

Organik Şarap Üretimi

Selma Güven*, Emel Kartal

ÇOMÜ Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale
*sguven2000@yahoo.com

Özet

Bu derlemede organik ürün üretimlerine önem verildiği günümüzde organik şarap üretimi incelenmiştir. Organik şarap üretimi geleneksel şarap üretimiyle karşılaştırılarak özetlenmiş, ürün özelliklerindeki farklılıklara değinilmiş, sertifikalandırma ve ülkemizde organik şarap üretiminin önemi belirtilmiştir.

Anahtar kelimeler: Organik, Ekolojik, Şarap, Ecovin

Giriş

Günümüz pazarları ve marketlerinde “organik veya ekolojik ürün” söylemleri, etiketleri ve hatta reyonları dikkatimizi çekmektedir. Geleneksel ürünle organik ürün arasındaki farkı kabaca anlamaya çalıştığımızda; geleneksel üretimde verim ve kalite artışının, organik üretimde ise sağlık ve kalite artışının hedeflendiğini görüyoruz. Organik gıda maddeleri elde edileceği zaman bazılarında sadece organik yetiştirilmiş hammadde yeterli olduğu halde, organik domates salçası üretimi örnek verilebilir, organik şarap vb. elde edileceği zaman ise sadece şaraplık üzümün organik olması yetmemekte üretim teknolojisinde de bazı değişiklikler yapmak gerekmektedir. Şarap üretiminde yaptırımlarıyla çok önemli olan ve hemen her aşamada başvurulmuş kükürt dioksit katkısına organik şarap üretiminde en az düzeyde izin verilmekte veya hiç izin verilmemektedir. Böylece organik şarap basitçe; “organik olarak yetiştirilmiş üzümlerden, gerekli teknoloji uygulanırken, hiç kükürt dioksit (SO₂) katılmaksızın veya en az düzeyde SO₂ katkısıyla üretilen şaraplar” şeklinde tanımlanmaktadır. Geleneksel şarap ile en temel farklılığı budur (1).

Organik şarapçılığın başlangıç yeri olarak Fransa gösterilmektedir. İkinci Dünya Savaşı sonrasında az sayıdaki Fransız şarap üreticisinin kimyasal ilaçlar ve gübrelere tepki olarak doğal yöntemlere dönmesiyle başlayan organik şarapçılık, 1960’lardan sonra yaygınlaşan çevrecilik anlayışıyla birlikte tüm Avrupa’ya yayılmıştır. Yakın zamanda ABD de organik şarap pazarındaki yerini almıştır (2). Ülkemizde özellikle Ege Bölgesinde yoğunlaşan organik bağcılığın ardından yine aynı bölgede organik şarapçılık da başlamış olup ihracata yönelmiştir (3). Organik üzüm yetiştiriciliği; pestisit ve diğer kimyasal koruyucuların yerine bitkisel ve mineral içerikli preparatlar ile biyolojik koruyuculardan yararlanmak; gübrelemede çürümüş yaprak, çeşitli bitkiler ile karıştırılmış doğal gübre, üzüm

kalıntıları kullanılması temeline dayanan bir hareket, bir sistem olarak kabul edilmektedir (4,5,6). Ayrıca toprakta daha önce geleneksel tarım yapılmamış olması veya yapılmışsa en az üç yıl dinlendirildikten sonra organik bağcılığa geçilmesi gerekmektedir (4).

Organik ve Geleneksel Şarap Üretimindeki Başlıca Farklılıklar

Organik şarap üretiminin geleneksel şarap üretiminden başlıca farklılıkları şöyle özetlenebilir:

