

lezzeti DLC Shiraz. DLC serisi genişleyerek farklı damak tatlarına hitap eden ve "Doluca hayata keyif katar" misyonunu en iyi şekilde temsil etmeye aday duruma geldi. Farklı üzümlerin şaraplarını sizlere keşfetme fırsatı vermek adına bu defa sizlere, serinin en zengin tatlar içeren lezzeti olmaya aday bir şarap sunuyoruz, DLC Grenache. Fransa'nın dünyaca ünlü Côte du Rhône ve Châteauneuf-du-Pape şaraplarının ana üzümlü olan Grenache, tek başına kullanıldığında açık renkli, genç tüketilmeye elverişli ve az gövdeli şarapları ile bilinir.

Ana şarap yapımımız Ahmet Kutman'ın üzümle ilgili yorumları şöyle:

"Grenache gerçek anlamda bir Akdeniz üzümlüdür. Güney Fransa'nın güneyindeki Rhône havzasında üretilen ve dünyada Côte du Rhône adıyla ün salmış şarapların çeşitli kupajlarda, en çok kullanılan kırmızı üzüm cinsidir. Özellikle bu bölgenin Châteauneuf-du-Pape appellasyonlu şaraplarının, kendine özgü lezzet ve aromaları, büyük ölçüde Grenache üzümlerinden kaynaklanır. İspanya'da Garnacha adıyla anılan bu üzüm, o ülkenin en ünlü kırmızı şaraplarının yetiştiği Rioja vadisinde yaygın olarak ekilir ve Tempranillo ile birlikte o bölgenin appellasyonunda en önemli yere sahiptir. İtalya'nın da çeşitli yerlerinde, özellikle Sardunya adasında yetiştirilen Grenache, yeni dünya ülkelerinde de çok rağbet gören bir üzüm çeşidi hâline gelmiş durumdadır. Kaliforniya'da Cabernet Sauvignon ve Zinfandel'den sonra en çok yetiştirilen kırmızı üzüm olan Grenache, Avusturalya'da da özellikle 2000'li yıllarda hem varietal olarak hem de Shiraz ve Mourvedre kupajları ile yeniden popülerlik kazanmış durumdadır. Grenache son derece meyvemsi, çilek, frambuaz, böğürtlen aroma ve lezzetleri ile kendine has baharat tadlarını birleştiren gerçekten ilginç bir şaraplık üzüm çeşididir. Bu çok cazip özelliklerinin yanısıra açık renkli ve eskimeye de pek uygun olmayan ince gövdeli bir şarap vermesi Grenache'in yakın geçmişe kadar tek başına bir varietal çeşitten ziyade, bazı kupajlar hâlinde tüketiciye sunulmasına neden olmuştur. Bu kupajlar içinde en öne çıkan ve sevileni hiç şüphesiz ki, hem Côte du Rhône hem Avusturalya ve Kaliforniya'da yaygın olarak üretilen Grenache-Shiraz harmanlarıdır. Ancak son dönemlerde bağcılık alanındaki hızlı gelişmeler, seçilmiş klonlar ve radikal verim kısıtlamaları ile Grenache üzümlerinden az önce bahsettiğimiz bütün meyvemsi karakterler yanında, rengi ve gövdesi de oldukça gelişmiş varietal şaraplar daha sıklıkla tüketiciye sunulmaya başlanmıştır. Grenache ayrıca, bu früite karakteri, rengi ve kolay içimi ile dünyadaki en kaliteli roze şarapların üretiminde kullanılan başlıca üzüm çeşididir. İster kendi başına, ister Shiraz gibi bazı diğer üzümlerle oluşturulan kupajlar olarak 21. yüzyılda yeni bir popülerlik kazanmıştır. Hemen hemen her yerde karşımıza çıkan Bordo türü, Cabernet ve Merlot'lar karşısında yumuşak içimi ve meyvemsi özellikleri daha ön plana çıkan değişik bir alternatif oluşturur. Côte du Rhône Style diye tabir edilen bu şarapları sevenler, Kaliforniya'da bir zamanların çok sevilen TV dizisi Lone Ranger'dan esinlenerek, 'Rhône Ranger' diye bir hareket başlatmışlar ve Akdeniz'e benzer bir iklim kuşağında bulunan birçok şarap üreticisi bu tür şarapları giderek daha kaliteli bir şekilde üretmeye başlamışlardır.

