

## KÜÇÜK YUDUMLAR

MEHMET YALÇIN



DÜNYANIN EN HIZLI YÜKSELEN İÇKİSİ VİSKİ, BİRBİRİNDEN İLGİNÇ DENEMELERE SAHNE OLUYOR.



Geyik etinden süzülen viski, New Hampshire'lı bir damıtımevinin yeniliği.

# ÇILGIN VİSKİLER

Yeni bir İrlanda viskisi dört farklı meşe ve bir kestane ağacından oluşan bu fiçide yıllanarak şansını deniyor.



**D**ünyanın en hızlı yükselen içkisi viski, birbirinden ilginç denemelere sahne oluyor  
"Dünyaya viskiyi öğreten adam" Michael Jackson (şarkıcı değil, içki yazarı olan), viskilerin fiçiden fiçiye gezdirilmelerini kınamış, "Bakalım daha neler göreceğiz... Yakında tuzlu balık fiçisine da viski koyarlarsa şaşırمام" demişti.

Finlandiya'daki bir üretici de üstada nazire yaparcasına tuzlu ringa balığı fiçisinde viski dinlendirmiş, adını da "fish" ve "Whisky" kelimelerini birleştirip Fishy koymuştu. Bayat balık kokulu ve tuzlu bu içki elbette sevilmemiş ve kısa sürede piyasadan çekilmiş, ama üreticisini de viski tarihine geçirmeyi başarmıştı. Yine o günlerde Tabasco acı sosunun fiçisinde Tennessee viskisi, mahzende fiçilerine klasik müzik ya da rock müziği dinletilerek yıllandırılmış burbon viski gibi devamı gelmeyen denemeler yapılmış, bunlar da içki dergilerinde haber olmanın ve okuyanları gülümsetmenin ötesine pek geçememişti.

Son zamanlardaki yenilikler ise bunları da aşılıyor, "Yok artık... Bu kadarı da olmaz" dedirtiyor. Üstüne üstlük, bazıları ticari başarı da kazanıp kapışılıyor...

## VİSKİ, BALLA SIVANAN FIÇILARDA

Başarılı olan son denemelerden biri, Amerikan burbonlarının bal fiçilerinde yıllandırılması. "Bal ne zamandan beri fiçilere konuluyor? Bal kovanlardan kavanozlara süzülmez mi?" denilebilir. Püf noktası da burada... Normalde viski yıllanacak fiçiler balla dolduruluyor, sonra bu bal kavanozlara akıtılarak içi bal sivanmış fiçilere viski basılıyor. Yüksek alkol bal kalıntılarını bünyesine alıyor, ortaya tatlımsı ve kıvamlı viskiler çıkıyor... Normal bir burbon 30-40 dolar iken, bal fiçisinde beklemeşler 80 dolarlara tırmanıyor. Üreticileri bu viskileri "Bu yaratım, damıtıcılar, arıcıların ve bal arılarının benzersiz bir işbirliğinin sonucudur ve viski yapım sanatını doğanın altın iksirinin zenginliğiyle bir araya getirir. Meraklıları lezzetlerin füzyonunu sergileyen bir yolculuğa çıkarır" gibi süslü lâflarla pazarlıyor. "Viski ve balın bu evliliği, tatlılığın siyah çay, portakal

çiçeği ve tarçın notalarını vurguladığı bir tat senfonisi yaratır. Parlak, çiçeksi bir aroma ile karşılanacaksınız, ardından tatlı portakal ve tereyağlı kızarmış ekmeğin nefis birleşimi gelecek" gibi abartılı tadım notları da çabası... Viskiden elde edilen gelirin bir kısmının arıcılar derneğine bağışlanması da, işin "sosyal sorumluluk" boyutu. Blue Note, Laws, Nelson Brothers gibi firmalar bu işin öncüleri.

Viski çeşnilendirmede bal kullanılır da, çay akla gelmez mi? Onu da İsveçli damıtıcı Mackmyra düşünmüş ve viskinin Japon çayıyla buluştuğu bir üçlemeyi piyasaya sürmüştü. Viskilerin yıllanacağı fiçiler önceden Japon çayıyla "doyurulmuş", bunlardan koyu yeşil çay fiçisinden çıkan "Gyokuro" diğerlerinden daha çok beğenilmiş. Ancak zaten mali krizdeki firmayı bu atraksiyon da iflastan kurtaramamış.

Fiçi demişken, yönetiminde Türklerin yer aldığı Japonya'daki Yoshino Spirits'in tümü de dünyada ilk olan sedir ağacı, sakura ağacı ve çam ağacından fiçilerde "bitiş verdiği" viskileri Kamiki ile Umiki'yi, Portekiz, Amerikan, Fransız ve Macar meşeleri ile kestane ağaçlarından yapılmış "hibrit" fiçide yıllanan İrlanda harmanı Kinahan's'ı, içleri her zamanki gibi meşe talaşı ateşinde değil kızılötesi ışınlarla dağlanmış fiçilerde dinlenen İskoç tahl viskisi Spearhead'i anmamak olmaz. Tıpkı fiçisinin kömürleşen içleri kazınıp daha füme bir tada kavuşturulan Dewar's Scratched Cask'i ihmal etmemek gerektiği gibi...

