

Şırnak İli İdil İlçesinde Yetiştirilen Mahalli Üzüm Çeşitlerinin Değerlendirilme Şekilleri

Mehmet Settar ÜNAL¹ Hayri SAĞLAM² Hüseyin KIRKAYA³

¹Şırnak Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Şırnak
²Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Bilecik
³Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Seben İzzet Baysal Meslek Yüksekokulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Böl., Bolu
munal62@hotmail.com

Öz

Asma; diğer meyve türleri karşılaştırıldığında en fazla çeşide sahip olan türlerden biri olup dünyada 10 000, ülkemizde ise 1200'den fazla üzüm çeşidi/tipi bulunurken Şırnak ili İdil ilçesinde yetiştiriciliği yapılan 20 üzüm çeşidi tespit edilmiştir. Sağlıklı ve dengeli beslenmede önemli bir yeri olan üzüm; genellikle sofralık, şaraplık-şıralık ve kurutmalık olarak değerlendirilmekle beraber yörelerimize has pekmez, pestil, sucuk, kesme, salamura/sarmalık yaprak gibi değerlendirme şekilleri de vardır. Özellikle son yıllarda söz konusu geleneksel ürünlere karşı ilginin arttığını söylemek mümkündür. Şırnak ili genelinde bağ alanı 25 222 da, üretim miktarı ise 14 653 ton iken İdil ilçesinde bu değerler sırayla 18 398 da ve 9 788 tondur. İdil'de bağcılığın, il genelinde yapılan bağcılık içerisinde önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Genetik kaynak, üzüm çeşitleri, pekmez, kuru üzüm, şarap, pestil

Evaluation Types of Local Grape Varieties Grown in Sırnak Province İdil District

Abstract

Grapevine is one of the most common varieties when compared too ther fruit varieties and there are more than 10 000 grape varieties/types in theworldand 1200 in ourcountry. Grape has an important place in healthy and balanced nutrition; It is generally evaluated as tablegrape, wine/must grape and dried grape, but also the evaluation forms like grape molasses, pulp, sausage, cut, brine/spiral leaf. Especially in recentyears, it is possible to say that it increases interest in traditional products. The grape produced in Sırnak province is evaluated as 93.9% tablegrapeand 6.1% as dried grape.

Keywords: Genetic research, grape varieties, molasses, dried grape, wine, churchkhela

1. Giriş

Dünyada bağcılık ekonomik olarak genellikle kuzey yarım kürede 20-52, güney yarım kürede ise 20-40 enlem dereceleri arasında yapılmaktadır. Ülkemiz ise 36°-42° kuzey enlemleri arasında yer alıp bağcılık açısından oldukça uygun bir konumda bulunmaktadır (Çelik ve ark., 1998). Nitekim ülkemizin bu avantajından dolayı bağcılık birçok ailenin geçim kaynağını teşkil etmekte, ancak ülkemizde bağcılık ile uğraşan sektörler daha ziyade küçük işletmeler halinde bulunmaktadır (Semerci ve ark., 2015).

Asma; diğer meyve türleri ile mukayese edildiğinde en fazla çeşide sahip olan türlerden biri olup dünyada 10 000, ülkemizde ise 1200'den daha fazla üzüm çeşidi/tipi bulunmaktadır (Semerci ve ark., 2015).

Üzüm; genellikle sofralık, şaraplık-şıralık ve kurutmalık olmak üzere başlıca üç grupta değerlendirilmekle beraber yörelerimize has pekmez, pestil, sucuk, kesme, salamura/sarmalık yaprak gibi değerlendirme şekilleri de vardır. Özellikle son yıllarda

organik ve doğal ürünlere olan talebin artmasıyla beraber sayılan bu geleneksel ürünlere karşı ilginin arttığını söylemek mümkündür.

Beslenmede önemli bir yeri olan üzümün çok değişik değerlendirme şekillerinin olması, üzümde elde edilen ürünlerin gıda değerlerinin de farklı olmasına sebep olmuştur (Cabaroğlu, 2015).

