

Çağların İçkisi Şarap

Şarap bir kültür içkisidir. Diğer alkollü içkiler için geçerli olan reçete yöntemi onun için geçerli değildir; çünkü şarap, üzümün yetiştiği yere, iklim koşullarına göre niteliği değişen bir türündür. Onu belirli kalıba sokup, değişmez duruma getiremezsiniz. Kısacası şarap, daha üzüm bağda iken olur.

ŞARABIN ilkin kimler tarafından nerede ve ne zaman yapıldığı kesin olarak bilinmemekle birlikte, çeşitli yerlerde yapılan kazı araştırmalarından elde edilen dökümanlardan, şarabın, en eski kutsal kitap olan Tevrat'tan daha önce yapıldığına ilişkin bulgular elde edilmiştir.

Kliew adındaki bir araştırmacı, şarabın MÖ 5000 yıllarında Sümerler tarafından yapıldığını, bu kavimin Babil ve Asur'a göçmesi ile şarabın bu-ralarda da yapılmaya başlandığını belirtmektedir. Lenhard ise, Mezopotamya'da MÖ 3500'de bağcılık ve şarapçılık yapıldığını, MÖ 2000'de de bir Sümer kraliçesinin şarap tüccarı anlamına gelen *ku-ban* adıyla anıldığını belirtir.

Şarabın Sümer mitolojisinde de adı geçer; hatta şarap tanrıçaları bile vardır. Sümerlerin bereket ve aşk tanrıçası Inanna'dır ve en önemli tanrıça olarak kabul edilir. Inanna'nın kocası Dumizi, tanrıçanın isteği üzerine önce onun vekili olarak atanır; daha sonra Inanna, Dumizi'nin kaderini değiştirmeye karar verir ve kendi kız kardeşinin, Geshtinanna'nın, altı aylık sürelerle değişimli olarak Dumizi'nin yerine geçmesine karar verir. Dumizi bira ve şarap üretir, Geshtinanna'nın adının an-

lamı ise yapraklı üzüm bağıdır.

Alışar, Alacahöyük ve Konya Ereğlisi'nde yapılan kazılardan elde edilen şarap kapları, kabartmalar, altın şarap kadehleri, Anadolu'nun 1000 yıl hakimi olan Hititler zamanında bağ ve şaraba ne kadar çok önem verildiğinin kanıtıdır.

Yine, Boğazköy'de yapılan kazılarda bulunan 15 000'i aşkın çivi yazılı tablette, Hititlerin bağcılığı bildiklerini, yetiştirdikleri üzümden (*Vitis vinifera*) şarap yaptıkları ve bu şarabı içen, satışını yapan insanlar olduklarını öğreniyoruz. Bu kaynaklara göre, kurban bayramlarında düzenlenen merasimlerde hayvanın kalbi ve ciğeri Tanrılara, diğer parçalar bira ve şarapla birlikte konuklara sunulurdu. Savaş dönüşü yapılan törenlerde ise, kutsal yerlere şarap serpilir ve kral, ekmeğini parçalayıp şarapla birlikte Tanrılara sunar.

Hititlerde dinin büyük bir önemi olduğu için, özellikle başkentte kurulmuş tapınakların yönetimi, bakımı ve dinsel görevlerin eksiksiz yapılması için çok sayıda hizmetli kullanılıyordu. Tarım işçileri, sanatkarlar dışında kalabalık bir rahip ve rahibeler topluluğu Tanrıların hizmetine bakmakta, onlara sunulan yiyecek ve içecekleri çok sayıda mutfak görevlisi hazırlamaktaydı. Bunlar görevlerini aksatacak olursa, Tanrılar kızar ve bütün ül-

ke bundan zarar görebilirdi. Bu nedenle tapınak personeli için özel bir çalışma ve yaşama yönetmeliği hazırlanmıştı. Bu yönetmeliğe göre, bir hizmetkâr her zaman ihmalciyse, dikkatsizse, efendisi Tanrı ona kızar; eğer o hizmetkâr bir de efendisini öfkelen-dirirse, efendi onu öldürür ya da burnunu, gözünü, kulağını sakatları. Efendi isterse hizmetkârı tüm yakınları ile birlikte öldürebilirdi. Bu nedenle Tanrılara saygı gösterilmeli, Hattuşa'da kutlanan bayramlarda tüm sığırlar, koyunlar, ekmelekler, biralalar ve şaraplar Tanrıların önüne konulmalıydı. Şarap tapınakta saklanmalı, kimsenin Tanrı'nın kadehindeki şaraptan doldurmasına fırsat verilmemeliydi; bunları yapmaya kim yeltenirse ona "Tanrı efendim seni cezalandır-sın, bütün evini bundan sorumlu tutsun" denmeliydi.

Tanrılara sunulan diğer kurbanları ve şarabı, Tanrı'nın içmesini sağlamalı, daha sonra şarkı-larla eğlenip, yontuları yıkamalı, sağ-lık, ömür, bolluk, soyun devamı, kısacası mutlu bir yaşam için yalvarmalıydılar.

Anlaşılabileceği üzere, Tanrılara birşeyler sunmak, insan kadar eski bir gelenek.

Nitekim Hitit kralı II.Arnuwanda ve karısı Aşmunikal'ın dualarını veren vesika-da şu cümleler yer almaktadır: "Siz Tanrılara ben büyük kral Arnuwanda ve büyük krali-çe Aşmunikal, her hususta saygı gösterdik. Biz, sizin ekmeğe ve şarap kurbanlarınız ile besili sığır ve koyunlarınızı yeniden verece-ğiz. (Siz) bizim tarafımızı tutun! Düşmanın Hatti ülkesine nasıl saldırdığını, ülkeyi nasıl talan edip, ele geçirdiğini size söyleyip, si-zin nezdinizde onlardan davacı olmak isti-yoruz...."

Bugünkü Konya Ereğlisi'ne bağlı İvriz köyü civarında Hititlere ait üzerinde Tanrı Tarhu ve kral Warpalawas'ın karşılıklı durdukları bir kabartmada: beş metre boyunda-ki Tanrı sol elinde uzun saplı birkaç buğday başağı, sağ elinde ise ayaklarına dolanarak yukarıya doğru uzayan asma dalı tutmakta

ve bu dal üzerinde iri taneli iki üzüm salkı-mı bulunmaktadır. Bu figürün karşısında, üç metre boyunda kral ise ibadet eder durumdadır. Kabartmalar üzerinde Hitit hiyerogra-fileriyle kralın Tanrı'ya dua ettiği yazılıdır.

Tüm bunlardan şarabın, tarihte bir kur-ban, hem de çok önemli bir kurban olduğu ve özellikle dualarda Tanrı'ya önemli bir vaat olduğu sonucunu çıkarabiliriz. Bazı kay-naklara göre de şarap, rahiplerin ayin sıra-sında kendilerinden geçebilmelerini sağla-mak amacıyla kullanılan bir içecektir.

