

# BAĞBOZUMU

ÇEKİRDEKSİZ YAŞ ÜZÜMDEN



ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜME



YOLCULUK

Kâmile İmer

26 Temmuz 2007

Evde Şarap Grubu Ankara Toplantısı  
(konferans metni)

# 1. Giriş

Türkiye, uygun iklim koşullarında bulunduğu için çok köklü bir bağcılık kültürüne sahiptir.

Bağcılığın tarihçesinin yeryüzünde MÖ 5000, Anadolu'da ise MÖ 3500 yıllarına dayandığı kaydedilmektedir. Anadolu'da daha Hititler zamanında asma ve şarabın büyük önem taşıdığı, MÖ 1800-1500 yıllarında bağcılığın çok gelişmiş olduğu, dini törenlerde ve sosyal yaşamda üzüm ve şarabın tanrılara adak olarak sunulduğu belirtilmektedir.

Değişik yörelerde yapılan arkeolojik kazılarda üzümle ilgili çeşitli şekil ve kabartmaların yer aldığı eserlerin ortaya çıkması da o yörede bağcılık kültürünün olduğunun bir göstergesi sayılmaktadır.

Ayrıca Anadolu uygarlıkları tarihinde bağ ve şarap halkın geçiminde ve ticarete önemli bir rol oynamıştır.

## 2. Bağcılık Hakkında Genel Bilgiler

Bağcılıkta temel koşul, bölgenin iklim ve toprak özellikleri ile asmanın uyum içinde olmasını sağlamaktır. Bu nedenle bağ kurulurken yörenin iklim ve toprak özelliklerinin çok iyi bilinmesi, anaç ve çeşit seçimi gibi konuların iyi araştırılması gerekir.

Asmanın ekonomik ömrü, koşullara göre değişmekle birlikte, 40-50 yıl kadardır. Ömrü bitene kadar dikildiği yerde kalacağı için bağın kurulmasında çok titiz davranılmalıdır.

Asmanın gelişimi iklim faktörlerinden sıcaklık, yağış, dolu, rüzgâr ve güneş ile doğrudan ilişkilidir.

**Sıcaklık ve Güneş:** Asma, gelişme devresi oldukça uzun olan bir bitkidir. Asma tomurcukları günlük ortalama sıcaklık +10°C yi bulunca uyanmaya başlar. Asmaların en iyi geliştiği sıcaklık dereceleri, 25 - 30°C arasındaki sıcaklık dereceleridir.

Bağcılıkta güneş de önemli bir iklim faktörüdür. Bol ışık; asmanın gelişmesi, fotosentez ve tanedeki renk oluşumu için gereklidir. Güneş ışınlarının daha dik geldiği güney ve güneybatı yönlerine meyilli yerlerde kurulan bağlar güneşten daha fazla yararlanır, dolayısıyla çabuk ısınan ve sıcak olan mevkilerde üzüm kalitesi bakımından daha iyi sonuç alınır.

**Yağış:** Asma, kökleri derine giden bir bitki olduğu için diğer bitkilere oranla daha az yağış alan yerlerde de yetişebilir. Bağcılıkta yağış miktarından çok yağışın dağılımı önemli olmaktadır. Kışın ve ilkbahar başındaki yağışlar gelişme devresindeki asma için çok yararlıdır. Ancak ilkbahar sonu ve yaz başındaki yağışlar mücadele gerektirecek bazı sorunlara neden olabilir. Çiçeklenme devresindeki yağışlar meyve tutulmasına engel olur, hasada yakın tarihlerdeki yağışlar taneleri çatlatabilir, olgunluk zamanındaki yağışlar ise üzümde çürümelere neden olabilir. Sonuç olarak asmalar uzun ve yağışsız bir yaz mevsimi ister. Üzümlere ben düşmesini izleyen hasat ve kurutma döneminin yağışsız olduğu bölgelerde çekirdeksiz üzüm yetiştiriciliği daha verimli olur. Üzüm kurutma döneminde günlerin yağışsız geçmesi özellikle çok önemlidir.

