

# ADCommunity

SONBAHAR-KIŞ 2023-24 / No. 18

- EGZOTİK VİSKİLER  
KLASİKLERE KARŞI
- KÖPÜKLÜ  
KUTLAMALAR
- KOLOMBİYA ATEŞİ  
DICTADOR

“MAMMA...  
LI TURCHI”



happy new year

# İSPANYA 'NIN "DÜRÜST" ŞARAPLARI

İSPANYA'NIN ŞARABI HEM ÇOK DÜZGÜN, HEM DE DÜRÜSTTÜR. İYİ BİR İSPANYOL ŞARABI, AYNI KIRATTA FRANSIZ ŞARABININ DÖRTTE BİRİNE ANCAK SATILIR... MEHMET YALÇIN

Viva  
España

Küyük bir yazar oluşunun yanı sıra "Dünyaya içmeyi öğreten adam" olarak da anılan Ernest Hemingway, 1960'larda böyle yazıyordu. Usta yazarın roman kahramanlarına söylediği bu sözlerden bu yana İspanyol şaraplarının kalitesi daha da arttı, fiyatları ise dörtte bir kadar olmasa da yine de Fransızların hayli gerisinde kaldı. İçe dönük kişilikli, "toprak adamı" İspanyollar pazarlamayı pek sevmediklerinden -ve biraz da beceremediklerinden!- şaraplarını bir İtalyanlar kadar parlatamıyor, yüksek kalitelere rağmen yüksek fiyat ligine pek tırmanamıyorlar. Bu da, fiyat/kalite dengesine önem veren şarapseverler için onları aranan ülke haline getiriyor.

Yahya Kemal'in dizelerindeki gibi "Zil, şal ve gül" diyarı İspanya, dünyanın en büyük bağcı ülkesi, şarap üretiminde de dünya üçüncüsü. Buna da şaşırılmak lâzım, zira güneşin cömertçe ısıttığı bu iklimde, Akdeniz sıcakkanlılığına sahip insanların doğanın bu nimetini değerlendirmemeleri düşünülemez.

Ancak İspanya çok uzun yıllar bir "ucuz şarap deposu" oldu, şarapları genellikle ülke içinde içildi, ihraç edilenleri de gülünç fiyatlara, dökme olarak fiçılarla gönderildi. İspanya'nın şişeli ihracata geçmesi ve şarapta kaliteye yönelmesi için ise AB'ye girdiği 1986 yılını ve ardından yapılan tarım reformlarını beklemek gerekecekti.

Bugün ise bütün uluslararası şarap uzmanlarının üzerinde birleştikleri, yüzyıllardır bağcılık ve şarapçılık yapan İspanyolların, geleneklerine ters düşme pahasına yaptıkları modern şarapların dünya şaraplarının yeni yıldızları olacağı. ADCO'nun portföyüne kattığı

İspanyol şarapları da, işte bu yeni yıldızlardan... Alfabetik sırayla yazarsak Alvaro Palacios, Bodega Contador, Bodegas Aalto, Bodegas Mauro, Bodegas de Palacio Del Fefinanes, Bodegas Valduero, Felix Solis Avantis, J. Garcia Carrignon, Marques de Murrieta, Marques de Turia, Palacios Remondo ve Pazo Senorans, şarapları ülkemize yeni gelen saygın üreticiler. Seçimler de bu üreticilerin en iyi şarapları arasından yapılmış. Uluslararası tadım ve yarışmalarda üst düzey Bordo şaraplarıyla yarışan Bodegas Mauro'nun San Roman'ı, Alvaro Palacios'un Les Terrasses'i ve Marques de Murrieta'nın Castillo Ygay'ı gibi iddialı ürünler artık Türk şarapseverlerin masalarını da zenginleştirecek. Bu yeni ürün paleti, İspanyol şaraplarını daha çok Rioja ve Ribera del Duero bölgelerinin ürünleriyle tanıyan Türk tüketicilerini ülkenin yükselen şarap bölgeleriyle de tanıştıracak. Priorato, Bierzo ve La Mancha bunlardan. Şarapseverler böylece Airen, Monastrel, Mencia, Bobal gibi buralara özgü yöresel üzümlerin farklı lezzetlerini keşfetme imkânını bulacaklar. İspanyol şaraplarının -özellikle de kırmızılarının- bir artışı da, ünlü Bordo şarapları gibi şişelenir şişelenmez kapışılan ve müzayedelerde elden ele dolaşan şaraplar olmamaları. Bu da üreticiler üzerinde talep baskısını azaltıyor, şaraplar mahzenlerde sakince dinlendirilip içim zamanı yaklaştığında piyasaya sürülüyor. Çoğu yeterince olgun şaraplar, uzun seneler ekstra yıllandırmaya gerek olmadan, satın alındıkları dönemlerde içilebiliyor. Bu kadar artıdan sonra da, sanırım şarapseverlere "Viva España!" demek düşüyor...

