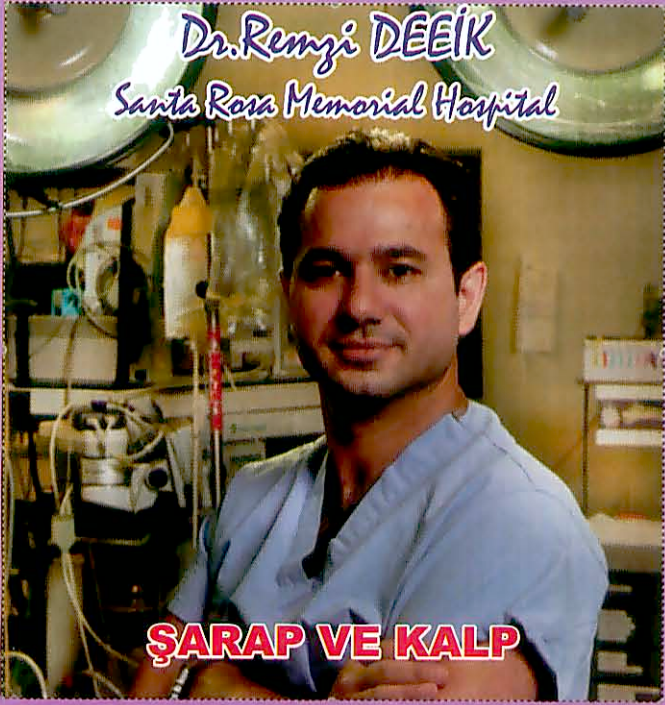


Amerika'da Başarıyı Yakalamış Bir Türk, Hem de Kadın Girişimci

İlgi (İsabel) Deeik Amerika'da Filistinli ünlü kalp Cerrahisi eşi ile birlikte 16 hektarlık bağlarında şarap üreten bir kadın girişimci. Napa'da yaşayan çift şarap üretiyorlar. İlgi (İsabel) Deeik aynı zamanda bir şehit kızı. Pilot olan babası yıllar önce şehit olmuş, Türkiye'ye de şehit babasının madalyasını almaya gelmiş.



Tıbbi araştırmalar göstermişti ki, ölçülü miktarda içki kullananlarda (hiç içmeyen, veya çok içenlere nazaran) kalp hastalığının gelişme olasılığı daha düşüktür.

Verilere göre;

-İyi kolesterol'ün (HDL) daha yüksek,

-Kan pıhtılaşmasının daha düşük,

-Düşük yoğunluktaki kötü kolesterolün, (LDL) damar hastalıklarını engellediği bildirilmiştir.

Kırmızı şarabın özellikle kalp sağlığına, diğer alkollerden daha etkin olmasının nedeni, kırmızı şaraptaki antioksidanlar polifenoller ve Flavonoidler'dir. Kalbimizdeki kan damarlarının, astar korumasına yardımcı olur ve koroner arter hastalığının riskini azaltabilir.

Ayrıca yemek ile birlikte bir kadeh şarap tüketende, yemek sonrası lipid profilini olumlu etkilediği ileri sürülmüştür.

Kırmızı üzümün kabuğunda yoğun olan polifenol, diğer adı resveratrol olan madde, kalp hastalığına yol açan faktörleri önlemeye yardımcı olur, bu nedenle de kırmızı şarap faydalı olabilir.

Diğer bileşikler ve prosiyanidinler, belirli kırmızı şaraplarda daha konsantre olduğundan, açık renkli şaraplara nazaran, 1-2 kadeh ile daha olumlu etkiler yapabilir.

Eğer yemeğinizi ile bir kadeh içmeyi seviyorsanız, sizin için bu iyi bir haber. Ancak doktorların alkolü kullanmayanlardan, teşvik ve beklentisi olamaz. Çok fazla alkolün vücuda birçok zararlı etkileri olabilir. Sağlıklı içme ve riskli içme arasında ince bir çizgi vardır.

