

ŞARAP KOYUSU

Bir Sanat Eseri ve Kimya Öyküsü Olarak Şarap



Zeynep Çolakoğlu

© KARAKARGA YAYINLARI 330

*Her hakkı saklıdır. Bu eserin aynen ya da özet olarak hiçbir bölümü,
telif hakkı sahibinin yazılı izni alınmadan kullanılamaz.*

ŞARAP KOYUSU

Bir Sanat Eseri ve Kimya Öyküsü Olarak Şarap

Zeynep Çolakoğlu

Genel Yayın Yönetmeni: Mustafa Kutlukhan Perker

Yayın Koordinatörü: Mesud Ata

Editör: Ezgi Aksoy

Kapak Tasarımı: Sedat Gösterikli

Reklam ve Tanıtım Müdürü: Bilgen Ülgen

1. Baskı: Şubat 2021

2-3. Baskı: Mart 2021

ISBN: 978-625-7217-46-0

*İmtiyaz Sahipleri: Yelda Cumaloğlu, Mustafa Kutlukhan Perker
KaraKarga Yayınları, Destek Yayınları'nın alt kuruluşudur.*

Yayıncı Sertifika No: 13226

Adres: Abdi İpekçi Cad. No 31/5

Nişantaşı / İstanbul

Tel: (0 212) 252 22 42

Fax: (0 212) 252 22 43



karakarga.com



info@karakarga.com



[karakargayayinlari](https://www.facebook.com/karakargayayinlari)



[karakargayayinlari](https://www.instagram.com/karakargayayinlari)



[karakargayayin](https://twitter.com/karakargayayin)

Baskı: Deniz Matbaa Mücellit

Adres: Maltepe Mahallesi Hastane Yolu,

Sokak No 1/6 Zeytinburnu - İstanbul

Tel: 0 212 613 30 06

Matbaa Sertifika No: 48625



Destek Dukkan

İÇİNDEKİLER

ŞARAP KOYUSU'NUN YARADILIŞ ÖYKÜSÜ	7
BÖLÜM I Şarabın Kimyası.....	11
ASMAYI BESLEYEN TANRI, DIONYSOS	13
ÜZÜMÜN AŞKI ŞARAP	20
ÖYKÜYÜ YARATAN KOKULARDIR	31
TADIMIN ANATOMİSİ	38
BİR TADIMLIK KİMYA	42
ŞARABIN KİMYASI	49
DÖNGÜNÜN İKİ RENGİ: KIRMIZI İLE MAVİ.....	62
IŞIK TAŞIYICI SARI.....	68
İYİ ŞARAP NEDİR?.....	72
KADEHTE SAĞLIK OLUR MU?.....	80
YERLİ ÜZÜMLERİMİZ.....	86
BÖLÜM II Gece Badesi Diyalogları	97
TADIMDAN EĞİTİME UZANAN BİR ŞARAP YOLCULUĞU	99
ŞARABIN EŞLİK ETTİĞİ BİR MÜCADELE ÖYKÜSÜ	115
MONTEPULCIANO KADEHİNDE KIZIL BİR DANS.....	126
HEAVY METAL MELODİLERİYLE DOĞAN ŞARAPLAR	129
SOSYAL BAĞCININ İZİNDE BİR ŞARAP TURU	138
EGE'NİN SANATSAL ŞARAP DAMARI.....	149
BİLGELİK, DOSTLUK VE UYUMUN İÇKİSİ ŞARAP	161
Sözlük.....	173
Şarap Etiketleri.....	191
Kaynakça.....	197

ŞARAP KOYUSU'NUN YARADILIŞ ÖYKÜSÜ

Şarap Koyusu, şarabın kimyasını incelemek üzere bir kimya mühendisi olarak yola çıktığım, ancak mitolojiden sanata entelektüel bir dünyaya sahip bu kadim içkinin dilinden konuştukça şiirsel patikalarla yolumun kesiştiği bir yaşam diliminin tanığı oldu. Şarabın dünyası dalgalı bir okyanusa benzer. Bir kere yola çıkmış, belki de Atlantis'i arıyorsunuzdur ve karanın görünmesine daha çok vardır. Tüm bu dalgalar arasında yolunuzu bulmaya çalışır, daha doğrusu kendinizi keşfetmeye başlarsınız. Her kadeh size dair bir başka şey anlatır ve belki de bu yüzden eşlikçi istemeyen ve bizzat kendisi yeten bir içkidir şarap. Benim içinse derinlerde kimyasal bileşenlerin davranışları ve mühendisliğe dair bilimsel okumalara daldığım, her yüzeye çıkışımda da zihnimde nefes keşici fraktal desenler çizen bu hazzı dile dökmeye çalıştığım fırtınalı bir okyanus oldu. Bu okyanusta ulaşılan limanların geçici olduğunu öğrendiğimden beridir de her daim yeni bir keşfin peşinde tutkuyla okyanusta seyretmeye devam ediyorum.

