

No: 1735 – Mahreç İşareti

AVŞA ADAKARASI ŞARABI

Tescil Ettiren
ERDEK TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1735
Tescil Tarihi	: 07.05.2025
Başvuru No	: C2022/000191
Başvuru Tarihi	: 20.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Avşa Adakarası Şarabı
Ürün / Ürün Grubu	: Şarap / Biralara ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sk. Sever Apartmanı 15 / B Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Marmara ilçesine bağlı Avşa Adası
Kullanım Biçimi	: Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Avşa Adakarası Şarabı; Avşa Adakarası Üzümünün işlenmesi ile elde edilen şaraptır. Avşa Adakarası Şarabında bulunan toplam tanen miktarı 3,47-5,99 g/l aralığındadır. Bu değer Avşa Adakarası Üzümünün genetik yapısından kaynaklanır. Adanın rüzgârlı ve vejetasyon döneminin kuru olması tanen miktarını etkilemiştir.

Tablo 1. Avşa Adakarası Üzümünün özellikleri

Ürün Özellikleri	Değer
Titrasyon asitliği (Tartarik asit cinsinden) (g/100 g)	5,5-8,5
pH	3,4-3,8
Tane ağırlığı (g/adet)	1-4
Salkım ağırlığı (g/salkım)	100-400
Suda çözünebilir kuru madde (Briks değeri, %)	En az 20
Toplam antosiyanin (mg/kg)	En az 200
Toplam tanen (g TA/kg)	En az 1,5
Toplam fenolik madde (mg GAE/kg)	En az 1500

Avşa Adakarası Üzümünden üretilen şaraplar genel olarak sek şarap değerleri içerisinde bulunmuştur. Avşa Adakarası Şarabının belirlenen toplam asit miktarı 7,25 - 10,85 g/l, toplam tanen miktarı 3,47 - 5,99 g/l aralığındadır. Tanen ve asit miktarları ortalama bir kırmızı şaraptan biraz yüksektir ve bu durum çeşit özelliği, iklim, toprak ve maserasyon süresi uygulamalarından kaynaklanır.

Tanenler, üzümün kabuk, çekirdek ve salkım sapında yer alır ve maserasyon sırasında şaraba geçer. Ayrıca maserasyon süresince tanenlerin şaraptaki miktarı süreye bağlı olarak artar. Avşa Adakarası Şarabının toplam antosiyanin ve toplam fenolik madde miktarları sırasıyla $33,25 \pm 4,18$ mg/l ve $4206,67 \pm 1376,92$ mg/l 'dir. Toplam fenolik madde miktarının yüksekliği toplam tanen miktarının yüksek olmasıyla ilişkilendirilir.

Tablo 2. Avşa Adakarası Şarabının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Yoğunluk (20/20 °C)	0,9945 - 0,9981
Alkol (% H)	11,71 - 13,77
Alkol (g/l)	89,43 - 109,23
Toplam asit (tartarik asit cinsinden - g/l)	7,25 - 10,85
pH	3,16 - 3,38
Uçar asit (asetik asit cinsinden - g/l)	0,39 - 0,77
Kuru madde (g/l)	24,69 - 41,17
Şeker (g/l)	2,26 - 5,88
Kül (g/l)	2,40 - 2,68
Kül alkalinitesi (kaleviliği)	28,12 - 32,14

Serbest SO ₂ (mg/l)	16,63 - 18,37
Genel SO ₂ (mg/l)	64,02 - 73,32

Avşa Adakarası Şarabının laboratuvar analizlerindeki aroma aktiflik değerleri, analiz sonucu bulunan konsantrasyon değerlerinin koku eşik değerlerine bölünmesiyle hesaplanır. Aroma aktiflik değeri 1' den büyük olarak hesaplanan değerler duyuşsal olarak algılanabilir. Tablo 3' te, incelenen Avşa Adakarası Şarabında 1' den büyük olarak hesaplanan aroma bileşenleri gösterilmiştir.

