

Okumadan seyahate çıkmayın... "Küçük Oteller Kitabı" Mutlu&Müjde Tömbekci | "Gezginler İçin Unutulmaz Yerler" Steve Davey |

İ N
F O

Mekân

DIONYSOS AŞKINA!

Dünyanın en eski şarap üretim merkezlerinden biri olan Anadolu'da, ülkenin en büyük bağları arasında dolaşırken; toprağın rengine, üzümün kokusuna, şarapların tadına baktım. Şarap Tanrısı Dionysos adına kadeh kaldırmayı da unutmadım.

Yazı ELÇİN KAÇAR

ESKİLER BİLİR; bir kadeh şarap, bir kadeh aşk demektir. Çünkü şarap da tıpkı aşk gibi vücudun kimyasını değiştirir. Birkaç kadehle birlikte; stres, endişe, keder giderilir. Hücrelere; neşe, zevk, eğlence enjekte edilir. Zira mitolojiye göre, Şarap Tanrısı Dionysos; şarabı, insanlara yaşam sevinci vermesi için üretmiştir. Dionysos'un şarap adına yaptıkları, insanları çok memnun etmiş; Anadolu'nun verimli topraklarında yaşayan, bağcılıkla ve şarapçılıkla ilgilenen insanlar, her yıl bağ bozumu dönemlerinde, Dionysos'u anmayı bir gelenek hâline getirmiştir.

Geçtiğimiz günlerde ben de; bu geleneği kendi adıma sürdürmek ve şarap hakkındaki bilgilerimi geliştirmek amacıyla, şaraba ilgi duyan küçük bir grupla, Kavaklıdere şaraplarının Manisa'daki Pendore bağlarını ziyaret ettim. Adını, Yunanca "beş köy" anlamına gelen "pence horyos"tan alan Pendore; Anadolu'nun zengin uygarlıklarından biri olan Lidyalıların antik kenti Sardes'in yakınında bulunan bir kasaba olarak biliniyor. Cumhuriyet döneminden sonra adı, Kemaliye olarak değiştirilmiş. Bu kasaba, az sayıda ailenin yanı sıra, Türkiye'nin en büyük bağlarına da ev sahipliği yapıyor. 1.910 dekarlık bir alana yayılmış bağlarda, ülkemizin önemli markalarından Kavaklıdere, birbirinden lezzetli şaraplar üretiyor. Akdeniz ile İç Batı Anadolu iklimlerinin arasında bir geçiş bölgesi olan Pendore ve civarında, yaklaşık 3.000 yıldır şarap üretiliyor. Grubumuza rehberlik yapan Kavaklıdere yetkilileri; Manisa bölgesindeki pek çok

köy kahvesini gezerek köylülerle sohbet ettiklerinden, bağcılık için en geniş ve elverişli toprakların izini sürdüklerinden bahsediyor. Bir bölgenin toprak haritasını çıkarmadan önce, o bölgede yaşayan insanların düşüncelerine başvurmayı en doğru yaklaşım olarak benimseyen marka, uzun süren araştırmalar sonucunda, Kemaliye bölgesini keşfetmiş. Güneye eğimli araziye sahip bu bölgede; Bornova misketi, Öküzgözü, Boğazkere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante, Syrah, Carignan gibi kaliteli üzüm cinslerini yetiştiren Kavaklıdere; tamamen kuru tarımla işlediği bağları ile çok lezzetli sofrasını şarapları üretiyor. Bağdaki

toprakların bir kısmının volkanik, bir kısmının killi ve bir kısmının kireçli olması; alanların parsellere bölünmesini ve her parselden farklı tatta üzüm elde edilmesini sağlıyor. Bu durum, üretilen şarapların lezzet çeşitliliğini artırıyor. Ancak bazen, her bölgeden aynı kalitede üzüm elde edilemiyor ve kötü kalitede üzümlere rastlanabiliyor. İşte o an, markanın ziraat mühendisleri bir değerlendirme yapıyor ve kötü üzüm salkımlarını keserek, iyi salkımların gelişimine katkıda bulunuyor. Elleriyle diktikleri üzümleri kesmek, mühendisler için biraz zor bir durum; ancak, üretilen şarapların aynı kalitede olması için böyle zor kararların verilmesi gerekiyor. Hasat dönemi geldiğinde ise, bağdaki asmalar, olgunluk açısından değerlendiriliyor; tüm parsellerden alınan üzüm örnekleri, laboratuvarında analiz ediliyor ve sadece ideal ölçülerde olgunlaşan parsellerde hasat uygulanıyor. Bağ turunun ardından, bağ evinde verdiğimiz mola sırasında tattığımız şarapların lezzetinden anladığım kadarıyla, tüm bu özen ve çabaya gerçekten değiyor. Zira markanın şarapları, tadıyla da, kalitesiyle de insanı sarhoş ediyor.



BU GEZİDEN ÖĞRENDİKLERİM

- Kimi şarap üreticileri, meşe fiçide bekletilmiş izlenimi vermek amacıyla, herhangi bir fiçi içinde duran şaraba talaş tozu atıyor. İçtiğiniz şaraptan, meşe fiçi kokusu yerine, daha odunsu bir tat alıyorsanız; şarabınıza talaş karıştırılmış olabilir.
- Kalitesiz üzümlerden üretilen şaraplar, baş ağrısına neden olabiliyor. İçtikten sonra başınızın ağrıması için, kaliteli şarapları tercih etmeye dikkat edin.

- Beyaz şarap, kırmızı şaraba göre daha sağlıklı olarak kabul ediliyor. Ancak, alkol kullanma alışkanlığınız yoksa, sadece sağlıklı olmak için beyaz şarap içmeye başlamanıza gerek yok.
- Bazı şaraplardan, tadım aşamasında burnunuza, çilek, elma hatta erik kokuları geliyor. Çünkü şarap mayalanırken, içindeki kimyasal maddelerin oranı değişiyor ve başka meyvelerin kokularına benzer aromalar oluşuyor.