

YILLARIN GETİRDİĞİ: MEŞE FIÇISINDAKİ SANAT

Rengini ve kokusunu borçlu olduğu meşe ağacından yapılan fıçıda hayat bulan bir içki. Viski, ardında yatan hikayesi ve ortaya çıkışındaki büyük emekle üzerine konuşulmayı hak eden bir sanat eseri. Dr. Burkay Adalığ ise bu konu için en doğru isim. Uzun soluklu bu yolculuk damağınızda bir senfoni yaşatmak için çoktan hazır.

Dr. Burkay Adalığ, kurumsal hayatta birçok kişinin hayallerini süsleyen bir noktaya geldikten sonra kariyer dümenini başka maceraya çevirmiş bir isim. E-postalar ve kalabalık toplantıları ardında bırakarak meşe fıçıları ve farklı notaların peşine düşmüş gerçek bir gurme. Dr. Adalığ, bir hobi olarak açtığı “Meleklerin Payı” isimli viski bloguyla yıllarca sayısal sandığı ruhunun aslında epey sözel özelliklere sahip olduğunu fark etmiş. Blog ile birlikte karşılaştığı sorularla Türkiye’nin ilk viski blogger’ı olduğunu fark etmesi ise çok geç olmamış.



Bir dönemin favori yapımı Dallas’ın viski içilen sahnelerinden aldığı ilham, zamanla gelişen damak zevki ve burnuyla Dr. Adalığ, bir viski uzmanına dönüşerek peşine düştüğü tatları cömertçe paylaşmaya başlamış. Geçtiğimiz yılın sonunda çıkan “Meleklerin Payı: Bir Viski Macerası” kitabıyla da meraklısına önemli bir kaynak hazırlayarak edindiği bilgi ve deneyimleri paylaşma meselesini ölümsüzleştirmiş. İddialı olduğu diğer alanlar ise sinema ve klasik müzik. Anlayacağınız, izledikleri ve dinledikleriyle de “iyi” olanı seçmek konusunda doğal bir yeteneğe sahip.

Yılda 200-250 farklı viski tadan Dr. Burkay Adalığ’a göre, daha alacak çok yol ve tadacak çok viski var. Kokluyor, tadıyor ve tadım defterine not aldıktan sonra bizi yıllanmış fıçılar arasında eşsiz bir yolculuğa çıkarıyor. Biz ise meraklı bakışlarla onu dinliyor ve bir sanat eseri gibi büyük emeklerle ortaya çıkan viskiler hakkında yeni bilgiler öğreniyoruz. “İyi” olanı ayırt etmek, muazzam “bitiş”i keşfetmek, doğru bilinen yanlışları düzeltmek ve keyifli bir yolculuğa çıkmak için kulak kabartıyoruz... Şimdi, Dr. Burkay Adalığ ile lezzetli bir sohbete “Slainte mhath” diyerek başlıyoruz.

Bir viskinin “iyi viski” olarak kabul görmesi için hangi özelliklere sahip olması gerekir?

Denge diye bir kavram var. Çok bilinen birçok tek malt viskide bile bir dolu fıçıdan gelen viski bulunuyor. 12 yıllık bir viski, 12 yıl önce doldurulmuş bir fıçıyı aldım, şişeye koydum demek değil. Baş damıtımcı, 12 yıllık fıçılarda bulunan viskileri bir araya getirerek viskiyi hazırlıyor. Bu âdeta baş damıtımcının ve harman viskilerde baş harmancının icra ettiği bir sanat. Tıpkı bir parfümör gibi müthiş burunları olan insanlar. Viskilerin formülüyse her sene değişiyor ama aynı tadı yakalamak zorundasınız. Mesela geçtiğimiz yıl kullanılan ürün bu yıl stoklarda yok diyelim... O ürün kullanılmıyor ve yerine başka bir ürün koyuluyor ama aynı tat yakalanıyor. Fakat formül doğal olarak değişiyor. Tam bir deli işi! Her sene 40 viskiyi -hem de farklı yaşlardan- karıştırıyorsunuz ve yıllardır değişmeyen ve tercih edilen tatlar ortaya çıkarıyorsunuz. Toplumda “harman viski kötüdür, single malt iyidir” gibi yanlış bir algı var. Bir harman viski yapabilmek için bazen 30-40 viski karıştırıyor... Denge çok önemli. Dengeli bir viski üretebilmek ise çok zor.

