

FRANÇOIS BACHELOT

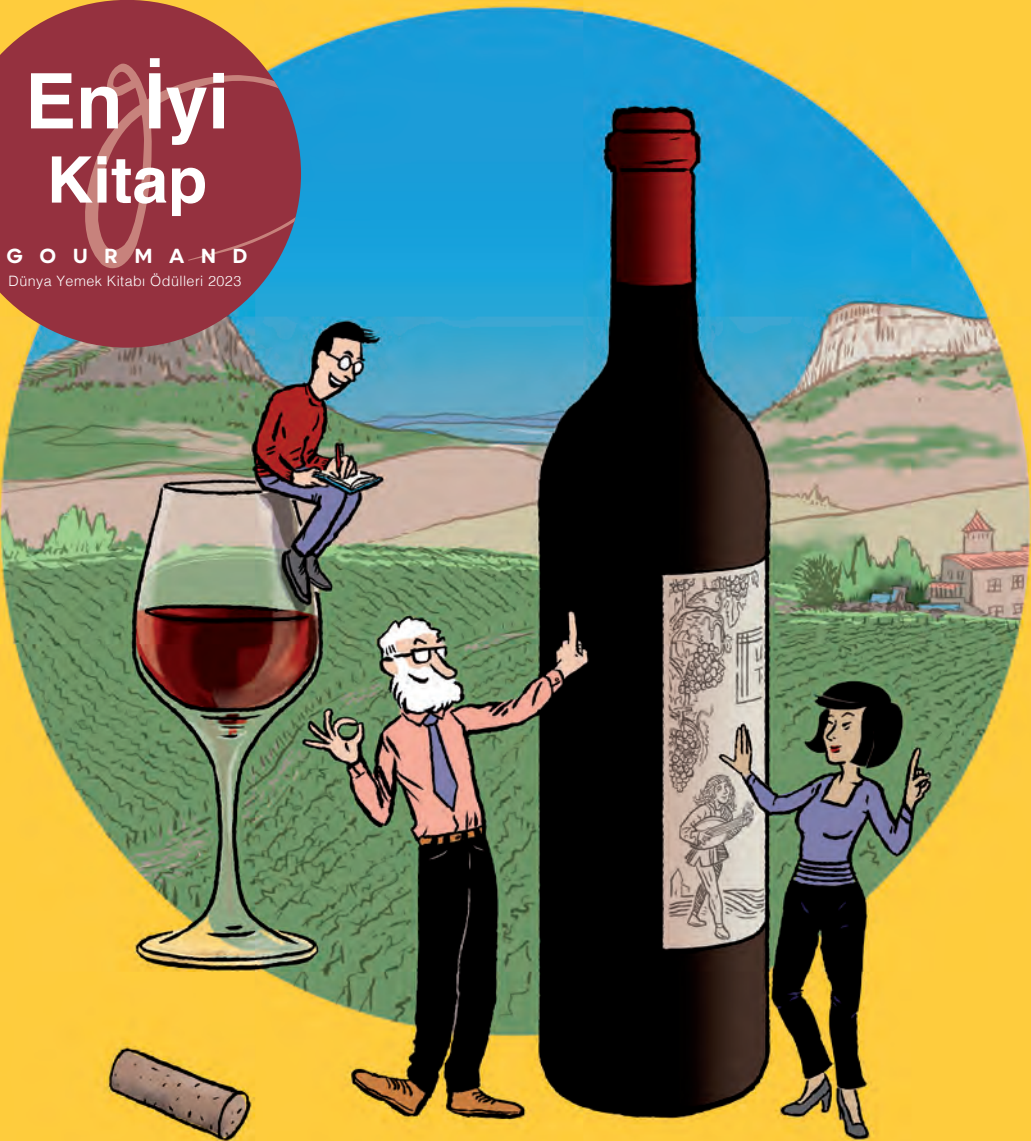
VINCENT BURGEON

ŞARAP 101

FRANSA ŞARAPLARI

En İyi
Kitap

GOURMAND
Dünya Yemek Kitabı Ödülleri 2023



DESEN

FRANÇOIS BACHELOT

VINCENT BURGEON

ŞARAP 101

FRANSA ŞARAPLARI

ŞARAP 101
FRANSA ŞARAPLARI

© 2023, Tudem Yayın Grubu
1476/1 Sok. No:10/51 Alsancak-Konak/İZMİR

resim ve metin hakları © 2022, Dunod

İlk baskı 2022 yılında Fransa'da *Oenologix: Tout savoir sur le vin en BD* adıyla Dunod tarafından gerçekleştirilmiştir

Bu kitabın Türkçe yayın hakları, Agence Rouz ve Akan Ajans aracılığıyla alınmıştır.

