

deniz gürsoy
inceliklerin kadehindeki
şarap



İÇİNDEKİLER

- dionysos'un önsözü / 7
- şarabın geçmişi / 15
- bağbozumundan şaraba / 29
- meyhanenin geçmişi / 37
- şampanya / 45
- kuvvetlendirilmiş şaraplar (*fortified wines*) / 57
- kutsal kitaplarda şarap / 65
- tadım (degüstasyon) / 69
- şarabın yakın geçmişi / 77
- türkiye'nin şaraplık yerli üzüm çeşitleri / 85
- fransız şarapları / 91
- italyan şarapları / 107
- alman şarapları / 111
- diğer ülkeler / 115
- değişik özellikleri olan bazı şaraplar / 121
- sağlık için şarap / 127
- şarabın korunması / 135
- şarabın masada servisi / 137
- evde şarap yapımı / 147
- şarapla olmaz! / 159
- sıcak şarap / 163
- afrodizyak şaraplar / 165
- internette şarap / 171
- şarap terimleri sözlüğü / 175
- kaynakça / 189



Bir Dionysos heykeli.

dionysos'un önsözü

In vino veritas
Sokrates, Alkibiades

Ben Tanrı Zeus'un oğlu Dionysos. Siz beni şarap ve eğlence tanrısı olarak tanırıyorsunuz. Bir elim yağda, bir elim balda sanırsınız.

Bütün suç babamın. Beni karısı Tanrıça Hera'dan değil Kadmos'un kızı, ölümlü Semele'den yapmış. Ana tarafımdan Manisa / Bozdağ'dan, yani sizin oradanım. Hani, "seni anandan doğduğuna pişman ederim" derler ya, ben anamdan doğmadım bile. Ama yine de doğduğuma pişman ettiler. Bu kıskanç Hera, Zeus'u anam Semele'den kıskandığı için kandırıp gerçek yüzünü göstermesini isteyince babam Zeus da her zaman birlikte dolaştığı binlerce şimşek ve yıldırımla kendisini görünür hâle getirmiş. Bana yedi aylık hamile olan anam Semele de herhâlde kısa devre yapan bir yıldırım isabetiyle sizlere ömür!

Babam hemen beni anamın karnından çıkarıp baldırına yerleştirip orada büyütmüş.

*Salatadan daha çok seviyorum yoğurdu,
Anamın işi varmış, beni babam doğurdu...*

Onun için bana "anadan olma, babadan doğma" olarak "iki doğumlu" an-



lamına gelen Dionysos adını takmışlar. Antik Yunan boyunca hep bu adı kullandım ama Romalılar babama Jupiter, bana da Bacchus demeyi yeğlediler. Benim durumuma daha da uyan ad, “piç”ti ama bereket versin kimsenin aklına gelmemiş.

Bir gün yolunuz Perge Tiyatrosu’na düşerse, tiyatronun kalıntıları arasında babamın baldırından benim nasıl doğduğumu ve ondan sonraki hayatımın bazı evrelerini tasvir eden bir dizi kabartma eser görebilirsiniz.

Şimdi, bu Hera denen kadın, o kadar kıskanç ki, anamın ölümünden sonra da benim yakamı bırakmadı.

Nereye gidersem gideyim beni takip etti ve yok etmek istedi. Çoğu kez elinden kurtulmayı başardım ama bir gün Hera’nın emriyle Titanlar beni yakaladı, parçalara ayırıp bir kazanda kaynattı. Bereket versin Kybele (Sibel) kalbimi saklamış da beni hemen diriltti. İnsanın babasının tanrı olması işte böyle durumlarda işe yarıyor. Benden sonra bir de İsa gelmiş. İsa’nın da babası Tanrı’yımış, anası da benim anam gibi bir fâni... ama babası onu hâlâ diriltmemiş.

Üvey kardeşim Hermes, sağolsun beni bir oğlak görüntüsüne sokup Anadolu’da Nysa Dağı’nın tepesindeki bir mağarada güvenli bir biçimde büyüttü. Beni ballarla besledi. Ve bu dağın tepesinde önce baldan şarap yapmaya başladım ve sonra bir asma çubuğunu dikip çoğaltarak bağcılığa başladım. Gerisi malum. Bir gün bir de baktım üzümün şırası şaraba dönüşmüş.

Şarabın iyisinin nasıl imal edildiğini öğrenmek için sağ kolum Silenos'la birlikte Frigya Kralı Midas'a misafir olduk. Dönüşte bizim Silenos çeşmenin başında sarhoşluktan sızmış kalmış. Oradan geçen köylüler Midas'a haber vermişler. Midas da sağolsun Silenos'u bir süre daha misafir edip bana gönderdi. Ben de Kral'a bir lütufta bulunmak istedim. "Neye dokunursan altın olsun" dedim. Midas çok sevindi ama sevinci karnı acıkıncaya kadar sürdü. Yemek yiyeceği sırada bu ayrıcalığın azaba dönüştüğünü anlamakta gecikmedi, çünkü her lokma bir altın parçası oluyordu.

Midas sonunda açlıktan ölmeden bana başvurdu ve bu ayrıcalığı ondan geri almamı rica etti. Ben de kabul ettim. Midas'a Paktolos'ta (Bozdağ'dan doğan Sart Çayı) yıkandığı taktirde bu ayrıcalığın derhâl kaybolacağını bildirdim. Midas hemen soluğu Sart Çayı'nda almış. Bir güzel yıkanmış. Garip ayrıcalığından eser kalmamış ama Sart Çayı'nın suları altın tozuyla dolmuş. Yüzyıllar boyunca Sart Çayı altın tozu taşımaya devam etmiş. Lidya Kralı Krezüs'ü (Karun'u) muhteşem hazinelerin sahibi yapmış ama bizim Midas, yalnızca eşek kulaklarıyla ünlenmiş.