Günde ortalama erkekler için iki kadeh, bayanlar için ise, bir kadeh tanımlanır. Erkeklerin genelde daha cüsseli oluşları ve alkolü metabolize eden enzimlerin daha fazla olması nedeniyle, limitleri daha yüksektir.

Hangi şarapların kalp sağlığına potansiyel faydası vardır?

Yoğun ve koyu renkli şaraplar, kalp sağlığı için en iyileridir. Kuru kırmızı şarapların yüksek yoğunlukları (Tanen) nedeniyle daha fazla koruyucu etkileri vardır. Tanen bileşikleri üzümün çekirdeği ve kabuğunun yoğunlaştırılıp ezilmesiyle elde edilir. Yüksek kaliteli tanenli kırmızı şaraplar, yaşlandıkça bu keskin tanenler yumuşar ve daha lezzetli hale gelir. Aynı tanenler ve üzümdeki doğal içerikler şarap eskidikçe, şarabı koruyan öğelerdir. Söz konusu tanenlerin insanların kalp sağlığını koruyarak uzun yaşamalarında etken olduğu ileri sürülmektedir.

Bir kırmızı şarabın içindeki tanen miktarı, şarap yapımı yöntemine göre değişir. İnsan ömrünün uzun olduğu belirlenen bölgelerde yüksek tanenli üzüm ve şarap üretim teknikleri saptanmıştır.

Kaliforniya'daki Davis Üniversitesindeki araştırmacılar, flavonoidleri en yüksek olan yerel üzümleri araştırmaları sonucunda, Cabernet Sauvignon'u flavonoid favorisi, bilahare sırasıyla ikinci sırada Syrah ve Pinot ile onları takiben Merlot ve kırmızı Zinfandel sonucuna varmışlardır. Beyaz şaraplarda ise çok daha az oranda flavonoid bulunmuştur.

İlgi (İsabel) Deeik, öyle şeyler anlattı ki; Türkiye ve Bodrum ekonomisinde önemli girdiler sağlayabileceği gibi, alternatif turizm oluşturulabilmesi açısından da dikkat çekiyor. Mumcular'da Ziraat Mühendisi Mehmet Vuranlar'ın yapmayı hayal ettiği, yıllardan bu yana emek harcadığı bu konuda, Amerika milyar dolarlara varan ekonomik girdi sağlamış. Turistik açıdan bakıldığında da inanılmaz bir turizm endüstrisi oluşmuş.



FATİH BOZOĞLU

İlgi (İsabel) Deeik: İstanbul'da doğup büyüdüm. Ortaokul ve liseyi Kadıköy Anadolu lisesinde okuduktan sonra, eğitimimi Ankara'da Bilkent Üniversitesinde Turizm bölümünde tamamladım. Yüksek Lisans için Amerika'ya gittiğimde Ürdün'lü ve şu an Santa Rosa Memorial Hospital'de Kalp Cerrahisi olan eşimle tanışıp evlendik ve Amerika'ya yerleştim. Şaraba olan ortak sevgimiz, Napa'ya yerleşince tutkuya dönüştü. İstediklerimiz nitelikte bir bağ bulmak için çok araştırma yaptık. Sonunda 16 hektarlık bağımızı Suisun vadisinde bulduk ve şarap üretimine

başladık. Şarabımızın adını GrapeHeart (Üzüm ve Kalp) verdik. Eşim Dr.Ramzi'nin kalp doktoru olması ve simgesel olarak da şaraba olan tutkumuzdan dolayı bu ismi verdik.

ŞARAPÇILIK BİR KÜLTÜR, BİR YAŞAM TARZI...

İlgi (İsabel) Deeik: Şarap Anadolu ve Mezopotamya'da asırlar önce üretilmiş. Şarap'ın anavatanı Türkiye aslında. Kültür olarak burada başlamıştır. Bağbozumları yüzyıllardır bir gelenek olarak devam etmekte. Amerika'da sadece son 300 yıldır şarap üretiliyor ve buna rağmen dünyanın 4. büyük şarap üreticisi.

Amerika'da şarap endüstriyel bir ürün, sosyal açıdan da önemli bir ürün değil mi?

