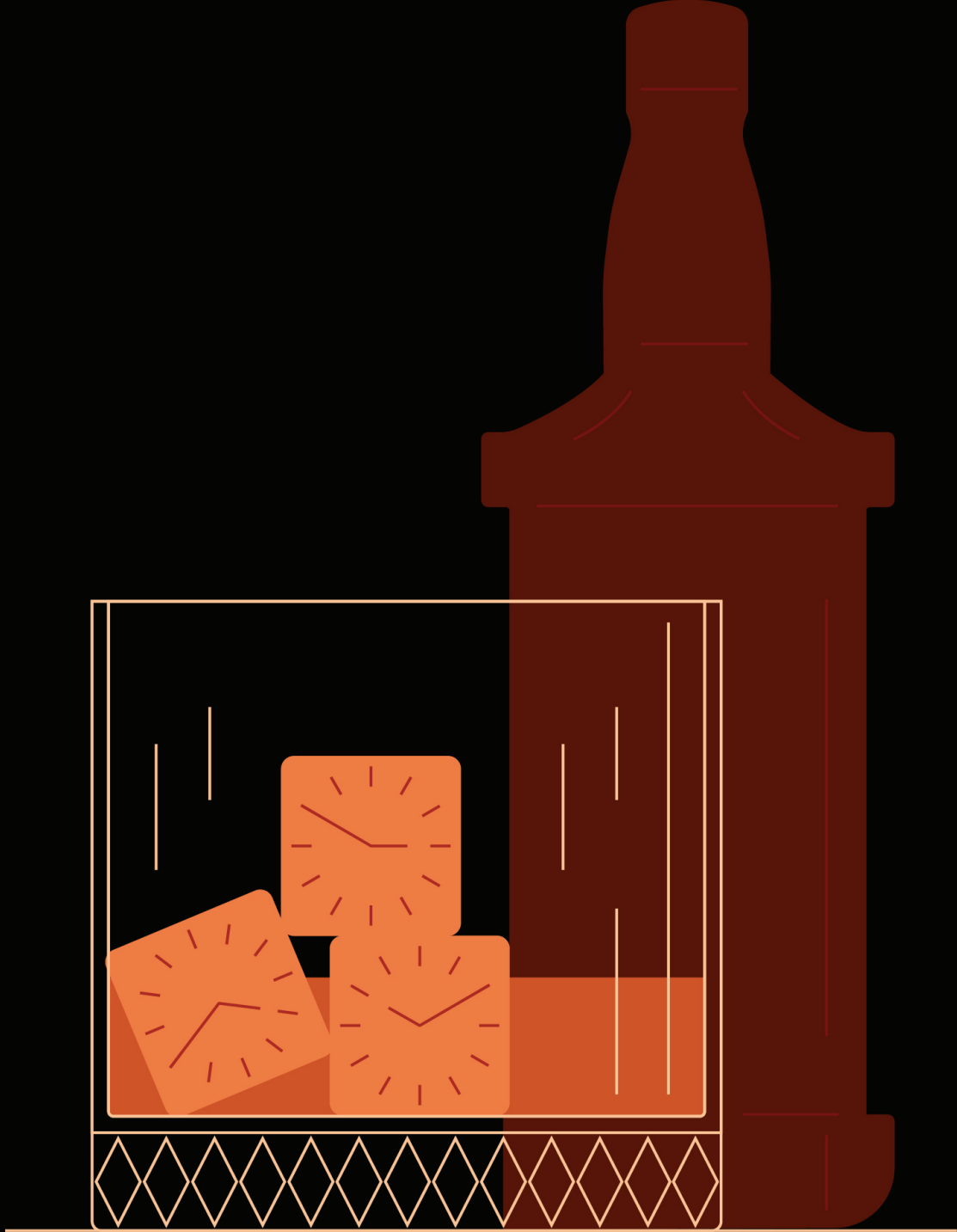


ARMBAND UHREN

saatolog

E-DERGİ / SAYI 3



Viski Kùltürü 2022

ÖZEL SAYI

Editörden

VİSKİ KÜLTÜRÜ 2022



*Bu kış sayısını viski kültürüne adadık.
Sitedeki konuyla ilgili tüm yazılarımızı,
kolayca okuyabilmeniz için bir araya getirdik.*

*Viski Kültürü Özel Sayısı'nı websitemizden
okuyabilir ve indirebilirsiniz.*

4

Hayat Suyunun Kaynağına
Yolculuk

6

Jack'in Mabedi

10

Viskinin 13 Tonu

12

Viski Nasıl İçilir?

14

Tadım Nasıl Yapılır?

16

Viski Satın Almanın Püf Noktaları

18

Viski Aksesuarları

20

Yemekte Viski... Ama Nasıl?

22

Kış Kokteylleri

24

Nashville,
Country Müziğın Şehri

26

Bir Viski Tutkunu
New Orleans'ı Neden Görmeli?

28

Dünyanın En Güzel Viski Otelleri

32

Brooklyn Beyaz Perdede

34

Viskinize Hangi Ezgiler
Eşlik Etmeli?

36

Viski Okumaları

38

Manhattan'ın Dünü ve Bugünü

40

Kendi Yolunda
Bir Amerikan Miti; Frank Sinatra

Hayat Suyunun Kaynağına Yolculuk

Viskinin sürprizlerle dolu hayat hikâyesi, bir ürünün dünya markası olma yolundaki başarısına en çarpıcı örneklerden birini oluşturur.

MARA AKSOY



Alkollü içkilerle arası iyi çoğu insan, viskinin Kelt dilinde “hayat suyu” anlamına geldiğini bilir... Bernard Shaw, onu “güneş ışığının sıvı hali” diye tanımlamıştır. Winston Churchill bir adım daha atarak, “Su, içmeye uygun değildir” der. “İçilebilir hale getirmek için ona viski eklemelisiniz.”

Viskinin maceralı yolculuğu, anavatanı İskoçya’nın tarihine de damga vurmuştur. Adına ilk kez İskoçya’da 1494 yılına ait kayıtlı belgelerde rastlanan viskinin, ülkeye Hristiyan misyonerler tarafından getirildiği iddia edilir. Mısırlıların parfüm yapmak için keşfettikleri damıtma teknikleri ve imbikler Avrupa’yı dolaşarak İskoçya’ya



Bernard Shaw, viskiyi "güneş ışığının sıvı hali" diye tanımlamıştır. Winston Churchill ise bir adım daha atarak "Su, içmeye uygun değildir" der.

ulaştığında, viskinin doğumu için de önemli bir adım atılmış olur. Bu koyu renkli damıtılmış içki önceleri hastalıkların tedavisinde antibiyotik ve anestezi amaçlı olarak kullanılsa da, zamanla kralların favori içkileri arasında liste başına yerleşir. Dünyanın ilk lisanslı damıtımevi, 1608 yılında İrlanda'da kurulan Old Bushmills'tir. Arpa, buğday, çavdar ve mısırdan damıtılarak yapılan ve meşe fıçılarda dinlendirilerek olgunlaştırılan bu alkollü içecek, gizli saklı üretildiği evlerden dünyaya açılma serüvenine böylece başlamış olur. İskoçya'da 1725 yılında getirilen "malt vergisi" de toplumun hemen her kesimine yayılan viski üretiminin yeraltından çıkartılarak legal bir platforma taşınmasını sağlamıştır. Bu yıllarda İrlanda ve İskoçya'dan Amerika'ya göç edenler ise beraberinde götürdükleri damıtma tekniklerini mısır üzerinde kullanarak Amerikan viskisinin yaratılmasına ön ayak olmuştur.

Viski üretimi başlı başına bir sanat dalıdır. Viski, sadece meşe fıçılarda yaşlandırılır. Sahip olduğu altın rengini fıçılarda olgunlaştıkça kazanır. Seneler süren bu olgunlaşma sürecinde -50-60 yıl kadar sürdüğü bile olur-fıçılardaki viskinin alkolün uçucu özelliği nedeniyle İskoçya'da yüzde 2'lik bir kısmının buharlaştığı bilinir. Uçup giden bu bölüm, keşfedilmesindeki Hristiyan misyonerlerin payına atıfla, "Angel's Share", yani "Meleklerin Payı" diye adlandırılır. Günümüzde viski yapımında teknik bir terim olarak kullanılan Meleklerin Payı, tutkunları için viskinin ne kadar kutsal olduğunun da bir göstergesidir adeta...

Üzerinde "whisky" yazıyorsa İskoçya ya da Kanada, "whiskey" yazıyorsa Amerika ya da İrlanda kökenli olduğunu anlayabileceğiniz viskinin bugün dünyadaki bir numaralı üreticileri İskoçya ve Amerika'dır -İskoçya'da her saniye 42 şişe viski ihraç edilir. Ancak buna rağmen en çok viski, Hindistan, Fransa, Uruguay, Japonya ve İspanya'da tüketilir. 2026'da yıllık pazar payının 95.9 milyar doları bulması beklenen viski; derin tarihçesi, çeşitleri, üretim ve içim teknikleri, kültürü ve gustosuyla her yıl daha fazla insana ulaşmaya devam edecek.

Nikola Tesla, onu 150 yaşına kadar yaşatacağına inandığı için her gün viski içmiş, hayatı boyunca ondan ayrılamayan Frank Sinatra, bir Tennessee Viskisiyle gömülmüştür. Hayat suyu viski, belki ömrü uzatmaya yardımcı olamaz. Ancak tıpkı o meşhur İskoç atasözünün ifade ettiği gibi, viskinin iyileştiremediği bir şey asla iyileşemez demektir...

Jack'in Mabedi

Rafine zevkleri ve ilginç yönleriyle Jasper Newton "Jack" Daniel'a ve küçük bir kasabadaki mabedine bir bakış...

SENA ÇAKICI



Anımsayanlarınız olacaktır, yazılarımızdan birinde Nashville'nin ezgilerle dolu sokaklarına doğru keyifli bir yolculuğa çıkmıştık. Bu müzik dolu şehri keşfettikten bir sonraki durağımız ise Nashville'ye 100 km uzaklıktaki Lynchburg kasabası oluyor. Tennessee'ye bağlı bu küçük kasabada onlarca yıldır meşhur Tennessee viskileri üretiliyor. Kasabanın gözdesi ise 155 yıldır üretime devam eden damıtımevi, Newton Jasper "Jack" Daniels'ın mabedi...

Bizim mabet olarak adlandırdığımız bu damıtımevinin kurucusu ve ilk uzman damıtıcısı Jasper Newton "Jack" Daniel. Doğum tarihi tam olarak bilinmese de Daniel'ın 1850'li yıllar civarında dünyaya geldiği tahmin ediliyor. Henüz yedi yaşındayken viski üreten bir vaizin yanında çalışmaya başlayan Jack, viski üretiminin tüm inceliklerini ve

zanaatını burada öğrenir, ki zaten bir süre sonra vaizin işi bırakmasıyla da damıtımevinin yeni sahibi olacaktır. Henüz 13 yaşında damıtımevinin başına geçen bu küçük çocuk belki de hiç farkında olmadan, onlarca yıl sürecek bir mirasın ilk tohumlarını atar. Bugün dünyanın en meşhur viskilerinden olan Tennessee viskisinin hikâyesi işte böyle başlamaktadır.