Ülkemizde elde edilen üzümün %38.2'si kurutmalık, %50.5'i sofralık, %11.3'i şaraplık olarak değerlendirilmektedir (Anonim, 2018a).

Bu araştırma ile, Şırnak İli İdil İlçesinde üretilen üzüm çeşitlerini ve değerlendirme şekillerini belirlemek amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Metod

2.1 Materyal

Çalışma 2016-2017 yıllarında İdil İlçesine bağlı köylerde yürütülmüş olup, yörede yetiştirilen yöresel üzüm çeşitleri ve değerlendirme şekilleri araştırmanın konusunu oluşturmaktadır.

2.2. Metod

2016 yılı dinlenme döneminde Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü'nden İdil İlçesinde bağcılığın yaygın olarak yapıldığı köyler belirlenmiştir. Aynı yıl hasat döneminden önce köylere gidilerek yetiştirilen üzüm çeşitleri, yaygınlık durumu, olum zamanları ve değerlendirilme şekilleri üreticilerle yüz yüze görüşülerek belirlenmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. İdil İlçesinde yetiştirilen üzüm çeşitleri

Çeşit ismi	Yaygınlık durumu	Olum zamanı	Değerlendirme şekli
Bahdo	Az	Temmuz ortası	Sofralık
Bakari	Orta	Ağustos ortası	Sofralık
Beytülhamam	Çok az	Ağustos sonu	Sofralık
Bilbizeki	Çok yaygın	Ağustos ortası	Sofralık, Kurutmalık
Gewra	Çok az	Eylül başı	Sofralık
Goglani	Çok Az	Eylül başı	Sofralık, Şıralık
Hasani	Az	Ağustos sonu	Sofralık, Kurutmalık
Kerküş	Çok yaygın	Eylül ortası	Şıralık, Kurutmalık
Mazrona	Çok yaygın	Eylül ortası	Şıralık, Sofralık
Misabk	Az	Temmuz sonu	Sofralık
Nasiri	Az	Ağustos sonu	Sofralık, Kurutmalık
Payizi	Az	Eylül ortası	Sofralık
Raşe Gürnik	Çok az	Eylül başı	Şıralık, Sofralık
Raşe Kewnar	Yaygın	Ağustos sonu	Şıralık, Sofralık, Kurutmalık
Sinceri	Çok Az	Eylül başı	Sofralık, Şıralık
Tayifi	Çok az	Eylül ortası	Sofralık
Zerine	Az	Eylül ortası	Sofralık
Zeynebi	Orta	Ağustos ortası	Sofralık, Kurutmalık
Zeyti	Çok az	Ağustos sonu	Sofralık, Kurutmalık

3. Bulgular ve Tartışma

3.1. Üzüm Değerlendirme Şekilleri

3.1.1. Taze Tüketim

Ülkemizde üretilen üzümlerin %50.5'i sofralık olarak değerlendirilmektedir. Bu grup üzümlerin albenisi iyi, yeme kaliteleri yüksek, iri, kalın kabuklu, sert etli, tane-sap bağlantısı güçlü, tane iriliği ve rengi yeknesaktır. Bunun yanı sıra nakliyeye ve uzun süreli soğukta muhafazaya dayanıklı olmaları da istenilen özelliklerdendir.

İdil ilçesinde üretilen üzüm çeşitlerinin değerlendirme şekilleri bağcılık yapılan yörelere göre değişkenlik göstermektedir (Uyak ve ark., 2010, 2011a, 2011b). Öncelikle aile ihtiyacını karşılamaya yönelik olarak yetiştirilen bu üzümlerin ihtiyaç fazlası ilçenin mahalli pazarında 4-5 TL'ye satışa sunulmakta ya da diğer şekillerde değerlendirilmektedir. İdil'de sofralık olarak tercih edilen mahalli üzüm çeşitleri: Mazrone, Zeynebi, Bahdo, Bakari, Bilbizeki ve Raşe kewnar'dır.

