



9-11 Şubat 2026 tarihleri arasında Paris'te düzenlenen *Wine Paris & Vinexpo Paris* bu yıl rekor katılım rakamlarıyla global içki endüstrisinin en büyük organizasyonu olduğunu bir kez daha kanıtladı. Geçen yıla göre **%21'lik bir artış yakalayan Wine Paris** 169 ülkeden 63.541 ticari ziyaretçiyi ağırladı. 63 ülkeden 6.537 katılımcı markanın yer aldığı furada şarap pavyonlarının yanısıra yüksek alkollü içkilere ayrılan **Be Spirits** alanı 370 katılımcı ile %28 oranında büyüdü. Bu yılın dikkat çeken yeniliklerinden biri de alkolsüz içecekler ayrılan **Be No** alanı oldu. Geçen seneki fuarda Türkiye standı göremediğim için çok üzülmiştim. Bu sene **International salonunda** açılan nefis bir standda **12 üreticimiz şaraplarımızı** global şarapseverlerle buluşturdu ve Türk şarapçılığı adına gurur verici bir tablo yaşadık. İstanbul İhracatçı Birlikleri desteğiyle kurulan **Wines of Türkiye** standında üreticilerimiz Kalecik Karası, Çal Karası, Papaskarası, Kösetevik, Boğazkere, Öküzgözü, Kolorko gibi nefis üzümlerimizi işleyerek yarattıkları **260 farklı şarabımızla ülkemizi büyük bir başarıyla temsil ettiler**. Son birkaç yılda dünyanın en büyük içki fuarlarından biri haline gelen Wine Paris fuarının International salonunda **bu yıl ilk kez bir Türkiye standı** da görmek göğsümüzü kabarttı.



Wine Paris artık yalnızca bir ticaret fuarı değil; küresel şarap ve içki endüstrisinin ekonomik, politik ve stratejik gündeminin şekillendiği uluslararası bir platform olarak konumlanıyor. Bu bağlamda **Wines of Türkiye'nin** ilk katılımı, Türkiye'nin uluslararası görünürlüğü açısından önemli bir eşik olduğunu söyleyebiliriz. 9 Şubat'ta başlayan fuarın ilk şarap masterclass'ı Wines of Türkiye ve La Revue du Vin de France iş birliğiyle düzenlenen "**Wine DNA: Diversity, History and Renaissance of Wines of Türkiye**" oturumuydu.



**Göknur Gündoğan ve Dr. José Vouillamoz'un** endemik üzümlerimizin tarihçesiyle ilgili sunumları ve üreticilerimizin bu üzümleri ustaca işleyerek yarattığı şarapları tattığımız oturum çok büyük bir ilgi gördü. **Masterclass'ta Türkiye'nin köklü bağ ve şarap tarihi, terroir çeşitliliği ve yerli üzüm mirası ele alınırken; yerli üzüm çeşitlerimizin kökenlerine ve genetik ilişkilerine dair güncel DNA araştırmaları da paylaşıldı.**

Masterclass'ta 64 kişilik salon tamamen doldu; ayakta kalan ve dışarıdan sunumu dinleyenlerle 80'in üzerinde katılımcıya ulaşıldı. Fuarın en dikkat çeken oturumlarından biri olarak öne çıkan etkinlik, **Türkiye'nin genetik bağcılık mirasını uluslararası sahnede güçlü biçimde görünür kıldı.**

