

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ŞARAPLAR VE SERVİSİ

ANKARA 2007

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1.....	3
1.BEYAZ VE ROZE ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	3
1.1. Şaraplar.....	3
1.1.2.Tanımı	3
1.1.3 Tarihçesi	4
1.2. Şarap Elde Edilecek Üzümlerde Aranacak Özellikler.....	5
1.3. Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri	5
1.4. Şarabın Üretim Aşamaları	11
1.4.1.Hasat (Bağbozumu).....	11
1.4.2. İşletmeye Nakil	11
1.4.3. Sap Ayırma	12
1.4.4. Ezme.....	12
1.4.5. Maserasyon (Ezilmiş Üzüm Tanelerinin Bekletilmesi).....	12
1.4.6. Pres (Sıkma)	12
1.4.7. Filtrasyon.....	12
1.4.8. Fermentasyon (Mayalanma)	12
1.4.9. Dinlendirme	13
1.4.10. Kupaj (Harmanlama).....	13
1.4.11. İnceltme, Durultma.....	13
1.4.12. Soğutma, Kristallenme, Filtrasyon.....	13
1.4.13. Dinlendirme	13
1.4.14. Şişeleme.....	13
1.5. Şarapların Ambalaj ve İşaretlenmesi (Etiket)	13
1.6. Şarapların Saklanması Uyulması Gereken Kurallar:	15
1.7. İçerdiği Alkol-Şeker Oranına Göre Şarap Çeşitleri	15
1.7.1. Sek (Dry) Şaraplar	15
1.7.2. Dömisek Şaraplar (Medium)	16
1.7.3.Tatlı Şaraplar (Sweet).....	16
1.8. Beyaz ve Roze Şarapların Tanımı ve Özellikleri	17
1.8.1. Beyaz Şarap	17
1.8.2. Roze Şaraplar.....	17
1.9. Beyaz Şarabın Elde Edilişi	17
1.10. Roze Şarabın Elde Edilişi	19
1.11. Üretildikleri Yere Göre Yerli ve Yabancı Beyaz ve Roze Şaraplar	19
1.11.1 Yerli Beyaz Şaraplar (Mey).....	19
1.12. Beyaz ve Roze Şarabın Servis Sıcaklıkları.....	20
1.13. Beyaz ve Roze Şarabın Servise Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler	20
1.14. Beyaz ve Roze Şarabın Servise Hazırlama Basamakları.....	21
1.15. Beyaz ve Roze Şarapların Servisi	21
1.15.1. Şarabın Açılması	21
1.16. Beyaz ve Roze Şaraplarla Servis Edilen Yiyecekler	23
UYGULAMA FAALİYETİ.....	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	31
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	32

2.KIRMIZI ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK.....	32
2.1. Kırmızı Şarabın Tanımı ve Özellikleri	32
2.2. Kırmızı Şarabın Elde Edilişi	33
2.3.Üretildikleri Yere Göre Yerli ve Yabancı Kırmızı Şaraplar	36
2.3.1. Yerli Şaraplar (Mey)	36
2.4. Kırmızı Şarapların Servis Sıcaklıkları.....	37
2.5. Kırmızı Şarabın Servis Şekillerine Göre Hazırlanması	37
2.5.1. Kırmızı Şarabın Şişe İle Servise Hazırlanması	37
2.6. Kırmızı Şarabın Servisinde Kullanılan Araç-Gereçler ve Özellikleri	38
2.7. Kırmızı Şarapların Servis Edildiği Yiyecekler	38
2.8. Kırmızı Şarabın Servisi	40
2.8.1. Genç Kırmızı Şarapların Servisi	40
2.8.2. Yıllanmış Kırmızı Şarapların Servisi	41
2.8.3.Şarabın Süzülerek Servisi.....	41
UYGULAMA FAALİYETİ.....	42
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	45
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	46
3. KÖPÜKLÜ ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	46
3.1. Köpüklü Şarapların Tanımı ve Özellikleri.....	46
3.2. Köpüklü Şarap Çeşitleri	46
3.2.1.Tabii Köpüklü Şaraplar (Natural Sparklig Wines).....	46
3.3. Tanınmış Şampanya Markaları	47
3.4. Köpüklü Şarapların Servinde Dikkat Edilecek Noktalar.....	47
3.5. Köpüklü Şarapların Hazırlanması ve Takdimi.....	48
3.6. Köpüklü Şarabın Açılması.....	48
3.7. Köpüklü Şarapların Servisi	48
3.8. Köpüklü Şarapların Servis Edildiği Yiyecekler	49
UYGULAMA FAALİYETİ.....	50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	52
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	53
CEVAP ANAHTARLARI	54
KAYNAKLAR	55

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	811ORK118
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Barmen
MODÜLÜN ADI	Şaraplar ve Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında şaraplar ve servis kurallarının yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	“Aparatifler ve Servisi”, “Likörler ve Servisi” modüllerini almış olmak.
YETERLİK	Şarapları usulüne uygun olarak konuk masasında servis yapabilmek.
MODÜLÜN GENEL AMACI	Uygun ortam sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde şarap çeşitlerini yöntem ve tekniğine uygun hazırlayıp servis yapabileceksiniz.
AMAÇLAR	Amaçlar Ø Beyaz ve roze şarap çeşitlerini hazırlayarak servis edebileceksiniz. Ø Kırmızı şarapları hazırlayarak servis usullerine uygun konuğa servis edebileceksiniz. Ø Köpüklü şarapları hazırlayarak servis usullerine uygun konuğa servis edebileceksiniz.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Atölye, oda servis ofisi, servis arabaları, servis tepsileri, çatal, bıçak, bardak ve tabaklar .
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

İlk şarap yapılmamış, kendiliğinden oluşmuştur. Bunu kanıtlayan bilimsel veri bulunmamasına rağmen üzüm suyunun kolaylıkla şaraba dönüştürülebilmesi, insan hayatında şarabın yerinin üzüm kadar eski olduğu düşündürmektedir. Üzüm olgunlaşıyor ve şekerleniyor. Bağda bulunan maya üzüm kabuğu yüzeyine yerleşiyor ve sıcak ortamda, yırtılan kabuktan geçerek mayalanma işemi başlıyor. Böylece şeker alkole yani üzüm şaraba dönüşüyor.

Bu modül; sonunda edineceğiniz bilgi ve beceriler ile şaraplar hakkında gerekli bilgiye sahip olacaksınız. Eski bir içecek olan şarap hakkında bilgilenmeniz meslek hayatınızda başarılarınızın devamını sağlayacak ve daha çabuk yükseleceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun beyaz ve roze şarap çeşitlerini öğrenip usulüne uygun servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Ø Şarap çeşitlerini araştırınız.
- Ø Beyaz, roze, şarapların servisi hakkında bilgi toplayınız.

Araştırma işlemleri için internet ortamı ve şarap ile ilgili kitap dergi gibi kaynaklardan faydalanabilirsiniz, ayrıca otel ve restoranlarda şarapların servise hazırlanışı hakkında bilgi toplayayınız.

1. BEYAZ VE ROZE ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK

1.1. Şaraplar

1.1.2.Tanımı

Şarabın temel maddesi üzümdür. Üzüm tanesinin içinde yoğun olarak bulunan şeker, su ve kabuğundaki maya, doğal bir fermantasyon ortamı oluşturur. Olgun üzüm tanesinin kabuğunun kırılması halinde içindeki şekerli su kabuğundaki doğal maya ile birleşip fermante olur. Bu fermantasyon sonucunda da ortaya insanların başını döndüren, sarhoş eden alkollü bir bileşim meydana gelir. İşte bu alkollü içeceğe şarap denir.



Resim 1: Kırmızı şarap

1.1.3 Tarihçesi

Şarap M.Ö. 4000 yıllarından, Hititlerden beri, Anadolu'da farklı yapı ve çeşitliliklerde mevcuttur. Birçok araştırmacıya göre, şarabın anavatanı zaten Anadoludur. Milattan önce 3000'lerde, henüz Avrupa kıtası şarabı tanımazken, Anadolu'da şarap imal edilirmiş. Nitekim binlerce yıl önce Anadolu'yu yurt tutan Hititlerden kalma eserler, Hititlerin bir şarap uygarlığı kurduklarını gösteriyor. Bu kavmin tanrılarına sundukları şarapların altından kupaları, Ankara'daki Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nin en nadide eserleri arasındadır.

Sadece Anadolu mu, Trakya da yeryüzünün en eski şarap bölgeleri arasındadır. Mürefte yakınlarındaki Hoşköy'de yapılan kazılarda bulunan amforalar ve amfora imalathaneleri, buranın bir şarap ihracat merkezi olduğunu gösteriyor. Hititleri takiben Anadolu'da şarap ve bağcılık daha da yaygınlaşmıştır. Türkler Anadolu'ya gelmeden şarabı biliyorlar mıydı? Eski Türklerde Göktaını şarabı takdis ettiğinden, bağıın ve şarabın bulunduğu yere kötü ruhların girmediğine inanılırdı. Yeni doğan çocuklar için düğününde açılmak üzere bir küp şarap gömülürdü. Kaşgarlı Mahmud, 11. yüzyılda Divanü Lügatü Türk adlı eserinde Türk boylarının, çocuklarının dahi şarap içtiğini söyler. İslamın Anadolu'ya yayılması ile Anadolu şarap imalatında liderlik konumunu kaybetti. Anadolu'da şarap geleneği gerçi Türklerin müslüman olmalarıyla kesintilere uğramış; ama gayri müslim azınlıklarla sürmüştür. Osmanlıda zaman zaman ünü dünyayı tutan şaraplar yapılmış, padişahlardan şarabı halka yasaklayanlar olmuşsa da saray sofralarında çoğu zaman şarap içilmiş. Şarap kimi zaman yasak, kimi zaman serbest her daim el altında olmuş. 1600'lerin başlarında İstanbul'a gelen Polonyalı gezgin Simeon, dönünce kaleme aldığı seyahatnamesinde, "Ankara'nın koyu renkli şarabı ile Tokat'ın mayhoş şarabına doyulmaz" diye boşuna yazmamış. 18. yüzyılda Avrupa bağlarındaki bir salgın sonucunda şarap anavatanı olan Anadolu'ya tekrar döndü. Osmanlı'nın Batılaşmaya yöneldiği 1800'lerin ortalarında ise, Osmanlı şarapçılığı kayda değer gelişmeler göstermiştir. İmparatorluğun özellikle Erdek, Midilli, Samos ve Girit bölgelerinde yapılan şarapları, Fransa'daki fuarlarda madalyalar kazanmış, ihraç edilmiştir. Sadece 1873'teki Viyana Fuarı'nda Türk şaraplarının aldığı madalyalar 35'i bulmuştur. Yüzyıl sonunda asma biti hastalığı Avrupa bağlarını kasıp kavururken, Fransızlar şaraba susuzluklarını Osmanlı şaraplarıyla dindirmişlerdir. 1890 yılında Osmanlı, Ege ve Trakya mahsulü 70 milyon litre şarap ihraç etmiştir. Atatürk'ün 1920'deki öncülüğü ile şarap Anadolu'da tekrar yaygınlaşmaya başladı. Cumhuriyet de şaraba sırt çevirmemiş doğrusu. Halkın sert bir içki olan rakıdan uzaklaşmasını isteyen hükümetler, şarabı desteklemişler, bağcılığın binlerce köylünün geçim kaynağı olduğunu da unutmamışlardır. Tekel idaresinin yeni kurulduğu 1940'lı yıllarda, Anadolu'nun dört bir yanına "Şarap Deneme Evleri" kurulmuştur. Kırıkkale, Bilecik, Çorum, Nevşehir, Kırşehir, Isparta, Tokat, Elazığ, Urfa, Yozgat, Maraş, Gaziantep gibi illerimizdeki bu imalathanelerde, Fransız uzmanlar yönetiminde Türk üzümlerinden değişik şaraplar denenmiş.

1980'lerin başında da biranın büyük atağı şarapçılığa darbe vurmuşsa da, Türk şarapçılığı direnmiş, 1980'lerde Türkiye'ye akın eden milyonlarca turistin şarap tutkularının da desteğiyle taze kana ve sermayeye kavuşmuş. Anadolu şarabın anavatanı olmasına karşın Türkiye'de şarapçılık sektörü dünyada olan gelişmeyi takip edememiş ve yıllarca günümüz dünya standartlarına ulaşamamıştır. Son on yılda üreticilerimizin gösterdiği çaba ile şarapçılık hızla gelişim göstermekte olup dünya standartlarına ulaşmaktadır. Ancak Türkiye dünyada şaraba uygun toprak büyüklüğü açısından 5. sırada olmasına rağmen bu

potansiyelin sadece %3'ünü şarap olarak değerlendirmektedir. Üreticiler Anadolu kökenli üzümlerde monocepage (Tek üzümden) şaraplara ağırlık vermeye başlamış olup Kaleci Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Narince gibi üzümlerle başarılı sonuçlar elde etmişlerdir. Anadoluda yeni yetiştirilmeye başlanan Cabernet Sauvignon, Chardonnay gibi üzümlerden üretilen şaraplar ise 1999 yılından beri piyasada hızla yaygınlaşmaya başlamıştır.

