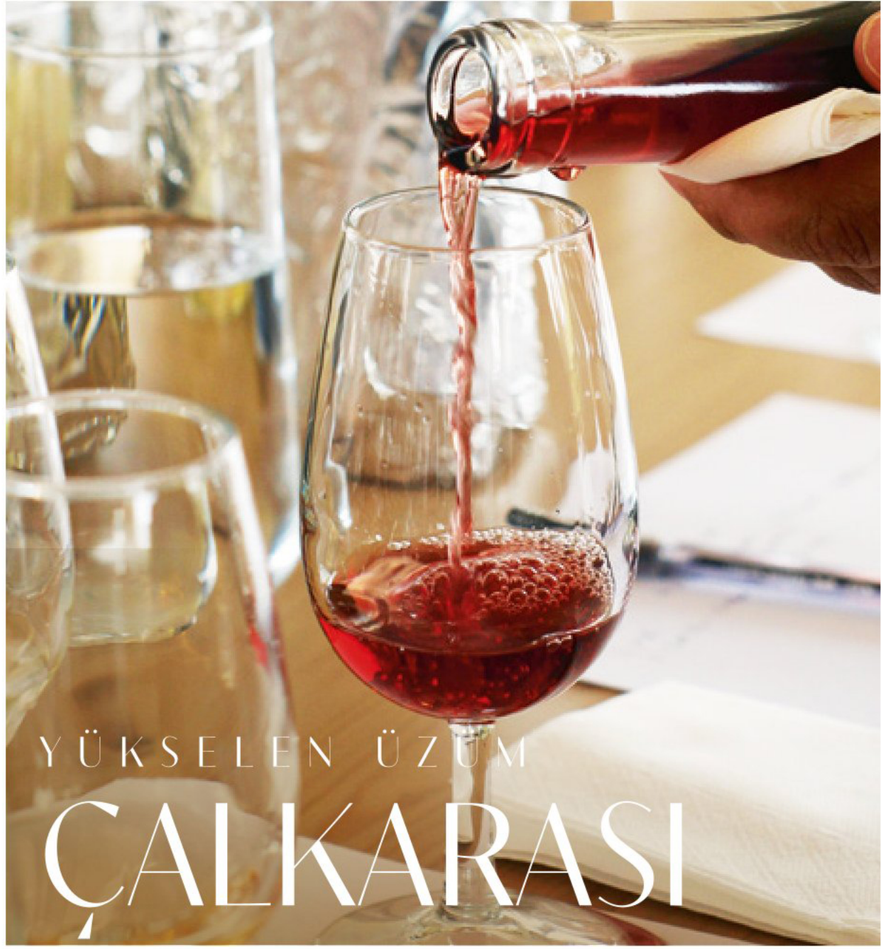
KÜÇÜK YUDUMLAR

MEHMET YALÇIN



ARTIK BİZİM DE YAZ AYLARINDA SERİNLETEBİLECEĞİMİZ, BAZI BALIKLARLA BİLE İÇEBİLECEĞİMİZ BİR KIRMIZIMIZ VAR...



YÜKSELEN ÜZÜM ÇALKARASI

Paris'in en köklü restoranlarından, eski haller bölgesinin 24 saat açık mekanı Pied de Cochon'da üç arkadaş şarap listesine bakıyorduk. Birimiz somon ızgara, birimiz kuzu pirzola, birimiz de restorana adını veren domuz paçasını ismarlamıştık ve öğle yemeğinde olduğumuz için tek şişe açtırmak istiyorduk. Ama o ne olmalıydı? Beyaz şarap seçsek kuzuya uymayacak, normal bir kırmızı da somonu ezecekti. Altın formülü Paris'te yaşayan arkadaşımız buldu: "Beaujolais… O kırmızıların beyazıdır. Bir Beaujolais içelim…"

Az sonra gelen açık renkli kırmızı gerçekten de ayrı etlerden yapılma üç yemeğe de uydu, meyvemsiliği ve yumuşak içimi ile soframıza ayrı bir keyif kattı. Kırmızı şaraplara burukluk veren tananleri hafifti, asiditesinin canlılığı da şarabı diri ve enerjik kılıyordu. Tecrübeli someliyenin şarabı hafif serin sunması da içimi güzelleştirmişti. Yudumlar boğazımızdan o kadar rahat kayıp gitti ki, az içme kararımızı bozup bir şişe daha ısmarladık, öğle sohbetini uzattık.

