

Anadolu Şarapları ve Şarap Kültürü



Doğuhan ATIŞ

Benim hikâyem, bir çiftin ortak zevklerini keşfetme ve hayatlarını bunun üzerine inşa etmesine dayanıyor. Ben 86, eşim Süray 85 doğumlu. Hacettepe Üniversitesi'nde okurken tanıştık; 2013 yılında evlendik. Yeni bir hobi arayışı ve şarap merakı birleşince bu konunun üzerine düştük. 2014 yılında şarap seven dostlar edinmek için kurduğumuz ve bugün "Süray ve Doğu" ismine sahip sosyal medya hesabı ve adimadimgurme.com isimli internet sitesi bizlere bambaşka bir dünyanın kapılarını açtı. Takipçisi artan sosyal medya hesabımız ve ziyaretçisi yükselen sitemiz sayesinde Türkiye'nin önde gelen bütün şaraphanelerini gezme şansı elde ettik, yurt dışında pek çok şarap bölgesini keşfettik, yemeyi ve içmeyi seven nice dost edindik.

Bir zaman sonra yaptıklarımız yetmez oldu; kurumsal hayatı bıraktık ve 2020 yılının Temmuz'unda kendi seçkimizden oluşan şarapları bir araya getirdiğimiz "Santé Wine & More" şarap butiğini İstanbul'da kurduk. Şarap hakkındaki birikimimizi paylaşmak için 2022 yılının Ekim ayında "Toprak ve Şarap: Türkiye'nin Bağları ve Şarapları" kitabımızı Can Yayınları'na bağlı Mundi Kitap üzerinden okuyucularımızla buluşturduk. Kitabımızın yeni baskılarının yapılmaya devam ettiği bu süreçte şarap butiğimizi işlemeyi sürdürüyoruz ve şarap dünyasına yönelik farklı projeler üretmek için çalışıyoruz.

doguhanatis@gmail.com



Bu topraklar medeniyetin olduğu gibi şarabın da çıkış noktalarından biridir. Şarap üretimine dair ilk kalıntılar özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu ile Karadeniz bölgesinin doğu kesimleriyle buralara komşu Gürcistan, Ermenistan, İran, Irak ve Suriye’de bulunmuş, halen de devam eden arkeolojik çalışmalar sayesinde her geçen gün yeni keşifler yapılmakta. Şarabın doğduğu bu coğrafyanın Bereketli Hilâl olarak adlandırılan bölgeyle olan kesişimi de dikkat çekici.

Türkiye’nin bugün yer aldığı topraklarda yüzyıllar boyunca şarap üretilmiş, üretimdeki en büyük kesinti ise Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulduğu dönemde gerçekleşmiş. Şarabı üreten, şaraplık üzüm bağlarını işlemeyi, budamayı, onlara bakmayı bilen Ermeni ve Rumlar başta olmak üzere gayrimüslim nüfusun bu topraklardaki varlığının yok denecek kadar azalması şarap kültürünün sönümlenmesine ve şarap yapımına dair bilgi birikiminin kaybolmasına neden olmuştur.

Ülkenin kurucu kadroları ise şarap kültürünün yeniden yeşermesi için TEKEL eliyle önemli atılımlar yapmış, danışmanlık almak amacıyla yabancı şarap uzmanlarını davet etmiş, Türkiye’nin farklı bölgelerinde deneme şarap evleri kurarak o bölgelerin potansiyelini anlamak için gayret göstermişlerdir.

