

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

İSKOÇ VİSKİNİN
NEREDEYSE YARISININ
ÜRETİLDİĞİ SPEY
IRMAĞI BOYLARINDA
RENKLİ DAMITIMEVİ
ZİYARETLERİ, YABAN
SOMONLU, GEYİK ETLİ
VİSKİ ZİYAFETLERİ...



127 kilometre
uzunluğundaki
Spey ırmağı 50'ye
yakın damıtım evini
besliyor.

VİSKİNİN
IRMAĞINDA

Başlığa bakanlar, cennette var olduğu söylenen Kevser şarabı ırmaklarına gönderme yaptığını sanabilirler. Oysa gürül gürül viski akmasa da, viskilere hayat veren ve bu yüzden "viski ırmağı" olarak anılan bir suyu var. Ve ben geçtiğimiz günlerde orada, bu ırmağın kıyılarındaydım...

İskoçya'nın kuzeydoğusundaki Spey ırmağı, yüksek yaylalardaki kaynağından beslenerek gürüldüyor ve tam 127 kilometre boyunca kıvrıla kıvrıla gidip kuzey denizine akıyor. İrmağın iki yakasında ve kollarının civarında elliye yakın viski damıtma tesisi bulunuyor ve toplam İskoç viski üretiminin yaklaşık yarısı buralarda, bu ırmağın suyuyla yapılıyor. Su deyip geçmeyin; 40-45 derecelik bir viskinin yarıdan fazlası su. Arpanın maltlanması ve öğütülüp sıcak suyla haşlanması gibi üretim aşamalarında da bolca "proses suyu" kullanılıyor. O yüzden viskide su en önemli hammadde; mineralsiz, lezzetli ve temiz bir su kaynağı viskinin "olmazsa olmaz"ı. İskoçya'nın en yumuşak su kaynağı olan Spey ırmağı

bunu cömertçe sağladığından, Speyside da en önemli viski bölgesi.

Londra'daki Andersen Walker turizm firmasının organizasyonu ile yaptığımız gezmeye, bir grup viskisever ırmağın boylarında keyifli günler geçirdik. İrmağın hemen kıyısındaki, anahtarlıkları bile somon biçimindeki Craigellachie otelinde kaldık. (Laf aramızda barında da 700 çeşit viski vardı. Yüzde 2'sini ancak tadabildik.) Belimize kadar çizmelerle nehre girip oltayla somon avlayamasak da, Spey'in soğuk sularında iyice yağlanan nefis yaban somonlarını gövdemize indirdik. Bölgenin en seçkin damıtım evlerinden "Johnnie Walker'ın kalbi" Cardhu'yu, devlerden Glenfiddich ve Glenlivet'i, orta ölçekli üreticilerden de Glenfarclas'ı ziyaret ettik.

KIRMIZI ÖNLÜĞÜN SIRRI

Çeyrek asır sonra ikinci kez ziyaret ettiğim Cardhu, renkli öyküsüyle kalbimi bir kez daha fethetti. Anlatılana göre 1811'de çiftliği eşiyile birlikte satın alan Helen Cummings ahırların



1811'de kurulan
Cardhu damıtım evi
Johnnie Walker'ın
kalbi.



Gezi boyunca gördüğümüz
en yaşlı fıçı 72 yaşlıktı.



Kırmızı erik
soslu geyik
bonfileti, gezinin
en unutulmaz
yemeğiydi.

gizli köşelerinde gizlice viski damıtıyor, gümrükçüler baskına geldiğinde ellerini unlayıp ekmek pişiren ev kadını rolüne bürünüyor. Vadinin ilk çiftliği olduğu için ilk baskını o yiyor, diğer kaçak damıtımcıları uyarmak için de kırmızı mutfak önlüğünü çamaşır ipine bir bayrak gibi asıyordu. 1824'te yasallaşıp kovalamacadan kurtulmuş, zamanla da tesisini John Walker'a satmıştı. Halen sahibi olan Johnnie Walker firması da bu öncü kadını tesisin bahçesine diktiği kırmızı bayrak sallayan heykeliyle anıyordu. Elbette yanında da dev viski markasının melon şapkalı sembolü "yürüyen adam" vardı. Cardhu'nun damağı sıvayan viskilerinden bolca tattıktan sonra heykeli ziyaret etmeyi ve önünde fotoğraf çekilmeyi de ihmal etmedik.