**İklim:** Bağcılıkta iklim faktörleri de çok önemlidir. İlkbahar donları asmaların sürgün verme zamanına kadar devam ederse, -1, -2°C' in altındaki ısıdan zarar göreceği için bağ hasara uğrayabilir. Sonbaharda erken gelen donlar da henüz odunlaşmamış olan genç asmaların kurummasına neden olabilir. Ancak çekirdekli üzüm asmaları -5°C' ye kadar olan soğuğa dayanabilmektedirler. Şimdilerde sulama ya da dev aspiratörlerle soğuk vurmasının engellenebildiği belirtilmektedir.

**Rüzgâr:** Öte yandan rüzgârın da bağlara etkisi olabilir. Diğer iklim faktörleriyle birlikte rüzgârdan korunmuş yerler bağcılık için daha elverişlidir. Bağcılık açısından en olumsuz

rüzgârlar ilkbaharda kuzeyden gelen, sıcaklığı düşüren ve genç sürgünlerin kırılmasına yol açan bahar rüzgârlarıdır. İlkbaharda esen nemli lodos da hastalık (mildiyö ve külleme) yapıcı etkiye sahiptir.

**Toprak:** Asmalar drenajı iyi toprakları severler. Ağır killi topraklar bağcılık için hiç uygun değildir. Yazların kurak ve az yağışlı geçtiği yerlerde bağlar iyi geliştiğinden bağ toprağının derin ve su tutma kapasitesinin yüksek olması gerekir. Asma, kökleri derine giden bir bitki olduğu için yumuşak dokulu topraktan hoşlanır. Kaliteli ve verimli bağcılık için en uygun topraklar tınlı topraklardır. Bu topraklar bünyelerinde %35-45 kum, %35-40 silt (mil), %5 organik madde ve %10-25 oranında kil bulunduran topraklardır.

Öte yandan üzerinde hiç bağcılık yapılmamış yeni açmalar ile eskiden üzerinde bağ olup uzun süre boş bırakılmış yerler bağcılık için en uygun topraklar olmaktadır. Üzerinde uzun yıllar bağ bulunan arazideki asmaları söküp hiç ara vermeden hemen yeni bağ kurmamak gerekir. Çünkü toprakta asmaya karşı zaman içinde bir yorgunluk oluşmuştur. Bağcılıkta toprak yorgunluğunu gidermek için söküm sonrası arazi 4-5 yıl kadar nadasa bırakılarak dinlendirilebilir veya münavebe ile her yıl azot ve organik madde arttırıcı baklagil tarımı uygulanabilir.

**Çeşit:** Bağ tesisinde en önemli aşamalardan biri de anaç ve çeşit seçimidir. Yetiştirilecek üzüm için çeşit önerisinde bulunurken bölgenin iklim, toprak ve yaygın olan üzüm değerlendirme şekilleri göz önünde bulundurulmalıdır. Seçilen çeşidin yöre iklimine, yörede ekonomik olarak tercih edilen çeşide, üretim amacına (sofralık, şaraplık, şıralık, kurutmalık) uygun olması ve döllenme biyolojisi açısından da çeşitlerin birbiriyle uyumlu olması gerekir.

Asmanın hemen her şeyi değerlendirilmektedir: Kış budaması sonrasında ortaya çıkan kütükler ve çırpılar bir yandan yakacak olarak diğer yandan selüloz açısından zengin olduğu için kâğıt sanayinde değerlendirilir. Filiz, uç, tepe, koltuk, yaprak alma gibi yaz budaması sonrasında toplanan taze sürgünler özellikle küçükbaş hayvanların beslenmesinde küçük çiftçiye katkı sağlar. Asma yaprakları yazın taze, kışın salamura olarak dolma/sarma şeklinde mutfağımızı çeşitlendirir ve lezzetlendirir. Ama asmanın en geniş kullanımı tabii ki meyvesi üzümdür.

### 3. Üzüm, Çekirdeksiz Üzüm

Dünya üzerinde 10.000'in, ülkemizde 1000'in üzerinde üzüm çeşidi üzerinde olduğu, ancak bunlardan 50 kadarının ekonomik olarak yetiştirildiği belirtilmektedir.

