

**Sevim Akyürek**  
Arkeolog

## Bağbozumu Zamanı

Mevsim Sonbahar. Havalar soğumaya başladı. Bu arada doğada "Bağbozumu Şenlikleri" de yapılıyor. Üzümler toplandı. Biel gölü çevresi en iyi üzüm üreticileri de Twann'da ki şenlikler sırasında ödülleri aldılar. İnsanoğlunun binlerce yıldır evinde, bahçesinde, tapınak ve kilise arazilerinde yetiştirdiği, adına şenlikler düzenlediği ve adına tanrı bile verdiği şarabı biraz daha yakından tanıyalım.

Twann, Biel gölü ve Twannberg dağı arasında kalan



tarihi ve üzüm yetiştiriciliği ile ünlü bir köy. Yerleşimi Keltlerin zamanına kadar gidiyor. Adıda Kelt dilinde " Suyolu, suya yakın" anlamına gelmektedir. Bayrağı üzerinde asma var. Bayrakta üç yeşil tepe olarak nitelendirilen dağdan bir asma çıkmaktadır. Asma da iki salkım üzüm ve gümüş iki asma bıçağı bölgenin geleneksel yapısını yansıtmaktadır. Üzüm motifini köyün çeşmelerinde ve evlerin duvarlarında, kapı tokmaklarında görebilirsiniz. Twann'da her yıl Biel gölü çevresinde ki en iyi üzüm üreticilerine ödül verilerek bağbozumu şenliklerine başlanıyor. Ortaçağ evleri ve çeşmeleri ile çevrili küçük meydanda toplanan halk "Bağbozumu festivali"nin açılışını bekliyor. Meydana inen bağıyolu meşalelerle aydınlatılmış. Saat 20.00'de Belediye Başkanının günün önemi ve üzüm hasatının bu seneki verimliliği hakkında konuştuğundan sonra resmi açılışı yapıyor. Meydanda ki ışıkların sönmeye başlaması ile köyü canlı müzik sesi kaplıyor. Tarihi bir meydanda, yine tarihi evler arasında, meşaleler ışığında müthiş bir anıyı yaşamanızdan dolayı soğuk havayı hissetmiyorsunuz. Biraz sonra alkışlar arasında ellerinde meşaleler ve bir kişinin taşıdığı büyük bir şarap şişesi ile ödül alacak olan üzüm üreticileri geliyor. Altın, gümüş ve bronz madalyalar alkışlar arasında sahiplerine veriliyor. Büyük şişede bu seneki ürün var. Üzerine Twann adı yazılıp etiketleniyor. Bu ad verme bir Avrupa geleneği ve "Adverme" adlandırılıyor. Yeni ürün 2009'a kadar beklemek üzere omuzlara alınıp gelecek yıl için beklemek üzere mahzene götürülüyor. Alkışlar arasında meydanı terkeden üreticiler geri dönerek 2008 yılının ilk ürünü herkesce içilmeye başlanıyor. Şarap sohbetleri arasında "bir bağbozumu şenliği" açılışı yapılıyor. Üç gün sürecek şenlikte şarap, yemek, elişleri, lunapark ve canlı müzik eşliğinde bir gelenek daha yerine getiriliyor.

### İsviçre'de Şarapçılık

İsviçre'de bağ alanı ise 15 bin hektar olarak belirlenmiş. İsviçre Avrupa'nın toplam şarap üretiminin yüzde 2'sini oluşturuyor. Alman kantonlarında 14.5 milyon litre, İtalyan kantonların datoplama 3.5 milyon litre, Fransız kantonların ise toplam 100 milyon litre şarap ürettikleri görülüyor. Toplam yaklaşık 118 milyon litre bir üretim ortaya çıkıyor. Bunun 65 milyon litresi beyaz, 53 milyon litresi ise kırmızı şarap. Valais, Vaud ve Cenevre Zürih, Schaffhausen bağ ve şarap kültürünün zengin olduğu bölgeler. Bu arada İsviçre'de kişi başına yıllık şarap tüketimi 40 litrenin üzerinde. Fransa ve İtalya gibi ülkelerde 55-60 litre, Türkiye'de ise bu oranın 1 litre olduğu düşünülürse, İsviçre'de şaraba olan ilginin ne denli önemli olduğu daha iyi anlaşılıyor. Üzüm çeşidi bol İsviçre'de şarap üretiminde kullanılan 6 üzüm çeşidi

önem kazanıyor: Chasselas, Riesling x Sylvaner, Sylvaner, Gamay, Merlot ve Pinot Noir. Bu çeşitlerin ilk üçü beyaz, diğerleri siyah üzüm çeşidi. Aslında, İsviçre'de Petite Armigne, Avigne, Reze, Heida, Humagne Rouge ve Humagne Blanc gibi yerel üzüm çeşitleri de var. Ancak, şarapları tek başına dünya piyasasında boy gösteremiyor. Chasselas üzüm çeşidi İsviçre'de çok başarılı sonuçlar veriyor. İtalyan kısmında da üst düzey şaraplar yakalamak mümkün. Daniel Huber ve Adriano Kauffman tarafından üretilen Merlot ve Merlot-Cabernet Sauvignon şarapları ve Christian Zündel tarafından üretilen Merlot'lar denemeye değer örnekler. İsviçre'de Cenevre gölü kıyısındaki Lavaux bölgesinde UNESCO dünya kültür mirası listesine kayıtlıdır.

