



Çilek tadında üzüm

MANISA Bağcılık Araştırma Müdürlüğü'nün bünyesinde bulunan ve 1931 yılında Amerika'da tescillenen Sultanıye Çekirdeksiz -Ontario mezezi Çilek Üzümü'nün hasadına başlandı. Görüntüsü üzüm ancak tadı çilek olan tür sektörde yenilik yapmak isteyen üzüm üreticilerine öneriliyor.

İçinde barındırdığı 1436 üzüm çeşidi ile Türkiye'nin üzüm çeşitliliğine yön vermeye çalışan Manisa Bağcılık Araştırma Müdürlüğü'ndeki çilek tashidaki üzüm dayanların ilgisini çekiyor. Orta erkenci üzüm çeşidi arasında yer alan ve Temmuz ayında olgunlaşan Çilek Üzümü'nün hasadı yapılmaya başlandı. Manisa Bağcılık Araştırma Merkezi Müdürü Akay Ünal konuyla ilgili

yaptığı açıklamada, bünyelerinde bulunan Çilek Üzümü'nün yeni bir çeşit olmadığını 1925 yılında çalışmalarına başlanan Çilek Üzümü'nün 1931 yılında Amerika'da Bronx Seedless ismiyle tescillendiğini dile getirdi. Müdürlik olarak farklı ülkelerdeki üzüm çeşitlerinin Türkiye'ye adaptasyon olup-olmayacağı konusunda çalışmalar yürüttüklerinin altını çizen Merkez Müdürü Ünal, yurt dışından getirildikleri Çilek Üzümü'nün Türkiye'ye çok iyi adaptasyon sağladığını



ifade etti. Merkez Müdürü Ünal yaptığı açıklamada, "Bu kapsamda Çilek Üzümü yurt dışından getirdiğimiz bir çeşittir. Aslında Sultanıye Çekirdeksiz mezezidir. Sultanıye Çekirdeksiz bizim ülkemizin ana çeşidi, ihracatımızda bir numara olan çeşitimizdir. Dünyada en fazla yetiştiriciliği yapılan üzüm olarak bilinmektedir. Çilek üzümü, Sultanıye Çekirdeksiz ve Ontario çeşidi mezezi olup çekirdeksiz özelliğiyle hafif pembe rengi ve çileği andıran aromasıyla dikkat çeken bir çeşit. Ülkemizde uzun yıllar yaptığımız çalışmalar sonrasında adaptasyon sıkıntısı olmayan, ülkemizde yetiştiriciliği yapılabilen, üreticilerimize tadıyla, aromasıyla, görüntüsüyle alternatif sunabilen çeşitlerden bir tanesi" diye konuştu.

"ŞUANDA ÜRETİCİMİZİN ELİNDE BU ÇEŞİT YOK"

Çilek Üzümü'nün Türkiye'ye yetiştirilmesinin uygun olduğunu, ancak üzüm üreticilerinin Çilek Üzümü'ne fazla ilgi göstermediğini ifade eden Merkez Müdürü Ünal, çilek aromasındaki üzüm yaygınlaştırılabilecek bir tür olduğunu ifade etti. Merkez Müdürü Ünal yaptığı açıklamada, "Şu anda bu üzüm çeşidi üreticilerimizin elinde yok. Ticari anlamda bir üretim yapılmıyor. Hobi bahçelerine verdiklerimiz kişiler oldu. Ama pazarlarda veya marketlerde Çilek Üzümü'nü bulmanız mümkün değil. Esasında tadıyla, aromasıyla yetiştiriciliği yaygınlaştırılabilecek bir çeşit. Merkez olarak elimizde çok fazla çeşit var. 1436 çeşidi merkezimizde barındırıyoruz. Bu nedenle çilek üzümü genetiği bir alanda yetiştiriyoruz. Sadece yaklaşık 20 sarma civarında çilek üzümünü yetiştiriyoruz. Ancak yetiştirmek isteyen bağcılarımıza üretim materyallerini bükten sağlıyoruz" dedi.

Çilek üzümünü dayan vatandaşların her hangi overlerine gelmesini istiyorsa Ünal, olgunluk dönemine örnek gördüğü zamanın bir çok vatandaşın mezezlerinde Çilek Üzümü'nü tattırm

imkanı sağladıklarını ifade etti. Çilek Üzümü'nün özelliklerini başka çeşit-



lere aktarma konusunda çalışmalarını sürdürdüğünü altını çizen Merkez Müdürü Ünal açıklamasında son olarak, "Merkez olarak bizim amacımız alternatif olarak yeni üzüm çeşitleri elde etmek. Mevcut üzüm çeşitlerinden daha kaliteli, verimli, daha istenilen özelliklere sahip çeşitleri geliştirebilmek. Çilek üzümü de geçmişte tescil edilmiş, ama Sultanıye Çekirdeksiz üzümü mezezi olduğu için bunu özelliklerini diğer çeşitlere aktarabilmeyiz diye çalışılmamıştı. Bu kapsamda quando kurumu-muzda 13 bin adet mezezi çeşit var. Diğerlerinden daha istenilen özellikleri sağlayıp sağlayamayacağına baktığımız. Üstün özellikleri olanları da zaman zaman üreticilerimiz ile buluşturmaya çalışıyoruz" diye konuştu.

Bağcılık Araştırma Merkezi'ne stajyer olarak gelen öğrencilerde ilk defa çilek aromasında üzüm tatmasının farklılığını yaşad.

■ Nermiş UÇTU

