

# Şaraplar Yarışıyor



**T**ADIM ya da degustaşyon, genellikle bir ürünün niteliğini değerlendirme amacıyla yapılan dürüst bir tatma işi olarak tanımlanabilir. Aslında bu tanımı tadımın farklı özelliklerini de içine alarak biraz daha açmak ve genişletmek gerekir. Buna göre tadım; bir zevk, hoş kokuları, tatları, güzel duyguları araştırmak, duyuşsal araştırmaların sonucunu anlatmak, bir ürünü tanımak ve tanımlamak gibi duyuş ve düşünceleri içinde bulunduran bir sanat olarak da tanımlanabilir ve profesyonel düzeyde dört aşamayı kapsar: Ürünün duyuşlar aracılığıyla incelenmesi, algıların tanımlanması, bilinen normlarla karşılaştırma, adil bir değerlendirme.

Birçok kişi, farklı düzeyde de olsa tatma yeteneğine sahiptir. Ancak profesyonel anlamda tadımın gerçekleşmesi için yalnızca dikkat göstermek ve algılamalarımızı olabildiğinde anlatmak yeterli değildir. O nedenle tadımı

yapılan ürünler, geçerli bir biçimde sınıflandırılmalı ve sıralanmalıdır. Bir işletmede bu sınıflandırma ile ürünün piyasaya çıkartılıp çıkartılmayacağı, çıkartılırsa fiyatının ne olacağı ortaya çıkabilir. Bir yarışmada ise ürünün değeri ve hak ettiği ödül belirlenebilir.

Bu bilgilerin sonucu olarak tadımcı (değüstatör); bir ürünün niteliğini inceleyerek onu değerlendiren ve duygularını bazı sözcüklerle anlatarak, tattığı ürünün üstün ve kusurlu yanlarını bildiren kimse olarak tanımlanır.

Tadım profesyonel düzeyde yapıldığında, tadımcının kişisel ve duyuşsal değerlendirmelerinden sıyrılması gerekir. Başka bir deyişle, olayı kişisellikten arındırmak ve herkes için geçerli kılmak şarttır. Bu amaçla teknik bilgilerden ve bilimsel araştırmalardan yararlanma, uygun tadım saatlerini belirleme, ürünlerin sıralama ve sınıflandırmasını yapma ve karakterlerini belirleyen özel sözcükler geliştirme gibi yöntemler seçilir, geliştirilir.

## Tadımcı ve Tadım Ortamı Nasıl Olmalıdır?

Tadım ciddi bir biçimde dikkat toplama (konsantrasyon) gerektiren yorucu bir iştir. Şarap tadımı ise, şarabın çok yönlü bir içki olması nedeniyle çok daha deneyim ve ayrı bir uzmanlaşma ister. Şarap tadımı yapan kimse tadım süresince şaraptan algıladığı duyuşları, belleğinde sakladığı algılarıyla karşılaştıracak ve değerlendirecektir. Bu nedenle tadım yapacak kişi dış etkilerden tümüyle uzak olmalı, bir bakıma kendi içine kapanmalıdır. Yorgun, üzüntülü, dikkati dağınık kişilerden sağlıklı bir tadım beklemek pek doğru olmaz. Burada tadım yapacak kişinin bu konuda eğitilmiş ve deneyimli olması gerektiğini de belirtmek gerekir. Bu konuda uzman olmayan kişilerin yaptığı değerlendirmeler şarap hakkında beğeni ya da tercihi belirtmekle

istatistiksel bir değer ifade etse de, gerçek anlamda tadım olarak tanımlanamaz.

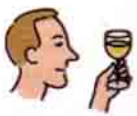
Tadım yapılacak yerlerde ise genel olarak şu koşullar sağlanmalıdır: Tam bir sessizlik olmalıdır; ortam çok iyi aydınlatılmalıdır; dikkat toplasımını dağıtacak eşya, ışık, hareket olmamalıdır; her türlü kokudan uzak, iyi havalandırılmış olmalıdır; tadım yapılacak masa ya da zemin beyaz renkte bir örtü ile kaplanmalıdır; tadımların açık havada yapılması ve bunun gibi tadım sırasında sigara içilmesi, müzik dinlenmesi, sohbet edilmesi ve değerlendirme bitmeden şarap hakkında yorum yapılması da düşünülemez.