YAZAN: François Bachelot
RESİMLEYEN: Vincent Burgeon
TÜRKÇELEŞTİREN: Hasan Can Utku
EDİTÖR: İlke Aykanat Çam
DÜZELTİ: Ayşegül Utku Günaydın
GRAFİK UYGULAMA: Aslı Kayalarlıoğulları Kurt

BASKI VE CİLT: Ertem Basım Yayın Dağıtım San. Tic. Ltd. Şti.
Başkent Organize San. Bölgesi 22 Cad. No:6 Malıköy, Temelli/Ankara
Tel: 0312 640 16 23

Birinci Baskı: Haziran 2025 (2000 adet)

ISBN: 978-605-73012-9-1
Yayınevi sertifika no: 45041
Matbaa sertifika no: 48083

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, yayıncının önceden yazılı izni olmaksızın tekrar üretilemez, bir erişim sisteminde tutulamaz, herhangi bir biçimde elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt ya da diğer yollarla iletilemez, çoğaltılamaz.

DESEN, Tudem Eğitim Hizmetleri San. Tic. AŞ'nin tescilli markasıdır.

desenyayinlari.com.tr

FRANÇOIS BACHELOT

VINCENT BURGEON

ŞARAP 101

FRANSA ŞARAPLARI



Senaryo ve diyaloglar :
François Bachelot

Kurgu ve storyboard :
François Bachelot ve Vincent Burgeon

Çizim, renklendirme ve mizanpaj :
Vincent Burgeon



JEAN

SATIŞ MÜDÜRÜ

AJANSIN KURULUŞUNDAN BERİ EKİBİN BİR PARÇASIDIR VE FRANSA'YI RAYMOND POLIDOR'DAN BİLE DAHA ÇOK GEZMİŞTİR. ÜZÜM BAĞLARI HAKKINDA BİLMEDİĞİ ŞEY YOKTUR. TİPKİ İYİ BİR ŞARAP GİBİ YILLANDIKÇA DEĞERLENMEKTEDİR. AYRICA MAHZENİ DE NADİDE ŞİŞELERLE DOLUP TAŞMAKTADIR AMA ORAYA GİRME AYRICALIĞINA ERİŞEBİLEN ÇOK AZ KİŞİ VARDIR.

LUCIEN

SANAT YÖNETMENİ

KALEMİ DE ÇATALINI KULLANIŞI KADAR KESKİNDİR. YENİ LEZZETLERİN PEŞİNDE KOŞMAKTAN ASLA VAZGEÇMEZ. BAĞIMLILIK DERECESİNE VARAN BİSİKLET TUTKUSU SAYESİNDE HEM İŞTAHINI HEM DE SAĞLIĞINI İYİ KORUR.

CHARLOTTE

METİN YAZARI-EDİTÖR

KENDİ DEYİŞİYLE BİR "ŞARAP KURDU" OLARAK HEM ŞARABIN KİMYASINA HEM DE BAĞLARIN COĞRAFYASINA HÂKİMDİR. TUTKUSUNU PAYLAŞMAK VE YARDIM ETMEK İÇİN HER ZAMAN HAZIRDIR, KİMİ ZAMAN BAŞINI BELAYA SOKMA PAHASINA DA OLSA!



15 ŞUBAT CUMA

İLK ADIMLAR

MERHABA LUCIEN,
NASILSIN? İLK
HAFTAN NASIL
GEÇİYOR?

SELAM JEAN!
BOMBA GİBİ!
MÜTHİŞ İLGİNÇ
GEÇİYOR, EKİPSE
SÜPER...