1.2. Şarap Elde Edilecek Üzümlerde Aranacak Özellikler

Bir şarabın kalitesini yapıldığı üzüm, toprakların cinsi, yapılış biçimi gibi belirleyen birçok unsur vardır. Dünyadaki farklı iklimleri, toprakları ve dolayısıyla buralarda yetişen üzüm çeşitlerini düşününce şarapların da kendi içinde ne kadar çok lezzet skalasına sahip olabileceğini tahmin edebilirsiniz. Her üzümden şarap yapmak da mümkün olmadığı gibi bazen de şaraplık üzüm olmamasına rağmen başka türlerle harmanlanarak şaraba dönüşen üzüm çeşitleri de vardır.

Şarap yapılacak üzümler gerekli olgunluğa erişmiş, temiz, diri, canlı olmalıdır. Ezilmiş, hırpalanmış, çürümüş üzümlerden şarap yapmaya çalışmak baştan kabullenilmiş bir yenilgi ile sonuçlanacaktır.

1.3. Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri



Resim 2: Üzüm çeşitleri

Bütün şaraplık üzümler, botanik adı asmagiller "vitaceae" olan familyanın vitis vinifera adlı türünden gelir ve binlerce çeşiti vardır.

Cabernet Sauvignon

Yeryüzünde bilinen en meşur siyah üzüm türüdür. Olgunlaşması geç olur ama şarabı yıllanmaya dayanıklıdır. Özellikle meşe kavlarda bekletilir ve Merlot ile karıştırılabilir. Zengin renk ve aromalı, siyah böğürtlen kokuludur.

Chardonnay

Tartışmasız en iyi bilinen beyaz üzüm türüdür. Şarabı kuru (sek) ve açık renk olup ekşi elma kokusunu andırır, tadı dolgun ve yağlı olabilir.

Chenin Blanc

Çok asitli bir üzüm türü olduğundan, olgunlaşmak için bol güneş ister. Zarı ince, eti şekerlidir. Hem sek, hem tatlı beyaz türleri olup en çok Loire, Yeni Zelanda ve Güney Afrika'da yetişir.

Gamay

Burgundy'de üretilen ve ucuz bir tür olan Beaujolais şaraplarının yarısından fazlası bu üzümden yapılır. Tazına göre armut veya ahududu aromalıdır. Genelde genç kırmızı şaraplardır.

Gewürztraminer

Baharatlı ve egzotik bir aroması vardır, sek veya tatlı olabilir. Alkolü yüksek (%13'ün üzerinde) şarap elde edilir. En çok Almanya ve Alsace'da yetişir.

Grenache

Kendi başına yüksek alkollü ve taze karabiber aromalı bir şarap verir. Taneni düşük olduğundan, taneni yüksek Cabernet sauvignon veya Şiraz gibi üzümlerle karıştırılır. Güney Fransa, İspanya ve Avustralya en çok yetiştiği bölgelerdir.

Merlot

Taneni düşük olduğundan genellikle Cabernet sauvignon ile birlikte kullanılır. Tek başına yumuşak ve rahat içimli, erik veya meyve turtası lezzetindedir.

Pinot Noir

Özellikle kırmızı Burgundy şarabı yapımında kullanılır. İklim değişimlerine çok hassastır. Çilek veya böğürtlen aromalıdır.

Riesling

Klasik beyaz Alman şaraplarının en bilinen üzümdür. Hafif içimli ve düşük alkollü olur. Tatlı şarap da yapılır. Asması çok sert olup soğuğa karşı dayanıklıdır.

Sauvignon Blanc

Bu türden beyaz şaraplar genelde çok kurudur. Vahşi bir tadı ve taze yeşil ot aroması hemen algılanır. Semillon ile de karıştırılabilir.

Sémillon

Sekden çok tatlıya kadar beyaz şarap yapılabilen bir üzümdür. Diğer beyaz üzümlerle de karıştırılabilir. Özellikle Bordeaux ve Avustralya'da yetiştirilir.

Syrah (Shiraz)

Koyu renkte, dolgun ve sert kırmızı şaraplar verir. En az üç yıl kavda bekletilirse çok lezzetli olur. Baharatlı bir aroması vardır. Rhone bölgesinde çok yaygındır, Güney Afrika ve Avustralya'da da yetişir.

Zinfandel

California'ya özgü bir üzümdür. Hafif beyaz ve rozeden dolgun ve bol tanenli kırmızıya kadar her tür şarap yapımında kullanılır. **Ağaççileği** ve böğürtlen aromalıdır. 5 sene kadar meşe kavlarda bekletilenleri çok özeldir.

Ülkemizde üretilen bazı üzümler



Resim 3: Üzüm çeşitleri

Papazkarası

Kırklareli’nde yetişen çok kaliteli bir şaraplık üzümdür. Aynı zamanda iyi bir sofralık üzümdür. Taneleri iri ve yuvarlak, rengi mavi-siyah, kabuğu kalındır. Şarabının alkol miktarı % 11–13 ve asit miktarı litrede 5–7 gramdır.

Öküzgözü

Elazığ’da yetişir. Çok iyi kalite şaraplık üzümdür. Tekel'in Elazığ'daki fabrikasında Boğazkere üzümleriyle karıştırılarak, Buzbağ şarabının üretiminde kullanılır. Taneleri iri ve yuvarlak, koyu siyah renklidir. Kabukları orta kalınlıkta olup bol şıralıdır. Aynı zamanda iyi bir sofralık üzümdür. Şarabının rengi güzel kırmızı menekşedir. Tadı dolgun ve aromalıdır. Alkol miktarı, % 12,5 – 13,5 asit miktarı ise litrede 5 gramdır.

Boğazkere

Elazığ’da yetişir. Taneleri orta büyüklükte yuvarlak ve kalın kabukludur. Tek başına işlendiğinde elde olunan şarap çok buruk, kaba ve ağır olur. Bu nedenle Öküzgözü üzümlü ile birlikte işlenir.

Kalecik Karası

Ankara'nın Kalecik ilçesinde yetişir. Çok iyi kırmızı şaraplık olan bu üzümün günümüzde Trakya'da yayılmasına çalışılmaktadır. Taneleri yuvarlak, siyah mavi renkte ve kalın kabukludur. Şarabı koyu kırmızı renkli, dolgun ve aromalıdır. Alkol miktarı %12 - 14, asit miktarı ise litrede 4-7 gramdır.

Horoz Karası

Kilis yöresinde yetişir. Taneleri koyu renkli ve tanence zengindir. Şarabı % 13 - 16 alkol ve litrede 6-8 gram asit içerir.

Ada Karası

Marmara'da Avşa adasında yetişir. Taneleri, iri kalın kabuklu ve serttir. Şarabının alkol miktarı ortalama % 12, asit miktarı ise litrede 6-7 gramdır.

Çal Karası

Denizli'nin Çal kazası çevresinde yetişir. Çok iyi kalite şaraplık üzümdür. Şarabının alkol miktarı % 12 - 13, asit miktarı ise litrede 57 gramdır.



Resim 4: Üzüm çeşitleri



Resim 5: Üzüm çeşitleri

Dünyada Şarap Üreten Bazı Ülkelerin Şarap Bölgeleri

Fransa

Fransanın sahip olduğu mükemmel toprak ve iklim yapısı sayesinde 100 den fazla üzüm türü bu topraklarda yetiştirilebilmektedir. Dünyanın en iyi şaraplarının üretimi, bu işten kazanç da sağlayan manastır ve kiliselerde başlamış ve bu bilgilerini çiftçilere aktarmalarıyla yaygınlaşmış ve ilerlemiştir. Fransa'nın şaraplarının güzelliği dünya çapında yayıldıkça, buradaki teknikler ve üzüm türleri de yaygınlaşmış, Fransa bugün yeni dünyada da şarabın kaynağı olarak düşünülür hale gelmiştir.

Fransa geliştirmiş olduğu Köken Kontrolü Sistemi sayesinde şaraplarının kalitesini garantiye almayı başarmış ve bu sistemiyle tüm dünyaya da örnek olmuştur.

Fransa'da her biri farklı bir tarz ve üzüm türüne sahip olan çok çeşitli bölgeler vardır.



Resim 6: Fransanın şarap bölgeleri (Koyu renkle işaretlenmiştir).

Almanya

Avrupa şaraplarının çoğu gibi Alman şarapları da geldikleri bölgenin ismini alır; genellikle köy ismiyle bağ isminin karışımı, Piesporter (Şehir) Glodtropfochen (bağ) gibi... Birçok Avrupa şarabından farklı olarak, üzüm ismi de Alman şarap isimlerinin bir bölümünü oluşturur. Şaraplarının isminde bir başka unsur daha bulunur. Pradikat; yani üzümlerin olgunluk derecesi. Alman şaraplarının klasifikasyonunda kaliteyi belirleyen en önemli etken şarapta kalan doğal şeker miktarıdır. Bu şeker miktarı ne kadar yüksekse o kadar üst seviyede bir klasifikasyona tabi olur.

Almanların şaraplarındaki şekerlilik oranını koruma yollarından biri süsreserve (veya tatlı rezerv) metodudur. Bu methoda, bir üretici şarabını tamamen sek olarak fermante eder ve düşük alkollü ve yüksek asitli sek bir şarap elde eder. Fermantasyondan önce, üzüm suyunun küçük bir bölümünü ayırır ve bunu fermante etmez. Daha sonra, bu üzüm suyunu sek şarabı ile karıştırır. Fermante edilmemiş olan üzüm suyu (süsreserve), kendi doğal tatlılığını şaraba katar. Almanya'da birçok ünlü üretici bu yöntemi uygulamaz.



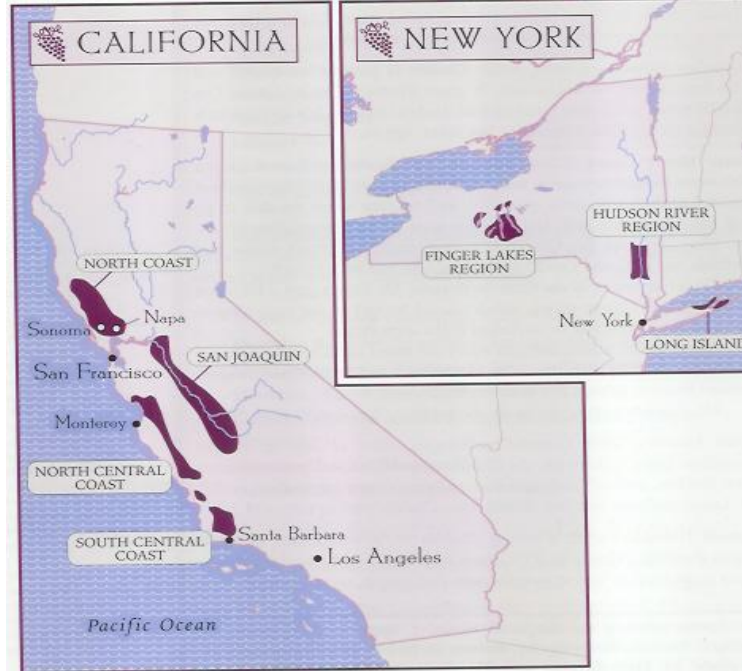
Resim 7: Almanya'nın şarap bölgeleri (koyu rankle işaretlenmiştir)

Amerika Birleşik Devletleri

Birleşik Devletler, Yeni Dünya şarabı üreten önemli ülkeler arasında daha yeni katılmıştır ve burada şarap tüketimi dünyanın geri kalanına oranla hâla daha düşüktür. Avrupalı göçmenlerin oluşturduğu bir ülkede geleneksel bir şarap kültürünün bulunmaması birkaç nedene bağlanabilir. İlk başarılı şarap üretimi, sıra dışı koşullar ve yerel hastalıklar yüzünden, ilk denemelerden neredeyse 200 yıl sonra gerçekleşmiştir. 1800'li yılların sonlarında Batıdaki bağ yetiştirmeye uygun bölgelerde, bağlar yetiştirilebilmiş; ama bu kez de, alkollü içkiler tümüyle yasaklanmıştı. Amerikan halkında gerçek bir şarap merakının gelişmesi ancak 1970' lerde gerçekleşti ve bunun neticesinde, daha önce benzeri görülmemiş bir bağ dikimi ve şarap üretimi artışı yaşandı.

California eyaleti, Birleşik Devletler'deki en ünlü ve en büyük şarap üreticisidir ve ciddi miktarda üzüm türü yetişen çok çeşitli bölgeleri vardır. Güneyde, Santa Barbara'da, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot ve Rhone üzüm türü Syrah'nın yanısıra Chardonnay ve büyük başarıyla yetiştirilmektedir.

Bu türler arasında, Chardonnay, Riesling, Semillion ve Sauvignon Blanc beyaz şaraplar için Cabernet Sauvignon ve gittikçe daha fazla miktarda Merlot da kırmızı şaraplar için yetiştirilebilmektedir.



Resim 8 Amerika'nın şarap bölgeleri (Koyu renkle işaretlenmiştir)

1.4. Şarabın Üretim Aşamaları

1.4.1. Hasat (Bağbozumu)

Üzümlerin olgunlaştıktan sonra toplanması işlemidir. Şarabın kalitesi ve cinsi kullanılan üzümün doğru zamanda hasat edilmesi ile ilgilidir. Üzümler istenen olgunluğa eriştiğinde hasat edilmelidir. Çünkü üzüm olgunlaştıkça şeker miktarı artar. Şarabın içindeki alkol de üzümün şekerinden oluştuğuna göre 11 derecelik alkol elde edebilmek için üzümdeki şekerin belli bir seviyeye gelmesi gerekmektedir. Bu nedenle hasat zamanını doğru tespit etmek ve üzümün olgunlaşma dönemini kesin ölçümlerle gözlemlemek gerekir. Hasat elle yapılmalıdır. Bozulmuş, ekşi ve küflenmiş üzümler ayrılmalı, üzümlerin toprakla teması ve yapraklarla karışması engellenmelidir.