Damıtımevine geçmeden evvel biraz da Jack'den bahsetmeli: Jack, şık giyimi ve kaliteli hayat gustosuyla karizmatik bir iş insanı. Tabii bir o kadar da rafine zevkleri var; herkesin at arabası kullandığı bir dönemde otomobil sürer, Patek Philippe saatler takar ve Steinway marka piyanosunu çalar. Rivayet odur ki epeyce de çapkınmış kendisi. Nevi şahsına münhasır Jack ile ilgili anlatılması gereken bir diğer ilginç anekdot ise ölüm hikâyesidir. Sinirli bir karaktere sahip olan Jack, bir türlü açamadığı kasasını tekmeleyerek ayak parmağını kırar bir sabah. Önce enfeksiyon olur, sonrasında ise kangren olup bacağı kesilir. Ancak bacağın kesilmesi de kangrenin vücutta ilerlemesini durduramaz, yine de 6 sene mücadele edebilen Jack Daniel 1911'de kangren komplikasyonları sebebiyle hayatını kaybeder. Geriye ise güçlü bir miras kalır olan damıtımevi kalır: Jack'in Mabedi.

Ünlü Tennessee viskileri 155 seneden beri burada üretiliyor; aynı su ve aynı yöntemlerle. Dünyanın en meşhur





viskilerine ev sahipliği yapmasından mütevellit kasaba oldukça gözde bir durak. Turistler meşhur Tennessee viskisi ve kurucusu Jack Danile ile özdeşleşmiş damıtımevini gezmek için bu küçük kasabaya akın ediyorlar. Damıtımevinde sizleri ilk olarak Jack'in bir heykeli karşılıyor, sonrasında ise viskilerin üretiminden Jack'in yaşamına dair pek çok detayı görebileceğiniz bir turla devam ediyorsunuz. Jack'e dair her şey bütün orijinallliğiyle korunmuş, öyle ki tekme atıp ayak parmağını kırdığı kasa bile hâlâ duruyor.

Viskilerin nasıl üretilip nasıl fıçılanağına kadar viskiye dair merak ettiğiniz pek çok şeyi damıtımevindeki turda görebiliyorsunuz. Damıtımevinin burada kurulmasındaki başlıca sebeplerinden biri çıkan kaynak suyu aslına bakarsanız. Demir oranı düşük olan kaynak suyu onlarca yıldır meşhur viskinin üretiminde kullanılıyor. Bir başka doğal element ise akçaağaç odunları. Ateşe verilip kömüre dönüştürülen odunlar viskinin filtre edilmesinde kullanılıyor. Gezi sırasında hem suyun kaynağını hem de odunların ateşe verildiği büyük ocağı görmek mümkün. Bir sonraki adım ise fıçılarının altına doldurulan bu kömürlerin üzerine bakır borulardan damla damla



akıtılan viskiyi izlemek. Akıtılan viski, yaklaşık üç metrelik kömür filtresinden geçerek kendine has koku ve tadına kavuşuyor. Sonrasında ise üst üste fıçılarda bekletilerek yıllandırılıyor. Mahzendeki sıcak hava yukarı doğru çıktığı için yıllandırmanın sonunda her bir fıçıdaki viskinin tadı daha farklı ve kendisine özgü oluyor. Böylece Jack'in mabedinden gelen her bir damla ile bu 155 senelik mirasın leziz tadı tüm dünyaya yayılıyor.



Viskinin 13 Tonu

Viski, en basit haliyle tahıl ve suyun karışımıdır; ancak yapımında kullanılan tahıl çeşitleri ve damıtım teknikleri sayesinde çok zengin bir dünyaya sahiptir.

MARA AKSOY



AMERİKAN VİSKİ

SCOTCH (İSKOÇ) VİSKİ

Scotch viski, malttan (maltlı arpa) veya tahıldan (mısır veya buğday) yapılır. İskoçya'da viski yapımı oldukça ciddiye alınır. Bir viskiye Scotch viski denebilmesi için İskoçya'da üretilmiş olması, alkol oranının minimum yüzde 40 düzeyinde olması ve meşe fıçılarda en az 3 yıl süreyle olgunlaşması gereklidir.

AMERİKAN VİSKİ

İlk akla gelen Burbon viskilerdir. Üretiminde en az yüzde 51 oranında mısır ve kalanında arpa, çavdar ve buğday kullanılır. Olgunlaştırma döneminde yeni ve içi yakılmış fıçılar tercih edilir. Burbon, hafif tatlı bir viski olup yumuşak baharatlar, odunsu aroma ve karamel veya vanilya notalara sahiptir.

Çavdar viskisi, Amerika'da oldukça popüler bir çeşittir. Üretiminde en az yüzde 51 oranında çavdar ve kalanında arpa ile mısır kullanılır. Aynı Burbon gibi, daha önce kullanılmamış fıçılarda dinlendirilir. Çavdarın kendine has baharatımsı tadı nedeniyle baharatlı, bitter ve kuru notalar içerir.

Son olarak Tennessee Viskisi'nden bahsetmeliyiz. Her ne kadar üretim süreçleri Burbon Viskisi ile benzesen de sakın bu viskiye Burbon deme gafletine düşmeyin. Özellikle de Tennessee'deyseniz. Üretiminde yüzde 51 oranında mısır kullanılır. Tennessee viskisini diğer viskilerden ayıran en önemli özelliği, fıçıya girmeden önce kömür filtrasyonundan geçmesidir. Bu viskiyi daha yumuşatır, burbondan gelen tahıllı karakterini yuvarlar.

KANADA VİSKİ

Amerika'ya komşu bu ülkenin viskileri genellikle Burbon gibi mısır bakımından zengindir. Olgunlaştırma süresi üç senedir, ancak bu durum kanunen bağlayıcı değildir. Bu nedenle Kanada viskisi Amerikan viskileri ile karşılaştırıldığında daha hafif ve nispeten düşük aromalıdır. Eğer Kanada'daysanız barmenden "rye" isteyin, ülkede viski için yaygın olarak bu terim kullanılır.

IRISH (İRLANDA) VİSKİ

Sadece İrlanda ve Kuzey İrlanda'da üretilir. İrlanda viskisinin en önemli özelliği, üç defa damıtılmasıdır. Bu nedenle içerken is kokusu hissedilmez. Meşe fıçılarda üç yıl dinlendirildikten sonra şişelenir. Scotch viskiye nazaran daha hafif tat ve kokuya sahiptir. İçimi yumuşaktır.



JAPON VİSKİSİ

Viski sektörünün yeni oyuncusu Japonya, aslında Scotch viskisini taklit ederek işe başlamıştır. Üretimden olgunlaştırmaya kadar Scotch viski aşamalarının aynısını tatbik eder. Her ne kadar viski üretimine 1920'lerde başlansa da, 2000'li yıllardan itibaren dünya genelinde adından söz edilir olmuştur. Tek malt üretim viskiler olmalarına rağmen Japon viskileri özellikle Harman viskilerde oldukça iddialıdır.

TEK MALT (SINGLE MALT) VİSKİ

Single Malt olarak aşına olduğumuz bu viski çeşidinde tek maltlanmış arpa kullanılarak üretimin tamamı tek bir damıtın evinde tamamlanır. Viskinin

kalitesini ise üretim sonrası kullanılan fıçı ve bekleme süresi belirler. Örneğin, İskoçya'da kanunen viski meşe fıçılarda en az üç yıl bekletilmelidir. Dünyada tüketilen viskilerin çoğu harman viskilerdir, bu yüzden tek malt viskilerin bir hayli müdavimi vardır.

BLENDED MALT (MALT HARMAN) VİSKİ

Malt Harman Viski, farklı damıtım tesislerinde üretilmiş iki ya da daha fazla tek malt viskinin harmanlanması ile elde edilir. Bazen iki tek malt viskinin harmanı ortaya çok lezzetli bir sonuç çıkarabilir.

BLENDED (HARMAN) VİSKİ

Viski çeşitleri içinde joker olarak tanımlayabileceğimiz bir viskidir. Neredeyse her çeşit viski birbirleri ile harmanlanabilir. Genellikle malt ve tahıl viskiler kullanılır. Harman oranı değişmekle beraber uygulamada yüzde 30 malt ve yüzde 70 tahıl viskileri tercih edilir.

SINGLE CASK (TEK FİÇİ) VİSKİ

Tek fıçıdan şişelenen viskidir. Aynı damıtım evinde dahi farklı tatlar çıkabileceğinden şişelemeyi tek bir fıçı ile sınırlayarak fıçının tadı korunmuş olur.

TAHİL (GRAIN) VİSKİ

Tahıl viskiler, endüstriyel imbibiklerde sürekli damıtım tekniği ile damıtılır. Arpanın yanı sıra mısır veya yulaf gibi diğer tahılları da barındırırlar. Malt viskiler gibi belirgin aromaları yoktur ve sanayi tipi viski olarak tabir edilirler.

CASK STRENGTH (FİÇİ GÜCÜ)

Bu viski su ile seyreltilmeden fıçıdan çıktığı gibi şişelenir.



Viski Nasıl İçilir?

Viski-Soda mı, Viski-Kola mı?



Çoğunluğun cevabı, hiçbirisi! Tabii dünyada pek çok viski çeşidi olduğu gibi, viskiyi tüketmenin de türlü yolu var. Bu konu zaman zaman tartışmalı olsa da, puristler her zaman viskinin buz ya da su eklenmeden tüketilmesi gerektiği fikrinden asla taviz vermez. Ancak tabii kişinin damak tadı, ruh hali ve bulunulan ortam da içim şeklinde önemli rol oynar. Gelin bu sorunun cevabını birlikte arayalım.

SEK

En yaygın olarak tavsiye edilen içim şeklidir. Hatta birçok viski tutkunu, viskinin sek içilmesi konusunda ısrarcıdır. Bu şekilde viskinin hem tadını hem de kokusunu daha iyi alırsınız. Sek içeceğiniz viskinin aynı zamanda oda sıcaklığında olmasına özen gösterin.

SU İLE

Özellikle alkol oranı yüksek olan viskileri su ile seyreltmeyi deneyebilirsiniz. İçimini daha yumuşak bir hale getirecektir. Bunun en sağlıklı yolu, viskiye pipet ile su eklemektir. Önce birkaç damla su ekleyin, tadına bakın ve sonra istediğiniz lezzete ulaşan kadar tekrar su ekleyin.

BUZ İLE

Sıcak günlerde iyi bir seçenek gibi gözüktse de uzmanlar genelde viski içerken buz kullanılmasını pek önermez. Buz, viskinin aromasının ortaya çıkmasını engeller ve damağı uyuşturarak tat alımını yavaşlatır. Ama illa buzlu içmek istiyorum dersanız tavsiyemiz büyük buz kalıpları kullanmanız. Bu sayede buz yavaş çözünecek ve viskiyi daha az seyreletecektir. Alternatif olarak, viskinizi buzdolabında soğutabilirsiniz.

SODA İLE

Viskiyi soda ile birlikte tüketmeyi sevenlerin sayısı hiç de az değil. Kulağa tuhaf gelse de soda viskiyi tatlandırıyor ve ertesi günkü etkilerini de azaltıyor. Özellikle Japonlar viskiye soda katmayı sıklıkla tercih ediyor. Buna da "highball" adını veriyorlar. Çoğunlukla uzun bardaklarda ve bol buzla birlikte tüketiliyor.