Hititler yıkıldıktan sonra MÖ 1000'in başlarında Doğu Anadolu'da krallık kurarak üç asır tarih sahnesinde görünen Urartuların zenginliğini, özellik-



le de geniş ekin tarlaları ve üzüm bağları olduğunu Asur kralı III.Sargon'un Urartu seferinden bahseden belgelerden öğreniyoruz. Sargon bu ekinleri ve bağları nasıl tahrip ettiğini de anlatıyor.

MÖ 2000'lerde Ege göçleri denilen kavimler göçü ile Anadolu'ya gelen bir Trak kabilesi olan Frigler zamanında da şarapçılık gelişme gösteriyor. Frigler'in en önemli özelliği demir işleme sanatında gösterdikleri başarı ve bunun yanında üzüm çeşitlerinin bolluğudur.

Şarap kültürü MÖ 2000 yıllarında Feni-keliler veya 1500 yıllarında Ege sahillerin-de oturan Yunan kolonilerince önce Yunanistan'a sonra da Roma'ya sokuluyor. MÖ 600 yıllarında da Roma'dan Marsilya yolu ile Fransa'ya geçiyor. Yunanistan ve Roma'da şarap o kadar değer kazanıyor ki törenlerin vazgeçilmez içkisi haline geliyor. Hatta yaklaşık 1000 yıl süre ile ilahlaştırılıyor ve Yunanistan'da şarap ilahlarına Di-

onysos, aynı ilaha Roma'da da Baccus deniyor.

Dionysos diğer adıyla Baccus hakkında mitolojide şu bilgiler yer almaktadır.

Kodmos ve Harnonia'nın kızı Semele, Zeus'un vurulduğu kadınlardan biridir. Hera'nın bitmeyen kıskançlığı, zavallı Semele'yi beklenmedik bir yazgıya iter. Hera, ihtiyar bir sütnine kılığında girerek Semele'ye şöyle der: "Zeus'a yalvar da şana kendini Tanrı olarak bütün görkemiyle göstere-sin". Buna kanan Semele, Zeus'tan böyle bir dilekte bulunur. Zeus, şimşek ve yıldırım-la kendini gösterir ve Semele yanar. Karnındaki yedi aylık çocuğunu düşürür. İşte bu çocuk Zeus'tan olma Bakkhos yani Dionysos'dur. Zeus, Semele'nin düşürdüğü ve mucizevi olarak orada biten sık yapraklı bir sarmaşığın yanmaktan koruduğu Dionysos'u baldırına koyar ve onu ikinci bir doğumla meydana getirir.

Sonra onu Hermes'e vererek Boiö-tia'da kocası Athamas'la birlikte yaşayan ve Semele'nin kızkardeşi olan Ino'ya gönderir. Fakat kıskanç Hera burada da kendini gösterecek ve Ino ile kocasını çıldırtacaktır. Ino oğlunu bir kaynar su kazanına atıp boğarken kocası da Learchos'u bir geyik zannedip kargıyla vurur. Ino yaptığı işin korkunçluğunu anlayınca kendisini oğ-lunun ölüsüyle denize atar. Atar da Tanrılar ona acırlar ve Ino'yu bir deniz kızına dönüştürürler.

Zeus, oğlunu kıskanç Hera'nın elinden zor kurtarır ve onu bir keçiye dönüştürmek zorunda kalır. Hermes, Dionysos'u, yeri pek bilinmeyen Nysa dağına, nymphalar arasına götürür. Bu periler Dionysos'u büyütüp, eğitirler. Eğiticiler arasında Silenos da vardır. Dionysos, gençlik yaşına gelince üzümü ve şarap yapma sanatını bulur. Bir söylentiye göre de bu içkiden biraz fazla kaçtığı için kıskanç Hera'nın huşuna uğrayarak delirir. Sonra, nymfalardan ve satyrlardan oluşan alayı ile dünyayı dolaşmaya başlar. Apollodoros'a göre Şarap Tanrısı Mısır'a gittiğin-



de delilikten hâlâ kurtulamamıştır. Frigya'ya vardığında Rheia tarafından iyileştirilir. Daha sonra Trakya'ya geçer. Kral Lykorgas, üzüm ve şarap düşmanıdır. Dionysos'un bütün alayını tutuklar. Dionysos'un kendisi ise, deniz dibinde Thetis'in yanına zor sığınır. Ama kutsal öç gecikmez ve kral Lykorgas delirir. Asma ağacı sanarak oğluna saldırır ve onun bacaklarını yok ettikten sonra kendisine gelir. Şarap Tanrısı Adalar'a geçer. Bu yolculukla ilgili şu efsane anlatılır: Dionysos, kayalık bir adanın sahilindeyken korsanlarca yakalanır ve bir köle olarak satılmak üzere Mısır ya da Kıbrıs'a götürülmek istenir. Ama Dionysos'u her bağlayışlarında, üstündeki iplerin kendiliğinden düşmesi dümencinin dikkatini çeker; bu gencin bir Tanrı olabileceğini düşünerek onu salıvermeleri için arkadaşlarını uyarır. Ne var ki dümenciyi kimse dikkate almaz. Bu sırada bütün gemi şarap terler, yelken ve direkleri asma dalları, üzüm salkımları kaplamaya başlar. Tutsak genç ise kaptanın üstüne atlayarak kükreyen bir aslana dönüşür. Bunu gören korsanlar korkudan denize atlarlar ve atlamalarıyla Yunus balığına dönüşürler. Bu felaketten sadece dümenci kurtulur.

Dionysos'un alayına "thiosos" denirdi.

Bu alayı silenolar, satyrlar ve nymphalardan başka Bakkhalar oluştururdu. Bakkhalar "Tanrı Dionysos-Bakkhos'un dinsel törenlerini kutlayan kadınlar alayı" idi. Bunlar tıpkı Tanrı'nın kendisi gibi çıplak bedenlerini nebris denilen benekli ceylan derisiyle örter, başlarına sarmaşık çelenklerini sarar ve ellerinde tyhosos, ucunda çam kozalağı bulunan sarmaşık ve asma yaprakları sarı uzun değnekleri ve Prometheus'un insanlara ateşi taşıdığı ratheks kamışları ile Tanrı'nın peşinden koşar, geceleri dağda, bayırda, ormanda kendilerinden geçerek



Asil küf olarak bilinen Botrytis cinerea üzüme arıza olur ve üzüm kabuğunu delerek misellerini taneye sokar; böylece tanedeki fazla su uçar, şeker miktarında artma olur. Bu üzümlerden dünyaca ünlü tatlı şaraplar yapılır.

Tanrı'ya katıştırlardı. Dionysos'un dinini benimsemiş bu kadınlara olgun ermişlik anlarında Tyhas (vecd halinde olmak), çılgınca kendilerinden geçtikleri zamana da mainos (çıldırılmak, taşkın bir coşkuya kapılmak) denirdi. Dionysos, mainos durumunda, kendisini benimsemiş bu kadınlarla bir anlamda toplu seks (orgy) yapıyordu.

