

# “UÇAN ÖNOLOG”A VEDA...

DÜNYANIN 5 KITASINDA YÜZLERCE ŞARAP ÜRETİCİSİNE DANIŞMANLIK YAPARAK ŞARAPLARINI GÜZELLEŞTİREN TARİHİN EN ÜNLÜ ÖNOLOĞU MICHEL ROLLAND (FLYING WINEMAKER)) HAYATINI KAYBETTİ. MEHMET YALÇIN

Yıl, 2002'ydi. O zamana kadar biraz kapalı ve gizemli duran Bordo'nun "Grand Cru" şatoları dünyaya daha fazla açılmaya karar vermiş, bir önceki yılın fermantasyonu bitip kupajları yapılmış şaraplarının fiçı örneklerini tatmaya farklı ülkelerden şarap yazarlarını davet etmişti. Ben de bu tadım maratonundaydım ve bir akşam Pomerol kabasasındaki aile işletmesinde konuktum. Adı "şato" olsa da büyükçe bir kır evi olan evin sahibesi yaşlı hanım, "Sizler şaraplarımızın inceliklerini ve farklarını keşfetmeye geliyorsunuz. Oysa yakın zamana kadar öyle pek incelikler ve aralarında büyük farklar yoktu" dedi. "Benim gençliğimde bütün Pomerol aynı gün şenlikle hasata başlar, yine aynı günlerde de bağbozumunu bitirirdi..." Bugün Bordo'nun hemen her şaraphanesinde onlarca küçük tank var, her biri bağdaki bir küçük parsel için ve bağbozumları pek çok parametre izlenerek parsel parsel ayrı tarihlerde yapılıyor. Her parselin şarabı da ayrı işleniyor. Bu parsellerde üzümler olgunlaşırken yaprak budaması, "yeşil hasat" da denilen üzümler hamken yapılan salkım budaması, üzümlerin optik okuyucularla ayıklanması, şarapların pompalanmadan verçekimine uygun bir akışla aktarılması da rutin uygulamalar durumunda.

Bordo'nun başlatıp ardından bütün dünyanın sahiplendiği bu şarap reformlarının arkasındaki isim ise, 1947 doğumlu bir üretici ve önolog, Michel Rolland...

Geçtiğimiz hafta 79 yaşında ölen Rolland, Pomerol'de Le Bon Pasteur şatosunda doğmuş, çocukluğu bağda ve şaraphanede geçmişti. Lisede bağcılık ve üniversitede önoloji okudu, 1972'de mezun olunca babası şatoyu ona bırakmadığı için yine önolog olan eşiyle birlikte bir şarap analizleri laboratuvarı kurdu. Ardından da önce bölgesinde, sonra da başka bölgelerde üreticilere danışmanlık yapmaya başladı.

Yukarıdaki reformlara öncülük etmenin yanı sıra farklı üzümlerden şarapların kupajını ustalıkla yapıyor, bazı şatolar kendisinden sadece bu yönde yararlanıyordu. Hizmet verdiği pek çok üretici, "Michel'in ham bir şarabın nasıl gelişeceği yolunda müthiş bir sezgisi ve öngörüsü var" diyordu.

Rolland Bordo'daki şatolar dışında ilk danışmanlığını 1987'de Kaliforniya'ya verdi, sonraki yıllarda beş kıtaya uzanarak katkıda bulunduğu şatoların sayısı 150'ye ulaştı. 2000'lerde ABD'den Hindistan'a, Arjantin'den Güney Afrika'ya, Brezilya'dan Kanada'ya uçuyor, bu yüzden adı "uçan önolog"a çıkıyordu. Danışmanlık yaptıkları arasında bazıları ADCO portföyünde de olan

İtalya'da Ornellaia ve Masseto, Kaliforniya'da Harlan Estate, Screaming Eagle ve Bryant Family, Arjantin'de Clos de los Siete, Şili'de Casa Lapostolle, İspanya'da Marques de Grignon, Bordo'da aralarında Château Ausone, Angelus, Figeac, La Conseillante, Pavie, Smith-Haut-Lafitte ve Pontet-Canet'nin de olduğu 65 şato öne çıkıyordu.

Rolland 1990'larda şarap kalitesini arttıran temel uygulamaların yanı sıra yeni teknikler de geliştirdi. Üzümlerin normalden geç hasat edilmesi, uzun ve sıcaklık derecesi yüksek fermantasyon, şarap dolu tanklara oksijen verilmesi, yeni meşe fiçı kullanımı gibi uygulamalar ortaya yüksek alkollü, yoğun tanenli ve "meyve bombası" gösterişli şaraplar çıkardı. Amerikan damak tadına yatkın bu şarapların ABD'nin ünlü şarap eleştirmeni Robert Parker tarafından övgüye boğulup yüksek puanlar alması, neredeyse ayrı bir stil doğurdu. Rolland ve Parker bütün şarapların birbirine benzediği bir ortam yaratmakla, "Şarabın Mcdonaldizasyonu" ile suçlandı.