Resim 9: Bağ bozumu

1.4.2. İşletmeye Nakil

Önemli olan üzümün fabrikaya getirilirken oksijenle bozulmaması, ezilmemesi ve kirlenmemesidir. Bu nedenle hasat edilen üzümler kasalara konarak, mümkün olan en kısa süre içinde ve en az hasar görecektir şekilde işletmelere nakledilmelidir.

1.4.3. Sap Ayırma

Üzümün veya o üzümün işleneceği şarabın niteliğine göre sap ayırma işleminin yapılıp yapılmamasına karar verilebilir. Kırmızı şarapların burukluğunu veren tanin maddesinin sapta çok yoğun olarak bulunması nedeniyle, genellikle siyah üzümler saplarından ayrılmadan ezmeye alınır. Beyaz üzümler ise (Primeur şaraba işlenecekler hariç) saplarından ayrılır; çünkü şaraba aynı zamanda acılık veren maddeler de sapta bulunmaktadır.

1.4.4. Ezme

Ezmede amaç, presleme (Sıkma) işlemi sırasında daha iyi şıra elde edebilmek için üzüm kabuğunun çatlatılabilmesidir. Üzüm çekirdekleri kırılmayacak şekilde tanklarda ezilir.

1.4.5. Maserasyon (Ezilmiş Üzüm Tanelerinin Bekletilmesi)

Ezilmiş üzüm tanelerinin, şıra ile birlikte, belirli sürelerde bekletilmesi işlemine denir. Kırmızı ve roze şarap yapımında kabuk hücrelerinde bulunan renk ve tanin maddelerinin şıraya geçmesi için uygulanan yöntemdir. Beyaz üzümler ise ezmeden sonra hemen pres tanklarına alınır.

1.4.6. Pres (Sıkma)

Üzümün suyunun (Şırasının) elde edilebilmesi için pres makinalarında üzümün sıkılması işlemidir. Sıkma işlemi çok hızlı olursa iyi şıra elde edilemeyeceğinden, işlem mümkün olduğunca yavaş gerçekleşir. İlk alınan şıraya “Birinci şıra”, daha sonra alınan şıraya ise “Pres şırası” denir. Pres şırasına çekirdek ve kabuktan daha çok madde geçtiği için pres şırası daha buruk ve acıdır, bu nedenle ancak sofr şaraplarının üretiminde kullanılır.

1.4.7. Filtrasyon

Elde edilen şıradan bulunan sap, kabuk, toz, bakteri ve yabancı maya gibi istenmeyen maddelerin şıradan filtrasyon yardımı ile ayrılarak, temizleme işlemidir. Şarap üretimi sırasında şıra ve daha sonra şarap birçok filtrasyon aşamasından geçer. Her aşamada başka bir filtrasyon ya da separasyon cihazı kullanılır.

1.4.8. Fermentasyon (Mayalanma)

Şıranın şaraba dönüşmesi işlemidir. Üzümün içinde doğal olarak bulunan şeker, şarap mayaları tarafından alkol (Etil alkol) ve karbondioksit gazına dönüştürülür ve böylece üzüm şırası şaraba dönüşmüş olur. Şarap mayaları şekeri besin maddesi olarak kullanır ve ortamda şeker kalmadığı zaman mayaların aktiviteleri durur, dolayısıyla alkol üretimi ve fermentasyon da bitmiş olur. Sek (İçinde şeker bulunmayan) şaraplar işte bu şekilde oluşur. Fermentasyon bir süre devam ettikten sonra dışarıdan müdahale edilerek mayaların yaşamları dolayısıyla ortamda hâlâ şeker bulunduğu halde alkol üretimi engellenebilir. Bunun için sıcaklığın birden düşürülmesi yeterlidir. Dömisek (Yarı şeker) şarapların üretimi de işte bu şekilde yapılabilir. Alkol oluşumu tamamlandıktan sonra şarap filtre edilir ve dinlendirmeye alınır.

1.4.9. Dinlendirme

Dinlendirme süresi üretilmek istenen şarap türüne göre değişiklik gösterir. Bir şarabın yıllandırmaya müsait olup olmadığı bu süre içinde anlaşılabilir. Bir şarabın genç olarak mı (Eskitmeye elverişli olmayan, çabuk tüketilmesi gereken) yoksa yıllanmış olarak mı tüketilmesi gerektiğine karar verebilmek için fermentasyon sırasında oluşan aroma, renk ve tat maddelerinin gelişimi sürekli izlenmelidir.

1.4.10. Kupaj (Harmanlama)

Her yılın şarabının farklı olmasının nedeni, her sene üretilen üzümün farklı olmasıdır. Çünkü her senenin iklim koşulları birbirinden farklıdır. Ancak, farklı üzümlerden üretilen şarapların, değişen oranlarda harmanlanmasıyla, her sene hemen hemen aynı kalitede ve tatta şaraplar üretilebilir.

1.4.11. İnceltme, Durultma

Elde edilen şarapların, şişelenmeye hazırlanması işlemlerinin ilk aşamasıdır. Fermentasyonu biten şaraplar görüntü olarak bulanıktır ve oldukça keskin ve kaba bir tada sahiptir. Durultma, şaraplara görüntü ve tat açısından olumsuz etkileri olan organik maddelerin, çöktürülerek şarap bünyesinden ayrıştırılması işlemidir. Böylece şaraplar hem tat hem de görüntü açısından şişelenmeye uygun hale gelir.

1.4.12. Soğutma, Kristallenme, Filtrasyon

Kolaj ile şarapta bulanıklık yapan ya da ileride yapabilecek tüm maddelerin uzaklaştırılması mümkün değildir. Şarap şişelendikten sonra eğer uygun sıcaklıkta saklanmazsa, şişe içinde şarap taşı (potasyum tartarat) oluşabilir. İleride olabilecek bu tortuyu önleyebilmek için kolaj işleminden sonra -5 C'ye soğutularak bir süre bekletilir. Soğuk ortamda, ileride şarabın uygun koşullarda saklanmaması sebebi ile çökelti yapabilecek tüm maddeler çöker ve filtrasyon ile bu çökeltiler şaraptan uzaklaştırılır.

1.4.13. Dinlendirme

Şişeleme işlemine kadar şarap dinlendirilerek en son filtrasyonları ve kontrolleri yapılır. Şişeleme öncesi filtrasyon ile şarapta kalabilecek maya ve bakteriler de şaraptan uzaklaştırılır.

1.4.14. Şişeleme

Şarap üretiminin son aşamasıdır. Şişelemede en önemli nokta şişe ve mantar kalitesidir. Şarabın en büyük düşmanı oksijen olduğu için mantarlama işlemi karbondioksit gazı altında yapılmalıdır. Şişelenen şaraplar, mantarların genişleyerek şişe boynuna iyice oturabilmesi için bir süre dik olarak bekletildikten sonra, ters ya da yatık bir şekilde saklamaya alınır.

1.5. Şarapların Ambalaj ve İşaretlenmesi (Etiket)

Çeşitli aktarma, durultma ve filtre işlemlerinden geçirilen şaraplar ambalajlanarak piyasaya sürülür. Ambalaj cinsleri şunlardır:



Resim 10: Şarapların fıçılarda olgunlaştırılması (Yıllandırılması)

- Ø Cam şişe ve damacanalara
- Ø Fıçı, tank ve benzeri kaplar
- Ø Özel siparişe göre toprak veya sağlığa zararlı olmayan diğer maddelerden yapılmış kaplar
- Ø Şaraplar genellikle 35 cl ve 70 cl' lik cam şişelerde piyasaya sürülür. Şarapların şişe, damacana, fıçı vb. kaplardan her birinin gövdesi üzerine (Fıçılarda aynalara) yapıştırılarak etiketlere aşağıdaki bilgi ve işaretler açık, okunaklı ve kısaltılmadan silinmez bir şekilde yazılmalıdır.
- Ø İmalatçı veya doldurmanın tescilli markası, markası yoksa adı
- Ø Kalite şaraplarında hangi bölgede yetişmiş ve çeşit üzemlerden yapıldığı (Köpüklü şaraplarda ve vermutlarda uygulanmaz.)
- Ø Standartın işaret ve numarası (TS 385 şeklinde)
- Ø Tür malı değimi veya TM işareti
- Ø İmalat seri numarası ile grubu, cinsi ve tipi (Sofra veya kalite şarabı, rengi, sek, demisek olduğu)
- Ø Alkol derecesi, (% olarak bildirilen miktardan 1 fazla veya noksan olabilir.)
- Ø Net miktarı (Şişelerde cl olarak, büyük kaplarda lt olarak)
- Ø Fiyatı
- Ø Köpüren şaraplarda aynı büyüklükte ve renkte harflerle sun' i köpüren şarap veya tabi köpüren şarap deyimleri

1.6. Şarapların Saklanması Uyulması Gereken Kurallar:

Şarapların saklanması özel bir dikkat ister. Çünkü şarap yaşayan bir içecektir. Şarap depolarına mahsen veya kav denir. Bir sarap mahzeni şu özelliklere sahip olmalıdır.



Resim 11 Şarapların şişe ile mahsende saklanması

- Ø Hava akımının olmadığı, ısı merkezinden uzak
- Ø Normal rutubette
- Ø Güneş ışığı olmayan
- Ø Sarsıntı ve gürültüden, hakarettten uzak
- Ø Temiz ve koku olmayan
- Ø Bu belirlenen özelliklerdeki mahzenlerde şişelenmiş şaraplar, etiketleri üste gelecek şekilde, yatık olarak tahta raflarda saklanır.
- Ø Mahzenin sıcaklığı 10-15 derece arasında olmalıdır. Fıçı ve damacanalardan da tahta ayaklar üzerine ve yatık olarak saklanması gerekir. Bunun nedeni mantar ya da kapağın devamlı ıslak kalması ve hava ile temasını kesmesidir. Ayrıca mikroorganizmaların şaraba girmesini önler.

1 7. İçerdiği Alkol-Şeker Oranına Göre Şarap Çeşitleri

1.7.1. Sek (Dry) Şaraplar

Tam bir fermantasyona uğramış, tadında tatlılık duyulmayan şeker oranı % 0 veya 0,4 oranındaki beyaz, kırmızı, pembe ve köpüklü şaraplardır. Diğer şaraplara göre daha az kükürt dioksit ve sorbik asit içerir.



Resim 12: Roze sek (dry) şarap

1.7.2. Dömisek Şaraplar (Medium)

Fermantasyonu geniş ölçüde ilerlemiş olmakla beraber hafif tatlılık duyulan beyaz, kırmızı, pembe ve köpüklü şaraplardır. Dömisek şarapların şeker oranı % 0,5 ile 2 arasında değişir.

Sek şaraplardan daha fazla kükürt dioksit ve sorbik asit içerir. Dömisek şaraplar, sek şarapların içine mitsel alkol karıştırılmış şıra katılarak da yapılabilir.



Resim 13: Dömisek (medium) şarap

1.7.3. Tatlı Şaraplar (Sweet)

- Ø Tatlı şarapları kendi aralarında 3 gruba ayırmak mümkündür:
- Ø **Tabii Tatlı Şaraplar:** Kesilmiş oluğun taze üzümü bir süre sap ve sazar üstünde bekletmek suretiyle iyice olgunlaştırılan üzümün işlenmesiyle yapılan ve tatlılıkları üzümün kendi şekerinden gelen, içine ayrıca pekmez veya alkol katılmamış şaraplardır. Tabii tatlı şarapların alkol oranı %14'dür.
- Ø **Mitsel Şarapları:** Taze üzüm mayşesine (Cibre şirasına) doğrudan doğruya en az %16,5 sağ alkol katılmasıyla, yahut kısmi bir fermantasyondan sonra içine alkol katılarak alkol derecesi en az 16,5'a çıkarılmış tatlı şaraplardır.
- Ø **Likör (Çerez) Şaraplar:** Fermantasyon sırasında veya sonradan vakum pekmezi ve gerekirse saf alkol katılarak alkol oranını %17,5'e çıkarılan şaraplardır. Likör şaraplarının litresinde en az 50 gr şeker bulunur.

1.8. Beyaz ve Roze Şarapların Tanımı ve Özellikleri

1.8.1. Beyaz Şarap

Beyaz üzüm şirasından yapılan, sarımsı beyaz renkli şaraplardır. Beyaz şarapların litresinde en az 14 gr kuru madde (Ekstrakt) 1,3 gr kül bulunur. Alkol derecesi %11 ile %12,5 arasında değişir.

1.8.2. Roze Şaraplar

Pembe üzüm şirasından veya beyaz, pembe ve siyah üzümlerin karışık olarak işlenmesi ve fermantasyonu ile yapılan şaraplardır. Bir diğer adı pembe şaraptır. Litresinde 14 gr kuru madde (Ekstrakt) ve 1,3 gr kül bulunur. Alkol derecesi %11 ile %12,5 arasındadır. Rengi pembedir.

1.9. Beyaz Şarabın Elde Edilişi

Beyaz şaraplarda renklenmeyi önlemek için kabuklar sudan hemen ayrılır.

