MEHMET ÖMÜR

TÜRK ŞARAPÇILIĞI 2016 RAPORU

MEHMET ÖMÜR

TÜRK ŞARAPÇILIĞI 2016 RAPORU

C A S T E L V E C C H I

TÜRK ŞARAPÇILIĞI 2016 RAPORU

MEHMET ÖMÜR

TÜRK ŞARAPÇILIĞI 2016 RAPORU

MEHMET ÖMÜR

İÇİNDEKİLER

- ÖNSÖZ
- GİRİŞ
- TÜRKİYE BAĞ BÖLGELERİ
- TÜRKİYA'NİN ŞARAPLIK ÜZÜMLERİ
- ÖNDE GELEN ŞARAP ÜRETİCİLERİ
- ŞARAP ÖRNEKLERİ
- BAZI BUTİK ŞARAP ÜRETİCİLERİ
- ŞARAP BUTİKLERİ
- TÜRK ŞARAPÇILIĞINDAN PORTRELER
- TÜRK ŞARABINA KADIN DOKUNUŞU

EDİTO

Türkiye toprakları dünyanın en eski şarap bölgelerinden biri. Hatta tarihçilere göre, Orta Anadolu şarabın anavatanı. Arkeolojik kazılarda çıkarılan binlerce yıllık kadehler ve testiler, İyonya döneminden kalma amforalar, Hitit Krallarını Tanrılara içki sunarken gösteren resimler, üzerinde üzüm salkımı bulunan Kilikya sikkeleri, efsaneler, yazıtlar, binlerce yıllık bir bağcılık mirasının üstünde oturduğumuzu, Anadolu topraklarının, bağcılığın, şarap üretimi ve ticaretinin önemli bir merkezi olduğunu gösteriyor.

Türk şarapları bu görkemli geçmişe, bu büyük kültür mirasına sahip çıkabiliyor mu peki?

Asmanın atalarının doğduğu bu topraklarda, bağcılık ve şarap sektörünün bugünü nasıl?

Türkiye, geniş bağ alanları, iklim koşulları, ucuz işgücü nedeniyle şarap üretiminde büyük bir potansiyele sahip ama, bazı sorunlardan ötürü henüz dış rekabete hazır değil.

Ancak son yıllarda sektörde yaşanan ciddi gelişmeler sevindiriyor. Ünlü Economist dergisi, Türkiye'de son on yılda şarap kalitesinin arttığını ve yeni teknoloji ile yabancı danışmanları kullanan şarap üreticilerinin, uluslararası ödüller almaya başladığını yazıyor. Economist, yurt içinde dizginlenen şarap sektörünün şimdilerde yabancı pazarlarda daha büyük bir pay arayışında olduğunu da aktarıyor: "Her ne kadar hükümet yerel tüketicilere pazarlamayı yasaklamış olsa da, yabancılara şarap tanıtımını destekliyor. İhraç edilen ülkeler listesinin tepesinde Belçika, Almanya ve İngiltere bulunuyor. Bu ülkeler oldukça büyük bir Türk azınlığa ve birçok Türk restoranını barındırıyor.''

Dev ve modern yatırımların hayata geçmesi, eğitimli üreticilerin işi ele alması, Türk şaraplarının dünyaca ünlü yarışmalarda elde ettiği dereceler, sürkiye şarapçılık sektöründe bir yeniden doğuş yaşandığının göstergesi.

Şarap ihracatını 100 milyon dolara çıkarmak ve şarap turizminde ilk beşe girmek amacıyla, Doluca, Kavaklıdere, Kayra, Kocabağ, Pamukkale, Sevilen ve Vinkara'nın önderliğinde kurulan Türk Şarapları Platformu (Wines of Turkey, WOT) da sektörün gelişmesi adına atılmış çok güzel bir adım.

Umarız Türkiye şarap sektöründe dünya liderleriyle yaraşır düzeye gelir.

Mehmet Ömür

Türk denilince çoğunuzun aklınıza şiş kebap, rakı, fesli ve palabıyıklı adamlarla, dansöz kadınlar gelir, oysa Türkiye artık bu görüntülerden oldukça uzakta… Bu tiplemeleri artık sadece turistlere yönelik restoranlarda görebilirsiniz. Türkiye bugün çok farklı bir noktada, 70 milyon nüfusu ve dünyanın 17. ekonomisi olarak çok değişti.

Peki "Türk şarabı" denilince aklınıza ne gelir? Eminim çoğunuzun aklına hiçbir şey gelmez. "Yüzde 97 çoğunluğun Müslüman olduğu bir ülkede şarap mı var?" diye de sorduğunuzu duyar gibi oluyorum.

Yıllarca üzümün anavatanı olarak Kafkasya, Hazar Denizi'nin güneyi ve Kuzey Doğu Anadolu gösterilmekteydi. İlk insan yaşamının başladığı dönemden kalma olduğu tespit edilen üzüm çekirdekleri bize bağcılığın insanlık tarihi kadar eski olduğunu ve Anadolu'da başladığını göstermektedir. Bağcılık Anadolu uygarlıklarının hepsinde görülmektedir. M.Ö. 2000 yıllarında Anadolu'ya gelerek 600 yıllık büyük bir uygarlık yaratan Hititlerin arkeolojik kalıntıları, bölgedeki bağcılığın önemini anlatmaktadır. Hitit mezarlarında altın şarap kadehleri, şarap testileri bulunmuştur. Batı Anadolu'nunçeşitli bölgelerindeki paralar üzerinde üzüm, şarap testisi kabarmaları bulunmaktadır. Hititlerden sonra Frigya ve çeşitli Helen uygarlıkları bağların Avrupa'ya yayılmasını sağlamıştır. Bu geçişte Minos uygarlığının Girit'teki bağları ve Fenikeliler çok önemli rol oynamışlardır.

Moleküler biyoloji uzmanı ve şarap tarihçisi Patrick Mc Govern ile İsviçreli ziraaat uzmanı Jose Vouillamoz da bağların yeryüzünde ilk kez 10.000 yıl önce Güneydoğu Anadolu'da görüldüğünü savunuyorlar. Ermenistan, Gürcistan ve Anadolu'dan topladıkları bağ örneklerinden yola çıkarak yaptıkları DNA analizlerine göre yabanî asma büyük olasılıkla ilk olarak Güneydoğu Anadolu'da, yani Mezopotamya denilen bölgede ehlileştirildi. Pensilvanya üniversitesi laboratuarlarında yapılan analizlerde ilk şarabın da yine bu bölgede üretildiği ortaya çıktı. Bu iki araştırmada yüzlerce şarabın gen ağacını çıkardılar. Yabani üzümün değişik 13 cinsinin tüm bu sepajların kökeninde yattığını, ADN analizi ile kanıtladılar. Bugüne kadar batıdaki şaraplık üzümlerin doğudan İran, Irak, Türkiye, Mısır, Yunanistan gibi değişik bölgelerden ayrı ayrı geldiği görüşü yaygındı ama Vouillamoz'a göre yeni bulgular bu düşünceleri değiştirecek nitelikte.

ÜZÜMÜN KAZANOVASI

1368 değişik sepajı inceleyen Vouillamoz, beyaz Gonais üzümüne "Üzümün Kazanovası" adını takıyor ve bu üzümün Avrupa'daki Chardonay, Gamay ve Riesling dahil en az 80 üzümün atası olduğunu savunuyor. Vouillamoz Türkiye'de yüzlerce üzüm varyetesi bulunmasının bu ülke için büyük bir şans olduğunu düşünüyor. Türkiye'nin önde gelen üreticisi Kayra'nın California'dan transfer ettiği önolog Daniel O'Donnell de, "Binlerce yıllık bağcılık tarihi olan bu bölgede kendisini bağ açısından hacda gibi hissediyorum" diyor.

Karadeniz sahilleri ve doğu bölgesinin bir kısmı hariç ülkenin her tarafında bağcılık yapılsa da en önemli bağ alanları Trakya'da Tekirdağ, Ege'de Denizli, Manisa ve İzmir, Orta Anadolu'da Nevşehir ve Niğde, Güneydoğu'da Diyarbakır, Doğu Anadolu'da Elazığ bölgeleridir. Genellikle Fransa, İtalya, İspanya, ABD gibi bağcı ülkelerde üzümün başlıca şaraba dönüşmektedir. Oysa ülkemiz yaş üzüm üretiminde 560.000 hektarla dünya altıncısı olmasına karşın, bunlardan şarap yapımı % 3 gibi çok düşük bir oranda kalmakta ve şarapçılıkta her açıdan Türkiye'den daha az gelişmiş olan Cezayir ve Fas'ın gerisinde kalarak dünyanın 35. sırasında yer almaktadır. Üzüm daha çok kuru üzüm, sofralık üzüm, pekmez ve pestil şeklinde değerlendirilmektedir.

ASMANIN GEN MERKEZI

Bağcılık için yerkürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunan (36-42 derece paralel) Türkiye, asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra, son derece eski ve köklü bir bağcılık ve sarapçılık kültürüne de sahiptir. Hitit kanunlarında bağcılığa ait hükümlerin bulunması, dini merasimlerde ve sosyal yaşamlarda üzüm ve şarabın tanrılara adak olarak sunulduğunu gösterir.

Afyon'da Frikyalilar dönemine ait (MÖ 900) içki şölenini gösteren taş kabartmaların ortaya çıkarılması, Konya Ereğlisi'nin İvriz bucağında (MÖ 750) bereket sembolü olarak sağ elinde üzüm salkımı ve sol elinde buğday başağı ile bereket tanrısı Tarhundas'ı gösteren tarihi eserin bulunması, Trabzon'da (MÖ 410) ve Tarsus'ta (MÖ 378 – 374) bulunan gümüş paralar üzerinde üzüm salkımı ve şarap tanrısı kabartmalarının olması, İzmir'in Bergama ilçesinde MÖ 3. Yüzyıla ait bir kabartmada DIONYSOS'u gösteren bir seramik eserin bulunması, tarihi paralar üzerinde üzüme, şarap ve bağ ile ilgili birçok motiflere yer verilmiş olması Anadolu'da şarap kültürünün ne kadar eski dönemlere kadar uzandığının göstergeleridir.

