

## Şarabın ABC'si Olivetch'te

**Bu yıl dokuzunu kez düzenlenen Olivtech - Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı, “Şarap Özel Bölümü” ile beğeni topladı. Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden şarap üreticilerinin ürünlerini sergilediği alanda ayrıca, dünyaca ünlü tadım uzmanı Levon Bağış, “Şarabın ABC'si” isimli tadım etkinliği ile bağdan kadehe şarabın yolculuğunu katılımcılarla paylaştı.**

Olivtech – 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda iki gün boyunca gerçekleşen özel etkinlikte Levon Bağış ile buluşan ziyaretçiler, şarabın ne olduğu, nasıl üretildiği, kaliteli şarabın nasıl anlaşıldığı ve doğru tüketimin nasıl mümkün olduğu sorularına cevap buldu.

London Wine Academy, Wine & Spirit Education Trust (WSET), Ecole du Vin gibi eğitim kurumlarından önemli birçok sertifikaya sahip, sektörün önemli şarap tadım uzmanlarından, Şarabın ABC'si isimli kitabın yazarı Levon Bağış, Olivtech Fuarı'nda şarapseverlerle buluştu. Ziyaretçiler, Tadım Atölyesi'nde farklı peynir türleri ile eşleşen çeşitli şarapları tatma olanağı buldu. Tadım yapılan şarapların özelliklerini anlatan Bağış, şarap kültürünün yaygınlaştırılmasında fuarın önemine vurgu yaparak, “Bu topraklar, şarabın doğduğu yerlerden biri. Türkiye'ye ait olduğunu bildiğimiz 600-800 arası üzüm cinsi var. Bu müthiş bir zenginlik. Bu zenginliğin ne kadar peşine düşüyoruz? Bununla ilgili bir tarım politikamız var mı? Bu soruları kendimize sorup, üzerine düşünmemiz gerekiyor. Hiçbir zaman geç kalmış sayılmayız. Ne kadar çok kişiye anlatırsak o kadar iyi. Bu fuar da bizim için önemli bir aracı oldu” dedi.

### Şarap üretmek ekonomik değeri artırıyor

Türkiye'nin probleminin şarap kültürüne hakim olmamak olduğunu dile getiren uzman tadımcı, bu konu üzerine çok çalıştıklarını belirterek; “Bugün Türkiye'de şarap tüketimi kişi başı bir litrenin bile altında. Dünya çapında değerlendirildiğinde üretim değerimize göre bu çok küçük bir rakam. Bunun daha fazla olmasının getirisi var. Çünkü şarap katma değeri çok yüksek bir ürün. Bir şişe şarabın içerisinde bir kilo üzüm var. Siz bir kilo üzümünden çok kıymetli bir şey üretiyorsunuz. Bu sebeple dünyanın en zengin köy ve beldelerine bakın, şarapçılığı ile ünlenmiş olduklarını göreceksiniz. Ekonomik olarak baktığınızda şarap üretmek kıymetli bir iştir. Ülkemizde biz bunu yapamıyoruz” dedi.

### Dünya Türk şarabını merak ediyor

Türkiye'deki şarapçılık dünyada merak edilen bir konu. Çünkü insanlar artık hep aynı ülkelerin aynı şaraplarından sıkıldı. Bu sebeple yeni ve yerel ürünler her zaman ilgi çekiyor.

Bunu kullanmak, pazarlamak ve üzerine bir politika geliştirmek hem kültürümüz hem de ekonomimiz için önemli bir katma değer yaratacaktır” dedi.

**“Butik olmak şarapçılığınızı geliştirir”**

Üretimle ilgili tartışılan konulardan biri olan butik şarapçılığa da değinen Bağış, “Butik şarapçılık güzel bir şey... Ne kadar küçük o kadar iyi. Bunun anlamı, siz kendi tarlanızdaki ve bağınızdaki üzümü işliyorsunuz demek oluyor. Bu da çok kıymetli bir şey. Butik şarapçılığın fazla olması sizin şarapçılığınızı geliştirir. Bunu unutmamak lazım” şeklinde konuştu.