Üzümler ilk olarak makinede saplarından ayrılıp ezilir. Bundan sonra istenen şarabın cinsine göre üç farklı metot kullanılır :

1) Ezilen üzümler yumuşamaya bırakılır.

Fıçı soğutularak mayalanma kontrol altında tutulur. Bu metod genellikle sıcak iklimde yetişmiş doğal üzümlerin meyve aromalarını çıkarmak için kullanılır. On iki saat süren bu işlemin ardından pulpa ve su yatay bir prese pompalanır. Ancak tanen içeren çekirdeklerin preste kırılmamasına dikkat edilir. Şırada kalan bu katı maddeler santrfüj ile ayrılarak suyun çelik tank ya da daha çok tercih edilen ahşap fıçıya akması sağlanır.

2) Üzümler ezildikten sonra sularının yavaşça süzülmesi beklenir.

Kalan pulpa ezilerek şarabın cinsine göre istenen ölçüde bu suya katılır ya da hiç katılmaz. Genellikle hafif ve taze şarap yapımında uygulanan bir yöntemdir.

3) Üzümler ezilir ezilmez hemen santrfüj ile kabuklarından ayrılır.

Bu işlem asiditesi nötr şarap üretiminde tercih edilir.

Beyaz şaraplar özel geliştirilmiş mayalarla 15-20°C sıcaklıklarda bir aylık sürede mayalandırılır. Tanklar, serin kalmaları için su dolaşım sistemi veya soğutucu kimyasal içeren kılıflarla çevrelenir ya da şarap bobin şeklindeki borularda dolaştırılarak hava soğutma düzeni sağlanır. Bu yöntemlerin kullanılmadığı durumlarda varillere buz kalıpları atılır. Beyaz şarap üretiminde kırmızıya göre çok daha farklı çeşitleri deneme imkanı vardır ve bu çeşitlere göre değişik metodlar izlenir

1) Küçük meşe fıçılarda yüksek sıcaklıklarda mayalandırma yapılabilir. Bu genellikle Burgundy, Chardonnay, Sémillon ve Sauvignon şaraplarında görülür. Meşe ağacının tadı şaraba geçer ve hatta bu tadı güçlendirmek için fıçının iç yüzeyi hafifçe yakılır ya da meşe talaşı eklenir.

2) Büyük çelik tanklarda 15°C sıcaklıkta bir ay ya da daha uzun süreli mayalandırma yapılabilir. Günümüzün hafif, tatlı olmayan beyaz şarapları bu yöntemle yapılır. Şıranın yüzeyinde hava ile teması kesen bir karbondioksit katmanı oluşturulur. Ayrıca tank kapatılıp izole edilirse şırada eriyen bir miktar karbondioksit, daha farklı lezzette şarap oluşumunu sağlayacaktır.

3) Eğer şarap üreticisi şarabın biraz tatlı olmasını istiyorsa önüne birkaç seçenek çıkacaktır. Genellikle amaç, tüm şekeri tüketen mayalanmanın erken durdurulması, böylece şarabın az çok tatlı olmasıdır. Günümüzde şarabın mayalanmanın sonuna doğru soğutulması ve santrifüj-filtre ile mayadan arındırılması suretiyle tatlı meyve lezzetinin korunması sağlanmaktadır. Diğer bir yöntemde mayalanma normal şartlarda sonuna kadar sürer ve daha sonra belirli miktarda steril üzüm suyu katılır. Böylece daha taze, tatlı, üzüm aromalı şarap elde edilir. Alman ve Alman tarzını benimsemiş birçok İngiltere ve Yeni Zelandalı üretici, bu yöntemi kullanır.

Kaliteli tatlı şarap yapımında 'Noble Rot' adı verilen bir mantar türünden etkilenmiş üzümlerden de yararlanır. Bu mantar, ılık sonbahar havalarında beyaz üzümde etkisini gösterir; üzümü kurutur ve şeker yoğunluğunu artırır. Üzümdeki maya, görevini en fazla 12-13⁰ alkol çevrimine kadar sürdürebildiğinden kalan şeker şaraba tatlılık verir. Tatlılık oranı mümkün olduğunca yüksek tutulmaya çalışılan Almanya, Kaliforniya ve Avustralya'da alkol oranları 12⁰'yi bulmaz. Bu tür şarap üretiminde ideal olanı, mayalanmanın meşe fiçilerde yavaş yürütülmesidir.

Beyaz şarapların çoğu erken şişelenir ve erken tüketilir. Hava ile temasları mümkün olduğunca azdır. Ancak birkaç çeşit beyaz için varillerde oksijen gerektiren bir olgunlaşma işlemi uygulanır. Beyazlar için şu yöntemler izlenir :

1) **Steril depolama** : Şarap, hava ile teması kesilerek saklanır. En hafif ve en taze tipte üretilenlerde bir karbondioksit-azot karışımı gaz katmanı oluşturulduğu görülür.

2) **Steril olmayan depolama** : Tank genellikle betondandır ve şarabın fazla olgunlaştırılması amaçlanmaz. Güney Avrupa'nın genç beyaz şarapları için kullanılır.

3) **Büyük varilde depolama** : Almanya'da, en iyi Rieslings şarapları bir yıl ya da daha fazla süre büyük ağaç varillerde olgunlaştırılır. Serin ortam daha hoş ve karışık aromaların yerleşmesini sağlar. Sıcakta ise hızlı oksidasyona bağlı istenmeyen bir gelişme görülebilir.

4) **Küçük varilde depolama** : Kırmızılara göre daha az önem taşımaya rağmen bir yılı geçmeyecek bir olgunlaştırma, bal kokulu zengin bir tadın yerleşmesini sağlayacaktır. Burgundy, Chardonnay, Graves ve bazı Sémillon ve Sauvignon tipi beyaz şaraplar bu şekilde olgunlaştırılır. Eski tip beyaz Rioja varilde genellikle birkaç yılı tamamlar. En iyi tatlı beyazlar da küçük varillerde daha iyi sonuç verir.

Farklı tip üzümünden ya da farklı metodlarla üretilmiş şarapların harmanlanması da olgunlaşma sürecinde gerçekleştirilir. Ayrıca malolaktik mayalanmaları tamamlanmamış şaraplarda bu olay, yine olgunlaşma döneminde meydana gelir.

1.10. Roze Şarabın Elde Edilişi

Roze şaraplar da kırmızı şarapların tabii tutulduğu maserasyon sürecinden geçer; ancak maserasyon süresi çok daha kısadır. Genelde birkaç saat içinde, şıranın arzu edilen pembeliği kazanmasından sonra taneler ayrılır, şıra ise aynen beyaz şarap gibi fermantasyona devam eder.

Aldığı pigmentlerle hafif renklenmiş üzüm suyu kabuklarından bir gün içinde ayrılır ve beyaz şarap üretimindeki gibi düşük sıcaklıkta mayalandırılır.

Fermantasyon süreci

Üzümlerin preslerde sıkılmasıyla elde edilen şıra, önce bir süre dinlendirilerek içindeki çeşitli katı maddelerin bir tortu halinde dibe çökmesi sağlanır. Çökmesi geciken katı maddelerin ayrılması için de şıra bu aşamada santrafuj-separatörden geçerek tam duru hale getirilir ve ısı kontrollü fermantasyon tanklarına pompalanır. Burada gerekli maya kültürü şıraya eklenir ve fermantasyon süreci başlatılır. Fermantasyon sürecindeki müdahaleler sek, durulma ve stabilizasyondur.

Fermantasyonu takiben şaraplar birkaç kez aktararak dibe çöken maya ve fermantasyon boyunca oluşan diğer tortulardan ayrılır. Bu esnada çökmeyi kolaylaştıran bazı durultma maddeleri kullanılabilir. Bu işlemlere genelde collage adı verilir.

Şarabı içerisinde oluşan çeşitli tortulardan arındırmak için üretim sürecinin çeşitli aşamalarında farklı filtrasyon sistemleri kullanılır.

1.11. Üretildikleri Yere Göre Yerli ve Yabancı Beyaz ve Roze Şaraplar

1.11.1 Yerli Beyaz Şaraplar (Mey)

Trakya : Tekirdağ yöresinde yetişen Fransa orijinli semillon üzümünden elde edilen sek bir şaraptır. Yeşilimtrak sarı renkte, dolgun, taze meyve çeşnisinde, içimi rahat, ince ,buket ve eskimeye elverişli bir şaraptır.



Resim 14: Trakya şarabı

Barbaros: Tekirdağ yöresinde yetişen semillon ve clairette üzümünün işlenmesiyle üretilen şarapların kupajile (Karıştırılmasıyla) elde edilen sek bir şapaptır. Yeşilimtrak açık sarı renkte, asite yönünden zayıf, ince buketli ve dengeli bir şaraptır.

Nardağ: Tokat yöresinde yetişen narince üzümünün işlenmesiyle elde edilen dömisek bir şaraptır.

Kalebağ: Ankara (Kırıkkale, Sungurlu, Kesin, Hasandede) yöresinde yetişen Hasandede üzümünün işlenmesiyle elde edilen sek bir şaraptır.

Ürgüp: Ürgüp yöresinde yetişen emir üzümünün işlenmesiyle elde edilen sek bir şaraptır. Ayrıca yerli özel şarap markalarının bazıları şunlardır: Diren, Doluca, Kavaklıdere, Kutman, Malen, Pamukkale, Sevilen, Talay, ve Yazgan vb. şaraplarıdır.

Yabancı Beyaz ve Roze Şaraplar:

Fransız Şarapları

Beyaz Bordeaux Şarapları

Barsac (Barkas), Bornes (Bom) Château Yquem (Şato İkem), Haute Bages (Ot Bağ) Haute Sauternes (Ot Sotern), Preignac (Preynak)

Beyaz Burgund Şarapları:

Chablis (Şabli), Meursault Blanc (Mörsol Blan), Montrachet (Monraşe), Pouilly (Puyi), Vaumorillons (Vomoriyo).

Alman Şarapları

Alman beyaz şarapları; Rüdesheim (Rüdezhaym), Steinberg (Ştaynberg), Oppenheim (Opınhaym), Scharlachberg (Şarlahberg), Riesling (Risling), Piesport (Pisport), Zeltingen (Seltingen), Wiltingen (Viltigen), Burgheimer (Burghaymer), Weinheim (Vaynhaym).

1.12. Beyaz ve Roze Şarabın Servis Sıcaklıkları

Beyaz ve roze şaraplarda kokusu ikinci plandadır. Önemli olan tatlarıdır. Şarabın tadı, aroması soğukken daha iyi alınır. Genel olarak beyaz ve roze şaraplar **10 – 12** derecede servis yapılır.

1.13. Beyaz ve Roze Şarabın Servise Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler

Mahsende ortalama 12 derece yatık olarak saklanan şişelerden yeteri kadar miktar çıkarılarak soğutma dolabına yatık olarak konur.

Servis sırasında gerekli olan araç -gereçler şunlardır:

- Ø Şarap kovası (Şampanya kovası)
- Ø Tirbişon
- Ø Kumaş peçete (Garson peçetesi)

- Ø Tepsi ya da uygun büyüklükte tabak
- Ø Uygun büyüklükte dantelli kâğıt (Dolley)
- Ø Sipariş sayısına göre (Eğer kuverde yoksa) beyaz şarap bardağı
- Ø Deşet (Artık) tabağı
- Ø Varsa Özel şarap kovası ayağı
- Ø Kâğıt peçete



Resim 15: Bazı beyaz ve roze şarap malzemeleri

1.14. Beyaz ve Roze Şarabın Servise Hazırlama Basamakları

- Ø Kuverde mevcut değilse uygun sayıdaki beyaz şarap bardağını kuverdeki yerlerine koymak
- Ø Şarap kovası temizlik kontrolü yapılarak içine buz konması
- Ø Şarap kovasına bir miktar su konması
- Ø Soğutma dolabından alınan şarap, şarap kovasına yerleştirilmesi
- Ø Şarap kovasının üstüne kumaş peçete enine üçe katlanmış olarak (20x60) örtülmesi
- Ø Şarap kovası tepsi ya da uygun büyüklükteki tabağa yerleştirilmesi
- Ø Servis elemanı üzerinde bulunması gerekli araç- gereci kontrol edilmesi

1.15. Beyaz ve Roze Şarapların Servisi

- Ø Şarabın konuğa gösterilmesi
- Ø Şarap kovası üzerindeki peçete alınıp sol el ve sol kol üzerine açılır.
- Ø Şişe boynundan tutulup suyu süzülür.
- Ø Etiketini üste gelecek şekilde sol eldeki peçete üzerine konur.
- Ø Konuğun sağından gösterilir (Şişe bir taraftan sol el ile alttan tutulurken diğer taraftan da sağ el ile boynundan tutularak denge sağlanır.)

1.15.1. Şarabın Açılması

1.15.1.1. Eğer Şarap Geridon Üzerinde Açılacaksa

- Ø Servis peçetesi geridon üzerine üçe katlı olarak konur.
- Ø Şarap şişesi, etiketi konuğa dönük olarak peçete üzerine konur.