Türkiye'nin yeme-içme ortamında en büyük eksiklerimizden biri, yakın zamana kadar bu tür kırmızılarımızın olmayışı idi. Ne mutlu ki gastronomideki bu boşluğu doldurmaya aday, hafif serin içilebilecek yumuşak bir kırmızımız şu günlerde parladı, çeşitleri de arttı. Geçen ay ilk kez bir sempozyuma da konu olan Çalkarası üzümüydü bu…

TÜRKİYE'NİN BEAUJOLAIS'Sİ

Denizli'nin Çal ilçesi asırlardır bağlarıyla ünlüydü ve burada bağbozumuna sevimli bir ifadeyle "üzüm yolma" denirdi. Köyü kendi bağını bozunca komşusuna yardıma gider, böylece onbinlerce dönüm bağ imece usulü hasat edilirdi. Şarap tanrısı Diyonisos'un vatanı olduğuna da inanılan ilçenin endemik üzümü ise, miktarı Türkiye'de yetiştirilen şaraplık üzümlerin yüzde 10'una yaklaşmasına rağmen yıllarca gölgede kalmıştı. Pek çok firma roze şaraplarını bu üzümden yaptığı için rozelik üzüm olduğuna ve kırmızıda fazla varlık göstermeyeceğine inanılmış, renginin açıklığı ve burukluk veren tananlerinin azlığından dolayı tek başına şaraba pek işlenmemişti. Bazı üreticiler onu Boğazkere ile karıştırarak tanen ve baharat "eksiğini" tamamlamıştı ama başrollere layık görülmemişti. 2000'lerde yöreye yatırım yapan Çallı işadamı Salih Kuzu'ya kadar kimse eldeki üzümü daha iyi yetiştirip daha özenli işlemeye yönelmemişti.

Salih Kuzu Hançalar köyü ve civarına 500 dönüm bağ dikti, burada gübreleme ve sulama yapmadan üzümü daha düşük verimde yetiştirdi. Butik bir üretici olduğundan küçük partilerde işledi, Beaujolais Nouveau şarapları gibi "karbonik maserasyon" tekniği uygulayarak meyvemsi aromalarını öne çıkardı. Şarapları kısmen Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırdı, kısıtlı filtrasyonla şişeledi. Böylece üzümden verebileceklerinin en fazlasını alıp şaraba yansıttı.

Etiketinde gururla üzümün adı yazılan şarap, kiraz, vişne ve çilek çağrışımlı koku ve tadların yanı sıra çiçeksi nüanslara da sahipti. İçiminin de yumuşaklığıyla beklenmedik ölçüde ilgi gördü, "yok satmaya" başladı. "Türk insanı damakta patlayan, güçlü ve buruk şarap sever, bu tip şarapları bütün zarafetlerine rağmen zayıf ve kişiliksiz zannederler" önyargısı aşınıyordu. Bu şarabın verdiği cesaretle bölgenin Küp, Lermonos ve Erdel gibi diğer üreticileri de benzer yumuşaklıkta Çalkarası şaraplarını ardı ardına piyasaya sürdüler. Kuzubağ da ilk hamleyle yetinmedi, saygınlığını yükselttiği üzümü beyaz, pembe ve tatlı şaraplara da işleyerek farklı yönlerini de ortaya koydu. Böylece gastronomi dünyamızda köy tavuğu, bıldırcın, ördek gibi kümes hayvanlarının yanı sıra oğlak etine ve uskumru ile ton gibi "kara etli" balıklara uyum sağlayabilecek bir kırmızımız oldu…



Salih ve Aslı Kuzu, Çalkarası rönesansına öncülük ediyorlar.

Bu dört üretici, Çal Bağ Yolu Derneği'ni de kurup, 160 bin dönüm bağı olan bölgede şarap turizmini de başlattı. Başrol, elbette Çalkarası'ndaydı.



Çalkarası üzümü uzun yıllar gölgede kaldıktan sonra nihayet ramp ışıklarının altına çıktı.



Denizli'nin Çal ilçesi 160 bin dönümlük bağlarıyla Türkiye'nin üzüm deposu.

Bu yazıya Paris'ten bir anıyla girmiştik, finali de yine bir başka Paris anısıyla yapalım… Yine bir sıcak hava dalgasının Fransa'yı kasıp kavurduğu 2000 Mayıs'ında Paris'te, kentin en eski restoranı Procope'taydık. 1789 Fransız devriminin gizli odalarında planlandığı tarihî restoranda, bunlardan birinde ağırlanıyorduk. Şampanyalar eşliğinde istiridyelerimizi lüpletirken, someliye yaklaştı ve hafifçe eğilerek özürünü iletti:

"Baylar, bu akşamın ana yemeği olan bezelyeli kuzu buduna bir St. Emilion Grand Cru eşlik edecekti. Ancak Paris'in hiç görmediği bu sıcaklıkta böyle güçlü bir kırmızının sizi yorabileceğini düşündük ve yemeğin şarabını serin sunabileceğimiz bir Beaujolais ile değiştirdik. Bu kararı verdiğimizde matbaalar kapanmıştı, o yüzden yeni bir menü bastıramadık. Keyfinizin azalmaması için yaptığımız bu son dakika değişikliğini hoş göreceğinizi umuyoruz…"

Tıpkı o akşamki gibi, küresel ısınmanın had safhaya vardığı şu günlerde biz de buz kovasına girebilecek bir kırmızıya kavuştuk, kısacası…