Üzümler yaş ve kuru olarak değerlendirilir. Yaş üzümler başta şarap olmak üzere sirke, pekmez, pestil, köfte(r) ve tatlı sucuk, lokum yapılarak değerlendirilir. Üzümlerin bir kısmı, özellikle çekirdeksiz üzümler kurutularak değerlendirilmektedir.

Türkiye'de Ege Bölgesinde çekirdeksiz üzüm; Marmara Bölgesinde, özellikle Trakya'da şaraplık ve sofralık üzüm; Orta ve Güneydoğu Bölgesinde çekirdekli kuru üzüm ve şıralık üzüm; Akdeniz Bölgesinde ise ilk turfanda sofralık üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Dünyada 20-52 kuzey, 20-40 güney enlemleri arasında yer alan ABD, Şili, Güney Afrika, Avustralya, Türkiye, Yunanistan, İran ve Afganistan önemli çekirdeksiz kuru üzüm üreticisi ülkelerdir.

Dünya çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde de Türkiye önemli bir yere sahiptir. 1999/2000 sezonunda 756.000 tonluk dünya üretimi içinde 214.000 ton ve %28'lik payla Türkiye, ABD'den sonra ikinci sırada yer almaktadır.

#### Çekirdeksiz Kuru Üzümün Üretildiği Ülkeler ve Üretim Durumu ( 1000 ton )

Ülkeler	94/95	95/96	96/97	97/98	98/99	99/00
<b>Türkiye</b>	<b>165</b>	<b>200</b>	<b>220</b>	<b>233</b>	<b>250</b>	<b>214</b>
Avustralya	43.2	55	40	40	40	33
İran	90	92	95	95	102	120
Yunanistan	29.5	34	38.5	40	40	35
A.B.D.	321	210	210	301.5	218.3	284
G. Afrika Cum.	31.4	38	35	32	34	38
Afganistan	26	30	0	30	0	0
Şili	22	26	27	28	28	32
<b>Toplam</b>	<b>728.1</b>	<b>685</b>	<b>665.5</b>	<b>799.5</b>	<b>712.3</b>	<b>756</b>

Ege bölgesine ağırlıklı olarak sultaniye tipi çekirdeksiz üzüm yetiştirilmektedir. Sultaniye tipi çekirdeksiz üzüm, 18 yy. sonlarında yuvarlak çekirdeksiz üzümün ıslah edilmiş çeşidi olarak ortaya çıkmış, sultan sofralarını süslemesi ve sultanlara layık görülmesi nedeniyle sultaniye adını almıştır.

Çekirdeksiz üzüm, oval, küçük, açık sarı-beyaz renkte bir meyvedir. Egeliler, renginden dolayı çekirdeksiz üzüme 'beyaz üzüm' de derler. Ege Bölgesinde en uygun yetiştirme koşullarını bulmuş olan çekirdeksiz üzüm, yıllardan beri binlerce ailenin geçim kaynağı olmuştur.

2000 yılının verilerine göre Türkiye'de 761.310 dekar ekili alanda 255.000 ton çekirdeksiz kuru üzüm üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu üretim Ege Bölgesinden, özellikle Manisa, İzmir ve Denizli'den sağlanmaktadır.

#### 4. Bağbozumu: Çekirdeksiz Yaş Üzümünden Çekirdeksiz Kuru Üzüme Yolculuk

Üzümler istenilen olgunluğa eriştiğinde hasat edilirler. Bağbozumu, üzümlerin olgunlaştıktan sonra toplanması işlemine verilen isimdir.

Son yıllarda şarap üretilen çeşitli yörelere yapılan bağbozumu gezilerinde konuya ilgi duyanlar, üzümün şaraba olan yolculuğuna tanıklık etme fırsatını bulmaktadırlar. Ayrıca özellikle Ankara ve İstanbul gibi büyük kentlerdeki bazı toplantılarda üzümün şaraba yolculuğu farklı yönleriyle tanıtılmaktadır.

Aşağıda çekirdeksiz üzümün asmadan kesilip tüccara/kooperatife teslim edilene kadar olan yolculuğu tanıtılacak, bağbozumu çekirdeksiz kuru üzüm üretimi açısından açıklanmaya çalışılacaktır.

