

1-Sarap Nedir? 2-Fermentasyon (Mayalanma) Nedir? 3-Likör Sarap Nedir? 4-Köpüren Sarap Nedir? 5-Her Köpüklü Sarap Şampanya Mıdır? 6-Blush Sarapların Özelliği Nedir? 7-İklim Tiplerinin Sarap Üzerindeki Etkisi Nedir? 8-Türkiye'de Bağlıyoruz Ne Zaman Yapılır? 9-Dünyanın En Yagın Üzüm Cinsleri Hangileridir? 10-Chardonnay Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 11-Sauvignon Blanc Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 12-Riesling Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 13-Cabernet Sauvignon Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 14-Merlot Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 15-Pinot Noir Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 16-Shiraz Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 17-Oküzgözü Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 18-Bogazkere Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 19-Kalecik Karası Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 20-Narince Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 21-Emir Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 22-Misket Üzümünün Genel Özellikleri Nedir? 23-Sarap Nasıl Üretilir? 24-Önoluk Kimdir, Onoloji Nedir? 25-Sarapta "Övde" Ne Demektir? 26-Sarapla "Uzunluk" Ne Demektir? 27-Aromalar Saraba Sonradan mı Eklenir? 28-Sarap Tadarken Aromaları Nasıl Keşfederiz? 29-Aidedle Nedir? 30-Taneler Saraba Nasıl Hangilerdir? 31-Mesenin Mevesi Hangilerdir? 32-Sarap Mantarı Nasıl Elde Edilir? 33-Dünyanın En Büyük Ve En Yaşlı Mantar Mevesi Hangilerdir? 34-Dogal Mantar Olmayan Tıplar Sarabın Kalitesini Etkiler Mi? 35-Monosepal ve Kupaj Ne Anlama Gelir? 36-Eski Dünya" Ve "Yeni Dünya" Ülkeleri Hangileridir? 37-Asil Kül Nedir? 38-Otölilik Ne Demektir? 39-Apelasyon Nedir? 40-Tekotile Ne Anlama Gelir? 41-Filokera Nedir? 42-Sarap Etiketlenen Neler Öğrenebiliriz? 43-Sarapta Renk Tonları Neye Göre Değişir? 44-Tokaji Nedir? 45-Chianti Nedir? 46-Cava Nedir? 47-Claret Nedir? 48-Her Sarap Yıllandırır Mı? 49-Sarap Nasıl Yıllandırılır? 50-Apımsı Sarabı Ne Kadar Ve Nasıl Saklayabiliriz? 51-Sarabın Bozulduğunu Nasıl Anlarız?

RAKI HAKKINDA MERAK EDİLEN SORULAR VE CEVAPLARI

52-Sarabı Korumak İçin Eklenen Kükürtün Etkisi Nedir? 53-Organik Sarap Ne Demektir? 54-Biodyamik Sarap Ne Demektir? 55-Kadehteki Gözyaşları Bir Kalite Göstergesi Midir? 56-Baujolais Nouveau Nedir? 57-Sommelier Kimdir? 58-Kuru Fasulye ile Sarap İçilir Mi? 59-Sarap Neden Yabık Saklanır? 60-Karaf Nedir? 61-Her Sarap Dükante Edilir Mi? 62-Kullandığınız Kadeh Sarabın Tadını Etkiler Mi? 63-Sarap Satın Alırken Hatasız Olduğundan Nasıl Emin Oluruz? 64-Sauternes Nedir? 65-Bir Sarabı Daha Pahalı Yapan Özellikler Nedir? 66-Fransa'nın Hangi Bölgelerinde Hangi Tür Saraplar Üretilir? 67-Yıllandırma Etkileyen Faktörler Sarap Hangi Sıcaklıkta İçilir? 71-Hangi Sarabı Hangi Tür Saraplar Üretilir? 72-İdeal Sarap Kadehi Nasıl Olmalıdır? 72-Sarap Kadehi Nasıl Tutulmalıdır? 73-Rioja Nedir? 74-Prosecco Nedir? 75-İca Wine (Eiswein) Nedir? 76-Maderia Nedir? 77-Sıcak Sarap Nedir? 78-Sangria Nedir? 79-Sarapla Kokteyl Olur Mu? 80-Grand Vin Ne Demektir? 81-Garnacha Nedir? 82-Melolaktik Fermentasyon Nedir? 83-Sarapla Kokteyl Olur Mu? 84-Bir Asmadan Ne Kadar Sarap Olur? 85-Terör (Teruor) Nedir? 86-Passito Nedir? 87-Kırmızı Sarap Lakesi Nasıl Çıkar? 87-Tuzlu Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 88-Yağlı Yemeklerle Hangi Sarapları Tüketmeliyiz? 89-Sıcak Sarap Nedir? 90-Aci Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 91-Asitli Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 92-Aromatik Yemeklerle Hangi Sarapları Tüketmeliyiz? 93-Aci Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 94-Uzman Yemeklerle Hangi Sarapları Tüketmeliyiz? 95-Hangi Peynirle Hangi Sarapları Tüketmeliyiz? 96-Meze ile Sarap Olur Mu? 97-Sarabı Nasıl Hızlı Soğuturuz? 98-Saraba Buz Atılır Mı? 99-Rezerv Ne Demektir? 100-Sarap Stilleri Nedir? 101-Sarap Hakkında Daha Fazla Bilgiyi Nereden Edinebilirsiniz?