Yine Van ve çevresinde hüküm süren Urartu Devleti'nde zenginliğini, özellikle de geniş etkin tarlaları ve üzüm bağları olduğunu Asur Kralı III. Sargon'un Urartu seferinden bahseden belgelerinden öğreniyoruz.

MÖ 2000 yıllarındaki kavimler göçünde Frigler zamanında da şarapçılık gelişme göstermiştir. Friglerin bu şarap kültürleri MÖ 200 yıllarında Fenikelilere, daha sonra da MÖ 1500 yıllarında Ege sahillerinde oturan Yunan kolonilerince önce Yunanistan'a daha sonra ise Roma'ya yayılmıştır. MÖ 600 yıllarında da Romalılardan Marsilya yoluyla Fransızlar'a geçmiştir. Teos'ta dünyanın en büyük Baküs mabetlerinden biri bulunur.

PADİŞAHLAR ŞARAP SEVER

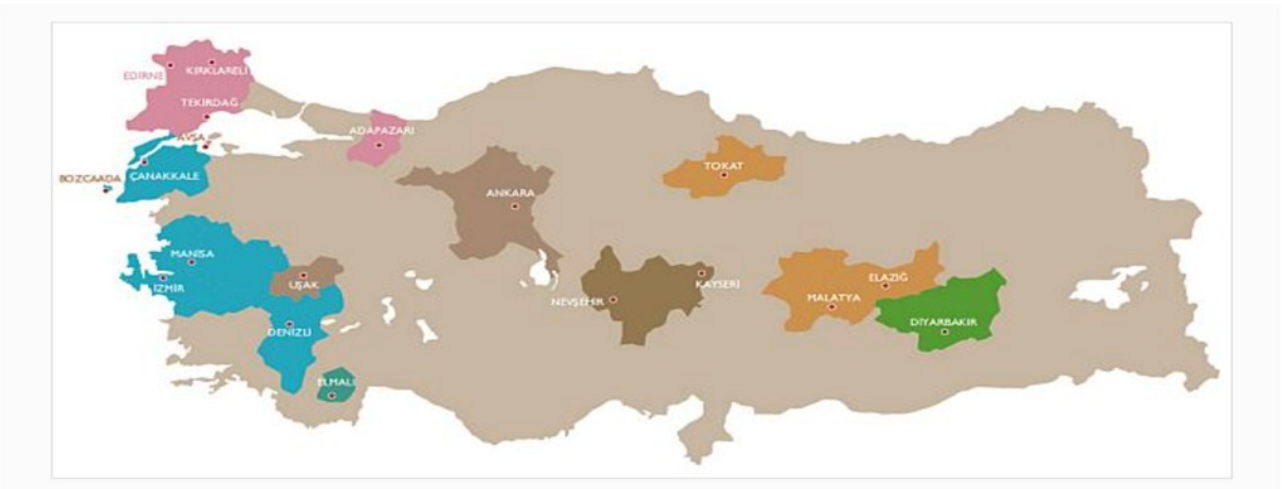
Şarabın dinen yasak olmasına karşın Türkiye'de yaşayan azınlıklar şarap üretmiş ve hatta bazı Osmanlı padişahları da şarabı sevmişlerdir.

Özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa'da flokseranın bağları tahrip etmesi üzerine Fransa, İspanya ve İtalya Osmanlı'dan şarap ithal etmişlerdir. Hatta bazı Fransız şarap şirketleri Trakya'da bağ kurma girişiminde bulunmuşlardır. Bu dönemlerde Osmanlı'da üretilen şarabın hemen tamamı ihraç edilmiş, 1904'te bu miktar 340 milyon litreye ulaşmıştır.

Cumhuriyet'ten sonra ise bağ bölgelerinde yaşayan Rum nüfusun Yunanistan'da kalan Müslüman nüfus ile "mübadele"ye tâbi tutulması yüzünden bağcılık Trakya ve Ege'de şaraplık üzüm bağcılığı Müslüman Türkler'e kalmış, böylece Müslüman Türkler ancak Cumhuriyet'ten sonra şarap üretimine girmişlerdir. İlk şarap tesislerimizin 1926'de kurulan Doluca ve 1929'da kurulan Kavaklıdere oldukları dikkate alındığında, Müslüman Türkler'in şaraptaki varlıkları 100 yılı bulmamıştır. "Şarapçılığın ilk 100 yılı zordur" sözü dikkate alındığında, Türk şarapçılığı hâlâ bu zorlu dönemin içindedir. Nitekim dünya şarap standartları göz önünde tutulduğunda türk şarapçılığı henüz emekleme çağındadır. Ancak son 20 yıldaki şarapçılıktaki gelişmeler bu konuda ülkenin büyük bir potansiyele sahip olduğunu göstermiştir.

Bağlarımızda şaraplık yerli üzümler ıslah edilir ve modern tekniklerle dikilirken, Fransız kökenli "soylu" üzümler de önemli bir varlığa ulaşmıştır. Tesislerimizde yerçekimine uygun akış, oksijensiz pres, bilgisayar sensörlü mahzen kontrolü, otomatik nemlendirme vs. gibi Fransa'da bile çok yaygın olmayan pahalı ve sofistike teknikler uygulanmakta, pek çok tesisimize Fransız, İtalyan ve Kaliforniyalı önologlar danışmanlık yapmaktadır. Şarap üretimi o denli renklenmiştir ki, sek beyaz, roze ve kırmızı şarapların yanında Amarone tipi, Maderize ve şampanya tipi istisnai şaraplar bile üretilmekte, siyah üzümlerden "Blanc de Noirs" şampanya metodlu şaraplar bile yapılmaktadır. Son 20 yılda "Türkiye'nin Rothschild'leri" sayılacak zengin ve köklü ailelerin şarap yatırımlarına girmesi de şarabın saygınlığını arttırmakta, kısa vadede kâr amaçlamayan bu üreticilerin yatırımlarıyla kaliteyi yükseltmektedir.
Ancak alkollü içkilerle ilgili yeni yasalar dolayısıyla çeşitli yasakların devreye girmesi ile birlikte, son 20 yıldır ivme kazanan Türk şarapçılığını ciddi bir krizin beklediğini söylemek de kehanet sayılmaz. Ülkenin milli içkisi zamanın başbakanı tarafından "ayran" olarak ilan edilmiştir. Söz konusu içki şarap olunca yasakların üstüste geldiği görülmektedir. Şimdilik herkes evinde istediği gibi içebilmektedir. Bazı şehirlerde içkili restoran bulmak imkânsız hale gelmiş durumdadır. Mehmet Yalçın'ın Şarap ve alkollü içecekler dergisi "Gusto", Kavaklıdere'nin "Karaf" dergisi ise yasaklarla birlikte yaşamlarına son vermişlerdir. Çok az miktarı şaraba dönüşen bu üretimin sonucunda ülkede halen şarap hakettiğinin iki-üç misli pahalı satılmaktadır. Şaraba getirilen yüksek vergiler bu yüksek fiyatlarda rol oynamaktadır. Osmanlı döneminde de azınlık olarak kabul edilen Rum ve Ermeni halklar tarafından yapılan bağcılık ve şarapçılık, sadece bu halkların tüketiminde kalır, Müslüman halk çok ender şarap tüketirdi. Osmanlı'da Bektaşiler yasaklara rağmen şarap içmişlerdir. Atatürk ve Cumhuriyet döneminde yapılan şarabı özgürleştirme operasyonu ise çok uzun soluklu olmadı, 70-80 yıl sonra ağır yasaklarla ciddi baskı altına alındı. Topluma açık ortamlarda, cami, okul gibi yerlere 100 metre kadar uzaklıkta tüketim tanıtım vs. gibi engellemeler, basında özendirici her türlü yayının yasaklaması gibi çeşitli tedbirler ülkede şarabın ve alkollü içeceklerin tamamen önünü tıkamaya yönelik olarak görülmektedir. Oysa ülkede bir alkolizm sorunu yoktur ve kişi başına 1 litre civarında şarap tüketimi ile Türkiye şarap tüketiminde dünyada en gerilerden gelmektedir.
1970-80'li yıllara kadar şaraplar halk arasında "köpek öldüren" olarak adlandırılan zor içilen, hatalar içeren ve çoğu buşone şaraplarıdır. Bugün 20-30 kadarı öne çıkan 140'dan fazla üretici güzel bir yarış içine girmiş ve giderek daha bilinçli ve güzel şaraplar üretmeye çalışmaktadırlar.
Türkiye'de yapılan bağcılıkta son yıllarda ortaya çıkan büyük gelişmelere rağmen, bağlarının çoğu, "goble" denilen yere yakın bağlardır, tele alınmadıkları ve düzenli olmadıklarından mekanizasyona elverişli değildir. Ancak yüksek üretim maliyetleri, kalite sorunları, az bilinirlikleri Türk şaraplarının dünyadaki rekabet gücünü kırmaktadır. Oysa son yıllarda bazı Türk şarapları dünyadaki şarap yarışmalarında bol miktarda ödül toplamakta bazıları İngiliz pazarına girmeyi başarmakta, Master of Wine'ları ülkeye çekebilmektedirler. Büyük üreticiler düşük kaliteli "bulk" şaraplarını yıllardır ihraç etmeye devam etmekte ve güney sahillerini dolduran "All inclusive" tatil köylerinde tüketime yöneltilmektedirler. Ancak halen dünyada Türk şaraplarını tanıyan ve belirli bir kalitenin üzerindekilerini tatmış şarapsever miktarı oldukça kısıtlıdır.
Ülkede 1000 kadar üzüm çeşidi olsa da bunlardan 50-60 kadarı şaraplık üzümlerdir. Kaliteli şarap üretimine en uygun 6 yerel üzümün 3'ü beyazdır. Narince, Emir ve Sultaniye dışında en önemli kırmızılar ise Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası'dır. Uluslararası üzümlerin hemen hepsi Türkiye bağlarında dikilidir, bazıları da mükemmel adapte olmuşlardır.
En büyük 5 üretici Kavaklıdere, Doluca, Kayra, Pamukkale ve Sevilen olup Vinkara bunları yakından takip etmektedir. Butik şarapçılar arasında başı çekenler ise Château Kalpak, Barbare, Chamlija, Arcadia, Urla, Château Nuzun, Likya, Corvus, Paşaeli, Selendi, Umurbey, Suvla, Prodom, LA, Ergenekon adlı üreticilerdir.
2004 yılına kadar devlet tekelinde olan sert alkollü içki üretimi bu yıldan itibaren özelleştirilip Amerikalı bir gruba satılmıştır. O yıldan beri Mey İçki'nin şarap dalı Kayra California'dan gelen Daniel O'Donnell kontrolünde üretim yapmaktadır.

