

# Napa Vadisi'nde Türkiyeli bir şarap üreticisi



“Amerika’da bağları olan ve şarap üreten bir Türk kadını olarak İlgi Deeik’in en büyük hedefi şimdi kendi şarabını ülkesinde tanıtmak ....”

Müge Akgün

**T**emmuzun ilk haftasında “Size kendimi ve şarabımı tanıtmak istiyorum. Son 12 senedir Kaliforniya’nın Napa Bölgesi’nde yaşıyorum. 40 dönümlük bağlarımızda GrapeHeart isimli butik şarap üretip Amerika’da seçkin restoranlara ve şarap mağazalarına satıyoruz. Bu günlerde Türkiye’deyim” diyen bir mail aldım.

Yazışmamızdan birkaç gün sonra İncirli Şaraphane’de buluştuk. İlgi’nin benî çok heyecanlandıran ve sizlerle paylaşmak istediğim öyküsü araya ramazan girdiği için biraz bekledi ve bu haftaya kaldı.

**İlgi Deeik**, Kadıköy Anadolu Lisesi’ni bitirdikten sonra Bilkent Üniversitesi’nde turizm okumuş. Sonra da yüksek lisans için gittiği **Amerika’da Filistin asıllı kalp cerrahı Ramsey Deeik’la tanışıp evlenince Napa Valley’de yaşamaya başlamış.** İlgi’nin (kolaylık olsun diye olmalı) yeni ülkesinde kullandığı İsabel diye bir ikinci ismi daha var.

Hem ortak şarap sevgileri hem de Amerika’nın bu en önemli şarap bölgesinde yaşam onları bağcılık yapmaya itmiş. Çevrede yaptıkları uzun araştırmalardan sonra **Napa Vadisi’nden 15-20 kilometre uzaklıkta Suisun Vadisi’nde bir bağ bulmuşlar.** Bu arada 10-5 ve 3 yaşlarında üç çocukları olmuş. Bir süre üzümlerini çevredeki şaraphanelere sattıktan sonra “Neden kendimiz üretmeyelim” demişler. Önce kurslarla kendini ve ardından da altyapıyı hazırladıktan sonra yola koyulmuşlar.

Bir zamanlar kitle şarabı için üzüm üretilen bağlarda şimdi dört ton yerine 1.5 ton üzüm alıyorlar ve kaliteli tek bağ şarabı yapıyorlar. Ancak kendi şaraphaneleri yok. Üretim, yarım saatlik bu tarz hizmet vermek için kurulmuş bir tesiste yapılıyor. Şişelenince de özel depolara alıyorlar. Şimdilik üretimleri 900 kasa (10 bin şişe) kadar. Şaraplarını ortalama maliyetinin iki katına satıyorlar.

Ayrıca bölgedeki Tarla isimli bir Türk restoranına ve sahibi Türk olan bir İtalyan restoranına da şaraplarını veriyorlar. **Deeik’ler bölgedeki tüm üreticiler gibi şaraplarının gelirinin bir kısmını sosyal yardım derneklerine bağışlıyorlar.** Son katıldıkları proje ameliyat olmaya imkânı olmayan kadın kalp hastalarına destek olmak.

İlgi Deeik’in en büyük hedefi şaraplarını Türkiye’de tanıtmak ve raflarda görebilmek. Bunun üzerine vergileri, alkol satışına getirilen yeni düzenlemeleri, sektörün durumunu konuşuyoruz. O da zaten geldiğinden beri olan biteni takip ediyormuş.

Amerika’da şaraba ilgisini soran-



## SUISUN VADİSİ'NDE GRAPEHEART

Cabernet Sauvignon 2010. Bu şarapta doğal maya kullanılmış ve 23 ay Fransız meşe fıçılarda dinlendirilmiş. Mart 2013’de piyasaya çıkmış. Markanın bir diğer ürünü de The Beat 2010. Cabernet Sauvignon ağırlıklı blend şarap da 23 ay meşe fıçılarda dinlendirilmiş. Umarız İlgi’nin arzuladığı gibi bu şaraplar günün birinde Türkiyeli tüketicilerle de buluşur.



lara “Ben şarabın vatanından geliyorum, bizde de çok kaliteli şaraplar yapılıyor” derken bu son gelişmeler onu hem şaşırtmış hem de üzmüş. Yeni getirilen kimi uygulamaların şarap sektörünü zorlayacağını düşünüyor.

**“Napa Bölgesi’nde şarabın getirisi ekonomik ve turistik yönden inanılmaz boyutta.** Oradaki şarap üreticileri satolar, toprak altı kaviyar yapıp adeta şarap imparatorlukları kurmuşlar. Kaliforniya dünyada üretim sırasında dördüncü. Bizde neden bu potansiyel değerlendirilmek istenmiyor, üreticilere köstek olunuyor anlamak mümkün değil” diyor.

Ben de her zamanki gibi “Yapılan yanlışları dönüleceğine, bir süre sonra her şeyin yoluna gireceğine inanıyorum. Yeter ki kimse umudunu yitirmesin” diyorum...

## RAFLARA ÇIKANLAR

### Çok Kültürlü Bir Gelenegin Mutfağı

Gün geçmiyor ki Antakya mutfağına ait yeni bir yemek kitabı çıkmıyor.

O kadar özel ve zengin bir mutfak ki her yazar yazacak farklı bir yönünü bulabiliyor.

Tabii bu kadar çok kitap olunca tekrarların olması kaçınılmaz ama insan mutlaka her çalışmada farklı bir yemek ve yorum yakalıyor. Antakya mutfağında özellikle simit denilen ince bulgurla yapılan yemek tariflerini bırakıp yapmayı okuması bile keyif veriyor. Bu günlerde Hatay Keşif Yayınları’ndan çıkan ‘Çok Kültürlü Bir Gelenegin Mutfağı / Antakya Yemekleri’ kitabını elimden düşürmüyorum. Mehmet Tanrıverdi’nin yazdığı, Erol İgde’nin yemek tasarımlarını yapıp fotoğrafladığı kitap hem görsel hem de içerik olarak çok başarılı. Özellikle ‘Oruklar ve Birlikte Yenilenler’ bölümünde bugüne dek hiç rastlamadığım tariflerle de karşılaştım. Bu tarifleri gördükçe her geçen gün tüm Antakyalıların gurme olduğuna daha çok inanıyorum...



## YILDIZI DÜŞENLER

### Sadece Manzara Şahane

Bir konser sonrası Galata’da yaşayan bir arkadaşımın önerisiyle Kule’nin karşısındaki evlerden birinin çatısında yer alan Galata Konak Cafe’ye gittik. Biraz bakımsız ama manzara gece öyle muhteşem ki çevreyi dert etmeden keyifle gösterilen masaya oturduk. Bir ispanaklı krep, çay ve kahve söyledik. Mekan boş olmasına rağmen yarım saat sonra ismarladığımız şeyler gelebildi. Krepi taze taze yaptılar derken iyi ısıtılmış içim mi yoksa beklediği için mi buz gibi bir krep geldi önüme. Aç olduğum için kolay olmasa da yemeğe çalıştım.

Arkadaşım da aynı duygularla kahvesini içti. Tabii en büyük sürprizi hesap gelince yaşadık. Bir fincan kahve 17 lira ve küçük bir krep için 25 lira, kentin en lüks restoranlarında bile kolay kolay karşınıza çıkmaz. Neyse tarihi yarmadayı seyrettik deyip sessizce çıktık bir daha uğramamak üzere...