Grenache'in ağırlıklı olduğu kupajlar, güçlü bir Bordo kadar gövdeli ve kompleks olmasalar da, sahip oldukları tatlı doku ile ağızla bütünüyle doluran ve damakta çok hoş bir iz bırakan bir yapıda olabilirler. Ancak bunu elde edebilmek için, bağda ve şarap yapımı anında çok dikkatli davranmak gerekir. Aslında çok güre ve verimkâr bir üzüm olan Grenache, arzulanmış özelliklerini şaraba yansıtabilmesi için çok ciddi bir verim kısıtlamasına tâbi tutulmalı ve sonra da yüksek bir olgunluk derecesine

erişmesi için sabırla bağda bekletilmelidir. Böylesine heyecan verici olan Grenache üzümlerini Saroz'da yer alan ve kısıtlı verim uygulaması yapılan Alçıtepe bağlarımızda 4-5 yıldır yetiştirmekteyiz. Her sene bağlardan alınan Grenache üzümlerinin değerlendirilmesi sonucunda DLC'ye işlemeye karar verdiğimiz ilk rekoltesi olan 2008 yılı, bağbozumu döneminde ortalamadan biraz üstünde sıcaklık yaşanan bir seneydi. Alçıtepe'nin coğrafik durumu nedeniyle bağlarda istenilen miktarda rüzgârın olması sayesinde Eylül'ün üçüncü haftası istenilen olgunluğa ulaşmıştı ve üzümler 24,5 Brix'te hasat edildi.