TÜRKİYE BAĞ BÖLGELERİ



Türkiye’de hasatlar Ağustos sonlarında daha sıcak olan batıdan başlayıp yavaş yavaş doğuya gider ve Ekim sonu hatta Kasım ayı başlarına kadar devam eder ve doğu bölgelerinde sonlanır.

Türkiye başlıca 5 ana bağ bölgesine ayrılabilir.

A. Trakya bölgesi;

İstanbul’un batısında, Marmara, Karadeniz ve Ege denizi, Yunanistan ve Bulgaristan’la çevrilmiştir. Bu bölge Türkiye'nin Avrupa’daki topraklarından oluşur ve tüm üzüm üretiminin yüzde 15-20’sini verir. Kilise Bizans döneminde şarapçılığın ilerlemesine önayak olmuştur. En yoğun bağlar Şarköy, Mürefte, Hoşköy, Uzunköprü, Edirne ve Kırklareli’nde bulunmaktadır. Çanakkale boğazı çevresi ve Gelibolu yarımadası da bağcılık açısından çok önemlidir. Bu bölgede Cabernet Sauvignon, Chardonnay ve Sauvignon Blanc gibi uluslararası sepajlar yetiştirilmektedir.Marmara denizindeki Avşa adasında da mikroklimalar hâkim olup güzel ürünler elde edilmektedir. Butik şarap üreticilerinin önemli bir bölümü bu bölgelerdedir.

B- Ege bölgesi:

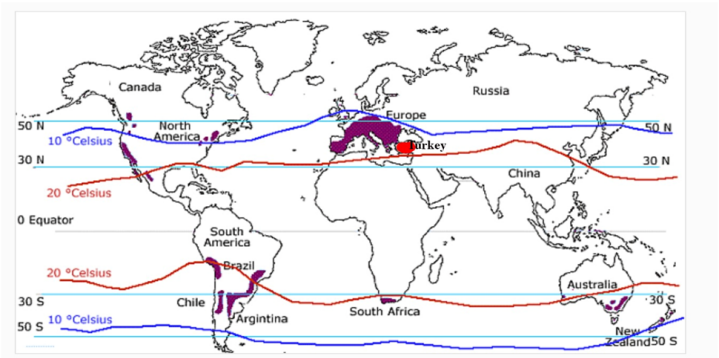
Çanakkale’den Bodrum’a kadar çok geniş bir alanı kapsar. Ülke üzümünün yüzde 40’ını üreten Ege’nin iklimi yazın kuru ve sıcak, kışın soğuk ve yağmurludur. Kuzeyde Truva civarı, Bozcaada bağlık bölgeler olup en önemli üzüm cinsi Karasakız’dır. Manisa bölgesinde yoğun aromalı Sultaniye üzümü yetişir. İzmir civarında Çeşme ve Seferihisar’da ise Misket, Chardonnay ve Cabernet Sauvignonön plandadır. Ege’nin en önemli alt bölgesi Dyonisos’un ülkesi olarak bilinen Denizli’dir. Bölgenin en önemli üzümleri Çalkarası ve beyaz Sultaniye’dir. Denizli’nin yüksek rakımlı Güney ilçesi ise çok özel bir teruardır, yabancı uzmanlarca “Türkiye’nin Napa Vadisi” olarak nitelenmiştir. Bölgeye özellikle Şiraz ideal adapte olmuş ve Türkiye’nin en güzel Şiraz şaraplarını vermeye başlamıştır. Yine bu bölge den çıkan bir Sauvignon için bakın ünlü şarap yazarı Jancis Robinson ne diyor:“Bu büyüleyici şarap hafif yağlı ve tipik Sauvignon Blanc aromalarına sahip. Asiditesi yüksek bu şahsiyetli şaraba kim Türk şarabı diyebilir ki?”

C- Karadeniz bölgesi

Karadeniz’in güney kıyıları boyunca Gürcistan'a kadar uzanan bu bölge çok yağış alır güneş aldığı gün sayısı da oldukça sınırlıdır. Bütün bu koşullara rağmen Türkiye'nin en iyi beyazı bu bölgeden çıkar. Narince üzümünden yapılmış şaraplar canlı ve diri asitideleri ve aromatik zenginlikleri ile uluslararası standartlardadır.

D- Orta Anadolu bölgesi

Kontinental iklim hüküm sürer. Bazı kısımlarda mikroklimalar mevcuttur.1000-1200 metre yükseklikte bağlar bulunmaktadır. Yaz-kış ve gündüz-gece ısı farklılıkları önemli miktardadır. Ünlü Kalecik karası bu bölgenin özel üzümüdür. Kırıkkale civarında Hasandede üzümü yetişir. Volkanik toprağı Kapadokya ise yüksek asitli ve mineralsi şaraplar veren Emir üzümü ile tanınmıştır. Çok özgün bir bağcılığı olan, 200 yıllık asmaların şarap verdiği, bağlarda ortaçağdaki gibi güvercin gübrelerinin kullanıldığı Kapadokya bölgesi, Fransa'nın en ünlü bağ uzmanları, Prof. Claude ile Lydia Bourguignon'un da hayranlıklarını ifade ettikleri bir teruardır.



E- Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesi

Fırat ve Dicle arasında Mezopotamya'nın güney batısında yerleşmiş bu 1000-1500 metre yükseklikteki platolarda ülkenin en güzel kırmızı şaraplık üzümleri yetişir. Öküzgözü ve Boğazkere kupajları Türkler'in en tercih ettikleri şaraplardır. Bölge karasal iklime sahiptir ve bölgedeki tutuculuk şaraplık üzümlerin şaraphanelere satılmasında zorluklar yaşanmaktadır. Bazı bağcılar gece gizlice üzümlerini şaraphaneye taşımaktadırlar. Boğazkere Diyarbakır bölgesinde kendini bulur. Öküzgözü ise biraz daha kuzeyde Elazığ'da çok iyi sonuç verir. 1000-1200 metre rakımdaki bu bölgelerde yazın gün ve gece arası çok büyük ısı farklarının olduğu kışın ısının -25 dereceye kadar düşebildiği göz önüne alınırsa üzümlerin de neden özel olduğu anlaşılır.

Aslında bu bölgelere bir altıncısı da eklenebilir. Akdeniz bölgesinin bazı mikroklimalarında ve Toros dağlarının eteklerinde çok ilginç bağ alanların rastlanmakta, bu bölgelerde yeni yeni bağcılık ve şarapçılık yapmaya başlayan küçük ve dinamik üreticiler iyi sonuçlar almaktadırlar.

Türk şarapları çoğu yüksek alkollü ve yoğun fıçılıdırlar. Türk şarapseverleri Yeni Dünya şaraplarına eğilimli olduklarından ülke üreticileri de muhtemelen o stilde şarap üretmeye gayret etmektedirler. Türk kırmızı şaraplarının aşırı tanenli ve fıçılı olmasında Türk damak tadının siyah çay tutkusu ve baharat sevgisinden dolayı tanen toleransının yüksekliği de rol oynamaktadır.

TÜRKİYE'NİN ŞARAPLIK ÜZÜMLERİ

Kırmızılar

Boğazkere: Anavatanı Diyarbakır'dır. Ülkenin asil üzümleri içinde en güçlü ve karakterli olanıdır. Taneleri ufak, kabuğu kalın, tadı ise buruktur. Bölgenin kurak iklimine çok iyi uyum gösterir. Yüksek tanenli şarapları gövdeli ve yıllandırmaya müsaittir. Kiraz, vişne, kuru meyve ve baharat aromaları ön plana çıkar. Güçlü ve buruk tadı nedeniyle genel olarak daha yumuşak olan Öküzgözü ile birlikte kupajlara girer. Çok çakıllı, bazen kalkerli ve killi, kırmızı topraklarda yetişir. Fırat ve Dicle ırmaklarının arasındaki bölge ideal teruarıdır.

Öküzgözü: Taneleri iri, koyu renkli ve etli bir üzümdür. Elazığ ve Malatya'nın köylerinde yetişir. Cabernet ve Merlot birlikteliği gibi klasik birleşim olan Boğazkere-Öküzgözü kupajında kullanıldığı gibi, monosepaj olarak da şaraba uygundur. Tanenleri yoğun olmayan, dengeli şaraplar verir. Çok gövdeli olmayan bu şaraplar, olgun kiraz, karadut gibi aromalara sahiptir.

Kalecik Karası: Ankara'nın Kalecik ilçesi anavatanıdır. Yuvarlak taneli, siyah-koyu mavi renkte ve kalın kabukludur. Hititler döneminden bugüne Anadolu'da izleri sürülebilir. Kızılırmak nehrinin ılıman etkisi sert karasal iklimden daha az etkilenmesini sağlar. 1000 metre yükseklikte yetişmektedir. Böylesine mikroklimatik bir iklimde üreyen Kalecik karası, zarif tanenli ve kaliteli şaraplar verir. Kuzu eti ve patlıcan salatasının güzel bir eşlikçisidir.

