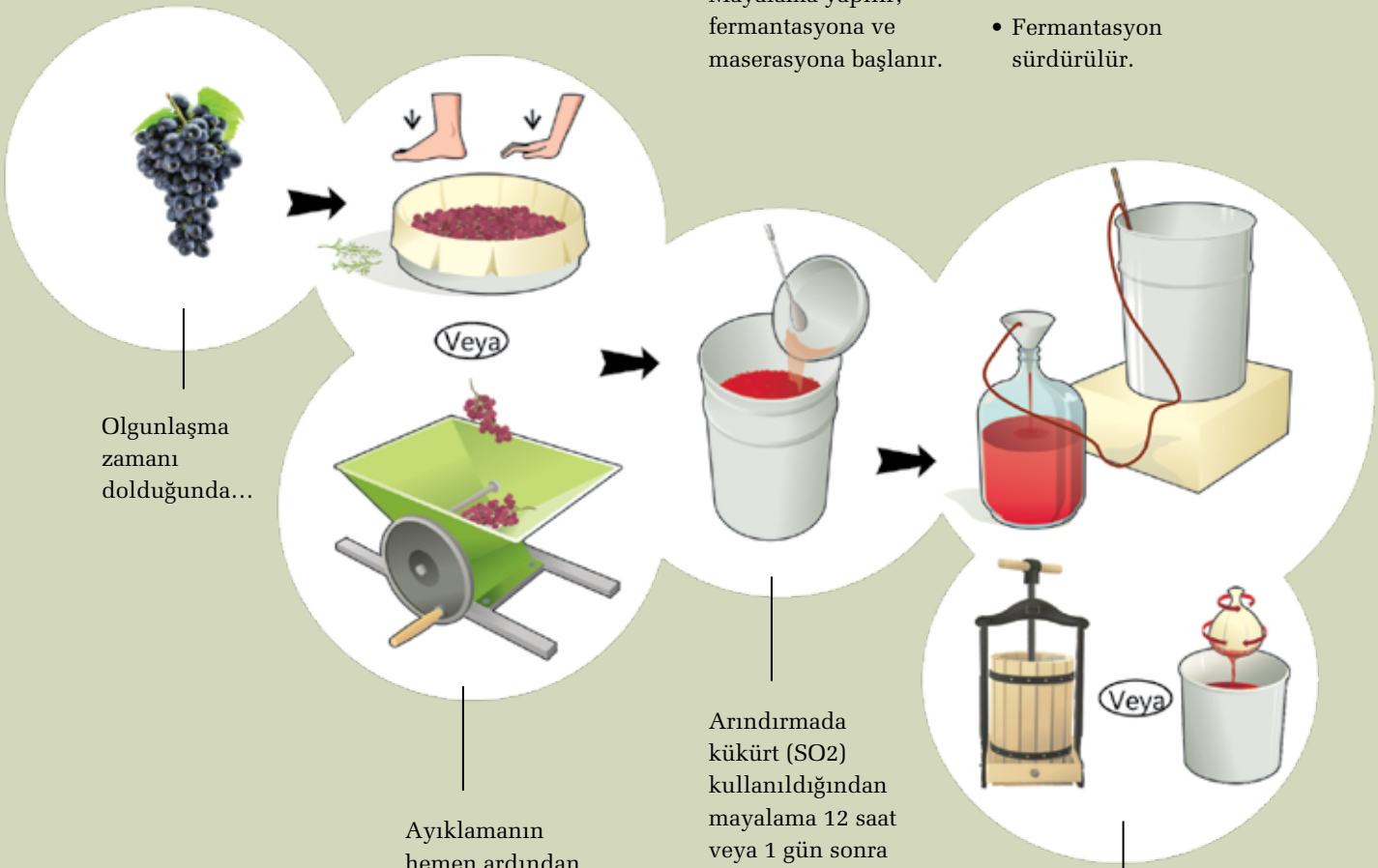
Ayıklamanın hemen ardından…

- Kükürtlemeyle oksitlenme engellenir, cibre gereksiz mikroorganizmalardan arındırılır.
- Serin yerde bekletilir.
- Mayalama yapılır, fermantasyona ve maserasyona başlanır.