İşte şarapla aşinalığım böyle başladı. Bende keder çok. Onun için bazen kederden, bazen de neşeden epeyce şarap içer oldum. Beni yetiştiren perilerin eşkâlimi sürekli değiştirmelerine ve genellikle kadınsı bir dış görünüm içinde tutmalarına rağmen bu Hera oros... -affedersiniz birden rakıcı tarafım ağır bastı- beni yine buldu.

Benim bu efemine hâlimi, bir gün yolunuz Aspendos Tiyatrosu'na düşerse, tiyatronun sahne binasının en üst bölümündeki kabartmada görebilirsiniz.

Tabii bu arada betimlemelerimi neden hep tiyatrolarda gördüğünüzü merak edebilirsiniz. Yunanca "tragos" keçi demek. "Tragoidia" yani trajedi de, keçi şarkısı. Bacchanalia Bayramları'ndaki ayinlerde yüzü maskeli keçi postuna bürünmüş kadın korolarının söylediği şarkılar benim kederli

hayatımın çeşitli evrelerini aktardığı için önce gezgin, sonra sabit trajedi tiyatroları böyle başlamış. Benim de tiyatro sanatının başlamasına naçizane bir katkı oluvermiş.

Hera'nın hışmından kurtulmak için Mısır, Suriye üzerinden Hindistan'a kendimi zor attım. Geçtiğim yerlerde bağcılık kültürünü yaydım. Sonra dönerken Frigya'ya uğradığımda orada Anadolu'nun Bereket Tanrıçası Kybele tarafından kabul edildim. Şimdi siz kızlarınıza bazen onun adını veriyorsunuz. Sibel, beni o mistik çılgınlıklarla dolu Pessinos rahiplerinin kendilerini hadım ettiği ilkbahar eğlencelerine kattı. Ekmek elden su gölden her gün eğlenirken yine Hera'nın casusları ortaya çıkınca oradan Troya'ya (Çanakkale'ye) zor kaçtım. Şimdi, Manisa civarında efeler zeybek oynarken iki ellerini havaya kaldırıp sanki hayalarında acı varmış gibi bacaklarını açık tutup bir o ayak bir diğer ayak üzerinde diz kırmaya başlayınca, Pessinus rahiplerinin hadım ayinlerindeki anılarım canlanır.

Artık Hera'nın beni bulamayacağına iyice inandığımdan Thebai'nin başkenti Thebes'e yerleştim. Önce yalnızca akşamları içerken, içki ve sefahat âlemlerinde (*symposion*) artık şarabı gece gündüz sünger gibi içiyorum. Burada baktım kadınlar iyice bastırılmışlar. Onları mürit edinerek Bacchanter yaptım ve saçlarını serbest bırakıp vahşice çılgılık attıkları, çeşitli çılgınlıkların yaşandığı Bacchanalia Bayramları'nı başlattım. Ne de olsa Frigya'dan deneyimliyim. Şehrin kralı kuzenim Pentheus, "ilkel" bulduğu bu ayinlere karşı çıktı ama şükürler olsun, bütün baskı ve uyarılarına rağmen Bacchantlar Pentheus'a aldırmayıp benim peşimden geldiler. Sonra ne oldu biliyor musunuz? Kralın annesi, yani teyzem Agaue de bizim çılgın kadınların arasındaymış. Kaşla göz arasında gözleri dönmüş bir durumda etrafındakilerle birlikte gidip oğlu Pentheus'u kendi elleriyle parçalayıp öldürmüştü.

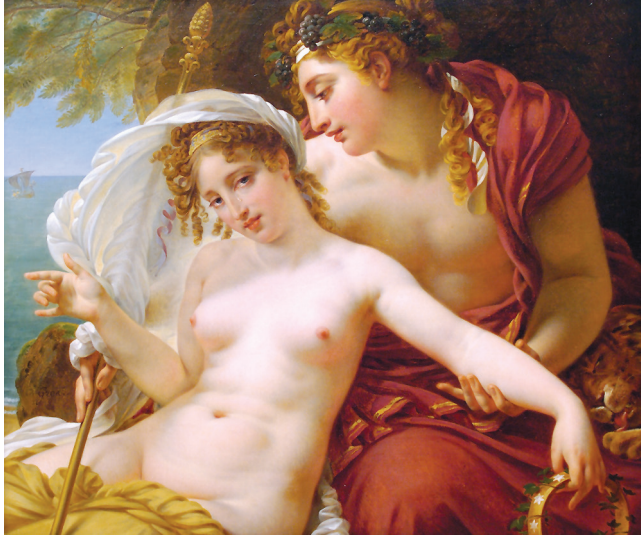
Belki de bugünkü Rio Karnavalı'nın ilki olan benim bayramlarımı, Osmanlının sonlarına kadar ilkbaharda İstanbullu Rumlar, Tatavla (Kur-



William Adolphe Bouguereau, “Geç Bacchus”

tuluş) semtinde “Baklahorani festivali” olarak çeşitli kıyafetlerle maskeli olarak sokaklarda kutlayarak yaşatmışlardır. Benim gibi yaşı 100’ü aşmış olanlar hatırlayacaklardır.