"SAINT-EMILION" REKLAMI
ÜZERİNDE DÜZELTMELER
YAPMAM GEREK. BEŞ DAKİKAN
VAR MI?

VAR!

AH, SAAT
GELMİŞİ!

HEY LUCIEN, SOFRAYI KURMANA
YARDIM EDEYİM Mİ?

SAĞ OL,
CHARLOTTE,
İSTERİM
ASLINDA, EPEY
İŞ VAR...

TOPLANTI
SALONU

TOPLANTI
SALONU



AH, HEVESLİ VE BİLGİLİ OLMAYI KABUL EDERİM AMA BURADA GERÇEK BİR UZMAN VARSA O DA CHARLOTTE'DUR!

GERÇEK BİR BİLGİ DERYASIDIR O!

KAVRAMLAR KONUSUNDA LUCIEN'IN KAFASI BİRAZCIK KARIŞMIŞ. ZİHNİNDEKİ ARAPSAÇINI ÇÖZEBİLMEK İÇİN ONA TEMEL BİLGİLERİ VERMEMİZ GEREKİYOR!

ARAPSAÇI MI DEDİN? HE HE! DOĞRU ASLINDA LUCIEN, ŞARABI BİRAZCIK SAÇA BENZETEBİLİRSİN.

SAÇA MI?



İLK BAŞTA **RENK** GELİR, DİKKATİMİZİ ÇEKEN İLK ŞEY BUDUR: SAÇLAR İÇİN SARIŞIN, ESMER, KIZIL ...

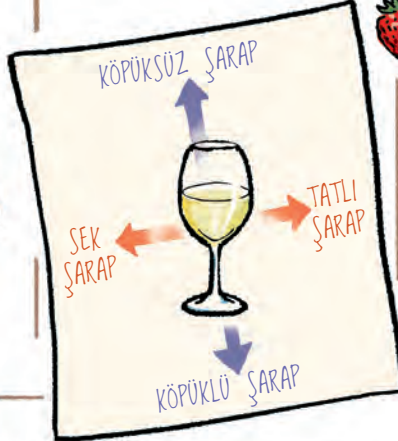


ŞARAPLAR İÇİNSE BEYAZ, KIRMIZI VE ROZE ...

SONRA BİR DE SAÇIN **DOĞASINDAN** KAYNAKLANAN **TİPİ** VARDIR: İNCE YA DA KALIN TELLİ, DÜZ YA DA KIVIRCIK ...



ŞARAP SÖZ KONUSU OLDUĞUNDA DA ŞEKERİN (ŞEK YA DA TATLI ŞARAP) VEYA KABARCIKLARIN (KÖPÜKLÜ YA DA KÖPÜKSÜZ ŞARAP) VARLIĞI VE YOKLUĞU ÖNEMLİDİR.