Doğru bilinen yanlışlar arasında “en yanlış bilinen”i hangisi?

“Harman viski kötüdür, single malt viski iyidir.” Bu bilinen en önemli yanlış. Çünkü harman viskinin içinde de malt viskiler var. Maalesef bazen viski ukalalığı yaşıyoruz... Ben klasik müzikle ilgileniyorum ve bu konuya oradan örnek veriyorum. Beethoven’in 5. Senfonisi’ni ele alalım. Eserde 70 tane enstrüman aynı anda çalar ve o melodiyi bilmeyen, sevmeyen yoktur dünyada. Harman viskiler de tıpkı bir senfoni gibi içinde birçok

enstrüman bulunduruyor. Single maltlar onun içindeki keman veya viyolonsel gibi. Single malt viskiler ise tek bir enstrümanı dinlemek gibi... Daha spesifik, daha kendine özgü. Klasik müziğe başlamak isteyeneye “Git keman konçertosu dinle” diyemem. Beethoven’ın, Mozart’ın senfonilerini dinle derim. Bir süre sonra zaten neyi sevdiğini anlıyor insan... Senfoni dinleye dinleye piyano mu yoksa keman mı sevdiğinize karar verebilirsiniz. O zaman daha çok piyano ve keman dinlemeye başlarsınız... Doğru viskiyi bulmak da buna çok benziyor.

Harman ve single malt viskilerin kendilerine has karakteristik özellikleri neler?

Viskilerin karakterleri bellidir. Kimisi elma ve armut notaları verir, kimisi islidir. Bazılarıysa floral, yani çiçeksi notalara sahiptir. Kullanılan arpa, imbik ve su karakteristik özellikleri etkiler ama en önemlisi bence fıçı. Bir viskinin kokusunun ve tadının yüzde 80’inin ve renginin yüzde 100’ünün fıçıdan geldiğini söyleyebiliriz. Harman viskiler de formülünde olan tek malt ve tahıl viskilerine göre tadım karakteristiklerine sahip olur. Harmanın formülünde isli viskiden çok kattıysanız B4 tarzı isli bir harmanın olur. Daha tatlı/çiçeksi kokan viskiler kattıysanız B1 tarzı, daha hafif ve tatlı bir harman elde edersiniz.

Viskinin üretim aşamasında kullanılan fıçı nasıl bir etkiye sahip?

Meşe harika bir ağaç, çünkü nefes alıp verebiliyor. 12 yıl içerisinde viskiyi muhafaza ediyor ama bir yandan da olgunlaşmasını sağlıyor. Zaten “meleklerin payı” kavramı da buradan geliyor. Meşe fıçılar her sene iklimin de

etkisiyle genişliyor ve daralıyor. Bu da kimyasal bir reaksiyon yaratıyor. Şeffaf alkol, 10 yıl sonra mis gibi elma, muz kokan, hafif odunsu kokular veren bir viski haline dönüşüyor. Burada meşe ağacından yapılan fıçı ve iklimin etkisi var... Şeffaf alkolü 200 litre olarak fıçıya koyuyorsunuz ve her sene bir miktar alkol ve su buharlaşıyor. Buharlaştıran miktarı da meleklerin aldığı düşünülüyor. Bu aslında bir viski terimi. Ben de sitemi (meleklerinpayi.com) açarken özel bir isim aradım ve bu terimde karar kıldım. Aynı zamanda “Meleklerin Payı” adlı bir film de var. Hatta filmde kendini oynayan viski uzmanı Charlie ile yıllar içinde dostluğumuz gelişti ve kitabıma önsöz yazarken “İskoçya seninle gurur duyuyor” sözleriyle beni gururlandırdı. Charles MacLean müthiş bir viski yazarı ve burun olarak çok iyi bir uzman.

Dünyada ve özellikle Avrupa’da viski üreten pek çok ülke var. Tüm bunların arasında “en iyiler” arasında kimler yer alıyor?