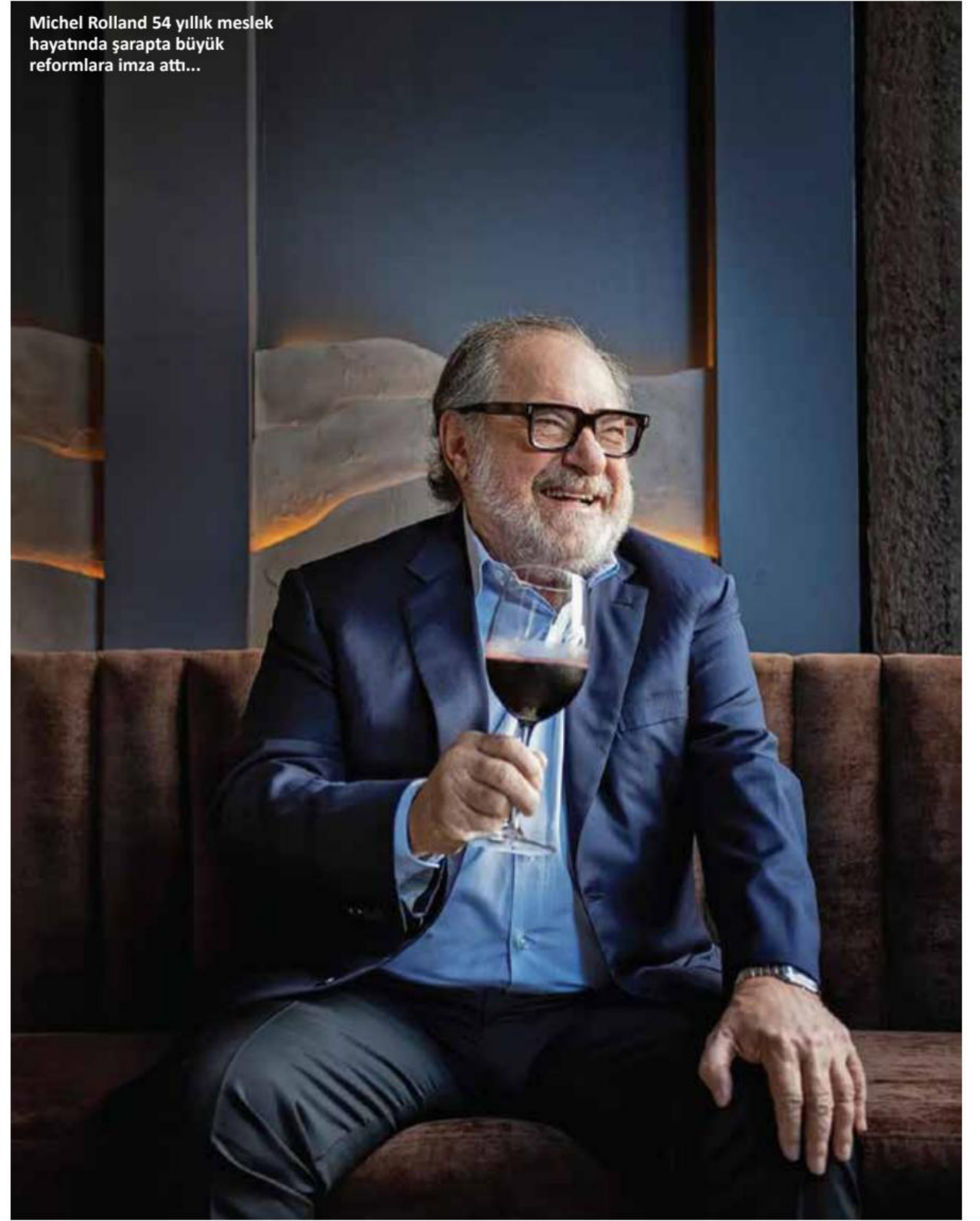
2010'larda bu akım zayıfladı, Parker'ın 2019'da emekliye ayrılmasıyla da moda dindi. Rolland da bu yıllarda temposunu biraz düşürdü, danışmanlık için gidip gelirken çok sevdiği Arjantin'de satın aldığı bağ ve şaraphanelere yoğunlaştı. Hatta Buenos Aires'de adını verdiği bir steakhouse bile açtı.

Övülen ve eleştirilen yönleriyle, dünyadan büyük bir önolog geçti. Yarım yüzyılı aşan meslek hayatı boyunca dünya şarapçılığını etkiledi, kaliteyi yükseltti, zaman zaman abarttı. Ama ne olursa olsun, hepimizin içtiği şaraplarda büyük emeği vardı. Perde gerisinde nankör bir iş olan, en ustalarının bile adları bilinmeyen şarapbiliminin dünya starı oldu.

Ona "Güle güle" derken, en çok emek verdiği bağlardan bir Pomerol ya da Mendoza kırmızısı açmalı. Ve ilk kadehi, anısına kaldırmalı...



Michel Rolland 54 yıllık meslek hayatında şarapta büyük reformlara imza attı...



## TORBALI'DA İZ BIRAKTI

Rolland'ın Türkiye'deki en dikkat çekici çalışmaları Torbalı'da hayata geçirildi. Özellikle *Lucien Arkas Bağları*'nda yürütülen projelerde aktif rol alan ünlü danışman, bağların kurulumundan şarap stiline belirlenmesine kadar birçok aşamada katkı sundu.

Türkiye'nin en uzun tek parça üzüm bağı olarak bilinen bu projede Rolland'ın dokunuşu, bölgedeki üretim anlayışını değiştirdi. Onun öncülüğünde Torbalı'da üretilen şaraplar uluslararası standartlara yaklaştı, modern bağcılık teknikleri de yaygınlaşmaya başladı.

Rolland, yoğun programına karşın Türkiye'ye ve özellikle Ege Bölgesi'ne özel önem verdi.



Michel Rolland'ın Buenos Aires'deki restoranı Grill & Wine.