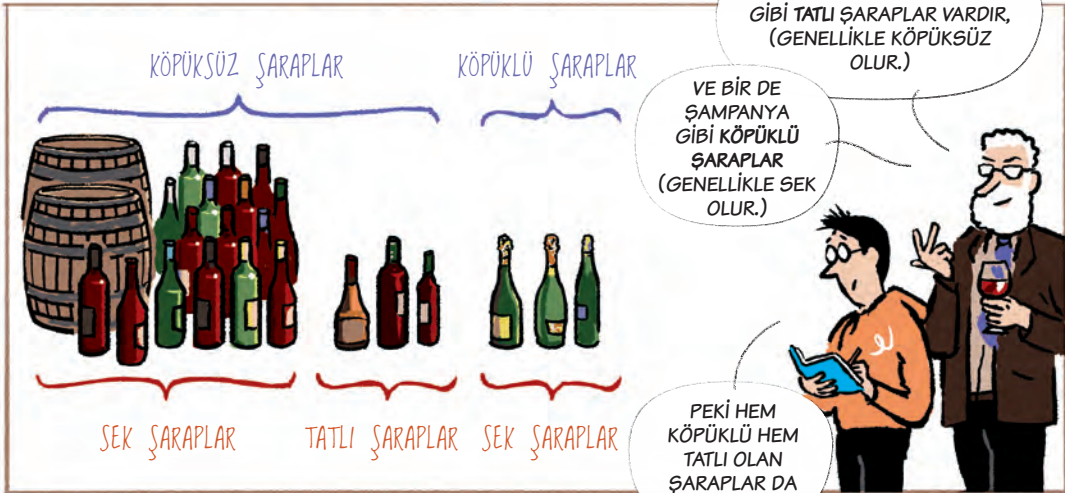


VE NİHAyet BİR DE **STİL** MESELESİ VARDIR Kİ BU DAHA ÇOK BİR **ZEVK** MESELESİDİR: SAÇLAR İÇİN KÜT, KATLI KEŞİM, KÂKÜL, ALABROS ...



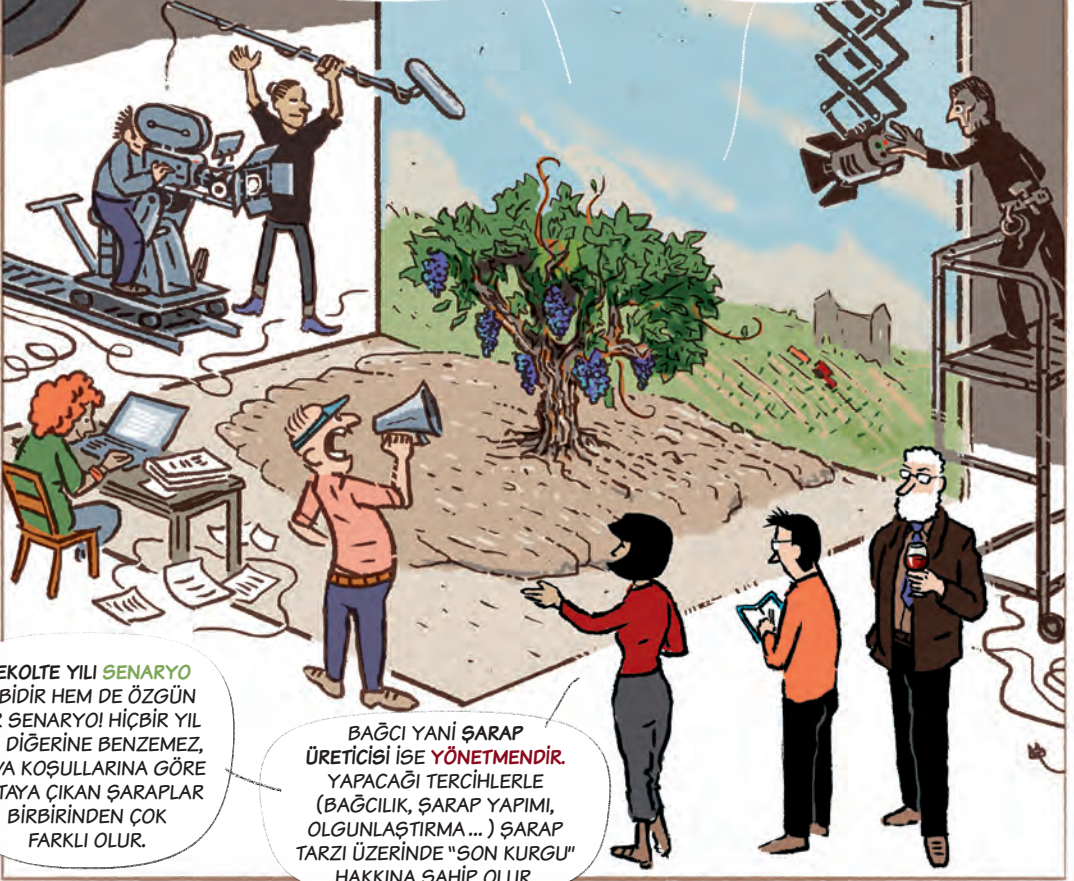
ŞARAPLARDAYSA HAFİF, GÜÇLÜ, MEYVEMSİ, ODUNSU ...





SEPAJ, BAŞKA BİR DEYİŞLE
ÜZÜMÜN ÇEŞİDİ, FİLMİN
BAŞOYUNCUSUDUR. KULLANILAN
SEPAJ ŞARABIN TADINI BELİRLER.

