

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**“ŞAMPENUAZ”
YÖNTEMLE
ÜRETİLEN KÖPÜKLÜ
ŞARAPLARIMIZ GİDEREK
ARTIYOR VE YÜKSELEN
KALİTELERİYLE
FRANSA’NIN
ŞAMPANYALARINA
RAKİP ÇIKIYOR...**

ŞAMPANYAYA KAFA TUTANLAR

Arjantin’in And dağları eteklerindeki Mendoza şehrinde, sırtını dağlara yaslamış köklü şaraphanenin terasında kadehlerimizi dolduran yaşlı üretici, “Şu Fransızları hiç anlamıyorum!” diye yakındı. “Yıllar boyu burada ürettiğimiz köpüren şaraplara ‘Arjantin şampanyası’ diyebilmemiz için bizden isim hakkı bedeli aldılar. Açıkçası ‘şampanya’ ismini bize kiraladılar. Ancak bir gün geldi, birdenbire ‘Şampanya bize ait tescilli bir yöresel markadır, siz bunu taklit ederek haksız rekabet yapıyorsunuz’ diye bizi dava ettiler. Yıllarca bu sıfatı sizin izninizle parasını ödeyerek kullandık, taklit ettiyse bile bunu sizin izninizle yaptık...”

Tesisin genç müdürü de söze karıştı ve ekledi: “Etiketlerden şampanya deyimini kaldırdıktan sonra yine Fransızların izniyle ‘Şampanya metoduyla üretilmiştir’ yazıyorduk. Birkaç sene sonra bir dava da onun için açtılar ve kazandılar. Şimdi etiketlere sadece ‘Geleneksel yöntem’ yazabiliyoruz...”

Fransa’nın en değerli ihrac ürünlerinden

şampanyanın üreticileri, isimleri konusunda böylesine kışkırcılar. Bütün dünyada şampanya talebi -ve dolayısıyla fiyatları- arttığı için, çileğiyle, kremasıyla pastanın bütün dilimlerini kendileri yemek, haklı şöhretlerinin getirisini sonuna kadar kasalarına doldurmak istiyorlar. O yüzden de bir zamanlar izin verdikleri şampanya çağrışımlı bütün ifadeleri davalarla kaldırıyorlar. Ama bir yandan da “akacak kan damarda durmuyor”, tüm dünyanın kaliteli köpüren şarap talebine yetişemeyen şampanya üreticileri altlarının yavaş yavaş oyulduğuna, pazarlarının paylaşıldığına tanık oluyorlar. Tıpkı, bir süredir Türkiye’de de olduğu gibi...

ŞİFRE: GELENEKSEL YÖNTEM

Dünyada köpüklü şaraplar doğal köpüklüler ve suni köpüklüler olarak ikiye ayrılıyor. Suni olanlarda beyaz şaraba tıpkı gazoz üretir gibi karbondioksit gazı eklenirken, doğal köpüklülerde bu gaz şarabın ikinci fermantasyonu sonucu oluşuyor ve özel bir mantarlama tekniğiyle şişenin içinde kalması sağlanıyor. Ancak

doğal köpürenler de ikiye ayrılıyor: İkinci fermantasyonun tek tek her bir şişenin içinde yapıldığı şampanya metodlu köpüklü şaraplar ve ikinci mayalanmayı büyük çelik tanklarda yapanlar... En kaliteli köpüklüler, elbette şişedeki fermantasyonun sonunda ortaya çıkıyor. Bunu Champagne bölgesi üzümünden o bölgede yapanlar “şampanya” adını alırken, Fransa’nın bu ünlü bölgesinin bir kilometre yakınındaki bağın ürünü bile ancak “Methode Traditionnelle”, yani geleneksel yöntem olarak adlandırılıyor. Ve Türkiye de bir süredir bu ligde oynuyor, sahaya da yeni oyuncular sürüyor.

