

**Likörden Şaraba Votkadan Rakıya
Tekel'in Nesi Kaldı
Damaklarda Tadı Kaldı**

Kerim Yanık



İÇİNDEKİLER

önsöz / 9

başlarken / 13

tekel ankara bira fabrikası / 19

sarı rakı / 31 1 numara mı, 2 numara mı? / 33 export rakı / 34

nuri çelik yazıcıoğlu / 38 karaman / 40 karamanlılar ve karamanlıca / 43

karaman şarap fabrikası / 43 şarköy tekel şarap fabrikası / 48 uçmaktedere köyü / 53

grappa / 67 üzüm çekirdeği yağı / 67 yakacak / 67

mecidiyeköy likör ve kanyak fabrikası / 71

kına kına şarabı / 86 vermut / 87 altın likörüyle ilgili bir anı / 89

bilecik tekel içki fabrikası / 107

özelleştirme / 115

tekel müzesi / 119

son durak: uçmaktedere şarap fabrikası / 137

sonsöz / 141



önsöz

“Likörlerin Efendisi” ile geçmişe yolculuk...

Şimdilerde yerinde dev gökdelenlerin bulutlara doğru uzandığı fabrikanın merdivenlerini tırmanırken, karşılaşacağım sürprizden haberim yoktu. Müdür beyin odasında sade kahvelerimizi içerken, kendisini biraz sıkıştıracak oldum.

“Kanyaktan çok şikâyetçiyiz... Bir yudum alıyoruz, sanki boğazımızdan aşağı cam kırıkları iniyor. Aksıra tıksıra kendimize gelmeye çalışıyoruz.”

Müdür bey eski makam odalarının bir klasiği olan masa altı düğmesiyle zile bastı ve sekreterini çağırdı. Kulağına bir şeyler fısıldadı. Beş dakika geçmişti ki, sekreter hanım elinde bir tepsile beliriverdi. Tepside, içinde kırmızı-kehribar renkli bir sıvı ısıldayan şeffaf bir şişe ve yanında da iki balon kadeh vardı. Müdür bey, tahrik edici rengiyle olduğu kadar ağdalı kıvamıyla da gözü okşayan sıvıyı kadehlere koyduktan sonra gururla uzattı.

“Bir de bunu deneyin lütfen...”

Kadehimdeki içki enfes kokuyor, üzüm ile meşenin uzun yıllar mahzenlerde seviştiği belli oluyordu. Damakta da kadifemsi bir kıvamdaydı ve yıllanmış konyakları andıran güzellikeydi.

Müdür Bey, üzerinde Kara Kanyak-Eşantiyon yazan şişeyi elinde okşarcasına tutarken, “Ah dostum” dedi. “Kanyağı yıllandırabilsek böyle olacak. Bu tattığınız 19 yıl meşe fıçılarda eskitebildiğimiz Karasakız üzümü kanyağı. Sizin şikâyetçi olduğunuz ise fıçıda ancak birkaç ay tutabildiğimiz kanyak. Kabahat kanyakta değil, onu yıllandıramadığımız bu köhnemiş, bürokratik sistemde...”

1990’lı yılların sonunda bu sohbeti yaptığımız müdür bey, Mecidiyeköy Likör ve Kanyak Fabrikası’nın o yıllardaki Müdürü Kerim Yanık, bugün bürokrasiden emekli olmuş, tecrübeli, özgür bir duayen olarak anılarını yazıyor ve son yarım yüzyılın pek çok bilinmeyen yönünü aydınlatıyor.

Kerim Yanık sadece damak tadımızı taçlandıran bir içki üretim ustası değil. Aynı zamanda yıllarca sendika mücadelelerine de önderlik etmiş, yaşadıklarını daha ge-

niş bir dünya görüşünün merceğinden değerlendirebilen aydın bir teknik adam... O yüzden de sokaktaki insanın sadece bir lezzet ve keyif konusu olarak gördüğü içki dünyasının ekonomisini de irdeliyor, ulusal ekonominin bu güçlü dalının nasıl kırıldığını, Türk üzümü ve anasonundan yapılan Türk rakısını içen her Türk vatandaşının küresel sermayeye nasıl kâr transferi yaptığını da kanıtlarıyla ortaya koyuyor. Hâliyle, 24 Ocak kararlarından bu yana adım adım tasfiye edilen Türk tarımının ve tarıma dayalı bir sanayi olan içki sanayiinin zayıflatılmasının, ülkeyi nasıl yoksullaştırdığını da göz önüne seriyor.