**Sergi Yeri Hazırlama:** Çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde hasada başlanmadan önce üzümlerin kurutulacağı yerin hazırlanması gerekir. Üzümler yaygın olarak yer sergilerine serilerek güneş altında kurutulurlar. Sergi yerleri tozlu yollardan uzakta, devamlı güneş gören yerlerde ve bağdaki üzümlerin serilmesine yetecek büyüklükte olmalıdır. Bağ alanının yaklaşık %5'i sergi yeri olarak ayrılır. Sergi yerleri eskiden hasattan birkaç gün önce toprak-saman karışımıyla hazırlanan çamur ile sıvanıyor ve üzümler bu sergilerde kurutuluyordu. Sonraki yıllarda açılmış sergi yerlerine serilen kâğıtlar üzerinde üzümler kurutulur oldu. Uzunca bir süredir de beton sergilerde kurutma işlemi yapılmaktadır. Son zamanlarda, özellikle Manisa Bağcılık Enstitüsü tarafından raf sergilerde kurutma işleminin yapılması ve

daha kaliteli kuru üzüm elde edilmesi önerilmekte ve bu yol teşvik edilmektedir. Ancak ızgaralı raf sergiler hem pahalı olduğu hem de tarım alanındaki teşviklerin yeterli olmaması nedeniyle çekirdeksiz üzümlerin kurutulmasında henüz yaygın olarak kullanılmamaktadır.

**Hasat/Üzüm Kesme:** Çekirdeksiz üzümlerde, diğer üzüm çeşitlerinde de olduğu gibi, hasat zamanı önemlidir. Üzümün kesilmesine karar vermek için şırada şeker miktarı saptanır. Şıradaki şeker miktarı % 22-23'e ulaşınca hasat zamanı gelmiş demektir. Üzümler olgunlaşmadan kesilirse tanede henüz yeteri kadar şeker birikmesi olmadığından kuru üzüm randımanı düşük olur. Şöyle ki: % 18.0 şeker birikiminde yapılacak hasatta 100 kg yaş üzümünden ancak 19 kg kuru üzüm elde edilirken % 23.0 şeker birikimine ulaşmış üzümlerde 26 kg kuru üzüm elde edilebilmektedir. Şıradaki şeker miktarı refrakt(rometreye konarak ölçülür. Deneyimli bağcılar, bağın farklı yerlerinde bulunan asmalardaki salkımlardan sabahleyin çeşitli örnekler alarak da bunu saptayabilirler. Üzümler ucu sivri olmayan bıçak veya makaslarla *kesici* adı verilen bağ işçileri tarafından kesilir ve 15-20 kg'lık adına kel(e)ter denen büyük sepetlere ya da aynı büyüklükteki kasalara/kaplara doldurulur. Büyük sepetlerdeki üzümler *kel(e)terci* adı verilen bağ işçileri tarafından bandırma yerine taşınır.

**Bandırma:** Bağ içinden taşınan üzümler bandırma yerinde bandırma kel(e)terleri/bandırma süzgülüne aktarılır; *bandırmacı* adı verilen bağ işçisi tarafından önceden hazırlanmış bandırma suyu denilen bir sıvıya 10 -12 defa batırılarak bandırılır (üzümün daha iyi ıslanabilmesi için bu 20-25'e kadar çıkabilir).

Bandırma suyu, yaklaşık 150 litre hacminde galvanizli metalden yapılmış bandırma kazanı içine konmuş olan kireç oranı düşük su içine belirli oranlarda potasa ve 2-4 asitli zeytinyağı eklenerek hazırlanır. Üzümlerin rahat bandırılabilmesi için hazırlanmış bu çözeltinin yaklaşık 100 litreyi geçmemesi önerilir ve bandırma suyuna potasa ve zeytinyağı dışında başka bir madde konulmaması önemlidir.

Bandırılan üzümler, süzülmesi için 2 metre boyunda ve yaklaşık 40-50 cm eninde ve kenarları 5 cm yükseklikte hazırlanmış olan ve bazen içi galvanizli teneke kaplı olan bandırma tahtasına/ süzgülü tahtasına alınır. Bu tahta, süzülen bandırma suyu yeniden bandırma kazanına akacak şekilde eğimli olarak bandırma sehpaları (bunara halk arasında 'sıpa' denmektedir) üzerine yerleştirilmiştir. Bandırma tahtası üzerinde iyice süzüldükten sonra üzümler sergi yerine taşınır ve büyük leğenlere boşaltılır.