Dionysos bir doğa Tanrısıydı. Onun simgelediği asıl büyük kuvvet doğanın kendisi değil, insanla doğa arasındaki bir ilişki, insanı doğanın sırlarına erdiren büyümlü bir güçtü. Yunan dilinde bu güce erme, mainomai ve enthousiasmos denir. İşte bu doğa sırlarına ve gücüne ermek, yani Tanrılaşmak, insan için ulaşımı en çok özlenen aşamaydı ki Dionysos bu ereğe varmanın yolunu herkes için kolayca açmıştı; bu yol şarap ve sarhoşluktu. Asma kütüğünün yeryüzüne yayılmasıyla uygarlığın buğdaydan sonraki aşaması gerçekleştirilmiş, insan şarabı elde ettikten sonra yaratıcılığın kökeninde bulunan değişim yapma gücüne ulaşmıştı.

İlahi Dinlerde Şarap

Buraya kadar anlatılanlarda, dikkat edilirse ilahi olmayan dinlerde ve geçmiş uygarlıklarda şarabın önemi vurgulanmaya çalışıldı. Şimdi sözü ilahi dinlere getirip, Tevrat, İncil ve Kur'an-ı Kerim'de şarabın yerini irdeleyelim.

Adem ve Havva'yı bilmeyenimiz yoktur. Kutsal kitaplara göre, yasak meyveyi yediği için cennetten kovulan bu erkek ve kadının Habil ve Kabil adında çocukları oldu. Kabil soyundan La-

mek 187 yaşındayken doğan oğlunun adını Nuh koydu. Nuh, Tanrı'nın bütün dediklerini yerine getirdi; büyük tufandan da sadece Nuh ve gemisine aldıkları kurtuldu. Nuh tufandan sonra çiftçilik yapmaya başladı. Yetiştirdiği üzümlerin şarabından içip sarhoş oluyordu. Sarhoşluk halinde çadırında çırılçıplak uykuya daldığı bir gün, Kenan'ın babası Ham, - babasının çıplaklığını gördü ve gidip bunu öteki kardeşlerine söyledi. Sam ve Yafet bir örtü getirip, onu örttüler; babalarının çıplaklığını görmemek için geri giderek yaptılar bunu. Nuh, ayılınca kendisini çıplak görenin küçük oğlunu öğrendi. Onu ve oğlu olan Kenan'ı lanetledi.

İsrailoğulları'nın bir efsanesine göre de Nuh peygamber, bir gün keçilerini otlatırken bir tekenin o civardaki yaban asmasının üzümlerini yediğini, bunun üzerine sarhoş olduğunu gömüştü ve bu bitkiyi yetiştirmeye başlamıştı. Başka bir efsaneye göre de Nuh peygamber meyvesinin suyunu içenlerin fikirlerine kuvvet vermek için diktiği fideyi aslan kaniyle sulamıştır. Nuh'un, üzüm suyunun vahşi tabiatını gidermek için fideyi ayrıca kuzu kanı ile de suladığı söylenir.

Nuh'un oğlu Sam'ın soyundan gelme İbrani peygamberi İshak da şarabı şöyle değerlendirdi: "rahipler ve peygamberler içkilere bağımlı hale gelmişler ve şarap yüzünden akılları karmakarışık olmuş. Yaygara içinde daha fazla içki isteyen bu ayyaşlar, bir süre sonra hiçkırklar içinde kendilerinden geçiyorlar. Bütün masaların üzerleri kustumuklarla kaplı". İshak'ın bu karşı çıkışına rağmen şarap Yahudilik ve Hristiyanlık'ta kutsal sayılmaya devam etti.

İshak peygamberin torunu olan Yusuf, Yakup peygamberin çok sevdiği karısı Rachel'den dünyaya gelmişti. Yusuf'un asma, üzüm ve şarapla ilgili düş yorumu da olduk-





ça ilginçtir: Yusuf Mısır kralının içki sunucusu ile aynı hapisaneyeydi. İçki sunucu, krala karşı suç işlediği için hapse atılmıştı. Bir süre sonra bir düş gördü:

"Baş içki sunucu söyledi ki, önümde bir asma gördüm, asmada üç dal, asma çiçeklenir gibiydi. Salkımlarda üzüm büyüyordu. Elimde ise firavunun kadehi vardı, üzümü alıp kadehe sığdırdım, sonra kadehi firavuna verdim."

Yusuf düşü şöyle yorumladı: "Üç dal üç gün demektir. Firavun üç gün sonra seni salacak. Tekrar başsaki olup firavuna içki sunacaksın. Durumun iyileştiğinde beni de hatırla, buradan çıkmama yardımcı ol. Çünkü ben İbraniler ülkesinden çalınarak getirildim buraya ve hapislik suç işlemedim. Yusuf'un dedikleri üç gün sonra gerçekleşti.

Hristiyanlık'ta ise, Hz. İsa, öğretisini, mucizeleri ile doğrulamıştır. Hz.İsa'nın kırkbir mucizesi anlatılır. Bu mucizelerden biri de Kana düğünüdür. Yuhanna Incili'ne göre, Galile'nin Kana kentinde bir düğün vardı. Düğüne İsa, havarileri ve annesi Meryem de çağrılıydı. Bir ara şarabın bittiği anlaşılınca, Meryem, İsa'ya şarapları kalmamış dedi. Orada taştan, altı küp bulunmaktaydı. İsa, küplere su doldurmalarnı söyledi. Suyu doldurulduktan sonra, küpten bir tas su alıp, düğün kâyhısına götürmelerini buyurdu. Kâyha, getirilen suyu tadınca, bunun su değil şarap olduğunu gördü. Bu mucize ile İsa, evlilerin ailesine yardım etmek için suyu şaraba çevirmişti.

Liturjik denilen akşam yemeğinde ise, İsa dinsel töreni yöneten bir kilise adamı durumundadır ve havarilerine şarapla ekmek verir. Liturjik terimi, İsa'dan sonra, doğrudan doğruya bütün müminlerin katıldığı kilise hayatını anlatmak için kullanılmaktadır. Katolik liturjisinde genellikle din uluları övülür, solo veya koro olarak çeşitli

dualar okunur, cin ve şeytanları kovma ayinleri düzenlenir. Şaraplı ekmek, tuz, zeytinyağı, toprak, süt ve bal gibi maddeler kullanılır ve çeşitli şekillerde ibadet edilir.

İslam dininde ve dinin kutsal kitabı olan Kuran-ı Kerim'de ise, her türlü uyuşturucu hamr diye anılır. İnsanın düşünme ve akıl yürütme yeteneğini örttüğü için uyuşturuculara özellikle de şaraba hamr denmektedir ve Kuran'da 6 yerde kullanılmıştır. Alkollü içkiyi yasaklayan Mâide suresi 90. ayetinde yasak, hamr diye verilmiş ve bütün uyuşturucuları dolayısıyla şarabı insan hayatından kovmak amaçlanmıştır.

Kuran'da hamr yaşağını çiğneyenlere maddi yaptırım getirilmemiş ancak Hz. Muhammed çeşitli cezalar uygulamıştır. Halife Ömer'in ise, yaşağı çiğneyenlere 80 sopa vurdurduğu, bu cezaya daha sonraları sürgünü de eklediği, fakat sürgün cezasının kötü sonuçlar verdiğini görüp bundan vazgeçtiği söylenir.