Elinize, kaleminize, aklınıza ve yüreğinize sağlık Kerim Bey... “Bu daha başlangıç...” diye düşünüyor, bu kitaba sığmayan anılarınızla renklenecek bir ikinci kitabın da ardından geleceğini umuyoruz.

Mehmet Yalçın





tekel ankara bira fabrikası

Çalışma yaşamıma 7 Şubat 1967 tarihinde, henüz on dokuz yaşında, üniversite birinci sınıf öğrencisiyken Ankara Atatürk Orman Çiftliği'nde bulunan Tekel Bira Fabrikası'nda başladım. Bu fabrika, ülkemizdeki yabancı içki yayılmacılığına karşı kurulan ilk ulusal üretim tesislerindendir.

Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün 1932 yılında *Hakimiyet-i Milliye* gazetesinde görmüş olduğu bir alkollü içki reklamı, Ankara Bira Fabrikası'nın temellerinin atılmasına ön ayak olmuştur. O ilanda, "Türkiye'nin tek birası olan Bomonti birası için" yazılıdır. Ulusal yatırımlara hız verildiği o tarihlerde böyle bir yabancı ürün ilanı Atatürk'e çok dokunmuştur. Gerçi sonraki yıllarda Bomonti Bira Fabrikası devlet tarafından satın alınarak -bugünün tersine- kamulaştırılarak Tekel Genel Müdürlüğü'ne katılmıştır.

1933 yılında Atatürk'e ait Orman Çiftliği'ndeki arazi içerisinde temeli atılan bira fabrikası, 1934 yılında tamamlanarak üretime başlamıştır. 1937 yılındaysa bu fabrika, Orman Çiftliği'yle birlikte Atatürk tarafından hazineye bağışlanmıştır. 1938 yılında Devlet Ziraat İşletmeleri Kurumu bünyesine alınan Bira Fabrikası, ertesi yıl, yani 1939'da İnhisarlar İdaresi Umum Müdürlüğü'ne (Tekel Genel Müdürlüğü) devredilmiştir.

Ankara Bira Fabrikası'nın üretmiş olduğu ilk bira 1934 yılında piyasaya verilmiştir. Fabrikanın kuruluş yılındaki üretim kapasitesi 1,5 milyon litre olarak gerçekleşmiş, düzenli gelişmelerin sonucu olarak da 1960'lı yılların sonunda kapasite 10 milyon litreye ulaşmıştır.

1994 yılına kadar "Ankara Bira Fabrikası" adıyla anılan bu fabrikada, biranın yanı sıra şarap, viski, soda, gazoz, rakı, hatta buz üretimleri de yapılıyordu. 1994 yılında fabrikada bira üretimine son verilince, işletmenin adı "Ankara İçki Fabrikası" olarak değiştirilmiştir. Fabrikada buz üretimi için, "ne alaka" diyenler olacaktır. Bira dinlendirme bölümündeki salamura tesislerinin gereksinimi için üretilen buzlar, bir taraftan da satışa sunuluyordu o yıllarda. Hatta kuruluşundan itibaren uzun yıllar Ankara'nın buz ihtiyacının yaklaşık yarısını karşılar hâle gelmişti.

Ankara Bira Fabrikası salt içki üreten bir tesis değildi. Fabrikanın hemen yanı ba-

şındaki bira parkı, zengin, orta halli, genç, yaşlı her Ankaralı'nın ortak mekânıydı. Zamanının en ünlü sanatçıların konserler verdiği, fabrikanın üretmiş olduğu fıçı biralarının keyifle yudumlandığı, ilk kez bu mekânda tanışan insanların kısa zamanda dostluklar kurduğu, unutulmaz anıların paylaşıldığı bir yerdi bira parkı.