KOLA İLE

Japonlar viskiye soda eklemeyi tercih ederken Amerikalılar, özellikle de viskiyle yeni tanışan gençler soda yerine kola kullanıyorlar. Bu şekilde içmeyi sevenler her tür viskiyi kullanma rahatlığını da yaşıyorlar. Viski sadece kola ile değil, başka meşrubatlarla da güzel bir birliktelik oluşturabiliyor. Püristler buna şiddetle karşı çıksalar da, nihayetinde viski bir keyif içkisi ve herkes dilediği gibi tüketmekte özgür.



Eğer viskiyi bir de kokteyl olarak denemek isterseniz, sizin için popüler iki tarifi paylaşıyoruz.

Manhattan

- 5 cl Rye (Çavdar) viski
- 2 cl Tatlı vermut
- 1-2 damla Angostura bitters
- Süslemek için kiraz

Bütün malzemeleri buzla karıştırın. Soğutulmuş bir kupa bardağına süzün ve kirazla süsleyin.

Whisky Sour

- 5 cl Bourbon (Burbon) viski
- 3 cl taze limon suyu
- 1,5 cl şeker şurubu
- 1 yumurta akı
- Süslemek için kiraz

Buz hariç tüm malzemeler shaker'da iyice karıştırın. Buz ekleyip tekrar çalkalayın. Soğutulmuş bir bardağa iki kez süzün. Kiraz ile süsleyin.

Tadım Nasıl Yapılır?

Bu özel içkiyle henüz tanışma aşamasındaysanız, bir viski tadımına katılarak size en uygun aromaları yakalamaya çalışın.

MARA AKSOY



HANGİ VİSKİ

Viskininengin bir dünyası vardır. Öncelikle hangi viskiyi tatmak istediğinize karar verin. İlk deneyiminizde farklı kategorilerden viskiler tatmak çok da iyi bir başlangıç olmayacaktır. İskoç, İrlanda, Bourbon ya da single ve malt viski gibi konseptlerden birini seçerek bu gizemli dünyanın kapısından içeri girin.

BARDAK SEÇİMİ

Viski nasıl bir bardakta içilmeli konusu her zaman tartışma yaratmıştır. Aslında bu tamamen kişinin keyfine bağlı bir durumdur. Dileyen kısa, tabana doğru kalınlaşan ve geniş ağızlı viski bardaklarında, dileyen şarap kadehini andıran altı geniş, üste doğru daralan bardaklarda içebilir. Ancak şunu unutmayın ki, özellikle tadım sırasında bardak seçimi viskiyle doğru şekilde tanışmanızda önemli rol oynar. O yüzden viski tadımında yukarı doğru daralan, lale şeklindeki ve ayaklı bardakları tercih edin. Bu bardaklar viskinin aromasını hapsederek kokunun kaybolmasını önler. Ayrıca tadımda kaç viski deneyecekseniz o kadar sayıda bardak bulunmasına özen gösterin.

ORTAM

Bir viski tadımı en iyi nerede gerçekleştirilmelidir? Size detay gibi görünse de, viskinin tadıldığı ortam, doğru duyulara dayalı bir keşif için önemlidir. Bir bar ortamında yapılan



tadım ile havuz başında yapılan tadım farklı sonuçlara yol açacaktır. Tüm bu etkenleri bertaraf etmek ve doğru aromaları yakalamak için, en iyisi viskiyi çok iyi havalandırılmış bir ortamda ya da mümkünse temiz ve açık havada yapmak iyi bir karar olacaktır.

VISKİNİN RENGİ

Tadım yapacağınız viskinin rengine dikkat edin. Size çok şey anlatacaktır. Viski dolu bardağınızı ışığa ya da beyaz bir kâğıdın üzerine doğru tutarak açık sarıdan koyu kahverengiye uzanan renk skalasını inceleyin. Genellikle viskinin rengi ne kadar koyu ise aroması da o kadar kuvvetli olur. Daha hafif bir viski arayışı içerisindeyseniz, açık renkli çeşitlere şans verin.

KOKLAYIN

Viskiyi koklayarak onunla tanışmaya başlayabilirsiniz. Ancak dikkat! Viski, alkol oranı yüksek bir içki olduğundan, hafifçe koklamanız fazlasıyla yeterli olacaktır. Bardağı burnunuza doğru oldukça yukarı tutarak aromaların konsantrasyonunu sağlayın. Derin nefes almadan, hatta bir koklayıp bir uzaklaşarak içkinin size çağrıştırdıklarını anlamaya çalışın. Aldığınız koku çiçeksi mi odunsu mu, baharatlı mı meyveli mi? Tüm bunları kenara not ederek daha sonraki viski seçimlerinize yön vermesini sağlayın.

Bir detay gibi görünse de, viskinin tadıldığı ortam, doğru duylara dayalı bir keşif için oldukça önemlidir.

Viski Satın Almanın Püf Noktaları

Sevdiğiniz aromaları belirleyin ve iyi bir koleksiyoner olma yolunda doğru yatırımları yapın.

MARA AKSOY

Viski satın almak, sanıldığı kadar kolay bir iş değildir. Hele de bu konuda bilgili ve deneyimli değilseniz... Genellikle market ya da mağazaların içki reyonundaki görevlilerin pek de bir dayanağı olmayan tavsiyelerini dinlemek zorunda kalırsınız. Evinizde sevdiğiniz tatlardan küçük bir koleksiyon oluşturmak isterseniz, sizin için derlediğimiz ipuçlarına göz atın.

- İçki raflarında sıralanan viski şişelerinin sıklığı ve çeşitliliği aklınızı karıştırabilir ve seçim yapmanızı zorlaştırabilir. Viski satın almadan önce biraz dersinize çalışın. Viski konusunda değerlendirmelerine güvendiğiniz arkadaşlarınızdan tavsiyeler alın. Bilgi edinmek, bize göre en önemli aşamadır. Örneğin bir Scotch ile Bourbon arasındaki farkı biliyor musunuz? Malt viski ile Harman viskiyi ayırt edebiliyor musunuz? Temel bilgileri edinmeden, doğru bir koleksiyon oluşturmanız ve iyi bir tüketici olmanız neredeyse imkânsızdır.
- Viskinin damak tadınıza uygun olup olmadığını anlamanın en kolay yolu, tadım yapmaktır. Bir bara gidin ve birkaç farklı çeşit viski deneyin.

- Daha önce denediğiniz ve beğendiğiniz bir viski varsa, hangi bölgede üretildiğini öğrenin. Aynı bölgede üretilmiş başka viskileri ve markaları da beğenmeniz muhtemeldir. Seçimlerinizi bu bölgeye yoğunlaştırabilirsiniz.
- Şişe etiketleri size viskinin tadı ve kokusu ile ilgili ipuçları verebilir. Üretim bölgesi viskinin genel karakteristik özelliklerini belirler. Hatta üretildiği bölgede bulunan suyun kalitesi bile çok önemlidir. Scotch viskiler İslay, Speyside, Highlands, Lowlands ve Campletown gibi bölgelerde üretilir. Her bölgenin belirli tat ve nota hâkimiyeti vardır. Bu konuda bilgi edinip damak tadınıza göre hangi üretim bölgesine yoğunlaşacağınıza karar verebilirsiniz.





VİSKİ NASIL MUHAFAZA EDİLMELİ?

- Damak tadınıza uygun viskileri tespit ederek satın aldınız ve evinizde onlar için küçük bir köşe hazırladınız. Peki, nasıl saklayacaksınız? Çoğumuz zamanla yarısı içilmiş şişe koleksiyonuna sahip oluruz. Önemli olan, açılmış viski şişelerini, tadını ve aromasını kaybetmeden muhafaza edebilmektir.
- Viski, güneş ışığı ve hava sıcaklığı değişimlerinden etkilenir. Direkt güneş ışığı, şişe mantarına zarar verirken, ısı değişimleri açılmış viskinin bütünlüğünü bozabilir. Viskiye saklamak için en ideal ortam, karanlık ve oda sıcaklığındaki bir dolap içidir.
- Viski şişenizi asla şarap gibi yatık saklamayın. Mantarın istenmeyen koku ve tadının viskiye

geçmemesi için mantarın viski ile temas etmemesi çok önemlidir. Bu nedenle şişeler her zaman dik tutulmalıdır. Mantarın tamamen kurummasını önlemek için ise her dört ila altı ayda bir viski şişenizi ters çevirin ve mantarın yaklaşık on saniye ıslanmasına izin verin.

- Ancak açılmış şişelerin hızla oksitlenebileceğini unutmayın. Şişenin içindeki viski miktarı düştükçe, oksitlenme oranı da artar. Bu sebeple alınabilecek en iyi yöntem, mantarın etrafını streç film ile kaplamak olabilir. Yine küçük şişeler satın alıp kalan viskiyi boşluk kalmayacak şekilde bu şişelere aktarabilirsiniz.

Viski Aksesuarları

Viski tutkusu yalnız viskinin tadına ve kalitesine değil, içildiği kadehten doldurulduğu karafa kadar ona eşlik eden her bir ayrıntıya yansıyor.

SENA ÇAKICI



Hangi içki türünün meraklısı bir viski sever kadar tutkulu olabilir ki? En nihayetinde, bahsettiğimiz içkinin bir diğer adı yaşam suyu. Yani öylesine bir, öylesine bütün hayatın kendisiyle. Belki de bu yüzden dünyada en çok çeşidi olan, onlarca ülkede farklı farklı türlerde üretilen ve en zengin içkilerden biri viski; yaşamın suyu olduğu için. İşte bu özel içkinin ya da Bernard Shaw'un deyişiyle "güneş ışığının sıvı hali"nin tutkusu da yalnız viskinin tadına ve kalitesine değil, içildiği kadehten doldurulduğu karafa kadar ona eşlik eden her bir ayrıntıya yansıyor. Bu yüzden de tadım keyfini zenginleştirecek aksesuarların seçiminin de en az viski seçimi kadar titiz olması gerekiyor. Biz de bu tutkulu yolculukta keyfinizi artıracak aksesuarları bir araya getirdik. Şerefimize!

PEUGEOT VİSKİ TADIM SETİ

Yoğun bir günün sonunda tek dileğiniz viskinizi keyifle yudumlamaksa, "yaşam suyu"nun gerçek lezzetini ortaya çıkaracak ufak bir dokunuş da biz editörlerden: Peugeot'nun viski tadım seti, içkinin içinde saklı lezzetleri açığa çıkararak tadım keyfini maksimize etmeye yardımcı oluyor. Altındaki metal taban sayesinde de buz eklemeye ihtiyaç duymadan içkiyi ideal soğuklukta tutuyor.

NEAT VİSKİ TADIM BARDAĞI

Söz konusu kadeh ve bar aksesuarları olduğunda seçenekler ucu bucağı görünmeyen bir derya âdetâ. El yapımı ve elimizde tutarken ağırlık hissi bırakan kristal kadehler tercih edilebilir pekâlâ. Fakat Neat tadım kadehiyle bir parça daha profesyonel hissedip tadımın her anını bütün duyularınızda yaşayabilirsiniz. Bilimsel olarak tasarlanmış bu kadehle viskinin notalarını, aromalarını ve kokusunu profesyonel bir biçimde algılamanız mümkün.