Türkiye'de Şarap

İslamiyetin etkisi ile Osmanlı Türklelerinde şarap yapmak aşağılık bir sanat ve içmek dahi haramdı; zaman zaman, Hristiyan ve Yahudilere şarap yapma olanağı sağlanıyordu. Ancak Osmanlı yasak olan bir eylemi, gizli de olsa yapıyor; şarap içiyordu.

Türkiye Cumhuriyeti'nde yani Cumhuriyet'in ilanından sonra, şarap üretimi yeniden canlanmaya başladı. 1929'da devlet sermayesi ile Tekirdağ'da bir şarap işletmesi açıldı; takip eden yıllarda da bir çok yerde açılışlar devam etti; ancak şarap sektörünün sorunları asla tam anlamıyla çözüm bulmadı.

Günümüzde, ülkemizde Karadeniz, Akdeniz ve Doğu Anadolu dışındaki bölgelerde bağcılık ve şarapçılık yapılmaktadır. Yalnız dikkati çeken bir husus, bağcılık yapılan yerlerdeki şarap üretiminin orantılı bir dağılım göstermemesidir. En az bağ alanı olan Trakya-Marmara Bölgesi'nde şarap üretimi fazla iken en fazla bağ alanı olan Güney Do-

ğu Anadolu Bölgesi'nde şarap üretimi en azdır. Bu bölgede üzüm daha çok sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilir.

Her türlü soruna rağmen ülkemizde üretilen şaraplar kalite yönünden oldukça iyidir. Fransa'nın Bordeaux, Almanya'nın Rhen bölgesi şarapları dışında, dünyaca ünlü diğer şaraplarla kıyaslanacak kalitede şarabımız vardır. Örneğin beyaz şaraplarımız arasında Narince, Emir ve Hasandede üzümlerinden; kırmızı şaraplarımız arasında da Öküzgözü ve Kalecik Karası'ndan yapılanlar oldukça kaliteli ürün verirler.

Tekel'in Buzbağ adı altında piyasaya sürdüğü; Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinden elde edilen şarapların birlikte işlenmesiyle ortaya çıkan (Öküzgözü'nün taneni az asidi fazla, Boğazkere'nin ise asidi az taneni fazladır) şarabımız oldukça kalitelidir. Yine, Kavaklıdere şaraplarının Primeur kırmızı şarabı da Öküzgözü ve Boğazkere üzüm türlerinin, Primeur-şarap üretim tekniği ile üretilmiş, kaliteli bir şaraptır. Verilen bu örnekleri çoğaltmak mümkündür.

Dünyaca Ünlü Şaraplar

Dünyaca ün kazanmış şaraplık çeşitlere gelince; Fransızların Bordeaux, Almanların Rhen bölgesi çeşitlerini hemen söyleyebiliriz. Dünyaca ünlü Sauternes şaraplarını veren Bordeaux çeşitlerinden Semillon blanc, Sauvignon blanc'dan elde edilen şaraplara, şarapların kralı denir. Bunlara bazen Muscadella çeşitleri karıştırılarak şampanyalık ürünler de elde edilir.



Fransızların Pinot blanc, Pinot gris; Almanların Riesling üzüm çeşidinden elde ettikleri şaraplar da çok kaliteli ve değerli şaraplardır. Aslında bu şarapların bu kadar değerli olmasını sağlayan "Asil küf" olarak da bilinen Botrytis cineria denilen küf mantarıdır. Bu mantar, üzüme arız olur, üzüm kabuğunu delerek misellerini taneye sokar; taneden böylece fazla su uçarak şeker miktarında artma olur. İşte bu



üzümlerden, o muhteşem tabii tatlı şaraplar yapılır. Fransa'nın Bordeaux şaraplarını yaptıkları üzüm çeşitlerinden Cabernet sauvignon ve Cabernet franc Merlot üzümü ile %10 oranında paçal yapılarak dünyaca ünlü Medoc şarapları elde edilir.

Macarların Furmint üzüm çeşidinden yaptıkları Tokay şarapları da dünyaca tanınır.

Üzüm-şıra-şarap Üçlüsü

Ağıza alındığında adeta bir kadife yumuşaklığı ile boğazımızdan geçen kaliteli bir kırmızı şarabın bu yumuşacık özelliği nereden geliyor? Damakta bıraktığı bu ahengi sağlayan acaba ne?

Bu soruya hemen yanıt vermeden önce üzüm-şıra-şarap üçlüsü hakkında kısa da olsa bilgi edinelim.

Şarap her ne kadar üzüm şirasından ya-

Gazapsız Üzümler

Şık görümlü bir çift, ziyaret için bir arkadaşlarının evine gider. Onlar rahatça bir kanepeye yerleştikten sonra ev sahibi elinde bir tabak peynir ve bir şişe şarapla içeri girer.

Her ne kadar şarap endüstrisi bu tür nezaket imajlarını destekliyor ve sürdürmeye çalışıyorsa da, günümüzün modern ev sahipleri, konuklarının artık her tür alkollü içkiden kaçındıklarını yakında anlayacaklar. Bu, çoğunlukla yaşam tarzı ile ilgili bir unsur olsa da, farklı nedenler de söz konusu olabilir. İnsanlar, hamilelik, araba kullanma, kilo kaybı ya da dinsel inançlar nedeniyle alkolden kaçınıyor olabilirler.

Peki, şarap içmeyi sevdiği halde alkolden kaçınan kişiler ne yapacaklar? Aslında uzunca bir süredir bazı şarap firmaları alkolsüz şarap üretiyorlar. Başta Sutter Home olmak üzere Ariel, Purple Pantry gibi firmalar bunlar arasında sayılabilir.

Bu tür şarapların birçoğunun tadı, şaraptan çok üzüm suyuna benziyor. İşte bu noktada Sutter Home'un ürettiği alkolsüz şarap olan Fre diğerlerinden ayrılıyor. Geliştirdiği yeni bir alkolsüzleştirme işlemi sayesinde Sutter Home, şarabın karakteristiğini veren tad elemanlarının yitirilmesini önlemiş oluyor. Sutter Home'un pazarda ayrı bir yerinin olmasının nedeni yalnızca çok büyük bir firma olması değil, aynı zamanda şarap teknolojisi alanında getirdiği yenilikler. 1992'de piyasaya sürdükleri bir kırmızı şarap olan Sole de beyaz şarabı se-

ven; ancak kırmızı şarabın içerdiği düzeyde kolesterolle "evet" diyen kişiler için üretilmiş.

Sutter Home'un sahibi Bob Trinchero'nu izinde olan kızı Gina'nın, Fre'nin geliştirilmesine büyük katkısı olmuş. 1890 yılında John Sutter ve oğlu Albert tarafından Napa Valley'de kurulmuş olan Sutter Home, 1946'dan bu yana Trinchero'lar'a ait.

