



Taşköy'ün hem açık hem de kapalı kısmı bulunan restoranında, hergün kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri sunuluyor.

Taşköy'ün Sırrı

Antik Foça'nın bağ, şarap ve zeytinyağı kültürüne Taşköy'de şahit olmak.

SEDA MEŞELİ ALLARD

Hakan Barçın, “Zeytinin hikayesini dinlemek için isterseniz sizi şöyle alayım” diyor nazik bir tavırla. Bahçede yağhanenin olduğu taş yapının hemen yanına geçiyoruz. Serince bir rüzgar esiyor, burnuma hoş bir yasemin kokusu çalınıyor. Taşköy'ün en kalabalık günü pazar -bugün 350 kişiye yakın misafir ağırlıyorlar- ve Hakan Barçın mekanın

yoğunluğuna rağmen yağhane ve şaraphanesini gezdirmek için bir saniye tereddüt etmiyor. O kadar heyecanlı ki, bilmesem Taşköy'ü daha dün kurduğuna yemin edebilirim. Yağhanenin girişindeki makineyi işaret ederek “Gelen zeytinleri içeri göndermeden önce bu makinede yıkıyor ve vakumla yapraklarını ayıkıyoruz” diyor ve ekliyor: “Soğuk sıkım tekniğini uyguluyoruz. Zira sıcak sıkımın birçok dezavantajı

var, en önemlisi de yağın molekül yapısını bozması.”

Sıkımın yapıldığı makine ise geleneksel taş baskı yönteminin teknolojik hali. “Çünkü” diyor Barçın, “geleneksel sistem taş baskıda oksidasyon ve hijyen problemi var. Bizse aynı işlemi kapalı sistemde gerçekleştirerek bu ihtimalleri ortadan kaldırıyoruz”. Önce zeytinler yıkanıp karıştırılarak hamur haline getiriliyor, 45 dakika kadar



İşe bağımlıkla başlayıp zeytincilikle devam eden Hakan ve Selda Barçın, 2003'te Eski Foça'da ürünlerini satabilecekleri 'Zeytinhome'u açtılar.



yoğruluyor, yağı ve posası ayrıştırılıyor, süzülüyor ve temizleniyor. “Peki zeytinyağını ne zaman yiyebiliyoruz?” diye merakla soruyorum. “Hemen!” diye yanıt veriyor Hakan Barçın: “Bu da işin güzel kısmı. Zeytin sıkılıyor ve hiçbir ek işlem veya katkı maddeye gerek duymadan saf zeytinyağı anında sofranızda yerini alıyor. Toplam işlem yalnızca bir buçuk saat sürüyor.”

Ancak o lezzete ulaşmanın kilit noktası bu bir buçuk saat değil, ilk şart ‘hammadde’nin kaliteli olması. Zeytinin zedelenmeden toplanması, yağhaneye hızlıca ve açık kasalarda gelmesi, gelir gelmez sıkılması, yağın soğuk sıklımla çıkarılması, iyi depolanması ve şişelenmesi dahi bu lezzeti oluşturan unsurlar arasında. Buradaki sürecin en güzel yanı yağhaneden hiç çöp çıkmaması. Örneğin yağ çıkarma işleminin sonunda çıkan pirina (zeytin küspesi) yakıt olarak kullanılıyor. Zeytin yaprakları hayvanlara yem, işlem sonunda çıkan yenilmez yağ ise sabun oluyor. Budanmış zeytin ağaçları ise Taşköy’ün atölyesinde özenle işlenip dekoratif objelere dönüşüyorlar.