Şarap üretimi uzun yıllar boyunca TEKEL öncülüğünde ve Kavaklıdere, Doluca, Sevilen, Pamukkale gibi büyük çaplı özel sektör firmalarının verdikleri katkıyla ilerlemiştir. 1980’lerden sonra artan dışa açılma ile hareketlenen şarap pazarındaki en önemli gelişme 2004 yılında TEKEL’in özelleştirilmesi olmuştur. Yapılan özelleştirmenin yanı sıra mevzuatta da değişikliğe gidilmiş, içki üretim ve ithalatında önemli serbestleşme adımları atılmıştır. Bizi ilgilendiren en önemli değişiklikse önceden bir şarap üretimi tesisi kurmak için öngörülen kapasite minimum bir milyon litre iken yapılan kanun değişikliğiyle bu rakamın binli litrelerce kadar gerilemesidir. Ülkede bir şarap rönesansı yaşandıysa bu değişiklik sonrasında olmuştur. Çünkü düşük hacimlerde, daha yoğun emek harcayarak, tabiri caizse “kraft” bir şekilde şarap üretimi yapmak isteyenler için bir milyon litre kapasiteli bir tesis kurmak manasızdır. Bu nedenle pek çok kişi hayalini gerçekleştirememiştir. Sınırın ihmal edilebilir düzeye düşmesiyle pek çok yeni üretici bu alana yatırım yapmış, son yirmi yıllık dönemde şaraphane sayısı yaklaşık beş kat artmıştır. Örneğin, damıtık içki üretimi söz konusu olduğunda bir milyon litre sınırı halen devam ettiği için, üretilen rakıların çeşitliliği artmasına rağmen, rakı üretimi yapan firma sayısında sınırlı bir artış yaşanmıştır. Keza viski, cin gibi diğer damıtık içkileri üretmek isteyen ve “butik” olarak nitelendirilebilecek firmalar yine bu sınır nedeniyle piyasa giriş yapamıyor.

Bu gelişmelerden sonra farklı hayallerle şarap üretmeye başlayan pek çok üretici sayesinde rekabet, şaraplarda kullanılan üzüm çeşitliliği ve şarap türleri kayda değer seviyede artış gösterdi. Son yıllarda artan bu çeşitlilik tüketicilerde de heyecan oluşturdu ve şaraba ilgi duyan kişi sayısı yükseldi. Birbirini besleyen ve şarap kültürünün yükselişe geçmesini sağlayan bu olumlu atmosfer 2013’te ve ardından 2014’te yapılan kanuni düzenlemelerle içki reklamı yapılmasının yasaklanmasıyla önemli bir darbe aldı.

Bu dönemi izleyen on yıllık süreçte ise şarap üretenlerin üzerindeki baskılar artarken firmalar da yaptıkları ürünleri duyurmak, tüketicilerle ilişki içerisinde olabilmek için farklı stratejiler izlemeye başladılar.

Bu tarihçeden sonra bugüne bir bakalım. 2022 yılının Kasım ayında ilk baskını yapan ve eşimle birlikte kaleme aldığımız “Toprak ve Şarap: Türkiye’nin Bağları ve Şarapları” isimli kitabımızda 85 yerli üreticinin bağlarına ve şaraphanelerine yönelik gezi notlarıyla şarap tadım notlarını bir araya getirmiştik. Yeni kurulan şaraphaneler ve birkaç ilaveyle şu an itibarıyla tüketicinin gözü önünde olan, rahatça ulaşabilen 100’ün üstünde üreticinin farklı şaraplarıyla piyasada boy gösterdiğini söylemek mümkün.