Çalkarası: Roze şarap için kullanılan Çalkarası, az renk veren, etli ve sulu bir kırmızı üzüm çeşidi. Olgunlaştığında asiditesi çok iyi. Denizli yöresinde, az verimli, kumlu topraklı, 1200 metre yüksekliğindeki yaylalarda yetişiyor. Canlı bir renge ve belirgin çilek -kavun aromalarına sahip.

Papazkarası: Tekirdağ ve Edirne'de üretilen kırmızı şaraplık üzüm. Papazkarası'ndan canlı açık kırmızı renkte, meyveli, taze, ince, zarif, hafif gövdeli ve kalıcı şaraplar üretiliyor.

Beyazlar

Sultaniye: Daha çok Denizli ve Manisa'da yetişir. Manisa'da verimli kumlu topraklarda yüksek telli terbiye sistemi uygulanarak dikilir. İlginç bir şekilde Denizli'de, killi topraklarda, 1200 metre yükseklikteki bağlarda, Akdeniz'den gelen iklimden yararlanır. Küçük taneli, az asitli ve ince kabukludur. Şaraplarında yeşil elmadan narenciyeye kadar uzanan zengin aromalar bulunur. Hafif, rahat içimli şaraplar verir. Çekirdeksiz olduğundan sofralık ve kuru üzüm olarak da tüketilir.

Narince: Tokat ve çevresinde yetiştirilir. Anadolu orijinli üzümler içinde önemli yer tutar.Kumlu ve çakıllı bağları 500 metre yüksekliktedir. Yeşilırmak nehrinin yumuşattığı karasal iklimde yaşam bulmaktadır. Hem sek hem de dömisek şarap yapımında ve Emir ve Sultaniye ile kupajlarda kullanılır. Gövdeli şaraplar verir, fıçıda dinlendirmeye uygundur, şişeli olarak da 10 yıl bekleyebilecek karakterdedir.

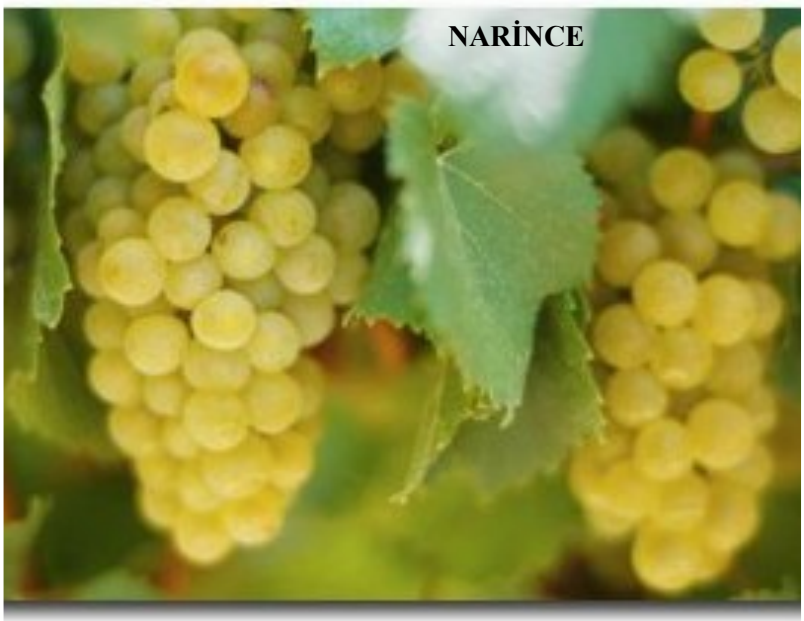
Emir: Peri bacalarıyla ünlü Kapadokya'da yetiştirilen, ince uzun taneleri olan etli, sulu bir üzümdür. Beyaz şarap üretiminde yoğun olarak tercih edilir. Asiditesi yüksek sek şarapları ülkede giderek prim yapmaktadır. Köpüklü şarap yapımına da uygundur. Şarapları, yeşil sarı ya da açık sarı renklerindedir ve yeşil elma aromaları içerir.

Misket: Küçük taneli ve aromatik bu beyaz üzüm İzmir yakınlarında yetiştirilir. Avrupa' da çok yaygın olsa da, kökeni bu bölgedir. Ege Denizi kenarındaki killi ve kumlu topraklarda , Akdeniz iklimi altında goble şeklinde dikilmiştir. Kalın kabuklu ve sulu olan bu çeşit çok fazla ürün vermez

BOĞAZKERE

ÖKÜZGÖZÜ

KALECİK KARASI


NARİNCE

SULTANİYE

EMIR

ÖNDE GELEN ŞARAP ÜRETİCİLERİ

KAVAKLIDERE
Türkiye'nin en köklü ve ilk özel sektör şarap üreticisi Kavaklıdere Şarapları, 1929 yılında Ankara'da, Cenap And tarafından kuruldu. Anadolu'nun en önemli şarapçılık bölgelerinde 600 hektar bağ alanına sahip firma, Ankara-Akyurt, Kapadokya -Gülşehir ve Ege-Kemaliye-Pendore'deki modern teknolojiyle donatılmış tesislerinde üretim ve bağcılık faaliyetlerini sürdürmektedir. 51 çeşit ürünüyle, depolama kapasitesi 19.5 milyon litre olan Kavaklıdere Şarapları, bu üretimin yaklaşık yüzde 20'sini Avrupa, Kuzey Amerika ve Uzak Doğu'ya ihraç etmektedir. Ünlü Fransız önolog Stéphane Derenoncourt'tan danışmanlık katkısı almaktadır.

DOLUCA
Doluca, Türkiye'nin en eski ve köklü şirketlerinden biridir. Geisenheim Şarapçılık Enstitüsü'nde önoloji ve vitikültür eğitimi gören Nihat A. Kutman, 1926'da yurda dönerek Galata'da Vinikol Şarap Evi'ni kurdu. İlk şaraplar, 1940'lı yılların başında Doluca adı ile piyasaya sürüldü. California Davis'te önoloji eğitimi alan oğlu Ahmet Kutman 1960'larda, torunlar Sibel Kutman Oral ile Ali Oral ise yine ABD'deki şarap eğitimlerinin ardından 1990'larda şirkete katıldılar. Doluca 1990'larda Türkiye'nin ilk "tek bağ"ı olan ve Cabernet, Merlot, Chardonnay, S. Blanc gibi "soylu" varyetelerin ilk kez yetiştirildiği Sarafin projesine de öncülük etti. Halen Alçıtepe, Eceabat, Kızılcaterzi ve Denizli'deki bağları ve14 milyon litre üretim kapasitesi ile Türk şarapçılığının iki devinden birisidir.

PAMUKKALE
Denizli'nin Güney ilçesinde 1962 yılında Fevzi Tokat tarafından 100.000 litre kapasite ile kurulan başlayan Pamukkale Şarapçılık bir aile şirketi. 1972 yılında kardeşlerden Yasin Tokat, Ziraat Fakültesi Gıda ve Fermantasyon Teknolojisi Bölümünü bitirerek, şirketin üretim ve yönetim sorumluluğunu üstlendi ve firmayı 3.5 milyon litre kav kapasitesine çıkaran süreç başladı. Pamukkale, başta Almanya ve Fransa olmak üzere, üretiminin yüzde 25'ini AB ülkelerine ihraç eden Türkiye'nin önde gelen şarap ihracatçılarından. Bölgede sözleşmeli bağcılığa öncülük eden firmanın kendisi de 500 dönüm bağa sahip. Yabancı türlerden Chardonnay, Sauvignon Blanc, Shiraz, Cabernet Sauvignon ve Merlot ile yerlilerden Kalecik Karası, Öküzgözü ve Çalkarası üretiyor. Dördüncü kuşaktan Selda Tokat şarapların tanıtım ve pazarlamasında başarılı çalışmalar yapıyor.

SEVİLEN
Sevilen Şarapları Türkiye'nin en eski şarap firmalarından. 1960 senesinde 45 dönüm ile başlayan bağcılık aşkı, bugün Ege'nin iki farklı bölgesinde 1300 dönüm bağ alanında devam ediyor. İzmir'in sıcak iklimli Menderes bölgesi ve serin yayla iklimine sahip Denizli platosunun farklı teruarları, değişik çeşnilerde yaraplar veriyor. Aile için en büyük yardımcıları ise Bordeaux kökenli deneyimli Fransız danışmanı Florent Dumeau Aydın'daki Magnezia antik kenti yakınındaki tesiste dünyadaki son teknolojiyi uyguluyor. Ailenin üçüncü kuşağından, Los Angeles'daki American College of Davis'de Viticulture & Enology eğitimlerini tamamlayan Enis Güner de şarapların üretim ve tanıtımında başarılara imza atıyor.

VİNKARA
Öyküsü 1960'lı yıllarda şarapçılık geçmişi Hitit medeniyetine kadar uzanan dünyanın en ideal bağcılık yörelerinden Ankara Kalecik'teki Vinkara, 420 dönümlük bağ alanında Boğazkere, Emir, Kalecik Karası, Narince, Öküzgözü, Sultaniye gibi Türk üzümlerinin yanı sıra Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Hamburg Misketi, Merlot, Sauvignon Blanc, Riesling gibi dünya üzümleri yetiştiriliyor. Bağların yüzde 60'ını Kalecik Karası üzümünün kapladığı Vinkara, İtalyan önolog Marco Monchiero

danışmanlığında 1 milyon litre kapasiteli tesisinde sek beyaz ve kırmızıların yanında Türkiye'nin ilk şampanya metodlu köpüren şarabı Kalecik Karası üzümlerinden "Blanc de Noirs" tarzında üretiliyor.

KAYRA

Tekel'in alkollü içkiler bölümünün özelleştirilmesiyle 2004 yılında kurulan Mey'in şarap firması Kayra'nın, felsefesi "Bu topraklar dünyanın ilk şarabını üretti, neden en iyi şarabını da üretmesin?" olmuştur. Kendi bağlarında yetiştirdikleri üzümlerle üretim yapmayı sürdüren Kayra'nın Şarköy ve Elazığ'da üretim tesisleri bulunuyor. Tesisler yaklaşık 10 milyon litre üretim kapasitesine sahip.