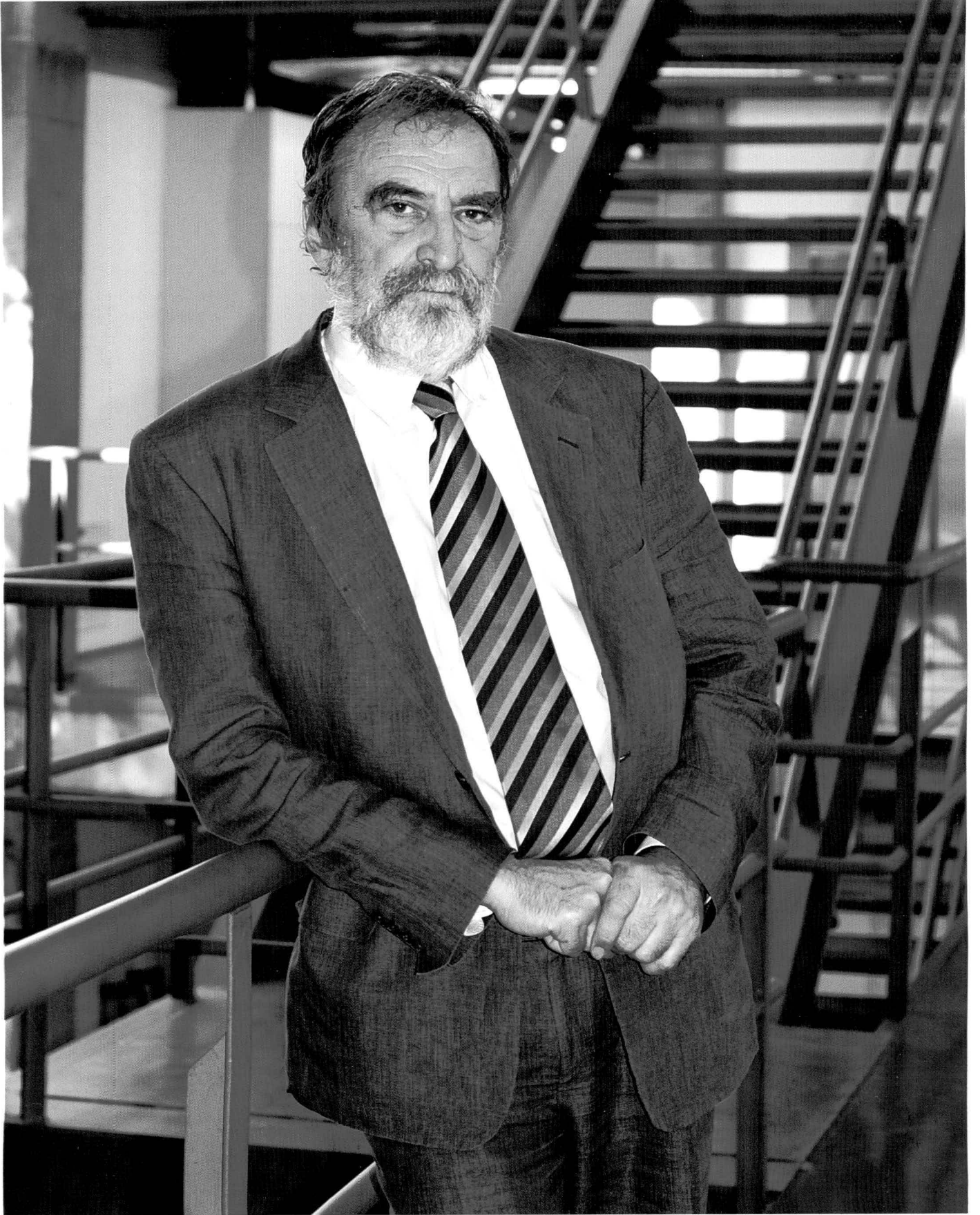
DLC serisi şaraplarının özgün karakteristiğine kolaylıkla uyum sağlayabilen bu üzümde bulunan floral aroma ve tatlımsı lezzet, oldukça nazik olarak uygulanan şarap işleme metoduyla şaraba aktarılmıştır. Maserasyon sürecini ısı kontrollü paslanmaz çelik tanklarda yaklaşık 2 gün 10°C gibi oldukça soğuk bir ortamda geçiren Grenache'da, tanen ve fenolik yapı oluşmadan istenilen lezzet ve aromaların şıraya geçmesi sağlandı. Ardından organik kültür maya ilavesi yapılarak 4 gün 21-23°C'de fermante edildi. Tadırlarak ağızda istenilen yapıya geldikten sonra preslendi, kabuk ve çekirdeklerinden ayrıldı. Malik asidin laktik aside dönüşümü olarak tanımlanan malolaktik fermantasyon süreci de uygulanan DLC Grenache, yaklaşık 8 ay paslanmaz çelik tanklarda dinlendirildikten sonra şişelendi. DLC Grenache, sizlerle buluşacak olan bu ilk rekoltesinde, % 10 kadar yine Alçıtepe bağlarımızda yetiştirdiğimiz Shiraz ile karıştırılarak tam bir lezzet bütünlüğü sağlandı.