Tabii bu olaydan sonra namım daha da yürüdü. Olimpos’a dokuzuncu Tanrı olmamı teklif ettiler. Çok ısrar ettiler, ben de kıramadım. Başıma sarmaşık dalını dolayıp oraya çıktım. Ben Olimpos’a çıkınca şarap da benimle birlikte avamlığı bırakıp aristokrat içkisi oldu. Tıpkı Özal döneminde sizde olduğu gibi. Bu arada baktım, bizim mürit adayı başvuru formlarında çok güzel bir kız var. Vesikalık da olsa resminden vuruldum ona. Adı Ariadne. Tam tipim. Meğer Girit Kralı Minos’un kızıymış. Ariadne, Theseus’un Girit canavarı Minotaurus’u öldürmesine yardım etmiş. Aralarında bir yakınlaşma olmuş. Sonra kahraman Theseus, Ariadne’yi kaçırıp Naksos Adası’na getirmiş. Tabii, siz şimdi fanteziyi kurup orada ona sahip olacağını düşünmüş olabilirsiniz ama öyle olmamış. Bizim kahraman The-



Antoine Jean, “Bacchus ve Ariadne”

seus nedendir bilinmez, kızcağızı oracıkta terk edip gitmiş. Tabii o çağda manastır olsa, kız oraya başvuracak. Bakmış bizim “mutsuz kadınlar alayı” mutluluk dağıtıyor, derhâl onlara başvurmuş. Naksos Adası’na gidip kızı kurtarayım dedim. İşte orada ben bu kıza âşık oldum ve onu Olimpos’a götürüp evlendim.

Düğünde kafayı iyice bulmuş olmalıyım ki Ariadne’nin duvak tacını şöyle bir havaya fırlatayım dedim. Maksat biraz şenlik olsun. Biraz uzağa gitmiş. Çok bekledik düşer diye. Ne gam. Hiç geri gelmedi. Gökte yıldızların arasındaki yerini aldı ve takımyıldız oldu. Şimdi siz ona *Corona borealis* adını vermişsiniz.

Nasıl olsa adımız çıkmış bir kere şarap tanrısı diye, düğünden sonra da kafama hiçbir şeyi takmayıp hep yiyip içip eğlendim. Size de öneririm. Ha bu arada unutuyordum, altı tane de çocuğumuz oldu.

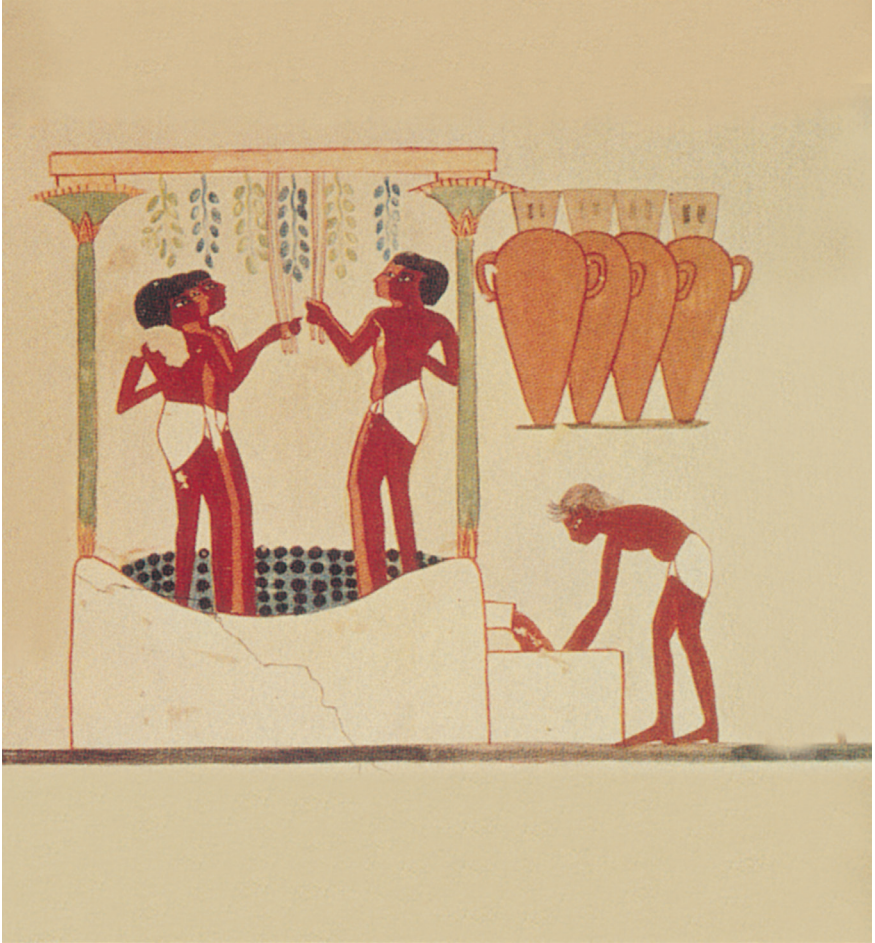
Tanrı olur da uğruna yapılmış mabedi olmaz mı? Benim adıma da Teos'da (bugünkü Seferihisar / Sığacık) muhteşem bir mabet yaptılar. Herhâlde şimdi harabe hâlidir.

Dokuz Olimpos tanrısının sonuncusu da olsam bir Olimpos tanrısı olarak hep daha da iyisini yapabilmek için çabaladım durdum. Olimpos'ta marjinal kesimin sözcüsü olmama rağmen, her alanda kendimi aşmaya çalıştım. Kaybedecek bir şeyim kalmadığı en zor günlerde bile en riskli girişimlerde güçlü olabilmek için şarapla yakın ilişkim hep devam etmiştir. *In vino veritas* yani “gerçek, şaraptadır”.