Etkinlikte Türkiye'nin önemli yerli üzüm çeşitlerinden **Emir, Kalecik Karası, Kolorko, Narince, Çal Karası, Papaskarası, Adakarası, Karaoğlan, Öküzgözü ve Boğazkere** ele alındı. Çal Karası ile Girit'in Liatiko üzümünün aynı genetik yapıya sahip olduğu, **Narince ile Kalecik Karası arasındaki DNA ilişkisi ve Papaskarası'nın Balkan üzüm çeşitleriyle bağlantısı gibi bulgular katılımcılarla paylaşıldı.** Masterclass'ın en çarpıcı anlarından biri ise **Dr. José Vouillamoz'un Kolorko üzümü üzerine yürüttüğü DNA araştırmasının sonuçlarını ilk kez kamuoyuna açıklaması oldu.** Çalışmaya göre **Kolorko'nun, Macaristan'ın ünlü üzümü Furmint ile aynı genetik yapıya sahip olduğu ortaya koyuldu. Türkiye ile Orta Avrupa arasında** yüzyıllar öncesine uzanan bağcılık ilişkisini işaret eden bu bulgu, masterclass'ın **hemen ardından JancisRobinson.com'da yayımlanarak uluslararası basında geniş yankı uyandırdı.** Oturum kapsamında yerli üzüm çeşitlerinden üretilmiş 10 şarap, farklı üreticilerden seçilerek; bölgeleri, üzüm özellikleri ve genetik yapıları eşliğinde tadılarak anlatıldı. **Tadımları La Revue du Vin den Caroline Furstoss yönetti.** Göknur Gündoğan'ın nefis Fransızcasıyla yaptığı sunum gurur vericiydi. Fuarda sadece Türk şaraplarını tatmadım elbette. Fuarın benim açımdan en keyifli yönü "**Free tasting**" alanları oldu. Ülke, üzüm, beyaz, kırmızı, köpüklü gibi kategorilerden yüzlerce şarabın bilgi kartlarıyla birlikte standlara dizildiği ve kendi başıma kendi hızımda dilediğim şarabı tadabildiğim bu alanlarda yepyeni üzümler, markalar keşfetme fırsatı buldum.

### TEK FUAR 3 FARKLI TEMA

Fuar aslında 3 farklı fuarın birleşimi gibi düşünülebilir. Yaklaşık 25.000 etiket şarap ve köpüklü şarabın sunulduğu **WINE PARIS**, viski, konyak, tekila, armanyak ağırlıklı olmak üzere 3000-4000 civarında yüksek alkollü içkinin tanıtıldığı **BE SPIRITS** ve bu sene ilk defa kurulduğu için nispeten küçük bir alanda gerçekleşen ve tüm içkilerin alkolsüz versiyonlarının sunulduğu **BE NO**.

Geçtiğimiz seneye karşılaştığımızda **BE SPIRITS** salonunun belirgin olarak genişlediğini ve içki çeşitliliğinin arttığını gözlemledim. Bu sene **İskoçya ilk kez devlet destekli bir stand kurarak İskoç malt ve harman viskilerini katılımcılarla buluşturdu.**



**Viski konusunda en güçlü katılımlardan biri** 20'den fazla markanın farklı ekspresyonlarının sunulduğu **İrlanda** pavyonuydu. Amerika, Kanada, İtalya gibi ülkelerden irili ufaklı pek çok üretici de viski ve diğer yüksek alkollü içkilerini sundu. Son yıllarda Fransız maltlarında büyük bir gelişim izliyoruz ve viski damıtımevi sayısı 100'ü geçti. 5-10 sene öncesine kadar "Fransız viskisi" kategorisinde 1-2 marka ancak sayabilirken **La Federation du Whisky du France** standında **50'den fazla Fransız viski markası** görmek şaşırtıcıydı.

**Yoğun eğitim ve kitap programım nedeniyle yılda 2-3 içki fuarına katılabiliyorum. Bu seneki müthiş deneyimin de etkisiyle Paris Wine Expo'ya her sene katılmaya karar verdim. Fuar 2027 yılında 15-17 Şubat tarihlerinde düzenlenecek, ilginizi çekerse <https://wineparis.com/newfront/home> sitesinden bilgi alabilir ve kayıt yaptırabilirsiniz.**

**Bu sene katılacağım bir sonraki büyük fuar dünyanın en büyük viski organizasyonlarından biri olan ve 2-3 Ekim 2026'da Londra'da düzenlenecek Whisky Show London. Bilgi almak ve kayıt yaptırmak için <https://whiskyshow.com/> adresini ziyaret edebilirsiniz.**

**SAĞLIĞINIZA!**