Ana şarap yapımımız Ahmet Kutman'ın DLC Grenache ile ilgili yorumları ise şöyle:

"Üretim aşamasında, diğer birçok kırmızıdan farklı olarak, düşük ısıda gerçekleştirilen maserasyon prosesi, fazla fenolik bir yapıya yol açmadan Grenache'in meyvemsi özelliklerinin şaraba geçmesini sağlar. Yine birçok kırmızının aksine, oksijen ile temasın dikkatle sınırlandırılması, üzümde gelen birçok ince nüansın korunması açısından çok önemlidir. Gereken bilgi ve özenle hazırlanmış bir Grenache şarabı, veya bir Grenache - Shiraz kupajı, ülkemizin tüketicileri için de değerli bir seçenek oluşturacak hafif de soğutulmuş olarak mezeden makarnaya kadar Akdeniz mutfağının çok çeşitli yemeklerine ideal bir uyum sağlayacaktır." Sonuç olarak her özelliği ayrı bir keyif veren DLC Serisi şaraplarından hangisini keşfedeceğinizi kararını vermeniz yeterli... Tercihiniz ne olursa olsun bu yeni zengin tatlar içeren lezzeti keşfetmenizi öneriyoruz...

GERÇEK AKDENİZLİ

Fransa'nın dünyaca ünlü Côte du Rhône ve Châteauneuf-du-Pape şaraplarının ana üzümlü olan Grenache, tek başına kullanıldığında açık renkli, genç tüketilmeye elverişli ve az gövdeli şarapları ile bilinir. Saroz yöresindeki bağlarımızda yetiştirdiğimiz Grenache üzümlerini, istenilen lezzet ve aromalarının şırasına geçebilmesi için maserasyon sürecinde özellikle soğuk ortamda bekletilmiştir. DLC serisi şaraplarının özgün karakteristiğine kolaylıkla uyum sağlayabilen bu üzümde bulunan floral aromaları ve tatlımsı lezzetleri, oldukça nazik olarak uygulanan şarap işleme metoduyla şarabına aktarılmıştır. Gül, çilek reçeli, frambuaz ve böğürtlen aromalarını çağrıştıran DLC Grenache, aromatik, kolay içimli ve dolgun yapısının yanısıra ağızda bıraktığı tatlımsı lezzetlerle her ortamda keyifle tüketilebilecek bir şaraptır. Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl içinde tüketilmesini önerdiğimiz bu şarabımızı ıslı ve baharatlı peynirler, etli, peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara, soslu veya fırında kırmızı et yemekleri ve kırmızı etli Asya spesiyaliteleri ile birlikte keyifle yudumlayabilirsiniz.



"Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim"

Gazeteci yazar Murat Belge, yazdığı köşe yazıları ve savunduğu fikirler kadar yemek ve sofraya kültürüne de hâkim bir isim... Bu konuda çıkarmış olduğu bir de kitabı olan Murat Belge ile hem sofraya kültürünü hem de İstanbul'u konuştuk.

RÖPORTAJ: MÜGE SERÇEK
FOTOĞRAFLAR: TUNA YILMAZ

'Tarih Boyunca Yemek Kültürü' kitabınızı yazmaya nasıl karar verdiniz?

Aslında bu kitapları hazırlamam biraz rastlantı oldu. İstanbul ile ilgili yazdığım ve çeşitli yerlerde yayınlanan birçok yazım vardı. Daha sonra bu yazıları toparlamaya karar verdim, bu sırada bir de baktım ki; bir sürü de yemek ve sofraya kültürüyle ilgili yazı yazmışım. Daha önce aklımda bile yokken bu yazılarla da bir kitap oluşturulabilir diye düşündüm. Kitabın kendine göre bir bütünlüğü olması gerektiğine inandığım için daha önce yayınlanan yazıların biraraya getirilip kitaplaştırılmasından çok hoşlanmıyorum. Bundan yola çıkarak aynı konu üzerindeki yazılarımı biraraya getirdim, keyifli de oldu. Tarihle ilgili kaynakları çok okurum; gerek Osmanlı tarihi gerek batı tarihiyle ilgili araştırmalar yapıyorum ve bunları okurken birçok şeyi aynı anda öğrenmiş oluyorum. Yemek kültürüyle ilgili oluşturduğum kitap da aynen bu şekilde gerçekleşti. Hafızamız önemsiz gibi görünen bilgi ve detayları kaydediyor ve bu bilgiler öyle bir anda işe yarıyor ki...

Kitabınızda neler anlatıyorsunuz?

Yemek yemek de başlı başına bir kültür, bir yaşam biçimi. Her toplumun yemek kültüründe "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" denecek kadar belirgin farklılıklar var. İnsanoğlu var olma-ya başladığından itibaren doğada gördüğü her canlıyı nasıl yiyeceğe dönüştürebileceğinin hesabını yapmış sanki. Doğal olan her şeyin ilk haliyle

yenmesi mümkün değil muhakkak. Düşünün, kim bilir arıdan korunmayı öğrenene kadar balı kovandan almak için kaç kişi telef oldu. Zehirli bitkileri zehirlerinden arındırıp yemenin yolunu bulmak için insanoğlunun gösterdiği inat da olasılıkla büyük zayıyata sebep oldu. Ama sonuçta, bin bir yol deneyerek her kültür bugünkü zengin yemek yeme alışkanlıklarını yarattı. Şimdi bütün dünyada birbirinden lezzetli, zengin yemek kültürleri var. Ama kaynaklar artık o kadar zengin değil. Bu da bizim açgözlülüğümüzün bir sonucu.

İstanbul üzerine de kitaplarınız var...