Şarap ve zeytini çift yumurta ikizine benzetiyor Hakan Barçın: “Şarap ve zeytinyağının üretim aşamaları birbiriyle çok benzeşiyor. Şarap yapımında kullanılan üzümler de tıpkı zeytin gibi ilk önce temizlenip ayıklanıyor, sonra

ezilip sıkılıyor. Oksidasyonsa ikisinin de korkulu rüyası.” Eğer bir yerde zeytinyağı varsa orada mutlaka şaraptan da bahsedilir. Zira zeytin ve üzüm benzer iklimleri seviyor, dolayısıyla da adları tarihte hep yanyana anılıyor. “Her ne kadar kardeş olsalar da şarap, zeytinyağından çok daha hassas bir yapıya sahip” diyor Barçın: “Şarap, zeytinyağına kıyasla dipsiz bir kuyu, yüzlerce değişkeni var. Hızlı ve temiz işleme, oksidasyon ve ısı kontrolü fazlaca dikkat gerektiriyor. Tabii yine en önemlisi üzümün kalitesi. ‘Şarap, şaraphanede değil, bağda olur’ denir; tam da bu yüzden şaraplarımızın hedefi, üzümün karakterini açıkça ortaya çıkarmak.”

Taşköy şarapları ‘yeni dünya’ tarzını yansıtıyor. Arjantin, Şili, Yeni Zelanda ve İtalya şarapları gibi tüm aromaları, tatları içinde barındıran şaraplar hedefleniyor. Bu akım, Fransa’da olduğu gibi ‘her sezon aynı tadı yakalama’ anlayışıyla pek benzeşmiyor. Bu da yenilikçi ve sürprizlerle dolu şarap üretilmesine imkan veriyor. Taşköy’de 12 çeşit şarap üretiliyor ve üzümler, tıpkı zeytinler gibi yedi kilometre uzaklıktaki Bağarası’ndan geliyor. Üzüm de, zeytin de organik olarak yetiştiriliyor. “En iddialı olduklarımızdan biri Bornova Misketi üzümü” diye elindeki şişeyi işaret ediyor

Hakan Barçın. Beyaz bir üzümün sıcak bir bölgede yetişmesinin çok nadir görülür bir durum olduğunu paylaşıyor: “Dünyada sıcak iklimde bu kadar iyi sonuç veren başka bir beyaz üzüm türü yok. Ama Bornova Misketi bir istisna...” Klasik üzümleri de yabana atmıyor Barçın: “Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah, Merlot gibi kendini ispatlamış üzümlerin de klimaya uygun olanlarını dikip güzel şaraplar yapmaya devam ediyoruz.”

Zeytinyağı ve şarap üretiminden sonra, Taşköy’ün bölgede en çok rağbet gören restoranlardan birine dönüşmesiyle bir de yemek sektörünün içinde bulmuş Hakan Barçın kendini. Şimdi Taşköy’ün muhteşem restoranında, haftanın her günü, kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri sunuluyor. “Çocukluğum Urla İskelesi’nde geçti. Deniz ve restoran kültürünün içinde

büyüdüm. İleriki yıllarda restoran-
cılığa olan ilgim iyice olgunlaştı,
tabii bunda harika yemekler yapan
babamın da etkisi var” diye anlatıyor.
“Babam kardeşlerimle bana yalnız-
ca bir tek kibrit çöpü verir, mangalı
onunla yakmamızı isterdi, ikinci bir
hakkımız yoktu.” Cümlesi ise Hakan
Barçın'ın yaptığı her işte hedefi on
ikiden vurmasının sırrını taşıyor gibi...
“İstanbul'da yaşıyorduk, eşim Selda da
ben de Bilgi Üniversitesi'nde İngilizce
öğretmeniydik. Ürettiğimizle ilişki
kurmadan, rutin bir şekilde yaşamak-
tan sıkılmıştık. Şehir hayatının stresi
bizi iyice boğmuştu. Diyebilirim ki biz
Foça'ya ne istediğimizden çok, ne iste-
mediğimizi bilerek geldik.”