Tablo 3. Avşa Adakarası Şarabının aroma bileşenleri

Duyusal tanımlama	
<u>Yüksek alkoller (µg/L)</u>	
Phenylethyl alcohol	Gülüşü, bal nüansı ile petek, tatlı, çiçeksi, parfüm, taze ve ekmeksi
<u>Esterler (µg/L)</u>	
Ethyl hexanoate	Yeşil elma, meyveli çilek, anason
Ethyl isovalerate	Muz, tatlı ester meyveli, baharat, ananas, elma, yeşil portakal
<u>Asetatlar (µg/L)</u>	
Isoamyl acetate	Muz, meyvemsi, tatlı
<u>Terpenler (µg/L)</u>	
Linalool	Misket, çiçeksi, meyveli
<u>Asitler (µg/L)</u>	
Hexanoic acid	Peynir, ekşi
Octanoic acid	Peynir, yağ asidi, ekşimiş, sert
Isovaleric acid	Baharat, peynir
<u>Sülfürlü uçucu bileşikler (µg/L)</u>	
2-3-(Methylthio)-1-propanol (Metionol)	Soğan ve sarımsak benzeri, kükürtlü, lezzetli bulyon benzeri, pişmiş sebze

Tablo 4. Avşa Adakarası Şarabının duyuşsal özellikleri

Avşa Adakarası Şarabı
Kuru tanen, ham tanen
Yüksek asidite
Baharatsı, acı badem ve tatlı baharatlar
Odunsu koku, kremalı bisküvi ve karamel
Meyan aroması
Siyah incir, siyah kiraz, muz, yoğun meyvemsi, kiraz, erik pestili
Kaba ve pişmiş, deri

Avşa adasının mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırmızı sek şarap üretimi

Üzüm hasadı:

Her bağbozumu sezonunda ben düşme döneminden sonra 15 günde bir alınan tane örneklerinde °Briks, titre edilebilir asit ve pH takibi yapılır. Hasat zamanında °Briks değeri kırmızı şarap için en az % 22, toplam asitlik 5,5-8,5 aralığında pH değerleri 3,00-3,60 aralığında olmalıdır. Ayrıca °Briks / titre edilebilir asit en az 3,00 ve pH² x

°Briks en az 260 değeri olmalıdır. Toplanan Avşar Adakarası Üzümleri, sepet ya da kasalara ezilmeyecek miktarda istiflenir ve hızla şaraphanelere ulaştırılır.

Sap ayırma, tane parçalama (mayseleme) ve soğuk maserasyon:

Şaraphaneye getirilen üzümler sap ayırma makinesine dökülerek saplarından ayrılır. Şaraphanelerde sap ayırma işlemi öncesinde üzüm, elle ya da mekanik sistemler ile bağdan gelebilen ve şarap kalitesini olumsuz etkileyen yaprak, olgunlaşmamış üzüm, yabancı madde vb. içeriklerden ayıklanır. Saplarından ayrılmış üzümler tane parçalama makinesinde parçalanarak mayse haline getirilir. Mayse mono pompa veya yerçekimi vasıtasıyla +10 °C altında soğutma özelliği bulunan paslanmaz çelik tanklara alındıktan sonra 3 ila 10 gün arasında bekletilebilir. Bu aşamada mayse serbest kükürt miktarı 20-25 mg/l olacak şekilde kükürtlenir.

Birinci Fermantasyon (Alkol fermantasyonu ya da cibreli fermantasyon):

Bu aşamada spontan fermantasyon veya kültür maya suşları kullanılır. Mayse, kendi kabuk mayası ile yani spontan fermantasyon veya kültür mayası (*Saccharomyces cerevisiae* suşları 25-30 gram/100 litre) eklenerek alkol fermantasyonunun başlaması sağlanır. Fermantasyonun 17-28 °C arasındaki bir sıcaklıkta gerçekleşmesi sağlanır ve 15-20 gün devam ettirilir. Alkol fermantasyonunda mayse sıcaklığı ve dansitesi (yoğunluğu) sabah ve akşam olmak üzere günde iki kez ölçüm yapılarak kayıt edilir. Sek şaraplarda dansimetre derecesi 1'in altına düştüğünde (d= 0,9935 dolayında) birinci fermantasyon tamamlanır. Birinci fermantasyonun ardından şarabın durumuna bağlı olarak şarap kabukla birlikte 10 günden az olacak şekilde de bekletilebilir.