Bunların ilki; ilk rekoltesi 2009 olan Vinkara’nın Yaşasın’ı. Ankara’nın Kalecik ilçesindeki üreticimiz, Kalecik Karası üzümünden biri “siyahtan beyaz”, diğeri de roze olmak üzere iki ürünü 15 yıldır üretiyor ve girdiği yarışmalardan da madalyasız dönüyor. Şampanya Üreticileri Meslek Birliği’nin cabbar avukatları henüz içki yazarlarına ihtarname çekmedikleri için eski deyimle “şampenuaz” diyeceğim bu iki köpüklünün başarısı, diğer üreticilere de örnek oluyor. Nitekim Kırklareli’deki Arcadia’nın Narince üzümünden yaptığı “Nareen” bunlardan biri. Arcadia etikete bu şarabın danışmanlığını yapan Roederer şampanyalarının eski öneloğu Michel Salgue’in adını da yazıyor, böylece Trakya bölgesinin bu ilk şampanya metodlu şarabının şişelendiğini göremeden ölen büyük ustanın adını yaşatıyor.

Kavaklıdere’nin Kapatokya’da yetişen Emir ve Chardonnay üzümünden yaptığı Cotes d’Avanos Blanc de Blancs’i ile Suvla’nın Karasakız üzümünden İyi Ki’si de yerli şampenuazların paletini genişletiyor.

Türkiye’nin şampanya yöntemiyle üretilen ilk köpüklü şarabı Yaşasın, uluslararası şampanya yarışmalarında madalyalar kazanıyor.



Son yıllarda atak yapan firmalardan Yedi Bilgiler’in Kapatokya Emir üzümünden yaptığı yeni bir şampenuaz da piyasaya ha çıktı, ha çıkacak...

PET-NAT’LARI DA İHMAL ETMEMELİ

“Petillant Naturel”, yani yine doğal köpüklü... Ve bu deyim kısıtlanması, “Pet-Nat”. Bu deyim, ilk anda sanıldığı gibi şişede ya da tanka ikinci fermantasyon geçirmemiş köpüklüler için kullanılmıyor. Pet-Nat için üzüm şirasını şaraba dönüştüren alkol fermantasyonu sürerken, oluşan karbonik gazın tüm şarabı terketmeden erken şişeleme yapılıyor ve gazın bir kısmı içerde kalıyor. Böylece şampanya ve diğer köpüklülerden biraz daha az kabarcıklı, düşük alkollü, meyvemsi ve hafif içimli bir köpüklü elde ediliyor. Batıdaki düşük alkol

modasının da etkisiyle son yıllarda yayılan bu akımdan Türkiye de nasibini aldı ve Arcadia’dan Yaban Kollektif’e, Suvla’dan Paşaeli’ne birçok üreticimiz birer Pet-Nat denedi. Şampanya gibi yıldızlarla kaplanmış mantarların değil tıpkı gazoz gibi metal kapakların altındaki bu “yarı köpüren” şaraplar da doğrusu beğeniliyor, havayın ya da istakozun yanına çıkamasa da sıcak yaz günlerinde iyi bir aperitif olabiliyor.

Apelasyon altına alınmış sınırlı bir coğrafi bölgeden çıkan şampanyanın fiyatı arz-talep dengesizliği yüzünden sürekli artarken, dünyanın şarap yapabilen her ülkesinden yeni köpüklüler çıkıyor. Küresel ısınma sayesinde bir şarap ülkesi olma yolunda ilerleyen İngiltere’nin köpüklüleri beğeniliyor, hatta biri Türkiye’ye bile ithal ediliyor. İspanyolların Cava’ları Michelin yıldızlı restoranlarda şampanya ile yarışırken, İtalyanlar ünlü köpüklü şarapları Prosecco’nun daha iyilerini üretme çabasındalar. Kaliforniya, Yeni Zelanda, Avustralya derken tüm dünyada köpüklü şarap üretimi -çoğu da şampenuaz olmak üzere- giderek artıyor.

Kısacası, şu sıcak günlerde canınız verandada, güvertede ya da Boğaz’a bakan Sunset gibi şık bir restoranda bir kadeh soğuk şampanya isterse, artık Fransızların kendilerini ağırdan satan süslü şişelerine mahkûm değilsiniz. Şampanya -ve onun Dom Perignon, Roederer Cristal, Veuve Clicquot La Grande Dame gibi prestij küveleri- elbette bu şarap türünün dorukları... Ama doruklardan yere inmek, ayaklarınızı yere -ya da suya- değdirmek istediğinizde, şampenuazlar kavların en serin yerlerinde sizi bekliyor.

Yerlileri ise daha da el altında...



Türkiye’de de artık şampanyaya rakip çıkan şaraplar üretiliyor.



Vinkara mahzenlerinde köpüklü şaraplar tıpkı şampanya bölgesindeki gibi şişede ikinci bir mayalanma geçiriyor.