Önemli hacimdeki diğer üreticilerden söz etmek gerekirse, İzmir-Torbalı'daki 1.000 dönümlük Türkiye'nin en büyük monoblok bağlarından birine sahip LA Şarapçılık, sofra şarabı kategorisinde en büyük firmalardan biri olan yine İzmir'de kurulu Yazgan, Kapadokya bölgesinin lider üreticisi Turasan'a da değinmek gerekir.

BUTİK ÜRETİCİLER

URLA ŞARAPÇILIK
Can Ortabaş, Bülent Akgerman, Deniz Barçın ve Yavuz Karacasulu'nun 2006 yılında kurduğu Urla Şarapçılık A.Ş.'nin en büyük hedefi bölgenin yok olan şarap kültürünü yeniden canlandırmak. İyi tarım uygulanan bağlarda Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot gibi üzümler yetiştiriliyor, bir yandan da Boğazkere ve Bornova Misketi'nin Türkiye'de ilk kez klon seleksiyonu çalışmaları yürütülüyor. Bölgenin kaybolan çeşitleri Urla Karası ile Gaydura'nın da Sabancı Üniversitesi ile Tübitak beraberliğinde genetik ve ampelografik karşılaştırmaları yapılarak yeniden kazanımı için de çalışılıyor. Nicelikten ziyade niteliğin ön plana alındığı üretim politikası doğrultusunda, arazi seçimleri, bağlardaki dikim ve özgün budama teknikleri, seçilen klonlar itibariyle verim sınırlı tutulmakta, üretimini düşürmeye, 300 dönümlük bağlardan yılda 150 - 200 bin litrenin altında üstün kaliteli butik şarabı elde etmek hedeflenmekte.

BARBARE
Fransa'da üniversite eğitimi sonrasında restoran işletmeciliği yapan Can Topsakal'ın 230 dönüm arazi üzerine 2001-2003 yılları arasında kurduğu ve organik tarımı esas alan Barbare Şarapları, Tekirdağ'ın Barbaros kasabası ile Yazır köyü arasında. 2001 yılından itibaren Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache ve Mourvedre üzümlerinin dikildiği bağlarda organik, biyodinamik ve sürdürülebilir bağcılık yapılmakta. 15 yıldır Fransa'nın tanınmış önologlarından Xavier Vignon'un danışmanlık yaptığı Barbare Şarapları ECOCERT organik sertifikalı,

CHÂTEAU KALPAK
Château Kalpak serüveni 1993 yılında başladı. Kurucusu ABD'de endüstri ve sistem mühendisliği okuyan Bülent Kalpaklıoğlu, Paris'te yatırım bankacılığı alanında çalıştı. 15 yıl bankacılıktan sonra Türkiye'ye dönerek bağ işine girdi. Şarapçılığın Türkiye'de en iyi nerede yapılacağına dair araştırmalar yapan ve derin bir bağcılık tarihi olan Şarköy'le tanışan Kalpaklıoğlu tek bağdan, üst düzey bir château şarabı üretmenin peşinde. Yalnızca kırmızı şaraba odaklanan bağlarda Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ve Petit Verdot üzümleri dikili. Kalpak Tarım, 40-50 bin şişe üretim hacmine sahip. Ziyaretçi odaklı tasarlanmış modern tesisi ve bağları rezervasyonla gezilebilir. Sadece 2014 yılında 10'dan fazla uluslararası ödül taplayan Kalpak önümüzdeki yıllarda Türk şarapçılığının dünyadaki elçilerinden olacak.

GÜLOR ŞARAPLARI

Sabancı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Güler Sabancı'nın kurduğu Gülor Türkiye'de en tercih edilen butik şaraplarından. Şarköy Mürefte yolundaki bağ ve üretim tesislerinde 1998 yılında şarap üretimine başlandı. Bağlarda, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Sangiovese ve Montepulciano ile Cinsault ve Semillon üretiliyor. Gülor şarapları Gold, Rouge, Silver ve Şayeste şeklinde gruplandırılıyor.

LA ŞARAPÇILIK

Deniz taşımacılığı ve lojistik sektöründe faaliyet gösteren Arkas Holding'in Yönetim Kurulu Başkanı Lucien Arkas, 2010 yılında İdol Şaraplarını satın alarak adını LA Şarapçılık olarak değiştirdi. İzmir Torbalı'daki bağlarda Tempranillo, Chenin Blanc, Viognier, Marselan, Trebbiano, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay ve Bornova Misketi gibi şaraplık üzümler organik bağcılık yöntemleriyle yetişiyor. LA Şarapçılık kaliteli şarabın kaliteli üzümden üretileceğini göstermesi açısından Türk şarapçılık tarihinde önemli bir yere sahip.

SELENDİ ŞARAPLARI

Garanti Bankası Eski Genel Müdürü Akın Öngör tarafından 2000 yılında Türkiye'nin ilk şato şarabı olarak çıkarılan Selendi Şarapları ismini bölgeden alıyor. Akhisar Moralılar Köyü Çay Mevkii'nde bulunan bağlarda Cabernet Sauvignon, Merlot ve Syrah, Sarnıç bölgesinde kurulan bağda ise Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot türleri yetişiyor. Sarnıç Bağlarında organik bağcılık yapılıyor. Ünlü şarap yapımcısı Andrea Paoletti yönetiminde üretilen şarapların etiketlerini çağdaş Türk ressamlarının eserleri süslüyor.

CORVUS ŞARAPLARI

Türkiye'de şarapta marka yaratmanın önemli öykülerinden biri .Mimar Reşit Soley tarafından Bozcaada'da kurulan Corvus Şarapçılık adanın yüzyıllar öncesine dayanan şarapçılık geleneğiğn sürdürüyor. Corvus Bağları, büyük kısmı adanın güney yamaçlarında olmak üzere toplam 250 dönümlük alana sahip. Bağlarda Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah, Cabernet Franc ve yerli üzümlerden Çavuş ve Vasilaki yetişiyor. .

ARCADİA ŞARAPLARI

Özcan Arca ve kızı Zeynep Arca Şallıel tarafından kuzey Trakya'da kurulan tesislerde doğal ve özgün Teruar Şarapları üretiliyor. Lüleburgaz'da Hamitabat ve Çeşmekolu köyleri arasında konumlu üretici şato tipi üretimhane, meyve bahçeleri, bostanları, meşe koruları ve irili ufaklı çiftlikleri ile doğa içinde bir gastronomi merkezi olarak tasarlanmış. Arcadia bağlarında Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sangiovese, Pinot Gris, Öküzgözü ve Narince yetişiyor.

GALİ ŞARAPLARI

Hakan ve Nilgün Kavur çifti, şaraphaneyi Evreşe'de, bağları ise Evreşe'ye 15 km kadar uzaklıktaki Demirtepe köyüne yakın Doğan Arslan mevkiinde kurmuşlar. Merlot ağırlıklı bağlarda Cabernet Sauvignon ve Cabernet Franc yetişiyor. Hakan Bey şaraplarını kendisi yapıyor.

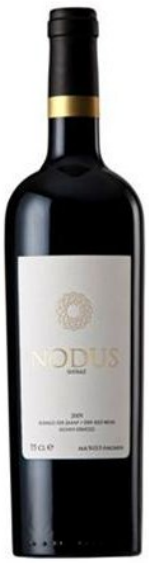
ŞARAP ÖRNEKLERİ

CÔTES D'AVANOS KAVAKLIDERE

Kavaklıdere'nin Kapadokya'daki bağlarının adı ve markası olan Cotes d'Avanos'un bu şarabı, tek bağın Narince ve Chardonnay'lerinden üretiliyor. Bağları Nevşehir ili Gülşehir beldesinde 950 metre rakımda. 180 hektarlık bu tek parça bağda ağırlıklı olarak beyaz üzüm çeşitleri (Narince, Emir, Chardonnay, Sauvignon Blanc) kısmen de siyah üzüm çeşitleri (Kalecik Karası, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon, Tempranillo) yetiştiriliyor. Tesis hemen bağların yanında. Fransız meşe fıçıda fermantasyon ve maya tortusu üzerinde bekletme (Sur Lies) uygulanmış. Renk açık sarı. Burunda turunçgil aromaları algılanıyor. Damakta da gövdeli ve yağlı yapıda. Uzun bir finali var.

ALÇITEPE DOLUCA

Tek bir bağın ürünü bu şarapların ilki Alçıtepe Cabernet Sauvignon & Shiraz 2007. Bağların adı Alçıtepe. Gelibolu yarımadasında yer alan bu Alçıtepe Bağları 2001 yılında oluşturulmaya başlamış ve üzüm çeşitleri olarak da Cabernet Sauvignon, Shiraz, Grenache ve Öküzgözü belirlenmiş. 13 ay Fransız Meşede beklemiş şarap bordo renkli. Burunda canlı meyvemsi özellikler taşıyor. Vişne ve kiraz kokuları algılanıyor. Damakta gövdeli, çok dengeli ve meyve, baharat aromalı bir şarap. Bitimi uzun. Büyük, güçlü ve içimine doyum olmayan zarif bir şarap örneği.



NODUS SHİRAZ

Pamukkale Şarapçılık'ın üst kalite bir şarabı. Firma kendi oluşturduğu bağlardan 2009 rekoltesi ile birlikte elde ettiği üzümlerden de üretime geçmiş. NODUS adını verdiği yeni seri şaraplar 2010 yılının tüketime sunuldu. Nodus'un bağları Güney İlçesi, Ortaçeşme Köyü, Karagöl mevkiinde. 6 yaşındaki bağlar 750 metre yükseklikte. 12 ay Fransız meşe fıçılarda dinlendirilen şarap koyu bordo renkli. Burunda siyah meyve kokuları algılanıyor. Bitimi uzun. Baharat, tütün gibi iyi bir Shiraz'dan beklenen bukelere sahip. Tanenler çok yumuşak, rahat içimli üst kalite bir şarap.