Foça'ya geldiğinde yapmak iste-
mediklerini kenara bırakmış Hakan
Barçın ve gerçekten yapmak istediğini
bulana kadar beklemiş. Nitekim ha-
yatı şaraba ve zeytinyağı üretimine
doğru evrilmiş. İyi ki de öyle olmuş.
Zira Foça'nın kaderi de onun seçimi
ile beraber değişim geçirmiş: “Antik
Phokaia'da (Foça'nın eski adı) çok ge-
leşmiş bir bağ, şarap ve zeytin kültürü
var. Düşünsenize Rumlar'ın yaşadığı
dönemde sadece Eski Foça'daki mey-
hane sayısı 35. Ancak biz geldiğimizde
bu kadim gelenek çoktan mazi olmuş-



Hakan Barçın Taşköy'ün şaraphanesinde, üzümün şaraba dönüşüne kadarki yolculuğun her aşamasını ziyaretçilerle paylaşıyor.

Zeytinyağında soğuk sıkım yöntemi uygulanıyor.

tu. Biz de Foça'nın genetiğine işlemiş bu kültürü yeniden canlandırmayı kendimize misyon edindik” diyor. Ancak bu hedefin sanıldığı kadar kolay olmadığına da vurgu yapıyor: “İyi bir doktorsan mutlaka hasta seni bulur, başarılı bir yazarsan ne yapar ne eder kitabını bastırırısın. Ama iş şaraba geldi mi böyle değil, maalesef sizin dışınızda başarıyı belirleyen birçok faktör var. Ve ürününüz ne kadar iyi olursa olsun, önünüze umulmadık engeller çıkabiliyor...”

Hep beraber Taşköy'ün restora-
nına geçiyoruz. Ferah, bembeyaz bir
mekan burası. Yunan ezgileri, bir içeri,
bir dışarı uçuşan kırlangıçların ötüşle-
rine karışıyor. Restoranın bir köşesin-
de, Taşköy'ün atölyesinde zeytin ağa-
cından yapılmış objeler sergileniyor.
Heykeller, tuzluklar, taraklar...

Yemekler ayrı bir yazı konusu ama
Barçın'ın önerisiyle denediğim 'sıcak
incir tatlısı'ndan bahsetmeden olma-
yacak: İncir, ceviz ve susam içeren
tatlı, Taşköy üzümlerinden yapılmış
pekmez ile servis ediliyor. Tadı, tek
kelimeyle muhteşem.

Hakan Barçın, “Buraya gelen her-
kesle zeytinyağı ve şarabın hikayesini
paylaşmaya hazırız” diyor ve yeni
gelen bir gruba şarabın yolculuğunu
anlatmak için yeniden şaraphanesinin
yolunu tutuyor. 📍

www.zeytinhome.com



Hakan Barçın'a göre iyi zeytinyağının özellikleri:
Düşük asitli (0 - 0,8 arası asitliğe sahip yağlar sızma -extra virgin-, asitliği 0,8 - 2 arasında değişenler naturel -virgin- olarak adlandırılıyor), hoş kokulu, diri ve meyvemsi bir tada sahip oluşu. Parlak renk de kaliteli zeytinyağının bir diğer özelliği.



Nereden Nereye

Hakan Barçın ve eşi Selda Barçın, 1999 yılında yaşadıkları İstanbul'dan kaçıp Foça'ya geldiler. İki yıl boyunca hem kendilerini hem de çevrelerini gözlemlediler. Ne yapmak istiyorlardı ve buna ne kadar imkan vardı? “Bağcılıkla başladık, zeytin yetiştirmeyle devam ettik ve 2003'te Eski Foça'da ürünlerimizi satabileceğimiz 'Zeytinhome'ü açtık.” diyor Hakan Barçın ve devam ediyor: “2010'a kadar zeytinyağımızı ve şarabımızı başka yerde hazırlatıyorduk. O sıralarda şimdi Taşköy'ün kurulu olduğu araziyi iki ortağımızla beraber satın aldık. Sonrasında uzun süre Taşköy'ün yapılarında kullanmak üzere taş biriktirdik. 9 Haziran 2011'de ise Taşköy'ü açtık. Sırasıyla yağhane, şaraphane ve restoranı devreye soktuk.”