Ben insanlara içgüdünün ve sosyalliğin kapılarını açtım. Alkol sayesinde irade sınırını gevşetip insanları içinde yaşadıkları kalıpların baskısından kurtararak, gerçeğin su yüzüne çıkmasını sağladım. Benliği daha da rahatlatarak duyguları kamçıldım, dilleri çözdüm. Bazen beyinleri bazen de vücutları birbirine yaklaştırdım. Ben kendim tatbik edememiş olsam da hep söylemişimdir: “Azı iyiliklerle dolu bu meredin, çoğu kızgınlığa ve şiddete yol açar”.

*O'dur veren zengine de fakire de
Keder dağıtan şarabın ferahlığını
Sevmeyen Dionysos cömert günlerin,
Gecelerin sevincine varmayan insanı.
Uy aklın dediklerine,
Kapılma gurura ve derin düşüncelere
İnan en basit halkın inandığına
Onun yaşadığı gibi yaşa.*

Euripides, *Bakkhalar*



Şarap yapımını gösteren bir hiyeroglif.

şarabın geçmişi

“Âdem, beni seviyor musun?”
“Başka çarem mi var Havva’ cığım?”

Dünyada şu anda kuzey yarıkürede 20 ile 52 derece kuzey paralel ile güney yarıkürede 20 ile 40 derece güney paralelleri arasında var olan yaklaşık üç bin değişik üzüm türünün atası sayılan yabancı asma bitkisi *vitis vinifera*, ilk olarak güney Kafkasya’da İÖ 8-6 binler arasında ortaya çıktı. Yabancı olan bu bitkinin İÖ 6 binden sonra bağcılık yapılarak geliştirilebilmiş olacağı, şarabın ise toprak kapların yapılma tekniğinin icadından sonra (yaklaşık İÖ 5500-5000) üretildiği sanılmaktadır. İÖ 6 bin yılına ait olduğu belirtilen, üzerinde üzüm salkımı olan bir büyük amfora Gürcistan’ın Tiflis şehrindeki müzede sergilenmektedir. Şarabın muhtemelen bir tesadüf sonucu bir kaba bırakılan üzümlerin bir süre sonra fermente olmuş suyunun tadılması yoluyla keşfedilmiş olduğuna inanılır.

İran-İrak sınırında yer alan Zağros Dağları’nda bulunan bir testideki şarap tortusunun 7000 yıllık olduğu anlaşıldı. Bu testi, Pennsylvania’daki Arkeoloji ve Antropoloji Müzesi’nde sergilenmektedir.

Din kitapları da şarabın ilk çıktığı bölge olarak Ağrı Dağı civarını, yani aynı coğrafyayı göstermektedir.

Tekvin’de (Yaradılış 9) yazdığına göre Nuh peygamber, gemisi Ağrı Dağı’nda karaya vardığında ilk asma çubuğunu dikip ona özenle bakmış

ve elde ettiği üzümlerden yaptığı şarabı içince sarhoş olmuş. Sarhoş hâliyle çadırda çırılçıplak dolaşırken oğlu Ham, çıplak babasına bakmış, dışarı çıktığında anlatmış ve kardeşleri Sam ve Yafet geri geri yürüyerek örtüyü babalarının omuzlarına bırakıp çıplaklığı görmemeyi tercih etmişler. Babaları ayıldığında Ham'ı bu hareketi yüzünden şiddetle cezalandırmış, “Kenân lanetli olsun! Kenân kardeşlerine kullar kulu olacaktır” demiş.

Kenân şimdiki Filistin civarına yerleşir ve o gün bugün bunca gönderilen peygambere rağmen o bölge huzura bir türlü kavuşamaz. Ne kuvvetli laneti varmış Hazret-i Nuh'un!

Hikâyeye göre Nuh peygamberin şarabı Tufan'dan önceki şaraplara benzememiş. Acı ve buruk olmuş. Şeytan şarabı tatlandırmak için bir yöntem önermiş: “Bir tilki, bir arslan ve bir eşek kestirecek ve kanlarını karıştırıp asma çubuklarının dibine dökeceksin.” Nuh Peygamber şeytanın dediklerini yapmış ve şarap nefis olmuş. Derler ki işte bunun için bir kadeh şarap içen, tilki; ikincisini içen, arslan; üçüncüyü içen ise...

hititler

Şarabın tarihi daha eski olmasına rağmen şarap kültürünün başlangıcının Hititler'de (İÖ 4 bin) olduğu kabul edilir. Ankara'daki Anadolu Medeniyetleri Müzesi'ndeki İÖ 3 binin son çeyreğine ait olduğu sanılan som altından şarap sürahisi ve ayaklı şarap kadehi, bulunmuş en eski şarap kabıdır. Konya'nın Ereğli ilçesinde bulunmuş bir taş kabartmada Hitit Kralı Varpalavas iki elini Bereket Tanrısı Tarhu'nun karşısında kavuşturmuş, bereket dilerken Tanrı'nın elinde o zamanın iki en değerli gıda maddesi görülmektedir: Üzüm ve buğday. Üzüm, Tarhu'nun sağ elinde olduğuna göre, üzüme buğdaydan daha çok önem verilmektedir.

Hititler'de Telepinu, ölümsüz ana ve babasına, ölümlülerle oyun oynayan, söz dinlemez bir afacan oldu. Hiç neden olmaksızın şimşegi oraya buraya fırlattı, gizleri ortaya döktü, şarap tanrısı olup insanları sarhoş etti,



mevsimleri birbirine karıştırdı. Telepinu, Hititler’de çok sevilen, popüler bir tanrıydı.