İstanbul üzerine 'İstanbul Gezi Rehberi' ve 'Boğaziçi'nde Yalılar ve İnsanlar' kitabını yazdım. İstanbul, dünyanın en eski yerleşim merkezlerinden biri ve tarih boyunca içinden çeşitli medeniyetler geçen; Bizans, Osmanlı gibi büyük imparatorluklara başkentlik yapmış olağanüstü tarihi dokuya

"En çok sevdiğim şey edebiyattı. Üniversiteden sonra okulda kalıp akademisyen olacağım belliydi. Kendi kendime romancı ve şair olmayacağıma dair bir söz vermiştim, bu sözü de tuttum."

"Bizim zamanımızda televizyon yoktu. Şimdi ise teknoloji hayatımızın içinde. Yaşama koşulları çok daha kolaylaştı. Tüm olumsuz koşullara rağmen, üniversitedeki gençleri beğeniyorum, güzel bir iletişimimiz var."



BELGE, HAFIZANIN ÖNEMSİZ GİBİ GÖRÜNEN BİLGİ VE DETAYLARI KAYDETİĞİNİ DÜŞÜNÜYOR. TARİH BOYUNCA YEMEK KÜLTÜRÜ KİTABI DA BÖYLE OLUŞMUŞ.

sahip bir kent. Ve bugünkü İstanbul'da, bu yaşam keşmekeşinin içinde gözümüzden kaçan, haberimizin bile olmadığı bu müthiş tarihi zenginlik hâlâ yerli yerinde duruyor. Savaşlardan, yangınlardan, depremlerden sağ kurtulmuş, yaralı çıkmış birçok bina hızla yenilenen kentin dinamizmine direnerek bir kenarda sessiz sedasız varlığını sürdürüyor. Aslında bir kitap daha yazmak istiyorum ancak bunun için biraz daha araştırmam yapmam ve üzerinde biraz daha çalışmam gerekiyor.

Yazar kimliğinizin dayınız Yakup Kadri Karaosmanoğlu'ndan geldiğini düşünüyor musunuz?

Pek sanmıyorum. Yakup Kadri Karaosmanoğlu benim büyük dayım ama babam Burhan Belge de yazardı. Dolayısıyla bütün ailenin bu alana yatkınlığı vardı ve ben de böyle bir çevrede büyüdüm. Ortaokulda öğrencisiyken babamın en yakın arkadaşı Şevket Süreyya ile tanışmıştım. Bu yüzden içinde bulunduğum ortamdan etkilendim diye düşünüyorum.

Akademisyen olmaya nasıl karar verdiniz?

Üniversiteye başladığım ilk yıl kararımı vermiştim. Girdiğim ilk sınavdan 98 almıştım. Bir soruyu yapamamıştım, bir sorunun da teknik olarak

yanlış olduğunu tespit ettim ve bunu nedenleriyle sınav kağıdına yazdım. Üniversitedeki hocalar da, "nihayet okula değişik bir öğrenci geldi, bu çocuğu asistan olarak alalım" dediler; bu duruma hiç itirazım olmadı, benim için de gayet uygundu.

Yazar ve akademisyen olmasaydınız hangi mesleği yapardınız?

Ailemin bir kısmı bana diplomat ol diyordu. Bense bunun çok üstünde durmadım, çünkü ortaokuldan sonra siyasete karşı sinik bir tavır içindiydim, inanmıyordum, ciddiye almıyordum. Daha sonra liseden mezun olup üniversiteye girme aşamasına geldiğim dönemde tekrar oturup ciddi ciddi düşündüm, fakat bu diplomatlık işini kesinlikle yapamayacağıma karar verdim. En çok sevdiğim şey edebiyattı. Bu yüzden, üniversitede edebiyat okudum. Dolayısıyla üniversiteden sonra okulda kalıp akademisyen olacağı belli idi. Kendi kendime romancı ve şair olmayacağıma dair bir söz vermiştim, bu sözü de tuttum.

Roman ya da şiir yazmayı hiç düşünmez misiniz?

Hayır, hiç düşünmedim, düşünmem de. Hatta böyle bir şey yapmadığım için kendimle iftihar ederim, çünkü etrafta bir yığın manasızca şiir yazan adam varken ben de bir şiir yazıp kimseyi rahatsız etmek istemem. Bu yüzden kendimle kivanç duyuyorum.

Neden Türk dilini değil de İngiliz dilini okumayı tercih ettiniz?