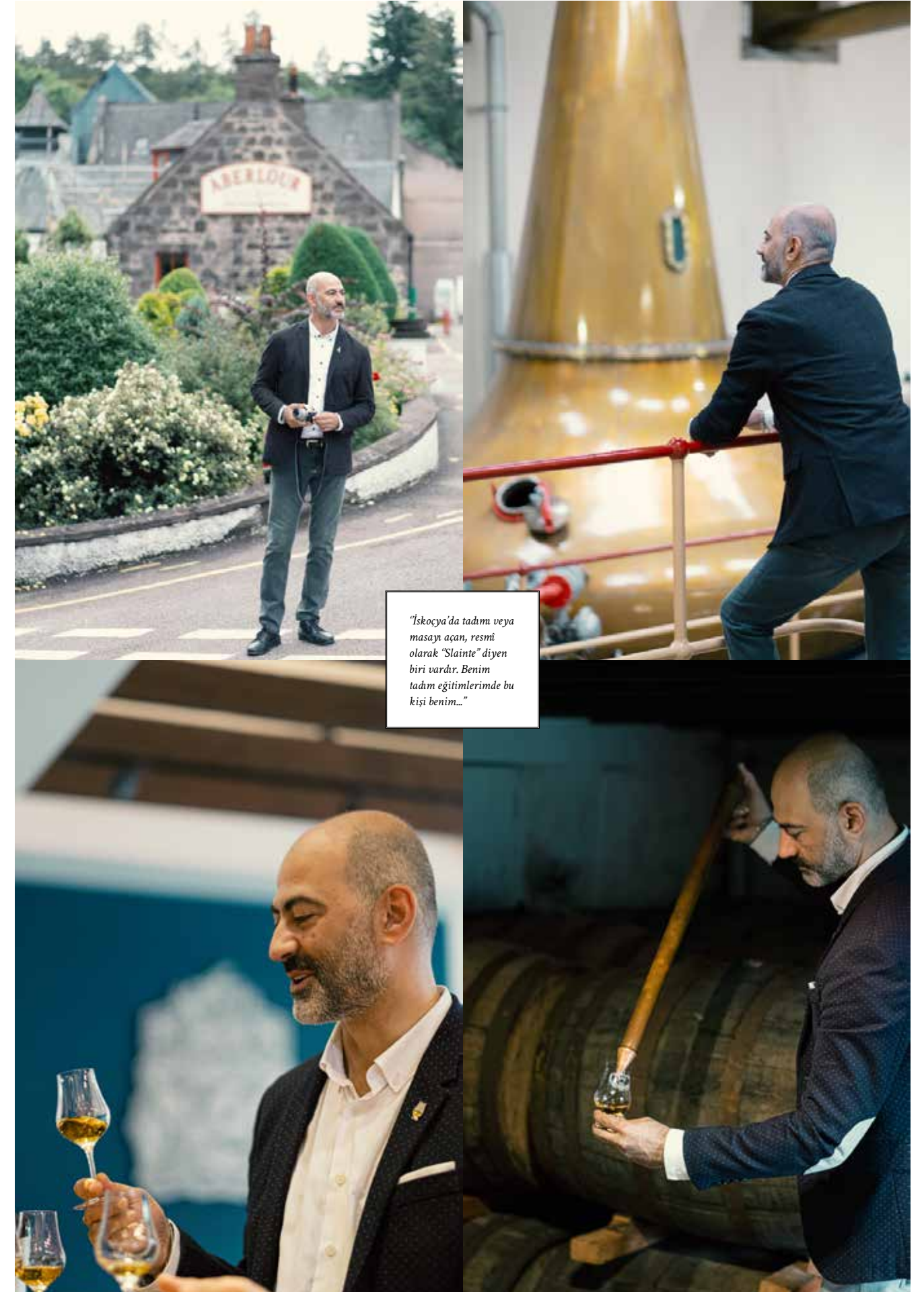
Yazılı kayıtlara baktığımızda ilk viskiyi İskoçya’da görüyoruz. 1494’te bir vergi kaydında “uisge beatha” terimini görüyoruz. “Uisge” kelimesi İskoç Galcesi’nde “aqua vitae” kelimesinin karşılığı, yani “yaşam suyu” anlamına geliyor. Zaman içinde “uisge” yani “aqua vitae”, evirile evirile “viski”ye dönüşüyor. “Viski” de “aqua” da aynı kökten geliyor. İskoçlar çok uzun yıllardır bu işi yaptıkları için mükemmelliği yakaladılar diyebiliriz. Çoğu viski de bu sebeple oradan çıkıyor. İskoçlar bu başarıyı viski üretiminde çok eski olmalarına borçlular. Bu sayede 200. yılını kutlayabilen viski markalarına sahipler. Elbette İrlandalılar da çok iyi viski yapıyor... Fakat, İrlanda kötü dönemler, kıtlık

ve kuraklık dönemleri yaşamış bir ülke. O dönemlerde birçok insan bu sebeplerle Amerika’ya göçüyor. 1800’lü yıllarda önemli bir viski endüstrisine sahip İrlanda, 1900’lerde bunu kaybediyor. Şu an ise devlet desteğiyle birlikte yeniden ataktalar. 2013 yılında ben viski yazmaya başladığımda İrlanda’da dört viski üreticisi vardı; şu an ise bu sayı 32’ye ye kadar çıktı.