Fre'nin iki çeşidi var. White Zinfandel, sarımsı pembe bir renkte; Chardonnay ise açık, altınmsı bir renge sahip. Alkolsüzleştirme aşaması dışında her iki tür de diğer şaraplar gibi üretiliyor. Üzümler bağdan toplandıktan sonra eziliyor ve saflıklarını bozan maddelerden arındırılıyor. Daha sonra oksidasyonu önlemek amacıyla şarap serin, kapalı bir küve ko-

nularak fermente ediliyor. Fermentasyon tamamlandıktan sonra şarap tortununun içinden alınarak köpükten ve katı üzüm parçalarından arındırılmak üzere temiz fiçilere alınıyor. Şarap yillandırılacaksa, arıtma işlemi yavaş yavaş yapılıyor; şişelemeye hazır hale geldiğinde, şişelenmeden hemen önce bir ışık filtresinden geçiriliyor.

Geçmişte alkolsüzleştirme işlemi, ters ozmoz denilen bir teknikle yapılıyordu. Bu işlem sırasında için-

den suyu ve alkolü çıkartmak için şarap, yüksek basınç altında bir zardan geçiriliyor; geriye kalan konsantré sıvının içerisine damıtık su eklenerek alkolsüz şarap elde ediliyordu. Trinchero'lar, ters ozmozun bazı dezavantajları olduğu görüşündeler. "Basıncın şarap üzerinde olumsuz etkisi oluyor. Su eklemek de tadını bozuyor," diyor Gina.

Bu arada California'da kurulu Cone-Tech Inc. of Salinas firması tarafından ABD'de pazarlanan Avustralya çıkışlı yeni bir teknoloji var. Bu teknoloji, yaklaşık 3,5 m uzunluğunda, Dönen Konik Kolon (Spinning Cone Column) adı verilen bir aletin kullanımını gerektiriyor. Kolon dışarıdan bakıldığında büyük, çelik bir küve benziyor. Kuvün

içinde bir kısım dönen, bir kısmı da sabit duran koniler bulunuyor. Dönen konilerin her biri, bir çift sabit koninin arasına yerleştirilmiş. Alkolsüzleştirme işlemi sırasında şarap, tüm konilerin içinden iki kez geçiyor. şarap, silindirin üst kısmından konuluktan sonra gerekli işlemlerden geçerek aşağıya doğru akarken, nötr bir gaz olan nitrojen de aşağıdan yukarıya doğru dolaşiyor.

Kolona bağlı koniler dö-

dükçe şarap ince, hafif bir sıvıya dönüşüp, dönmekte olan konilerin içine merkezkaç kuvvetle girip çıkarıyor ve sabit konilere geçiyor. Bu türbülans sayesinde şarabın oldukça büyük bir kısmı gazla temas ettirilmiş olur. Gaz, ince şarap tabakasının üzerinden geçerken esans ya da tad maddelerinin büyük kısmını götürür. Esans toplam hacmin %0,5'ini oluşturmasına karşın, bu işlem sırasında %90'ı arındırılır. Bu yöntem sırasında oda sıcaklığının biraz üzerinde bir sıcaklık kullanılır; çünkü yüksek sıcaklık şaraba son derece zararlıdır. Daha sonra esans, nitrojen gazının içinden yoğunlaştırılarak çıkartılır.

Şarabın geriye kalan %99,5'lik kısmı silindirin altına gelir ve esansı olmaksızın ikinci bir kez daha kolondan geçirilir. Bu aşamada, esansı çıkartmak için kullanılan ayırıştırma tekniği ile alkol çıkartılır. şarabın %0,5 oranında alkol içermesini sağlamak için toplam hacmin %50'sinin çıkartılması gerekir. Kolonda toplam hacmin yalnızca %20'si çıkarılır. Hacim düzeylerini sabit tutabilmek için kolona periyodik olarak alkolsüz şarap eklenir. Alkol çıkarıldıktan sonra geriye kalan alkolsüz kısım ve esans tekrar birleştirilir.

Şarap üreticilerinin üzüm suyu dedikleri "mete" adlı üçüncü bir eleman da tatlandırıcı olarak eklenir. Ne kadar metenin kullanılacağı, istenilen tada bağlıdır.

Alkolsüz şarap içindeki alkol miktarı azaldıkça, fiyatı da artar. Üretim aşamasında söz konusu olacak fazladan aşamalar, maliyeti de artırır.

Frank Vizard
Popular Mechanics Mayıs 1993
Çeviri: Miyase Göktepe



pılsa da özellikle preslemede ve cibre (mayşe) fermentasyonunda, üzüme ait sap, çöp ve kabuktan şıraya dolayısıyla da şaraba birçok madde geçer. Zaten kırmızı şarabın, kanla özdeşleştirilen rengi de cibre fermentasyonu sırasında oluşan alkolün, fermentasyon sıcaklığının ve şıranın asitliğinin etkisiyle kabuktaki renk maddelerinin eriyerek şaraba geçmesi ile sağlanır; yoksa, üzüm sıklığında akan şıra renksizdir.

Hazır sözü buraya getirmişken üzüm tanesinin bileşimine bir göz atalım.

Üzüm tanesinin kabuğu ile söze başlasak, kabukta en fazla bulunan maddelerin renk maddeleri olduğunu hemen söyleyebiliriz; bunlar beyaz üzümde klorofilin değişmiş formları, kırmızı üzümde de önün ve önosiyanin şekilleridir. Bu renk maddelerinin yanı sıra %1-3 arasında değişen oranlarda tanen vardır. Ayrıca azotlu ve madensel maddeler de önemlidir. Ancak tam olgun bir üzüm tanesinin bileşiminde şeker hemen hiç bulunmaz.

Üzümün çekirdeğinde ise %5-6 oranında oranında tanen ve %10-20 oranında yağ bulunur. Bu yağ çekirdekler kırılmadığı (zaten çekirdeklerin kırılmaması gerekiyor) için şaraba geçmez; cibre fermentasyonu sırasında, çekirdekten şaraba geçen sadece tanendir.

Sap ve çöpler de bileşimlerinde tanen bulundurlar. Ayrıca bunlarda yağ halde iken %80-85 oranında su vardır.

Üzüm sıklıktan sonra elde edilen şıraya da en fazla bulunan sudur. Şıra suyunun içerisinde erimiş halde karbonhidratlar, asitler, azotlu maddeler, madensel maddeler, polifenoller (tanen ve renk maddeleri), yağ ve balmumu maddeleri, enzimler, aroma maddeleri ve vitaminler bulunur. Bütün bu şıra suyunda erimiş halde bulunan maddeler, şıranın genel kuru maddeleridir.

Şıradaki karbonhidratlardan glikoz ve fruktoz (bunların yanısıra az miktarda da olsa pentozlar, pentozonlar ve pektik maddeler vardır) doğrudan mayalar tarafından fermentasyona uğrayan şekerlerdir. Yalnız gli-

koz ve fruktoz birarada bulunduğu, maya bir tercih yapılarak önce glikozu fermente eder. Dolayısıyla tabii tatlı şaraplarda şekerin çoğunluğu fruktozdan oluşur. Bu özellikten yararlanarak bir şarabın tabii tatlı mı yoksa pekmez katılarak mı tatlandırıldığını analizle kolayca ortaya çıkarmak mümkündür.