Arındırmada kükürt (SO2) kullanıldığından mayalama 12 saat veya 1 gün sonra yapılır…

- Cibre ayrılarak maserasyon sona erdirilir.
- Fermantasyonun devamı için şarap damacanaya aktarılır.
- Fermantasyon sürdürülür.

Uygulanacak maserasyon süresine ve ısıya göre 5-7 gün arası…

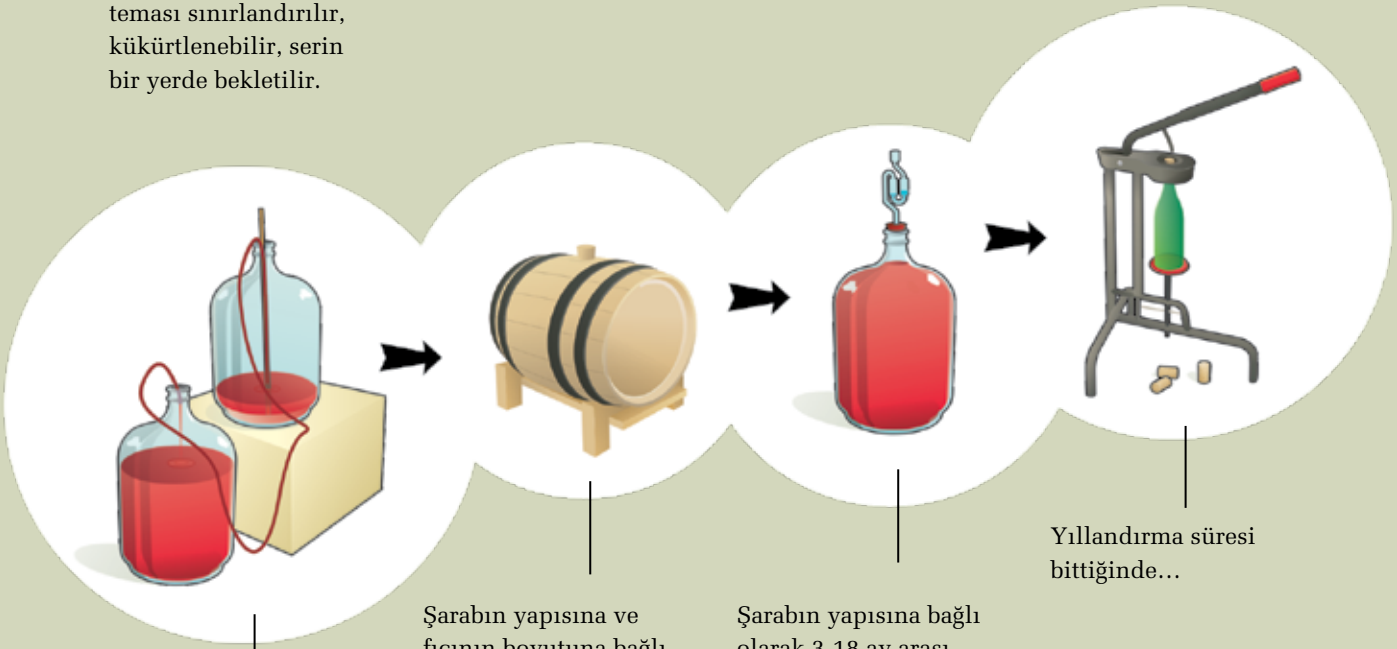


- Malolaktik fermantasyonun başlayıp başlamadığına bakılır, başladıysa sona ermesi beklenir.
- Tortu alınır ve şarap damacanaya aktarılır.
- Şarabın havayla teması sınırlandırılır, kükürtlenebilir, serin bir yerde bekletilir.

- İlk aktarma sonrasında isteğe göre, şarap meşe fıçıda yıllandırılabilir.

- ikinci ve üçüncü aktarmalar yapılır ve tortu alınır,
- Yıllandırma damacanada sürdürülür.