Tadım için en uygun zaman sabah 10-12 arasındaki zaman dilimidir. Çünkü bu saatler zihnin en açık olduğu, dikkat toplasımının en iyi sağlandığı saatlerdir. Tadımı sabah hafif bir kahvaltı yapmalı, damağı etkileyecek gıdalardan kaçınmalıdır. Tadım süresi 2-3 saati geçmemelidir. Aksi olursa dikkat toplasımı bozulmaya başlar.

## şarap Tadımı Nasıl Yapılır?

şarap tadımı, şarabın "görsel", "kokusal", "tatsal" ve "uyum (armoni)" değerlendirmesi olmak üzere dört aşamada yapılır.

Grsel aşamada şarap tadımı şarabın görünüşünün incelenmesiyle başlar. Bu incelemeye tadımı yapılan şarap hakkında genel bir fikre sahip olunur. Bazen de şarapların sınıflandırılması konusunda önbilgi edinilir. Bu yönden "görsel" inceleme önem taşır.



### şarabın Grsel Değerlendirilmesi

Görme duyusuyla yapılan incelemedir. Bu amaçla beyaz bir zemin üzerinde bulunan tadım kadehi 1/3 oranında doldurulur ve sırasıyla aşağıdaki incelemeler yapılır.

**Disk (st yüzey) incelemesi:** Disk, tadım sözlüğünde özel bir anlam taşır. Tadımı yapılacak şarabın kadehte oluşturduğu st yüzey olarak tanımlanır. Kadehe stten ve yandan bakılarak incelenir. Disk yüzeyi yani st yüzey parlak ve canlı olmalı, katı parçacıklar ve toz içermemelidir. Mat görünümlü,

katı parçacıklar içeren yüzey, genellikle incelenen şarabın hatalı ya da hastalıklı olduğunu gösterir.

**Yanal inceleme:** Yanal inceleme, kadeh içinde bulunan şarabın iinin (derinliğine) yönünden gözle incelenmesidir. Bu incelemede, şarap içinde ve kadeh dibinde süspansiyon ve okelti halinde parçacıkların bulunup bulunmadığı saptanır. Saptanan parçacıklar kolloid halinde ise, şarap üretiminde bir hata yapılmış olduğu düşünülebilir.

Parçacıklar, yüzen veya kadeh dibine ken kristalcikler biçimindeyse, şarabın gerektiği kadar dinlendirilmediği veya üretimi sırasında uygulanması gereken "soğuk şoku" işleminin yapılmadığı veya yetersiz kaldığı akla gelebilir.

Disk ktk ve ince toz zerrelere içeren bir görünümdeyse ve matsa bu durumda mikrobiyolojik bozulma ya da kolaj (okeltme) hatası akla gelebilir. Dumanlı görünüm ya da siyah, mavi, kahverengine kaçan renkler metal kırılmalarını düşünülebilir.

Yanal incelemede şarabı tanımlamak için berrak, parlak, canlı, bulanık, donuk, mat, stms, pamuksu, perdeci, kurşuni gibi nitelendirici sözcükler kullanılır.

**Renk inceleme:** Tadım dilinde rob (robe) olarak da adlandırılan şarabın rengi söz konusu olduğunda, rengin canlılığı ve yoğunluğu akla gelir. Rengin canlılığına ve yoğunluğuna bakarak bazı yargılara varmak olasıdır. Çünkü rengi oluşturan maddeler zamanla gelişir ve bazı dönüşümler sonucu değişirler. Bu değişim ve dönüşümler, şarabın yaşını, yillanma düzeyini, fazla yillanma sonucunda nitelik kaybını belirleme konusunda önemli bir fikir verir.

şarabın rengi üzümün kabuğunda ve çekirdeğinde bulunan renk maddelerinden kaynaklanır. Bazı melez çeşitlerde (teinturiers) zmn çekirdeği ve etli kısmı renk maddesi içermez. Bu zmlerden yapılan şaraplar az miktarda piyasaya sunulur ve daha açık renkli sofra şaraplarının renklerini koğulaştırmak amaçıyla kullanılır. Renk tanımlaması amaçıyla genellikle iek, meyve, değerli taş renkleriyle benzetmeler ya-



pılır. Renk ayrımlarının tanımlanması için de hafif, zayıf, fakir, belirgin, yoğun, zengin, gibi sıfat ve belirteçler kullanılır. şarap tanımlamasında başta Fransızca'da olmak üzere Avrupa dillerinin tümünde belli bir şarap sözlüğü oluşmuştur. Bu dili oluşturan sözcüklerle yapılan tanımlama bu dili anlayan kişiler tarafından daha iyi anlaşılabilir. şarap renginin tanımlanmasında genellikle şu sözcükler kullanılmaktadır:

**Beyaz şaraplar:** Renksiz, soluk sarı, saman sarısı, limon sarısı, yaldızlı yeşil, koyu yeşil, altın rengi, beyaz altın, kırmızı altın, bronz.