TERUAR, **DEKORU** OLUŞTURUR
AMA YALNIZCA SÜS GÖREVİ
GÖRMEZ: BAŞLI BAŞINA BİR
ROL OYNAYARAK ŞARABIN
TARZI ÜZERİNDE ETKİLİ OLUR.



REKOLTE YILI **SENARYO**
GİBİDİR HEM DE ÖZGÜN
BİR SENARYO! HİÇBİR YIL
BİR DİĞERİNE BENZEMEZ,
HAVA KOŞULLARINA GÖRE
ORTAYA ÇIKAN ŞARAPLAR
BİRBİRİNDEN ÇOK
FARKLI OLUR.

BAĞCI YANİ ŞARAP
ÜRETİCİSİ İSE **YÖNETMENDİR**.
YAPACAĞI TERCİHLERLE
(BAĞCILIK, ŞARAP YAPIMI,
OLGUNLAŞTIRMA...) ŞARAP
TARZI ÜZERİNDE "SON KURGU"
HAKKINA SAHİP OLUR.

HEY, BU
ANLATTIKLARIM HİÇ
İLGİNİ ÇEKMİYOR
GALİBA?

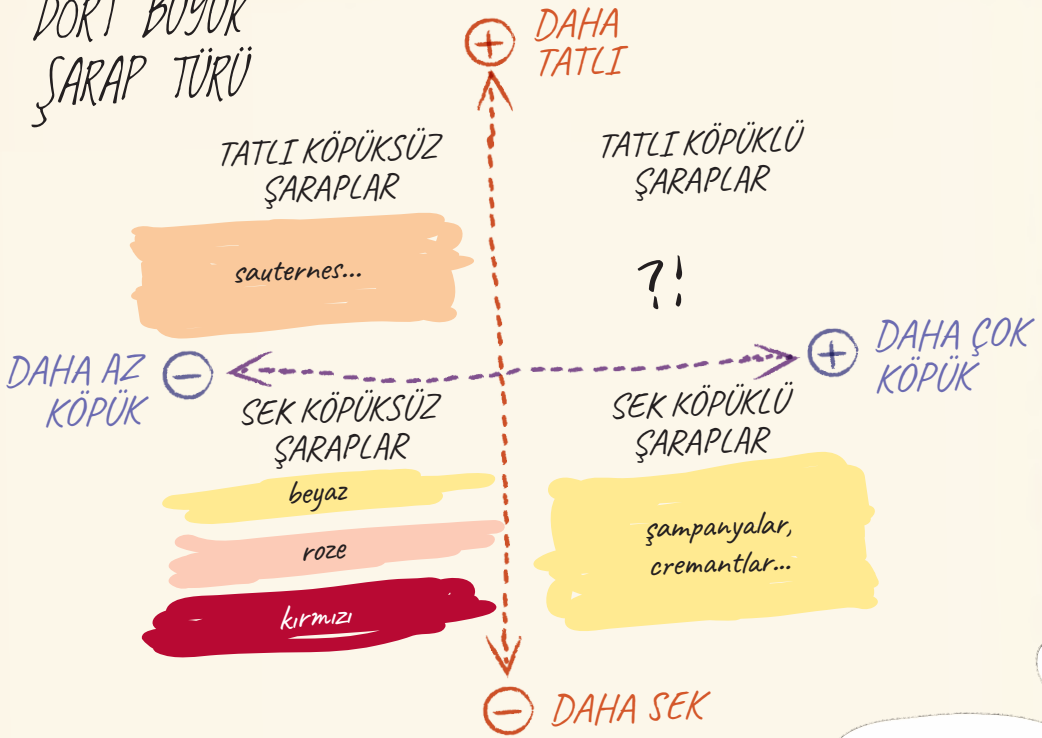
AKSİNE, ÇOK İLGİMİ ÇEKİYOR!
HEPSİNİ HATIRLAYABİLMEK İÇİN
NOT ALIYORDUM BEN DE...



BAKAYIM. BAK ŞU
İŞE, HİÇ DE FENA
DEĞİLMİŞ.