3.1.2. Üzüm Kurutma

Üzüm kurutmada amaç, tanenin su içeriğini azaltmak suretiyle dayanıklılığı artırmak, böylece daha uzun süre değerlendirmek ve alternatif bir ürün ortaya çıkarmaktır (Anonim, 2013). Kaliteli kuru üzüm elde etmenin ilk önemli aşaması, üzümlerin belirli bir olgunluk derecesinde toplanmasıdır. Üzümlerin olgunluğu, şıradaki kuru madde miktarı ile doğrudan ilişkili olduğu için kuru madde değeri %22-23 olduğunda hasat yapılır. Üzümler olgunlaşmadan hasat yapıldığında kuru üzüm randımanı ve kalitesi düşeceği gibi, üzümlerin aşırı olgunlaşması da uygun olmayıp, tane sapında kurumalar ve tanelenme gözlenmektedir (Didin ve ark., 2001). Ülkemizde kuru üzüm denildiğinde daha ziyade çekirdeksiz kuru üzüm akla gelmekle beraber çekirdekli üzümlerde oldukça yaygın olarak kurutulmaktadır. Yörede kurutulan mahalli üzüm çeşitleri genellikle Zeynebi, Kerküş, Bilbizeki, Bakari, Şikari, Hasani, Raşe kewnar'dır. Araştırma yapılan yörede üzüm kurutma, üç şekilde yapılmaktadır;

1. Küllü suya daldırarak kurutma: Dane rengini korumak ve kurumayı hızlandırmak için başvurulan daha eski, ancak halen az da olsa kullanılan bir yöntemdir. Bunun için su içerisine %6-7 oranında meşe odunu küllü katılarak karışım kaynatılır. Küllü su kaynatıldıktan sonra ateşten çekilerek soğuma ve dinlenmeye bırakılır. Kül dibe çöktükten sonra üzerindeki su tekrar alınarak kaynatılır ve içerisine %5 kadar zeytinyağı ilave edilir. Müteakiben salkımlar bu karışım içerisine daldırılıp çıkarılır ve sergi yerine birer sıra olarak serilirler. Sergi yerleri olarak yörelere göre ev damları, ev önünde hazırlanan beton zeminler ya da bağ içi tercih edilebilmektedir. Salkımlarda 10-15 gün sonra kuruma gerçekleşir, ancak bu zaman zarfında kurumayı hızlandırmak ve birörnek yapabilmek için salkımlar bir defa alt üst edilir. Kuru üzümde randıman çeşit ve ekolojiye göre 1/3-1/4 nispetinde değişmektedir (Anonim, 2013). Üzüm kurutma, hem çerezlik tüketim için, hem de satış için yapılmaktadır.

2. Potasa eriyiğine daldırarak kurutma: Son yıllarda üzüm kurutmada en fazla başvurulan yöntemdir. Bunun için soğuk veya ısıtılmış su içerisine belli miktarda %5 potasyum karbonat (potasa eriği) ve %1 kadar zeytinyağı katılarak karıştırılır ve salkımlar bu çözeltiye birkaç defa daldırılarak sergi yerinde kurumaya bırakılırlar. Kuruma sırasında bir defa salkımlar çevrilir, kuruma yaklaşık 7-10 günde tamamlanır.

3. Omca üzerinde kurutma: Bölgede nadiren başvurulan bir yöntemdir. Salkımlar hasat edilmeden omca üzerinde bırakılır ve yeteri kadar kuruyan salkımlar toplanır. Ancak kuruma sırasında, özellikle salkımlar yaban arılarının saldırısına maruz kaldığı için hemen hemen son yıllarda terk edilmiş durumdadır.

3.1.3. Pekmez Yapımı

Pekmez; geleneksel olarak şıranın durulması ve asitliğin giderilmesine yönelik olarak kaynama sırasında %1-5 oranında pekmez toprağı ilave edilerek elde edilen bir üründür. Ancak bu amaçla bazı yörelerde karbonat veya odun külü kullanılmaktadır (Şimşek ve Artık, 2002). Bazı yörelerde de şıra güneşte karıştırılarak koyulaştırılmaktadır (Didin ve ark., 2001).