**Yillanmış beyaz şaraplar:** topaz, yarı topaz, maderize, kehribar, karamela, akaju.

**Roze şaraplar:** Grimsi pembe, açık pembe, keklik gözü, menekşemsi pembe.

**Yillanmış roze şaraplar:** Sarımsı pembe, portakal pembesi, soğan kabuğu, somon pembesi.

**Kırmızı şaraplar:** Açık kırmızı, nar kırmızısı, yakut kırmızısı, parlak kırmızı, menekşemsi kırmızı, koyu kırmızı

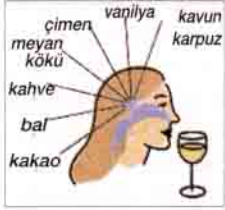
**Yillanmış kırmızı şaraplar:** Portakal rengi, kiremit rengi, keştane rengi

**Kadeh vresindeki dalgalanmaların izlenmesi:** şarap kadehi biraz eğilerek, hafif bir dairesel hareketle şarap vrilir, kadeh tekrar eğildiğinde kadehin i yüzeyinde gözyaşı olarak da tanımlanan bazı dalgalanmalar oluşur. Bu oluşumun başlıca iki nedeni vardır. Bunlardan biri su ve alkolün yüzey gerilimine bağlı olarak oluşan kılcal yükselme ya da sıvı tırmanışı, öteki ise, gliserol ve şarapta fermanstasyona uğramadan kalan şekerin şaraba kazandırdığı viskozitenin değişkenliğidir.

Bu dalgalı görünüşü tek başına ele alarak şarap hakkında doğrudan bir

yargıya varmak gerçekçi olmaz; yine de bazı fikirler vermesi bakımından bu oluşumları dikkate almak gerekir. Alkol derecesi yüksek, gliserol ve kalıcı şekeri fazla olan şaraplarda daha belirgin, zarif gözyaşları oluşur. Alkol derecesi düşük ve zayıf bünyeli şaraplarda ise bu oluşumlar belirsiz ya da gösterişsizdir. Oluşumlar bazı literatürde "bacak" olarak da anılır. Bu oluşumları tanımlamak için su; gibi, akışkan, şıraması, ağdalı, kalın, yapışkan, yağimsı gibi sözcükler kullanılır.

## Şarabın Kokusal Olarak Değerlendirilmesi



Şarabın duyuşal değerlendirilmesindeki ikinci aşamadır ve üç evrede gerçekleştirilir.

### Birinci koklayış (birinci burun)

Tadımcı şarabı hareket ettirmeksizin, havayı ciğerlerinden dışarı verir. Burnunu kadehin içine daldırır ve havayı kuvvetle içine çeker. Disk yüzeyini oluşturan hava, şarabın doğal olarak vereceği aroma ve kokuları burun boşluğuna ulaştırır. Bu işlem birkaç kez yinelenebilir. Böylece şarabın içerdiği çok uçucu ve yapılarından kolayca ayrışabilen ya da oksitlenerek niteliğini kaybeden aromalar algılanmış olur.

**İkinci koklayış:** Kadeh dairesel bir hareketle döndürülür. Böylece ilk evrede ortaya çıkmayan aromalar havanın oksijeniyle de oksitlenerek bu kez burun boşluğuna ulaşır. Bir anlamda şarap kendini açar. Örneğin hatalı küçültme gibi önemli yanlışlıklar böylece belirlenebilir.

**Üçüncü koklayış:** Yukarıda değinilen şarabın kendini açması olayında aromaların oksitlenmesi karmaşık ve süreklidir. Her aroma çok kısa bir süre içinde değişime uğrayarak yeni aromalar oluşturur. Bütün bu değişimleri in-

celemek amacıyla kadeh bir süre beklentilir. Hatta bazı tadımcılar kadehi on iki saat kadar beklettikten sonra tekrar koklarlar. Böylece ikinci burunda ortaya çıkmayan bazı aroma maddeleri de ortaya çıkmış olur.