- Ø Şişe ağzındaki kapsül yaklaşık 2 cm kadar aşağıdan tirbuşonun bıçağı ile kesilerek alınır.
- Ø Tirbişon mantarın ortasına batırılıp çevrilir. (Matarın tamamen delinmemesine dikkat etmek gerekir.)
- Ø Sol el ile şişe boğazından tutulup sağ eldeki tirbuşonun sapı yukarıya kaldırılarak mantar yavaş yavaş çekilir (Bu esnada tribuşonun kaymaması için parmakla desteklenmesi gerekir.)
- Ø Mantar tamamen çıkmadan tirbişon bırakılıp mantardan tutulmak suretiyle sağ elin işaret parmağı ve baş parmağı arasında ileri geri oynatılarak mantar çıkartılır.
- Ø Mantar koklanıp tirbuşondan çıkarılır
- Ø Çıkarılan mantar dessert tabağına konarak konuğun masasına konur.
- Ø Şişenin ağzı dikkatlice peçete ile silinir.

1.15.1.2.Eğer Şarap Şarap Kovanında Açılacak İse

- Ø Takdimden sonra şişe, kova içine dik olarak konur.
- Ø Peçete sol kol bileğine takılır.
- Ø Geridon üzerinde olduğu gibi kovanın içinde şarap açılır.

1.15.1.3. Şarabın Servis Edilmesi

- Ø Açılan şişe etiketi açıkta kalacak şekilde peçete ile sarılır (Peçete üçe katlanmış halde iken şişe tam ortasına konur. Peçetenin her iki yanından yukarıya kaldırılır.) Açılan şişenin ağzında pislik olması ihtimaline karşı biraz şarap boş bardağa servisten önce konur.
- Ø Sağ el ile şişe tam ortasından tutulur (İşaret parmağı şişenin ağzına bakaçak şekilde ve şişenin etiketi başparmak ile işaret parmağı arasında olmalıdır.)
- Ø Konukların sağ tarafından, sağ ayak yarım adım ileri atılarak yaklaşılr.
- Ø Hafifce öne eğililir. Sol el geriye alınır.
- Ø Şişe ağzı bardak ağzından 1-2 cm yukarıda kalacak şekilde bir yudum kadar şarap konur.
- Ø Şişenin ağzı yukarıya kaldırılırken sağa doğru çevrilerek geri çekilir. Konuğun onayı beklenir.
- Ø Olumlu cevap aldıktan sonra önce hanımlardan başlayarak bardağın 3/4 'ü kadar doldurulur. Daha sonra sıra ile diğer konuklara servis yapılır.
- Ø İlk servisten sonra bardağı boşalan konuklara tekrar servis yapılır.
- Ø Şarap sadece bir konuğa tattırılır.
 - Şarabı bir çift içecekse bey tadar.
 - Aile yemeğinde aile reisi tadar.
 - Ziyafetlerde ev sahibi bey tadar.
 - Şarabı kim sipariş etmişse o kişi tadar.
 - Siparişi hanım vermişse, masada bulunan bey tadar.
 - Konuklar sadece bayan ise servis elemanı tadar.

1.16. Beyaz ve Roze Şaraplarla Servis Edilen Yiyecekler

Şarapların yemeklerle olan uyumunda üç önemli kural vardır.

- 1) Şarabın tadı, yemeğin tadına baskın olmamalıdır.
- 2) Şarap ve yemek sıralaması aroma, tatlar, kıvam ve yapı açısından birbirine paralel olmalıdır.
- 3) Şarabın yemek masasında üç düşmanı vardır:
 - a) Sirke; örneğin çok fazla sirke katılmış bir salata
 - b) Çok keskin bir ekşiliği olan yiyecek ve içecekler (Limon gibi...)
 - c) Yağ (Örneğin bazı çok yağlı yapılan balık türleri, özellikle kırmızı şaraba metalik bir tat verebilir.)

Soğuk Ön Yemekler

İstiridye

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

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 Sauternesler.

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 biri yoksa genç bir kırmızı da içilebilir.

Ilık Ön Yemekler ve Ara Yemekleri

Enginar

Baharat çağrışımlı, zarif bir meyvensiliği 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 şaraplar. Öneri: Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Silvaner (Hepsi Almanya), Grüner Veltliner (Avusturya), Portugieser (Avusturya, Almanya ve Macaristan (Oporto olarak bilinir.)), Beaujolais (Fransa).

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)).

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.

Sığır eti (Pişmiş)

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

Kuzu eti (Pişmiş, açık renkli bir sosla)

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

Peynir

Taze ve yumuşak peynirler

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

Yarı sert ve sert peynirler (Kaşar peyniri, gravyer , otlu peynir, çedar...)

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 roze şaraplar

Soğuk dilim etler

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

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Kovaya buz koyunuz.</p>	<p>Ø Şarap kovasının temizlik kontrolünü yapınız.</p> <p>Ø Kovayı buz makinesinin yanına götürünüz.</p> <p>Ø Buz makinesinin kapağını açınız.</p> <p>Ø Buz küreği ile buzları şarap kovasına koyunuz.</p> <p>Ø Buz makinesinin kapağını kapatınız.</p>
<p>Ø Şişeyi buzun içine yerleştiriniz.</p> <p>Ø Kova üstüne peçete koyunuz.</p>	<p>Ø İçine buz konmuş şarap kovasına az miktarda su ilave ediniz.</p> <p>Ø Siparişe göre istenen şarabı kontrol ediniz.</p> <p>Ø Doğru şarabı şarap kovasının ortasına yerleştiriniz.</p> <p>Ø Şişeyi iki elin arasında bir iki kez çevirerek buzun şişenin her tarafına temas etmesini sağlayınız.</p> <p>Ø Şişenin ağız kısmını kovanın yan tarafına doğru eğiniz.</p> <p>Ø Peçetenin temiz olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>Ø Peçeteyi usulüne uygun olarak şarap kovasının üstüne örtünüz.</p> <p>Ø Peçetenin ıslanmamasına dikkat ediniz.</p>

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Alt tabağı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> • Şarap kovaşına uygun büyüklükteki tabağı seçiniz.
Ø Kovayı alt tabağın üstüne koyunuz.	<ul style="list-style-type: none"> • Tabağın temizlik kontrolünü yapınız.. • Tabağın içine dantel kağıdı (dolley)seriniz. • Kovanın iki yanından tutarak hazırladığınız alt tabağın tam ortasına koyunuz.
Ø Servis masasına götürünüz.	<ul style="list-style-type: none"> • Tabağın üstüne hazırladığınız şarap kovaşını sol elinize alınız. • Sağ elinize şarap kovaşının yanından tutarak konuk masasına gidiniz. • Şarap kovaşını tabağı ile birlikte geridon (Servis serivantına) koyunuz.
Ø Servis masasına gelen şarabı usulüne uygun konuğa gösteriniz.	<ul style="list-style-type: none"> • Kovanın üstündeki peçeteyi enine üçe katlayınız. • Katlanan peçeteyi servanta koyunuz. • Şarap şişesinin boynundan tutarak kovadan çıkarınız. • Tam kovanın üstünde tutarak süzülmesini bekleyiniz. • Katladığınız peçete ile şişeyi kurulayınız • Peçeteyi sol elinin içinden yukarıya doğru seriniz. • Şişeyi peçetenin üzerine yerleştir. • Şarabın üstündeki etiketin üste gelmesine dikkat ediniz. • Şişeyi sol elinle tutarken sağ elinle şişenin boynundan tutarak dengeyi sağlayınız. • Sipariş veren konuğa şişenin üstündeki etiketi gösteriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Yöntem ve tekniğine uygun şarap şişesini açınız.	<ul style="list-style-type: none">• Servis peçetesini geridon üzerine üçe katlanmış olarak koyunuz.• Şarap şişesini etiketi konuğa dönük olarak peçetenin ortasına yerleştiriniz.• Tirbişonu çıkarınız.• Tirbişonun bıçağını açınız.• Tirbişonun bıçağı ile şişenin ağız kısmındaki kapsülü ağzından 2 cm kadar aşağısından döndürerek kesiniz.• Tirbuşonun bıçağını kapatıp burğu kısmını şişenin ağzındaki mantarın tam ortasına önce yatık olarak batırınız sonra tirbişonu dikine çevirerek sokunuz..• Tirbişonu döndürürken çok fazla bastırmayınız. Mantarın şişenin içine düşmememesine dikkat ediniz.• Mantarı tamamen delmeyiniz.• Tirbişonun destek kısmını aç, şişenin kenarına dayayınız..• Tirboşonu kaldıraç gibi yavaş yavaş yukarıya doğru çekiniz.• Mantarı tamamen çıkarmadan çıkmasına yakın tirbişonu bırakınız.• Sağ elin işaret parmağı ve baş parmağı arasına mantarı sıkıştırarak ileri geri hareket ediniz. Mantarı tamamen çıkarınız.• Mantarı kokladıktan sonra tirbişondan çıkarınız.• Mantarı içine kağıt peçete serilmiş dessert tabağında konuğun masasına koyunuz.• Kağıt peçete ile şişenin ağzını tekrar siliniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Onayı alınan şarabı konuklara servis yapınız.</p> <p>Ø Şarap şişesini ikinci servise kadar kovada bekletiniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Şişeyi kumaş peçete ile sarınız.• Şişenin etiketinin konuğa görünmesine dikkat ediniz.• Sağ elin işaret parmağının şişenin ağız kısmına doğru olmasına dikkat ediniz.• Konuğun sağ tarafına küçük ve yavaş adımlarla yaklaşınız.• Sağ ayağını yarım adım öne atınız.• Biraz eğilerek şişeyi konuğun şarap bardağına 1 yada 2 cm kalana kadar yaklaştırınız.• Onayı aldığınız şarabı bardağın dörte üçü kadar doldurunuz.• Şişeyi sağa doğru çevirerek geriye çekiniz.• Aynı şekilde servis usullerine göre diğer konuklara servis yapınız.• Konuklara birinci şarap servisini yaptıktan sonra şişeyi geridondaki şarap kovasının içine koyunuz.• Şişenin ağız kısmını kovanın kenarına dayayınız.• Kumaş peçeteyi şarap kovasının üstüne usülüne uygun olarak seriniz.• Konuk masasından ayrılınız. Fakat gözünüz hep konuk masasında olmalıdır.• Konukların bardaklarındaki şarabın bitip bitmediğini kontrol ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

BEYAZ VE ROZE ŞARAPLARI HAZIRLAYIP SERVİSİNİ YAPMAK İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

	Doğru	Yanlış
1) Beyaz şaraplar yapılırken fermantasyondan önce üzümün sıkılma işlemi yapılır.		
2) Çalkarası üzümleri Denizli yöresinde yetişir.		
3) Beyaz ve roze şaraplar oda sıcaklığında servis yapılmalıdır.		
4) Beyaz ve roze şaraplar barda açılır daha sonra konuk masasına götürülür.		
5) Sweet şarapların bir diğer anlamı da tatlı şaraplardır.		
6) Beyaz şaraplar konuklara servis yapılırken kağıt peçete ile tutulmalıdır.		
7) Konuk masasına beyaz şarap servis yapılırken konuğun sağından yaklaşmak gerekir.		
8) Beyaz şarap servisinde şarabın etiketini konuğun görmesi önemli değildir.		
9) Beyaz şarap 42 derece alkol oranı vardır.		
10) Şaraplar ayaklı bardakta servis edilir.		

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete dönerek tekrar inceleyiniz.

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, konuğa tekniğine uygun bir şekilde kırmızı şarap servis edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Ø Otel ve restoranlarda yapılan kırmızı şarap hakkında bilgi toplayınız.
- Ø Kırmızı şarabın şişeden, sepetten ve süzülerek nasıl servis yapıldığı hakkında bilgi toplayınız.

2.KIRMIZI ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK

2.1. Kırmızı Şarabın Tanımı ve Özellikleri

Normal olgunluktaki kırmızı üzümlerin ezilmesiyle meydana gelen vibreli şıranın (Amye) fermentasyonu ile yapılan şaraptır.

Kırmızı şaraplar renklerini ezilen üzümün suyu ve kabuğunun belli bir süre temas etmesi sonucu alır.

Kırmızı şarabın beyaz şaraba göre daha buruk olmasının nedeni çekirdekten şaraba geçen tanen maddesidir.



Resim 1: Siyah üzüm

Kırmızı şarabın litresinde en az 18 gr kuru madde (ekstrakt) ve 1.7 gr kül bulunur. Alkol derecesi ise % 11 ile % 13 arasındadır.

2.2. Kırmızı Şarabın Elde Edilişi

Üzümler tercihe göre iki çeşit makinede ezilir. Birinde saplar ayrılır, diğesinde ise üzümle birlikte kalır. Çekirdek, kabuk ve sudan oluşan ezilmiş üzüme şıra denir. Az miktarda eklenen sülfürdioksit, mayalanmadan önce antiseptik görevi görür. Daha sonra şıra, ahşap, paslanmaz çelik ya da fiberden yapılmış bir fıçıya nakledilir. Bu metodun yanı sıra karbonik maserasyon adı verilen bir yöntem de uygulanabilir. Bu yöntemde üzümler bütünüyle fıçıya atılır. Doğal olarak en altta kalan üzümlerin kabukları yırtılır, mayalanma normal şekilde başlar. Üst kısımda ezilmeyen üzümler için fıçı yalıtılır ve karbondioksit pompalanır. Bu, üzümlerin iç yüzeylerindeki tanen ve renk pigmentlerinin çekilmesine ve mayalanmaya sebep olur. Tanen, özellikle çayda bulunan buruk tatlı bir maddedir. Mayalanmanın sonuna doğru üzümler yarılr ve suları dışarı süzülür. Geride kalan pulpa, ezilme işlemine tabi tutularak isteğe göre yeniden bu suya karıştırılır ya da karıştırılmaz. Bu yöntem özellikle meyve aromalı tatlı şarap üretiminde çok uygulanır.