Hititler, şaraba *wiyana* diyorlardı. Etimolojik açıdan Hint-Avrupa dillerindeki karşılığı *wine*, *wein*, *vin*, *vinum* gibi sözcüklerin bu kökten geldiği sanılmaktadır. Şarap, Hititlerin önemli bir ihraç maddesiydi. Bugünkü Suriye ve İsrail kıyılarında yaşayan Kenânlılar ve sonra aynı coğrafyada Fenikeliler, şarabı, geminin altına serilmiş kumlara saplanması için dibi sivri yapılmış amforaların içinde Mısır’a, Girit’e ve Yunanistan’a taşıyorlardı. Suriye ve Irak’ta bulunmuş olan bazı tabletlerde şarabın ova ya da dağlık arazideki üzümlerden yapılmış olmalarına göre iki kaliteye ayrıldığı, dağlık bölge şaraplarının diğerlerine nazaran daha pahalı olduğu kayıt altına alınmış.

Kuzeyde ise Hititlerin şarabını Traklar satıyordu. Bir yandan da Asurlu tacirler tarafından şarap 250-300 eşeğin oluşturduğu kervanlarla Mezopotamya bölgesine, İran’a ve Hindistan’a taşıyorlardı.

Doğu geleneğine göreyse şarabı, İnan şahlarından Cemşid bulmuştu. On beş gün boyunca yedikleri üzümün kaynadığını görünce tadını beğenmemiş, birkaç gün sonra üzüm suyu durulunca zehir diyerek süzüp bir şişeye doldurmuşlar. Dayanılmaz bir baş ağrısı çeken bir cariyeye intihar etmek için bu suyu içince yararı ve tadı görülmüş. Bu nedenle şaraba Şahdâru adı verilmiş.

Mezopotamya’da bağcılık ve şarapçılık, Asur hükümdarı Assurbanipal zamanında çok gelişmiştir. Assurbanipal’in sarayının asma bahçesi çok meşhurdu ve kral bu bahçede yaptırdığı bir çardakta tahtta oturur, kraliçeyle birlikte şarap içerdi.

Egon Friedell, Mısır ve Eski Doğu’nun Kültür Tarihi adlı kitabında Babil’i şöyle anlatıyor:

“Babillilerin sofraya ihtiyacı sefahat eğilimli idi. Sofra zevkleri her türlü nar-kotik ile artırılıyordu. Makbul olan, şarap Şam’dan ya da Filistin’den geldi.”

Gilgameş Destanı’nın Babil versiyonunda canlıları çift çift teknesine alıp selden korumak isteyen Kaptan Utnapiştim teknenin yapılması sırasında ‘çalışanlara bira, yağ ve şarap verdim, nehirler dolusu içtiler’ der. Demek ki şarap Tufan’dan önce de vardı.

Sonraları, Mısırlılar Hititlerden şarapçılığı öğrenmişler ve Firavunlar devrinde şarap imal etmeyi başarmışlardır. Onlar da cibreyi çarşaf şeklinde bezlerin içine doldurup bezin ağızını bükerek suyunu bir daha sıkma usulünü bulmuşlardır.

Mısırlılara göre şarabı, yeraltında da büyük gücü olduğu bilinen Tarım Tanrısı Osiris bulmuştu. Herodot’a göre yeniay günü Mısırlıların yaptığı ‘O geri döndü festivalinde bütün yıl tüketilenden fazla şarap tüketilirdi.”

yunanistan

Şarap kültürü tarihine en büyük katkıyı, şarabın yapılışını onlar bulmamış olmasına rağmen, Yunanlar yapmıştır. Nasıl mı? Şaraba bir tanrı atayarak: Dionysos.

Yunanistan’da bağcılık ve şarapçılığın İÖ 1500 tarihinden başlayarak geliştiğini ve yaklaşık İÖ 900’de Akdeniz için “şarap renkli deniz” diyen şair Homeros zamanında yaygınlaştığını biliyoruz.

Şair ve oyun yazarı Euripides (İÖ 480-406) şu sözüyle şarabın başka bir özelliğini öne çıkarmıştır: “Şarap olmasaydı, insanoğlu aşkın farkına varamaz, mutluluğun keyfine erişemezdi.”

Filozof Platon (İÖ 428-348) ise aşırıya kaçmadan içilen şarabın insanın ömrünü uzatacağını söylemiş. O zamanlar biri 40 yaşında öldüğünde, yaşını başını almış olarak öldüğü düşünülürdü. Bu durum 19. yüzyılın sonuna kadar devam etmiş, Amerika’da 20. yüzyılın başında erkekler için 48.3 ve kadınlar için 46.3 olan ortalama ömür, bugün erkeklerde 74.2, kadınlarda 79.9 olmuştur. Platon’dan sonra şarap yaşlanmayı geciktirici bir ilaç olarak da tüketilmeye başlanmıştır.

Antik Çağ’da Yunanlar üzümü tablalarda güneş altında kurutur, sabah kırağı yemesin diye akşam bu tablaları toplayıp eve getirir, ertesi sabah yine güneşe çıkarırlardı. Böylece üzümü iyice kuruttuktan sonra fermente ederek çok koyu bir şarap elde ederlerdi.