CHÂTEAU KALPAK

Şarköy-Trakya bağlarında üretilmektedir. Gelibolu yarımadasının başlangıçındaki 300 metre yükseklikte bağlarda yetişen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ve Merlot üzümlerinden yapılmış. 12 ayrı çeşit yeni fıçıda 18 ay dinlendirilmiş. Masters Of Wine İstanbul 2013 tadımında 88 puanlı. Alkol oranı, %13.1. Canlı ve parlak yakut görünümlü... Burunda meşe, meyan kökü, kırmızı erik ve böğürtlen ve tarçın alınıyor. Damak burunla uyumlu, fıçı şaraba çok iyi entegre olmuş, ipeksi tanenleriyle güçlü ama yumuşak içimli zarif bir şarap. Damakta özellikle vanilya ve çikolata tatları keyifli...

UMURBEY SAUVIGNON BLANC

Güçlü aroması ile Türkiyedeki en iyi Sauvignon Blanc'larından biri olarak kabul edilmektedir. Soğuk fermantasyon sayesinde kendine has özelliklerini kaybetmeden şişelenir. Mineral, limon, egzotik meyveli aroması ile Umurbey Sauvignon Blanc, ferah, kalıcı ve zarif bir şaraptır. Her türlü deniz mahsullerine uygun, yağlı balıklar, sushi ve meze ile de iyi gidiyor. 2-3 yıl içinde tüketilmesi önerilir.

BARBARE PREMIER

Barbare bağlarındaki şeçilmiş parsellerde organik yöntemlerle yetiştirilen Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, ve Grenache çeşitlerinin kupajından üretilmiş. Yüzde 80'i 18 ay Allier ve Troncais karışımı Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılıyor.
Barbare Premier kompleks bir şarap; biberimsi, çikolata, kırmızı orman meyveleri, çilek, tütün ve meyan kökü aromalarına sahip, damakta dengeli bir asidite hissettiren, yumuşak tanenlere sahip uzun ve çok zarif bir şarap. 10-15 yıllandırılabilecek özelliklere sahip. 14.3 derece alkol oranında.

KAYRA IMPERIAL

Koyu yakut rengindeki bu şarap, burunda menekşe, böğürtlen, meyan kökü, yeşilbiber ve baharat aromaları, damakta ise kadifemsi ve olgun tanen yapısı, tam gövdeli, uzun bitişli, orta asidite, olgun kırmızı meyve ve siyah frenk üzümü ile kuru meyve aromaları ile dengeli bir şarap.
20 ay Fransız ve Amerikan meşe fıçılarında dinlendirilen Kayra Imperial Cabernet Sauvignon-Merlot 2009 yalnızca 17 fıçı üretildi. Türk şarapları içinde kendine özgü bir yeri olan Kayra Imperial serisinin bu şarabı ülkenin en önemli şarapları arasında.

LİKYA PİNOT NOIR

Üreticinin Elmalı'daki 1.100 metre rakımlı bağlarının üzümlerinden açık fermantasyon yoluyla yapılmış. Fransız meşe fıçılarında dinlenmiş, 13.6 alkollü. Koyu mor renkte. Kiraz, şeftali ve kayısı koku ve tadları var. Canlı ve diri asiditeli, akıcı, seçkin bir şarap. Pinot'nun zarif yapısını taşıyor. Likya Vineyards Pinot Noir 2003 yılında dikilen bağdan gelen yüzde 100 Pinot Noir üzümünden yapılmış. Fransız meşe fıçılarda dinlendirilmiş. Sınırlı sayıda üretilmiş. Alkol:%13.6.

ŞARAP BUTİKLERİ

Türk şarap çeşitlerinin kolay incelenebileceği 3 Şarap butiğini şöyle sıralayabiliriz:

LA CAVE
Anadolu'nun küçük üreticileriyle bağlantı kurarak birçok farklı şarabı tüketiciye ulaştırmayı hedefleyen bu kav, 40 bin şişelik stoka sahip, 400 civarı Türk ve 1000 civarı yabancı şarabın satıldığı bir şarap butiği. Şarküteri ürünleri de satılıyor
Sıraselviler Caddesi 109, Taksim, Tel: 0212 24324 05

SENSUS
İstanbul'un tarihi semtlerinden Beyoğlu Kuledibi'ndeki Anemon Otel'in bodrum katında şarap tutkunlarına hizmet veriyor. Mahzeni anımsatan sıcak dekoru ilgi çekiyor. Burada 400 çeşitten fazla şaraptan istediğinizi seçebilir, peynir bölümünden arzu ettiğiniz peynirinizi de alıp gidebilirsiniz. Ya da raftan bir şarap seçip mekânda keyifle yudumlayabilirsiniz.Farklı şaraplardan hazırladıkları tadım menüleri var. En az 6, en fazla 25 kişiyle yapılabiliyor.
Büyükhendek Caddesi No: 5 Kuledibi, Beyoğlu
Telefon: 0212 2455657

İNCİRLİ ŞARAPHANE: Kuruçeşme'de eskiden bir şarap imalethanesi olan ve Kydonia ve La Mancha restoranlarırnrı bulunduğu binanın giriş katında hizmet veriyor. Pek çok Türk şarap üreticisinden toplam 650 çeşit şarabı bulabiliyor, satın alabileceğiniz gibi orada da açtırıp uygun fiyatlarla tadabiliyorsunuz. Şaraplara zengin şarküteri ürünleri eşlik ediyor.

Muallim Naci Caddesi 107, Kuruçeşme, Beşiktaş

Telefon: 0212 257 11 29

ŞARAP ROTALARI

TRAKYA BAĞ-ŞARAP ROTASI YOLU

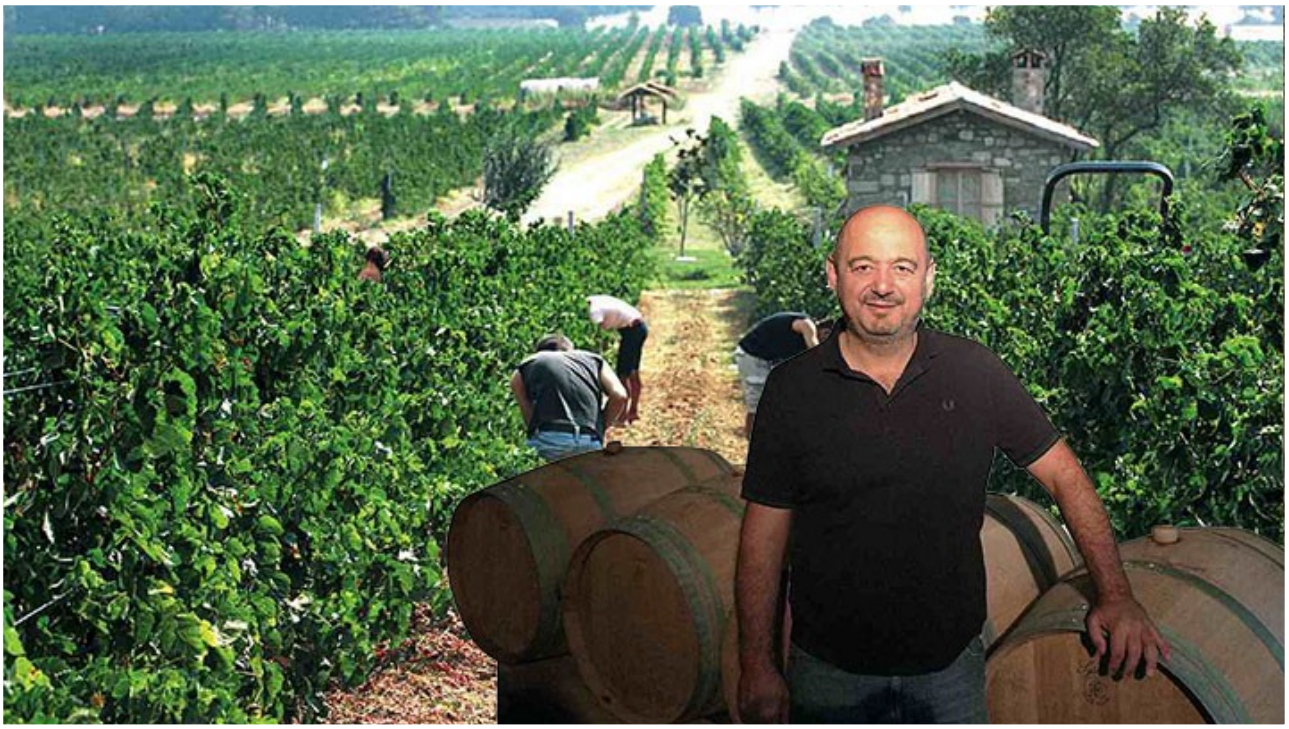
Trakya Turizm İşletmecileri Derneği tarafından, bölgede faaliyet gösteren 12 butik üreticinin desteği ile oluşturulan Türkiye'nin ilk bağ rotası projesi.
Türkiye'de şaraba konulan yasaklar arttıkça üreticiler bu haksızlıkların altından kalkabilmek için değişik yollar deniyorlar. Şaraplarını tanıtmanın başka yollarını arıyorlar. Yoksa promosyon yasak, tanıtım yasak. Belki şarapseverler bağlarını gezerlerse kulaklarına şarapların ne kadar güzel olduğu fısıldanabilir.
"Avcı ne kadar av bilirse av da o kadar yol bilir" diye bir söz vardır. Şaraba IV. Murat bile yasak koymuş ama başarılı olamamış, kendisi de şarabın etkisi altında kalmış. Bugünkü koşullarda Türkiye'nin şaraba yasak getirebilmesi hayal gibi görünüyor. Trakya Bağ Rotası sırasında bağları gezebilir, şarap ve peynir tadabilir, Bizans'ın, Osmanlı'nın izlerini takip edebilir, tarihi mekânlar keşfedilebilirsiniz.