İngiliz dili ve edebiyatı daha estetik gelmiştir bana. Bir de Türkoloji bölümlerinin siyasi bakımdan bana göre olmadığını farkındaydım ve bu yüzden tercihim İngiliz dili ve edebiyatından yana kullandım.

Üniversitede öğretim görevlisisiniz. Kendi öğrenciliğinizle zamane öğrencilerini kıyaslar mısınız?

Birçok insan bu soruya olumsuz bir portre çizerek cevap verir, fakat ben çok da büyük bir değişiklik görmüyorum açıkçası. Öğrencilik kavramı değişti demeden önce 'hayatın kendisi değişti' demek çok daha doğru olur. Üniversite öğrencisiyken Türkiye yoksulluklar içinde ayakta durmaya çalışan bir ülkedeydi. Çok iyi hatırlıyorum bazı günler sularımız akmazdı, bu yüzden su olduğu günlerde fazladan bidonlara sular doldururduk. Bizim zamanımızda televizyon yoktu, televizyon hayatımıza girdiği zaman da uzun bir dönem tek kanallı bir dönem yaşadık. Şimdi ise teknoloji hayatımızın içinde. Yaşama koşulları çok daha kolaylaştı. Tüm olumsuz koşullara rağmen, üniversitedeki gençleri beğeniyorum, güzel bir iletişimimiz var. Akli başında iyi öğrencilerim var.

Birikim Dergisi'nin kurucularındansınız. Bu dergiyi çıkarma fikri nasıl oluşmuştu?

12 Mart döneminde 26 ay cezaevinde kaldım. Çıktıktan sonra üniversiteye geri döndüm, birçok arkadaşımın üniversite ile ilişkisi kesilmişti,



YURTDIŐI
SEYAHATLERİNDE
ŞARAP TÜKETMEYİ
TERCİH EDEN
MURAT BELGE,
DAMITILMIŐ
İÇKİLERİ DAHA
ÇOK SEVİYOR.

bizim bölüm demokratik olduğu için ben bundan etkilenmedim. Hatta birikmiŐ maaŐlarımı verdiler, ben de böylece sosyalist teori ve siyasete ilişkin yazılar içeren Birikim'i çıkardım. Daha sonra çok saçma bir nedenden dolayı Birikim'i kapattılar.

Mizah yazılarınızı yazarken neden 'Sadık Özben' adını kullanmayı tercih ettiniz?

Mizahın kendi içinde farklı bir dili vardır, bu yüzden Sadık Özden'in Murat Belge olduğunu bazı kesimler bilse dahi, yeni bir kalem, yeni bir insanın ağızıyla var olması gerekiyordu.