Üzüm sıklığı

şıradaki donuk ve mat bir renkte olması da pektik maddelerden ileri gelir. Bu mat ve donuk renk şıraya alkol katıldığı zaman, pektik maddelerin dibe çökmesi ile herraik bir hale döner. Bu maddeler, şıranın süzülmesini güçleştirdikleri için, enzim preparatlarının katımı ile şıradan uzaklaştırılırlar. Enzimler, pektin maddelerini küçük moleküllü bileşiklere ayrıştırarak bu işlemin kolaylaşmasını sağlarlar.

Şıradaki başlıca asitler ise tartarik asit ve malik asittir. Az miktarda da okzalik asit, sitrik asit ve olgunlaşmamış üzümlerde süksinik asit bulunur.

Asitlik durumu hem şıra hem şarap açısından çok önemlidir. Asit, şarabı mikroorganizmaların etkisi ile oluşacak hastalıklardan koruduğu gibi, tat ahengini de sağlar. Asidi düşük şaraplarda tat alkol tadına kaçır ve keskin olur. Bu nedenle asit dengesini sağlamada önemli bir faktör, bağ bozumunun zamanında yapılmasıdır.

Azotlu maddeler, mayanın beslenebilmesi için önemli bir kaynaktır. Bu maddeler kısmen albüminler, kısmen de proteinlerin parçalanma ürünü olan albümoz, pepton ve aminoasitlerdir. Madensel maddeler de mayanın çoğalması aşamasında önemli bir unsurdur.

Tanenli madde ve renk maddelerine polifenoller denir. Polifenoller gerek şıranın, gerek şarabın rengini normalden daha koyu renge dönüştürürler. Ayrıca tanen, proteinli maddeler ve jellatle çökelti yapar ve şarabın durulmasında bu özellikten yararlanır.



Şıradaki vitaminler, insan sağlığı açısından olduğu kadar mayaların beslenmesinde de önemlidir.

Şimdi biraz yukarıda sorduğumuz soruya dönüp, yanıt verelim. Kırmızı şarabın damakta bıraktığı o ahenk, bileşimindeki tanen, alkol ve asit miktarının oranıdır.

Kırmızı şaraplarda alkolün yüksek (%12-14), asitliğin ise düşük olması (litrede 4-5 gram), işte bu hassas orantıyı sağlamak için istenir.

Şarap Bileşimine Etki Eden Faktörler

Bu maddelerin oluşmasına etki eden faktörlere gelince, öncelikle üzüm tanesinin olgunluğunu (olgunluk-fazla olgunluk) söyleyerek başlayabiliriz. Çok olgun üzümlerden (ki bu üzümler tam olgunluktan sonra salkımlar kesilmeyip omca üzerinde bırakılırsa, salkım, sap ve çöpleri kurumaya başlar, bu durumda tanelere su ulaşımı durur ve buruşmaya başlayan tanede şeker oranı yükselir) tatlı veya tabii tatlı şaraplar yapılır. Yine üzümler olgunluğa eriştiği zamanlarda; bazı elverişli yıllarda özellikle Fransa ve Almanya'da bağlardaki salkımlar üzerinde asil küf (*Botrytis cinerea*) ürer; daha önce de bahsedildiği gibi, suyun uçmasını ve şekerin artmasını sağlayan bu küf aynı zamanda aroma maddeleri de oluşturur ki, dünyanın en kaliteli şarapları bu şekilde elde edilir.

Üzümün çeşidi de şıranın bileşiminde rol oynar; örneğin, beyaz şarapla kırmızı şarap arasındaki bariz farkın yanı sıra şeker/asit oranını, üzümün çeşidi etkiler.

Bağ bozumunun ayarlanması, ekolojik koşullar, bağ bozumu sırasında kullanılan aletler, hep şıranın bileşimini etkileyen unsurlardır.



Şarap Teknolojisi

Sadece rengi ile değil, bileşimi ve ince ilimli tadıyla da kırmızı şaraptan ayırt edilen beyaz şarapların üretim teknolojisine değinerek söze başlayalım.

Beyaz şaraplarda, üzümler değirmenlerde ezilip parçalandıktan sonra beklemeksizin preslenir ve şıra elde edilir. Eğer bu seri çalışma yapılmazsa, şarabın rengi oksidasyon sonucu koyulaşır hem de üzümün katı kısımlarından kaba tat maddeleri şıraya geçer ve tat sert olur.

Şıra elde edildikten sonra yapılan en önemli işlem, şıranın kükürtlenmesi ve tortu alınmasıdır. Kükürtleme, şarabı mikroorganizmaların etkisi ile ortaya çıkacak hastalıklardan koruduğu gibi şarap renginin koyulaşmasını da önler. Tortu alma ise, şarap yapımının en temel kuralıdır ve şaraphane-nin en serin yerinde bir kaba şıranın en geç

12 saat içerisinde doldurulması ve farklı yöntemlerle işlem görmesidir. Bu işlem yapılmazsa, yeni şarapla çökmüş fermentasyon tortularının uzun süre temas etmesi, kötü tadı, sonradan renk değiştirme kahverengine dönme, dengesizlik ve başka şarap bozukluklarını ortaya çıkarır. Şıra mayalamaya yani fermentasyona gelmiştir. Alkol fermentasyonu aerobik ve biyolojik bir fermentasyondur; şekerden etil alkol, CO₂ ve ara maddelerin oluşmasıdır. Şıra, fermentasyona bırakıldığında sıcaklığa göre 1-2 gün içinde fermentasyon başlar; bu 1-2 gün, mayanın çoğalması için geçen zamandır.

Fermentasyon şıra-



da şeker kalmayınca ve mayanın dayanabileceği alkol oluşuncaya kadar devam eder. Bu aşamadan sonra maya artık dinlenme evresine girer; bu evrede maya eğer hava alma olanağı bulursa, alkolü, yağ asitlerine dönüşür ve yağ asitleri de alkollerle esterler ve asetalleri oluşturur. Koku ve tat maddeleri olan bu öğelerden yararlanılarak İspanya'daki sherry şarapları yapılır.

Maya dinlenme ve açlık devresinden sonra ölür; özellikle ortamın alkol miktarı ne kadar çok olursa, o kadar hızlı ölür. Bu aşamalarda birçok teknolojik ayrıntıya, üretimin profesyonel kısmını ilgilendirdiği için değinmiyoruz.