Yunanlar üzümleri ayakla ezer ve elde ettikleri sırayı *pithos*’larda mayalanmaya bırakırlardı. *Pithos* kapakları şaraba değişik bir tat ve koku vermesi için çam kozalakları ve baharatlı otlarla ovulurdu. Otuz altı günde bir *pithos*’un kapağı açılarak şarap kontrol edilir, yüzeydeki köpükler alınır, mayalanma süresi bitmeye yakın şaraba biraz pekmez eklenirdi. Alkol derecesi artırılan şarap ertesi ilkbaharda olgunlaşacak ve sivri dipli 30 litrelik amforalara aktarılarak, saklanacak ya da sevkedilecektir.

Bazı vasat şaraplara katkı maddeleri de eklenmiştir. Bozulmayı önlemek için deniz suyu, mayhoşluğu azaltıp sıvıyı berraklaştırmak için de mermer tozu karıştırıldığı bilinmektedir. Her ne kadar şarabın içine reçine kattıkları söylense de, şarabın suyunu amforanın gözenekli kil gövdesinin emmesi ve



buharlaşmayı önlemesi için amforaların içlerinin sırlandığı anlaşılmıştır. O zamanki sırlama, çam ağacından elde edilen bir ekstreyle yapılıyor ve reçine içeriyordu. İşte bu reçine tadı şaraba karışıyordu. İki binden fazla yıl geçmesine rağmen bugün Yunanistan'da *Retsina* adı verilen reçineli şarap hâlâ imalattadır ve severek içenleri çoktur.

Şarap evlerde ya keçi derisinden ya da domuzun sidik torbasından yapılmış karaflarda tutuluyorlardı. Şarap bu derilerin içinde suyunu öyle kaybediyordu ki, pıhtı hâlindeki bu sıvıyı içmek

için kazımak ve suyla karıştırarak eritmek gerekiyordu. Tabii her ikisi de, şarap içinde bir süre bekleyince şaraba değişik tat veriyordu.

İspanya'da şarap hâlâ bu biçim saklanır. Bu da şaraba bize göre iğrenç bir koku sindirir ama İspanyollar, bunun hoş ve iştah açıcı bir koku olduğunu söylüyorlar. Çok meraklıysanız siz de deneyebilirsiniz. Keçi derisi bulmak kolay da, domuz sidik torbasını bulursanız bana da haber verin.

Geniş kitleler Korinthos ve Heraklin şaraplarını içerken, kalite bakımından zirvede olan Pramnian şarabı ve Chios (Sakız Adası), Tenedos (Bozcaada) ve Lesbos (Midilli) adalarında yapılan şaraplar çok aranan pahalı şaraplardı.

Yunanlar su katılmamış şarabı *akratos* denilen bir kaptı tutarlar, sonra krater denilen kabin içinde, en az yarı yarıya su karıştırarak içerlerdi.

Bir de şaraba arpa unu ve ince kıyılmış peynir katarak yaptıkları *kykeon* adlı içecekleri vardı.

Kadınların şarap içmesi yasaktı. Kadınlar *passum*, yani şıra içerlerdi.

Yunanlar'da açık büfe yemek yendikten sonra yemekler kaldırılır ve içme seansı (*symposion*) başlardı. Bugün sempozyum dediğimiz “bilimsel toplantılar”ın kökeni meğer “şarap âlemleri”ymiş! *Symposion* başlar başlamaz davet sahibi kadehini kaldırarak konuklara kadehlerine çok az bir miktar konulmuş, su karıştırılmamış şarabın fondip yapılmasını talep ederdi. Bu açılış seremonisi Dionysos’a yapılan bir duayla yerine getirildikten sonra kraterden bir kepçeyle sulandırılmış şarap dağıtımı başlar. Bugün restoranda masaya gelen şarap şişesi açıldıktan sonra az bir miktar masadaki davet sahibine tatması için sunulurken şarabın bozulup bozulmadığı içeriğine dokunulmaksızın ritüel tarafı “Dionysos hakkı” geleneğine bağlanabilir.

Davetlilerin arasından, şimdilerde toplantı sorumlusu, *Sergeant at Arms* diyebileceğimiz *Symposiarch* seçilirdi. İçki âlemini o yönetirdi.

Anladık, şarap içerlerdi de, şarabın yanında ne yerlerdi? Bu gibi âlemlerde yemek önden açık büfe olarak yenmiş olduğundan, leblebi, kavurga, kuruyemiş, kuru meyve, taze meyve ve bizim revani ya da peynir tatlısının şerbetsizi diye tarif edebileceğimiz tatlı kekler yenirdi. Bunların hepsine şimdi “meze” denirdi dememi bekliyorsunuz ama yanılıyorsunuz: Bunlara *tragemata* denirdi. Kahvaltıdaysa ekmeği kantaros’tan döktükleri, sulandırılmamış şaraba, yani *akratistos*’a banarlar ve bu tür bir kahvaltıya *akratisma* derlerdi.

italya

Romalıların da başlıca içecekleri şarap olmuştur. O kadar şarap içilmiştir ki amfora kalıntılarının döküldüğü alan giderek Roma’da Mons Testaceus adı verilen koca bir dağ olmuştur.