Bira ve süt fabrikasıyla, hayvanat bahçesiyle, yemyeşil bahçeleri, sevimli çiftlik evleriyle bu zenginlikleri yaşatacağımıza, Atatürk "fobi"siyle bir tarihi yok etme başarısını gösterebildik sonunda.

İşçi statüsüyle başladığım fabrikada bana verilen görev, çay paketleme işçiliğiydi. O yıllarda çay üretim, paketleme ve pazarlaması Tekel Genel Müdürlüğü'nün temel faaliyetlerinden biriydi. Tıpkı rakı, votka, şarap gibi alkollü içkiler, tütün, sigara, tuz faaliyetleri gibi... Rize ili ve ilçelerinden toplanan, kurutulup paketleme öncesine kadar olan işlemlerden geçen çaylar, başta Ankara ve İstanbul olmak üzere paketle-



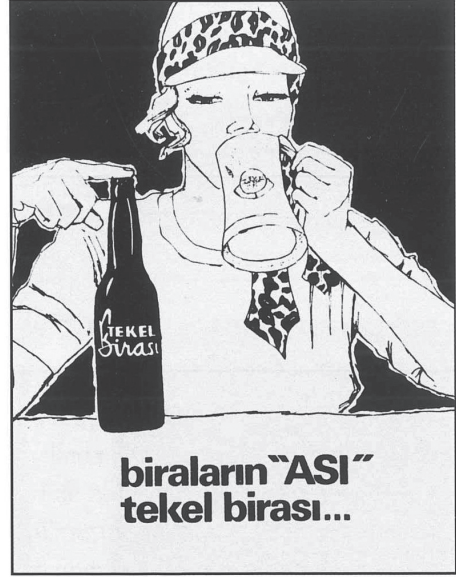
Ankara İçki Fabrikası'nın şarap koleksiyonundan bir bölüm.

me fabrikalarına gönderiliyor, çeşitli kalite sınıflandırılma işlemlerinden geçtikten sonra da bu fabrikalarda paketlenip satışa sunuluyordu.

10 Ekim 1983 tarihinde Tekel Genel Müdürlüğü'nden ayrılan çay işletmeleri, bir kamu iktisadi kuruluşu olarak Çaykur adıyla bağımsız bir genel müdürlüğe dönüşmüştür.

Tekrar benim ilk yıllarıma dönecek olursak, yaklaşık bir yıl çay paketleme bölümünde çalıştıktan sonra, hem bedenen çalışıp hem okula devam etmem, fabrika yöneticilerini etkilemiş olmalı ki, bakım atelyesi yazıcısı olarak büro hizmetine verildim. Bakım atelyesi fabrikada gerekebilecek her türlü bakım-onarımı yapan ekip ve ekipmanlardan oluşuyordu. İyi anımsıyorum, 1968 yılında bira, şarap, rakı, viski, tuvalet ve yakılacak ispiro gibi türlü alkollü ürün üretim ve şişeleme departmanlarından oluşan fabrikanın işçi sayısı yedi yüz elli birdi. Bu sayının iki yüz ellisi sadece bakım atelyesinde kümelenmişlerdi. Toplu iş sözleşmesiyle kendilerine tanınmış haklar nedeniyle başka işlerde de çalıştırılamıyorlardı. Düşünebiliyor musunuz, yılda belki bir kez dahi gerek duyulmayacak döküm işleri için, dökümhane ve döküm ustaları bulunuyordu fabrikada. Yine sadece binaların çatı, oluk ve derelerinin olası tamirleri için dört-beş kişilik, tenekeci unvanıyla çalışan, yani pek çalışmayan bir ekip vardı.

