

İklim değişikliği şarabın tadını kaçırdı



Dünya şarapçılığı da küresel iklim değişikliği tehdidi altındaki sektörlerden biri. 40 yıl içinde dünya üretiminin haritası tamamen değişebilir. Türkiye'de de üzüm yetiştirmek için bugün "soğuk" bulunan bölgeler kıymete binebilir.

● Küresel iklim değişikliğinin dünyadaki her alana etkilerini bilim insanları yıllardır araştırıyor, bunun için modeller çıkarıyor. Özellikle tarım sektörü üzerine etkileriyle ilgili kapsamlı araştırmalar yapılıyor. Bu alanlardan biri de üzüm yetiştiriciliği ve dolayısıyla şarapçılık. Conservation International üyesi Amerikalı bilim adamı Lee Hannah ve yedi meslektaşı, 2013 tarihli Climate Change, Wine and Conservation adlı makale dünyadaki belli başlı şaraplık üzüm üretim alanlarının 2050'ye kadar karşılaşacağı iklime bağlı şartların bir modellemesini çıkartmış ve bu konuyu gündeme getirmişti.

Son olarak İsveç'teki Lund Üniversitesi öğretim üyesi Doç. Dr. Kimberley Nicholas bu araştırmadan da yararlanarak küresel iklim değişikliğinin şarap bağlarına etkisini araştıran bir makale yazdı. Kendisi Kaliforniya kökenli olan Nicholas aynı zamanda üreticiler ve bağ sahiplerine danışmanlık da yapıyor.

Nicholas ABD'nin çok iyi bildiği

Kaliforniya bölgesinde araştırma ve gözlemler yaptı. San Francisco yakınlarındaki Sonoma ve Napa vadilerinde yaptığı araştırmada şaşırtıcı bulgularla karşılaştı. Örneğin Sonoma Vadisi'nde, Carneros yakınlarındaki bir bağda sadece Pinot Noir üzümü bulmayı beklenen Cabernet Franc, Şiraz, Malbec, Petit Verdot gibi kırmızı türleriyle, hatta Sauvignon Blanc gibi bir beyaz türüyle bile karşılaştı. Bölgedeki en iyi bağların yöneticisi Ned Hill'e bu konuyu sorduğunda ise şu yanıtı aldı: "Halen buradaki şaraplardan iyi para kazanıyoruz. Şu anda sepajlarda bir değişiklik yapmaya gerek yok. Ama bu bölge Pinot Noir yetiştirmek için sıcak hale geliyor. Ben de daha sıcak iklimde yetişen sepajlarla bir deneme yapıyorum."

Napa ve Sonoma'nın ılıman gündüzleri, serin geceleri ve San Francisco Körfezi'nden gelen deniz esintisi pinot noir için çok uygun bir ortam oluşturuyor. Buna karşılık yine Kaliforniya eyaletinde ama 320 kilometre güneydeki

Fresno'da hava sıcaklığı Napa'ya göre ortalama 2,5 derece daha yüksek. Fresno'da zaten nitelikten ziyade nicelik önemli. Büyük miktarlarda üretim yapılıyor. Bu yüzden aynı endişeler orada yok. Ama Napa'da durum farklı. Çünkü serin Napa'da yetişen Cabernet üzümleri Fresno'dakilerden 10 kat daha değerli. Bu da ton başına 3000 bin dolarlık (yaklaşık 5100 TL) bir fark demek.

Nicholas'a göre birkaç derecelik sıcaklık artışı bile bağların durumunu tamamen değiştirebilir. "İklimde karşı karşıya olduğumuz değişiklikler hiç de az değil. Bugünkü fosil yakıt kullanımı eğilimi devam ettiği sürece, bilim insanları birkaç kuşak içinde dünyadaki ortalama sıcaklığın 2,6 ila 4,8 derece artacağını öngörüyor. Bu aralığın alt sınırı bile bugün Napa ile Fresno arasındaki sıcaklık farkına eşit."

SICAKLIK ŞARABIN DENGESİNİ BOZABİLİR

Şarabın oluşmasındaki kimyasal dönüşümde sıcaklığın, nemin, ışığın ve tabii toprağın büyük bir önemi var. Bu dönüşüm sonucunda şarabın yaklaşık yüzde 80'i sudan, yüzde 12-15'i alkolden, kalan yüzde 5'i de diğer bileşkenlerden oluşur. Özgün karakteri ve lezzeti veren de bu yüzde 5'tir. Ancak bir bağdaki hakim mezoklima özellikle üzümdeki şeker oranına ciddi oranda etki eder. Mayalanma sırasında alkole dönüşen şeker oranındaki yükseliş, şaraptaki alkol



Alp Ulagay

oranının artması ve asit oranının ise azalması anlamına gelir. Yani şarabın dengesi bozulur.

Gelecekte üzümler sıcaklık sebebiyle daha çabuk olgunlaşabilir, şeker oranı daha çabuk yükselir. Buna göre bağbozumlarının mevcut ideal süre olan dört ay sonunda değil de 3,5 ay sonunda yapılması gerekebilir.

Kimberley Nicholas'a göre üzüm bağları aslında şarap için ihtiyaç duyduğumuz her şeyi sağlayan doğaya karşı bağımlılığımızın bir göstergesi. "Bu aşamada bazı kritik iklimsel kararları alma zamanı geldi. Küresel iklim değişikliğini önlemek bize daha sağlıklı, daha başarılı, daha adil ve daha lezzetli bir dünya için daha çok seçenek verir. Tabii en sevilen şarapların geleneksel lezzetleri için de..." ●

Napa Vadisi'nin meşhur bağları.

