

KALECİK KARASI ÜZÜMÜ¹

Prof.Dr.Arif AKMAN

Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi Emekli Öğretim Üyesi, ANKARA

Rivayet edilir ki, Roma İmparatorluğu döneminde Ankara'dan Roma saraylarına şarap gidermiş. Eğer bu rivayet doğru ise, gönderilen bu şarapların mutlaka Kalecik karası üzümünden yapılmış bulunan kırmızı şarap olması gerekir. Zira Kalecik karası üzümü, yıllarca yaptığımız araştırmalara göre gerçekten yurdumuzun en iyi kırmızı şaraplık üzümü olduğu gibi, şarapları kalite bakımından dünyaca ünlü Fransız kalite kırmızı şaraplarıyla rekabet edecek ve boy ölçüşecek bir kalitededir.

Buna göre diyebiliriz ki, Fransızlar için Pinot noir üzümü ne ise, Kalecik karası üzümü de Türkiye için odur. Vaktiyle Ankara ilinin en çok Kalecik ilçesinde yayılmış bulunduğu için "Kalecik karası" adını verdiğimiz bu üzümle ilk tanışıklığımız 1927 yılında olmuştur. O yıl "Halkalı Yüksek Ziraat Mektebi"nden mezun olmuş ve arkasından o zamanki Ziraat Vekaletinin Ankara-Etlik'teki "Etlik Merkez Laboratuvarları"na çiçeği burnunda asistan tayin edilmişim. Çeşitli bölümleri bulunan bu laboratuvarlarda ilk görevim "Bitki Besleme" kısmında idi. Şefimiz de Semyan adında bir Macar ve çok yetenekli bir bilim adamı idi.

Çalışmalarımızda, belki ilgililer hayret edeceklerdir, o tarihlerde batı bilim dünyasında dahi henüz yeni sayılan "Neubauer" metodunu uyguluyorduk. Bu metodun esası, bitkilerin topraktaki besin maddelerinden ne ölçüde yararlandıklarını saptamaktı. Şu halde topraktaki total, yani tüm gıda maddesinin miktarı değil, ancak bitkinin bu gıda maddesinin ne kadar miktarından yararlandığı sözkonusudur. Örneğin fosfor, toprakta mono, di ve trifosfat olarak bulunduğu göre bitki bu üç bileşikten, ancak labil olan kısmından yararlanır. Şu halde önemli olan, topraktaki fosfat miktarının tümü değil, bitkinin alabileceği durumda olan kısmı önemlidir.

Laboratuvarların bu bölümünde 4 ay çalıştıktan sonra, Almanya'dan yeni dönen meslektaşımız Zafir Riza'nın yanına asistan olarak verildim. Halkalı Yüksek Ziraat Mektebi mezunu olan rahmetli Zafir Riza Almanya'da -sanırım- 3 yıl Fermentasyon Teknolojisi alanında ileri bir öğretim görmüş ve yeni araştırma metodları üzerinde çalışmış son derece yetenekli bir meslektaştı. Ben de gayretimi bu yeni şefimden yararlanmak üzerinde toplamak istiyordum. Şöyle ki, ilk işim "Damlacık kültürü" metodu ile arı (saf) maya yetiştirmeyi öğrenmek olmuştu. Aynı zamanda araştırmalarımız şarap ve sirke ile ispiroto hammaddeleri olarak patates ve mısırın ispiroculuk bakımından değerlerini saptamak üzerinde yoğunlaşıyordu.

İşe başladığımız zaman mevsim de sonbahar olduğu için, Etlik bağlarından satın aldığımız Kalecik karası ile şarap yapmaya başlamış olduk. Bir tabanı açık bir fıçıda yaptığımız mayşe fermentasyonundan sonra küçük bir el presinden sıkarak elde ettiğimiz ham kırmızı şarabı damacanalara koyarak dinlendirmeye terkettik. Bir sabah laboratuvara geldiğimizde, şefimizin yüzünün asık ve öfkeli olduğunu gördük, nedenini de hemen öğrendik: Damacananın birinin ağzını tıpa ile sıkı sıkıya kapamış olacağız ki, çatlamış ve içindeki şarabın büyük bir kısmı akmıştı.