Şarapla olan serüvenim kimya mühendisliği öğrencilik yıllarıma dayanıyor. Şarap konusunda sık sık tutkumu paylaştığım, Ege Üniversitesi Kimya Mühendisliğinden itibaren öğrenme ortağım olan Prof. Dr. Beno Kuryel'in beni Gıda Mühendisliğinden Prof. Dr. Hatice Kalkan Yıldırım'la tanıştırması hayatımda bir dönüm noktası olmuştu.

Hatice Hoca'nın, Prof. Dr. Nihat Aktan ile hazırladığı "Evde Şarap Üretim Teknikleri" kitabının derhal edinip derslerine katılmış, evde kendimce denemeler yapmış ve ziyaret ettiğim ülkelerden topladığım kitaplarla kendime bu konu üzerinde küçük bir kütüphane kurmaya başlamıştım. Akademik çalışmaların her daim ilgi-mi çekmesi yolumu Prof. Dr. Ufuk Yücel ve Prof. Dr. Nihat Aktan hocalarımın çalışmaları ve seminerleriyle kesiştirerek bu konudaki bilgi arayışında önemli katkılarda bulundu. Şarabın dünyasını uzun bir süre yazılarından okuduğum sevgili Ufuk Hocam, bu kitaba da değerli katkılarda bulundu.

Bu süreçte Apelasyon İzmir adı altında bir grup şarapsever olarak nice güzel tadımlar gerçekleştirdik, bu camiaya gönül vermiş güzel insanlarla tanıştık. Kasım 2013 itibariyle yayın hayatına başlayan Apelasyon e-dergi'si de de şarabın kimya bilimiyle ilişkisine dair yazdığım yazılar ve takip ettiğim bilimsel kaynaklardan yaptığım çeviriler yayımlanmaya başladı. 2014'te İzmir bölgesinde hem ortaya çıkardıkları eserleri hem de bizzat kendilerini çok sevdiğim Urlice Şarapçılık'ta hasada katılarak toprağa, asmaya dokunmak istemiş, bağı daha yakından tanımaya çalışmıştım. Benim de hasadına elimin değdiği Urlice 2014 Syrah şarabının şimdi piyasada olduğunu da sevinçle burada belirtiyim. Urlice Şarapçılığın sahibi Reha ve Bilge Ögünlü'nün hem hasat zamanı bana tanıdıkları fırsat hem de kitaba yaptıkları değerli katkılarının yeri benim için çok özel. Tüm bu anılara hatırladıkça, 2014 yılının arka arkaya nice sürprizlerle beni şaşırtmaya devam ettiğini söyleyebilirim. Aynı yıl, Hatice Hoca ile yaptığımız görüşmeler ve çalışmalarımın ardından Fransa Montpellier'de bulunan bağcılık ve önoloji master programı Vinifera EuroMaster Programı'na başvuruda bulunup mülakatlara girmiş ve o yıl Türkiye'den bu programa katılmaya hak kazanan kişi olmuşum. Ancak o dönemin şartları nedeniyle

bu hayalimi gerçekleştirememiştim. Bu kırılma anı beni bir süre dondurmuydu, ta ki değerli dostum Akın Öge yazılarımı bir kitaba dönüştürme fikriyle gelene dek. Bir dönüm noktası diyebileceğim bu fikrin ardından, her daim gözbebeğim *cabernet sauvignon*'un tadını aylar sonra gerçekten tekrar alabilmişim.

Kitap fikri ortaya çıkar çıkmaz bana göre bir şarapseverin mutlaka havasını koklaması gereken Toskana, ardından da Bordeaux şarap bölgelerine ziyaretler gerçekleştirdim. Toskana'dan Andrea Contucci, Bordeaux'dan da Julien Miquel kitaba önemli katkılarda bulundular. İtalyan şaraplarına ve metal müziğe olan tutkumun yeri her zaman ayrıdır. Bu iki tutkumu birleştirip ikisinde de harikalar yaratan İtalyan şarap üreticisi ve metal müzik türünde eserler veren müzisyen Daniele Santori'nin katkıları da kitapta önemli bir derinlik yarattı. Yoğun bir çalışma temposu, şaraphane ziyaretleri, röportajlar, kimya çalışmaları derken zaman çok hızlı geçti. Şarabın kimyası üzerine yaptığım çalışmalarım da Kayra Wine Academy'nin kapsamlı kütüphanesinden yararlanma şansı yakaladım. Bundan dolayı da Mey İkci'den sevgili Ayça Budak, Börte Özenç ve yine yaratıcı çalışmalarıyla bana ilham veren ve kitaba da katkıda bulunan Gözdem Gürbüzatik'e teşekkürlerimi iletmek isterim.