Pekmez kokusu gelene kadar kaynayan şıra birkaç saat dinlenmeye alınır. Müteakiben üstte kalan şıra tekrar kazana alınarak kaynatılır, asitliği gidermek için kaynayan şıraya Midyat'tan getirtilen pekmez toprağı eklenmekte, dibe çöken tortu ise atılmaktadır. Birçok üzüm çeşidi bu amaçla kullanılmakla beraber en fazla Mazrone, Kerküş, Sinceri, Bakari gibi mahalli üzüm çeşitleri bu amaçla değerlendirilir. Yörede, daha ziyade ev ihtiyacını karşılamaya dönük olarak pekmez cıvık olarak üretilmekte, ihtiyaç fazlası mahalli pazarda yaklaşık 25 TL'ye satışa sunulmaktadır.

3.1.4. Pestil Yapımı

Meyveleri uzun süre saklamanın ve dengeli beslenmede değerlendirmenin en eski yöntemlerinden biri de pestil yapılmasıdır (Didin ve ark., 2001). İlk kaynama ve dinlenmeden sonra şıranın alınmasına kadar pekmez yapımıyla aynı işlem uygulanır. Tortusu alınan şıra tekrar kaynatma işlemine tabi tutulur ve şıra içerisine ağırlıkça %15 kadar nişasta veya un ilave edildikten sonra şıra kıvamına gelene kadar devamlı olarak karıştırılır (Cabaroğlu, 2015). Son olarak şıra sentetik naylon bezin üzerine serilerek iki gün boyunca güneşte bekletilir. Üçüncü gün, bezin arkası ıslatılarak çıkarılan pestiller iplere asılarak kurutulur. Bu işlem yapılmadığı takdirde pestillerde yapışma olur. Pestil için yörede daha çok Mazrone üzüm çeşidi kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra Kerküş üzüm çeşidi tadının ağır ve şeker oranının yüksek olması ve şırada fazla yoğunlaşması nedeni ile tek başına pestil yapımında pek tercih edilmemektedir. Pestil yapımından amaç da, pekmezde olduğu gibi, aile ihtiyacını karşılamaya yönelik olup, ihtiyaç fazlası satışa sunulmaktadır.

3.1.5. Kesme (Halil) Yapımı

Yapımı pestil ile aynıdır, ancak oran olarak katılan un miktarı biraz daha fazla olup yaklaşık 1/6, yani %17'dir. Kullanılan unun daha ziyade irmiksi bir yapıda olması tercih edilir. Bazı üreticiler irmiğin içerisine ürüne farklı bir tat kazandırmak için ağırlıkça %5 kadar susamda ilave ederler (Cabaroğlu, 2015). Bu amaçla genellikle Mazrone mahalli üzüm çeşidi kullanılsa da, farklı üzüm çeşitleri ile birlikte karışık olarak da yapılabilir (Anonim, 2018b). Yörede yetiştirilen üzüm çeşitlerinde bu ürünlerin haricinde cevizli sucuk ve muska gibi ürünlerde yapılmaktadır.

3.1.6. Şarap Yapımı

Şarap yapımı, ilçede sadece az sayıda vatandaş tarafından kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olarak yapılmaktadır. Hasattan sonra salkımlar tanelenerek bir kap içerisinde beklemeye alınır. Daha sonra daneler sıkılarak elde edilen şıra bidonlara doldurulur. Ağzı hafif kapalı olarak güneşte yaklaşık bir hafta bekletildikten sonra bidonlar, sıcaklığı 18-25 °C ve kuru olan mahzende ışık almadan 2-3 ay bekletilir. Şarap yapımında genellikle Kerküş, Raşe Kewnar ve diğer siyah mahalli üzüm çeşitleri kullanılmaktadır. Siyah çeşitlerin tercih edilmesinin bir sebebi de, şeker oranının yüksek olması, farklı ve daha bariz bir aromaya sahip olmalarıdır. Yörede en fazla yetiştirilen Mazrone mahalli üzüm çeşidi ise, şeker oranı düşük, su oranı çok yüksek olduğu için şarap yapımında fazla tercih edilmemektedir.