İtalya’da bağcılığın, Cumhuriyet döneminde Yunan kolonicilerin yer-



Roma'nın ilk gerçek teknisyenleri, şarap amforalarının icadı. (Civilta Romana Müzesi)

leştığı Campania Bölgesi'nde (Sicilya'da Vezüv yanardağı çevresi) başladığı düşünülür. Burada üretilen Falernia şarabı pek ünlenir. (Bu şarap bugün de Falernum adıyla ve yeni bir yorumla Roma'nın güneyinde Lazio ile Campania bölgelerinin tam sınır boyunda yer alan Villa Matilde bağlarında yapılmaktadır). İmparatorluk döneminde (İS 50) Roma'da yerli ve ithal yaklaşık seksen çeşit şarap satılmaktadır. Kalitede başı Gaeta'da yapılan Cecuba ve Campania'nın Falernia'sı çeker, Latium şarapları onu izler. Sonra ithal Kos Adası (İstanköy) şarabı çok aranır. İspanya, Gallia, Germania ve Brittanian gibi Roma eyaletlerinin şarapları İtalya'dan karşılanırken oralarda zamanla kurulan bağlar şarap gereksinimlerini karşılar. İS 200'e gelindiğinde İtalya şarapçılığında gerilemiştir.

Romalılar üzümleri Yunanlar gibi ayakla değil, presle ezmişlerdir. Ayrıca yeni teknikler geliştirilerek zayıf şarabı toprağa gömerek olgunlaştırmışlar, kuvvetli şarabı ise havadar yerde tutmayı öğrenmişlerdir.

Romalılar da şaraplarının koyu olmasını isterlerdi. Belki de bunun nedeni, Fenikelilerin şarabı bugünkü Suriye kıyılarından bütün Akdeniz havzasına amforalarla naklederek satarken, amforaların şarabın suyunu emmesi yüzünden yolda konsantre hâle gelmesiyle tüketicilerin koyu şaraba yüzyıllarca alışmış olup alışkanlıklarını değiştirmemek istemelerinden olabilir. Güney Gallialılar amforalardaki şarabı sıcak ve dumanlı bir odada bekleterek olgunlaşmasını sağlardı. Romalılar da şaraba deniz suyu, tarçın, karabiber, kakule, pekmez ve alçı taşı tozu katarlardı. Sonra, içileceği zaman şarap suyla karıştırılırdı. Genellikle iki ölçü şaraba üç ölçü su katılırdı. Alp Dağları'nın güneyinde kalan kıyı şeridinde yaşlılar hâlâ şaraba su katmadan içmezler.

İnsanlar şarabı yalnızca saf olarak içmekle kalmayıp aynı zamanda içine bir şeyler katıp pişirerek (*defurum*) ya da şaraba kereviz (*vinum murratum*) ya da karabiber (*vinum piperatum*) karıştırılmış olarak da içiyorlardı. Bir de aperatifler için 13 litre şaraba 10 litre bal karıştırılıyor, bir ay bekletilerek *mulsum* yapılıyordu.

Erkeğin eve geldiğinde ilk iş olarak karısına sarılıp dudağından öpmesi geleneğini Romalıların başlattığına inanılır. Yunanlar'da olduğu gibi Roma'da da kadının içki içmesi yasak olduğundan, eve gelince kadının ağzında şarap tadı var mı, yok mu onu denetlemek için. Bugün ise tam tersi.

Roma'da zengin evlerde akşam yemeği en önemli öğün olup ziyafet yemeği olarak tertiplenirdi. Bu ziyafetlere *cena recta* denirdi. Yine, Yunanlar'da olduğu gibi yemek faslı açık büfe olarak yapılır, arkasından yalnızca şarap içilip çerez yenilen *commisato* bölümüne geçilirdi.

Romalılar tadı buruk şaraplara, kurşun kaplanmış toprak kaplarda kay-

natılarak şuruplaştırılmış üzüm suyu katarlardı. Ama kurşun bu işlem sırasında sıvıya karıştığı için Roma şaraplarında litrede 240-1000 mg kurşun bulunurdu. Yani fazla şarap içen zom olmak ve çatlayıp ölmekten çok, kurşun zehirlenmesinden iki kanat takardı.

Romalıların meşhur güreşçisi Crotonlu Milo'nun günde 10 litre şarap içtiği bilinir. Milo'nun o zamanlar içtiği ve onun müthiş kuvvetinin kaynağı olarak düşünülen, Kalabria'nın (çizmenin en uç kısmı) Ciro şarabı hâlâ üretimdedir. İtalya'nın o bölgesini ziyaret ettiğimde bir şişeyi iyi ettikten sonra pazumu şişirip baktım, yumurtalaşmış mı, diye. Eşim bir fark göremediğini söyledi. Oysa bana göre hafif bir fark vardı ama biraz daha içmek gerekiyordu.

Romalılar şarabın afrodisyak etkisi olduğuna ve bu etkinin şarapla birlikte soğan ya da salyangoz yendiğinde daha da artacağına inanırlardı.

İşte Müslüman mahallesinde salyangoz satmak buna denir:

SALYANGOZ YEMEĞİ

<i>48 salyangoz</i>	<i>12 sap maydanoz</i>
<i>1 kaşık tuz</i>	<i>Mantar</i>
<i>1 kuru soğan</i>	<i>Et suyu</i>
<i>Zeytinyağı</i>	<i>1 tatlı kaşığı domates salçası</i>
<i>1 dal biberiye</i>	<i>1 bardak kırmızı şarap</i>
<i>3 diş sarmısak</i>	<i>Yarım çay kaşığı karabiber</i>

Salyangozları kabuklu olarak tuzlu suda 20 dakika haşladıktan sonra kabuklarından çıkarın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın, zeytinyağı eklediğiniz bir sos tenceresine ya da tavaya alın.

Taze biberiye ilave edin. (Taze biberiye yoksa bir kaşık kuru biberiye koyabilirsiniz.) Sarmısakları ve maydanozu ince kıyım yapıp ekleyin. Haşlanmış, ayıklanmış salyangozları da ilave edin. Bunların hepsini yaklaşık beş dakika yağda kızartın, sonra ince kıyılmış mantarları, et suyunu ve bir çay bardağı ılık suda sulandırmış olduğunuz domates salçasını ekleyin, 15 dakika kaynattıktan sonra bir bardak kırmızı şarabı üzerine boca edin. 15 dakika daha kaynatın ve ateşten indirin.