Şaraptaki aromalar genel olarak üç sınıfa ayrılır:

**Birincil aromalar:** Üzümün türünden gelen meyvesel aromalardır. Bu aromalara genç şaraplarda rastlanır ve özellikle aranır.

**İkincil aromalar:** Fermantasyon aromaları olarak da adlandırılır. Bunlar şıranın şaraba dönüşümü sırasında oluşurlar. Bu aromaların oluşumunda üzüm türü kadar, fermantasyon yöntemi ve maya türü de önemli rol oynar.

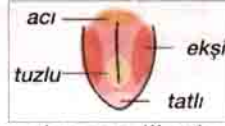
**Üçüncül aromalar:** Bu aromalar şarabın küvde ya da şişede eskimesiyle oluşan aromalardır. Küvde ya da şişede oluşan indirgenme-yükseltgenme reaksiyonları sonucunda bazı aromalar kaybolur, bazıları da yeni birtakım aromalara dönüşürler. İşte bu değişim şarabın "buke" kazanması olarak da tanımlanır.

### Tatsal Aşama

Tadımı yapılacak şaraptan küçük bir miktar alınır. Şarap yutulmaz ve dil çukurunda bir süre dinlenmeye bırakılır. Bu sırada bir miktar hava burun veya ağız yoluyla alınır ve şarap ağızda çevrilir. Sıcaklığın ve havanın etkisiyle açığa çıkan uçucu bileşenler, ağızda kolayca yayılarak algılanır.

Bir başka yöntem de şarabı sanki çiğneyerek ağızda çevirmektedir. Böylece mukoza uyarılır ve kokusal aşama sırasında beyne ulaşan bilgiler yeni belgelerle tamamlanır. Şarap ağızda ısındıkça duyuşmalarda farklılaşma olması yadınanmamalıdır.

Bilindiği gibi, acı, tatlı, tuzlu ve ekşi olmak üzere 4 temel tat dilin farklı bölgelerinde algılanmaktadır. Buna gö-



re tatlı dilin ön ucunda, tuzlu orta yüzeyde (daha çok öne doğru), asit iki yan kısımda, acı ise dip kısımda algılanmaktadır.

Ağız ve dilin fonksiyonu bu kadarla da kalmamakta, sıcaklık, kıvam, gazlılık gibi fiziksel niteliklerin saptanmasında da rol üstlenmektedir.

### Şarapta Uyum

Şarapta aranılan uyum, şarabın ağızda bıraktığı, bir zincir halinde art arda gelen ve birbirini tamamlayan izlenimler bütünüdür. Göz ve burunla yapılan değerlendirmeleri ağız da tamamlamalı ve doğrulamalıdır. Şarabın ağızda bıraktığı etki açık ve belirgin olmalıdır. Özellikle sıcak geçen yıllarda güney bölgelerinde üretilen şarapların asit miktarları düşüktür. Buna bağlı olarak şarabın ağızda bıraktığı etki zayıf olur ve hızla kaybolur. Şarap ağızda aromatik bakımdan yayvan, düz, boşluksuz, sabit ve sürekli bir izlenim verir. Algılanma sürecinde, algılamalar kesiksiz olmalı ve boşluklar bırakmadan devam etmelidir.



## Profesyonel Tadım Koşulları ve Sonuçların Değerlendirilmesi

Profesyonel tadımlarda, tadıma farklı ülkelerden seçilen en az altı tadımcı katılır. Tadım gün ışığı kalitesinde iyi aydınlatılmış bir ortamda, beyaz örtüyle kaplı masalarda gerçekleştirilir. Her masada, tadımcının ülkesini temsil eden bayrak, tadım için kullanılan kadehler ve ağız tadım sırasında nötralize etmek amacıyla kullanılan su, soda, nötr peynir ve ekme gibi ürünler bulunur. Masaların yanında ise "tükürme kovası" olarak adlandırılan kovalar vardır. Tadımcı tattığı şarabı çoğunlukla yutmaz ve kovaya tükürür. Aksi takdirde, art arda alınan alkol tadımcıyı etkiler ve tadımın sağlıklı yapılmasını engeller. Su, soda, peynir, ekme gibi nötr ürünler çoğunlukla yoğun bir şarabın tadımından sonra kullanılır. Böylece, bir sonraki şarabın bir önceki şaraptan etkilenmesi önlenir. Tadımcıların değerlendirme yaptıkları tadım fişleri görevliler tarafın-