Bizim özel bir tercihimiz var mı? Bu coğrafyada en popüler olan viskiler hangileri?

Biz, tatlıyı seven bir ülkeyiz... Baklava ve kadayıf gibi şerbetli tatlıları seviyoruz. Bu sebeple tatlı harmanlar kategorisinde yer alan viskileri tercih ediyoruz. Ayrıca isli tatları, mangalı, etin yanık tarafını, ekmeğin yanık kabuğunu arayan bir milletiz. İsli harmanların da bu kadar çok tutulmasını böylece anlayabiliriz.

Her damıtımevinin imbik şekli farklıdır. İmbik şekli, çıkan ilk alkolün tadını etkiler. Damıtımevleri buna önem veriliyorlar. İmbiğin tombul, kısa veya uzun olması ortaya çıkan alkolü etkiliyor.



“İskoçya’da tadım veya masaya açan, resmi olarak “Slainte” diyen biri vardır. Benim tadım eğitimimde bu kişi benim...”

İskoçya, İrlanda ve Amerika gibi ağır topların dışında viski üreticileri arasında yükselen yıldızları merak ediyoruz. Sahiden, hangi ülkeler yükselişte?

Yükselen yıldız olarak Tayvan'ı gösterebiliriz. Üretim teknikleri İskoçya ile aynı ama Tayvan viskileri o kadar güzel olgunlaşıyor ki dört yıllık viskilerini tattığınızda harika bir sonuçla karşılaşıyorsunuz. İklimin ve fıçının etkisi viskiyi adeta pekmez gibi muhteşem bir içkiye dönüştürüyor. Hangar gibi bir depo düşünün, depolarının üst bölümü 46 dereceye kadar ulaşabiliyor. Bu şartlarda viski inanılmaz buharlaşıyor ama muhteşem bir sonucun ortaya çıkmasını sağlıyor. Tayvan viskisini ilk kez 2013'te Fransa'da deneyimledim. İhtikten üç-dört ay sonra siteme yazarken tadım defterime bakmaya gerek duymadım... Kokusu ve lezzeti beynime o kadar kazınmıştı ki... Tropikal bir iklime sahip Tayvan'ın viskisi, yıllardır ödül üstüne ödül alıyor. İskoçya'da 18 yıl bekletilen viski, Tayvan'da iklimin de etkisiyle dört yılda yapılabiliyor.

Japonya'yı yeni yeni duymaya başladı insanlar. Sanki bu başarı son 10-20 yılın işi gibi duyuyoruz... Halbuki 1900'lerin başından bu yana içki üretimleri var.

Tropikal bir iklime sahip Tayvan'ın viskisi, yıllardır ödül üstüne ödül alıyor. İskoçya'da 18 yıl bekletilen viski, Tayvan'da iklimin de etkisiyle dört yılda yapılabiliyor.

'Slainte' diyeceğimiz ideal bir viski masasında neler bulunmalı, neler olmamalı? Özel bir ritüelden bahsedebilir miyiz?

"Slainte", Gal dilinde 'sağlık' anlamına geliyor. "Slainte mhath" ise "iyi sağlık" anlamına gelir; "sılançı va" olarak okunur. Eskiden İskoçya'da herkes kendi evinde viski ürettiği için misafirlerine de viski ikam ederlermiş. "Quaich" isimli iki tarafından tutulan kap ile misafire viski ikram edilirmiş. İki elle tutulması bir dostluk ve güven seremonisi oluşturur. İki elinde görünür ve kasede olması "sana zarar vermeyeceğim" mesajı verir. Bizdeki mırza kahvesi içimi ritüeline benzer...