DÖRT BÜYÜK ŞARAP TÜRÜ



LUCIEN GERÇEKTEN
YETENEKLİ. ONU BU
İŞE BAŞLATMAKLA
İYİ ETMİŞİZ.

ŞARABIN STİLİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER





* SÉRÉNİSSİME FRANSIYZCADA HUZUR VE SAKİNLİK ANLAMINA GELİR. BURADA HEM KOOPERATİFİN ADINDA, BİR PAZARLAMA İFADESİ OLARAK KULLANILMIŞ HEM DE CHABLIS BÖLGESİNDEN GEÇEN SEREİN (FRANSIZCA "HUZURLU, SAKİN") NEHRİ'NE YAPILAN ESPRİLİ BİR GÖNDERMEDİR.

MERHABA, JEAN.
YOLCULUĞUNUZ
İYİ GEÇTİ Mİ?

MERHABA, VALÉRIE. ÇOK İYİ
GEÇTİ, TEŞEKKÜRLER. SİZİ YENİ
SANAT YÖNETMENİMİZ LUCIEN'LE
TANIŞTIRAYIM.

ÇOK MEMNUN
OLDUM.

JEAN, ÇOK UTANIYORUM
AMA BERTRAND HENÜZ
GELMEDİ VE BENDE DE
YENİ TADIM ALANININ
ANAHTARI YOK.

O ZAMAN BU
VESİLEYLE
TESİSLERİ
GEZELİM Mİ,
LUCIEN?

OLUR!

...YANI BİZ BİR
KOOPERATİFİZ VE
YİRMİ ÇİVARINDA
BAĞCININ
ÜZÜMLERİNDEN
ŞARAP
ÜRETİYORUZ.

BURASI
ONLARDAN GELEN
HASADI KOYUP
AYIKLADIĞIMIZ YER.

SONRASINDA
HEMEN ÜZÜMLERİ
BU HAVALI PRES
MAKİNESİNE
ALİYOR VE BİZİ
İLGİLENDİREN
TEK ŞEY OLAN
SULARINI
ÇIKARIYORUZ.

ARDINDAN BU SUYU
FERMANTASYON İÇİN
BU GÖRDÜĞÜNÜZ
PASLANMAZ ÇELİK TANKLARA
BOŞALTIYORUZ.

NE?
FERMANTASYON
MU?



EYET, LUCIEN:
ASLINDA ŞARAP
DEDİĞİMİZ FERMENTE
OLMUŞ ÜZÜM
SUYUNDAN BAŞKA
BİR ŞEY DEĞİL Kİ!

BASİT BİR
SÜREÇTİR BU.

MEYVE SUYUNUN İÇİNDEKİ
ŞEKER, MAYALARIN ETKİSİYLE
ALKOLE VE KARBONDİOKSİTE
DÖNÜŞÜR.



MAYA MI?
EKMEK
MAYASI GİBİ
MI?

AYNEN ÖYLE! ŞARAPTA BUNUN
BİLİMSEL ADI *SACCHAROMYCES
CEREVISIAE*'DİR. BU MAYA DOĞAL
HÂLİYLE ÜZÜMLERİN ÜZERİNDE YA DA
ŞARAPHANELERDE BULUNUR. DOĞAL
OLANININ YERİNE ENDÜSTRİYEL
MAYALARDAN SEÇKİN OLANLARI DA
KULLANILABİLİR.

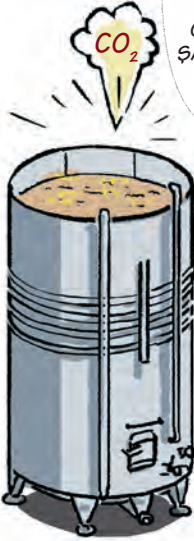
GIRR...

PEKİ, YA
KARBONDİOKSİT?

EĞER BURADA,
CHABLİS'DE OLDUĞU GİBİ
GAZIN UÇUŞMASINA İZİN
VERİLİRSE ELDE EDİLEN
ŞARAPTA KABARCIKLAR
OLMAZ, YANİ "KÖPÜKSÜZ"
ŞARABIMIZ OLUR. AMA EĞER
GAZIN ŞARABIN İÇİNDE
KALMASI SAĞLANIRSA, O
ZAMAN DA...