- Şişeleme öncesinde gerekiyorsa durultma, temizleme yapılıp şarap filtrelenir.
- Şarap şişelenir ve mantar takılır.



Tortu alma fermantasyon bittikten en geç 15 gün sonra yapılır. Damacanada saklama en az 1-2 ay sürer…

Şarabın yapısına ve fıçının boyutuna bağlı olarak 1-6 ay arası…

Şarabın yapısına bağlı olarak 3-18 ay arası…

Yıllandırma süresi bittiğinde…

Üzümün Seçilmesi ve Ezmeye Hazırlık

ŞARAPLIK ÜZÜM ÇEŞİTLERİ HAKKINDA

Bütün üzüm çeşitlerinden şarap yapılabilir. Yalnız bazı çeşitler: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Shiraz gibi kırmızılar; Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling gibi beyazlar, şıra verimi, şeker oranının yüksekliği, aroma ve tanen özellikleriyle üreticilerin öncelikli tercihi olmuştur. Dünya ölçeğinde şişelenen şarapların çoğu bu çeşitlerden ya da çeşitlerin belli orandaki harmanlarından yapılır.

Yine dünya ölçeğinde, ev şarapçılığıyla uğraşanların yarıdan fazlası, kıtalardan ve ülkelerden bağımsız olarak tanınmış çeşitleri kullanır. Nitelikli ev şarapları, ancak kaliteli bir şaraplık üzümden elde edilir.

Trakya ve Ege'de dünyaca ünlü bu şaraplıkların yetiştirildiği bağlar vardır. Yalnız, çoğu şarap üreticilerine ya da onlarla anlaşmalı çiftçilere ait olduğundan ev şarapçılarının küçük miktarda alım yapması kolay değildir.

Meşhur üzümlere ulaşmaktaki zorluğa bakılarak Türkiye'de iyi şaraplık bulunamayacağı anlamı çıkarılmamalıdır. Şarap üretiminin en eski coğrafyalarından biri olan ve bağ kuşağında bulunan Anadolu'da birçok yerel şaraplık çeşit, ev şarapçılarının ilgisini beklemektedir.

İzmir üzümü olarak bilinen Sultaniye, yerli ve bazen de yabancı üreticilerinin kullandığı zarif bir şaraplık üzümdür. Beyaz şarap yapmayı düşünürseniz, Sultaniye'yi yazın sonuna doğru Türkiye'nin her yerinde bulabilirsiniz. Rengi altın sarısı olan salkımlar şarap için en uygun olanlardır.

Ege'nin bir diğer seçkin üzümü, Bornova Misketi'dir. Fesleğen ve nane gibi kendine has aromaları vardır. Yetiştiricisi az olduğundan ulaşmak zordur ama köyleri dolaşarak bulabilirsiniz. Aynı bölgede yetişen ve daha nadir bulunan Vasilaki de nitelikli şarap veren kaliteli bir beyaz üzümdür.

Nevşehir'de yetişen Emir ve Tokat'ta yetişen Narince, Orta Anadolu'nun şarapçılıkta kullanılan en seçkin üzümleridir. Sungurlu beyazı, yine bölgede bulabileceğiniz ama henüz yeterince tanınmayan iyi bir şaraplıktır. Bu üzüm, Çorum ve Kırıkkale çevresinde yaygın olarak yetiştirilir ve sofralık olarak bölge pazarlarında satılır.

Öküzgözü hem sofralık hem şaraplıktır. Yetiştiği bölgelerde, pekmezi ve pestili de yapılan bu üzüm, gösterişli ve büyük tanelidir. Etkileyici bir renge ve tada sahip Öküzgözü, ödüllü birçok yerli şarabımızın ana üzümüdür. Orta seviyede uzatılan maserasyonlara uygun yapıdadır. En nitelikli Öküzgözü; Elazığ, Malatya ve Erzincan'da yetişir.

