



# 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

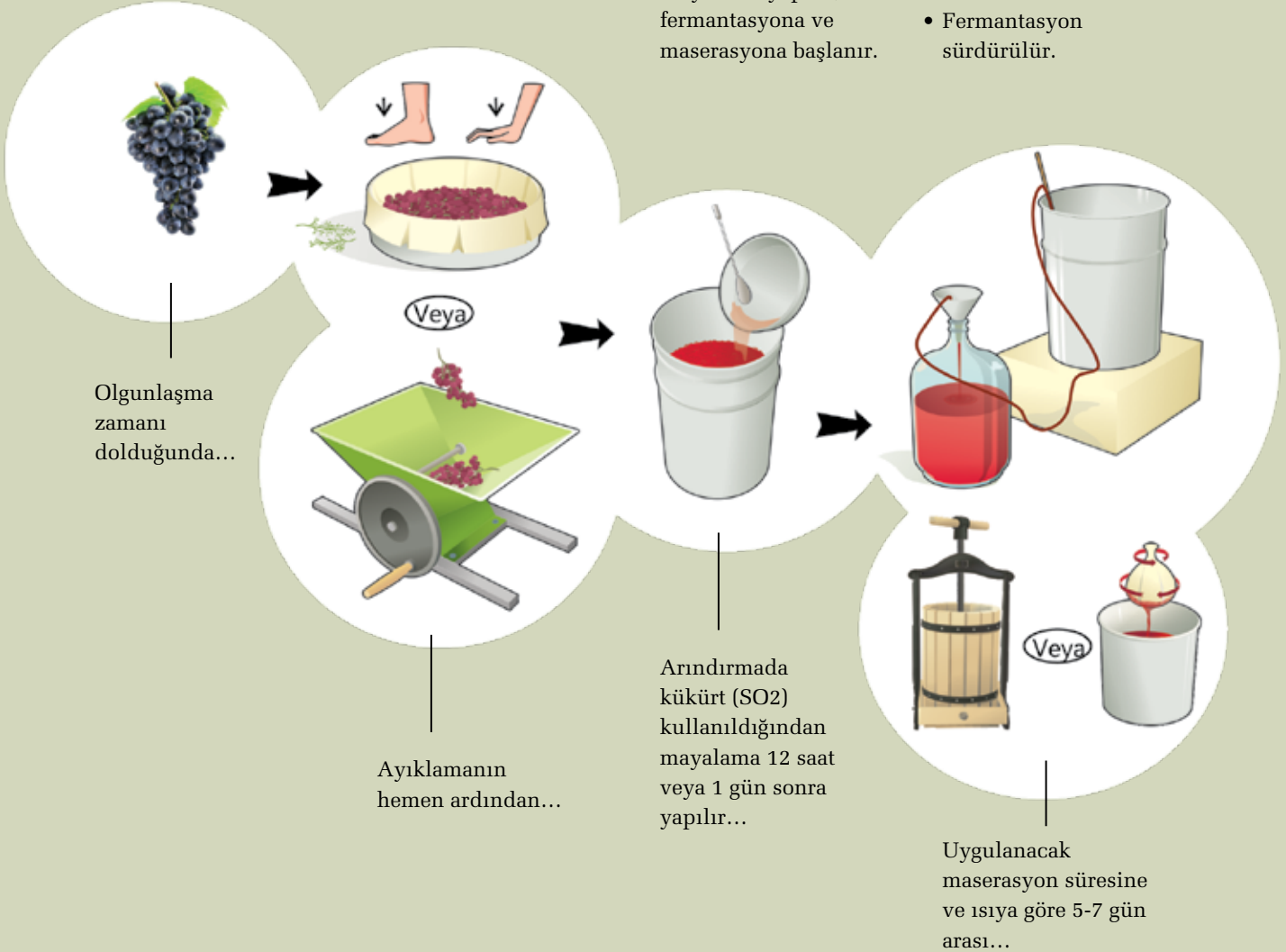
# Kırmızı Şarabın Yapım Aşamaları

- Üzümler seçilir.
- Sapları ayrılır.
- Çürükler ayklanır.

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

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

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

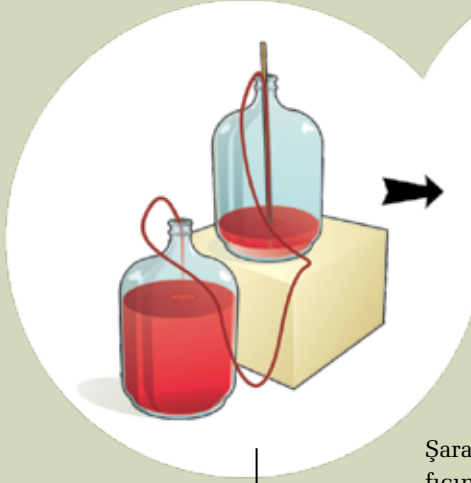


- Malolaktik fermantasyonun başlayıp başlamadığına bakılır, başladıysa sona ermesi beklenir.
- Tortu alınır ve şarap damacanaya aktarılır.
- Şarabın havayla teması sınırlandırılır, kükürtlenebilir, serin bir yerde bekletilir.

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

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

- Şişeleme öncesinde gerekiyorsa durultma, temizleme yapılır şarap filtrelendir.
- 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  
fiçinin 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, sıra 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 yarısından fazlası, kıtalardan ve ülkelerden bağımsız olarak tanınmış çeşitleri kullanır. Nitelikli ev şarapları, ancak kaliteli bir şaraplık üzümünden 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. Yetiştirildiği bölgelerde, pekmezi ve pestili de yapılan bu üzüm, gösterişli ve büyük tanelidir. Etkileyici bir renge ve tada sahip Öküzgözü, ödüllü birçok yerli şarabımızın ana üzüdür. 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 şarapçıların 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 üzümlü olmuştur. Aromatik ve zarif bir kırmızı şarap veren bu çeşit, Ankara çevresi dışında Trakya, İç Ege dahil birçok bölgede yetiştirilmektedir.