Ertesi günkü Glenfiddich turumuzda da 1960'larda "single malt" viskiyi dünyaya tanıtan bu firmanın mahzenlerini arşınladık, fıçılardan sızanları dinledik. Damıtım evinin müdürü, "Sadece etikette yazılan yaşa bakmayın" dedi. "Biz her 10 fıçılık partiyi şişelemeden önce 2 bin litrelik bir meşe tanka alıyor, burada da 3 ila 6 ay dinlendirerek 'evlendirme' yapıyoruz. Maliyet yüzünden her üreticinin yapamadığı bu işlem sayesinde viskilerimiz daha dengeli..." Fransız içki devi Pernod Ricard'a ait Glenlivet damıtım evi ise lezzet kadar pazarlamada da ustaydı, Aston Martin otomobilleriyle işbirliği yaparak çıkardığı 16



Glenfiddich,
dünyaya malt
viskiyi ilk
keşfettiren
damıtım evi.

O yüzden Yaban Hayatını Koruma İdaresi iki günlüğüne Spey kıyısındaki tesislerin üretimini durdurdu..."

Gezimiz kuşkusuz sadece viskiye odaklı değildi. Aberlour köyündeki Kral Charles'ın da her geçişinde uğradığı Walker's tesislerini ziyaret edip fırından yeni çıkmış ünlü tereyağlı kurabiyelerinden, "shortbread"lerinden tattık... Adı "Mayşe Kazanı" (Mash Tun) olan iki asırlık restoranda kuzey denizinin leziz morina balıklarından yedik... Elgin kasabasında yeni açılan modern bir mekanda lokum kıvamında geyik etleriyle bir ziyafet çektik. Öğle saatlerinde pub'larda yudumladığımız nefis İskoç biraları da cabası...

Gezinin anlamlı sözlerinden birini, Glenfarclas'taki mihmandarımız Donna McIntosh'dan dinledik: "Viski işi ekonomiye ve politikaya çok bağlıdır. Adeta bir roller-coaster gibidir, bazen iner, bazen çıkar..." Dünyanın ekonomisi ve politikası halen pek parlak olmasa da iki yeni fıçı deposunun inşa edildiğini görünce, trenin yakında tırmanışa geçeceğini tahmin ettik...

yıllık viskisi grubumuzca hayli beğenildi.

Son ziyareti ise bir "son mohikan"a, tüm İskoçya'da sayıları iki elin parmaklarını bulmayan bağımsız aile damıtım evlerinden Glenfarclas'a yaptık. Tesisin bir özelliği de elden ele geçmemiş olması, kurucu John Grant'ın 5. kuşaktan torunu John Grant tarafından yönetilmesiydi. Bay Grant tadım salonuna uğrayıp hatırımızı da sordu, "Ben de dün Bodrum'dan döndüm. Ülkeniz gerçekten cennet" diye iltifat etti.

KRALIN KURABİYELERİ

Ziyaretimizin son iki günü, damıtım evlerindeki imbiklerin suskunluğu dolayısıyla biraz sakindi. Bakırdan yapılmış binlerce litrelik dev damıtma kazanlarının harıl harıl viski kaynatması gerekirken çalışmıyor olması şaşırtıcıydı. Açıklama ise İskoçların cennet doğalarına ne denli sahip çıktıklarının bir göstergesiydi:

"Bu sonbahar az yağış olduğu için ırmağın debisi ve seviyesi düşük. Üretim sürerse ırmağa organik de olsa biraz atık vereceğiz. Su bol olduğunda bu atık yaban hayatını etkilemiyor ama su bu kadar azalınca ırmağın hayatı riske atabiliyor.



Viski turizminin öncüsü
Glenfarclas tesisini
ziyarete açan ilk
damıtım evi.