Presleme:

Cibreli fermantasyon süresinden sonra kabuğu sıkılmadan kendi halinde akan serbest şarap ayrı bir tanka aktarılır. Pres makinesine alınan mayse preslenerek kabuğundan ayrılır. Bu işlem 1. pres, 2. pres ve son pres işlemi aşamalarından oluşur ve kabuktan ayrılan preslenmiş şarap istenirse serbest şaraba eklenebilir. Maserasyon ile 15-20 gün kabukla temas etmiş serbest ve pres şarabının şeker oranı dansimetre ile ölçülür ve dansimetre derecesi 1'in altındaki değere ulaştığında şekerin tamamı fermantasyonda alkole dönüşmüş olur. Eğer dansimetre derecesi 1'in üzerindeyse, 1'in altına düşene kadar alkol fermantasyonu devam ettirilir. Bu aşamada da serbest kükürt miktarı kontrol edilir ve 20-25 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

İkinci fermantasyon (Malolaktik fermantasyon):

Kabuktan ayrılmış ve alkol fermantasyonu tamamlamış şarabın durumuna göre asidin yumuşaması için malolaktik fermantasyon yaptırılabilir. Şarabın içerisinde bulunan malik asidin laktik asit bakterileri sayesinde laktik aside çevrilmesi olan ikinci fermantasyona malolaktik fermantasyon denir. Malolaktik fermantasyonu 18-20 °C sıcaklıkta gerçekleşir. Bu fermantasyon kendiliğinden olduğu gibi laktik asit bakterisi (*Lactobacillus plantarum* veya *Leocnostonoc oenos* gibi) eklenmesi veya malolaktik fermantasyon yapan başka bir tanktan tortu aşılması ile de yapılabilir.

Aktarma:

Aktarma işlemi şarabın mobil pompalar ile bir tanktan diğerine transfer edilmesidir. Bu işlem ile şarabın kaba tortusundan ayrılması sağlanabilir. Kaba tortudan ayırma işleminin kolaylaştırılması için bentonit gibi durultmaya yardımcı maddeler kullanılabilir. Aktarmalardan sonra serbest kükürt miktarı kontrol edilerek 30-50 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

Olgunlaştırma ve dinlendirme:

Paslanmaz çelik tank (Asil çelik: krom-nikel-molibden alaşımı), beton kaplar veya odalar (portland beton veya çabuk donan beton), meşe fıçıda dinlendirilebilir. Dinlendirme sürecinde tortu durumuna göre aktarma işlemine devam edilebilir.

Durultma ve stabilizasyon:

Durultma ve stabilizasyonun sağlanabilmesi için 1 hektolitre şaraba 5-30 g karıştırılan jelatin veya 1 hektolitre şaraba başka bir kaptan az bir şarapla karıştırılan 2-4 yumurta akı veya 1 hektolitre şaraba 50-250 g eritip karıştırılan bentonit gibi maddeler şaraba katılabilir. Toplam asit miktarı tartarik asit cinsinden ölçülür, gerekirse tartarik asit stabilizasyonu için düşük sıcaklıkta şaraptaki alkol miktarının yarısının eksili değerinin bir fazlası olacak

şekilde soğukta stabilizasyon veya 1 hektolitre şarap için 10-15 g metatartarik asit uygulaması yapılabilir. Bu işleme de fiziksel asit azaltması denir.

Filtrasyon:

İnce filtrasyon ile parlatma, berraklaştırma sağlanır. Ekstra berraklık sağlanması istenildiğinde, selülozdan yapılmış fitre kâğıdı gibi üreticinin tercih edeceği filtrasyon ekipmanı ile filtrasyon yapılabilir. Şişelemeden önce şarapta serbest kükürt miktarı kontrol edilerek 30-50 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

Dolum:

Manuel veya otomatik sistemlerle cam şişelere dolum yapılır ve meşeden yapılmış olan doğal mantar kapama kullanılarak kapatılır.

Muhafaza, depolama, pazarlanma koşulları:

Günümüzde şişeli şaraplar için geliştirilmiş, sıcaklık ve nem miktarı ayarlanabilen “Şarap kovu” denilen şişelerin depolanabileceği mahzenler bulunmaktadır. Kırmızı Avşa Adakarası Şarabı 12-14 °C de muhafaza edilmelidir. Şişelerin muhafaza edildiği ortamın nem miktarı ise %70-80 aralığında olmalıdır. Bu koşullarda muhafaza edilen şaraplar pazarlanmaya hazırdır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Avşa Adakarası Şarabı, coğrafi işaret tescilli olan ve coğrafi sınırdaki üretilen Avşa Adakarası Üzümü ile yapılır. Avşa Adası’nda uzun bir geçmişe sahip olan Avşa Adakarası Şarabının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Avşa Adakarası Şarabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesi ve Erdek Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde Avşa Adakarası Üzümünün kullanılmasının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının üretim metodunun uygunluğu; muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının hacmen gerçek alkol miktarının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının toplam asit miktarının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının asitliğinin uygunluğu ve Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.