Son yıllarda bandırılmadan da kuru üzüm elde edilmeye başlandığı; 1,5-2 metre yükseklikteki ızgaralı demir askılara üzümlerin asılması ve kuruyanların önceden yere serilmiş naylon örtülere düşmesiyle daha temiz üzüm elde edilebildiği belirtilmektedir. Bu yol ile 15-20 günde kuruyan üzümlerin renginin mor-siyah olduğu ve karamel bir tadı bulunduğu da verilen bilgiler arasındadır. Bandırılarak kurutulmuş üzüm ise kırmızı-kahverengiye yakın sarı renktedir.

**Serme:** Üzümler sergi yerine *sergiciler* (serici işçiler) tarafından serilir. Serme sırasında tanelerin sapından kopmamasına dikkat edilmelidir. Tanenin sapından ayrılması halinde kopma yerinde kuruma sırasında kararma olur ve bu da kaliteyi düşürür.

Üzümler sergiye ne sık ne de seyrek serilir. 1 metre kareye 18-20 kg üzüm serilmesi normal kabul edilir.

Büyük sergi yerlerinde üzümler dikdörtgen bloklar halinde serilir ve bloklar arasında yaklaşık 15-20 cm eninde yürüme yolu bırakılır; böylece toplama, şerbet verme gibi işler yapılırken üzümlerin üzerine basılmamış olur.

**Toplama:** Normal hava koşullarında üzümler 5-7 günde kurur. Yağışlı ve nemli havalarda üzümler serildikten 1 gün sonra potasa suyu ile şerbet vermek kurumayı kolaylaştırır ve kalite kaybını önler. Şerbet verme ince uçlu tulumlarla potasa suyunun/şerbetin üzümler üzerine püskürtülmesi yoluyla yapılır.

Kurumuş üzümle önce tırmık ile, blokların uzun kenarına paralel olacak şekilde, her bloğun ortasına doğru toplanır; burada kuru üzüm salkımları önce kaba iskeletinden ayrılır, daha sonra çöpleri ayıklanır.

Bu aşamadan sonra sergi yerindeki tüm üzümle belli bir yerde toplanarak savrulmaya hazır hale getirilir. Son aşama üzümün savrulması ya da savurma makinesinden geçirilmesidir.

**Savurma ve Basma:** Savurma büyük teneke kaplara doldurulan üzümle hafif esintide yüksekçe bir yerden yavaş yavaş aşağı doğru boşaltılması şeklinde yapılır. Bu sırada aşağıda oturmuş biri de hala kalmış büyükçe çöpler varsa onların üzümle ayrılmasına yardımcı olur. Böylece ince çöpler, boş ve olgunlaşmamış taneler de üzümle ayrılmış olur. Bu aşamada savurma makinesinden de yararlanılabilir.

Savrulmuş ve temizlenmiş üzümle kendir/naylon çuvalara doldurulup basılır. Üzüm basma; çuvalın içine konulan üzümle çuvalın içindeki kişi tarafından ayakla sıkıştırılması anlamına gelmektedir. Üzüm basılan çuvalar büyüklüklerine göre 50-100 kg ağırlığa ulaşabilmektedir. Basma işlemi tamamlandıktan sonra kendir çuvaların ağızları kinnap ve çuvaldız ile dikilir, çuval naylon ise ağız sadece bağlanır.

Çuvalara basılmış üzümle, tüccarlarda ya da kooperatiflerde toplanır ve bu araçlar tarafından işlenip ambalajlanacak yerlere aktarılır.

**Anılar:** Bağbozumunun en eğlenceli yanı (sergiden) üzüm kaldırma/üzüm toplama aşaması olmaktadır. Bu aşama şarkılı-türkülü, esprili ve eğlenceli, o oranda da telaşlı geçer.