ANGER'S SHARE GLASS SU DAMLATICISI

Viskinize ekleyeceğiniz birkaç damla su ile viski içerisinde bulunan bazı moleküller kimyasal reaksiyona girer, böylece burunda ve damakta farklı notalar ortaya çıkar. Eklediğiniz birkaç damla suyla sek viskide alamadığınız kokuları ve tatları keşfetmeniz mümkün. "The Water Horse"dan ilhamla tasarlanmış su damlaticıları, "yaşam suyu"nun gizemini ortaya çıkaracak gibi görünüyor.

MATCH JIGGER

Brooks Reitz, evde içki hazırlayacaksanız mutlaka bir jiggerınız olmalı der. Reitz'e göre çok ufak ölçüler dahi içkinin tadında büyük değişiklikler yaratabilir. Kendisinin favorisi ise İtalyan markası Match'in el yapımı kurşun ve kalay karışımı jiggerları. 1 oz ile 1,5 oz arasında ölçüm yapabilen bu jigger, içindeki ölçü çizgileriyle 1 ozun yarısı ve üçte birini de gösterebiliyor. Böylece lezzetli bir viski kokteyli için en doğru ölçüyü yakalamanız mümkün oluyor.

HUCKBERRY MATARA

Viski keyfi elbette ki yalnız dingin bir akşama mahsus değil. Nasıl mı? Bir matarayla favori viskinizin de sizinle yola çıkması gayet mümkün. En çok tercih edilen viski aksesuarlarından biri olan viski matarası size yolculuklarınızda eşlik edebileceği gibi viski koleksiyonunuzun da şık bir parçası olabilir. Mataraların pek çok çeşidi mevcut, fakat deriyle kaplı olanların şıklıklarına diyecek yok. Bakır kaplı paslanmaz çelikten yapılmış bu mataranın üzeri ise şık bir Horween derisiyle kaplanmış.



2



3



4



1



5

1. ANGER'S SHARE GLASS SU DAMLATICISI
2. NEAT VİSKİ TADIM BARDAĞI
3. MATCH JIGGER
4. HUCKBERRY MATARA
5. PEUGEOT VİSKİ TADIM SETİ

Yemekte Viski... Ama Nasıl?

Viskinin uyum sağladığı yiyeceklere göz attıktan sonra tüm alışkanlıklarınız değişebilir.

MARA AKSOY

H iç yemekle viski içtiniz mi? Çoğumuz viskinin tek başına içilmesi gerektiğini düşünürüz. Oysaki tabular yıkılmak içindir. Şarap gibi viski de birçok yiyeceklerle uyum sağlayabilir, ancak damıtma yöntemi ve ürünün kendine has zorlukları nedeniyle, daha uygun bir menü çıkartılması gerekir.

Yiyecek ve içkinin ideal eşleşmesi, iki temel kriterden birine dayanır: tamamlayıcı veya zıt tatlar. Her iki kriter de eşit derecede önemlidir. Herhangi bir yiyecek ile içkiyi eşleştirenken gözetilen ana unsur, “uyum” olmalıdır. İşte farklı viski türleri ile uyum sağlayan yiyeceklerden bazıları:

ÇİKOLATA: Çikolata ve viski, iyi bir ikili oluşturur. Gerçekten de birbirleri ile uyumludur. Ancak mükemmel uyum için, viskinin sertlik derecesine göre çikolata seçimi yapılmalıdır. Örneğin, kaliteli bitter çikolata güçlü viskiler ile iyi giderken, sütlü çikolatalar daha çok çavdar viskisi ile uyum sağlar. Meyve aromalı çikolatalar ise hafif turba veya şeri fıçısı gibi viskiler ile tercih edilebilir. Doğru eşleşmeyi bulmanın yolu, deneme yapmaktan geçer.





PEYNİR: Söz konusu peynir olunca hemen herkesin aklına şarap gelir. Oysa en sevdiğiniz viskinizin kaliteli peynirlerle nasıl bir uyum yakalayacağına siz bile şaşırdabilirsiniz. Önce tatmak istediğiniz viskiyi seçin, birkaç farklı çeşit peynir hazırlayın ve hangisinin en iyi sonucu verdiğini görün. Keskin ve tuzlu Cheddar, ıslı tada sahip viski veya buğday bazlı bir burbon ile uyum sağlarken, rokfor, çavdar viskisi gibi viskilerle harika bir tat yaratabilir. Brie veya keçi peyniri gibi yumuşak peynirler ise tatlı ve hafif kokulu viskilerle iyi gider.

KURU MEYVELER VE YEMİŞLER:

Viski ile kuru meyve ve yemişler, en sık tüketilen yiyecekler arasında yer alır. İster tek başına ister karıştırıp viski ile eşleştirebilirsiniz. Önemli olan viskinin yanına sunulan kuru meyve veya yemişin aromasını bilmektir. Örneğin, tatlı yemişler güçlü turba viskilerle, tatlı viskiler ise acı yemişlerle daha iyi gider. ıslı viskiler için kavrulmuş fındık tercih edebilirsiniz. Ayrıca yaptığınız karışımın tatlı ve tuzlu dengesini iyi ayarlayın. Baskın aromalar viskinin tadına varmanıza engel olabilir.

IZGARA ET: Viskinin mangal ya da ızgarada pişen kırmızı et ile uyumu mükemmeldir. Dikkat edilmesi gereken nokta, servis edilen etin yağ içeriğidir.

Örneğin, yağsız bir biftek burbonla iyi uyum sağlarken, daha yoğun bir biftek daha güçlü bir viskiyle eşleşmelidir. Ayrıca köfte gibi yağ açısından zengin yemekler yine sert viskilerle çok yakışacaktır.

DENİZ ÜRÜNLERİ: Şaşırtıcı bir şekilde, balık ve kabuklu deniz ürünleri, belirli viskilerle çok uyumludur. Her şey, tuzluluğun keskin vuruşuna ve yiyeceklerdeki lezzetlerin temizliğine bağlıdır. Tütsülenmiş, füme somon veya sushi gibi yemekler hafif ve meyvemsi viskilerle, özellikle de çavdar viskisi ile keyifle tüketilebilir. Kabuklu deniz ürünleri ise İskoç viskisi ile harika gider.

TATLILAR: Geleneksel olarak elma bazlı tüm tatlılar viskilerin yanına çok yakışır. Özellikle tarçınlı ve karamel aromalı elmalı turta, Burbon viski ile mükemmel uyum sağlar. Cheesecake ve 'crème brûlée' gibi vanilya ve karamel notalarına sahip tatlılar, yaşlandırılmış bir viski veya olgunlaşmamış mısır bazlı viskilerle mükemmel bir şekilde tamamlanacaktır.

Viski de şarap gibi birçok yiyeceklerle uyum sağlayabilir, ancak damıtma yöntemi ve içkinin kendine has zorluklarından dolayı, daha titiz bir menü çıkartılması gerekir.





LYNCHBURG WINTER WARMER

Viski denilince aklımıza ilk gelen meşhur Tennessee viskisine eşlik eden kış meyveleri ve tarçından hazırlanan sıcak bir kokteylden daha lezzetli bir kış içkisi olabilir mi?

4.5 cl Tennessee viskisi

1.5 cl elma konyacı

3 cl şeker şurubu

Portakal dilimi

Limon dilimi

1 çubuk tarçın

9 cl kaynamış su

Meyve dilimlerini uzun bir kahve fincanına aldıktan sonra viski, konyak ve elma şurubunu üzerine ekleyin. En son kaynamış suyu ilave ettikten sonra bir çubuk tarçın ekleyerek servis edebilirsiniz.

Kış Kokteylleri

Hem bu soğuk kış günlerinde içinizi ısıtacak hem de viski kültürünüze yakışacak alternatif içkiler hazırlamak istiyorsanız aradığınız kokteyli derlediğimiz tariflerde bulabilirsiniz.

SENA ÇAKICI



PEAR-FECTION

Bir başka gözde kokteyl türlerinden olan Pear-Fection, Tennessee viskisi ile buluştuğunda kaliteyle harmanlanmış özel bir lezzet ortaya çıkıyor.

4.5 cl Tennessee viskisi

3 cl armut suyu

1.5 cl taze limon suyu

3 cl Prosecco

2 damla portakal aroması

Rendelenmiş tarçın, Limon kabuğu

İlk üç malzemeyi buz da ekleyerek bir kaptaki karıştırın. Süzerek bir kadehe doldurduktan sonra üzerine Prosecco ekleyin. Son olarak tarçın ve limon kabuğuyla süsleyerek servis edebilirsiniz.



JACK OLD FASHIONED

Cadılar Bayramı her ne kadar geçmiş olsa da balkabağının turuncu rengi hâlâ içimizi ısıtmaya aday. Halloween ruhunu bir parça daha uzatmak için bu tarifimizde kokteylimize biraz da mısır şurubu ekliyoruz.

6 cl Tennessee'nin meşhur "Single Barrel" viskisi

1.5 cl mısır şurubu

2 küçük damla Angostura sosu

Tüm malzemeleri old-fashioned bir kadehe doldurun ve üzerine büyük bir buz ekleyip karıştırın. Şekerli mısır şurubunu da ekledikten sonra ince bir portakal dilimiyle süsleyerek servis edebilirsiniz. (Mısır şurubunu yapmak için mısır şekerini keserek bir tencereye alın. Şekerle aynı ölçüde su ekleyerek şeker içinde çözülene kadar şekerli suyu karıştırın. Soğuduktan sonra kokteyl için kullanabilirsiniz.)



BIG APPLE MANHATTAN

Manhattan en gözde viski kokteyllerinden biri, tarifini verdiğimiz bu Manhattan ise elma aromasıyla içinizi ısıtmaya aday. Yaklaşık 5 dakikada hazırlayacağınız bu kokteyl için elmalı bir tatlı leziz bir eşlikçi olabilir.

6 cl çavdar viskisi

3 cl elma konyacı

2 damla Angostura sosu

Elma dilimi

Buzla doldurduğunuz bardağın içine viski, konyak ve sosu ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı bir kadehe boşalttıktan sonra derseniz elma dilimiyle süsleyerek servis edebilirsiniz.



THE COMMODITIES EXCHANGE

Lyncnburg kasabasının viskileriyle hazırlanan bir başka tarif ise içinde kahve lezzetini de barındıran The Commodities Exchange.

4.5 cl Tennessee viskisi

1.5 cl portakal likörü

1.5 cl şeker şurubu

3 cl Cold Brew kahve

1 parça yumurta beyazı

Tüm malzemeleri bir karıştırma kabına aldıktan sonra buz eklemeyen yaklaşık 5 saniye boyunca karıştırın. Buz ekledikten sonra yaklaşık 5-8 saniye boyunca daha karıştırmaya devam edin. Süzdükten sonra bir kupaya ya da Martini kadehine dökerek servis edebilirsiniz.

Nashville, Country Müziğin Şehri

Caddelerinde her an ezgilerin dolaştığı, ıslıl ıslıl tabelalarla bir film setini andıran Nashville'e doğru kısa bir yolculuğa çıkıyoruz.