Genç bir asistan olarak, o sıralarda şarabın kalitesini anlayacak bir düzeyde değildim, ama elde ettiğimiz şarabın çok iyi bir kalitede olduğunu şefimizden öğreniyorduk.

Etlik merkez laboratuvarlarında toplam bir yıl çalıştıktan sonra 1928 yılının Mayıs ayında şefimiz Zafir Riza gibi "Fermentasyon teknolojisi" alanında ileri bir öğretim görmek ve yeni araştırma metodları üzerinde çalışmak üzere Almanya'ya gönderildim ve orada 4 yıl bu konularda çalıştım. İlk 2 yıl şefim Zafir

¹ Bu makale Prof.Dr.Arif AKMAN'ın vefatından önceki son eseridir.

Rıza ile yazışmamız sürdü. Ankara'da iken şefimin hazırladığı "Şarapçılık" ve "Sirkecilik" adlarındaki ve herkesin anlayabileceği bir dil ile yazmış olduğu kitaplar 1928 yılında (ZAFİR RİZA, 1928 ve 1928) yayımlanmış oldular ki, bu kitaplardaki şekiller benim tarafımdan çizilmişlerdi.

1931 yılında ise, o çok değerli, yetenekli ve mesleğin kendisinden çok şeyler beklediği Zafir Rıza'nın bir bunalım sonucunda yaşamına son verdiğini, Almanya'da son derece üzümlere öğrenmiş bulunuyordum.

1932 yılı Mayıs ayında yurda döndüğümde rahmetli Zafir Rıza'nın halefi olarak, 1930 yılında açılmış olan ve 1933 yılı sonbaharında hizmete başlayacak olan "Yüksek Ziraat Enstitüsü"nü bir öncüsü sayılması gereken "Ankara Yüksek Ziraat Mektebi" kadrosunda "Şarapçılık Laboratuvarı" başasistanı olarak göreve başladım.

Bu tarihten sonra ve özellikle 1933'te açılan "Yüksek Ziraat Enstitüsü"nü 5 fakültesinden biri olan "Ziraat Sanatları Fakültesi"nin kadrosundaki "Ziraat Sanatları Enstitüsü" tarafından Döner Sermaye hesabına yaptığımız şaraplar için her yıl Kalecik'ten ve Ankara'nın Keçiören, Etlik, Dikmen ve Baraj yolu boyunca uzanan bağlardan geniş ölçüde Kalecik karası üzümlerinden kırmızı şarap yapmaya devam ettik. Böylece uzun yıllar yaptığımız araştırmalardan aldığımız sonuçlarla Kalecik karası şaraplarının kalitesi üzerinde bilgi sahibi olduk ve bu şarapların daha önce de belirttiğimiz gibi, yurdumuzun en iyi kırmızı kalite şarapları olduğunu gördük.

Bu arada yine Ankara'nın bir ilçesi olan Çubuk'tan da siyah üzüm alıyorduk. Çubuk siyah üzümleri de iyi kırmızı şarap vermekte idi. Bu ilçeden aldığımız üzümler vesilesi ile bir anımı burada dile getirmek isterim: Yıl 1933 ve mevsim sonbahar. Yine Döner Sermaye hesabına üzüm alıyoruz ve Çubuk'tan gelen 4 kağı arabasının her birinde 6 sepet dolusu üzüm var. Sepetler çok büyük ve adeta insan boyunda. Üzümün kilosu ise 2 kuruş, evet 2 lira değil, 2 kuruş!