Dünyada şu anda kuzey yarım küresinin 20 ila 52 derece kuzey paralel ile güney yarımkürenin 20 ila 40 derece güney paralelleri arasında mevcut 3000 civarı değişik üzüm türünün atası sayılan yabancı asma bitkisi "vitis vinifera" ilk olarak güney Kafkasya'da İ.Ö 8000 - 6000 arasında ortaya çıktı. Yabancı olan bu bitkinin İ.Ö 6000'den sonra bağcılık yapılarak geliştirilebilmiş olacağı, şarabın ise toprak kapların yapıma tekniğinin icadından sonra (yaklaşık İ.Ö 5500 / 5000). İ.Ö 6000 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 yolu ile keşfedilmiş olduğuna inanılır. İnan - Irak sınırında yer alan Zağros dağlarında bulunan bir testideki şarap tortusunun 7000 yıllık olduğu anlaşıldı. Bu testi ise şu anda Pensilvanya'daki arkeoloji ve antropoloji müzesinde sergilenmektedir. Din kitapları da şarabın ilk çıktığı bölge olarak Ağrı dağı civarını yani aynı coğrafyayı göstermektedir.

Şarabın en çok etkilediği uygarlıklar arasında eski Mısırlılar ve Babililer bulunmaktadır. Eski Mısır'da tapınakların duvarlarında şarap resimlerine rastlanmıştır. Mısırlıların üzüm bağları, üzüm üreticileri, bağ bozumu ve şarap markaları hakkında düzenli kayıt tuttukları ortaya çıkmıştır. Eski Mısır'da Osiris, Şarap Tanrısı olarak bilinmektedir. Kanunları ile ünlü Babililerin ise, şarap dükkanlarının işletilmesi üzerine ilk kanunları çıkarttıkları bilinmektedir.

### HİTİTLERİN KUTSAL İÇECEĞİ



Konya Ereğli İvriz ilçesindeki Kaya rölyefi Hitit Kralının, sol elinde şarap kadehi ve sağ elinde üzüm salkımı olan Hitit Tanrısına dua etme ve şarap sunma sahnesi işlenmektedir. Tanrı oldukça büyük Kral ise bir stand üzerinde küçük şekilde işlenmiştir. Hitit Tanrısına her sene en kaliteli şaraplar sunulurdu. Bu sahne Anadolu'nun Konya bölgesinde dahi üzüm yetiştirilip şarap yapıldığını göstermektedir.

Günümüzden yaklaşık 4000 yıl önce Anadolu'da bilinen ve yaygın bir içki olduğu anlaşılmıştır. Anadolu'nun çeşitli yerlerinde yapılan kazı ve araştırmalarda Hititler döneminden kalma şarapla ilgili kaplar, kabartmalar ve yazılı belgeler bulunmuştur.

Alacahöyük'te kral mezarlarında bulunan altından yapılmış şarap kadehi ve testileri günümüzden 5000 yıl öncesine aittir. Hitit kalıntıları arasında şarapla ilgili olarak en bilineni kuşkusuz İvriz kaya kabartmasıdır. Konya ili Ereğli ilçesi sınırları içerisinde bulunan kaya kabartması, Tuwana kenti beyi Warpalawas, tarafından bir bereket tanrısı olan Tarkun adına yapılmıştır. M.Ö. 730 yılına tarihlenen bu kabartmada tanrı bir elinde buğday başağı, diğer elinde üzüm salkımları tutmaktadır. Anıtın üzerindeki Luwi hiyeroglif yazısında ise, Warpalawas'ın ağzından yazılmış şu cümlelere rastlanmaktadır: "Ben küçük bir çocukken buraya asma fidanları dikmişim. Tanrı onları korudu, onlar şimdi üzüm veriyorlar." Hititlerde şarap, tanrılara sunulan kutsal bir içkidir. Anadolu'da Hititler'den başka Frigya, Lidya, Likya, Bitinya ve Kapa dokya uygarlıklarında da belli bir şarap kültürünün var olduğu ortaya çıkarılmıştır.

