

KÜÇÜK YUDUMLAR  
MEHMET YALÇIN

VİSKİDE SON ÜÇ YILDIZ  
ÜRETİM VE TÜKETİM  
REKORLARI KIRILIRKEN  
BİR ZAMANLARIN  
EN SEÇKİN İÇKİSİ  
KONYAK VİSKİNİN  
GÖLGESİNDE KALİYOR,  
UNUTULUYOR. VE BENCE  
BİR EFSANEYE YAZIK  
OLUYOR...

# VİSKİ BURADA KONYAK NEREDE?

**G**öğüs cebini ipek bir mendilin süslediği "prensöğal" takım elbiseli orta yaşlı adam, romantik çiftin yemeğini bitirdiği masaya yaklaşarak reverans yapar gibi eğildi: "Kahvenizin yanında birer dijestif alır mısınız efendim? Mesela bir Napolyon konyak?"

Kominin masaya yaklaştığı ahşap tablalı içki arabası ve üzerine özenle dizilmiş buzlu camdan yeşil konyak şişeleri öyle zarif görünüyordu ki, reddetmek zordu. Müşteri, "Birer kadeh alalım" dedi. Şakakları hafif kırışmış, görmüş geçirmiş metrotel kehribar kızılı konyağı balon kadehlere iplik inceliğinde sızdırarak akıttı, aromalar ortaya çıksın diye bardakları hafifçe salladı ve yine reverans yapar gibi masaya koydu.

"Barmenlerin duayeni" Vefa Zat 1980'lerin sonunda Etiler'deki Çara Et Lokantası'nın müdü-

rüydü ve oğlu sevgili Erdir ile birlikte bizi ağırladığı yan masadan tanık olduğumuz bu sahneyle, adeta bir yaşama sanatı dersi veriyordu. Hayatın ağır aktığı, paranın gösterişsiz harcandığı, lugatlarda "oligark" diye bir kelimenin olmadığı yıllardı. Şık bir yemeğin finali konyakla yapıldı, yemek sonrası bir barda buluşan dostlar "kafe-konyak yapalım" derdi. Bazen yemek bir restoranda yenir, kahve ve konyak keyfi için yakındaki bir bara geçilir, mekan değiştirilirdi. Beyoğlu'ndaki Tünel meydanının Avrupalı caz barı Cafe Gramofon'da konyak istediğinizde mesela, yanında sorulmadan kahve ve bir sigarillo ikram edilirdi. "Dijestiflerin kralı", konyaktı...

Viskinin biraz avam bulunduğu, malt viskilerin henüz ortaya çıkmadığı, 12 yıllık ve üstü harmanların da çok nadir üretildiği o yıllarda biri



"Konyağın tahtına viski oturacak ve konyak yerinde sayarken viski üretimi katlanarak artacak" dese, herhalde ona çilgin gözleriyle bakılırdı. Ama bu gerçekleştirdi...

### "Dünya içkisi" viski

Konyak, 1600'lerde Hollandalı gemicilerin Fransa'nın Cognac bölgesinin deniz yolculuklarında bozulan zayıf ve vasat şaraplarını damıtmalarıyla bulunmuş bir içki. Şarap kaynatılıp imbiklerden geçirildiği için bu sert içkiye ilk zamanlar Felemenkçe'de "Yanık şarap" anlamına gelen "Brandewijn" denilmiş. Bu kelime, zamanla İngilizce'de "Brandy"ye dönüşmüş. İspanya, Portekiz ve İtalya gibi ülkeler de bu içkiyi üretmeye

başlayınca, brendinin en iyisinin geldiği Fransa'nın Cognac kasabası ismini tescil ettirmiş ve kendini taklitlerinden korumuş. Günümüzde konyağa hayat veren üç Fransız üzümünü kullansanız ve tamamen konyak üretimindeki yöntemleri uygulaysanız da, bu yöresel tescilli aşamıyor ve yaptığınız brendiye konyak diyemiyorsunuz. Konyak bölgesi de sınırları belirli olduğundan üretimi fazla artırmıyor, bu yüzden neredeyse butik bir içki olarak kalmaya mahkum.

Viski ise en iddialıları İskoçya'da yapılsa bile buraya tescil edilemeyen, bir coğrafyaya bağlı kalmayan genel bir isim. O yüzden sadece İskoçlar değil İrlandalılar'dan Kanadalılar'a, Tayvanlılar'dan Japonlar'a, Fransızlar'dan Almanlar'a hemen her ulus viski üretiyor ve yeni yatırımlarla üretim arttıkça artıyor. Son haber, Chivas Regal'in Çinli ortaklarıyla birlikte ürettiği İskoç stili Çin viskisi The Chuan'ın piyasaya girmesi.

Tayvan'ın tropikal iklimiyle, Japonya'nın Mizunara meşesi fiçileriyle, Fransızlar'ın karabuğday gibi farklı tahıllarıyla kendile-

rine özgü çeşniler kattıkları viski, bu geniş yelpazesi sayesinde de pazarını büyüttükçe büyütüyor. Kimi tatlımsı, kimi hafif tuzlu, kimi fûme, kimi de baharlı tadlarla hemen her damağa hitap eden bir viski bulunuyor. Üzümleri, fiçi cinsleri ve yıllanma süreleri yasalarla sınırlanan konyakta ise farklar bu kadar keskin değil, nüanslar düzeyinde. Üstelik hammaddesi olan üzüm de viskinin yapıldığı tahıllara göre daha pahalı, bu yüzden de fiyatı yüksek kalıyor.

### Kış günlerinin en güzel içkisi

Yine de bence tüm bunlar, viskinin yükselişinin rüzgarına kapılarak konyağı hayatımızdan çıkarmak için birer bahane değil. Zira en genci tam 7 kilo üzümün özünün özü olan, avuçta ılıtılan kadehinden yayılan parfümüyle damaktan önce burnu fetheden, altın sarısından kehribar kızılına uzanan renk paletiyle göz zevkini de okşayan bu soylu içki, bu denli ilgisizliği hak etmiyor.

İtiraf etmek gerekirse, İskoçya'nın en önemli viski örgütü Keepers of the Quaich'ten viski şövalyeliği ünvanı alan, Teoman Hünel'la birlikte yazdığı A'dan Z'ye Viski kitabı 30 yılda 7 baskı yapan ben bile ev barımda yarım düzine konyak bulunduyorum, kuvvetli yemeklerin ardından -bir de Havana purosunu yaktığımda- hazmettirici içki keyfini çoğu kez XO konyaklarla yapıyorum. Tıpkı konyağın en büyük tutkunlarından Fransa'nın efsane dışişleri bakanı Talleyrand gibi önce gözümde, sonra burnuma ve çiğnerime, sonra da damağıma bir ziyafet çekiyorum. Ve o yudumların hazı damarlarım kadar yayıldıkça, konyağa ardi ardına övgüler düzüyorum.

Özellikle de, serin bahar günlerinde...