Üzümler tartıldı, parası ödenecek, ama Döner Sermaye kasasında para olmadığı anlaşılıyor. Döner Sermaye şefi olan Alman Herr Knopp'a durumu anlatıyoruz, Herr Knopp biraz düşündükten hemen sonra memuruna, "Bir arabaya bir domuz atıp hemen satın" diyor ve öyle de yapıyor. Bir domuzun parasıyla bağcıların parası ödeniyor. Üzümcüler arasında yaşlı ve uzun ak sakallı biri var. Bu üzümcü ağarmış uzun sakalını sıvazlıyarak "Olur şey değil, bir yıl çalış çabala, 4 kağı arabasının üzümünü bir domuz karşılansın, yahu ne duruyoruz, biz de domuz besleyelim!" diyor.

Ankara ilinin bağ alanı hakkında İstatistik Enstitüsünün verdiği rakamlar, kanımca öteden beri yanlış ve aldatıcı olmuştur. Örneğin 1965 yılı rakamlarına göre ilin bağ alanı 32.000 hektar olarak gösterilmiştir (ANONYMOUS, 1968). Oysa meslektaşımız Sayın Prof.Dr.Necmi Sönmez'in Köy İşleri Bakanlığı sırasında yaptırmış olduğu "Köy Envanter Etütleri" çalışmalarına göre (ANONYMOUS, 1967) aynı yıl, yani 1965'te yayımlanan rakamlara göre ilin bağ alanı 12.000 hektar olarak hesaplanmıştır ki, aradaki fark 20.000 hektar gibi çok büyük rakamdır! Ama Köy İşleri Bakanlığının saptadığı rakamların doğru olduğu kimsindegiz. Zira Meslektaşımız Sayın Sönmez'in ne kadar titiz ve ciddi bir yöntemle çalıştığını biliyoruz. 10 yıldan beri başında bulunduğu "Köy Kalkınma Vakfı'nın da özellikle kırsal kesimin geçim olanakları kıt olan yörelerdeki son derece verimli ve örnek çalışmaları da ortadadır. Kaldı ki "Köy Envanter Etütleri" örgütünün başında bulunmuş olan meslektaşımız rahmetli Nejat Berkmen'in çalışmalarında bildiğimiz titizlik de ayrıca bir kanıttır. Bu itibarla Köy İşleri Bakanlığının saptadığı rakamlara inanmak gerekir.

Bugün ise Ankara ilinin bağ alanının çok azaldığında kuşku yoktur. Bir kez Kalecik siyah üzüm bağları hemen hemen tükenmiş durumda olduğu gibi Çubuk bağları da yıllardan beri sönmüş ve daha çok Hasandede beyaz üzüm çeşidi bağlarının bulunduğu Keskin ve Kırıkkale bağları da filoksera yüzünden bozulmuştur. Ankara'nın bağlık olan mahallerinin hepsi de binalarla kaplanmış ve bunların her biri birer büyükşehir durumuna gelmiştir. Örneğin, Keçiören bugün 462.000 nüfuslu büyük bir şehir olmuştur! Buna

karşın yine de Devlet İstatistik Enstitüsünün yayımlarında Ankara ilinin bağ alanı, örneğin 1984 yılı rakamlarına göre hala 18.788 hektar olarak gösterilmiştir (ANONYMOUS, 1984).

Kalecik karası üzümünün asıl yetiştiği yer olan Ankara ilinin ilçesi Kalecik'te bu bağlar tükenmiş bulunmaktadır. Şimdi umudumuz Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünün TÜBİTAK tarafından desteklenen Kalecik'te ve Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünde uygulanmakta olan projededir. Kalecik karası'nı yeniden kazanmak üzere gerçekleştirilen seleksiyon projeleri sonucunda Kalecik ve Tekirdağ'da 4 tekerrürlü 23 klondan oluşan bağlarda klon bazında üzüm verimliliğinin ve elde edilen üzümlerin şaraplık değerlerinin saptanması amacıyla adı geçen kurum tarafından desteklenen ayrı bir projeye 1986-1989 yılları arasında 3 yıl süren araştırmalar yapılmış olup, umut vericidir (FİDAN ve ark., 1991).

