

KUÇUK YUDUMLAR  
MEHMET YALÇIN



ŞU GÜNLERDE BAĞLAR  
KIPIR KIPIR, HASAT  
SEZONU BAŞLADI.  
AMA BAĞBOZUMU  
SADECE EMEKLE DEĞİL,  
MİLYON DOLARLIK  
TEKNOLOJİLERİN  
YARDIMIYLA YAPILIYOR  
ARTIK...

# Sarap Bağda Yapılır

Sabahın alacasında yüksek tavanlı garajdan motor homurtuları geliyordu. Az sonra garajdan bilimkurgu filmlerinde görülenleri andıran dev araçlar çıkmaya başladı. Metalden bir örümceği andıran traktör, adam boyundaki tekerlekleriyle dikkat çekiyordu. Marifeti, bir insanın sıra aralanından zor geçebileceği sıklıktaki bağa girince anlaşıldı. Asmaların arasından değil, üzerinden geçiyordu. Dev tekerlerin biri bir sıra arasında, diğeri de paraleledeki sıra arasında ilerliyor, sürücü bağa adeta bir kuleden bakar gibi kuşbakışı bakıyordu.

Diğer teknoloji canavarı da yaklaştığında, onu da ahtapota benzettim. Aracın iki yanında uzayan demir çubukların uçlarında fil hortumlarını andıran ucu hafif kıvrık hortumlar vardı. O da Türkiye'nin en sıkışık bağına yavaşça girdi, hortumlarla asmalara kükürtlü bir su püskürtmeye başladı. Şaşkınlığımı gülümseyerek izleyen bağ

müdürü, "Bu dev oyuncaklara on binlerce avro ödedik. Asmaların 1 metreye 1 metre aralıkla dikildiği bu kadar yoğun bir bağa başka araçlarla girmek mümkün değil..." dedi.

Türkiye'nin en büyük monoblok bağlarından Eceabat'taki 1.700 dönümlük Porta Caeli'de gördüğüm bu manzara, son zamanlarda bağlarımızda rastlanan alışılmadık sahnelerden sadece biri. Bağların bu denli sık dikilmesinin nedeni de asmaların suya erişmek için birbirleriyle



yanşarak daha derinlere kök salmaları, toprağın değişik katmanlarından beslenerek şaraplara "mineralsı" çeşniler ve farklı tatlar vermeleri.

## BAĞLAR ARTIK UZAY ÜSSÜ GİBİ

Modern şarap teknolojisine milyonlarca dolar yatırım yapılan bağlarımızdan biri de Kavaklıdere'nin Kapadokya'daki Manisa-Kemaliye'deki Pendore'si. 2 bin dönümü geçen bu dev bağ sık sık helikopter ve drone'larla gözleniyor, parsellerin olgunluğu ve bağ zararlılarının dadanıp dadanmadığı izleniyor. Hassas kalibrasyonlarla delinip asmaların dibine döşenmiş yüzlerce kilometre uzunluğundaki borulardan, bilgisayarla kontrol edilerek "damla sulama" yapılıyor. Amaç kurak dönemlerde su stresine giren asmaların

ölmececek kadar su alması, asla da fazla sulanıp gevşek dokulu, sulu üzümler vermemesi... Bağların şaraplarında çita öyle yüksek konulmuş ki, beyaz Misket üzümlerinin hasadı gece yansı, madenci lambaları takmış işçiler tarafından yapılıyor. Her şey, üzümlerin aromalarının taze ve canlı kalması, güneş görüp baygınlaşmaması için...

Bir diğer durak, Doluca'nın Çanakkaile'deki Alçıtepe'si. Bağın girişinde küçük bir meteoroloji istasyonu göze çarpıyor. Bağcılar meteorolojiden gelen genel verilere güvenmiyor, anlık ve noktasal veriler hem de parsel parsel kendileri alıyor. Bir köşede toprağa giren çubuklar görüyorum. Gülyörler: "Onlar mı?.. Topraktaki su oranını ölçen, damla sulamaya gerek olup olmadığını bize bildiren bilgisayara



bağlı nem sensörleri... Bu aygıtlar sayesinde çoğu kez bağa gelmeden bile bağ izleyebiliyoruz."

Ankara'ya uzanıp Kalecik'teki Vinkara bağlarını ziyaret ettiğimizde, burada teknolojinin yanı sıra antik geleneklere de yer verildiğini görüyoruz. Kalecik Karası üzümleri "goble" denilen yere yakın tarzda ya da telli bağda değil, direklere sarmarak dikine yükseldiği bir tarzda deniyor. Romalılar zamanından kalma "arbarello" denilen bu teknik, İtalya'da bile nadir uygulanıyor. Deneme üretimi yapılan Arbarello'lu parselin şarabını tadıyor, diğer parsellerin Kalecik Karaları'ndan çok daha zarif ve ince nüanslı buluyoruz.

Türk şarapçılığı için umut veren bu manzaralar, bağbozumunun henüz başladığı şu günlerde bağlarımızın sadece birkaçından. Ziyaret edemediğimiz nice başka bağda da yeni teknikler, yeni olanaklar, yeni uygulamalar deniyor. Şarapçılık, "A1 topuklu güzel kızlar / Üzümleri ezerler" türkülerinin naifliğinde bir iş değil artık; yapay zekaya varan yeniliklerin denendiği, büyük yatırımların yapıldığı modern bir bilim dalı.

Varlığı neredeyse hissedilmeyen incecik kristal kadehlerde, füzün mutfaklarının sofistike tabaklarıyla eşleşen ve tatlardan damaklara dakikalarda silinmeyen şaraplar, hiç de kolay ortaya çıkmıyor. Öyleyse, artık yaza dahil olduğun rahatlıkla iddia edebileceğimiz şu sıcak Eylül günlerinde, kâh ellerinde makasta üzümler kesen, kâh bilgisayar karşısında mouse ile bağbozumunu yöneten tüm kol ve kafa emekçilerine, iyi bir hasat dileğiyle...