

Kalecik Karası, Ankara'nın Kalecik ilçesinde, Kızılırmak'ın iz bıraktığı toprakların mücevheri gibidir. Dağlarla çevrili bu yer, İç Anadolu bölgesinin iklimine kıyasla, havaların daha ılık olduğu bir mikro klima bölgesidir. Bu bölgede, yaklaşık 40 dönüm üzerinde yer alan Tafali Bağ'ında yalnızca Kalecik Karası yetiştirilmektedir.



Tafali Bağ'ının kurucuları iki kadın ziraat mühendisidir. Alime Cicereli ve Fatma Yiğit, uzun yıllar Tarım Bakanlığı'nın çeşitli birimlerinde çalıştıktan sonra 2002 yılında emekli oldular. Bu sırada, yok olmaya yüz tutmuş Kalecik Karası üzümünü, kendi teruanında yeniden canlandırmak üzere başlayan çalışmalarından haberdar oldular. Bu heyecanlı bağcılığa ve Kalecik Karası yetiştirmeye başladılar. Şehir insanları olarak başladıkları bu iş onları toprak insanlarına dönüştürdü. 2003 yılında bu yana, bağ bakımıyla ilgili tüm tarımsal faaliyetlerde bilfiil çalışıyorlar.

Tafali Bağ'ında doğaya saygılı ve kimyasal kullanmadan tarım yapılmaktadır. Eylül ayında yapılan hasat, Fatma ve Alime'nin aileleri için şölen gibi geçer. Tüm eller keyifle çalışır. Bağın ilk yıllarında üzümün bir kısmıyla yaptıkları şarabı aileleri ve dostlarıyla paylaşırlar. Üzümün bir kısmıyla, her yıl Türkiye'nin önde gelen büyük bir şarap üreticisi tarafından satın alındı. Tüm bu yıllar boyunca hem bağlarının hem de şaraplarının beğeni görmesi üzerine 2019'da Tafali Butik Şaraphane'yi kurdular. Şarap üretim kapasitesi yaklaşık 5000lt olan bu butik şaraphanede her yıl yaklaşık 3700kg üzüm işliyorlar.



Tafali's Kalecik Karası Kırmızı Şarap ve Tafali's Kalecik Karası Roze Şarap bağın içindeki butik şaraphanede, yalnızca Tafali Bağ'ında yetiştirilen üzümlerden, **üzümün kabuğundaki vahşi mayayla** yapılır. Fermantasyon sonrası kendi cazibesıyla akan şıra kullanılır, pres yapılmaz. Üretim sürecinde yalnızca **kaba kâğıt filtre** kullanılır, hayvansal durultma ajanı kullanılmaz. Çilek, ahududu, böğürtlen aromalarını damakta bırakan neşeli bir şaraptır. Orta gövde, orta asit ve orta tenenlidir. Kanatlı hayvan etleri, kırmızı et, sarküteri ürünleri ve gövdeli sert peynirlerle uyumludur.

Tafali Butik Şaraphane'de limitli şişe ve butik üretim anlayışı benimsenir. Butik şarapçılıkta şarabın ahengi, gövdesi, aromasının yanı sıra her şişedeki yaşamışlık da ona değer katar. İçtiğiniz bir şarabı beğendiğinizde, bunun için bir insana teşekkür edebilmek güzeldir. Bu ilişki hem tüketici hem de üretici için çok özeldir. Tafali's Şaraplarının etiketi ressam Işın Nur Cicereli tarafından iki kadın girişimcinin doğayla buluşmasından ilham alınarak tasarlanmıştır.



İletişim ve takip için karekodu okutun.
Tafali Bağcılık ve Butik Şaraphane



www.tafalis.com.tr
+90 (532) 2655057

Kalecik Karası is like the jewel of the land traced by Kızılırmak river in the district of Kalecik in Ankara. Surrounded by mountains, Kalecik is found in a microclimate area where the weather is warmer compared to the rest of Central Anatolia. Tafali Vineyard is located in this region on a land of approximately 40 acres where only Kalecik Karası is cultivated.



The founders of Tafali Vineyard are two women agricultural engineers. Alime Cicereli and Fatma Yiğit retired in 2002 after working in various departments of the Ministry of Agriculture for many years. Meanwhile, they became aware of efforts to revive Kalecik Karası in its terroir. Driven by this enthusiasm, they embarked on viticulture and started growing Kalecik Karası. What they started as city dwellers turned them into cultivators of the soil. Since 2003, they have been actively engaged in all agricultural activities related to vineyard maintenance.

In Tafali Vineyard, every stage of cultivation respect nature and no chemicals are used. The harvest in September is like a feast for Fatma's and Alime's families. All family members join hands work with joy. In the first years of the vineyard, the wine and grapes were shared with relatives and friends, and part of the harvest were sold each year to a major wine producer in Turkey. Over the years, as both the vineyard and the wine it produced became widely acclaimed, Alime and Fatma established Tafali Boutique Winery in 2019. They process approximately 3700 kilograms of grapes every year and have a wine production capacity of approximately 5000 liters.

Tafali's Kalecik Karası Red Wine and Tafali's Kalecik Karası Rosé Wine are made in the boutique winery inside the vineyard from grapes grown only in Tafali Vineyard. The fermentation relies on the **wild yeast on grape skins**. After fermentation only the juice that flows on its own is used, no pressing is done.



Throughout the process filtration is done only by **coarse paper filters**, no clarifiers of animal origin are used. The resulting wine has a cheerful character that leaves strawberry, raspberry and blackberry flavors on the palate. It has medium body, medium acidity and medium tannins. Tafali wines can be enjoyed with poultry, red meats, delicatessen products and hard cheeses with robust flavor.

Tafali adopts a boutique production approach and releases a limited number of bottles. In boutique winemaking, besides the harmony, body and aroma of the wine, each moment of the winemaking process adds value to a single bottle. After all, if you like the wine you drink, it's nice to be able to thank someone for it. This relationship is very special for both the consumer and the wine maker. The label of Tafali Wines was designed by artist Işın Nur Cicereli who was inspired by the meeting of two women entrepreneurs with nature.



Scan the QR code to follow and contact with
Tafali Viticulture and Boutique Winery



www.tafalis.com.tr