Verimlilik konusunda alınan sonuçlara göre 1987, 1988 ve 1989 yıllarında 23 klon arasında 12 No.lu klon sürekli olarak ilk sırayı almış, omca başına kesilen üzüm miktarı 1989 yılında Kalecik'te 7 kg'a ulaşmış, Tekirdağ'da ise 8 kg'ın üzerine çıkmıştır. Verimlilik ve duyuşal değerlendirme sonuçları gözönüne alınarak yeni kurulacak olan Kalecik karası bağlarında Kalecik ve çevresi için 12 No.lu klon başta olmak üzere 21 No.lu klonun, Tekirdağ ve çevresi için de başta yine 12 No.lu klon olmak üzere 10 ve 13 No.lu klonların yer alması önerilmektedir (FİDAN ve YAVAŞ, 1992). Ayrıca ilgililerden aldığımız bilgilere göre bu üzüm çeşidimiz her iki bölgede de ilgi görmüş ve büyük ölçüde yayılma sürecine girmiştir. Yine belirtildiğine göre Kalecik karası çeşidi ile kurulan bağlarda dönümden 1000 kg'ın üstünde ürün alınmaktadır.

Böylece alınan iyi sonuçlarla Trakya bölgesinde Kalecik karası yayılmış olacak ve bölgede bağ ekonomisi, en iyi kalite şarabı veren bir üzüm çeşidi kazanmış olacaktır. Zira Trakya bölgesinde bağ ekonomisi, büyük ölçüde şarap üretimine dayanmakta olup, ürünün yaklaşık % 50'si şaraba işlenmektedir (YAVAŞ, 1972). Öteyandan eskiden beri Kırklareli çevresinin siyah şaraplık üzümü olan Papazkarası'nın da kalite şarabı verdiği bilinmekte ise de, Kalecik karası'nın şarabı Papazkarası şarabından daha üstündür.

İç Anadolu ve Trakya'da Kalecik karası üzümü ile iyi sonuç alınması ve verimli klonlarla yetiştirilecek bağlarda verimin daha yüksek olması, kuşkusuz Ankara'nın Kalecik çevresindeki bağların yeniden canlandırılmasında rol oynayacaktır.

KAYNAKLAR

- ANONYMOUS, 1967. Köy Envanter Etütleri. Köy İşleri Bakanlığı Yayınları, Ankara, 68 sayfa.
 ANONYMOUS, 1968. Tarımsal Yapı ve Üretim. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Yayını, Ankara.
 ANONYMOUS, 1984. Tarımsal Yapı ve Üretim. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Yayını, Ankara.
 FİDAN, Y., YAVAŞ, İ., 1992. Kalecik Karası'nda Üzüm Verimi ve Şarap Kalitesi. Türkiye I. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi Cilt II, 13-16 Ekim 1992 Bornova-İzmir, E.Ü.Ziraat Fakültesi, İzmir, 523-526.
 FİDAN, Y., YAVAŞ, İ., ÖZİŞİK, S., 1991. Kalecik Karası Üzüm Çeşidinde Teksel Seleksiyon. TÜBİTAK TOAG-634 No.lu Proje, Roto Baskı, Ankara, 127 sayfa.
 YAVAŞ, İ., 1972. Marmara ve Bilhassa Trakya Bölgesi Şarapları Üzerinde Araştırmalar. Doktora Tezi, Roto Baskı, Ankara, 178 sayfa.
 ZAFİR RİZA, 1928. Şarapçılık. Resimli Ay Matbaası, İstanbul.
 ZAFİR RİZA, 1928. Sirkeçilik. Resimli Ay Matbaası, İstanbul.