Kitap fikrinin ortaya çıkmasıyla tekrar okyanuslara açılmışım resmen. İşte bu ikinci yarıda seminerlerini, yazılarını ilgiyle takip ettiğim Ayça Budak'tan WSET-2 eğitimini de alarak tadım konusuna daha disiplinli bir yaklaşımla bakma fırsatını yakalamışım. Ayça Hanım, Türkiye'de tadım söz konusu olduğunda ilk akla gelen eğitmenlerden biri olup işine olan tutkusu, yaratıcı fikirleriyle sektöre kattığı farklı yaklaşımları ve güçlü retoriği ile kesinlikle öne çıkan değerlerimizden biridir.

Tadım dünyasına tekrar ve belki daha yoğun bir şekilde daldığım bu süreçte derin bilgi birikimine ve şarap tutkusuna sahip

sevgili dostum Bülent Dinler, Vinguru adı altında şarap-yemek eşleştirmeleri, kör tadımlar, teruar tadımları gibi nitelikli ve profesyonel tadım organizasyonlarıyla benim için önemli bir esin ve bilgi kaynağı oldu. Bu süreçte benimle Bordeaux'ya kadar gelen, tadımla zaman zaman başının etini yediğim, beni Yeni Zelanda şaraplarıyla tanıştıırıp bir kırmızı sever olarak durduk yere Sauvignon Blanc hayranı olmama neden olan ikizim Merve'ye ve zamanımızın çoğunu tadımla geçirdiğimiz ve bana bu konuda desteğini ve kaynaklarını esirgemeyen kadim dostum Merve Nejva İnceler'e de teşekkürlerimi ve sevgilerimi iletmek istiyorum.

Şarap Koyusu içinde dostlukların, tutkunun ve hazzın izlerini taşıyan bir kitap oldu. Kapağın arkasında gizli olanlar şişenin içindekiler gibi zamanı geldikçe sizinle konuşarak aynı şarabın damağınızda evrilmesi gibi zihninizde çiçeklenerek yolculuklarına devam edecekler.

Zeynep Çolakoğlu

instagram.com/sarapkoyusu

BÖLÜM I

Şarabın Kimyası
"Veda Vena Vinum"



ASMAYI BESLEYEN TANRI, DIONYSOS

Öncesizliğin ve sonrasızlığın ışığında bir dünya hayal edin. Yunan mitolojisinin şiirsel anlatımının etkisi altında ve zifiri karanlıktasınız. İşte karşınıza o an Phanes çıkacaktır. Yunan Mitolojisine göre Phanes her şeye ışık getiren hem erkek hem de dişi özellikte kadim bir yaratıcıdır. Zaman tanrısı Kronos'un babası Uranos'a can verendir. Kronos da tanrıların babası Zeus'u mitlere dâhil edecektir. Zeus'un ortaya çıkmasıyla anlatı hareketlenir. Zeus, Titanları yendikten sonra Phanes'i yutar, dünyayı ele geçirir ve kendini yaratıcı tanrı ilan ederek Titanlar da dâhil olmak üzere her şeyi baştan yaratır. Bu arada Zeus'un bir erkek çocuğu olur. Zeus'un düşmanı Titanlar bu çocuğun yani Dionysos'un dikkatini ayna sayesinde çeker, onu kaçıır ve yutarlar. Athena parçalanan çocuğun kalbini kurtarır ve Zeus'a getirir. Zeus kalbi yer, ölümlü Semele'yle birleşir ve Dionysos tekrar dünyaya gelir. Zeus, oğlu yeniden canlanınca, katilleri yıldırımlarıyla cezalandırır, yanıp kül olan Titanların küllerinden de insanlar doğar. Böylece insan doğasının maddesel yanı Titanlardan, ruhsal yanı ise Titanların parçalanıp yuttukları Dionysos'tan gelir denir.

Dionysos'un yaşama attığı ikinci adım da huzur içinde olmamıştır. Zeus'un kıskanç karısı tanrıça Hera'nın "Zeus sana neden yüzünü göstermiyor" diyerek kandırdığı ölümlü Semele, Zeus'tan kendisine yüzünü göstermesini istemiş, ancak istediği kabul edildiğinde

her zaman yıldırım ve şimşeklerle dolaşan Zeus'un bu görüntüsüne dayanamayarak orada ölmüştür.