Bu yemek iki kişiliktir. Kime göz koyduysanız onunla paylaşın. İkinizi de onar yaş gençleştirecek ve bedenlerinizi yakınlaştıracaktır. Tabii yanında, yillanmış bir kırmızı şarabı unutmazsanız.

fransa

Yaklaşık İÖ 600’lerde Foçalılar kendilerine saldıran Perslere esir düşmek için gemilere binip bugünkü Marsilya’ya yerleştiklerinde, Euxenus adlı bir gemicinin getirdiği rivayet edilen asma bitkilerinin o iklim şartlarında iyi sonuç vermesiyle Fransız şarapçılığı başlamıştır. Marsilya’ya yerleşen Foçalıların bağcılığı ve şarap yapmayı bilmelerinin ötesinde Anadolu’dan getirdikleri izgara üzerinde sürekli yanan kutsal Foça ateşinden başka bir önemli teknolojileri de vardı. İçi sır kaplanmayı gerektirmeyen gözeneksiz amforalarda muhafaza edilen şaraplara tuhaf tatlar bulaşmıyordu. Bugün bu amforalar Marsilya ve civarındaki müzelerde görülebilir.

Bir gün yolunuz Marsilya’ya düşerse Marsilya Ticaret Odası binasını bulun. Ana kapısı üzerindeki ambleminin üstünde “PHOCEA” yazısını okuyacaksınız. İşte bu, 2600 yıl önceki göç öyküsünün ispatı ve Marsilyalıların menşe şهادetnamesidir.

Şarap fıçısını Marsilyalıların kuzey komşusu Galyalıları icat etti. İlk ola-

rak bira için kuzeyde kullanılan bu ahşap fıçılar sonradan güneyde şarap için kullanılmaya başlandı. Böylece şarabın nakliyesinde, amforaların yerine bir iki kişi tarafından yuvarlanarak yüklenebilen fıçılarla çok daha rahat ve ucuz bir yöntem geliştirilmiş oldu. Galyalıların toprakları Roma sömürgesi olduğu için şarap ticareti Roma'nın sıkı denetimi altındaydı. Hatta Galyalıların “anarşik” faaliyetlerinin şarap gelirleriyle beslendiğini fark eden Roma İmparatoru Domitianus (İS 51-96) Galyalıları bağıcılığı yasakladı. Bu yasa, İmparator Probus (İS 232-282) İS 280 yılında yasağı kaldırıncaya kadar sürdü.

Bugün kullandığımız ağırlık birimi “ton” sözcüğü ile şarap arasında ilginç bir bağ vardır. “Ton” Galya dilinde (“tun”) bir fıçı dolusu şarabın ağırlığıdır.

Fransa’da şarapçılığın gelişmesiye İmparator Charlemagne (Büyük Şarlken) zamanında olmuştur. Kendisinin Coté de Beaune’da bağları vardı. Philippe Auguste ise Paris’te Monmartre’da ve Louvre Sarayı’nın bahçesine bağ yaptırmıştı.

Napolyon’un bir albayının da askerlerine, şaraplarına tutkun olduğu Clos de Vougeot bağlarının önünden uygun adım geçerken selam durma komutu verdiği söylenir.

Fransa’nın Beaune, St. Emilion, Chablis ve Epernay şarapları 1300’lü yıllarda başlamış Ortaçağ süresince kuzeydeki Germen kavimlerine, Hollanda civarına ve İngiltere’ye Gaskonya (Bordeaux) menşeli olarak ihraç ediliyordu. Özellikle “Clairet” denilen birkaç haftalık roze şarapları çok aranılıyordu. Ortaçağ’ın sonlarına doğru İspanyol, Portekiz ve kuzey İtalya şarapları moda olmaya başladı. Girit ve Malaga’dan Malmsey şarabı, Almanya’dan Madeira ve Rhenish şarapları da çok satılan şaraplar arasına girdi.

Kanuni Sultan Süleyman’ın Fransa Kralı François’ya çavuş ve yapıncak

üzümü kütükleri ya da kalemleri gönderdiği ve Fransa'da bunlardan Chaselas Royal Familyası adıyla beş altı çeşit yeni beyaz üzüm türü geliştirildiği yazılır.

Ortaçağ'da insanlar o dönemde sayıları pek çok olan bayramlarda (örneğin 1660'ta Paris'te yılda 103 bayram günü vardı), kilise ayinlerinde, düğünlerde, vaftiz törenlerinde, cenazelerde, Mavi Pazartesiler'de şarapla sarhoş olurlardı. Geri kalan iş günlerindeyse bira ve şarabı beslenmek için tüketirlerdi.

Ortaçağ süresince Hıristiyanlık'ın vermiş olduğu dinî saygınlığın da etkisiyle tüketimi yaygınlaşmış olan şarabın içki piyasasındaki mutlak hâkimiyeti 17. yüzyılda İspanya ve İtalya'nın dağlık bölgelerindeki manastırlarda keşişlerin üretmeye başladığı ve sonradan her yöne dalga dalga yayılan damıtık içkiler pazara yerleşinceye kadar sürdü. Benedictine, Co-intreau, Grand Marnier, Chartreuse gibi tanınmış birçok likör çeşidinin de bu dönemde geliştirildiğini hatırlatmakta yarar var.