İlgi (İsabel) Deeik: Örneğin şarap üreticileri Napa bölgesinde, vakıflara yardım amaçlı etkinlikler düzenliyorlar. Bölgede üretilen şaraplar açık arttırma ile satılıyor. Bu açık arttırmalara katılmak için dünyanın her bir köşesinden şarap meraklıları akın akın geliyorlar ve inanılmaz fiyatlar ödüyorlar. Bu sene o açık arttırmadan, 15 milyon dolar toplandı. Bu gelir de yerel vakıf ve burslara tahsis edildi. Bu sayede hem şarap üreticileri için prestijli bir etkinlik ve reklam oluyor, hem de sosyal açıdan bölgeye çok önemli yatırımlar yapılmış oluyor. Bizde GrapeHeart şarap gelirinin bir kısmını, Kadın Kalp Sağlığı Vakfına bağışlıyoruz. Düzenli denetim ve doğru yaşam stili ile (diyet ve stress kontrolü), kalp hastalığının %82 oranda yenme ve kontrol altında tutma şansı doğuyor. Halen erkek ve kadınlarda dünyada en öldürücü hastalık kalp hastalıkları. "Sister to Sister" kuruluşu Amerika'da yeterli imkanı olmayan kadınlara



İlgi (İsabel) Deeik

ücretsiz denetleme ve eğitim sağlıyor. Biz de eşimin mesleği ve hayatını adadığı bu konuda böyle bir vakfa yardımda bulunmayı uygun gördük.

ŞARAP ÜRETİMİNDEN MİLYARLARCA DOLAR KAZANILYOR...

Şarapçılık üretiminin dışında orada bir turizm endüstrisi de oluşturmuş değil mi?

İlgi (İsabel) Deeik: Kesinlikle çok yüksek gelirlerin elde edildiği bir turizm endüstrisi var bölgede. Turlar düzenleniyor. Şarap üreticileri bu turlarda tadımlar yaptırıyor ve satış yapıyorlar. Öylesine büyüdü ki bu sektör, inanılmaz büyüklükte dev şatolar inşa edildi. Yüzlerce şarap evleri kurulmuş durumda. Milyar dolarlar düzeyinde turizm geliri elde ediliyor. Bölge ve ülke ekonomisi için çok önemli bir ekonomik kaynak şarap üretimi.

Şarap tüketiminin ve sunumunun özellikleri nedir? Peynirle tüketilir, kırmızı etle karmızısarap, beyaz etle ise beyaza şarap tüketilir gibi şarap tüketmenin raconu var mıdır?

İlgi (İsabel) Deeik: Bu söylediğimize katılmıyorum, bence şarap her türlü yemek ile gider. Balıkla beyaz şarap veya kırmızı ile et diye bir limit yoktur. Aynı şekilde tatlı şarap ve kuru şarap tercihi

tamamen damak tadına bağlıdır. Bu yüzden farklı şarapları denediğinizde size hitap eden şarabı korkmadan seçin derim. Her şekilde de tüketilebilir, balık yada beyaza etin yanında siz hangi şarabı seviyorsanız onu tüketebilirsiniz.

Türkiye'ye şarap göndermek, burada da markanızı yayınlattırmak gibi bir düşünceniz var mı?

İlgi (İsabel) Deeik: Bir Türk olarak burada "GrapeHeart" şarabının satıldığını görmeyi çok isterim, bu benim kişisel arzum ve hayalim. Bununla ilgili fizibilite çalışmaları yapıyoruz. Ancak bu iş pek kolay değil doğrusu. İthalat şartları çok meşakkatli ve maliyetleri çok yükselten vergiler var.

Bodrum'da şarap ile ilgili yatırım yapmak zor mudur? Bodrum turistik marka, burada da şarap üretimi Amerika'daki gibi turizme yönelik bir sistem kurulabilir mi?

İlgi (İsabel) Deeik: Toprak niteliği ve iklim şartları el verdiği sürece burada şarap yapılması mümkündür. Alternatif turizmin Bodrum'a her zaman faydası olacaktır. Bu konuda yapılan yatırımlar mutlaka rantabl olacaktır düşüncesindeyim.