KÖPÜKLÜ ŞARAP
MI OLUR?

ÇOK
DOĞRU!



HEPSİNİ ANLADIN
İŞTE! NE ŞAHANE
BİR KİMYASAL
DENKLEM, ÖYLE
DEĞİL Mİ?

FERMANTASYON
İŞLEMİ TAMAM-
LANDIĞINDA ŞARABIN
OLGUNLAŞTIRILMASI
SÜRECİNE GEÇİLİR:
BU İŞLEM YA BAŞKA
BİR TANKTA YA DA
MEŞE FİÇİLERDE
GERÇEKLEŞTİRİLİR.

TANK

FİÇİ

MERHABA!

HAH, İŞTE
BERTRAND
DA GELDİ.
ARTIK
MAHZENE
GİREBİLİRİZ.

BURASI YENİ TADIM
VE SATIŞ ALANIMIZ.
REKLAMINI EN GÜZEL
ŞEKİLDE YAPMANIZ İÇİN
SİZE GÜVENİYORUZ.

MUHTEŞEM!

AMA ÖNCE DİLERSENİZ
SON HASAT YILINA AİT
ŞARABI TADABİLİRİZ.

BÜYÜK BİR
ZEVKLE.

BU SAATTE
Mİ?

KAHVARTIYLA ÖĞLE
YEMEĞİNİN TAM
ORTASI ŞARAP TADIMI
İÇİN MÜKEMMEL BİR
ZAMANDIR. DAMAK ÇOK
KESKİN OLUR.

HİM... TURUNÇ,
HANİMELİ, OLDUKÇA
BELİRGİN...

BOLCA FERAHLIK
TAŞIYOR... YA ŞU HAFİF
FINDIK TADI ...

DAMAKTA
HİSSEDİLEN,
TUZLU BİR FİNALLE
TAMAMLANAN
OLDUKÇA HOŞ
BİR TAT.

HAY AKSİ.
BU İŞİ
BECERE-
MEDİK.

HI...