TABLO 1. Yerli ve Yabancı Şaraplık Çeşitlerin Olgunluk Zamanları

ÇEŞİT	RENK	OLGUNLAŞMA	ÇEŞİT	RENK	OLGUNLAŞMA
Cabernet Sauvignon	K	Orta-Geç	*Adakarası*	K	Orta-Geç
Carignan	K	Orta-Geç	*Boğazkere*	K	Geç
Chardonnay	B	Erken	*Misket (MUSCAT)*	B	Orta-Geç
Cinsault	K	Orta	*Çalkarası*	K	Orta
Gamay	K	Orta-Geç	*Emir*	B	Orta
Gewürztraminer	B	Erken	*Kalecik Karası*	K	Orta-Geç
Merlot	K	Orta	*Karalahana*	K	Orta-Geç
Pinot Noir	K	Erken	*Karasakız*	K	Orta-Geç
Riesling	B	Erken-Orta	*Narince*	B	Orta-Geç
Sangiovese	K	Orta	*Öküzgözü*	K	Geç
Sauvignon Blanc	B	Orta	*Papazkarası*	K	Geç
Semillon	B	Erken-Orta	*Sultaniye*	B	Orta
Shiraz (Syrah)	K	Orta	*Sungurlu Beyazı*	B	Orta
Zinfandel	K	Erken-Orta	*Vasilaki*	B	Orta

K: Kırmızı üzüm / B: Beyaz üzüm

Boğazkere, Diyarbakır, Elazığ ve Adıyaman'da yetişen ve Anadolu'nun en gövdeli şaraplarının elde edildiği çok özel bir çeşittir. Aşırı tanenli olduğundan, çoğu zaman başka bir üzümle birlikte kullanılır. Bölgeden uzaktaki ev şarapçılarının ulaşması zor olsa da Batı Anadolu'da deneme üretimleri yapılmaktadır.

Çalkarası, Denizli ve çevresinde yetişen iyi bir şaraplıktır. Bu üzümle açık renkli ve taze meyve kokulu kırmızı şaraplar da yapılabilir. Ege'de Karalahana ve Karasakız; Marmara'da Papazkarası çoğunlukla küçük ölçekli şaraphanelerin kullandığı şaraplık çeşitlerdir.

Adakarası, Avşa Adası'nda yetişen bir üzüm çeşididir. Şarap sektörünün henüz yeterince önemsemediği bu çeşit, Türkiye'nin en zarif şaraplık üzümlerinden biridir.

Yerliler yanında Ege, Marmara ve Trakya'da, şaraphaneler için Carignan, Gamay ve Cinsault gibi orta kalitede yabancı orjinli şaraplık üzümler de yetiştirilir. Son yıllarda yerli ve yabancı üreticilerin dikkatle izlediği Kalecik Karası, şimdiden Türkiye'nin en değerli şaraplık üzümü olmuştur. Aromatik ve zarif bir kırmızı şarap veren bu çeşit, Ankara çevresi dışında Trakya, İç Ege dahil birçok bölgede yetiştirilmektedir.

Evde Şarap El Kitabı

Şarap yapımında, üzümün seçilmesinden kullanılacak ekipmanlara, ölçü birimlerinden değer tablolarına, fermantasyonun izlenmesinden şarabın fıçıda yıllanması ve şişelenmesine kadar olan tüm süreci, açıklayıcı görsellerle bulabileceğiniz bir el kitabı.

- Üzümün Seçilmesi
- Ezmeye Hazırlık
- Fermantasyona Hazırlık
- Fermantasyon (İlk Aşama)
- Fermantasyon (İkinci Aşama)
- İlk Aktarma
- Meşe Fıçıda Saklama
- İkinci ve Üçüncü Aktarmalar
- Yıllandırma
- Durultma ve Temizleme
- Filtreleme
- Harmanlama
- Şişeleme
- Mantarın Takılması
- Kapsül ve Etiket
- Bozulmalar
- Şarabın Korunması
- Basit Tadım
- Konsantre Kitler
- Bal Şarabı
- Elma Şarabı

www.remzi.com.tr
ISBN 978-975-14-1973-6
9 789751 419736