Şekil 1. Şarap değerlendirmesinde kullanılan bazı değerlendirme sistemleri (Paynaud 1983)

Düzenleyen kişi/kuruluş	Görünüm	Koku	Tat	Genel nitelik	Toplam not
-O.I.V. (Uluslararası Bağıcılık ve Şarapçılık Ofisi)	4	4	12		20
-Ets Nicolas(1971)	4	6	10		20
-F. Paul(1964)	4	8	8		20
-Davis Üniversitesi	4	6	8	2	20
-E. Semagiotto (1971)	5	5	5	15	30
-E. Klenk (1972)	6	10	24		40
-M. Vescia (1976)	10	15	20	5	50
-P. Andre ve arkadaşları	10	20	20-30	50-40	100
-A.O.C. Grands Vins Associazione E. Italiani	16	24	24	36	100
-Fransız ve İtalyan Ticaret Odası	12	24	40	24	100

	0	1	4	9	Faktörler	Sonuç
Görünüş	Berraklık				x2	
	Köpürme Yoğunluğu				x1	
Buke	Kalite				x2	
	Yoğunluk				x2	
Tat	Kalite				x2	
Harmoni					x3	
Başkanın imzası	Top. Fena Puan					

Şekil 2. O.I.V. tarafından negatif puanlama sistemine göre geliştirilen değerlendirme fişi

dan toplanarak değerlendirme jürisine iletilir. Bir oturumda 10-15 şarap tadılır. Daha sonra, dinlenmek amacıyla tadımcılara 15-20 dakikalık bir zaman verilir ve bir sonraki oturuma geçilir.

Tadım sonuçlarının değerlendirilmesi farklı sitemlere göre yapılmaktadır. Ancak genel olarak pozitif puanlama ve negatif puanlama olmak üzere iki temel sistem vardır. Son yıllarda uzun yıllar kullanılan pozitif değerlendirme sisteminin yerini, negatif değerlendirme sistemi almıştır. Bu sistemde şaraplardaki hatalar ya da eksik yanlar için ceza puanı verilmekte, en az toplam ceza puanı alan şarap diğerlerine göre daha başarılı olarak kabul edilmekte ve bu puana göre hak ettiği ödülü almaktadır.

Şaraplar yarışmaya katılmadan önce doğru bir biçimde sınıflandırılmalıdır. Buna göre şaraplar yıllarına, renklerine, şeker içeriklerine, aromatik üzüm çeşidinden üretilip üretilmediklerine, içerdikleri karbondioksit gazı miktarına göre farklı sınıflara ayrılırlar. Bir başka deyişle, 1997 yılı üretimi CO<sub>2</sub> indeksi 0,5 atm. olan, aromatik olmayan, sek beyaz şaraplar kategorisine başka şarap giremez. Şaraplar renklerine göre beyaz, kırmızı ve roze olmak üzere üç kategoriye; CO<sub>2</sub> oranlarına göre, ise, 0,5 atm.'in altı, 0,5-2,5 atm. ve 2,5 atm.'den fazla olmak üzere de üç kategoriye ayrılırlar. Şeker oranlarına göre sınıflandırma ise şu şekildedir: 0-4 g/l şeker içeren şaraplar sek; 4-

12 g/l şeker içeren şaraplar dömisek; 12-50 g/l şeker içeren şaraplar yarı tatlı; 50 g/l'den fazla şeker içeren ise tatlı şaraplar'dır.

(Bu sınıflandırmadaki şeker oranları Porto, Madeira, Marsala gibi özel şaraplar ve köpüren şaraplar için değişmektedir.)

Şaraplar kategorilerine uygun şekilde soğutulduktan sonra etiketleri görülmeyecek şekilde şişeler kapatılır. Böylece tadımcılar şaraplara karşı önyargılı olamazlar.

Farklı kuruluşlar ve üniversiteler tarafından geliştirilen pozitif puanlama sistemleri Şekil 1'de gösterilmiştir.