İskoçya'da tadımı veya masayı açan, resmî olarak "Slainte" diyen biri vardır. Benim tadım eğitimlerimde de bu kişi benim... Bahsettiğimiz sofraya bir tadım etkinliği ise, öğrenmek, not almak amacıyla buluşulduysa ağzı temizlemek için masada bolca su bulunmalı. Ayrıca tatsız ve damağı temizleyecek krakerler de tercih edilmeli. Bir tadım etkinliği değilse ve keyif için buluşulduysa herkesin eşlikçi isteği farklı olabilir. Bitter çikolata ve kuru meyveler tercih edilebilir. Kuru kayısı, kuru incir, kuru üzüm, kuru dut gibi sağlıklı atıştırmalıklar olabilir... Kuru etler ve peyniri de viskiye çok yakıştırıyorum. Eski kaşarlar

ve Erzincan tulum peyniri tercih edilebilir. Meyvemsi notaları olan viskiyi kuru kayısıyla deneyince çok ilginç sonuçlar alabilirsiniz. Damağınızı korkak alıştırmayın... Tatlı bir viski içiyorsanız kuru eti de deneyebilirsiniz... Buna damağa ters köşe yaptırmak diyoruz. Bazıları tatlı viski yanında kendisi de tatlı olan bir çikolatayı tercih edebiliyor. Ben ekşi seven biri olduğum için turşu yemeyi tercih ediyorum. Bamya turşusu ve erik turşusu viskiyle muhteşem oluyor. Karışık kuruyemiş tabağını ise önermiyorum. Leblebi, fıstık ve fındık karmakarışık bir tat oluşturuyor. Eğer eşlikçiniz kuruyemiş olacaksa leblebiyi, fıstığı ve fındığı ayrı ayrı koyun. Tek tek tükettiğinizde ağızınızdaki tat ona göre eşleşecektir.

"Muazzam" olarak nitelendirebilecek bir "bitiş"i nasıl tarif edersiniz?

Ben bir viskiyi puanlarken burun, damak, bitiş ve genel izlenim üstünden puanlıyorum. Her kategoriyi 25 üstünden değerlendiririm. Bir viskiye 90 üstü puan veriyorsam genellikle yüksek puan verdiğim bir bitiş sayesinde... Bir viski düşünelim; harika kokuyor 23 puan diyorum, damağı iyi 22 puan veriyorum, ama içtikten iki-üç saniye sonra tadı uçmuş gitmiş ise bitiş puanı 17-18'lerde kalıyor. Bazen bir viski içiyorsunuz ve neredeyse dakikalarca damağınızda müthiş bir tat hissetmeye devam ediyorsunuz... İşte o zaman 24-25 gibi puanlar veriyorum.



FOTOĞRAF: CAN AKINCI

"Uzun bitiş" kavramının pratik karşılığını da şöyle anlatayım: Karşılıklı viski yudumladığımızı düşünün... Ne zaman elimiz viskilerimize gidecek? Canımız istediği için değil elbette; sohbet ediyoruz çünkü. "Elini götür ve viskiyi iç" diyerek viski içmiyoruz. Beynimiz, "Ağızda tat kalmadı, elini uzat ve biraz daha al; önünde sevdiğin bir şey duruyor" diyor... Yani elimizi kadehe götürmemiz aslında bilinçsiz bir eylem. Viskiniz "kısa bitiş"li ise eliniz kadehe daha sık gidiyor; "uzun bitişli" bir viskiyse daha yavaş tüketiliyor. Ağızımızda tat var ise beyin bize zaman tanıyor. Çünkü o tat saniyelerce silinmiyor.

Bir gurmenin viski seyahat rotası

İskoçya
Amerika
İrlanda
Japonya
Hindistan

Viski Sözlüğü*

Bitiş: Viski tadımı sırasında viskinin yutulduktan sonra ağızda ve damakta bıraktığı izlenim. "Kısa", "orta" ve "uzun" olarak tanımlanabilir.

Denge: Viskinin içindeki farklı aromaların birbiriyle denge içinde olduğunu, birbirini baskılamayarak bir harmoni içinde olduğunu ifade eden bir viski tadım terimi.

Dram: İngilizcede "bir tek viski"yi tanımlamak için kullanılan eski bir terim. Tam ölçüsü bilinmemektedir.

İmbik: Viski damıtım işleminin gerçekleştiği, ısıtılarak alkol ve suyun birbirinden ayrıldığı çoğunlukla bakırdan yapılan özel aparat.

Moonshine (Newmake): Yeni üretilmiş ve henüz fıçıya girmediği için renksiz ve şeffaf ispirto alkolü.

*Dr. Burkay Adahğ'ın Meleklerin Payı: Bir Viski Macerası kitabından alınmıştır.