SENA ÇAKICI



Yeni bir şehre gitmeyeli ne kadar oldu? Aylardır evlerimizde kapalı kalmışken, tatil özlemimizi bir nebze olsun dindirecek ve belki de bir sonraki seyahatimiz için listemize ekleyebileceğimiz bir şehre doğru kısa bir yolculuğa çıkıyoruz. Fakat bu yol yazımızı okumaya başlamadan önce sevdiğiniz bir Frank Sinatra şarkısı çalıp bol buzlu bir viski hazırlamanızı tavsiye ederiz; çünkü kaliteli müziğin olduğu kadar iyi viskinin de adresi olan Nashville'e gidiyoruz.

Bağlı olduğu Tennessee eyaletinin başkenti olan Nashville, hem eyaletin hem de Amerika'nın gözde şehirleri arasında. Cıvıl cıvıl sokaklarında her an ezgiler duyacağınız bu şehir Country müziğin başkenti, bu yüzden de "Müziğin Şehri" olarak anılıyor. Şehre adınızı attığınız ilk andan itibaren bir Jonny Cash şarkısı mırıldanabilir, jean pantolonlarınızın üzerine bir kovboy çizmesi geçirebilir ve Bay Jack'in mirası kaliteli viskilerle gününüzü taçlandırabilirsiniz.

Şehrin meşhur Broadway Caddesi ise âdeta bir film seti. Country müzik, kelimenin tam anlamıyla cadde üzerindeki canlı müzik mekânlarıyla bu şehirde hayat buluyor. Şehri



gezen pek çok kimse hiçbir mekâna girmeden boydan boya caddeyi gezeniz bile çok eğlenirseniz yorumlarında bulunuyor. Canlı müzik mekanlarının yanı sıra sokaklar boyunca sağlıklı sollu sıralanan hediyelik eşya mağazaları ışıltılarıyla şehri canlandırıyor. Bu mağazalarda müzik dünyasına ait hediyelik eşyalardan sonra en çok bulabileceğiniz hediye seçenekleri viski evreninden geliyor: Çeşit çeşit viski bardakları, şişeleri, tişörtler, viski fıçları şeklinde anahtarlıklar ve daha pek çok şey... Unutmadan, şehrin bir diğer renkli yanının ise ışıltılı tabelalar olduğunu söyleyelim.

Yolumuz Amerika'nın en renkli şehirlerinden birine düşmüşken

Country müziğin başkenti Nashville, "Müziğin Şehri" olarak da anılıyor.



Southern mutfağını deneyimlemeden ayrılmak olmaz. Kocaman porsiyonlarda sunulan çıtır kızartmalar, barbeküler, hamburgerler, tatlı patatesler ve şekerli soslar, bu mutfağın gözde lezzetleri arasında. Şehrin geleneksel tatlarından Deli sandviçler de şans tanınması gereken sokak lezzetlerinden. Leziz bir tatlı için tercihiniz ise mutlaka muzlu puding olmalı.

Nashville'in müzik kadar viskiyle de oldukça derinden bağları var. Şehirden ayrılmadan önce yakınlarda bulunan viski damıtımevlerini ziyaret edebilir, kaliteli bir viski alışverişi fırsatının yanı sıra bu özel içkinin üretim aşamasına tanıklık edebilirsiniz. Henüz yedi yaşındayken, viski üreten bir vaizin yanında işin sırlarını öğrenen Jasper Newton Jack Daniel'in şehrin yakınlarındaki viski mabedi de bu seçenekler arasında yer alabilir...



Bir Viski Tutkunu New Orleans'ı Neden Görmeli?

Kimi zaman koca bir şehrin öyküsünü, kültürünü ve hatta tarihini tek bir kadeh içkiyle keşfetmek mümkün oluyor. Hele ki söz konusu şehir New Orleans ise harmanlanmış güzel bir viski kadehi bize pek çok hikâye anlatacaktır. Nasıl mı? Favori çavdar viskinizi hazırladıysanız anlatmaya başlayalım...

SENA ÇAKICI

New Orleans'a doğru küçük bir pencere açmak için kökleri 1838'e dayanan Sazerac kokteyli lezzetli bir seçenek olabilir pekâlâ. 1838 yılında bir eczacı olan Antoine Amedie Peychaud, New Orleans'taki dükkanında çeşitli malzemeleri ve söylenene göre gizli bir aile reçetesini kullanarak bugün çok meşhur olan bu kokteyli hazırlamış. Sazerac'ı da kısa vakitte çok ünlü olup şehrin barlarında rağbet görmeye başlamış. Ne var ki, bu meşhur içkinin peşinde koşan bir başka bar sahibi daha vardır: Sewell T. Taylor, bu meşhur kokteylin üzerinde biraz çalışarak tadında birtakım değişiklikler yapmış ve Sazerac'ı da kokteylin ismine eklemiştir. Gelin görün ki Sazerac'ın hikâyesi burada bitmiyor; yıllar geçtikçe kokteylin tarifi çeşitleniyor, yeni malzemeler ekleniyor. En nihayetinde ise 1908'de Sazerac resmi olarak ismini alıyor ve tarifi onaylanıyor. New Orleans'ta başlayan bu viski ağırlıklı kokteylin yolcuğu aslında Amerika'nın ilk kokteylinin öyküsüdür. Ülkenin ilk kokteyli olan New Orleans, aynı zamanda resmi kokteyli olarak da kabul edilir. Sahi, gördünüz mü, bir kadeh Sazerac'tan 1800'lü yılların New Orleans'ına kadar gittik.

Bu güzelim liman şehrinin viskiyle ilişkisi elbette ki yalnız Sazerac ile sınırlı değil, şehrin içki-kokteyl tarihine şöyle bir göz atmak isterseniz Museum of the American Cocktail gayet güzel bir tercih olabilir örneğin. Müze dediğimize bakmayın, gözünüzde eski ve koca bir bina canlanmasın. Museum of the American Cocktail oldukça küçük ve sevimli bir pub'ı andıran küçük bir müze, fakat yine de kokteyl ve viski kültürüne dair pek çok değerli hatırayı barındırıyor. Kokteyl çalkalayıcı koleksiyonundan tutun da kült viski markalarının en eski şişelerine kadar içki kültürüne dair bilimum şey bulabilirsiniz burada. Orhan

Veli'nin "rakı şişesinde balık olsam" dediği gibi bu tatlı müzeyi gezmeyi kim istemez ki? Ülkenin içki yasaklı yıllarından kalma tıbbi bourbon şişeleri ve yine bu dönemlerden yarım litrelik seramik viski şişelerini de müzede görmek mümkün. Bana kalırsa müzenin en ilginç yanı ise çoğunlukla göz ardı edilen kokteyl kültürünün zaman içinde nasıl evrilip geliştiğini gözler önüne sermesi; bunu da reklam ve film afişleri gibi görsel malzemelerle yapıyor. Museum of the American Cocktail'i ziyaret etmek, keyifli bir kokteyl eşliğinde sinematografik bir yolculuğa çıkmayı anımsatıyor.

Biraz tarihi, biraz da kültürel bir yolculuktan sonra şehrin caddelerine doğru inebiliriz. İçki yasağının olduğu yıllarda dahi New Orleans'ın en çok talep gören yanı nehirden biraz aşağı doğru indiğinizde bulabileceğiniz viskilerdi. Bu yüzden şehri viski kültüründen ayrı anmak pek mümkün değil, ki aynı şekilde sokaklarını da öyle. New Orleans ve viski denilince akla ilk gelen cadde de hiç şüphe yok ki Bourbon Street olacaktır. Gözde viski çeşitlerinden bourbon'un adını bu caddeden alıp almadığı tartışılır fakat cadde boyunca sıralanan barlarda en lezzetli viskileri ve kokteylleri içeceğinize hiç şüphe yok. Bourbon severler için Avenue Pub, Dickie Brennan's Bourbon House ve Barrel Proof NOLA yeni bourbon'lar deneyebileceğiniz en gözde mekânlardan birkaçı. Şehrin kokteyl kültürü de oldukça güçlü olduğunda Bourbon Street'te tadım yaparken kokteyllerine de şans vermenizi tavsiye ederiz. Tarihinden kültürüne, New Orleans şehrine bir kadeh içkinin perspektifinden şöyle bir baktığımızda Mark Twain'in meşhur sözünde ne kadar haklı olduğunu görüyoruz: "Medeniyetin gerçek öncüsü, gazete değil, din değil, demiryolu değil viskidir!"



*Museum of
the American
Cocktail,
kokteyl ve viski
tarihine dair
pek çok hatırayı
bünyesinde
barındırıyor.*



Dünyanın En Güzel Viski Otelleri

Belki en iyi tadım aktivitesinde dahi bulamayacağınız viski çeşitleri için bu otellerde yerinizi ayırtın.

MARA AKSOY



GLENEAGLES, PERTHSHIRE, İSKOÇYA

İskoçya'nın büyüğü otellerinden *Gleneagles*, görkemli tarihçesi ve golf konusundaki uzmanlığının yanı sıra, viskiye verdiği önemle de tanınıyor. Whiskey Suite adında çok özel bir odası bulunan *Gleneagles*, kendi viskisini de yaratarak misafirlerine dört dörtlük bir deneyim sunuyor. Ayrıca İskoçya Viski Yolu'nda keşfe çıkacağınız imalathanelerdeki yoğun program sonrası muhteşem bir şato-otelde soluklanmanıza olanak tanıyor. Michelin yıldızlı restoranı ve ödüllü spa'sı mutlaka denenmeli.



THE FIFE ARMS HOTEL, HIGHLANDS, İSKOÇYA

Odaları ve ortak kullanım alanlarında sergilediği eşsiz sanat koleksiyonuyla her zaman adından bahsettiren ünlü *The Fife Arms Hotel*, İskoç viskilerini keşfe çıkacağınız bir tadım yolculuğunda soluklanabileceğiniz en özel duraklardan. İskoçya'nın dünyaca ünlü viskilerinin üretildiği Highlands bölgesindeki otel, geleneksel İskoç kültürünü günümüzde de yaşatan başarılı işletmeler arasında yer alıyor. İngiliz kraliyet üyelerinin de sıklıkla tercih ettiği *The Fife Arms*, bar ve restoranında sunduğu sıra dışı viski tadım menüleriyle de beğeni topluyor.



THE FIFE ARMS HOTEL, HIGHLANDS, İSKOÇYA

İrlanda'nın tam kalbinde, Slieve Bloom dağlarının eteklerinde harika bir country oteli olan Ballyfin, tarih ve romantizmin kusursuz biçimde birleştiği bir adres. Sadece 22 odadan ibaret bu İrlanda şatosu, uzun yıllar Wellington Dükü ve ailesinin evi olarak kullanıldı. Bugün Ballyfin'de okçuluk ve binicilik gibi pek çok kraliyet sporunu deneyebilirsiniz. Ve tabii ki viski... Özel viski tadımlarının düzenlendiği otelde konaklarken İrlanda viskilerinin derinlikli dünyasını tüm yönleriyle keşfetme şansına sahipsiniz.