URLA BAĞ YOLU

Tıpkı Trakya Bağ Yolu projesindeki gibi İzmir'in antik çağlarda bağları ve zeytinlikleriyle ünlü Urla ilçesinde bulunan yarım düzine şarap üreticisi, bir bağ yolu etrafında bir araya geldiler ve şarapsever gezginlere renkli bir gezi olanağı sunuyorlar.

TÜRK ŞARAPÇILIĞINDAN PORTRELER

Likya Şarapçılık; Burak ve Doruk Özkan Kardeşler
Burak Özkan ve Doruk Özkan, Finike'de narenciye bahçeleri olan bir babanın oğulları. Burak Özkan İngiltere ve ABD'de ekonomi ve uluslararası işletme öğrenimi görmekle kalmayıp önoloji eğitimi de almış. Dünyanın dört bir yanında şaraphaneleri ve bağları incelemiş. Doruk Özkan ise ağabeyine destek olabilmek için Akdeniz Üniversitesi'nde Bahçe Bitkileri okumuş.
On yıl önce Elmalı ilçesinde bağları kurmuş ve firmalarına Likya adını vermişler. 2009'un ilk günlerinde Likya şarapları doğmuş. Bugün yaklaşık 250 dönümde Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Malbec, Pinot Noir, Pinot Meunier kırmızı üzümleriyle Chardonnay ve Sauvignon Blanc beyaz üzümleri yetiştiriliyor. Özkan kardeşler, kayıp ya da kaybolmak üzere olan yerel üzümlerin de peşinde. Örneğin Elmalı'da keşfettikleri "Acıkara" üzüm cinsinden de bağ kurdular. Bu üzümden ürettikleri şarapla da yerli ve yabancı uzmanlardan tam puan aldılar. Likya Şarapları, 1050 metredeki serin iklimli yaylalarında kurulan bağlardan şato usulü üretiliyor. Fransız şarap yapımcısı François Gaboriaud danışmanlığında üretilen şaraplar, uluslararası yarışmalardan madalyalarla dönüyor. Diyarbakır'da yetiştirilen bir üzüm çeşidini Elmalı'daki bağlarında üreterek geliştirilen Likya Vineyards Boğazkere, 2010 Master of Wine Weekend tadımında kendi kategorisinde ödül aldı. Likya Vineyards Cabernet Sauvignon ise Türkiye birincisi seçildi. AWC Vienna, Challange International Du Vin France ve International Wine Challenge'dan aynı yıl içinde üç ödül kazandı. Likya Arykanda Cabernet Sauvignon, Likya Kızılbel Cabernet Sauvıgnon - Boğazkere, Likya Arykanda Chardonnay de diğer başarılı ürünler. "Önce hayal etmekle başladı her şey. Bu hayalde; özenle kurulmuş yemyeşil bağlar, o bağlardan hasat edilmiş kaliteli üzümlerden yapılan mükemmel şaraplar, binlerce yıl sonra yeniden doğan bir şarap kenti ve Dünyanın saygı duyacağı bir şarap markası vardı" diyor Burak Özkan.



Suvla; Selim Zafer Ellialtı

Microsoft'un eski Ortadoğu ve Afrika bölgesinden sorumlu Genel Müdürü Selim Zafer Ellialtı, Gelibolu yarımadasında 12 milyon dolarlık yatırımla "en iyi şarap, zeytinyağı ve domates salçası" üretmeyi hedefliyor.Ellialtı, şarap üretmeye karar verdiğinde ilk olarak Fransa'dan özel sertifikalı fidanlar getirdi. Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Grenache Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Roussanne ve Marsanne cinsi üzüm fidanları, Bulgaristan'dan gelen özel dikim ekipleri tarafından dikildi. Suvla Şarapları ile "şato tipi" kaliteli üretim prensibiyle öncelikle iç piyasada söz sahibi olmayı hedefleyen Ellialtı, 'Amacımız, yüksek standartlarla üretilmiş kaliteli şarabı ulaşılabilir rakamlarla satışa sunmak' diyor. Suvla Şarapları, Gelibolu Yarımadası'nın özel mikro klimasında yetişen üzümlerle, 10 dönüm arazide toplam 5 bin 200 m2 kapalı alana kurulu şarap fabrikasında, gelişmiş teknoloji ve doğal yöntemler kullanılarak üretiliyor.

Sevilen; Enis Güner

Enis Guner 1942 yılında İzmir'in Buca ilçesinde kurulan Sevilen Şarapçılığın üçüncü kuşağı ve yönetim kurulu üyesi. Türkiye de Bilkent Universitesinden sonra American College of Los Angeles, Davis de Viticulture & Enology eğitimlerini tamamlamış. Çocukluğundan beri işin içinde büyüyen Enis Güner, yaşamlarının Ar- Ge içinde geçtiğini anlatıyor ve "Sürekli toprak analizleri yaptık. İklim şartlarına göre türler yetiştirmeye çalıştık. Hala en iyisini üretme çabamız devam ediyor. Bağlarda 750 bin asma var ve her asma çocuk gibi ilgi istiyor" diyor.

TÜRK ŞARABINA KADIN DOKUNUŞU

"Şarabın prensesleri"ni tanımaya **Sibel Kutman'dan** başlayalım. Çocukluğu Mürefte'deki aile bağlarında geçen Sibel Kutman Oral, Doluca Şarapları'nın pazarlamadan sorumlu Yönetim Kurulu üyesi. Robert Kolej'i bitirdikten sonra üniversite eğitimi için Amerika'ya gitmiş. New York'ta Wesleyan Üniversitesi'nde hem işletme ve pazarlama, hem de modern dans eğitimi almış. Öğrenimini tamamladıktan sonra Türkiye'ye dönmüş. Dedesi Nihat Kutman'ın kurmuş olduğu aile şirketi Doluca'da çalışma hayatına başlamış ve marketing-satış departmanının çalışma sistemleri belirlenmiş. Türkiye'ye gelmeden önce İtalya ve Fransa'daki bağları ziyaret eden, California'daki şarapçılığı inceleyen Sibel Kutman, "İstanbul Kadeh Kaldırıyor" etkinliğinin de arkasındaki isim.

Yonca Arıner
Umurbey Şarapları'nın kurucu ortağı ve satış ve pazarlama sorumlusu. Trakya'nın Yazır bölgesinde ağabeyiyle birlikte şarap üretimi gerçekleştiren Yonca Arıner 19 yaşındaki bağlarında yıllık 100 bin şişelik üretimleri olduğunu belirtiyor: "Sadece kendi bağlarımızın üzümlerini kullanarak şato tipi üretim yapıyoruz. Üzümün kalitesini kontrol edemediğimiz için dışarıdan üzüm almıyoruz. Bu bir tercih. Şarapta sürdürülebilir kalite elde etmek için bağınıza hâkim olmanız lâzım. Klasik bir şarapçılık söylemi vardır; 'Kaliteli şarap bağda üretilir'…"

Zeynep Arca Şallıel
Arcadia Şarapları Yönetim Kurulu Başkanı. Reklam sektöründe çalışmasına karşın şarap konusunda eğitim alan Zeynep Arca Şallıel, babası ile kurdukları A Bağcılık ile Lüleburgaz'da 12 milyon dolarlık şarap ve turizm yatırımına soyundu. A Bağcılık, Trakya'da dünyada giderek artan agroturizm, eko turizm ve gastronomi turizmi alanında çalışmalar yapıyor. Zeynep Arca Şallıel, Türkiye'nin global şarap pazarından yeteri kadar yararlanmadığına dikkat çekerek, şarap üretiminin kendi başına bir turizm kolu haline geldiğini belirtiyor.

Ardıç Gürsel
Vinkara'nın yönetim kurulu başkanı. Aktif olarak göreve gelmesiyle İtalyan önolog Marco Monchiero ile çalışan Ardıç Gürsel'in amacı yerel üzümlerimizle dünya pazarına açılmak. Bu yüzden Ankara Kalecik'teki 540 dönümlük dikili bağ alanının önemli bir bölümünü Kalecik Karası üzümüne ayırmış. Şişe ve etiket tasarımlarını sade ve sıcak hale getirmiş. Etiketlerde marka yerine, üzüm çeşitlerini ön plana çıkarmış. Vinkara Şarapları, dünya genelinde katıldığı şarap yarışmalarından ödüllerle dönüyor.

Zehra Yazgan
Köklü Yazgan Şarapçılık'ta yönetim kurulu üyesi. Şarap sektöründe Türkiye'de ilk sıralarda yer alan firmada, üretim de dahil birçok birimde kadın çalışan var.

Oluş Molu,
Vinolus Şarapları ve Vinolus'un yaratıcısı. Kayserili sanayici bir ailenin kızı biyolog Oluş Molu, Vinolus Şaraplarını organik tarım yapan Molu Çiftliği'nde üretiyor. El değmemiş volkanik kökenli kum ve kil

Sibel Kutman

Oluş Molu

Pelim Öngör

Selda Tokat

Sibel Çoban

içeren Erciyes eteklerindeki üretimini Orta Anadolu'nun karasal sert iklim koşulları ile harmanlayan Molu, az miktarda ama kaliteli üretimi hedefliyor.

Canan Gerimli ve **Saadet** hanım
Ankara'nın Polatlı İlçesinin Irmalı bölgesinde üretim yapan butik şarap üreticisi Gordias'ın sahibi iki arkadaş. Ankara Polatlı Gordion antik kentini şarap yansıtmak için Gordion antik kentin kralın ismi Gordias'ı şaraplarına vermişler. Bağlarında ağırlıklı olarak Kalecik Karası üzümü hâkim.