Şekerin alkolle dönüşümü ile yoğunluk düşme-

Şarabın Kültürel Ekolojisi

Sargun Tont
ODTÜ Biyoloji Bölümü

Bir değil tam iki bilimsel araştırma, alkolün kalbe faydası olduğunu kanıtladı. Umarız bu satırı okur okumaz hemen en yakın Tekel bayisine koşup alkolü içki satın almazsınız; birçok yerde olduğu gibi burada da aşırıya kaçmamak gerekir. Bilimadamların önerdiği 'reçeteye' göre günlük doz, dört ufak bira (deneyde kullanılan Amerikan birasının alkol oranının % 3 olduğunu unutmayın) veya iki bardak şarap veya bir kadeh viskiyi geçmemesi gerekir. Bildiğiniz gibi, bira ekolojik bir içki değildir, çevreye atılan gazların eninde sonunda küresel ısınmaya yol açabileceğini artık duymayan kalmadı. Viski'nin ise bazı ekolojik yanları yok değil, fakat o da ekolojik bazı dengesizlikler yaratır. Birazdan göreceğiniz gibi şarap tam bir ekolojik içkidir.

Mutedil bir şekilde alındığı takdirde şarabın kalbe faydalı olacağını, açıkça belirtmeseler bile, Di-van şairlerimiz Batılı doktorlardan yüzlerce yıl önce keşfetmişlerdir. "Sun sâgan sâki bana mestâne desinler (Ey Sâki! Sen şarap kadehini sun bana, varsın sarhoş desinler) diyen ve yirmi yıla yakın şeyhülislam- lık yapan (hem

de sultan IV'cü Murat'ın devrinde!) Yahya Efendi'den, "Hadeden geçmiş nezâket yâ il bâl olmuş sana/ Mey süzölmüş şişeden ruhsâr-îl olmuş sana" (Zarflık filtreden geçirilmiş, sana boy pos olmuş/ şarap

şişeden süzölmüş, sana al yanak olmuş) diyen Nedim'e kadar şarap bir türlü ulaşılamayan 'sevgili' ile birlikte birçok divan şairimizin dilinden düşmemiştir.

Hem bilimadamlarının hem de sanatkarların bu kadar değer verdiği bir içkiyi doğaldır ki göz ardı edemeyiz. Şarabın uygar toplumlarda bu kadar gözde bir içki olmasının en büyük nedeni bu iksirin birçok duyumuzu birlikte tatmin etmesidir, daha doğrusu, ekolojik bir deyimle, şarap "holistik", yani bütünüyle tatmin eden bir içkidir. Şarabın çekiciliği önce renginden başlar. Ne var bunda, diyeceksiniz, şarap ya kırmızı ya da beyaz olur. Eğer ünlü Fransız üstadı Emile Peynaud böyle bir laf ettiğinizi duysaydı hemen elinizdeki kadehi alır ve büyük bir olasılıkla ağzınıza kırmızı biber sürebilirdi. Peynaud'a göre biz zavallıların sadece kırmızı diye adlandırdığımız şarap aslında 35 çeşit renge bürünebilmiş; kırmızısı, geççek kırmızı, menekşe kırmızısı, tuğla rengi, kızıl ve ateş kırmızısı, gibi. Beyaz şarap mı? O'da saman sarısından tutun da amber'e kadar tam 34 renkten oluşabilmiş. Belki şarabın amatörler tarafından en fazla göz ardı edilen yönü kokusudur. Şarap içmeyi bir sanat haline getirdiği anlaşılan 14. yüzyıl şairimiz Kadı Burhanettin bu önemli faktörü şu mısralarla ölümsüzleştirmiştir: "Lebün meyi ile bir dem dimağ eğer ter ola/ Gerek ki sözlerümüzden cihan muattar ola" (Eğer, dudağının şarabıyla, damak bir an ısınırsa/ Ağzımızdan çıkan sözlerin bütün cihanı güzel kokulara boğması gerekir). Şairlik yönü pek kuvvetli olmadığı anlaşılan Peynaud ise olaya daha bilimsel olarak yaklaşıyor ve şarap için tam 10 koku kategorisi tanımlıyor: çiçekimsi, hayvani, ağacimsi, gibi.

Tabii şarabın en güzel yanı tadıdır. Peynaud, şarap tadının 4 ana grubun çeşitli kombinasyonundan oluştuğunu söylüyor: tatlı, asitli, tuzlu ve acı.

Ve hemen arkasından, aynı fiçiden şişelere doldurulan şarabın bile birbirinden farklı tad verebileceğini belirtiyor. Kısacası, her şişe şarabın kendisine has bir şahsiyeti olduğu ortaya çıkıyor. Görüldüğü gibi şarap en güzel renklere ve kokulara bürünebilen ve birçok duyumuza hitap eden bir içkidir. Tabii, böyle bir içkinin de değerine layık bir şekilde içilmesi gerekir.

Şarap açıldıktan sonra "soluması" için bir süre bekletilir ve Uluslararası Standardlar Enstitüsü'nün önerdiği bir bardağa üçte ikiyi geçmemek üzere doldurulur (Bardağın ağzı 4.6 cm, boyu 15.5 cm, en geniş yeri 6.5 cm olarak belirlenmiş). Bardak ışığa tutularak rengine bakılır ve kimi Nedim gibi sevgilisinin yanaklarını hatırlar, kimi kıpkızıl gelincikleri; burada kimin ne hatırlayacağı, kimin nasıl reaksiyon göstereceği, olduğu gibi o kişiye bağlıdır. Gözler bu ziyafete iyce doyduktan sonra kadeh havada ufak daireler çizilerek döndürülür ve böylelikle kokunun kadehin boş kısmında yoğunlaşması sağlanır. Sonra kadeh burunun 1 cm yakınına kadar getirilerek koklanır ve ağıza bir yudum alınır, kibarcı çalkalanır sonra yutulur. Eğer her şey yolunda gitmişse, bardak bu sefer yanya kadar doldurulur ve içilmeye devam edilir. Genellikle ilk kadehten sonra koklama ve ağızda çalkalama yapılmaz. Böylelikle hem gözünüz hem burnunuz ve damağınız tatmin edilmiş oluyor, peki ama kulağımızın ne kabahati var? Şarabın, yukarıda belirttiğimiz gibi, tam bir holistik içki olabilmesi için ses duyumuzu da tatmin etmesi gerekmez mi? Ne yazık ki bu konuda ne Peynaud bir şey yazmış, ne de fikirlerine başvurduğumuz arkadaşlarımızdan doğru bir yanıt alabildik. Uzun müddet kafa yordığımız fakat bir türlü çözemediğimiz bu sorunun yanıtı hiç beklenmedik bir anda, bir arkadaşla kadeh tokuştururken aklımıza geldi. Tokuşturmakta başka ne fonksiyonu olabilir ki? Göz, burun, kulak ve damak. Dört dörtlük içki diye buna derler. Sihatizinize, efendim.





ye başlamıştır ve ham şarap kuvvetli fermentasyondan sonra yavaş fermentasyon devresine girmiştir. CO₂'nin çoğu uçtuğu için boşluktaki koruyucu etkisi azalmıştır; kaba yavaş yavaş dışarıdan havaya girmeye başlar. İşte bu boşluğu doldurmak için fermentasyonu henüz bitmiş veya eski bir şarap ile tamamlama işlemi yapılır.

