

# YURDUMUZDA ŞARAP EKONOMİSİ

Prof. Dr. Arif AKMAN  
A. Ü. Z. F.  
Fermantasyon Teknolojisi Kürsüsü  
Emekli Öğretim Üyesi

Yurdumuz bağıcılığı büyük bir varlık olup bağ alanı bakımından dünya bağıcılığında İtalya, Fransa, İspanya ve Rusya'dan sonra 5. sırayı almaktadır. Ancak dönüme alınan ürün bakımından 20. sıralardayız. Bununla birlikte yıllık taze üzüm ürünümüz istatistiklere göre 3.5 milyon ton kadardır. Şaraba işlenen miktar ise ancak % 2-3 kadar olup şu halde şarap üretimimiz bağ alanı ve alman ürünle orantılı olmaktan çok uzaktır. Bildiğimiz gibi bunun iki nedeni vardır: Birincisi iç tüketimin çok az ve hatta yılda adam başına bir litre dahi olmaması, ikincisi ise ihraç edilen miktarın da çok düşük bulunmasıdır.

İç tüketimin daha uzun süre artması olasılığı yok gibidir. Zira bildiğimiz gibi halkımız daha çok rakıyı tercih etmektedir. Şu halde şarap üretiminde gelişme, ancak ihraçla mümkün olacaktır. Fakat ihraç ettiğimiz şarap miktarı da kaleme gelmeyecek kadar azdır. Şarapta milletlerarası ölçü hektolitre olduğu halde, biz galiba kendimizi tatmin etmek için gerek şarap üretimimizi ve gerekse ihraç miktarını litre olarak ifade etmekteyiz. Örneğin 1975 ihracatımız, verilen bilgilere göre, 60.000 hektolitre, yani 6 milyon litredir ki, bu miktar şarap üreten diğer memleketlerde orta büyüklükteki bir kooperatif işletmesinin ürettiği miktar kadardır.

Her şeyden önce ihraç edebilmek için şarap ithal edici memleketlerin zevk ve isteklerine uygun şarap yapmak, öteki ihraç memleketleriyle rekabet edebilecek bir fiyat oluşumu sağlamak, ihraç pazarlarını iyi etüt etmek ve aynı zamanda büyük ölçüde yüklemeye imkân verecek liman ve depo düzeni kur-

mak gerekir. Öte yandan şarap alıcısı memleketlerden özellikle Almanya, Avusturya, İsviçre, İskandinavya memleketleri vb. memleketlerin şarap piyasaları, beyaz şaraplarda içinde biraz şeker bulunan, yani bizim dömisek dediğimiz (Yarı kuru) şarap tipinde ve fakat güzel açık sarı renkte ya da yeşile çalan güzel parlak sarı renkte okside olmamış ve aynı zamanda alkol ile asit miktarları uyumlu şaraplar; kırmızılarda ise güzel parlak kırmızı ve nar renginde ve tatları da yumuşak olan şaraplar istemektedirler. Örneğin rengi mat ve koyu sarıya doğru renk almış, yani okside olmuş şaraplar, yukarıda belirtilen pazarda iltifat görmezler ve hatta tadına dahi bakılmazlar. Bu piyasalardaki şarap tüketicileri yukarıda saydığımız özelliklerle birlikte henüz tazeliğini muhafaza eden ferahlatıcı şaraplar isterler.

Şarap her şeyden önce göz zevkini tatmin edecek renk ve görünüşte olmalıdır. Zira ilk etki göz üzerinde olur ve tam berrak ve güzel renkteki bir şarap göz zevkini okşayacağı için psikolojik olarak şarap hakkındaki yargı daha müsamahalı olur. Bizde henüz şaraptan anlayan zümre az olduğu için çok kez bu özelliklere önem verilmemektedir. Fakat ihraç bakımından kuşkusuz gerek görünüş ve gerekse tat bakımından dış alıcının zevkini dikkate almak gerekir.

Bunların yanı sıra fiyat da kuşkusuz ihraçta çok önemli rol oynar. Dış piyasalar hatta kuruş üzerinde dahi dururlar. Bu itibarla da maliyet unsurlarını en düşük bir hadde indirmek de önemle üzerinde durulacak bir nokta olsa gerektir.

Bu arada şarap ekonomisi bakımından şaraplık üzümler hakkında da bir kaç söz söylemek yararlı olur. Yurdumuz üzümleri arasında kalite şarabı verecek çeşitler vardır ve hatta bunların arasında ünlü yabancı şaraplık üzümler ile rekabet edecek kadar kalite üstünlüğü gösterenler bulunmaktadır. Asıl sorun, bu çeşitlerin özelliklerini ortaya koyacak bir işlemin uygulanması kadar aynı zamanda teşvik edilerek bunların alanlarını genişletmektir. Fakat esefle söylemek gerekir ki, durum tam tersini göstermektedir.

Örneğin, bir yandan filoksera hastalığı bir yandan da bağların terkedilmesi nedeniyle çok değerli bir üzüm çeşidi olan kalecik karasını bundan böyle ancak kolleksiyon bağlarında görmemiz mümkün olacaktır. Kalecik Karası gibi Çubuk Karası da tarihe karışmış bulunuyor. Yine kırmızı kalite şarabı veren Elazığ'ın Öküzgözü ile Boğazkere çeşitleri (Buzbağ şarapları) bağlarının bir kısmı da Keban

Barajı alanına giren Altın Ova'da su altında kalmıştır. Kırklareli'nin Papaskarası da alan bakımından çok daralmıştır. Bu itibarla bu çeşitler gitgide azaldığından bu üzümlerin tedariki bir hayli güçleşmiştir.

Öteyandan bağ istatistiklerimiz de inandırıcı olmaktan çok uzaktır. Devletin resmi istatistiklerine bakılırsa, örneğin yukarıda adları geçen üzüm çeşitlerinin alanı ve alınan ürün miktarları az değildir. Fakat bu rakamların realiteye hiç de uymadığı bu işlerle uğraşanlarca bilinmektedir. Yeteri kadar şaraplık üzüm, ancak Trakya'da yıldan yıla alanı genişleyen ve bir Fransız çeşidi olan Semillon ile Tokat'ın Narince üzümü, Ege'nin çekirdeksizi ve Gaziantep'in Dökülgeni vb. çeşitlerdir.

Bu itibarla değerli şaraplık üzümlerimiz üzerinde önemle durularak bu çeşitlerin genişlemesini sağlamak, şarap ekonomisi bakımından ciddi bir konu olsa gerektir.

## D İ Z D A R E R

Laboratuvar Alet ve Cihazları, Kimyevi Tahlil Maddeleri  
İthalatı ve Satışı

Araştırma - Tahlil - Bakteriyoloji  
LABORATUARLARI İHTİYACI İÇİN

Difco

Oxoid

Merck

Schuchardt

Riedel

Bakteriyolojik Vasat ve Kimyevi Maddeleri  
Bilumum

ALET - CİHAZ - CAM ve Porselen Malzemeleri  
HER ÇEŞİT FİLTRE KAĞITLARI

Modern Çarşı 207 Ulus - Ankara Tel : 11 57 70 - 11 76 13  
Telex 42870 P. K. 644 Telg. : DİZDARER