### TANRISI OLAN BİR İÇKİ

Antik Yunan mitolojisinde Dionysos insanoğluna şarabı armağan eden tanrı olarak bilinir. Şarap tanrısı olarak Dionysos, her şeyden önce bir doğa tanrısıdır. Ancak Dionysos kültürünün asıl özelliği doğa ile insan arasındaki ilişkiyi düzenlemesi ve insanoğluna doğanın sırlarına erme yetisini vermesidir. Doğanın sırlarına hakim olmak Antik Yunan toplumunda tanrılaşmak anlamına gelmektedir. Bu ise insanoğlunun ulaşabileceği en son ve en ideal biçimdir. Böylece insan, yaratıcılığın kökeninde bulunan değişim yapma gücüne kavuşmuş olur. Dionysos adına düzenlenen şenliklerde şarap, müzik, dans ve eğlence bir aradadır. Cevat Şakir Kabaağaçlı, Dionysos kültürünün Anadolu'da sonraki yıllarda Bektaşilik ve zeybeklik üzerinde çeşitli etkileri olduğu görüşündedir. Şarabın en derinden etkilediği kültürlerin başında batının temelini oluşturduğu kabul edilen eski Yunan ve Roma uygarlıkları gelmektedir. Eski Yunan uygarlığının etkisini kaybettiği yıllarda, yeni bir güç olarak ortaya çıkan Roma uygarlığı Dionysos'u Bakkhos olarak kendi kültürüne uyarlamıştır. Roma'nın baskıcı yönetimi altında bulunan halk zamanla şarap tanrısı Bakkhos'u ilahi bir kurtarıcıya dönüştürmüştür. O yıllarda Roma yönetiminin yasaklamalarına karşın Anadolu'da yayılma savaşı veren Hıristiyanlık, Bakkhos kültürünü ve onun sembollerini hemen sahiplenmekte gecikmemiştir. Böylece şarap Hıristiyan kültürünün ve ayinlerinin ayrılmaz ve kutsal bir parçası haline gelmiştir.

Romanın yıkılışını takip eden ortaçağ ve onu izleyen dönemlerde Hıristiyan gelişler Avrupa'da şarap kültürünün yaşatılmasını ve geliştirmesini sağlayan en önemli unsur olmuşlardır. Keşişler, yazyıllar boyunca üzüm için uygun toprak seçmek ya da toprağa uygun asma seçmek, asmayı aşılama, budamak, bağ bozumu, yağmurun ve güneşin etkileri, fermantasyon teknikleri gibi konularda çeşitli denemeler yaparak yeni teknikler geliştirmişlerdir. Bu nedenlerle ortaçağ boyunca keşişler şarap ticaretini ellerinde tutmuşlardır. Bu nedenle günümüz modern üretim teknikleri ve kaliteli şarap üretimine yönelme anlayışının ilk adımlarının keşişler tarafından atıldığını söyleyebiliriz.

Malatya da bir zamanlar bağcılığın yaygın olduğu bölgelerden biri. Malatya'da her geleneksel evin avlusu, 'arış' denen yüksek asma çardaklarla örtülüdür. Bahçeler arasında ise eski bağ kalıntılarında hâlâ rastlanıyor. Sular ıslah edilip de bu yörede meyvecilik gelişince, bağlar yamaçlara doğru çekilmiş. Kureyş, Şam, Mikeri, Tahanebi gibi en iyi üzümler de, o kıraç tepelerde yetişiyor bugün. Malatya, Elazığ, Erzincan yörelerinden toplanan Öküzgözü ve Boğazkere üzümleri de Türkiye'nin en iyi şaraplarından biri olan Buzbağ'ın üretiminde kullanılıyor. Halen dünyada sevilen meyve olan üzüm, şarap ve bağbozumu şenlikleri insanoğlunu mutlu etmeye devam edecek.

### Pencereden Bakan Çocuk

Sennur Sezer

"Bu kitap sen doğmadan çok önce yazılmaya başladı. Sana benzer çocuklar için. Onların sevinç ve üzüntülerini hep yüreğinde taşıyan biri yazdı. Bir komşu teyze gibi düşün onu. O komşu teyzenin bir zamanlar çocuk olduğu sana şimdi inanılmaz gelir. Ama hatırla, komşu teyzen de, annen de, baban da bir zamanlar çocuktu. Büyükmannen, deden de. Bu kitabı yazan da bir zamanlar çocuktu, çocukluğun nasıl bir dönem olduğunu hiç unutmadı, yazarlar ve ozanlar çocuklarını hiç unutmazlar."

Şair ve yazar Sennur Sezer, kitabına yazdığı önsözde, sizlere böyle sesleniyor. Seni, pencereden bakarken gördüğünü, yüreğindeki uçup başka yerlere gitme isteğini sezdiğini söylüyor. Bu şiirleri okurken özlediğin doğayı, denizi, güneşi, ağaçları, kırları, papatyaları, gökyüzünü, gökyüzünde bulutlara karışarak uçan leyleği göreceksin.

Bu şiirlerde sevdiğin herkesi anneni, babanı, dedeni, anneanneni, öğretmeni

de bulacaksın. Okulun, arkadaşlarınınla birlikte olacaksın. Sevdiğin eşyaların konuşacak senine. Bu şiirleri okuduktan sonra dünyadaki bütün çocukların, seni gibi mutlu olmasını isteyeceksin. O zaman, bomba yapan Bay Bilgin'e Sennur Sezer'le birlikte şöyle sesleneceksin:

"Bomba yapan Bay Bilgin, Hiç oyuncak yaptın mı? Kaç çocuk süt içmiyor, Söyle haberin var mı?"