Fermentasyondan sonra şarap dinlenme evresine girer. Dinlendirme, şarabın cinsine göre kısa ya da uzun süreli olur. Şarap olgunlaştıktan sonra, stabilize olması, artık değişmeyen, şişeye doldurulduktan sonra bulanıp tortulanmayan, şekeri fermentasyona uğramayan hale gelmesi demektir ki, şarabı bu hale getirmek için dinlendirme sırasında aktarmalar, kültürleme, durultma ve süzme gibi işlemler uygulanır. Artık şarap şişelenip, tüketime hazır hale gelmiştir. Şişelemeden önce her parti ürünün durumu, şarap tadımcıları ve daha sonra şarap ustaları tarafından kontrol edilir. Eğer bu kontrol yapılmazsa, şarap şişelendikten sonra ortaya çıkabilecek olası hataları düzeltme olanağı kalmaz. Bu işlem, yapılmış ve düzeltilebilecek bir yanlışlığı yakalamak için son şanstır.

Kırmızı şarapta ise sadece taneler kullanılır, sıra kabuklarla birarada bırakılır. Ancak çöpler mayşeden mutlaka ayrılmalıdır. Elde edilen mayşe çeşitli yollarla fermentasyona uğratılır. Mayşe fermentasyonu mayşenin sıcaklık durumuna göre 1-2 gün içinde başlar ve 4-6 gün sonra sona erer. Bundan sonraki işlemler ise beyaz şarabın işlenmesi sırasında yapılan uygulamalar gibidir. Ancak kırmızı şaraplarda dinlendirme sıcaklığının yüksek olması gibi ayrıntı farkları da vardır.

Kırmızı üzümler, beyaz üzümler gibi işlenerek pembe şarap, kabarcıklı şarap elde

edilebilir. Kabarcıklı şaraplar, bardağa konulduklarında bardak çevresi ve üst kısmında köpük tabakası yaparlar. Bu CO₂'den ileri gelir, ancak bunlar köpüren şarap değildir. Köpüren şarap, içinde fazla miktarda CO₂ bulundurur ve CO₂ basıncı 4-6 atmosfer arasındadır.

Gerçek şampanya ise, Fransa kanunlarına göre, Fransa'daki Champeigny bölgesinde yetişen belirli üzüm çeşitlerinden yapılmalı, ikinci fermentasyonu şişede olmalı ve fermentasyondan sonra şişede en az bir yıl bekletilmelidir.

Şarap Mantarları

Şişe mantarları, mantar meşelerinin kabuklarından elde edilir. İspanya ve Portekiz başta olmak üzere Fransa'nın güneydoğusunda, Cezayir, Tunus ve Balear adalarında yetişen meşeler oldukça kaliteli mantar verirler. İtalya'da yetişen meşelerden de ikinci kalite ürün elde edilmektedir. En iyi mantar meşesi *Quercus suber* ve *Q. occidentalis* meşeleridir. Bu mantarların en önemli özellikleri gözeneklerinin az olması, esnek olmaları, örneğin 23 mm çapında bir mantarda 6-10 senelik halkalar buldurmaları ve bu halkaların da düzgün olmasıdır.

Bir mantar meşesi ağacından 150-200 yıl yararlanılabilir. Fakat en iyi kalitedekiler 50-100 yıl arasındakilerdir. Olgunlaşmış mantarlar mayıs-ağustos ayları arasında gövde üzerinde enine ve boyuna kesitler alınarak tabakalar halinde çıkarılırlar. Tabakalar temizlendikten sonra 5-6 dakika kaynar suda bekletilir ve sonra kurutulur, bu tabakalar parçalar halinde kesildikten sonra el veya makinelerde şişe mantarı haline getirilirler.



Şişe mantarları mantar meşelerinin kabuklarından elde edilir. Bir mantar meşesi ağacından 150-200 yıl yararlanılır.

Şarabın Sağlık Üzerine Olumsuz Etkileri

Şarabın sağlık üzerine birçok olumlu etkisi vardır fakat bunun yanında kırmızı şarabın migrene neden olduğu bildirilmektedir. Doktorlar, kırmızı şarapta migrene neden olan bu zararlı maddenin hangisi olduğunu saptadılar. Bilimadamları da, şarabın olgunlaşmasını hızlandıracak bir yöntem geliştirebilirlerse, migren hastalarının da rahatça içebileceği şaraplar üretililecek.

Bir teoriye göre kırmızı şarabın içindeki tiyamin, migrene neden oluyor. Ancak deneyde kullanılan şarap, migrenle aralarında hiçbir bağ kurulamayan birçok yiyecek maddesinden daha az tiyamin içeriyordu. Bu nedenle doktorlar, diğer olası maddeler üzerinde araştırma yapmaya başladılar ve kırmızı şaraba rengini veren kimyasallar üzerinde durdular; bu kimyasallar, bir enzimi parçalamak yoluyla bizi zehirli fenollere karşı koruyan bağırsak içinde tutar. Olasılıkla kırmızı şarap içinde bulunan renk verici kimyasallar, fenollerin kan dolaşımına girerek beyne ulaşmasına ve migreni başlatmasına neden oluyor. Kırmızı şarap içme alışkanlığından ayrı olarak diğer migren hastalarında fenollerin parçalayan enzimden, düşük düzeylerde bulunuyor.

Renk verici kimyasallar, içkiden sonra görülen baş ağrılarının da temel nedeni olabilir. Taze ve sert şarabın, aynı derecede alkol içeren diğer içki türlerinden daha kötü baş ağrılarına neden olduğu biliniyor.

Kırmızı şarap içtikten sonra migren atakları artan kişilere yapılabilecek tek öneri, ya şaraptan tümüyle kaçınmaları ya da iyi olgunlaşmış, kalite şarap içmeleri. Çünkü eski, iyi saklanmış şaraplarda bu maddeler katı halde, dibine çökmüş olarak bulunduğu için pek zararlı olmuyor.

Taze üzüm şirasının fermentasyonu ile elde edilen bu alkollü içki hakkında söylenecek daha birçok şey var, ama özetle tek bir cümle söyleyebiliriz: Şarap çağların içkisidir ve gerek yazılı eserler, gerek efsaneler bağın ve şarabın ana yurdunun Anadolu olduğunu göstermektedir. O halde, olumlu olumsuz tüm özelliklerini bilerek, asırların bize bıraktığı bu mirası daha iyi değerlendirmeliyiz.

Gülşin Akbaba

- Kaynaklar:
Aksit I. Anadolu Uygarlıkları, İstanbul, 1982.
Anadolu Uygarlıkları Ans. Cilt 1.
Bewley T. Alcohol: Our Favourite Drug, London and New York, 1986.
Cömert B. Mitoloji ve İkonografi, Ankara, 1980.
Cotterell A. Myths and Legends, London, 1989.
Erhat I. Mitoloji Sözlüğü, İstanbul, 1993.
Fidan I. Şarap teknolojisi Ders Notları, 1984.
Meydan Laurousse. 8.9.10.11.12. ciltler.
New Scientist, 24 March 1988.
Tekel Dergisi, Ocak 1988.
Tokat Bağcılığı Sempozyumu, Tokat, 1984.