Bir içki fabrikasında tornacı, frezeci, kalıpcı, modelci, mobilyacı, bobinajcı ve makine rassamı gibi, kendilerine çok seyrek ihtiyaç duyulabilecek kadrolular yılda kaç günlük mesai sarfedebilirdi ki? Bu akıl almaz sayısal kadro şişkinliğiyle birlikte, fabrika dev makineler, tezgâhlar ve ekipmanlarla donatılmıştı. Bir içki fabrikasından çok, orta ölçekli sanayi sitesi görünümündeydi Ankara Bira Fabrikası. Ancak sonraki yıllarda öğrendim ki, bu boş oturtulan kadrolarıyla makine ve tezgâhlardan oluşan işletme sadece Ankara Bira Fabrikası değilmiş. Paşabahçe, İzmir, Diyarbakır, Gaziantep, Tekirdağ, Mecidiyeköy gibi hemen bütün içki fabrikalarında, hatta sigara fabrikalarında da bu çarpık yapı oluşmuş.



Uzun yıllar fabrikalar arasında yarışırcasına devam eden bu yanlış işletme politikası, nihayet 1990'lı yılların başında sonlandırılmıştır. Böylelikle işletmeler yetişmiş insan ve teknoloji ağırlıklı bir yörüngeye oturtulmuştur.

Bakım atelyesindeki görevimden çok şikâyetçi değildim, ancak gönlümde hep fabrikanın herhangi bir içki üretim bölümünde görev yapma arzusu vardı. Bu dileğim kısa bir zaman sonra gerçekleşti. Herhalde çok belli etmişim ki, fabrika müdürümüz beni şarap üretim kısmına, yazıcı-hesapçı olarak görevlendirdi. O günü hiç unutmam. Sanki bu bölümün yazıcı-hesapçı görevlisi değil de, kendimi şarap üretim elemanı gibi hissediyordum.

Vedia Bali adında ziraat yüksek mühendisi, şarap kısım amirimiz vardı. Hoşgörüsü, sevecenliği ve sakinliğiyle az bulunur amirlerimden biriydi. Doğrudan üretimden sorumlu şarap uzmanımız Lütfi Hızel'le birlikte ortaklaşa bu kısmı yönetiyorlardı.

Lütfi Hızel'e ayrı bir parantez açmak isterim. Ailesi I. Dünya Savaşı'ndan önce Çarlık Rusya'sına yerleşmiş, ancak 1940 yılında Türkiye'ye göç etmiş Lütfi Hızel, şarap konusunda zamanının en önemli otoritelerinden biriydi. İki yıl önce yüz bir yaşında yitirdiğimiz Lütfi Hızel'den şarapla ilgili çok şeyler öğrenme şansına sahip olduğumu burada belirtmek isterim. Görevimin büro hizmetleriyle sınırlı olmasına rağmen, diyebilirim ki şarap üretiminin her safhasını, o günün koşullarındaki analiz yöntemlerini, Orta Anadolu'da yetişen hâkim şaraplık üzüm türlerini ve şaraptaki yansımalarını, şarap hastalıklarını ve şarapla ilgili sayısız ayrıntıları hep Lütfi Hızel'den öğrendim.

Bazılarına göre “huysuz ihtiyar” olsa da, Lütfi Hızel kendine özgü tavırları, öğretme arzusuyla dolu yüreğiyle babacan biriydi. Yanında çalıştığım dönemlerde kendisiyle ilgili pek çok anım olmuştur. Bir tanesi var ki, her aklıma geldiğinde, yalnız dahi olsam kahkahaya boğulurum. Lütfi Hızel sık sık yaptığı gibi, bir gün incelemelerde bulunmak üzere şarap mahzenine inmişti. Aradan yaklaşık bir saat geçmişti ki, avazı çıktığı kadar bağırdığını işittik. Öyle bir bağıırıyordu ki, yukarı katta çalışan şişeleme makinelerinin gürültüsüne karşın sesini işitebiliyorduk. Birkaç çalışanla birlikte koşarak mahzene indik. Gördüğümüz manzara karşısında şaşırarak gülmek arasında bir an donup kalmıştık.

