

BAĞBOZUMUNA MERHABA!

OLGUNLAŞAN ÜZÜMLERİN HASAT EDİLİP ŞARAP YOLCULUĞUNA İLK ADIMLARINI ATTIKLARI BAĞBOZUMU, BUGÜNLERDE OLANCA COŞKUSUYLA SÜRÜYOR... MEHMET YALÇIN

2003'ün Haziran ayıydı. Türk şarapseverlerini dünyanın dört bir yanından en iyi örneklerle buluşturma çabasını o yıllarda da sürdüren Adco, Kuzey İtalya'nın Friuli bölgesinin diri asiditeli ve ferahlatıcı şaraplarını Türkiye'ye getirmiş, en ünlü üreticilerden Manlio Collavini'yi de konuk ederek Hyatt Otel'i'nde bir Collavini Festivali düzenlemişti. Bugünlerin başarılı otel genel müdürü Harun Dursun da o günlerde otelin someliyesi olarak konuklarına şarap sunmak için koşturuyor, bir yandan da özelliklerini anlatıyordu.

Ben de bir köşede Sinyor Collavini ile söyleşiyordum. Bir ara, "Şu sıralar İtalo-Amerikan şarapları moda olmaya başladı. İtalyanlar ABD'ye, Amerikalılar da İtalya'ya şarap yatırımları yapıyor, ortak üretimlere girişiyorlar. Sizin böyle bir düşünceniz oldu mu?" diye soracak oldum. 60'larının ikinci yarısındaki bilge üretici gülümseyerek yanıtladı:

"Bir insan normal bir ömürde aşağı-yukarı 50 bağbozumu görür... Bu 50 bağbozumunda da kendi bölgesini, toprağını, üzümünü ancak tanır. Bir başka ülkeye uzanıp oranın bağlarını tanımaya bir ömür yetmez... O yüzden böyle projelerden uzak duruyorum."

Şu anda 83 yaşını süren Sinyor Manlio tanrının şanslı kullarından biri olarak daha fazla bağbozumunu gördü, umarım da görür. Onun o gün söyledikleri, aradan bunca yıl geçtiği halde hâlâ aklımın bir köşesinde, bir atasözü gibi canlı.

Şarapçılık, belki de daha doğru bir deyimle bağcılık... Her yanımızın beton, çelik ve cam azmanı plazalarla dolduğu, ceplerimizdeki bilgisayarlı telefonların birer ofis gibi çalıştığı, hepimizin birer "tekno-man" olmaya doğru gittiği bir dünyada, bağcılık tarih öncesi geleneklerin sürdüğü ve hâlâ ilkel kalabilen ender iş dallarından. Kimbilir, belki de şarap da o yüzden köylüden çok doğaya hasret kalan kentlilerin gözdesi.

Bu günler, üzümün sevimli bağcı deyişiyle "oluma geldiği", salkımların kütür kütür irileştiği, hayata yemyeşil pıtırıcıklar olarak başlayan üzümün, "öküzün gözü" iriliğinde mor taneler haline geldiği günler. Bağbozumu günleri... Doğu bölgelerimizde serin iklimin etkisiyle bağbozumu Eylül ortalarına, hatta Ekim'e kadar uzuyor ama sıcak iklimli Ege ve Trakya'da hasat başladı bile.

Bağbozumu sezonları, özellikle Fransa, İtalya ve İspanya gibi köklü şarap ülkelerinde dayanışmalar kadar bölgeler arası çekişmelere de sahne olur. Bordolular, her yıl "Bu yıl üzüm mükemmel olgunlaştı. Bu senenin Bordo'ları kaçmaz!" diye piyasa kızıştırır. Lûgatlarında "kötü yıl" yoktur, en vasat rekolteye bile "klasik yıl" derler. İyi yıl ise

"eksepsiyonel", yani istisnai yıldır. Daha az tüccar olan Burgonyalılar bu çığırkanlığı buruk bir tebessümle izler, fazla konuşmazlar. Güneşin bol olduğu yıllar, Alzas'lılar da iyi sene korosuna katılırlar. Yeni Dünya şarapçıları ise daha sakin ve özgüvenlidir. Onlar, "Bize her yıl iyi yıl. Bizde yılın 300 günü bağlar güneş alır. Ekşi üzüm olmadığı gibi, ham şarap da yoktur" derler.

Bağcı, bu aylarda bölgesini terk etmez, denizin çarşaf, havanın da limonata gibi olduğu sonbahar günlerinde yat turlarına çıkmaz, adı kont, lord, prens, marki de olsa çizmelerini ayağına çekip işçileriyle birlikte üzümle boğuşur. Ve her yıl o rekoltenin olabilecek en iyi şarabını, mümkünse de bir önceki yılın daha iyisini yapmaya çalışır.

Bugünlerde Bordo'nun çakıllı yamaçlarından, Burgonya'nın kireçli arazilerinden, Barossa'nın kıpkızıl vadilerinden ya da İspanyol adalarının volkanik kayalardaki "yanık" bağlarından olsun, kadehinizde güzel bir şarap varsa, onu yudumlamadan önce şöyle bir soluk alın. Önünüzdeki bir şişe şarabın arkasında, ömürlerini bağlarda, nemli şaraphanelerde geçiren binlerce insanın emeklerinin, alın terlerinin yattığını düşünün.

Ve lütfen, ilk yudumu almadan önce kadehinizi onlara kaldırın...



Bağbozumu dönemi Fransa'dan İtalya'ya, Kanada'dan Güney Afrika'ya tüm bağcı ülkelerde coşku içinde geçiyor.