MELDRUM HOUSE, ABERDEENSHIRE, İSKOÇYA

13'üncü yüzyıldan kalma muhteşem bir şatoda İskoç viskileri tatmak, sıra dışı bir deneyim olsa gerek... Meldrum House'un 800. yaşını geride bırakan Cave Bar'ında 120 farklı çeşit viski keşfedilmeyi bekliyor. İskoçya'nın dünyaca ünlü 100 golf sahasından biri de Meldrum House'un uçsuz bucaksız arazisi içerisinde yer alıyor. Ayrıca komşu Huntly kasabasındaki Glendronach, Oldmeldrum kasabasındaki Glen Garioch ve Portsoy'daki Glenglassaugh gibi damıtım evlerinde katılacağınız tadımlar, viski kültürünüze pek çok artı katacaktır.



THE RITZ-CARLTON, KYOTO, JAPONYA

Japon viskileri, son 20 yılda yaptıkları atılımlarla, dünya viski haritasında kendilerine yer bulmaya hak kazandı. Osaka ve Kyoto arasında yer alan özel damıtım evlerinde, eşsiz kaynak sularının da yardımıyla elde edilen ürünler, bugün dünyanın en pahalı viskileri arasında. Japon viski kültürünü daha yakından tanımak üzere çıkacağınız bir yolculukta sizi bu konuda en iyi destekleyecek otel, sayısız ödülün de sahibi The Ritz-Carlton, Kyoto. Romantik Kamo Nehri kıyısındaki otelin barında en iyi Japon viskilerini deneyebilirsiniz.



COMMODORE PERRY ESTATE, AUSTIN, TEKSAS, ABD

Amerikan bourbon'ları viski severlerin mutlaka süzgecinden geçmiştir. Ülkede yoğun olarak Teksas ve Kentucky'de üretilen bu viskiler, engin bir kültürün üyeleri. Austin, Teksas'ta ziyaret edeceğiniz damıtım evlerinde, onları işkoç viskilerinden farklı kılan özellikleri keşfedebilirsiniz. Austin Viski Turu sırasında kalabileceğiniz en güzel ve en yeni otellerden biri de Commodore Perry Estate. Amerika'nın ödüllü Auberge Resorts otel grubu tarafından renove edilen malikânede viski koleksiyonu kadar sanat da öne çıkıyor.

Brooklyn Beyaz Perdede

Kültürü ve otantik tarzıyla meşhur
Brooklyn'in beyaz perdedeki yansımasına bakıyoruz.

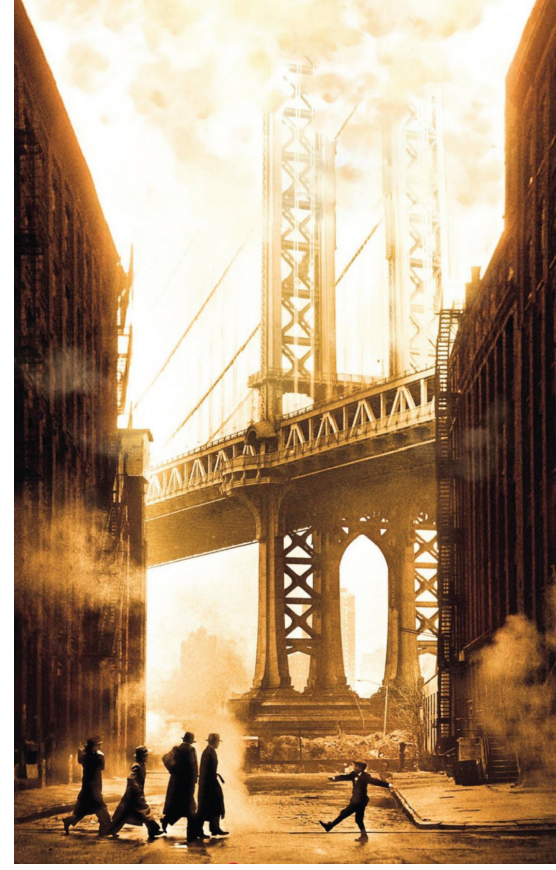
SENA ÇAKICI



Betty Smith'in 1943 yılında kaleme aldığı Brooklyn'de Bir Ağaç Büyüyor romanının girişinde şöyle bir cümle vardır: "... Brooklyn'de büyüyen bir ağaç var. Kimileri ona Cennet Ağacı diyor. Tohumu nereye düşerse düşsün, oradan gökyüzüne erişmek için mücadele veren bir ağaç sürgün verir." Öyle ki New York'un en eski damıtımevleri de Brooklyn'de kurulmuş, hatta yasaklı içki yıllarına rağmen viski kültürünün bu şehirde kök salmasını başarmışlar. Tıpkı Smith'in satırlarında olduğu gibi viski kültürü de tohumunun düştüğü yerden gökyüzüne erişmek için sürgün veren bir ağaç gibi büyümüş bu şehirde. Yalnız viski mi? Beyaz perdenin en unutulmaz kimi filmleri de Brooklyn sokaklarında çekilmiş.

“SWEET NOVEMBER”, (1968)

“Sweet November” denilince pek çoğumuzun aklına 2001 yapımı olan, Charlize Theron ve Keanu Reeves’in başrolleri paylaştığı “Kasımda Aşk Başkadır” gelse de, filmin orijinali yönetmen Robert Ellis Miller imzalı olanıdır. Konusu ise yine pek çoğumuzun bildiği gibi, oldukça başarılı bir iş insanı Charlie’nin yalnız bir ay ömrü kalan Sara’ya aşık olup Manhattan ve Brooklyn arasında yaşadığı doludizgin ve yürek burkan bir aylık aşk hikâyesi. Brooklyn sokaklarında geçen, hüznü ve aşkı bir arada veren filmi tekrardan izleyecek olursanız kaliteli bir harman viski seyir arkadaşınız olabilir.



“ONCE UPON TIME IN AMERICA”, (1984)

Filmin meşhur başlığından da mütevellit yalnız bir Brooklyn filmi değil elbette, 1920’lerden 60’ların sonlarına kadar uzanan 50 yıllık bir zaman dilimi içerisinden Amerika’nın sosyal hayatından bir portre çiziliyor. Robert De Niro’nun canlandığı Noodles karakteri sarhoş insanları soyan ve ücretlerini ödemeyen iş yerlerini gasp eden bir çetenin lideri. Bir mafya hikâyesinden yola çıkan film, dönemin Amerika’sını türlü yönleriyle izleyiciye aktarıyor. Oldukça uzun bir film olan “Once Upon Time in America”da üç saat boyunca gördüğümüz sahneler arasında Brooklyn sokakları da yer alıyor. Film boyunca karakterlerin elinde gördüğümüz bir kadeh Scotch viski, izlerken sizlerin de tercihi olabilir.



“MOONSTRUCK”, (1987)

New York sinemasının en romantik ve özgün filmlerinden biri olan “Moonstruck”ı hikâyesinin yanı sıra gerçek mekânlarda çekilmiş sahneleriyle de anımsarız. Filmin ana karakteri Loretta’nın evi için mekân olarak Brooklyn Height caddesinde bulunan Castorini ailesinin evi kullanılmış. Evin yanı sıra, film boyunca Brooklyn’in canlı cadde ve sokaklarını da görüyoruz. Başrollerini Nicolas Cage ve Cher’in paylaştığı filmi izlerken ise Brooklyn’in de meşhur viskilerinden olan güzel bir Bourbon seyir keyfinizi artırabilir.



Viskinize Hangi Ezgiler Eşlik Etmeli?

SENA ÇAKICI

VİSKİ İÇERKEN NE DİNLEMELİ?

“Sen Hiç Ateş Böceği Gördün mü?” oyununun o çok efsane repliğini anımsayanlarınız olacaktır: “Hani radyoda çok sevdiğin bir şarkıya denk gelirsin de sevinirsin, tam sesi açtığında şarkı biter ya. Öyle bir şeydi.” Müzik böyle bir şeydir aslında, kimi zaman yetişemezsiniz yarım kalır kimi zaman da eski bir şarkı iştirtirsiniz de sizi yıllar evveline götürür. Kokuları, anıları, söylenmiş cümleleri ve daha bilumum şeyi canlandırır hafızanızda. Yalnız bunlar mı? Notalar yediğiniz yemeğin tadını, içtiğiniz içkinin aromasını bile değiştirir kimi zaman. Yiyip içtiğinizden aldığınız keyfi artırır, tadımlarınıza yol arkadaşı olur. Hatta öyle ki, Oxford Üniversitesi’nde yapılan bir araştırmaya göre müziğin viskiden alınan keyfi artırdığı bile görülmüş. Bizler de bu yüzden, bir sonraki içki keyfinizin radyoda çok sevdiğiniz bir şarkıya denk gelme tadında olması için viskinize eşlik edecek şarkıları derledik.

“TENNESSEE WHISKEY”, GEORGE JONES

Listeye güçlü bir başlangıç yapmak adına Country müziğin en gözde isimlerinden George Jones ile çıkıyoruz yola, üstelik seçtiğimiz şarkının ismi de viskinin en verimli olduğu topraklardan geliyor. Merak edenler için George Jones’un müzik kariyeri kadar meşhur olan alkolle ilişkisini ilgi çekici bir okuma olarak önerebiliriz, fakat biz “Tennessee Whiskey”e gelelim. 1983’te George Jones tarafından kayda alınan şarkı, Billboard’un “Hot Country Singles” listesinde 75 şarkıyı geride bırakarak 2. sırada yerini almıştı.

“CRANK THE HANK”, DALLAS WAYNE

Ritmi bir parça daha hızlandırıp yakın geçmişten bir Country bestesiyle devam ediyoruz. 2005 yılında yayınlanan “Crank The Hank”, hayatı boyunca dünyanın çeşitli yerlerinde Country müzik icra eden Dallas Wayne’in içinde viski geçen şarkılarından biri. Bir Country parçası olduğu için hüznü bir öyküsü de var elbette: Sevgilisi tarafından terk edilmiş bir erkeğin Hank Williams şarkılarına ve viskiye sığınmasını anlatıyor. Öyle ki, söz konusu sevgilinin eve dönmesi George Jones’un rap söylemesi kadar imkânsızdır şarkıda, bu yüzden yapılacak tek şey plağa Hank Williams’ı koymak, kadehe viskiyi doldurmaktır.

“OLD FRIENDS, OLD WHISKEY, OLD SONGS”, ERIC CHURCH

2005’ten bu yana Nashville’den bir stüdyoyla albümle yayınlayan Erich Church, günümüz Country müziğinin en sevilen isimlerinden biri. 2011’de yayınladığı “Chief” albümündeki bir parçayla meşhur Tennessee viskisini selamlayan Church’ün bahsetmeye değer bir diğer şarkısı ise “Old Friend,

Old Whiskey, Old Songs”. Bir stüdyo kaydı olmayan şarkı, Church’ün diğer parçalarına göre geride kalmış olsa da radyoda denk gelince yüzünüzde tatlı bir tebessüm oluşturacak türden bir eser. Ne de olsa içinde eski arkadaşlar, yıllanmış viskiler ve eski şarkılar var.