Şarap mahzeninde büyük hacimli “gados” adı verilen meşe fıçılardan başka, en küçük hacimlisi 24 bin litre olan beton şarap depoları (küp) da bulunmaktaydı. Bu şarap depolarının üzerinde pirinçten yapılmış iki adet vana vardı. Bu vanalardan

biri deponun tabanına yakın (deponun dibindeki tortuları boşaltmak için), diğeryise tortu vanasının bir karış daha yukarısında olurdu. Nasıl olduysa bu vana yerinden çıkıyor, dolayısıyla basınç altındaki şarap, dışarıya patlarcasına fışkırmaya başlıyor. Şarabın boşa gitmesine gönlü razı olmayan Lütfi Bey, bir an ne yapacağını bilemiyor. Çaresizlikten, bizleri şaşkınlık içerisinde bırakan önlemi alıyor. Poposunu şarap fışkıran vanaya dayıyor, bir yandan da avazı çıktığı kadar bağırarak yardım istiyor. Gördüğümüz manzara karşısında bizler de şaşırıp kaldık. Basınç altında fışkıran şarabın, Lütfi Bey'in poposunun çevresinden yelpaze gibi dağılmasıyla, sevgili şefimizin kırmızıya boyanan hâline mi gülelim, yoksa milli servetin korunabilmesi için kendini siper etmiş, bu gerçek yurtsever insana hayranlık mı duyalım, bilemedik. Bir süre sonra, bocalama devresini atlatıp Lütfi Hızel'i içinde bulunduğu durumdan kurtardık. Kızıla boyanmış, takatsiz kalmış hâline umursamadan, sorduğu soruyu kesinlikle unutamıyorum: "Ne kadar şarap kaybettik?"

Şarap bölümündeki çalışmam aralıksız 1976 yılına kadar sürdü. Bu süre içerisinde üniversite eğitimimi tamamladım, dört aylık kısa dönem yedek subaylığımı bitirdikten sonra, tekrar fabrikama döndüm. 1976 yılında, özellikle fabrika müdürümüz Nizamettin Gülle'nin destek ve teşvikleriyle statü değiştirip memuriyete geçtim ve "Rakı İmla (dolum) Amiri" unvanıyla yeni görevime başladım.

Çalışma yaşamımda önemli bir dönem kabul ettiğim bu göreve geçmeden önce Ankara Bira Fabrikası'ndaki viski üretimine yönelik çalışmaları da sayfalarımaya taşımak isterim.

Türkiye'de ilk kez viski üretimine başlanması fikri, doğal olarak, tıpkı Mecidiyeköy Likör ve Kanyak Fabrikası'nın kurulması gibi, ithal viskilerin ülkemizde her geçen gün artarak tüketilmesi nedeniyle ortaya atılmıştır.

Türkiye Kurtuluş Savaşı'nı büyük bir gururla ve aynı zamanda mazlum uluslara örnek oluşturacak azim ve başarıyla kazanmış, ulusal sınırlarını güvence altına almıştı, ancak savaştan da yorgun ve ekonomisi bitik bir tabloyla çıkmıştı. Kaynakları alabildiğine kısıtlı, sanayisi yok denebilecek durumdaydı. Cumhuriyet'in kuruluş dönemindeki bütün bu olumsuzluklara karşı, küllerinden yeniden doğan bir Türkiye yaratılması hamlesi başlatıldığına tanık oluyorduk. Bu süreçte Anadolu'da bir mucize gerçekleşiyordu.

Sümerbank, Seka, demir-çelik, şeker fabrikaları gibi kalkınmayı ateşleyen işletmeler kuruluyor, tarımsal yatırımlarla dünyaya örnek olunuyordu. Ülkede sanayi



ve tarım yatırımları birbirini tamamlayarak ekonomik ilerlemenin mimarları, hatta kahramanları oluyordu. İşte Cumhuriyet'in ilk yıllarında sayısız alanda yapılan yatırımlardan biri de Tekel'in kurulması olmuştur. Tekel Genel Müdürlüğü (İnhisarlar Umum Müdürlüğü) çatısı altında ülkemizin hemen her bölgesinde tütün, sigara, alkollü içecekler, deniz, göl ve kaya tuzu üretimiyle bu ürünlerin pazarlanmasına yönelik devasa bir örgütlenme yaratılmıştır.

