

Türkiye'nin yeni şarapları

Geçtiğimiz hafta şarapla ilgili son günlerin en heyecan verici

toplantılarından birine katıldım. Davet sahibi, Doluca şaraplarının üreticisi Ahmet Kutman'dı. Kendisine asistanı Aysun Pirdel, pazarlama müdürü Sibel Kutman ve Doluca'nın genel müdürü Murat Oral eşlik etti. Diğer tarafta ise Şarap Dostları Derneği başkanı Nihat Karaköse, Gusto'dan Ahmet Örs, Şarap Dostları Derneği'nin eski başkanları olarak ise Osman Serim ve ben vardık. Ritz-Carlton Oteli'nin Cam

Restaurant'ında buluştuk. Şef Paul Pairet, o gün için olağandışı ve olağanüstü bir münü hazırlamış. Yediklerimizin güzelliğini anlatmaya kalkarsam yazayı onunla noktalamam gerek. Bugün sözünü etmek istediklerim ise Sarafin'in yeni şarapları.

2000 yılının Sarafin

Fumé Blanc'ı ise özümeye özgü

meyvamsı

kokuları

taşımakla

birlikte,

büyük

ölçüde meşe fıçılarda eskitime

yalıyla, daha gövdeli ve

kompleks bir yapıya kavuşmuş.

Böylece yumuşak ve gövdeli bir

şarap elde edilmiş. Şaraba eşlik

etmek üzere önerim, özellikle

kabuklu deniz ürünleri olacak.

bir yanından gelmiş Cabernet'ler içtik. Özellikle 'Yeni Dünya' diye bilinen Avustralya, Yeni Zelanda, Şili, Arjantin, Amerika gibi ülkelerin Cabernet'lerinin çoğu müthiş iddialıydı. İddia, özellikle burunda had safhaya çıkmakta. Şarabı

kokladığımızda müthiş meyvamsı

kokular geliyor. Gövde ise genellikle

fazlasıyla güçlü. Ama tek başına

içildiklerinde 'çarpıcı' olan bu şarapları

ylemekle evlendirmek çok zor, bazı

kereler de imkansız hale geliyor. O gün

tattığımız Sarafin Cabernet Sauvignon

1999 ise bir gösteri şarabı olmaktan

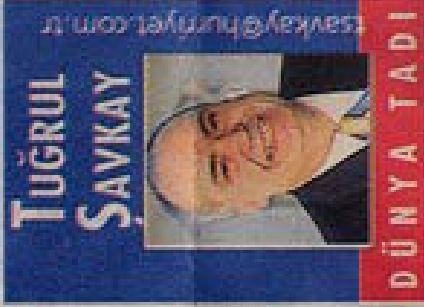
uzaktı. Buna karşılık yemeğe çok iyi

bir uyum sağladı. Dolgun, yumuşak,

ağızda belli bir kalıcılığı olan gövde ve

yumuşaklığı dengeli bir Cabernet

tattık.



Bu yazıyı bir şarap tanıtımı olsun

diye yazmadım. Ana fikir, Türk

şarapçılığının içinde ciddi olarak işe

sarılan bir grup üreticinin önemli

İlginç bir yemek

Geçenlerde çok ilginç bir yemek yedim ve bunu mutlaka anlatacağım diye lezzetine söz verdim. Şimdi diyeceksiniz ki, astroloji anlatırken bu yemek işi de nereden çıktı?

Astrolojinin konusu insan. İnsan ise çok boyutlu bir varlık. Ve ben bütün boyutlarını öğrenmek, anlamak ve anlatmak zorundayım. Yani kendisini öğrenmek zorunda hissedene ve öğrendiği her şeyi de anlatmak zorunda hissedene biraz tuhaf biriyim. Tabii hal böyle olunca yemek, içmek gibi hayati bir konu da ilgi alanıma giriyor ve yemek üzerine ilginç fikirler geliştiriyorum.

Mesela geçenlerde Ritz-Carlton'un 'Cam' adlı restoranındaydım. Ve şimdiye kadar görmediğim bir servisle karşılaştım. Yiyecekler bir tane bir tane geliyordu. Hani şu alıştığımız çeşitlilik yoktu. Üstelik bir tane gelen yemek gözünüzü de doyurmuyordu. Malum biz Türk'üz ve midemizden önce gözümüzün doymasına özen gösteririz. Şöyle zengin bir sofraya, kuş sütünden mada her şeyin olduğu donanmış bir masa! İnsanın alışkanlıkları gerçekten insanı yönetiyor ve duygularını etkiliyor. Fakat yine de bilmediğiniz şeyler heyecan uyandırıyor ve çekici geliyor.

İşte bana da çok çekici geldi. Hem sunuş tarzı, hem de yediklerimin damağımda bıraktığı lezzet. Sanırım merak ettiğiniz, hemen menüyü anlatayım. Daha doğrusu kendi yediklerimi anlatayım. Çünkü yemek listesini elime aldığımda hiçbir şey anlamadım ve şefin tavsiyesine uymaya karar verdim. Sıralama şöyleydi; önce damak temizleyici olarak garip bir servis yapıldı. Belki hiç garip değildir fakat benim alışık olmadığım her şey doğal olarak bana garip gelecek. Bu noktada affınıza sığınıyorum.

Bir tepside küçük bir kadehin içinde şampanya köpüğü ve yanında nar jölesi ve nar çekirtmesi ile getirilen yeşil elma granite. Servis yapılırken şampanya köpüğünün içine beş çeşit baharatın içine karıştırıldığı ballı labsang çayı konuluyor. Ve siz bunları iyiyerek



yemeğe başlıyorsunuz. Restoranın müdürü Esra Parin açıklıyor; ağızınızdaki tadın değişmesi yani temizlenmesi için öncelikle bu servisi yapıyoruz.

Sonra kapalı bir cam kavanozun içinde limon filizine geçirilmiş tek bir karides geliyor. Portakal, limon kabuğu ve limon yapraklarıyla kavanozun içinde pişirilmiş bu karidesi yanında çubuklarla birlikte servis yapıyorlar. Yani Çin usulü. Karideslerinizi çubuklarla yakalamayı başarırsanız, sarımsaklı rakı sosu ile soya sirkesine bulayıp yiyorsunuz. Bu karidesin hem aroması, hem de lezzeti gerçekten çok hoş.

Sonra masaya tavada pişirilmiş ve üzerine domates çekirtmesi ile birlikte müthiş zeytinler geliyor. Zeytinlere müthiş dedim çünkü zeytinin çekirdeği çıkarılıp içine zeytin ezmesiyle karıştırılmış kapari çiçeği konulmuş. Fesleğen yapraklarıyla birlikte servis yapılan bu kalkan aynı zamanda fesleğen yağı ile pişirilmiş değişik bir lezzet.

Bunların üzerine gelen dana kaburgası ise başka bir şey. Karamelize edilmiş bu kaburga sayesinde çok ilginç kelimeler öğreniyorum. Çok uzun süre pişirilen yiyecekler için 'karamelize' tabiri kullanılıyor. Üzerine de tatlımız geliyor. Bir tek limon. İçini boşaltıp (Sadece kabuk kalmış) krema, limon ve greyfurt parçaları konulmuş. Tabii bu limon önce bir şekerlemeye dönüştürülmüş.

Evet, bu okuduklarınıza ne diyorsunuz? 'Doymam' dediğinizi duyar gibiyim. Bana da önce öyle gelmişti ama yemekten kalkarken doyduğumu fark ettim. Yasemin'ce...