“WHISKEY AND YOU”, CHRIS STAPLETON

“Whiskey and You”, listedeki diğer parçaların aksine Country türünden değil, fakat yine de oldukça duygusal bir parça. Stapleton’ın duygulu vokal gücü ve şarkının adeta bir şiirden dizeleri andıran sözleriyle şarkının akıp giden yoğunluğuna kapılmamak elde değil. Sevgili ve viski arasındaki farkın ne olduğunu Stapleton’ın güçlü sesinden dinlemeniz için sizleri şarkıyla baş başa bırakıyoruz. (Stapleton’ın “Tennessee Whiskey” yorumu da keyifli bir viski akşamınıza pekâlâ eşlik edebilir.)

“WHISKEY LULLABY”, BRAD PAISLEY & ALISON KRAUSS

Country müziğin yaşayan efsanelerinden Bill Anderson ve Jon Randall (Gary Allan, Dierks Bentley) tarafından kaleme alınan “Whiskey Lullaby”, 2014’te yayımlanan “Nashville Songwriter” kitabında adı geçen harika şarkılardan biri. Aslına bakılırsa şarkının ilk ismi “Gece Yarısı Sigarası” olarak düşünülmüş, fakat daha sonrasında viski şişeleri, akıllarındaki hikâyeyi anlatmak için daha cazip gelmiş Anderson ve Randall’a. Şarkının klipi de yazılış öyküsü kadar ilgi çekici.

VİSKİNİZE EŞLİK EDECEK EZGİLER İÇİN:



<https://youtu.be/ITNsh50xBao>

<https://youtu.be/tgNzJJztJGk>

<https://youtu.be/0l0HJgBiEFg>

<https://youtu.be/z2uPKDXS8BA>

https://youtu.be/IZbN_nmxAGk

Viski Okumaları

*Viski, hakkında öğreneceğimiz pek çok şey olan uçsuz bir derya.
Peki ya, viskiye dair neler okumalı?*

SENA ÇAKICI



Bundan yaklaşık 550 sene önce, 15. yüzyılın ortalarında John Corr adlı bir papaz kilise defterinin cenaze giderleri kısmına şöyle bir not düşer: “...Kralın emriyle fazladan hayat suyu (aqua vitae) yapmak için 508 kg arpa.” Viskiyle ilgili tutulmuş kayıtları daha evveline de dayandırmak mümkün, fakat tarihte viski adına yapılmış ilk kaydın papaz John Corr’un 1494 yılında kilise defterine düştüğü bu not olmuştur. Bu nota ise 1326’dan 1708’e kadar İskoçya mali hesaplarını

derleyen Exchequer Rolls of Scotland’da rastlamaktayız. İlk defa 1494 tarihli bir belgede denk geldiğimiz viski yahut hayat suyu, o günden bu yana çeşitlenerek, tadı her geçen gün daha da efsunlu hale gelerek kadehlerimize dolmaya başladı. Yalnız kadehlere mi? Sonrasında satırlara doldu, kimileri kalın kimileri ise ince kapaklarla ciltlendi ve her biri birer kitap oldu. İşte viskiye dair bu kitaplardan okuma listenize ekleyebileceklerinizi sizler için derledik.

“BLOOD & WHISKEY: THE LIFE AND TIMES OF JACK DANIEL”, PETER KRASS

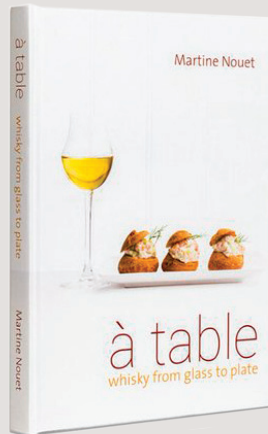
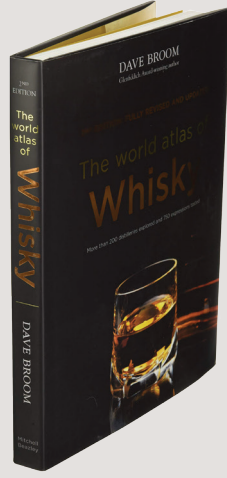
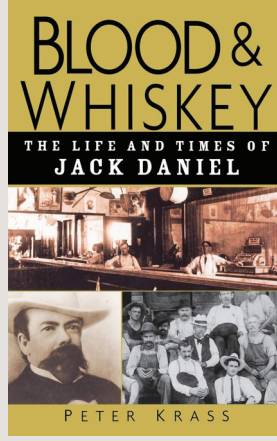
Gazeteci Peter Krass'ın kaleminden çıkan *Blood & Whiskey*, viski tarihinin önemli isimlerinden Bay Jack'in hayatına ve viskiyle ilişkisine doğru bir yolculuğa çıkıyor. Kitap Krass'ın gazeteci kimliğinden mütevellit detaylı bir araştırmayla hazırlanmış. Daniel'in hayatıyla ilgili eski gazete haberleri, adliyelerden alınan kayıtlarla zengin bir arşiv sunuluyor. Eğer bir viski meraklıysanız, Bay Jack'in hayatından yola çıkarak bir dönemin viski kültürüne ışık tutan *Blood & Whiskey* kütüphanenizde yer alacak viski okumalarından biri olabilir.

“THE WORLD ATLAS OF WHISKEY”, DAVE BROOM

Viskinin membası Lynchburg'dan sonra sizi dünya genelinde bir viski turuna çıkaracak bir kitap arıyorsanız da *The World Atlas Of Whiskey* aklınızda olabilir. Dünya viskilerini derleyen bu oldukça kapsamlı kitap 300'den fazla seçkin viskiyle ilgili tadım notlarının yanı sıra viski bölgeleriyle ilgili ayrıntılı haritaları da içeriyor. Dave Broom'un kitapta yaptığı viski tasnifleri ise okurların viskiyi nüanslarına ve özelliklerine göre ayırt etmesine yardım edecek bir rehber niteliğinde. Çeşitli viski fabrikalarını, bölgelerini, üretim aşaması ve işçilerini kadrajına alan 200'den fazla fotoğraf da viskinin hikâyesine romantik bir dokunuş katıyor.

“WORLD WHISKEY”, CHARLES MACLEAN

Dünyanın önde gelen viski yazarlarından Charles Maclean'ın pek çok kitabı seçkiye dahil edilebilir, fakat *World Whiskey* aynı zamanda iyi bir edebi eser olarak da karışımıza



çıkıyor. Dünyanın çeşitli yerlerinden 700'den fazla viski ve bourbon türünü ele alan kitap aynı zamanda tadım notlarını da kapsıyor. Metin, viski tarihiyle ilgili bilgiler içermese de viski ve kayda değer üreticilerinin olduğu arşivlik fotoğraflarla kitap oldukça zenginleşiyor. 161 sayfalık kitabın kahverengi kalın kapağı ise şık bir kadeh içindeki hayat suyu kadar ışıltılı duruyor.

“THE COMPLETE WHISKEY COURSE”, ROBIN ROBINSON

The Complete Whiskey Course, viski yolculuğunuz başlamadan evvel tanışmak isteyeceğiniz kitaplardan biri. Fakat viskiyle tanıştıysanız bile geç kalmış sayılmazsınız, zira kitaptan öğreneceğiniz pek çok şey olabilir hâlâ. 2019'da yayımlanan *The Complete Whiskey Course*, yalın bir dille viskiye bilgileri kolay anlaşılabilir grafikler ve renkli illüstrasyonlarla veriyor. Bir başlangıç kitabı olarak görülse de çok kapsamlı olmasıyla her viski meraklısının yararlanabileceği türden bir eser. Viski tadımı hakkında teknik bilgilerin yanı sıra hayat suyunun tarihi ve üretildiği bölgeler gibi bilgileri de içeriyor.

“A TABLE: WHISKEY FROM GLASS TO PLATE”, MARTINE NOUET

Meşhur bir Fransız viski dergisinin editörü, viski yazarı ve şef Martine Nouet tarafından kaleme alınan *A Table: Whiskey from Glass to Plate* ise viski ve yemek eşleştirmesi için kapsamlı bir derleme sunuyor. Başlangıçlar, ana yemekler ve tatlı-peynirler olmak üzere 3 ana bölümde 61 tarif hazırlanan kitapta her tarif için John Paul'un çektiği “lezzetli” fotoğraflar da yer alıyor. Kitap elbette ki yalnız viskinize eşlik edecek tarifleri sunmuyor, aynı zamanda viski-yemek eşleşmesindeki püf noktaları da ele alıyor.

otelin yakınlarında yaşayan, “Black” lakaplı bir beyefendinin bu meşhur kokteyli keşfettiğini anlatır. Bu haberin kaynağı ise 1923’te basılmış *Valentine’s Manual of New York* adlı kitaptan geliyor.

Ortaya çıkış hikâyesi kadar Manhattan’ın orijinal tarifi de oldukça çeşitli kaçınılmaz olarak. Yazılı ilk Manhattan tarifine 1884’te yayımlanan *The Modern Bartenders’ Guide* isimli bir kitapta rastlanır; burada kokteyl için iki farklı tarif yer almaktadır. İlk tarif şöyledir:

- 3 cl Fransız vermutu
- 3 cl viski
- 3-4 tutam Angostura bitters
- 3 tutam sakız şurubu

Ufak birkaç değişikliğin olduğu ikinci tarif de şöyle hazırlanır:

- 1 kadeh viski
- 1 kadeh İtalyan vermutu
- 2 tutam Angostura bitter
- 2 tutam curaçao likörü

En eski Manhattan tariflerinden bir diğerine ise William Schmidts’in 1891’de yayımlanan *The Flowing Bowl* adlı eserinde rastlanır. Burada verilen tarif ise ölçüleriyle birlikte şöyledir:

- 2 tutam sakız şurubu
- 2 tutam bitter
- 1 tutam absent
- 2/3 cl viski
- 1/3 cl vermut

19. yüzyılın sonlarına doğru genel olarak bu malzemelerle hazırlanan kokteyl, yeni yüzyılla birlikte oldukça değişerek çeşitlenir; sakız şurubu ve absent gitgide kadehlerden silinirken Angostura bitterin yerini de portakal bitteri almaya başlar. Öte yandan bourbon viskisinin kokteyl reçetesine ne zaman dahil olduğu tam olarak bilinmese de çavdar viskisinin en başından beri tarifte olduğu düşünüyor. Manhattan’da kullanılan

viski hususunda bir başka ilginç nokta da Kanada viskisinin yaygın olarak kullanılması oluyor. Genel kanı ise Amerika’daki yasak dönemi boyunca Kanada viskisi tedarik etmenin daha kolay olmasından Manhattan’da kullanılmaya başlandığı yönünde. Her ne kadar Kanada viskisi ve bourbon türü kullanılıyor olsa da bu meşhur kokteylin meşhur viskisi çavdar Amerikan viskisi olarak kabul ediliyor.



Kokteylin reçetesi bugün de oldukça çeşitli olsa da genel olarak üç ana malzeme etrafında oluşturuluyor: Çavdar viskisi, vermut ve Angostura bitter. Tarifi oldukça kolay görünen Manhattan’ı en lezzetli haline ulaştırmak için hazırlık aşamasında oldukça titiz davranmak gerekiyor. Örneğin, servis edilecek bardak önceden buzla soğutulmalı, içerikler bardağı alındıktan sonra da yaklaşık 30 saniye karıştırılıp malzemelerin sulanma miktarı doğru orana getirilmeli. Elbette ki tüm bu adımlar hünerli elleri gerektirdiği kadar kaliteli malzemeleri de gerektiriyor. Bize kalırsa Manhattan’ın kilit malzemesi viski için en iyi seçeneklerden biri Bay Jack’in diyarı Nashville’den gelen çavdar viskisi olacaktır.