1. Organik şaraba işlenecek organik olarak yetiştirilmiş üzümler serinde ve elle toplanmaktadır. Çünkü, bu üzümler daha dayanıksız olabileceği gibi salkımlardaki çürük vb. istenmeyen taneler ayıklanamamaktadır. Geleneksel üretimde üzümler makine ile de hasat edilebilmektedir (1,5).
2. Üzümler uygun koşullarda işletmeye getirildiğinde hemen işlenmesi tercih edilmekte, işlem basamakları arasında bekletilmesine izin verilmemektedir (5).
3. Üzümlerin hemen işlenememesi durumunda ve şıradan tortu ayırmak amacıyla soğuk uygulanmasından yararlanılmaktadır (5).
4. Antioksidan, antibakteriyel veya diğer amaçlarla olsun, SO₂ miktarının en az düzeyde tutulmasına dikkat edilmektedir. Şişelenmiş şarapta izin verilen toplam SO₂ miktarı ülkelerin yönetmeliklerine göre değişmekte olup Avustralya ve Yeni Zelanda'da geleneksel üretimde izin verilenin yarısından fazla olmamalı, bazı Avrupa ülkelerinde toplam olarak en çok beyaz şarapta 60 mg/L, kırmızı şarapta 40 mg/L düzeyinde olmalı, USDA (United States Department of Agriculture)'ya göre ise en çok 100 mg/L olmalıdır (1,5).
5. Organik şarap üretiminde doğal fermentasyon tercih edilmekte ve çoğunlukla üzümlerin dış yüzeylerindeki mayalarla yetinilmektedir. Doğal mayaların gelişimine pestisit ve insektisitlerin olumsuz etkisi bilinmektedir. Ayrıca özellikle saf maya ırklarının kükürtlü hidrojen oluşturabileceği de gözardı edilmemelidir (1,5).
6. Fermentasyon sonrasında şaraplar hemen tamamlanmak durumundadır. Çünkü, SO₂'in koruyuculuğundan yeterince yararlanılmamaktadır (5).
7. Özellikle büyük üretimlerde hava temasını kesmek üzere azot veya karbon dioksit gazları kullanılmaktadır (5).
8. Filtrasyon/berraklaştırma vb. amaçla uygulanan fiziksel işlemler en az düzeyde tutulmaktadır (1).
9. Olgunlaşmayı hızlandırmak üzere şaraplara mikro düzeyde oksijen katılabilmektedir (5).
10. Şarapların dayanımını arttırmak üzere geleneksel üretimde kullanılan sorbik asit veya potasyum sorbat kullanılmasına izin verilmemektedir (5).
11. Şişelemede kullanılan, tek parça mantar tıpanın üretiminde yaygın olan mantar plakaların klorlanmasına, şaraba geçebileceği gerekçesiyle izin verilmemektedir (5).

12. Organik şarap üretiminde mineral maddeler ve özellikle vitaminler üzerine olumsuz etkileri nedeniyle sıcak doluma izin verilmemektedir (5).

13. Hijyen amacıyla kullanılabilir özellikteki su ile temizlik yapılmakta, duruma göre tazyikli su tercih edilmektedir. Uç noktaların temizlenmesinde basınçlı sıcak buhardan yararlanılmaktadır. Bazı ülkelerin yasalarında %1'lik kostik soda, tartarik asitli kükürt dioksit ve sitrik asidin zor temizlenen kirlilik maddelerine karşı kullanılmasına izin verilmektedir (5).

Organik ve Geleneksel Şarapların Özelliklerindeki Başlıca Farklılıklar

Organik veya geleneksel şarapların kimyasal ve duyuşsal özellikleri pek çok faktörle etkilenmektedir. Kimyasal özellikler olarak genel anlamda kullanılan hammadde özellikleri ve üretim teknolojisi dikkate alındığında; organik şarap yetiştiricilik ve üretimde kullanılan kimyasal maddeler bakımından daha temiz, dolayısıyla sağlık bakımından daha güvenlidir. Ancak kükürt dioksit katkısının sağladığı daha düşük miktarda aldehit, daha düşük miktarda uçucu asit gibi olumlu özellikler bakımından ise fakirdir.

Duyuşsal özellikler bakımından her iki şarabın karşılaştırılması aşağıdaki tabloda verilmiştir. Tablodan da anlaşılacağı üzere organik şarap aroma ve bukece geleneksel şaraptan daha fakir bulunmuştur. Renk stabilitesi bakımından da geleneksel, özellikle beyaz şarapların organik şaraplara nazaran daha iyi olduğu gözlenmiştir (1).

Geleneksel ve Organik Şarapların Duyuşsal Özelliklerindeki Başlıca Farklılıklar (1).