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; 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 âdet değildir. Tanen, oksitlemeyi önlediği için kırmızı şaraplar açık kaplarda oksitlenmeden mayalandırılabilir. Fakat bu yöntem her geçen gün daha az başvurulmaktadır.

Kırmızı şaraplarda mayalanma, ahşap ya da çelik varillerde üzüm kabukları ile birlikte gerçekleştirilir. Seyrek olarak, Avustralya'da uygulandığı gibi küçük meşe fıçılar kullanılır. Doğal mayalar mayalanmayı 18°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta başlattığı için son zamanlarda özel geliştirilmiş, üzüm ve şarabın türüne göre uygun mayalardan yararlanılmaktadır. Soğuk bölgelerde şiranın ısıtılması, mayalanma için gerekir. Örneğin Kuzey Avrupa ülkelerinde ham ya da çürük üzümlerden renk alabilmek için yüksek sıcaklıklarda işlem yapılmaktadır. Genel olarak mayalanma için şu üç işlemden biri seçilir :

1) Ezilmiş üzümler varillerde kabuklarıyla birlikte iki ya da üç gün gibi kısa bir süre geçirdikten sonra suyu ayrı bölüme alınır. Bu işlem hafif kırmızı şarap üretiminde uygulanır.

2) Daha önce açıklanmış olan karbonik maserasyon, diğeri bir yöntemdir.

3) Ezilen üzümler, kabukları ve bir miktar saplarıyla birlikte 24-26°C sıcaklıkta bir-iki hafta süreyle bırakılır. Sıcak mayalanma ve kabuklarla uzun süre temas, daha koyu, tanenli ve ağır lezzette şarap elde edilmesini sağlar. Tüm klasik ve geleneksel şaraplar bu yöntemle üretilir. Alkol mayalanmasında kabuklar birer şapka gibi varilin yüzeyinde örtü oluşturur. Bu örtünün sürekli karıştırılarak dağıtılması, şiraya batırılması iki yönden gereklidir. Birincisi tanen ve renk pigmentleri gibi gerekli maddeler içermeleri; dolayısıyla sürekli şirayla temas etmeleri gereği, diğeri de yüzeyde kaldıkları sürece havadaki oksijen ve bakteriden etkilenecek çürümeleri, şaraba sirke tadını vermeleridir. Mayalanma işlemi aralıksız olmalıdır. Aksi takdirde asetik bakterinin şiradaki şekerde aktive olması ve şarabın sirkeye dönmesi kaçınılmaz olur. Mayalanma süreci, şekerin son gramına kadar tüketilmesiyle son bulur. Bu anda şiranın %80'i kabuklarından ayrılır ve kalan pulpa hidrolik preste iki aşamada

ezilir. İlk aşamada daha koyu, tanenli ve uçucu şarap elde edilir ki bu ayrıca saklanır; gerekli miktarı daha önce ayrılan şaraba karıştırılarak renk ve tanen ayarlaması yapılır. Tanen oranı, şarabın yıllanma özelliğini belirler. İkinci aşama sert ve keskin şarap verir ki karışımlara uygun olduğu pek söylenemez.

Modern kırmızılar hemen tüketilmek üzere hazırlanır ve olgunlaşma dönemleri kısadır. Ancak çoğu kırmızı şarap, lezzetin yerleşmesi ve tanenden kaynaklanan burukluktan arınması için şişelemeden önce belli bir süre gerektirir. Bu durumda birkaç seçenek ortaya çıkacaktır:

1) Filtre ve santrfüj işleminin ardından hemen şişeleme yapılır.

2) Şarap, beton ya da paslanmaz çelik varillerde birkaç aydan birkaç yıla kadar değişebilecek sürelerde yaşlandırılır. Portekiz'in Dao'su gibi bazı şarapların aksine şaraplar bu işlemle çok hafif bir tat değişikliğine uğrarlar.

3) Birkaç bin litre kapasiteli dev ağaç varillere aktarılan şarap yıllanmaya bırakılır ve bu süre içinde meyve tadı git gide azalır. Nispeten uzun süre bekletilen geleneksel Güney Fransa ve İtalyan kırmızılarında şarap tatlılık oranını iyice kaybeder, ancak lezzetini etkilemeyecek oranda asit ve taneni içinde korur.

4) Şarap, 225 litre kapasiteli küçük fiçılarda yıllanmaya bırakılır. Fransa, İspanya, ABD ve Avustralya'nın en iyi şarapları bu şekilde olgunlaştırılmakta ve bu tarz gün geçtikçe yaygınlaşmaktadır.

Yeni ağaç variller, zamanla şaraba sinecek bir koku cümbüşü içerir. Bunlardan en önemlisi birçok kırmızıyı etkileyen tatlı bal aromalı vanilya kokusudur. Bunun dışındakiler tanımı daha güç olsa da bir marangoz atölyesindeki rendelenmiş taze tahtanın baharatsı kokusu şeklinde ifade edilebilir. Şaraba yıllanma yetisini kazandıran tanen, ahşap fiçılarda da bulunur. O halde, henüz mayalanmış şaraptaki bildiğimiz meyve tadının yanı sıra çok geniş yelpazede koku ve tat, ahşap fiçılarda oksijenin de yardımıyla zenginleşerek etkili olmaktadır. Fransız ve Amerikan fiçıları bu etki dikkate alındığında en gözde olanlardır. Şarap, meşe fiçılarda üç aydan iki yıla kadar saklanabilir. Fiçılar eskidikçe kokularını kaybeder. Üreticiler her hasatta belli miktarda fiçiyi bu amaçla yeniler. Ancak iç yüzeyleri rendelenerek, ya da yakılarak eski fiçılarda ağaç kokusu yeniden canlandırılabilir. Mahzendeki ortam sıcaklığı ne kadar yüksek tutulabilirse ahşap kokusu da o derece güçlü olur.

Şarap üretiminde son aşamayı oluşturan şişelemede gün seçimi çok önemlidir. Erken şişeleme kırmızı şarabın etkileyici kişiliğini geliştirme şansını azaltabileceği gibi zamanından daha geç yapılan bir şişeleme, hafif şarabın tüm meyve tadını kaybetmesine neden olabilecektir. Çoğu beyazda bu işlem bağbozumunu takip eden ilk dokuz ay içinde gerçekleştirilir. Birkaç çeşidinde on sekiz ay ya da daha fazla bekleyebilir. Kırmızılar da meyve tadını korumaları için nispeten erken şişelenebilir. Beaujolais Nouveau, bağbozumundan aylar değil, günler sonra şişede yerini alır. Ancak klasik kırmızılar genellikle şişede iki yıl geçirir. Brunello di Montalcino gibi bazı İtalyan kırmızılarını dört-beş yaşını bulmadan şişeye girmezler. Rioja Gran Reservas ise ahşap fiçıda beş ile on yıl

arasında bir süre geçirek tatlımsı, kahverengi bir şekil alır. Kaliteli köpüklü şaraplarsa beş yaşından önce şişelenmez.

Şişeleme steril olmalıdır. Genellikle büyük taşıyıcı bantlarda otomatik olarak yapılır ve iki yöntem izlenir:

1) Pastörizasyon ya da sıcak şişeleme: Bu metod, zararlı bakteriyi şarabı ısıtarak etkisiz hale getirme prensibidir. Şarabın kendine has fragransının sıcaktan etkilenebilmesi nedeniye yöntem pek rağbet görmemektedir.

2) Soğuk steril şişeleme: Steril halde fabrikadan gelen şişeler önce azot, hemen ardından soğuk şarap ile doldurulur. Böylece mantar ile şarap arasında bir azot katmanı oluşur ki bu sayede bakteriyel bozulma önlenmiş olur.

Şaraplar şişelenirken öngörülen, mükemmel bir sterilizasyon değil; yalnızca temizliktir. Şaraptaki kalıntıları ayırmak için yapılacak gereğinden fazla filtreleme işlemlerinin şarabın kalitesini düşüreceği unutulmamalıdır.

Şişede Yıllanma

Buna azalan yaşlanma da denmesinin sebebi, mantar ile şarap arasında kalan oksijen miktarının çok düşük olması ve şarabın girdiği kimyasal tepkimeler sonucu bu miktarın da gittikçe sınırlanmasıdır. Herhangi kalitedeki bir şarap, her zaman şişede geçirdiği süre sonucunda ayrı bir buke ve karakter nüansı kazanır. En iyi şaraplar, otuz yıl ve daha uzun sürelerde olgunlaşıp gelişir. Tanen ve asidite gibi yardımcı faktörler gün geçtikçe yumuşaklık kazanır; kokular, Mosel ya da Beaujolais'yi karakterize eden güçlü meyve kokularından, Bordeaux ya da Hermitage'daki derin, ilk günküden çok farklı ağırlık ve lezzette bir yapıya dönüşür.

İyi bir şarap, dünyadaki tüm içki çeşitlerinden daha karmaşık yapıdadır. Şişedeki değişim, sürekli bilimsel araştırma ve tartışmalara konu oluşturan bir olaydır. Ancak bu olayı daha iyi anlayabilmek için teknik kitaplar yerine belki de romantiklere kulak vermek yerinde olur. En iyisi siz birkaç şişe genç şarap alın, ve sabırlı olun. İyi şaraplar zaman isterler; beklemek, ümit etmek ve sonunda zevkine ulaşmak için. Bu uzun bir bekleyiş olsa bile...

2.3.Üretildikleri Yere Göre Yerli ve Yabancı Kırmızı Şaraplar

Marmara Trakya Pinot Noir Adakarası Papazkarası Semillion Kuntra Gamay Karalahana Cinsault	Ege Bölgesi Carignane Çal Karası Merlot Cabernet Sauvignon Alicante Bouschet	Karadeniz Bölgesi Öküzgözü Boğazkere
İç Anadolu Bölgesi Kalecik Karası Papazkarası Dimrit	Akdeniz Bölgesi Sergi Karası Burdur Dimriti Doğu Anadolu Bölgesi Öküzgözü Boğazkere	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Horoz Karası Öküzgözü Boğazkere Sergi Karası

2.3.1. Yerli Şaraplar (Mey)

Güneybağ: Gaziantep ve Kilis yöresinde yetişen horoz karası üzümünden elde edilen sek bir şaraptır. Koyu kırmızı renktedir. Dolgun ve kendine has çeşnili, eskimeye çok elverişli olup iki ya da üç yılda olgunlaşır. Eskidikce rengi açılır ve doğal kırmızıya döner.

Buzbağ: Elazığ yöresinde yetişen öküzgözü ve boğazkere üzümlerinin birlikte işlenmesiyle elde edilen sek bir şaraptır. Koyu renklidir. Eskimeye elverişlidir. Genç şarapdaki mavi yansıma göstermesi tipik bir özelliğidir. Olgunlaşma süresi iki ya da üç yıldır.

Hoşbağ: Tekirdağ yöresinde hoşköy mürefte yöresinde yetişen üzümlerden elde edilen sek bir şaraptır. Koyu kırmızı renkte, yumuşak içimli kalite şarabı olup; eskimeye çok elverişlidir. Genç şarapdaki gölgeli renk bir yıl sonra doğal kırmızı renge dönüşür.

Trakya: Trakya yöresinde özellikle Aslıhan, kırcasalih ve Yeniköy yörelerinde yetişen papazkarası üzümü ile Marmara Avşa adasında yetişen ada karası üzümlerinin işlenmesiyle üretilen şarapların kupajıyla elde edilen sek bir şaraptır. Koyu kırmızı rente kendine özkü bukletli, dolgun ve rahat içimli, yüksek asiditeli olup şişelenme olgunluğunu 2 ya da 3 yılda kazanır.

Kalebağ: Ankara Kalecik, Çubuk yöresinde yetişen kalecik karası üzümünün işlenmesiyle elde edilen sek bir şaraptır. Koyu kırmızı rente, dolgun, hafif bukletli dengeli bir şaraptır.

Ayrıca yerli özel şarap markalarının bazıları şunlardır: Diren, Doluca, Kavaklıdere, Kutman, Malen, Pamukkale, Sevilen, Talay, ve Yazgan vb. şaraplarıdır.

2.4. Kırmızı Şarapların Servis Sıcaklıkları

Kırmızı şarapların ideal içim sıcaklığı 16 – 20 derecedir. Yani oda sıcaklığında içilir.

2.5. Kırmızı Şarabın Servis Şekillerine Göre Hazırlanması

Kırmızı şaraplar üç şekilde servise hazırlanır.

2.5.1. Kırmızı Şarabın Şişe İle Servise Hazırlanması

- Ø Şişenin tozu alınır.
- Ø Boynuna kağıt peçeteden bir kravat takılır (Damlamaları önlemek için)
- Ø Dantel kağıt veya kağıt peçete konmuş dessert tabağına konur

2.5.1.1. Kırmızı Şarabın Sepette Servise Hazırlanması

Yıllanmış ve tortulu şaraplar şarap sepetinde servis edilmelidir.



