

Çağ atlayan tekila

YOKSUL MEKSİKALILARIN BİR ZAMANLAR GENİZ YAKAN KABA IÇKİSİ TEKİLA, "ULTRA PREMIUM" YENİ ÇEŞİTLERİYLE ADETA İPEKİSİ BİR SIVI HALİNE GELDİ. NE MUTLU Kİ EN İYİLERİ ARTIK TÜRKİYE'DE DE BULUNABİLİYOR. MEHMET YALÇIN

Londra'nın zengin semtlerinden birindeki şık binanın bodrum katı 1960'ların Latin Amerika'sındaki bir seyahat acentesinin dekoruna bürünmüştü. Tavandan sarkan pervaneler ağır ağır dönüyor, duvarlarda "sinyor" ve "sinyorita" hitaplı retro reklam afişleri görünüyor, fonda da kıvrak Latin ezgileri çalıyordu. Bilet kestirecek yolcular gibi beklediğimiz salondan yandaki bara alındığımızda, elimize şampanya kadehlerinde kehribar renkli bir içki tutuşturuldu. Yanında da usta bir şefin elinden çıkmış kaz ciğerli zarif kanepeler gezdirildi.

Hafif vanilyamsı çeşnileriyle burnu, ipeksi dokusuyla da damağı renklendiren içkiden bir yudum alıp bir kanepeyi de ağza atınca, uyumun isabetine hayranlık duymamak mümkün değildi. Az sonra bir edebiyat profesörünü andıran kibar ve şık beyefendi tattığımız tekilanın faziletlerini anlatmaya başladı ve ikramlar sürdü...

Tekila dünyasındaki büyük değişimi Birkaç yıl ki yıl önce katıldığım bu tanıtım seansında fark etmiştim. Gerçi 2000'lerin başlarında bu içkinin hammaddesi olan Meksika'daki agave bitkilerine bir hastalık dadanmış ve üretimi azalan tekila pahalalmıştı. Pahalı bir içkiyi tepki almadan satabilmek için de tekila üreticileri Aztek ve Latin kültürünü yansıtan şık porselenler ve seramikleri şişe olarak kullanıp ambalajı lüksleştirmişti ama bu güzel şişelerin içindeki sıvı hâlâ keskin ve yakıcıydı. Son birkaç yılda ise tekila, bazı üreticilerin isabetle kullandıkları "kristal" sıfatını doğrularcasına, adeta bir kristal sıvı haline geldi.

Londra'daki şaşırtıcı tadımda başdamıtımcısını yakalayıp "Biz tekilayı yıllarca tuz ve limonla içtik. Âdet mi değişiyor?" sormuştum. Kurt damıtımcı gülerken "Lâf aramızda eskiden tekilalar berbat alkollerdi, onları içirebilmek için tuz ve limona yaslanıyorduk.

Yeni kuşak tekilalar çok temiz, lezzetli içkiler, tadlarını böyle gizlemeye gerek yok. O yüzden artık limonla tuzu unutturmaya çalışıyoruz" demişti.

Bu "yeni kuşak" tekilalar, gerçekten de birer sıvı ipek gibiler. Çok iyi damıtılıp uzunca dinlendirildikleri için, bolca da içseniz genzi yakmıyor, ertesi sabah da başınızı ağrıtmıyorlar. Bu sayede de hem statü, hem de fiyat olarak en iyi konyaklar ve single malt viskilerle aynı kategorileri paylaşıyor, en seçkin barların raflarında başköşelere kuruluyorlar. Hollywood ünlülerinin birbiri ardına tekilalar çıkarmaları da boşuna değil, özellikle ABD'de tam bir tekila çılgınlığı yaşanıyor, özellikle Batı sahillerinde yaz aylarında kâh sek olarak, kâh popüler kokteyllerin içinde milyonlarca şişe tekila yudumlanıyor. Amerika'da "Hispanik" denilen çoğu Meksika kökenli halkın kökenlerini hatırlatan bu içkiye sahip çıkması da, tekilanın popülerliğinin bir başka nedeni.

Yeni kuşak tekilalarda agave kalbi eskisi gibi hoyratça değil, ağır ağır pişiriliyor ve nişastasını ağır ağır salıyor. Ezildikten sonra fermantasyon seçme kültür mayalarıyla yapılıyor. Tesisler daha hijyenik, şişelenmeden önce yumuşak memba suları katılıyor. Tekila daha yumuşak içimli olsun diye birkaç kez damıtılıyor, değişik filtrelerden birkaç kez süzülüyor. Yıllandırmada sadece düz meşe fiçılar değil, eski "Grand Cru" Bordo şarabı fiçileri bile kullanılıyor. Ve bütün bu özen zinciri, tekilayı hasır şapkalı Meksikalıların kafaya diktikten sonra coşup havaya ateş ettikleri yakıcı içki yerine zarif aromalı, yumuşak içimli, damakta ince lezzet nüanslarıyla iz bırakan bir içki haline getiriyor.

Ne mutlu ki, ADCO da her zaman olduğu gibi dünya trendlerini neredeyse anlık düzeyde izliyor, yükselen markaları hemen Türk tüketicisi ile buluşturuyor.