Özellikler	Geleneksel Şarap	Organik Şarap
Aroma	Kuvvetli	Zayıf
Buke	Kuvvetli	Zayıf
Renk stabilitesi	Çok iyi	İyi
Hazmedilebilirlik	Kolay	Çok Kolay
İçim Kolaylığı	Olumlu	Olumlu

Organik Şarapların Belgelenmesi

Geleneksel üretim ile organik üretimi birbirinden ayırt etmek üzere sertifikalandırma yönteminden yararlanılmaktadır. Sertifikalandırma bu konuda yapılabilecek hilelerin, sahteciliğin karşısında tüketiciyi korumak için geliştirilmiş bir yöntemdir. Organik üretimi doğrulamak, resmi olarak kaydedilmesini sağlamak ve organik ürünler ile ilgili yönetmeliklerle izlenebilmesi bakımından organik ürünlerin veya üretimlerin sertifikalandırılması gerekmektedir. Yetiştiriciler sertifika olmaksızın ürünün organik olduğunu iddia edebilmekte veya doğru olduğu halde kanıtlayamamaktadır. Bu nedenlerle ülkemizde organik üzüm, Avrupa ülkeleri ve ABD'nde organik üzüm ve organik şarap sertifikaları verilmektedir. Almanya'da Ecovin Birliği başlangıçta sadece organik üzüm sertifikası verirken

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

günümüzde organik şarap sertifikası da vermektedir. Şarap sertifikası verecekleri zaman üretimde sağlam üzüm kullanılmasını, özenli işleme ve olgunlaştırmanın yanında, ki bunların kükürt dioksit gereksinimini azaltacağı vurgulanmakta, durultma maddesi olarak sentetik kaynaklı maddelerin ve ülkemizde izin verilmeyen mavi durultma kimyasalının kullanılmamasını istemektedirler (2). Ecovin Birliği tarafından 2007 yılında Almanya'nın Stuttgart şehrinde gerçekleştirilen Uluslararası Sempozyumun konu başlığını "Ekolojik Şarapçılık" oluşturmuştur. Sempozyum çerçevesinde 35 eksper tarafından 360 ekolojik şarap tadılmıştır. Sonuçta daha önceki yılların şaraplarıyla karşılaştırıldığında bir hayli gelişme kaydedildiği belirtilmiştir. Şarap tipleri arasında köpüren şaraplar, üzüm çeşitleri arasında Riesling şarapları öncelik almıştır (2). Ancak organik şarap karşıtları şişenin açılır açılmaz şarabın tamamının içilmesi gerektiğinden şikayetçi olmaktadır (2).

Türkiye'de Organik Şarap

Ülkemizde 1985 yılında başlayan organik tarım ürünleri üretimi 2000'li yıllarda dünya organik tarım pazarlarına talep yaratma çabaları ile yeni bir boyut kazanmıştır (7). Ege bölgesinde 34 ortaklı İdol Organik Gıda A.Ş. sertifikalı organik şarap üretimini gerçekleştirmektedir. Bu amaçla 5 yıldır hiç tarımsal ilaç ve gübrenin kullanılmadığı 1200 dönüm arazide organik bağ tesis edilmiş ve 3 milyon litre kapasiteli bir şarap tesisi kurulmuştur (3). Ayrıca Urla'da organik şarap üretim çalışmaları yapılmaktadır. Üç ortak yaklaşık 300 dönümlük bir bağda tamamen organik üretim politikası uygulamaktadır (3).

Sonuç

Sonuç olarak ülkemizde de organik şarap üretimi başlamıştır. 1995-1996 döneminde 173.802 ton organik kuru üzüm ihracatımız bulunmaktadır (8). Organik şarap üretimi de istenenlere yanıt verebilecek düzeyde yapılabilirse ekonomik önem taşıması söz konusudur. Organik üretimin geçici bir heves veya dönem olabileceğine katılmak çok doğru değildir. Çünkü, son zamanda kimyasalların kullanıldığı gıda maddelerinin tüketilmesine dayandırılan sağlık sorunları ve ölümler tartışma konusudur. Sağlığını önemseyen, allerjik bünyeye sahip olan, gücü yeten, damak zevkine uygun bulan ve hatta değişiklik arayan insanlar organik ürünlere yöneleceklerdir.

Kaynaklar

1. <http://www.theorganicwinecompany.com>,
2. <http://www.ecovin.de>
3. <http://www.taris.com.tr>
4. <http://www.bahce.biz.com>
5. Capp R, 2002. Insights Into Growing and Making Organic Wines.
6. Köse B, Odabaş F, 2005. Bağcılıkta Organik Tarım. OMÜ Ziraat Fakültesi dergisi, 20 (3) 96-104.
7. Baydar NG, Anlı ER, Akkurt M, 2000. tarımsal Savaşımında Kullanılan Kimyasalların Üzüm ve Şarap Kalitesi ile Şaralarda Bazı Ağır Metal İçerikleri Üzerine Araştırmalar. Gıda Teknolojisi Dergisi.
8. Anonymous. 2002. Tarih Üzüm Birliği, İzmir.