Resim 2: Sepette kırmızı şarap

- Sepetin içine bir kumaş peçete serilir.
- Şişe sarsılmadan temizlenmeden sepete yerleştirilir.
- Şişenin ağız kısmı altına birkaç kere katlanmış kağıt peçete konur (Sızma halinde lekeyi önlemek için).
- Sepete bağ yeri varsa, şişenin bohnuna bağlanarak sabitleştirilir.

2.5.1.2. Kırmızı Şarabın Süzülerek (Dekante) Servise Hazırlanması

Şarap şişesi dibinde torto varsa, servis sırasındaki hareketler sonucu bulanır. Bunu önlemek için servisten önce şişedeki şarap bir başka kaba süzülür. Bu işleme dekante (süzme) süzülen kaba da dekante karafı denir.



Resim 3: Şarabın dekante edilmesi (Süzülmesi)

Sepette şarap veya şişeden şarap servisinde olduğu gibi hazırlıklar yapılır.

Usulüne uygun olarak şarap açılır.

Bir ele şarap şişesi alınır. Şişeden karafa yavaş yavaş şarap aktarılır.

Şişe dibindeki tortunun krafa akmasına özen gösterilir.

2.6. Kırmızı Şarabın Servisinde Kullanılan Araç-Gereçler ve Özellikleri

Dekante karafı

Dessert tabağı

Tirbişon

Kumaş peçete (Garson peçetesi)

Uygun büyüklükte datel kağıdı (Dolley)

Sipariş sayısına göre (Eğer kuverde yoksa) kırmızı şarap bardağı

Deşet (Artık) tabağı

Kâğıt peçete



Şekil 4: Şarap servis araçlarından bazıları

2.7. Kırmızı Şarapların Servis Edildiği Yiyecekler

KIRMIZI ŞARAPLAR	
Bordeaux	Şarküteri ve Soğuk Etler
Bourgogne	Kuzu
Cabernet Sauvignon	Av Etleri, Ördek

Châteauneuf-du-Pape	Kırmızı Etler, KÜmes Hayvanları ve Etli Güveçler
Chianti	Hafif Et Yemekleri ve Pizza
Hermitage	Güveçte Kırmızı Etler, Steakler, Av Etleri
Merlot	Hafif Et Yemekleri, Hindi
Pinot Noir	Kızarmış Tavuk/Hindi, Av Etleri, Şarküteri, Balık
Porto	Çikolatalı Kek ve Puding, Peynir Çeşitleri
Syrah	Av Etleri, Kırmızı Şarapta Pişmiş Etler, Ciğer, Sert Peynirler

Bazı Türk şaraplarından örnekler

Kalecik Karası	Dolgun, bukeli ve meyva aromaları taşıyan üzümlerden yapılan sek bir şaraptır. Et yemekleri ile tavsiye edilir.
Vadi (Dömisek)	Özel seçilmiş narince üzümlerinden üretilen, hafif yarı tatlı bir şaraptır. Yemek öncesi aperatif olarak 6 – 8 derecede içilebilir.
Sultaniye	Oldukça hafif, hoş içimli ve meyva aromalı, tatlı bir şaraptır. Tatlıyla servis yapılması önerilir.
Narince	Narince üzümlerinden elde edilen şaraplar zengin ve dengeli bir yapıya sahip olurlar. Renkleri yeşil – sarıdır ve ince meyva aromaları içerirler. Asiditeside uygun olduğu için yıllandırılmaya müsaittir.
Merlot	Kırmızı şaraplara koyu rengi ve kadife yumuşaklığını veren Merlot üzümlerinde üretilir. Özelliği yumuşak, daha meyvemsi bir tadı olması ve erken olgunlaşmasıdır.
Karmen	Boğazkere ve öküzgözü üzümlerinden üretilen bu asil karakterli, kusursuz şarap 16 – 18 derecede ızgara etlerle ve peynirle içilebilir.
Öküzgözü	Alkol oranı düşük, asiditesi yüksek ve hoş bir bukeye sahip, hafif buruk bir tadı vardır. Kızarmış tavuk ya da hindi, av eti, şarküteri ve balıkla önerilir. 4-5 yıl kadar bekletilmeye müsaittir.

2.8. Kırmızı Şarabın Servisi

2.8.1. Genç Kırmızı Şarapların Servisi

Servise hazırlanan şarap şişesi, peçeteli tabak üzerinde ve yanında bir başka tabakla birlikte masaya getirilir. Geridon üzerine bırakılır. Şişe sağ elle bağağından tutulup sol el üzerine konur. Etiketini konuklara çevrilerek gösterilir. Beyaz ve roze şaraplardaki gibi kumaş peçete kullanılmaz. Bu işlem çıplak elle veya kağıt peçete ile yapılır.



Şekil 5: Kırmızı şarabın takdimi

- Ø Takdimden sonra şişe etiketi konuğa dönük olarak tabağa konur.
- Ø Şişe ağzındaki kapsül 2 cm kadar aşağıdan kesilip alınır.
- Ø Şişe ağzı kağıt peçete ile silinir.
- Ø Beyaz şarapta olduğu gibi mantar çıkarılır.
- Ø Şişenin ağzı mantarla silinir.
- Ø Mantar küçük bir tabağa konarak konuk masasına bırakılır.
- Ø Şişe çıplak elle alınıp, konuğun sağından bardağa konur. Şişe bardaktan 2 -3 cm kadar yukarıda olmalıdır. Böylece şarap hava ile temas eder. Tadı ve kokusu daha rahat oluşur.
- Ø Kırmızı şarap bardakları 4/3 oranında veya biraz daha fazla doldurulur. Üste kalan boşlukta şarabın buklelesi birikir.
- Ø İlk servisten sonra şişe etiketi konuğa dönük olarak geridondaki tabak üzerine konur.
- Ø Bardaklar boşaldıkça servise devam edilir.



Şekil 41: Kırmızı şarabın bardağa doldurulması

2.8.2. Yıllanmış Kırmızı Şarapların Servisi

Yıllanmış şaraplar genellikle sepette konuklara sunulur. Servise hazırlanan sepet içindeki kırmızı yıllanmış şarap konuk masasına getirilir.

Sepetle birlikte (Şarabı sepetten çıkarmadan) sağ elle üstten sol elle alttan tutularak konuklara gösterilir.

Daha sonra şarap sepetten çıkarılmadan açılır. Sepet, şişe ağzı sağ tarafa gelecek şekilde geridona konur. Kapsülü kesilip şişe ağzı kağıt peçete ile temizlenir. Şişe hareket ettirilmeden açılır. Mantar gayet yavaş çekilmelidir. Şişe içindeki vakum gücüyle içeriye hızlı hava girişine meydan vermemelidir.

Yıllanmış kırmızı şaraplar sepette servisi iki şekilde olabilir:

- Ø Şarap sepeti sağ elle alınır. Konuğun sağ tarafından masada duran bardağa şarap konur.
- Ø Şarap sepeti sol ele alınır. Konuğun sağından yaklaşarak masadaki bardak sağ ele alınır (Bardak iki ya da üç parmakla bardağın ayak kısmından tutulur.) Biraz geri çekilerek şarap doldurulur. Bardak sağ elle tekrar yerine konur.

2.8.3.Şarabın Süzülerek Servisi

Şarabın süzülerek servisi servis hazırlıkları tamamlandıktan sonra şişe geridona bırakılır. Karaf sağ ele alınarak şişe ile serviste olduğu gibi tadım ve servis işlemleri yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Siparişi alınan kırmızı şarabı temin ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Alınan siparişe göre istenen şarabın markası ve özelliklerini sipariş fişinden tekrar okuyunuz.• İstenen şarabı bardan temin ediniz.• Mahsenden gelmesi gerekiyorsa; yani yıllanmış şarap ise sarsmadan itina ile çıkarınız.• Temin edilen şarabı sipariş fişiyle tekrar kontrol ediniz.• Dessert tabağının temizlik kontrolünü yapınız.• Tabağın içine uygun büyüklükte dolley kâğıdı seriniz.• Dolley kâğıt yoksa kağıt peçeteyi tabağa yerleştiriniz.• Üzerinde bulunması gerekli araç-gereçleri özellikle tribuşonu kontrol ediniz.• Eğer sepette servis yapılacaksa sepetin içine kumaş peçeteyi yerleştiriniz.• Şarabı sepetin içine koyunuz.• Şişenin ağız kısmının altına birkaç kez katlayarak kağıt peçeteyi yerleştiriniz.• Dekante edilecek şarapsa dekante karafının temizlik kontrolünü yapınız.
<p>Ø Kırmızı şarap servisinde kullanılacak araç gereçi temin ediniz, hazırlayınız.</p>	

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Özelliğine uygun servis yöntemini belirleyiniz</p> <p>Ø Yöntem ve tekniğine uygun bir biçimde şarabı açınız</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Servis yapacağın kırmızı şarabın nasıl servis edileceği hakkında bilgilerini kontrol ediniz. • Genç kırmızı şarapsa, şişe ile servis yapılacağını hatırlayınız. • Yıllanmış şarap ise, sepette servis yapılacağını hazırlayınız. • Yıllanmış şarap dekante edilecek ise servis şeklini hatırlayınız. • Şarabın özelliğine göre servis şeklini belirleyiniz. • Şarap şişesini etiketi konuğa dönük olarak peçetenin ortasına yerleştiriniz • Tirbişonu çıkarınız. • Tirbişonun bıçağını açınız. • Tirbişonun bıçağı ile şişenin ağız kısmındaki kapsülü ağzından 2 cm kadar aşağısından döndürerek kesiniz. • Tirbişonun bıçağını kapatınız, burgu kısmını şişenin ağzındaki mantarın tam ortasına önce yatık olarak batırınız sonra tirbişonu dikine çevirerek sokunuz. • Tirbişonu döndürürken çok fazla bastırmayınız. Mantarın şişenin içine düşmememesine dikkat ediniz. • Mantarı tamamen delmeyiniz. • Tirbişonun destek kısmını açınız şişenin kenarına dayayınız. • Tirbişonu kaldıraç gibi yavaş yavaş yukarıya doğru çekiniz. • Mantarı tamamen çıkarmadan çıkmasına yakın bırakınız. • Sağ elin işaret parmağı ve baş parmağı arasına mantarı sıkıştırarak ileri geri hareket etdiniz. • Mantarı tamamen çıkarınız. • Mantarı kokladıktan sonra tirbişondan çıkarınız. • Mantarı içine kağıt peçete serilmiş dessert tabağında konuğun masasına

<p>Ø Konuğa tattırılarak onayını alınız.</p>	<p>koyunuz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peçete ile şişenin ağzını siliniz. • Konuğun bardağana 1/3 oranında şarap koyarak konuğa şarabı tattırınız. • Konuğun onaylamasını bekleyiniz. • Konuk, rengini, kokusunu, tadını beğendiğini ifade ettiği onayı oldıktan sonra servise başlayınız.
<p>Ø Onay sonrası servis sırasına göre konuklara servis yapınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Şişenin etiketinin konuğa görünmesine dikkat ediniz. • Şişenin ağız kısmına kağıt peçetinin takılı olup olmadığını kontrol ediniz. • Sağ elin işaret parmağının şişenin ağız kısmına doğru olmasına dikkat ediniz. • Konuğun sağ tarafına küçük ve yavaş adımlarla yaklaşınız. • Sağ ayağını yarım adım öne atınız. • Biraz eğilerek şişeyi konuğun şarap bardağına 1 ya da 2 cm kalana kadar yaklaştırınız. • Onayı aldığı şarabı bardağın ¾'ü kadar doldurunuz. • Şişeyi sağa doğru çevirerek geriye çekiniz. • Aynı şekilde servis usüllerine göre diğer konuklara servis yapınız.
<p>Ø Artan şarabı muhafaza altına alınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Servis bitinceye kadar şarabı dessert tabağının üstünde geridonda üzerindeki etiket konuğa dönük olarak bırakınız. • Servisten sonra artan şarabı bara teslim ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

KIRMIZI ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

	Doğru	Yanlış
1) Kırmızı şarap oda sıcaklığında yani 16 – 20 derecede servis edilmelidir.		
2) Kırmızı şarap, şarap kovasında servis edilir.		
3) Kırmızı şarabı takdimden sonra etiketi konuklara dönük olarak konmalıdır.		
4) Sepette kırmızı şarap servisi yapılıyorsa şarap sepetten çıkarılmadan yapılmalıdır.		
5) Çıkarılan mantar bir tabağa konarak konuk masasına konmalıdır.		
6) Kırmızı şaraplarla beyaz etler yenmelidir.		
7) Kırmızı şaraplar konuğa takdim edildikten sonra onayı alınmasa da servis yapılmalıdır.		
8) Kırmızı şarap servisinde şişe kumaş peçete ile tutulmalıdır.		
9) Yıllanmış şarapların üzerindeki tozun gitmemesine dikkat edilmelidir.		
10) Konuklar gittikten sonra artan şarap servis elemanları arasında paylaşılarak içilebilir.		

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete dönerek tekrar inceleyiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında konuğa tekniğine uygun bir şekilde köpüklü şarapları hazırlayıp servis edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Ø Otel ve restoranlarda yapılan şampanya hakkında bilgi toplayınız.
- Ø Şampanyanın açılış şekli hakkında bilgi toplayınız.

3. KÖPÜKLÜ ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK

3.1. Köpüklü Şarapların Tanımı ve Özellikleri

İçinde en az 3 atmosfer basıncında karbondiyoksit gazı bulunmasından ötürü bardağa döküldüğünde köpüren şaraplara köpüklü şarap denir.