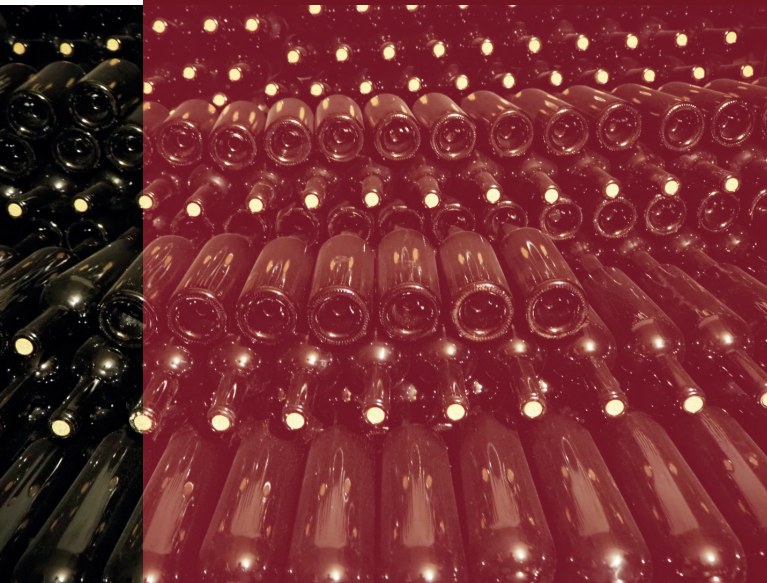
Gelelim şarap nedir konusuna. Şarap her şeyden önce tarımsal bir üründür. Ana maddesi üzümdür ve şarabın kalitesi doğrudan doğruya üzümün kalitesine bağlıdır. O nedenle şişeyi elinize aldığınızda öncelikle üzüm veya üzümlerine bakmanız, ardından o üzümleri veren bağın dikili olduğu bölgeyi hayal etmeniz, hangi şartlarda yetiştiğini bilmeniz, o şarabın yapan her kimse onun düşünce dünyasına nüfuz etmeniz ve şarabı içerken bunları bir bütün olarak duyumsayabiliyor olmanız lazım.

Keza şaraba lezzetini veren bütün bu unsurların yarattığı birlik, şaraba biricikliğini kazandıran özellikler toplamı Fransızların icat ettiği “teruar” teriminde kendini bulur. Ben ise kısaca böyle şarapları “şahsiyetli şarap” olarak isimlendiriyorum. Böyle şarapları içtiğimde içimde araştırma isteği kabarıyor. Bu şarabı kim, hangi şartlarda yapmış diye merak ediyorum. Şarabı bir ders olarak görüp, onu “öğrenmeye” çalışmak sıkıcı geliyor. Ancak ve ancak insan aşkını depreştiren bir şarap içince onun hakkında her şeyi de öğrenmek istiyor. Benim şarapla olan bütün ilişkim böyle gelişti. Bu yaptığımı da şaraptan aldığım zevki artıracak şeyler diyorum. Bugüne kadar kime şarapla ilgili bir şey anlatıyım da bunu aldıkları zevki arttırmak için yaptım. Bakınız en sevdiğim şarap yazarlarından Jason Wilson bu konuda ne diyor:

“Formel şarap eğitimi veya sertifikaları için ne bir kuruş ne de bir dakika harcadım. Tüm bilgim şahsi tecrübelerimden ileri geliyor. Garip tutkularımı takip ettim, seyahat ettim ve gücüm yettiğince tadım yaptım -ve çoğu zaman yetmese de... Ama bu vahşi bir eğitimdi, yapılandırılmamış ve kendi kendine öğrenilen...”

“Ama içten içe doğru olduğunu bildiğim bir şey var: Şarap tırmanılacak bir merdiven değildir. Yakınından bile geçmez. Şarap, bizi nereye götüreceğini bilmediğimiz bir labirenttir ve muhtemelen çıkış yolunu asla bulamayacağımız gerçeğini memnuniyetle kabul ederek onun içine adımımızı atarız. Şarap hakkında öğrenilecek her şeyi asla öğrenemezsiniz. Çünkü şarap dünyanın kendisi kadar büyüktür.”

Şarap öylesine büyülü bir içki ki onda diğer hiçbir içkide olmayan özel bir yön var. Her zaman ama her zaman değişiyor. Yıldan yıla değişiyor; her yıl hava şartlarını, topraktaki değişimi, onu üretenin ruh hâlindeki gelgitleri yansıtıyor. Kadehe alıyorsunuz ve içmeye başlıyorsunuz, kadehte kaldıkça değişiyor. Farklı kokular, aromalar ve lezzetler açığa çıkıyor. Ve yer kürede o kadar çok şarap üretiliyor ki çeşitlilik söz konusu olduğunda şarapla aşık atacak içkiyi bırakın, herhangi bir içecek yok.