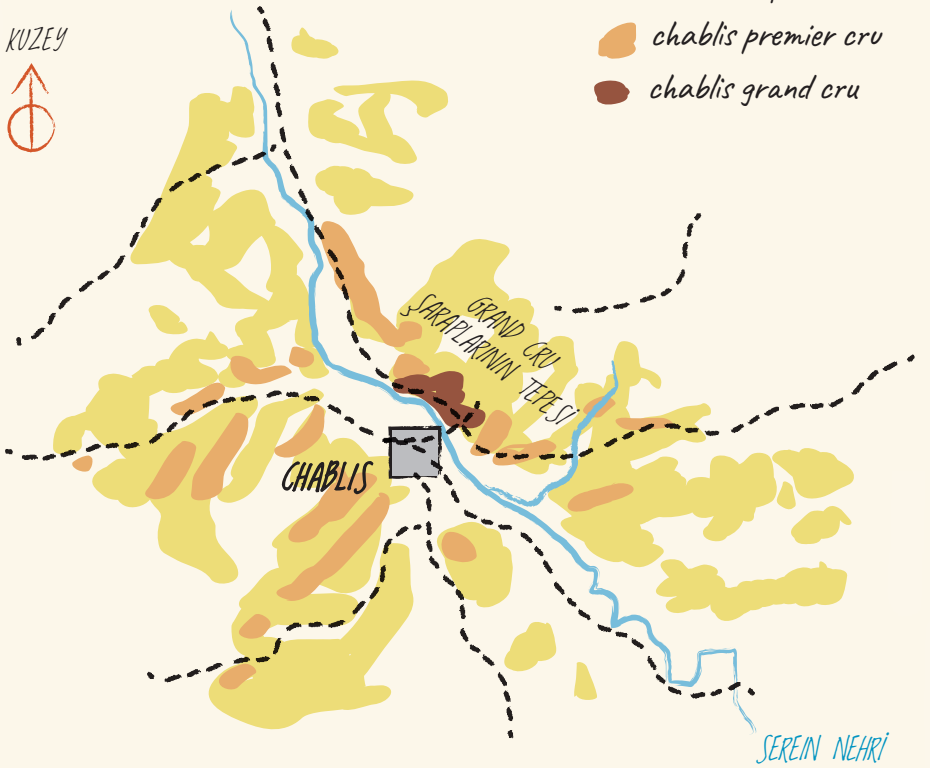
CHARDONNAY

-  **NEREDE?**– Burgonya beyazlarının yegâne üzüm çeşididir, ayrıca Champagne'da da (beyazların beyazı) bolca mevcuttur. Dünyada en yaygın yetiştirilen beyaz üzümdür. (Kaliforniya, Avustralya, İtalya...).
-  **KOKU**– Beyaz meyveler (armut), turuncgiller, beyaz çiçekler (ihlamur), fındık, tereyağı.
-  **DAMAK**– Zengin ve dolgun bir yapı, canlı ama zarif bir asiditeyle dengeleniyor.



CHABLIS

KUZEY



BEYAZ ŞARAP YAPIMI

1) HASAT

Toplanan ürün şaraphaneye getirilir.
Beyaz üzümler oksidasyona karşı fazlaca duyarlıdır.

2) PRESLEME

Üretici, üzümleri yalnızca suyu almak için
hiç beklemeden sıkar.

3) FERMANTASYON

Elde edilen üzüm suyu fermantasyona bırakılır:
Meyvedeki şeker, mayaların etkisiyle alkole dönüşür.

4) OLGUNLAŞTIRMA

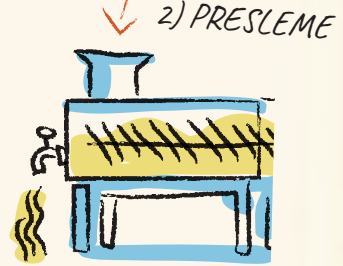
Ardından olgunlaştırma süreci başlar:
Şarap tankta ya da meşe fıçıda birkaç
günden birkaç aya kadar bekletilir.

5) ŞİŞELEME

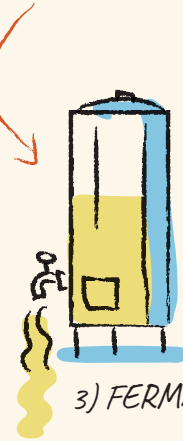
Olgunlaştırılmış şarap şişelere doldurulup satılmaya
hazırdır. Artık fıçı ve mahzenlerde bir sonraki
hasat için yer açılabilir.



1) HASAT



2) PRESLEME



3) FERMANTASYON



4) OLGUNLAŞTIRMA



5) ŞİŞELEME

ŞARAP 101

FRANSA ŞARAPLARI

Lucien, şarap alanında uzmanlaşmış bir iletişim ajansında sanat yönetmeni olarak işe başlar. Ancak şarap konusunda pek de bilgi sahibi değildir! Neyse ki, iş arkadaşları Charlotte ve Jean onun eğitimini üstlenirler.

Projeler, müşteri ziyaretleri ve bağcılıkla ilgili çeşitli etkinlikler eşliğinde, bu üç kahraman Fransa'nın üzüm bağlarını dolaşır ve şarap dünyasının büyük sorularını birlikte tartışırlar; üretim, tadım, saklama, şarap seçimi gibi konular üzerine konuşurlar.

"Şampanyada neden kabarcıklar var? Organik şarap nedir? Şarap şişesinin etiketini nasıl okuruz? Şarapla yemek nasıl eşleştirilir?" Lucien peşi sıra sorular sorar ve öğrendiklerini asla yanından ayırmadığı eskiz defterine özenle not eder.

Şarap 101 - Fransa Şarapları sizi hem öğretici hem de eğlenceli bir keşfe çıkarıyor: Bu yolculuk sonunda iyi bir şarabın neden iyi bir filme benzediğini ve bisiklet sürmenin Burgonya şaraplarını anlamaya nasıl yardımcı olabileceğini keşfedeceksiniz!



desenyayinlari.com.tr

DesenYayinlari.Tudem

@desenyayinlari

Türkçeleştiren: Hasan Can Utku

ISBN: 978-605-73012-9-1



9 786057 301291