

Kırmızı ceviz yetiştiriciliği

Ceviz ile profesyonel olarak ilgilenenlerin uzun zamandır bildiği ama cevizseverlerin büyük çoğunluğunun çeşitli medya organlarında karşılaştığı “Türk Bilim adamı doğal yollarla kırmızı ceviz geliştirdi” haberleriyle farkına vardığı kırmızı ceviz konusu bu yazımızın içeriğini oluşturmaktadır.

Kırmızı ceviz nedir?

Kırmızı cevizi ilk kez görenler ya normal ceviz boyanmış ya da doğal olmayan bir ürün diye düşünebilir. Kırmızı ceviz tamamen doğaldır. Normal cevizden tek farkı iç zarının kırmızı olmasıdır. Anavatamı Tuna Nehri vadisindeki ülkeler olarak kabul edilmektedir.



Kırmızı ceviz çeşitleri

Kırmızı ceviz çok sık olmamakla birlikte ceviz yetişen birçok ülkede ortaya çıkmıştır. İlk kırmızı ceviz çeşidi Knoop tarafından 1793 yılında Hollanda’da tescillenmiş ve daha sonra Almanca konuşulan bölgelerde Rote Donaunuss (Red Danube – Kırmızı Tuna cevizi) adıyla yaygınlaşmıştır. 1930’larda Almanya’da Geisenheim Enstitüsü’nde ciddi seleksiyon çalışmaları yapılmış ve gen bankası kurulmuştur. Burada seçilen çeşitler birçok yeni çeşidin de kaynağı olmuştur.



DAVID KARP

Robert Livermore red walnuts grown by Sanguinetti Farms in Linden.

Fransa’da Almanya’dan getirilmiş çeşitler bulunmaktadır ve ABD’de de Fransa’dan getirilen bir kırmızı ceviz ve Howard çeşidi çaprazlanarak Robert Livermore çeşidi geliştirilmiştir. Kırm’da ki Nikita Araştırma Enstitüsü Purpurovy çeşidini geliştirmiştir.



Bazı kırmızı ceviz eitleri ve ülkelerini şöyle sıralayabiliriz:



Rote Donaunuss (Avusturya), R. Poysdorf (Avusturya), Aufhauser Baden (Almanya), Red Rief (Almanya), Wisnicz Czerwony (Polonya), Noix Rouge (Fransa), Rubis (Fransa), Gubler I, II, III, IV (İsviçre), Sychrov (ek Cumhuriyeti), Hospozin (ek Cumhuriyeti), Kirschnuss (ek Cumhuriyeti), Kardinal (ek Cumhuriyeti), R. Livermore (ABD), Yolo Red (ABD), Buzsaki Pirobelu (Macaristan) ve Purpurovy (Ukrayna-Rusya).



Türkiye’de kırmızı ceviz

Bu konuya öncelikle medyada geçen haberle başlayalım. Haber ilk ortaya çıktığında, dünyada bir ilk şeklinde daha sonra da dünyada ikinci Türkiye’de bir ilk şeklinde geçti. Yukarıda da görüleceği gibi dünyada kırmızı cevizin geçmişi yüzyıllar öncesine giden bir tarihe sahip. Geriye kalan tek seçenek ise Türkiye’de bir ilk olması. 16 yıllık çalışma ile geliştirildiği ifade edilen bu çeşidin geliştirilme ayrıntıları yayınlanırsa bu konuyu daha ayrıntılı değerlendirebiliriz. En azından hangi yabancı çeşit ile hangi yerli çeşidin arpazlandığı, yapraklanma zamanı, tozlayıcı ihtiyaı ve verimi gibi bilgiler önem arz etmektedir. Tabii ki burada 16 yıldan bahsedildiği için bir arpazlama olduğunu varsayıyoruz.



Kırmızı ceviz yetiştiriciliği

Öncelikle ağacı, meyvesi ve tadı normal cevizle aynı olan kırmızı cevizin tek farkının parlak kırmızı i zarının albenisi olduğunu belirtelim. Bu farkın fark yaratacağı, çerez sektörü, pastacılık ve fırıncılık sektörü ve sıra dışı ürünler talep eden sektörlerden oluşan bir pazarı olacağını göz önüne alarak yetiştiriciliğinde dikkat edilecek konulara değinelim.



Hobi amaçlı bireysel yetiştiricilikte en çok dikkat edilecek konu yetiştirileceği bölgenin iklimidir. İlkbahar geç donları riski olan bölgelerde erken yapraklanan bir çeşidin dikilmesi ürün elde edilememesine yol açacaktır. İkinci konu ise kendine verimli bir çeşit değilse gerekli tozlayıcı çeşit kırmızı ceviz yakınına dikilmesi veya mevcut olması gerekir.

Ticari amaçlı yetiştiricilikte göz önünde bulundurulması gereken konular ise bireysel yetiştiricilikte belirttiğimiz iklim ve tozlayıcı çeşit konularına ilaveten řu şekilde özetlenebilir:

İlk olarak pazar araştırması yapılmalıdır. Kırmızı cevizin mutlaka bir pazarı olacaktır ama fiyatı normal cevizden yüksek olacaktır. Bunun birinci nedeni yukarıda belirtilen tüm çeşitlerin verimi řu an yoğun dikim yapılan Chandler ve Fernor çeşitlerine göre düşüktür.

Kırmızı zarın soyulmaması ve ürün kalitesinin düşmemesi için hasadın ve i çıkarma işleminin daha dikkatli yapılması ihtiyaı maliyetleri arttıracaktır.

Kapama kırmızı ceviz bahçesi kurulurken diğer normal cevizlerle karışık dikilmemelidir. Hasat esnasında kırmızı ve beyaz cevizlerin karışmış olması satış sorunları oluşturacaktır. Bu nedenle ana çeşit belirlendikten sonra, tozlayıcı çeşit gerekli ise bunun da kırmızı ceviz çeşitlerinden belirlenmesi önem arz etmektedir.

Sonuç

Dünyanın en büyük ceviz üreticisi ülkelerinden olan Türkiye, aynı zamanda en büyük tüketicisi ve ithalatçı ülkelerden biridir. Bu kadar büyük bir pazarda kırmızı ceviz mutlaka kendine yer bulacaktır. Yetiştiricilere yeni bir alan aan kırmızı ceviz konusunda üniversitelerimize ciddi bir görev düşmektedir. Klasik ceviz eşitleri geliştirme konusunda dünyanın 50 yıl gerisinde olan ülkemiz ve üniversitelerimiz, hem ülke şartlarına uygun klasik ceviz hem de kırmızı ceviz çalışmaları yaparak en azından iki temel çeşit (ılıman ve soğuk bölgelerimiz için) geliştirerek bu farkın kapanmasını sağlayabilirler.