Dionysos, Zeus'un onu Semele'nin karnından çıkarıp kendi baldırına yerleştirmesiyle yeniden doğabilmiştir. İşte bu nedenle ona anadan olma, babadan doğma ya da "iki kez doğan" anlamına gelen Dionysos adı verilmiştir. Dionysos'un Roma mitolojindeki versiyonu ise şarap, bitki yetiştirme, bereket ve tiyatro tanrısı olan Bacchus (Baküs)'tür. Bacchus, üzüm asması, sarmaşık, panter, asa ve bolluk boynuzu simgeleriyle betimlenir. İçgüdüsellği, yaratıcı taşkınlığı, giz içinde saklı gerçeği, yabanıl ve başına buyruk güzelliği ifade eder.

Dionysos, Hera'nın nefreti daima üzerinde olduğu için oğlağa dönüşerek gizemli Nysa ülkesinde yaşamak zorunda kalır. Hayatı sık sık seyahat ederek Hera'dan kaçmakla geçer. Sonra üzümü, şarabı ve sarhoşluğu keşfeder. Gezgin Dionysos, Frigya'dan geçerken verimliliğin büyük tanrıcısı Kybele ile karşılaşır ve Kybele ona kendi sırlarını açıklar. Bundan sonra verimlilik, dram ve şarap tanrısı olarak anılan Dionysos, şarabın içgüdüsel, sosyal ve faydalı etkilerini temsil eder. Doğa tanrısı olarak da anılan Dionysos'un simgelediği asıl kuvvet doğanın kendisi değil, insanla doğa arasındaki ilişkidir. Yaşam enerjisini ön plana çıkarır. Dionysos en çok da yaratılan esrimeyle tanrısallık boyuta ulaşma amacına hizmet eden bir semboldür.

Dionysos ölüler diyarıyla da ilişkilidir. Bu yüzden kimi zaman yılan formuna bürünür. Onun adına yapılan Anthesteria bayramları ölülerin de bayramıdır. Dionysos'un gecenin karanlığında kalmış başka ayinsel tarafları da vardır. Bu gizli ritüellerde transe geçmek adına uyuşturucular kullanılır, şarap içilir ve tanrının bedenini temsil ettiği düşünülen çiğ et yenir. Efsanelerde geçen bu çılgın eğlencelerde Dionysos'un etrafında eğlence düşkünü Silenos,

Satyros ve Mainad'lar bulunur; şaraptan sarhoş olmuş bir şekilde dağ tepe koşar, bağırır, önlerine çıkan hayvanları öldürürler. Şaraba düşkün bu teke bacaklı, cin bakışlı, kolları ve başları insan biçimli bu yaratıklar flüt çalar ve dans ederler. Kır halkı tarafından kutsal sayıldıkları için hasadın ilk ürünleri onlara verilir, onurlarına kuzular kurban edilir.

Dionysos, Yunan mitolojisinde, bulunduğu efsanelerde neşe dağıtan, kibirli bir yeryüzü tanrısı olarak bilinir. Acılara kayıtsızlık gösteren bu uçarı figür, temsil ettiği cinsel coşkuya rağmen büyük aşk maceralarına konu olmamıştır. Onun aşkı, tutkusu esrime yaşıtan bir hayal dünyasının uzantısı gibidir, dokununca dağılır, yutulunca ilham verir.

Yunanlılar, şarabı sembolize eden tanrılarının da sembolik katkısıyla şarabı seçkinlere ait bir içki olmaktan kurtarıp herkesin içebileceği şekilde yaygınlaştıran bir toplum olmuştur. Yunan ticaret gemilerinin şarapla yüklü olması, dini törenlerde şarabın kullanılması, hekimlerce şarabın şifa veren kimi özelliklerinden yararlanılması ve şarap teknolojileri üzerine yapılan çalışmalar toplumsal hayatta şaraba bakışı etkilemiştir.

Dionysos'un, dolayısıyla da şarabın kültürel tarihi, mitolojiden felsefeye uzanan bir dizi yolculuk içerir. Nietzsche, "Trajedyanın Doğuşu" adlı eseri ile Dionysos'u felsefi düşünce sistemi içinde yeniden keşfetmiştir. Dionysos, içinde delilik ve tutkuya odaklı hisler barındıran ve sanatta yaratıcılığın sembolü düşünceler anlamını taşımaktadır.

Dionysos Bize Nasıl Görünür?

Dionysos ya da Bacchus sanat tarihi boyunca tüm ayrıntılarıyla yağlı boya eser ve heykellerde sık sık karşımıza çıkmıştır. Hayallerin sınırlarını aşip madde formuna büründüğü bu eserler,