O.I.V. tarafından geliştirilen pozitif puanlama sistemi daha çok yüksek alkollü ve vermut gibi aromatize şaraplar için kullanılmaktadır. Buna göre şaraplar 20 puan üzerinden notlanırlar. Buradan tam veya yarım puan verilebilir ancak ondalıklı puan verilemez. Örneğin şaraba 17 veya 17,5 puan verilebilir. Ancak 17,2 puan verilemez. 8 tadımcının her birinin şarap örneği için verdiği puanların toplamı 8'e bölünerek örnek şaraba verilen puan hesaplanır. Ödül değerlendirmesi ise şöyle yapılır:

Büyük altın madalya: 18,81 puanın üzeri; Altın madalya: 18,51-18,80 puan;

Gümüş madalya: 17,01-18,50 puan; Büyük şeref

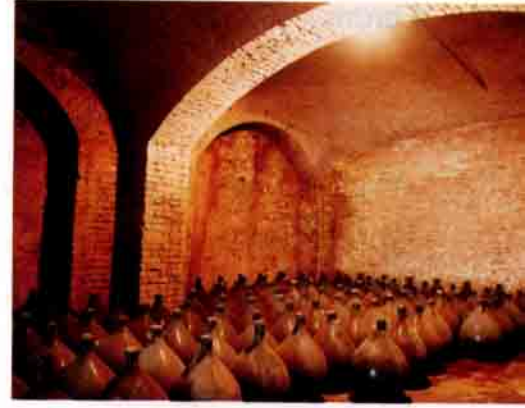
diploması: 17,01 puan üzeri; Şeref

diploması: 15,01-17,0 puan; Katılım:

15,00 puan altı.

Günümüzde şarap tadımlarında O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin-Uluslararası Bağcılık ve Şarapçılık Ofisi) tarafından geliştirilen negatif puanlama sistemine göre değerlendirme yapılmaktadır. Buna göre şaraplar Şekil 2'de görülen sistem içinde değerlendirmeye alınmaktadır.

Bu sistemde şarapların her kategoriden aldıkları fena puanlar karşılıklı faktörle çarpılarak sonuç kolonuna işlenmekte ve elde edilen değerler toplanmaktadır. Böylece her bir şarap için ortaya çıkan toplam fena puan o şarabın yarışmada hak ettiği ödülü belirlemektedir. Buna göre, bir şarap 0-3 fena puan almışsa büyük altın madal-



ya, 4-8 fena puan almışsa altın madalya, 9-14 fena puan almışsa gümüş madalya; 14 fena puan almışsa büyük şeref diploması, 15-21 fena puan şeref diploması, 21 fena puanın üzeri ise katılım diploması ile ödüllendirilir.

Bunun dışında, negatif puanlama sisteminde köpüren şarapların değerlendirmesinde kullanılan diğer bir form daha vardır.

Sonuçta, farklı kategorilerdeki şaraplar aldıkları derecelere göre sıralanır ve başarılı üreticilere jüri huzurunda düzenlenen bir törenle madalya ve ödülleri verilir. Böylece üreticiler yıllarca emek verdikleri başarılı ürünleri ile gurur duyarlar. İstedikleri sonucu alamayanlar ise bir sonraki yarışmada daha başarılı olabilmeyi çabasına girerler.

Günümüzde şarap yarışmaları O.I.V.'nin patronajı altında düzenlenmektedir. Ürgüp'te her yıl geleneksel olarak düzenlenen yarışmanın organizasyonunu Tekel yıllardır başarıyla sürdürüyor. Ancak, gerek ülkemiz, gerek şaraplarımız açısından iyi bir tanım olabilecek bu organizasyonun pek iyi tanıtıldığı ve tüketiciye ulaştığı söylenemez. Bu durum Anadolu kültüründen bize kalan bu mirasımıza da sahip çıkmadığımızın önemli bir göstergesidir. Umarız gelecekte çağların içkisini yine Anadolu yoluyla çağlara yayar ve şaraba da hak ettiği değeri toplum olarak veririz.

R. Ertan Anlı\*  
İşıl Fidan\*\*

\*Dr., \*\*Prof.Dr., Ank. Üniv. Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü

Kaynaklar  
Şarap ve Şarapçılık Dosyası, Kavaklıdere Şarapları AŞ., 1990.  
Ürgüp Uluslararası Şarap Yarışması Yönetmeliği, Tekel Enstitüsü Yayınları, 31s., 1997.  
Peynaud, E. *Connaissance et Travail du Vin Bordais*, Paris, 1981.  
Spuriet, S. ve Dovaz, M. *La Degustation Academique du Vin Bordais*, Paris, 222s., 1986.  
Yavuzeser, A. *Türkiye Şarapçılığı*, Tekel Enstitüsü Yayınları, 1989.  
Yavuzeser, A. *Alkollü İçkilerin Genel Tanımı ve Duyusal Değerlendirme Yöntemleri*, 1989.