Tekel'in alkollü içki tesislerinin başında hiç kuşkusuz Atatürk Orman Çiftliği bünyesinde, bizzat Mustafa Kemal Atatürk'ün direktifleriyle kurulan bira fabrikası gelmektedir. Bu fabrika, alkollü üretim tesisleri içinde, çeşitli içkilerin, hatta gazoz gibi alkolsüz içeceklerin üretildiği bir tesis olmakla birlikte, her dönem "alkollü içki mektebi" olarak anılmaktaydı. İşte Ankara Viskisi'nin doğumu da bu fabrikada gerçekleşmiştir.

Madem bu ülke insanı viski tüketebilmek için ithalata machur bırakılıyor, o hâlde kendi viskisini neden üretmesin, diye düşünülmüştür. Böylece Türkiye'de ilk viski üretimi, deneme amaçlı olarak Ankara Bira Fabrikası'nda başlarken, projenin başına da Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyelerinden Prof. Dr. Turgut Yazıcıoğlu getirilmiştir.

1957 yılında başlayan deneme viski üretim çalışmaları 1964 yılına kadar devam etmiştir. Bu süreçte yapılan deneme viskiler, çeşitli marka ve türdeki ithal viskilerle farklı değerlendirmelere tabi tutularak oldukça iyi sonuçlara ulaşıldığı görülmüştü. Sonuçta Tekel Genel Müdürlüğü'nün 1964 yılında almış olduğu bir kararla viski

üretimi, Ankara Viskisi adı altında başladı. Aynı yıl Gaziantep’li deneyimli bakır ustaları tarafından bir adet viski damıtma kazanının yapımına da başlanmıştır. Prof. Dr. Turgut Yazıcıoğlu’nun *Ankara Viskisi Üzerine Yapılan Bazı Deneme ve Araştırmalar* adlı kitabında özetle şunlar yazılıydı:

“II. Dünya Savaşı’ndan sonra viski tüketiminin memleketimizde de arttığını gören hükümetimiz, dövizden tasarruf sağlamak amacıyla, viskinin yurt içinde yapılmasına ve bu iş için gereken denemelerin Tekel Genel Müdürlüğü’nce hemen başlatılmasına karar verdi. Böylece Ankara Bira Fabrikası’ndaki viski yapım denemelerine 1957 yılı Ocak ayında ve benim nezaretim altında başlandı. İki yıl kadar süren bu deneme yapımından sonra, elde olunan deneme viskileri dinlendirilerek gereken olgunluğa ulaştırıldı ve yabancı viskilerle mukayeseli çeşni muayenelerine (degüstasyon) tabi tutuldu. Bu muayeneler sonunda, elde edilmiş olan deneme viskilerimizin, en az yabancı emsallerin ayarında olduğuna, diğer bir deyimle, Ankara’daki viski yapım denemelerimizin başarıyla sonuçlandığına, 1964 yılından itibaren daha geniş çapta yapımına geçilmesine ve elde mevcut deneme viskilerinin Ankara Viskisi adı altında piyasaya sunulmasına karar verildi.”

Ankara Bira Fabrikası’nda kesintisiz üretim programıyla üretilen viskilerin ülke talebini karşılayabilmesi tabii ki mümkün değildi. Üretimin başladığı 1964 yılından Tekel’in alkollü içkiler bölümünün özelleştirildiği 2004 yılına kadar viski üretiminde herhangi bir kapasite artırımına gidilmesi mümkün olmamıştır. Yaklaşık elli yıllık bir zaman içinde yurdun hemen her köşesinden gelen viski talebine karşın üretimin artırılması nedense gündeme alınmamıştır. Çok manidar değil mi?

Yoğun ısrar ve zorlamaların sonucunda 1998 yılında programa alınıp 2002 yılında tamamlanan Viski Modernizasyonu ve Kapasite Artışı Projesi ile Ankara Viskisi için nihayet ciddi bir adım atılmıştı. Bu projeyle kesintisiz viski suması (viski alkolü) üretimi, viski olgunlaştırma ve eskitme çalışmaları ilk meyvesini 2002 yılı içinde vermişti. Yıllık viski üretimi kapasitesi 500 bin litreye çıkartılmış, olgunlaştırma ve eskitme için Fransa’dan her biri beş yüz litrelik bin adet viski fıçısı da ithal edilmişti. Ankara Viskisi üretimine ve iyileştirmelerine yönelik yapılan bunca çalışma bugün hangi noktada derseniz, cevabı kocaman bir “hiç”tir.