Zaten bu nedendir ki şarap özeldir, dediğim gibi sizi heyecandırır. Beklemediğiniz anda bir kroşe indirir, içtiğinize vurulursunuz veya yükselmiş beklentilerinizi boşa çıkarır, üzülürsünüz; her şey mübahdır şarap söz konusu ise. İşte bu bilinmezliktir onu eşsiz kılan, ondan sıkılmanızı imkânsızlaştıran.

Ben yine de içtiğiniz şarabı değerlendirmenizi, onu sınıflandırıp da zihin kavınızda doğru yere oturtabilmenizi sağlayacak birkaç noktadan bahsetmek istiyorum. Öncelikle her renk şarap için ortak olan birkaç husus üzerinde durup sonrasında turuncu ve kırmızı şaraplara özel olan “tanen” maddesinden söz edeceğim.

Öncelikle içtiğiniz şarabı değerlendirme kısmını ana iki bölüme ayırmak gerekiyor. Koklamak ve bir yudum alıp da tatmak. Şarabı kokladığınızda, bir amatör olarak, dikkat etmeniz gereken en önemli şey onun bozuk olup olmadığını anlamak ve inanın ki bu basit bir şey. Eğer bir şarap bozuksa ondan ıslak karton, lağım, nem gibi nahoş kokular gelir. Zaten bir restorana gittiğinizde şarabı sizlere bu nedenle tattırırlar; garson sizin şarabı beğenip beğenmemenizle ilgilenmez. Yalnızca şarabın bozuk olmadığını teyit etmenizi ister. Siz “Uygundur” dedikten sonra da servis eder.

Şarap, üzümünden yapılmasından mütevellit güzel kokmalıdır, ondan farklı meyvelerin kokusunu alabilmelisiniz. Bunun yanı sıra çeşitli baharatlar veya çiçekler, şarap fıçıya girmişse meşe fıçı kokusu da burnunuza gelebilir. Burada mecazen burnunuza dediğimi lütfen unutmayın. Koku almak dediğimiz şey bir bütündür; ağız, burun ve bunlar arasındaki etkiyleşimle gerçekleşir. Kokuya ilginiz varsa Vedat Ozan'ın dört ciltlik “Kokular Kitabı”nı hararetle öneririm.

Şarabın “burun” faslını geçtiyse ondan bir yudum aldıktan sonra nelere dikkat edilmesi gerektiğine değinelim.

- * Öncelikle şarabın gövdesini, yani damaktaki ağırlığını ve yoğunluğunu değerlendirmemiz gerekir. Damaktaki her sıvının ağırlığı aynı değildir. Örneğin su ile tam yağlı sütü düşünün. Su hafifken, tam yağlı süt damakta daha ağır ve yoğundur. Bu nedenle şarapları da kabaca düşük, orta veya tam gövdeli olarak ayırabiliriz.
- * Damaktaki ikinci önceliğimiz asidite seviyesi. Burada bakacağımız şey ise şarabın ağızımızı ne kadar sulandırdığı. Hani limon yedikten sonra ağızımız sulanır ya, işte bu hissiyatın hangi seviyede olduğuna bakacağız. Düşük, orta ve yüksek tanımlamaları imdadımıza yetişecektir.