3.2. Köpüklü Şarap Çeşitleri

Köpüklü şaraplar iki çeşittir.

3.2.1.Tabii Köpüklü Şaraplar (Natural Sparklig Wines)

3.2.1.1.Şampanyalar Tanımı ve Özellikleri Elde Edilişi ve Sınıflandırılması

Şampanya, Chardonnay, Pinot Noir Ve Pinot Meunier cinsi üzümün dikkatli ve hassas bir şekilde karıştırılmasıyla elde edilir. Son iki çeşit üzüm kırmızıdır. Beyaz şampanya veya köpüklü şarapların renginin açık olmasının sebebi fermantasyon sırasında üzümün derisinin işleme katılmamasıdır. Pembe şampanya veya köpüklü şarap yapımında ise üzümün şırası çok kısa süre üzümün derisi ile beraber fermante edilir ve pembe rengi alması sağlanır. Şampanya üretiminin şarap üretiminden asıl önemli farkı şampanya veya köpüklü şarabın üretim sırasında ikinci bir fermantasyona tabii tutulmasıdır. Bu fermantasyonda tanklardaki şaraba maya ve şeker ilave edilir. Maya sayesinde mayalanan şeker, tanktaki şarabın alkol içeriğini yaklaşık bir derece arttırır. Alkol seviyesinin

yükselmesi basıncında artmasına sebep olur. Böylece kabarcıkların oluşması sağlanır. Kabarcıklar köpüklü şarapların tatlılık ve alkol derecelerini artırmaktadır.

3.2.1.2. Şeker ve Alkol Oranlarına Göre Şampanya Çeşitleri

Brot şampanya

1 lt şampanyada 15 gram şeker olması gereken şampanyadır.

Extra Dry: 1 lt şampanyada:

15 veya 20 gram şeker olması gereken şampanyadır.

Dry Seck

1 lt şampanyada 17 veya 35 gram şeker olması gereken şampanyadır.

Dömi Seck

1 lt şampanyada 33 veya 50 gram şeker olması gereken şampanyadır.

3.2.1.3. Suni Köpüklü Şaraplar (Carbonationek Sparklig Winesnes)

Dışardan karbondioksit gazı katılmak suretiyle yapılmış köpüren şaraplardır. Hazırlama sırasında tabii köpüren şaraplara katılan maddeler bunlara da konur.

3.3. Tanınmış Şampanya Markaları

- Ø Kordon Rouge
- Ø Charles Heidseck
- Ø Moet Samdan
- Ø Pommerry
- Ø Laurent Parrier

Ülkemizde ise en tanınmış şampanya, Altın Köpük tabii köpüren şaraptır.

3.4. Köpüklü Şarapların Servinde Dikkat Edilecek Noktalar.

Köpüklü şaraplar soğuk servis edilir. Servis sıcaklıkları 4-6 derece olmalıdır.

Servis süresince aynı soğuklukta kalabilmesi için şişe mutlaka kova ile buz içinde masaya götürülür.

Kova geridona konacaksa uygun büyüklükte ve üzerine kağıt peçete veya dantel kağıt konmuş tabakta salona getirilmelidir. Şampanya kovası eğer ayak üzerine konacak ise tabağa gerek yoktur.

3.5. Köpüklü Şarapların Hazırlanması ve Takdimi

Şişe kovaya konup içi buzla ve biraz suyla doldurulduktan sonra boynuna katlanmış peçete asılarak servise hazırlanır. Köpüklü şarap yeteri kadar soğuk değilse buz içinde soğutulmalıdır. Bu işleme “Frape” denir. Frapeşeyle yapılır; kovanın içinde tercihen kırık buz, bir miktar su ve mutfak tuzu konur. Şişe kovaya oturtulup iki el hep anı yönde verilir. Buzun üzerine dökülen tuz suyu çekip buz çabuk eritir. Bu da erirken şişedeki şampanyayı soğutur.

Frapeden sonra tuzlu buz dökülüp kovaya yeniden taze buz koymak gerekir.

Çok sıcak mevsimlerde bardata frape yapılır. Geridonda bardak çalkalanıp buzlar kovaya dökülür.

Takdimi ise; peçete sol el üzerine açılır. Sağ elle kovadan alınan şişe, beyaz şarapta olduğu gibi sol el üzerine konur. Etiket konuğa gösterilir.

3.6. Köpüklü Şarabın Açılması

Köpüklü şarap geridonda veya kova içinde açılabilir. Kova ayağı yoksa şişenin geridon üzerinde açılması gerekir. Çünkü kovadan alınıp kurulanmış şişenin tekrar kovaya konduğunda ıslanması gereksizdir.

Kova ayak üstünde duruyorsa açma işlemi kova içinde olur.

- Ø Takdimden sonra peçete uzunlamasına iki veya üçe katlı olarak geridon üzerine serilir.
- Ø Köpüklü şarap şişesi peçetenin sol kenarına ve etiketi konuğa dönük şekilde konur.
- Ø Şişe ağzındaki kapsül çıkarılıp kovaya atılır.
- Ø Sol el ile şişenin boynundan tutulup hafifçe sağa yatılır.
- Ø Sol elin başparmağı ile mantar üstten bastırılır.
- Ø Tel kafesin bağ yeri sağa sola bükülerek kapatılır. ve kafes çıkarılıp kovaya konur.
- Ø Peçete sağ ele alınarak mantar üzerine kapatılır. ve mantar sağa sola ve öne arkaya zorlanarak hafifçe açılır.
- Ø Mantar bir tabağa konarak konuk masasına bırakılır.

Köpüklü şarap açılırken ses çıkarmak doğru değildir. Mantarı serbest bırakarak patlatmak yanlış bir metottur.

Açma sırasındaki bütün dikkate rağmen şarap köpürerek taşarsa şişe eğik tutulur ve bu arada bir çay kaşığı şişe ağzına yaklaştırılarak köpüklerin kaşığa çarparak sönmesini sağlar.

3.7. Köpüklü Şarapların Servisi

- Ø Şişe peçeteye sarılarak sağ ele alınır.
- Ø Etiketi görülecek şekilde konuğun sağından barda bir miktar doldurulur.
- Ø Köpüğün sönmesi beklenir ve tekrar doldurularak servis tamamlanır.

- Ø Şişe ağzı bardağa dokunmamalı; fakat mümkün olduğun kadar yakın tutulmalıdır.
- Ø Köpüklü şarap bardağı 2/3 doldurulur.
- Ø Servisten sonra şişe tekrar kovaya konur ve peçete boynuna asılır.
- Ø Şişe boşaldığı zaman kovaya değil geridona peçetenin üzerine konularak konukların köpüklü şarabın bittiğini anlaması sağlanır.

3.8. Köpüklü Şarapların Servis Edildiği Yiyecekler

Şampanyalar genellikle yemekten önce aperatif olarak veya yemekten sonra ikram edilir.

Köpüklü şaraplar ise yemekten önce; yemek sırasında veya yemekten sonra ikram edilebilir.

Soslu yemeklerle sek köpüklü şaraplar, asiditesi yüksek baharatlı yemeklerle de şampanya veya köpüklü şarabın birlikte yendiği takdirde güzel lezzetler oluşturacağı birkaç yemek önerimiz de olacak.

Gorgonzola: Blue peynir familyasından olan bir İtalyan peyniridir. Açık fildişi renginde yüzeyi ve mavi-yeşil damarları vardır. Sert ve baharatlı tadından dolayı salatalar ve yemek süslemeleri için ideal bir peynir türüdür.

Camembert: İç kısmı sarı renkte ve krem kıvamındadır. İnce ve yenilebilir bir kabuğu vardır. Yumuşaktan keskin kokuluya doğru birçok çeşit tada sahip camembert peyniri bulunmaktadır. Bunların dışında havyar, istakoz, kabuklu deniz ürünlerinin yanında da şampanya tercih edilebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Sipariş alınan köpüklü şarap/şampanyayı temin ediniz.</p> <p>Ø Standartlara uygun servise hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Sipariş listesine göre istenen şampanya veya köpüklü şarabı bardan temin ediniz.• Şampanya/köpüklü şarabı adisyonla karşılaştırınız. Doğru olduğuna emin olunuz.• Şişenin yeterli soğuklukta olup olmadığını kontrol etediniz.• Şampanya kovanının temizliğini kontrol ediniz.• Şampanya kovanının içine buz ve biraz su ilave ediniz.• Şişesi şampanya kovanının içine koyunuz.
<p>Ø Şampanyayı usulüne uygun konuklara takdim ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Sağ el ile şişesi boydandan tutarak şampanya kovanının üzerinde biraz süzülmesini bekleyiniz.• Peçete ile şişeyi kurulayınız.• Peçeteyi sol el üzerine açınız.• Şişeyi sol el üzerine koyunuz.• Etiketin konuğa dönük olmasına dikkat ediniz.• Sipariş veren konuğa yaklaşınız.• Hafif eğilerek şişenin üzerindeki etiketi konuğa gösteriniz.
<p>Ø Yöntem ve tekniğine uygun bir biçimde şampanya şişesini açınız</p>	<ul style="list-style-type: none">• Peçeteyi uzunlamasına iki veya üç katlı olarak geridon üzerine koyunuz.• Köpüklü şarap şişesi peçetenin sol kenarına ve etiketi konuğa dönük şekilde koyunuz.• Şişe ağzındaki kapsülü çıkarıp tabağa koyunuz• Sol el ile şişenin boynundan tutulup 45 derecelik bir açı ile sağa yatırınız.• Sol elin başparmağı ile martarı üstten bastırınız.• Tel kafesin bağ yeri sağa sola

	<p>bükülerek kopartınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kafesi çıkarınız.• Tabağa koyunuz.• Peçeteyi sağ ele alarak mantar üzerine kapatınız.• Mantar sağa sola ve öne arkaya oynatarak hafifce açınız.• Mantar bir tabağa koyarak konuk masasına bırakınız.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

KÖPÜKLÜ ŞARAPLARI HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK İLE İLGİLİ TESTLER(ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

	Doğru	Yanlış
1) Köpüklü şaraplar ısıtılarak servis edilir.		
2) Şampanya kovaasına buz ve biraz su ilave edilmelidir.		
3) Frabe şampanyayı uygun sıcaklığı getirmek için uygulanan bir metottur.		
4) Köpüklü şaraplar kumaş peçete ile servis edilmelidir.		
5) Köpüklü şarap açılırken ses çıkarmamasına dikkat etmek gerekir.		
6) Köpüklü şarabı konuklardan genç olana taktim etmek gerekir		
7) Köpüklü şarap tamamen bittiğinde kovadan çıkarılarak geridon üzerine bırakılmalıdır.		
8) Konuklar birinci servisten sonra kendileri bardaklarını doldurur.		
9) Köpüklü şarapların köpürmesini önlemek için çay kaşığı ile şişenin azğına kapatarak köpüğün çıkması önlenmelidir.		
10) Köpüklü şaraklar sepet ile servis yapılır.		

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete dönerek tekrar inceleyiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-greç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Gerekli beyaz, roze ve kırmızı şarapları temin ederek servise hazır hale getiriniz. Servisini yapınız.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
İyi bir şarap elde edebilmek için gerekli üzümlerin hangi özelliklere sahip olması gerektiğini biliyor musunuz?		
Şarabın üretim aşamalarının neler olduğunu biliyor musunuz?		
Kova ile beyaz şarap servisi yaparken şarap kovasının üstündeki peçeteyi alıp, sol kol üzerine açtınız mı?		
Konuğa şarabı sağ tarafından gösterdiniz mi?		
Şarap şişesini açtıktan sonra kağıt peçete ile şişenin ağzını sildiniz mi?		
Şarabı servis yaparken konuğa sağ tarafından yaklaşarak sağ adımını yarım adım öne attınız mı?		
Şarabı bardağa koyarken hafif eğilerek sol elini arkaya götürdünüz mü?		
Doldurduktan sonra şişenin ağzını yukarıya kaldırırken, sağa doğru çevirerek geri çekildiniz mi?		
Konuklar bir çift ise önce beye şarabı tattırdınız mı?		
İlk servisten sonra bardağı boşalan konuklara tekrar servis yaptınız mı?		

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ -1 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	Y
5	D
6	Y
7	D
8	Y
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ -2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	D
5	D
6	Y
7	Y
8	Y
9	D
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ -3 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	Y
4	D
5	Y
6	Y
7	D
8	Y
9	D
10	Y

KAYNAKÇA

- Ø EREN Ersümer, Tülin EREN, **Kokteyl Hazırlama Teknikleri 1-2**, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya,2005.
- Ø GEDÜK Recep, **Servis Hizmetleri Ders Notları**, Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya,2005.
- Ø GÜREL Mehmet, **Gürol Servis ve Bar**, Milli Eğitim Yayınları, İstanbul, 1997.
- Ø İSTEK Abdullah, **Alkollü İçeceklerin Servisi**, Ders Notları. Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi, Bartın,2001.
- Ø AKTAŞ Doç.Dr. Ahmet; **Servis ve Bar**, Anadolu üniversitesi yayınları, Eskişehir, 1996.
- Ø KIRMIZI, Hasan **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**. Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.2001.
- Ø www.afiyetolsun.net
- Ø www.kavaklidere.com
- Ø www.doluca.com
- Ø www.picsearch.com
- Ø www.wein.com.de