Bu denemelerin kimi normal damağın farkedemeyeceği kadar küçük nüanslar yaratıyor, kimi de (sedir ve çam fiçilerde olduğu gibi) viski tadını hayli farklı noktalara taşıyor. Ama fiçi viskide sadece bir enstrüman; bazı üreticiler çılğınlığın boyutunu başka yöntemlerle daha da artırıyor.

Misk kunduzunun bezelerinin salgısıyla lezzetlendirilmiş viski hayli ağır ve zor içimli.



İsveç'in ünlü viskisi içinde yeşil çay bekletilmiş fiçilerden farklı çeşniler kazanıyor.

## GEYİKLİ, KUNDUZLU VİSKİLER...

ABD'nin New Hampshire eyaletinde damıtılan Tamworth viskisinin Eau De Musc Castoreum Flavored rezervinin etiketinde, "Avlanmış Kuzey Amerika kunduzlarının bezelerinden elde edilen misk yağı ile lezzetlendirilmiştir" yazıyor. Üzerinde sevimli kunduzun da resmi bulunan şişe minicik, 20'lik. Mantarını çıkarıp da bardağa biraz döktüğünüzde, nedenini anlıyorsunuz: Bu viskiyi kıkır kıkır içmek mümkün değil. Burunda ağaçsı kokulara parfümcülükte bolca kullanılan misk çağrışımları eşlik ediyor. Ağızda ise misk çeşnisi hafiften algılanıyor, buruk ve acımsı izler kalıyor. Koklaması hoş olsa da ağır tadıyla damağı zorluyor, bir-iki yudum ancak içilebiliyor.

Yine Tamworth'un bir başka sıradışı viskisi de Deerslayer, yani geyik avcısı. Gerçekten de geyik eti ile tatlandırılmış. Kızıl geyiğin eti satırla doğranmış ve kızılık, porçini mantarı, ardıç meyvesi ve tane yeşilbiberle harmanlanmış. Bunlarla bir gece dinlendikten sonra kokulu otların dallarıyla tütsülenmiş. 3 yıllık buğday viskisi buharlaştırılarak etin üzerinden geçirilip tekrar damıtılmış, böylece et kokusunun alkolle nüfuz etmesi sağlanmış. Yine ufak şişedeki "viski"nin tadı mı? Bunu diğerleri gibi denemedim, ancak "Burun oldukça isli, toprak-sı ve meşe fiçi notalarıyla cesur bir kokuya sahip. Tadı alışılmadık ama merak uyandırıcı, eşit derecede ilgi çekici, keskin ve rustik" gibi yuvarlak ifadelerle "top çeviren" drinkhacker.com yazarından alıntı yapabiliyorum.

Küçük şişelerden 65 dolar olduğu düşünülürken, normal şişe fiyatı 250 doları buluyor ki, bu rakama Amerika'nın en değerli burbonları satın alınabiliyor. Deneme akıllıca; fahiş kârın yanı sıra, kimsenin bilmediği ve tanımadığı bu ucra damıtımevinin tanınması da çabası...

Kaliforniya'daki Sonoma damıtımevi



İçine bal doldurulup boşaltılmış fiçilerde olgunlaşan burbon viskiler şu sıra çok moda...

ise bu kadar dolambaçlı yollara sapmamış, günümüz gastronomisinin en popüler çeşni vericisini, trüfü direkt kullanmış. 3 yıl fiçilerde olgunlaşan çavdar viskisini Fransız Perigord trüf mantarlarıyla da 6 ay dinlendirmiş. Sadece 300 kasa üretilen Sonoma Black Truffle Rye da pahalı fiyatı tepki çekmesin diye 37.5'lük şişelenmiş, 100 dolar gibi abartılı bir fiyatla piyasaya çıkmasına rağmen kapışılmış. Türkiye'nin içki tadımı web sitesi degustasyon.net'teki puanı ise 10 üzerinden sadece 4.5! Tadım notu şöyle: "Ağızda ağır ve zorlayıcı, denemek için ilginç olsa da içmek için tercih edilmeyecek bir içki. Çavdar viskisi ve trüf mantarı gibi kendi dünyalarının sevilen lezzetleri olan ürünleri bir araya getirmek kulağa hoş gelse de bir sinerji yaratmamış..." Üretici hedefine ulaştığı, düşük bir bütçeye reklam yapıp dikkat çektiği için ne gam!

Dünyanın en sevilen esmer içkiyle yapılan sıradışı denemeler, bu satırlara sığacak gibi değil... Havadaki nemden dönüştürülen suyla üretilen Oak Packer Air Edition'dan Chivas Regal'in üretimine viski olarak başlayıp rengi şeffaflaştırılan filtrelerden geçirilen "damıtık içki"si Crystal Gold'a, sözü edilecek daha çok deneme var. Ancak sanırım sadece yerimiz değil, bu yazıyı bu satıra kadar okuyan okuyucunun da sabrı bitti. Ben kendi payıma yazmaktan yoruludum. Bu akşam sıkça gittiğim barın tezgâhına yanaştığımda, barmene ne diyeceğimi biliyorum:

"Bana bir viski ver. Viski olsun..."