2004 yılında yapılan özelleştirmeye modernize edilen ve kapasitesi hiç küçümsemeyecek seviyeye çıkartılan viski tesisi de diğer on yedi içki fabrikasıyla birlikte Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. Anonim Şirketi bünyesine katıldı. Bu özelleştirmeye birlikte Ankara Viskisi’nin yeni sahibi olan Mey’den doğal olarak viski üreti-

mini daha yukarı çıkartacağı bekleniyordu. Ancak söz konusu şirket viski üretimine kısa süre içinde son verdi. Büyük çabalar ve harcamalar sonunda kurulan bu yeni tesis daha hiç kullanılmamış yeni fiçlarıyla birlikte satışa çıkartıldı. Sonuçta bin adet yeni fiçi Fransa'daki bir viski firmasına, imbik ve tamamlayıcı ekipmanlar da ABD'deki başka bir viski firmasına satılıverdi.

Bir özel yatırım olması nedeniyle kaçınılmaz olarak kârlılık prensibiyle davranan Mey şirketi, özelleştirmenin yapıldığı tarihten hemen sonra Çanakkale Şarap ve Konyak Fabrikası'nda Tekel Genel Müdürlüğü'nce modernize edilen yeni konyak tesisiyle, yeni alınmış konyak fiçilerini de yurt dışındaki bir başka brendi üretim firmasına satarak Türkiye'deki konyak üretimini de tıpkı viski üretimi gibi sonlandırmıştır. Viski ve konyak üretiminden tamamen çekilmesiyle hemen hemen eş zamanlı olarak Mey'in, Tekel'in son zamanlarında yenilemiş olduğu Yozgat Bira Fabrikası'nı da kapatma kararı aldığına tanık oluyoruz. Mey'in tedavülden kaldırmış olduğu ürünler zincirine, pek çok doğal meyve likörünün yanı sıra İhlara Brendi markasıyla piyasada kendine ciddi bir yer bulan brendi üretimini de dahil ettiğini söylemeden geçemeyeceğim.

Bugün ülkemizde çeşitli kalite ve fiyat aralıklarında sayısız ithal viskinin varlığına tanık olmaktadır. Salt malttan elde olunan ve geleneksel bakır imbiklerde üretilen malt viskilerin yanı sıra, yulaf, çavdar gibi tahıllardan elde edilen mayşenin damıtılmasıyla üretilen ve saf alkol seviyesine yakın alkollerle yapılan viskiler de raflarda yerini almakta. Bu kadar çeşitliliğin boy gösterdiği bir alanda, eğer yok edilmeseydi inanıyorum ki, Ankara Viskisi de kendine önemli bir yer bulabilecekti.

Distile Alkollü İçki Kategorilerinin Tanımlanması'nda viski üretim sınırları şu biçimde çerçevelendirilmiştir: Viski, tahıl mayşelerinin (pirinç hariç) malt enzimleri ve/veya başka doğal enzimlerle şekerlendirilmeleri, maya ile fermentasyonu ve kullanılan hammaddelerin tat ve kokusunu korumak için hacmen en fazla % 94,8 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen distilatın, en az üç yıl süreyle, yedi yüz litreten küçük hacimli fiçilerde olgunlaştırılması sonucu elde olunan alkollü bir içkidir.

Bugün yürürlükteki Gıda Kodeksi'nde görülebileceği gibi viski tanımlanırken "pirinç hariç" ibaresi mevcuttur. Ancak Ankara Viskisi'nin üretiminde en çok % 15 oranında pirincin (kırık pirinç) kullanıldığını burada belirtmek isterim. Bazı uzmanlarca pirinç kullanılmasının maliyetleri düşürmeye yönelik bir amacı olduğu söylene de, bunun asıl nedeninin, yapılan çeşitli tadımlarda pirinç katılmış viskilerin daha fazla beğenilmiş olduğunu ifade edebiliriz.