4. Sonuç

Bu çalışmanın sonuçlarına göre, İdil Bölgesinin asma genetik kaynakları bakımından zengin ve araştırmacılar tarafından incelenmeye değer mahalli üzüm çeşitlerine sahip olduğu görülmektedir. Asma, bölgede yaygın ve hâkim kültür bitkileri arasında olup, yöre halkı tarafından yıllardan beri yetiştiriciliği yapılmaktadır ve bu süre zarfında değerli mahalli üzüm çeşitleri ile beğenilen asma tipleri varlığını korumayı başarmıştır.

Yürütülen çalışmada, bölgede yetiştiriciliği yapılan mahalli üzüm çeşitlerinin genel olarak sofralık (taze tüketim), kurutmalık ve şirasından mamul ve yarı mamul olarak pekmez, pestil, kesme (halil) ve şarap yapımında kullanıldığı belirlenmiştir.

Bölgede sofralık olarak yaygınlık durumunu da göz önüne aldığımızda Bakari, Bilbizeki, Mazrone, Raşe kewnar ve Zeynebi; kurutmalık olarak Bilbizeki, Kerküş, Raşe kewnar ve Zeynebi; şıralık olarak Kerküş, Mazrone, Raşe kewnar ve Zeynebi; şaraplık olarak ise Kerküş ve Raşe kewnar üzüm çeşitleri tercih edilmektedir.

Sonuç olarak, geleneksel bağcılık yapılan ve kültürel işlemlerin gereği yapılmadığı yörede değerlendirme amaçlarına uygun verimli ve kaliteli üzüm çeşitleri ile uygun anaçların tespit edilerek modern bağcılığa geçiş yapılmasının bölge bağcılarının ekonomik katkıda bulunacaktır.

Kaynaklar

- Anonim, (2013). Kuru Üzüm Sektör Raporu. T.C. Ekonomi Bakanlığı. İhracat Genel Müdürlüğü. Ankara.
- Anonim, (2018a). Bitkisel Üretim İstatistikleri. <http://tuikapp.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul>. [Erişim:10.6.2018].
- Anonim, (2018b). <http://www.urfakulturu.com/urfa-halil-ibrahim-sofrasi/kirmakesme.html> [Erişim: 09.10.2018].
- Cabaroğlu, T. (2015). Üzümün İşlenmesi ve Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi. Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Türkiye 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu. Özel Sayısı s:707-718s. Konya.
- Çelik, H., Ağaoglu, Y. S., Fidan, Y., Marasalı, B., Söylemezoğlu, G. (1998). Genel Bağcılık. Sun Fidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi: 1, Ankara.
- Didin, M., Kaya C., Kola, O. (2001). Üzümün Gıda Sanayinde Değerlendirilme Olanakları. GAP II. Tarım Kongresi Bildiri Kitabı 1.Cilt, Şanlıurfa, 427-436.
- Semerci, A., Kızıltuğ, T., Çelik, A. D., Kiracı, M. A. (2015). Türkiye Bağcılığının Genel Durumu. Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Araştırma Makalesi ISSN:1300-9362 20(2):42-51.
- Şimşek, A., Artık, N. (2002). Değişik Meyvelerden Üretilen Pekmezlerin Bileşim Unsurları Üzerine Bir Araştırma. Gıda, 27 (6), 459-467.
- Uyak, C., Doğan, A., Kazankaya, A. (2010). Şirvan ve Eruh(Siirt) ilçelerinde yetiştirilen üzüm çeşitlerinin ampelografik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 1(3), 27-40.
- Uyak, C., Doğan, A., Kazankaya, A. (2011a). Siirt (Merkez)'te yetiştirilen üzüm çeşitlerinin ampelografik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 1(3), 15-26.
- Uyak, C., Doğan, A., Kazankaya, A. (2011b). Siirt (Pervari) Yöresinde yetiştirilen üzüm çeşitlerinin ampelografik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 21(3), 158-173.