- * Geldik üç numaraya, bu sefer şarabımızın aromatik zenginliğiyle haşır neşir olacağız. Bazen yeni açmış bir çiçek görür de koklarsınız ve mest olursunuz. Onun güzel kokularını sonuna kadar ciğerlerinize çekmek için kocaman bir nefes alırsınız. Ancak bazen de adeta görüntü vardır ama ses yoktur; çiçek göz alıcı olsa da koklayınca pek bir şey ortaya koymaz. Şarapları da hem burundaki hem de damaktaki aromatik zenginliğine göre sınıflayabilir ve şarabın aromatik zenginliği üzerine konuşabiliriz.
- * Son kertede ağırlıklı olarak kırmızı şaraplar söz konusu olunca ortaya çıkan tanen maddesine değinmek isterim. Bu arada tanen kimi beyazlarda-düşük seviyede- ve pek çok turuncu şarapta da karşımıza çıkar. Ancak bunlar “Şarap 102”nin konusu. Tanen ağızdaki burukluk hissine karşılık gelir, diş etleriniz çekiliyor gibi hissedersiniz. Öncelikle tanenin kuvvetini tanımlamanız lazım gelir, sonrasında da hissine geçmek gerekir. Örneğin, kimi kuvvetli kırmızı şaraplarda tanen seviyesi yüksek olabilir ama kadifemsi yapıdadır ve damakta rahatsızlık yaratmaz. Ancak başka bir kırmızının taneni orta seviyede olup da verdiği his rahatsızdır; sert ve kırçılıdır.

Bütün bu unsurları yorumladıktan sonra aralarındaki harmoniye bakabilirsiniz. Buna da şarapta denge adı verilir. Bütün unsurlar bir arada ve dengedeyseniz o şarap layıkıyla yapılmıştır. Eğer sizler de şarabı beğenmiş ve tekrardan içerim diyorsanız ne âlâ! Bunlardan özellikle bahsetmek istedim çünkü şarapça konuşmaya bu terimleri kullanarak başlayacaksınız. Diyelim Kalecik Karası seviyorsunuz ve yurt dışında bir şarap barındasınız. Oradaki barmen veya somelyere “Kalecik Karası” dediğinizde karşı taraf bir şey anlamayacaktır. Ama ona Kalecik Karası’ndan yapılan şarapların özelliklerini tarif eder; yani hafif ve yumuşak tanenlere sahip, damakta canlı, asiditesi yüksek, aromatik zenginliği/meyvemliliği ortadan yükseğe kadar giden skalada yer alan bir kırmızı şarap istiyorum derseniz zevkinize göre bir şarapla karşılaşma olasılığınız ziyadesiyle yüksektir.

Şarapça konuşmak için bol bol şarap tatmalı, hatta bu şarapları yan yana tatmalı ve karşılıklı olarak değerlendirmelisiniz. Hafıza insanı yandılabileceği için not tutmayı ihmal etmemeli, notlar üzerinden de karşılaştırmalar yapılmalıdır. Böylelikle hangi tür şarapları sevdiğinizi, hangi anda ne tür şaraplar içmekten hoşlandığınızı peyderpey keşfedebilirsiniz. Ve unutmayın, bir şeyleri keşfetmek bu hayattaki en mutluluk verici uğraşlardan...

Eğer keşif çalışmalarınız kapsamına Anadolu şaraplarını almak isterseniz de kırmızı olarak Kalecik Karası, Öküzgözü ve Boğazkere’yi, beyaz olarak da Emir ve Narince’yi tatmanız gerek. Bu şarapların farklı üreticilerin elinden çıkmış, çeşit çeşit coğrafyalardan gelen değişik örneklerini denemeniz yarar sağlayacaktır. Bu sayede yalnızca üzümü değil, üzümle toprak arasındaki bağı da anlama şansı elde edebilirsiniz. Gördüğünüz üzere, döndük, dolaştık ve teruara geldik.

Unutmayın ki yerel ve endemik üzümlere sahip olmak bir şarap ülkesinin “özel” olması için en önemli şarttır. Bu üzümler yüzyıllardır bizimle birlikte olup, pek çok badire atlattı, her türlü zorluğa göğüs germiş ve bugünlere gelmeyi başarmışlardır. Onlar adeta şarabın çıkış noktalarından biri diyebileceğimiz bu topraklarla bütünleşmişlerdir. Biz de şanslı ülkelerden biriyiz, gün yüzüne çıkmış ve çıkarılmayı bekleyen pek çok yerel üzüme sahibiz.