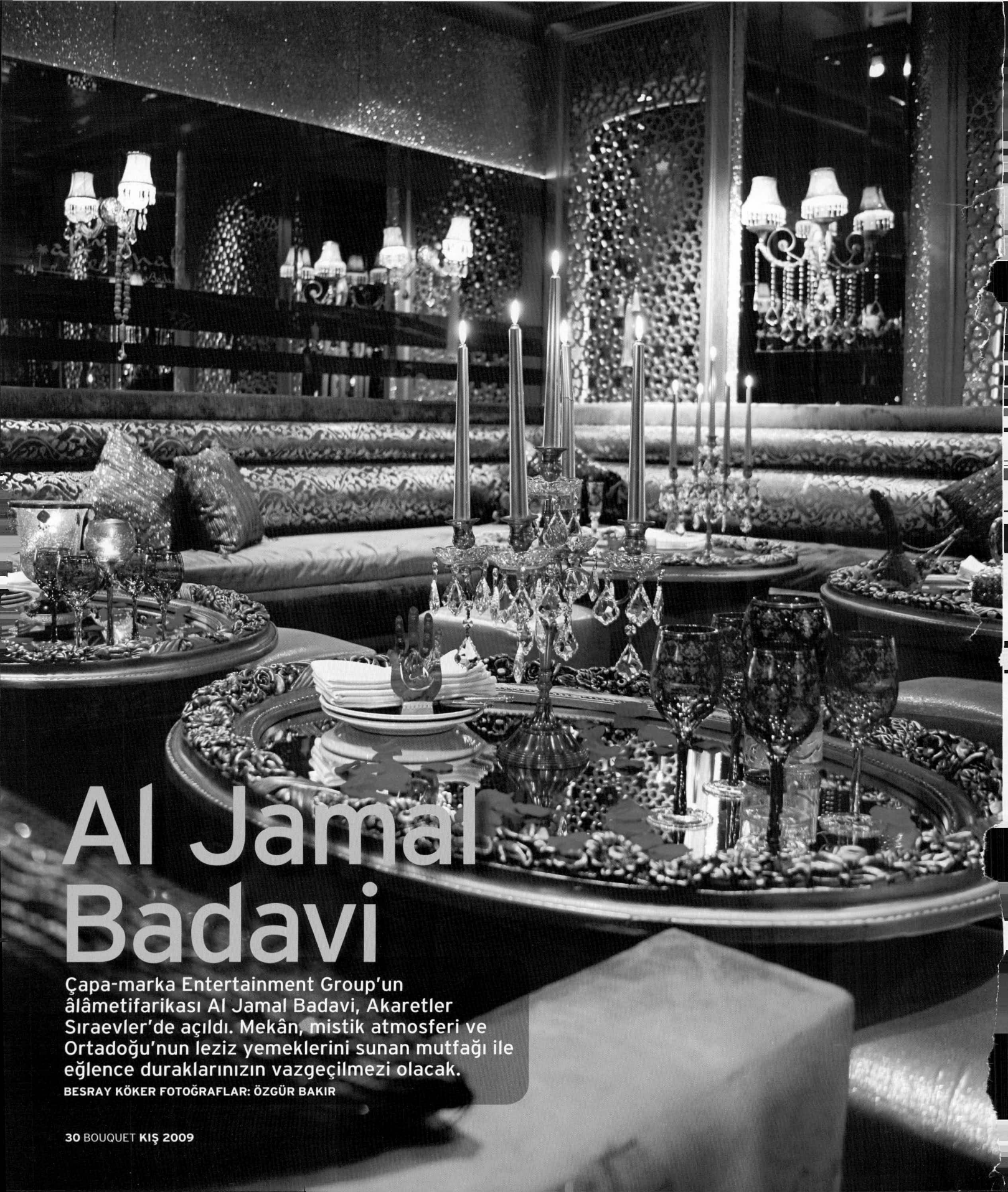
Radikal Gazetesi'nden sonra seçiminiz neden Taraf Gazetesi oldu?

Taraf çıkana kadar Türkiye'de alternatif bir medya vardı. Radikal Gazetesi de bunların içindeydi. Her medya grubu kendi içinde bir takım dengeleri sağlamaya çalışıyor. Sağ yanlı bir gazetede bir iki tane demokrat yazar görebiliyoruz ya da sol yanlı bir gazetede yine sağ düşünceye sahip yazarlar görebiliyoruz. Zaten amaç dengeyi sağlamak. Taraf gazetesi çıkınca, ilk satırından son satırına kadar aynı çizgide duran bir gazete olduğunu gördüm. Benim de gazeteden anladığım budur.

Şarap kültürüyle aranız nasıl?

Őarapla tuhaf bir ilişkim var diyebilirim. Şarap içmeyi severim fakat çok fazla Şarap içemem. DamıtılmıŐ içki içmeyi daha çok seviyorum, bu yüzden rakıyı tercih ediyorum. Her zaman Şarap ve rakı arasında ikilemde kalmıŐımdır ve rakı her zaman galip gelmiştir. YurtdıŐına gittiğimde daha çok Şarap içmeyi tercih ediyorum. Türkiye'deki Őarapçılık da her geçen gün geliŐiyor.

"Bin bir yol deneyerek her kültür bugünkü zengin yemek yeme alışkanlıklarını yarattı. Şimdi bütün dünyada birbirinden lezzetli, zengin yemek kültürleri var. Ama kaynaklar artık o kadar zengin değil. Bu da bizim açgözlüölüğümüzün bir sonucu."



Al Jamal Badavi

Çapa-marka Entertainment Group'un âlâmetifarıkası Al Jamal Badavi, Akaretler Sıraevler'de açıldı. Mekân, mistik atmosferi ve Ortadoğu'nun leziz yemeklerini sunan mutfağı ile eğlence duraklarınızın vazgeçilmezi olacak.

BESRAY KÖKER FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR BAKIR