Selda Tokat
Pamukkale Şarapları'nın Pazarlama ve Satış Müdürü. Denizli'nin Güney ilçesinde altında şaraphane olan bir evde büyümüş. Hacettepe Gıda Mühendisliği'nden mezun olduktan sonra 1999 yılında aile şirketinin yönetimine girmiş. "Dedem, babam, amcalarım tüm ailem şarap yapmış. Ben de yapıyorum ve kızım da yapsın diye umut taşıyorum" diyor. "Şarabın içine doğduğum küçük avlumuzda, çocukluğum cibrelerden şato yaparak geçerken, büyük ailenin bir parçası olmanın gururunu yaşayarak büyüdüm. Hayal kurmayı hedefler için birincil şart kabul ettiğim hayat felsefemde, bugün hayalini kurduğum yerdeyim. Küçük bilmiş bir kız çocuğu olarak gittiğim yatılı okuldan sonraki hedefim şaraphanemizde çalışmak olduğu için gıda mühendisliği okudum, daha okulun 2. yılında üretim değil de satış ve pazarlamada çalışmak istediğimi anladım. Okul bittiğinde, o zamanların Anadolulu büyük ailesinden ehliyetimi almak için, benim için ikinci bir okul olan dünyanın önemli şirketlerinden Unilever'de 5 yıl çalıştım. 1999 yılında ailemin isteği ile aile şirketinin yönetimine girdim. 2004'de kızım Su'yu neredeyse şarap kolilerinin arasında doğurdum.2011 yılında çıkardığımız Nodus markasını kızıma "Tanıştırayım, kardeşlerin Su" diye anlattığımda, başta kıskansa da aldığı ilk önemli uluslararası altın madalyayı, ilk kez kızımla paylaştığımda tepkisi "Anne kardeşimin madalyasını ben takabilir miyim?" cümlesinden de anlayacağınız gibi, 24 saatimi şaraplarımızla geçiren bir işkoliğim..."

Sibel Çoban,
Sevilen Şarapları'nın üretim sorumlusu. Şarabın üretim aşamasını çok iyi bilen Sibel Çoban, üretim dönemlerinde şaraphanede yatıyormuş.

Pelin Öngör Zaimoğlu
Emekli olduktan sonra şarap üretimine başlayan Garanti Bankası eski Genel Müdürü Akın Öngör'ün kızı. Şarap üretiminin, kendi deyimiyle mutfağında yer alıyor. Yurtdışındaki fuarlarda ürünlerini tanıtıyor.

Nilgün Kavur
Gali Şarapçılık'ın sahibi. "Şarap bir gönül işi. Çok meşakkatli, aynı çocuk büyütmek gibi. Ürününüz çocuğunuz büyüdükçe, başarılarını gördükçe size manevi tatmin veriyor. Tutku olmadan bu işi yapamazsınız" diyor.

Nazan Başol
Château Nuzun Şarapçılık'ın kurucularından. Eşi Necdet Uzun ile uzun yıllar Kaliforniya'da yaşamış. Asıl işleri Bilişim sektörü olmasına rağmen orada bulundukları yıllarda bağcılık ve şarapçılığa merak sarmışlar. Bu merakları zamanla Türkiye'de şarap üretme tutkusuna dönüşmüş. İlk şarap ürünlerini de 2008 yılında elde etmişler. Bağlarında Merlot, Cabarnet Sauvignon, Syrah ve Pinot Noir üzümleri yetiştiriyorlar. Nazan Hanım, şarabı bir kültür olayı olarak görüyor.

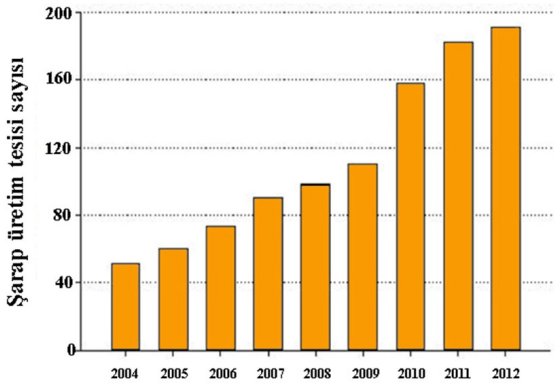
Pınar Ellialtı
Suvla'nın tanıtımından sorumlu, logosunu ve şarapların etiketlerini yaratıyor. Çanakkale Eceabat'ta eşiyle birlikte yarattıkları bağlarda 2005 yılından beri uğraş veriyor.Bağ evlerinin alt katında yer alan mahzende ailenin 2005'ten beri ürettiği tüm seriler yer alıyor.

Ardıç Gürsel

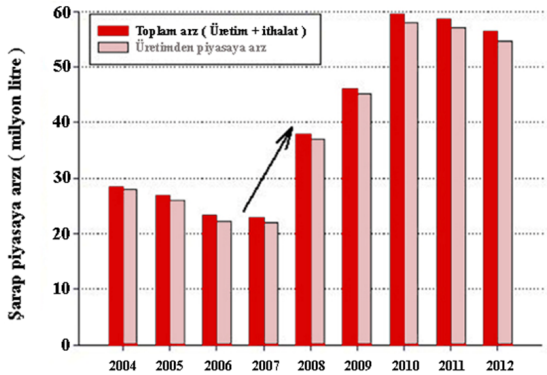
Nilgün Kavur

Zeynep Arca Şallıel

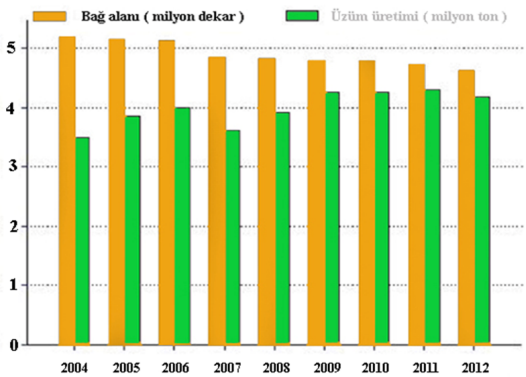
Nazan Başol



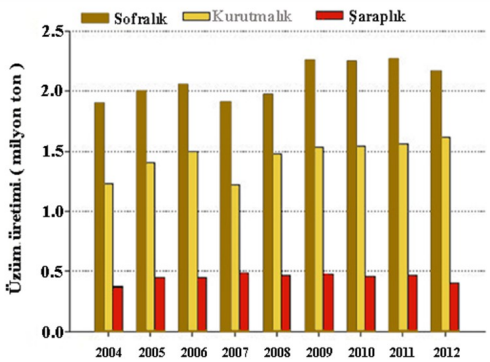
Şekil 1. 2004-2012 yılları arasında ülkemizdeki şarap üretim tesislerinin sayısı (TAPDK)



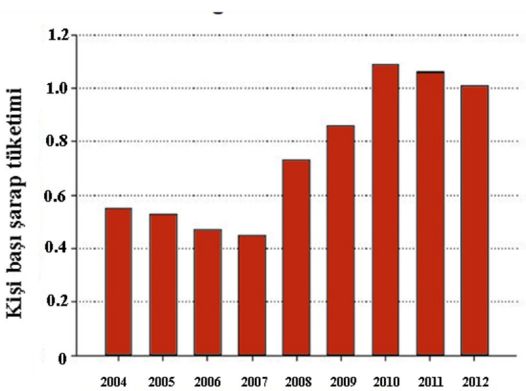
Şekil 5. 2004-2012 yılları arasında piyasaya arz edilen şarap + köpüren şarap miktarları (TAPDK)



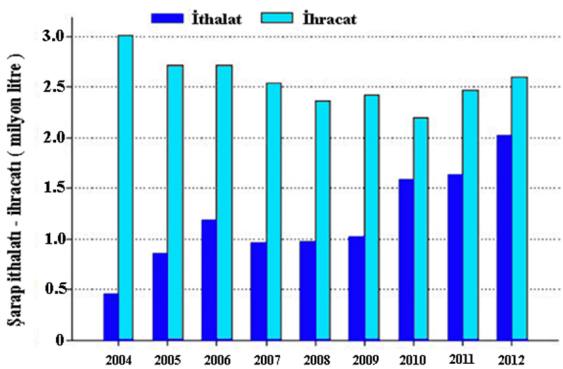
Şekil 3. 2004-2012 yılları arasında ülkemizdeki ekili bağ alanları ve üzüm üretim miktarları (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)



Şekil 4. 2004-2012 yılları arasında ülkemizdeki ekili üzüm üretim miktarları (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)



Şekil 7. 2004-2012 yılları arasında kişi başına düşen şarap tüketimi (TAPDK ve TÜİK)



Şekil 6. 2004-2012 yılları arasında ithalattan piyasaya arz edilen ile ihraç edilen şarap + köpüren şarap miktarları (TAPDK)

KİMDİR

MEHMET ÖMÜR 1951 yılında İstanbul'da doğdu. Saint Joseph Lisesi'nde başladığı orta öğrenimini Ankara Fen Lisesi'nde tamamladı. Ankara Tıp Fakültesi'nden 1977 yılında mezun oldu. Kulak-Burun-Boğaz dalındaki uzmanlığını 1981 yılında Bursa Uludağ Üniversitesi'nde tamamladı. Paris'te Saint Antoine, Saint Louis, Laennec hastanelerindeki çalışmalarının ardından Türkiye'ye dönerek 1986'da doçentlik, 1996'da profesörlük unvanını aldı. 1992'de Larenks Kanseri ve Boyun, 1994'te Baş Boyun Anatomisi ve 2004'te Obstrüktif Uyku Apnesi Sendromu ve Horlama adlı bilimsel kitapları yayımlandı. Bunların dışında 2001 yılında Sesin Peşinde adlı popüler bilimsel kitabı ve 2004 yılında Oyuncaşkçı adlı şiir kitabı yayımlandı. Yüz elliye yakın bilimsel makalesi basıldı. Çeşitli dergi ve gazetelerde şarap, gezi ve yemek kültürü yazıları hazırladı. Deneme tadındaki bu yazılardan bir seçki olan Kadehteki Aşk: Şarap adlı kitabı yayımladı. 2000 yılından bu yana fotoğraf sanatıyla uğraşan Mehmet Ömür Türkiye'de ve Fransa'da çeşitli sergiler açtı.