“Çok değil kısa bir süre önce viski, vermut ve bitter karışımı bir içki hayatımıza girdi.”
The Democrat,
1882

Kendi Yolunda Bir Amerikan Miti; Frank Sinatra

Amerikan efsanesi Frank Sinatra yalnız sahnelerin değil, elinden düşürmediği “hayat suyu”nun da tutkunuydu...

MURAT BEŞER

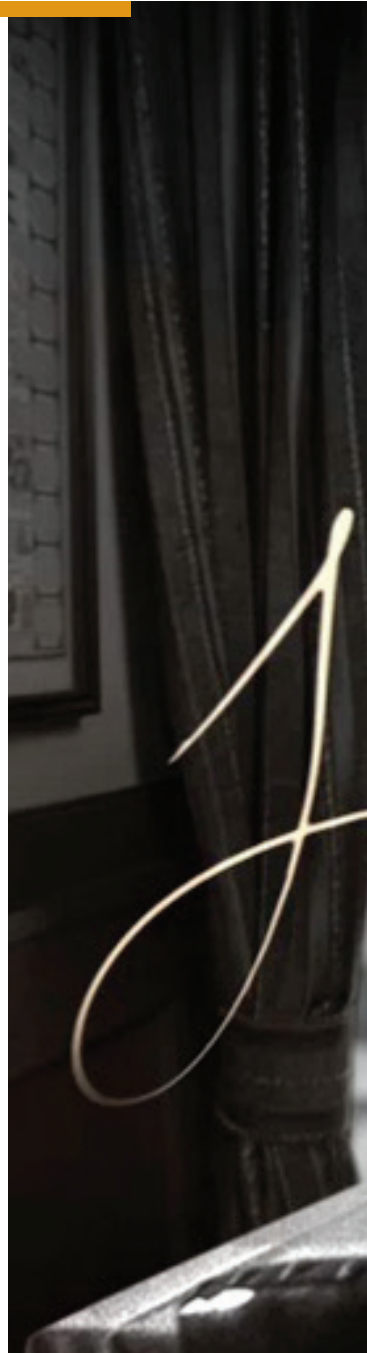
Frank Sinatra hayatıma iki kez iz bırakacak şekilde girmişti. Televizyonların siyah beyaz ve tek kanal olduğu günlerde ailecek izlemiştik Oscar ödülü aldığı “İnsanlar Yaşadıkça” (From Here to Eternity) filmini. Sinatra tarafından canlandırılan Maggio’nun ölümünden sonra arkadaşı Prewitt’in (Montgomery Clift) trompet ile ağlayarak yat borusunu çaldığı sahnede ilk kez dedemin ağladığını görmüştüm. Daha evvel tanık olmamıştım, koca koca erkekler de ağlarmış.

Bir sonraki anım 1998 yılında Akmar Pasajı’nda Zihni Müzik’te çalışırken. Pasajda asayişin berkemal olduğu günlerin birinde, tezgâhının arkasındaki faks fokurdamaya başladı ve içinden iki cümle taşıyan bir kâğıt süzüldü. Warner Bros.’un Türkiye temsilcisi Balet Plak’tan geliyordu. İçerik: “Sanatçımız Frank Sinatra ölüm döşeğinde. Lütfen stoklarınızı gözden geçiriniz.”

Bu kuvvetli izlere rağmen nedense aklımda hep elindeki viski şişesi ve bardağıyla geliyordu Sinatra. Susuzluğunu gidermekten anladığı elbette buydu. Bir konserde sahneden seslenmiş, susadığını söylemiş, su getiren görevliyi içtiğini yere tükürdükten sonra haşlamıştı: – “Susadığımı söyledim, kirlendiğimi değil!”

Bir gazetecinin “Tanrıya inanır mısınız?” sorusuna, “Beni gece yattığımda iyi hissettirecek her şeye inanırım. Bu ister tanrı, isterse bir şişe viski olsun” dedikten sonra telaffuz ettiği markanın satışları artmıştı. Bu marka yıllar sonra anısına onun ismiyle özel bir şişe çıkarmıştı.

14 Mayıs 1998 tarihinde vefat ettiğinde Las Vegas’ın ışıkları iki kez söndürülüp yakılmış ama bir şişe Tennessee Viskisi ve Sigara ile defnedilişinin ardından en güzel sözü dönemin başkanı Bill Clinton söylemişti: “He did it his way.”



İniş çıkışlarla dolu hayatında hiçbir yıldızın kurtulamayacağı kuyulardan kopup gelmişti Sinatra. Muadili olmayan bir Amerikan mitiydi. İlk çöküşü Ava Gardner'a âşık oluşuyla başlamıştı. Yıllar sonra Ava'nın İspanya'da fenalaşarak hastaneye kaldırıldığını Amerika'da turnede öğrenen Sinatra da, hastalanıp hastaneye kaldırılmıştı. "Ava ile aşkımız o kadar ateşliydi ki, sonunda birbirimizi yaktık" demişti. Ava sonrasında imdadına yedi yıllık bir plak sözleşmesi yetişmişti. "In the Wee Small Hours" tüm zamanların en büyük ayrılık albümlerinden biri olmuştu. O muzip, parmak şaklatan Sinatra gitmiş, yerine yalnız ve durgun bir adam gelmişti. Çağının öncülerinden olan albüm yeni kapılar açmış, başarısı "Amerika'da ikinci perde yoktur" diyen Scott Fitzgerald'ı yalanlamıştı. Zira Sinatra ikinci kez zirvedeydi. Sonraki "Song for Swingin' Lovers!" albümü ise âdeta viskiyle yıkanmış gibiydi; Sinatra yaşama sevinciyle dolmuştu.





“The Voice” lakaplı Sinatra’nın başarısı sadece mafya desteği, sansasyonel hayatı, evlilikleri gibi magazin şeyeyle izah etmek bana hep haksızlık olarak görünür. Oysa müziğiyle konuşulmayı daha fazla haklıyordu. Okuma tekniğiyle uzun cümleleri tek nefeste söyleyebiliyordu. Sinatra’yı yanlış ve pes tondan söylemekle suçlayanlar hiç anlayamamıştı. O zaten çoğunlukla hüznü ve bezgin söylerdi, yarattığı atmosferin parçasıydı bu. Kendisinden dinlenen şarkıyı ancak başkasından dinlendiğinizde anlarsınız bu farkı; o kadar tutkulu ve korkusuzca söylerdi ki... Şarkılarındaki maço romantizmi birkaç kuşağın erkeklerine örnek; geniş ses aralığı, sıcak ses rengi ve anlaşılır İngilizcesiyle, söylediği şarkılar klasik olmuştu. “I’ve Got You Under My

Skin”den “Fly Me to the Moon”a; şarkıları hayatın tadını nasıl çıkarabileceğiniz konusunda birer kılavuzdu.

Aksanı, vurgusu kusursuzdu, etkileyici konuşurdu. Çok çalıştı, buna karşın mütevazı demeçleri ünlüydü. “Sanatçı olmak çok zor ve yetenek isteyen bir şey, ben sadece bir şarkıcıyım” demişti. Kâğıt üzerinde bir şarkıcıydı ama, müzik için çok daha fazlasıydı. Miles bir dönem, onun şarkı söylediği ve konuştuğu gibi trompet çalmak için uğraşmıştı. Irkçılığa karşı savaş veriyor, yardım konserleri düzenliyordu. Çünkü siyah müzisyenlerle çalışıyor, pek çoğunun bestesini seslendiriyordu. Sadece siyahlara değil, Amerika’daki tüm azınlıklara yönelik hak savunusu yapıyordu. Kırklı yıllarda siyah müzisyenlerle güney eyaletlerinde turneye çıkmak, her baba yığının harcı değildi.

*Beni gece
yattığımda iyi
hissettirecek her
şeye inanırım. Bu
ister tanrı, isterse
bir şişe viski
olsun.”*

Chicago’da büyük bir gece kulübünün sahibi tarafından reddedilmişti. İncinen Sinatra kendisi gibi İtalyan asıllı bir mafya babasına açılır. Baba adamlarını patrona yollar ve büyük bir para teklif eder. Patron yine reddedince, duruma hiddetlenen Baba, patronun en sevdiği safkan yarış atının başını kestirir ve yatağına bırakır. Mesaj açıktır: “Bil bakalım sıradaki kelle kimin?”

Bu hikâye Coppola’nın “Godfather” filmine yansır. Sinatra’nın mafya bağlantısı dilden dile dolaşan bir söylenti, kızı Tina’nın “Babam 20 yıldan uzun süre mafya için çalıştı. Mafyanın desteğiyle yükselip yerini sağlamlaştırdı” açıklamasıyla aydınlanmıştı. FBI’in vefatının ardından yayınladığı Sinatra’yı konu edinen 1275 sayfalık dosya kızının dediklerini doğrular, “Godfather”daki Johnny Fontane karakterinin Sinatra’dan esinlenildiği kesinleşir.

“Sanatçı olmak çok zor ve yetenek isteyen bir şey, ben sadece bir şarkıcıyım.”



Nefretleri de meşhurdu. Marlon Brando’ya sinir olmuş, “Rıhtımlar Üzerinde” filmindeki rolü kendisinin oynaması gerektiğini düşünmüştü. Kennedy’nin seçimi kazanması için mafya bağlantılarını kullanmış ama onun tarafından aşağılanınca Cumhuriyetçi olmuştu. Eski eşi Mia Farrow’un kocası Woody Allen’in evlat edindikleri çocukla bir ilişkisi olduğu ortaya çıkınca, Mia’ya “şu uyuzun bacaklarını kırması için birini tutayım mı?” diye sormuştu.

Hijyen takıntılıydı; günde birkaç kez duş alırdı. Şaşaalı yaşantısına karşın, dört kez intihara teşebbüs etmişti. Kendini ‘18 ayar bir manik depresif’ olarak tanımlardı. Böylesi zamanlarda çılgın Las Vegas alemlerinden birinde kumarda 500.000 dolar kaybetmişti.

Rock müzik için “hayatımda duyduğum en dejenere müzik” demişti. Zira rock’n roll’un yükseldiği devirde plak satışları düşmüş, ama 1980’de Liza Minelli’den sonra söylediği “New York, New York” ile yeniden şaha kalkmıştı. Üçüncü kez zirvedeydi ama “Strangers in the Night” ve “My Way”i söylemekten bezmişti, artık sahnede alaya alıyordu:

– “Ve şimdi sizin için değil ama benim için en azap dolu ana gelmiş bulunmaktayız...”

Usta kızmasın, ama ben Babylon’da yıllardır çaldığım Oldies But Goldies gecelerini halen “Strangers in the Night” ile bitiriyorum.

ARMBAND UHREN

saatolog



Saat ve yaşam kültürü dergisi **Saatolog**,
İşiguro'dan ilhamla "**Değişen Dünyada
Zaman**" temasıyla bir yıl boyunca **raflarda**.
**2021'de tanıtılan 1.000'e yakın
saat modeli, marka tarihçeleriyle
bu sayıda!**