Elektriğin kentler dışında olmadığı, yoğun sivrisinek istilasını davet ettiği için lüks ve gemici fenerleri gibi aydınlatma araçlarının kullanımından olabildiğince kaçınıldığı yıllarda karanlığın getirdiği yoksunluğu eğlenceye çevirmek bir yaşam tarzı olmak zorundaydı ve üzüm toplamada da bu yol geçerliydi. Örneğin kurumuş üzümle hırsızlar götürmesin diye sergi yerinde önlem almak, geceleri sergiyi beklemek gerekiyordu. Çocukların en büyük merakı da büyüklerinin yanında sergi yerinde, yıldızları yorgan yaparak, onları seyrederek uyumaktı. Kayan yıldızlardan korkulurdu. Çünkü inanışa göre yıldız kayması biri öldüğü zaman olurdu ve çocuklar için ölüm, algılanması kolay bir durum değildi.

Hırsızlara karşı basit önlemler alınırdu. Sergi etrafına belirli aralıklarla 19-20 litrelik boş büyük tenekeler konulup iplerle birbirine bağlanırdı. Hırsız gelecek olursa karanlıkta göremeyeceği için ayağı ipe takılıp teneke gürültüyle devrilecek ve çıkaracağı gürültüden hem bağ sahibi uyanacak hem de hırsız kaçacak ve eylemini gerçekleştiremeyecekti.

İş toparlanmaya çalışılırken akşam yemeği çoğunlukla karanlığa kalırdı. Karanlıkta el yordamıyla tabaklarda yemek aramak, kimi kez döke saça yemek üzüm kaldırmanın eğlenceli bir evresini oluşturuyordu.

Sergiye üzüm serildikten sonra en korkulan şey, havanın bulutlanması, yağmur belirtilerinin ortaya çıkması olurdu. Gerçi bağcılar, kendi takvimleri uyarınca olabildiğince yağmursuz günlerde üzümlelerini kesip-serip kurutmayı hesaplıyorlardı ama yine de hesaba katılamayan bir yağmur sürprizi olabilirdi. Yağmur yağacak olursa kurumasına az kalmış üzümü 'yağmurdan kurtarmak' gerekirdi. Yağmurun yağıp yağmayacağı, yağmasının yakın olup olmadığı konusunda karıncaların durumuna bakarak ipuçları elde edilmeye çalışılırdı. Yerde hiç karınca kalmamış, tüm karıncalar yuvalarına çekilmiş ise bu, yağmurun çok kısa bir süre sonra yağacağını işaret sayılırdı. Bazı karıncalar çalışmalarına devam ediyorlarsa hemen telaşlanmaya gerek yoktu.

## Kaynaklar

Uzun, İ. (2004). *Bağcılık El Kitabı*. İstanbul: Hasad Yayıncılık.

<http://www.agr.ege.edu.tr/õtuam/dergi1/uzumuretim1.htm>

<http://www.hayyam.com/basin/dergi/sultani.alasehir.ph>

<http://ebkae.gov.tr/belgeler/uzumyet.htm>

[http://www.taris.com.tr/yt\\_uzum.hak.asp](http://www.taris.com.tr/yt_uzum.hak.asp)

<http://www.bagcilik.org>

<http://www.aydinkuruyemis.com.tr>

## KURU ÜZÜM ÇEŞİTLERİ



Çekirdeksiz Kuru Üzüm



Siyah Kuru Üzüm



Çekirdeksiz Kuru Üzüm



Çekirdeksiz Kuru Üzüm

### ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- 1 - Açık sarı ve buna yakın renkteki taneler
- 2 - Açık kahverenkli ve buna yakın renklerdeki taneler
- 3 - Koyu kahverenkli ve buna yakın renklerdeki taneler
- 4 - Siyah renkli taneler

### Naturel(Ağartılmamış) Çekirdeksiz Kuru Üzüm

Hiç bir işlem görmeden veya tabii renk ve yapısını korumak ve çabuk kurumasını sağlamak için, bandırma eriyiğine bandırılarak tekniğine uygun olarak güneşte kurutulmuş üzümdür

### Ağartılmış Çekirdeksiz Kuru Üzüm

Kurutulmadan önce veya kurutulduktan sonra kimyasal yollarla ağartılmış kuru üzümdür.