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

IWSA Hakkında

IWSA yani International Wine and Spirits Academy; Milli Eğitim Bakanlığı onaylı Fermente ve Distile İçecek Servis Elemanı yetiştirme programı yani sommelier yetiştirme programı eğitimlerini sürdüren, aynı zamanda Londra merkezli 1969'dan beri şarap ve yüksek alkollü içkiler konusunda tüm dünyaca kabul görmüş WSET yani Wine and Spirits Education Trust'ın temsilcisi olan, şarap ve distile üzerine eğitim veren bir kurumdur. Ayrıca her ay değişen temalarla şarap-yemek uyumu, rakı-yemek uyumu ve kokteyl workshop'ları da gerçekleştirmektedir.



1- Rakı Nedir?

Rakı, Türk Patent Enstitüsü tarafından verilen menşei işareti tescilinde şu şekilde tanımlanır:

Rakı, Karakteristik özelliğini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yer alan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye’de yetişen üzüm, anason ve Türkiye’de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemleri tamamıyla Türkiye sınırları içinde yapılan kendine has, distile alkollü içkidir. Üretimin, yöntemi, hacmi ve genel çerçevesi son derece net bir şekilde menşei işareti tescilinde de belirtilmiştir.

Rakının alkol derecesi hacmen minimum %40 olmalıdır. İçeriğinde bulunması gereken ve anasondan gelen anetol oranı da minimum ölçülerde belirtilmiştir.

Rakının Türkiye topraklarında yaşayan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının sentezi olduğu Türk Patent Enstitüsü’nün tescilinde özellikle vurgulanmıştır.

2- Rakının Sözcük Anlamı Nedir?

Arapça’da ter anlamına gelen arak sözcüğünden türemiştir. İlk olarak Razaki üzümlerinden yapıldığı için Rakı olarak adlandırıldığı da kabul edilmektedir. Yazılı kaynaklarda ilk olarak Fuzuli’nin Beng ü Bade’sinde “arak” adıyla rastlanır. 17. yy’da Evliya Çelebi Seyahatnâme’sinde adı geçen rakı, 19. yy’da halk arasında yaygın olarak kullanılmaya başlamıştır.

3- Arak Nedir?

Damıtma işlemindeki ürün akışının terlemeye ve imbikten ağır ağır akan ürünün de ter damlasına benzetilmesinden dolayı

Arapça'da ter anlamına gelen Arak sözcüğü damıtma ürünlerini tanımlamak için kullanılmaya başlanmıştır.

Dilsel, yöresel ve kültürel farklılıklar gösterse de tarih boyunca Doğu Hindistan'dan Ortadoğu ve Kuzey Afrika'ya, Orta Asya'dan Doğu Avrupa'ya uzanan geniş coğrafyada imbik yardımıyla üretilen çeşitli distile alkollü içkilere verilen addır.

4- Rakının Ham Maddeleri Nelerdir?

Rakı üretiminde kullanılan hammaddelerin tümü Türkiye'de yetişen tarım ürünleridir.

Rakı üretiminde kullanılan ana hammaddeler yaş veya kuru üzümünden üretilen suma alkolü, tarımsal kökenli etil alkol, anason tohumu ve sudur. Anason tohumu çoğunlukla Akdeniz Bölgesi'sinde yetişen Pimpinella Anisum adıyla bilinen tohumdur.

Rakı, en az %65 oranında suma ve/veya tarımsal kökenli etil



alkol ile karıştırılmış sumanın, 5.000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilir.

5- Rakı Nasıl Üretilir?

Rakı, Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'ne uygun olarak üretilmektedir. Üretiminde kullanılan ana hammaddeler yaş veya kuru üzümünden üretilen suma, tarımsal kökenli etil alkol ve anason tohumudur. Rakının coğrafi işaret tanımı gereği de bu hammaddelerin her birinin Türkiye'de yetişmesi gerekmektedir. Yaş veya kuru üzümler öncelikle işlenerek suma olarak adlandırılan üzüm alkolü elde edilir.

Rakı, çeşidine göre sadece suma veya belirli oranlarda suma ile tarımsal kökenli etil alkolün, anason tohumu ile bakır imbiklerde ikinci kez damıtılmasıyla rakının konsantre yüksek alkol dereceli hali elde edilir. Burada elde edilen yüksek alkol dereceli rakı, yumuşatılmış su ile seyreltilerek istenilen alkol derecesine getirilir. Ürün reçetesine göre ve Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nde belirtilen limit dahilinde şeker ilave edilebilir. Büyük meşe fıçılarda ya da paslanmaz çelik tanklarda en az 30 gün dinlenme süresini tamamlayan rakılar son olarak kimyasal, fiziksel ve duyusal analizleri yapılarak şişelenir.

6- Distilasyon Nedir?

Alkollü içeceklerin üretiminde kullanıldığı şekliyle, fermantasyondan elde edilen ortalama %10-%15 alkollü mayşenin özel cihazlarda önce buharlaştırılıp sonra yoğunlaştırılması yoluyla alkol derecesinin yükseltilmesi ve bu sırada da istenmeyen fermantasyon yan ürünlerinden ayrılması işlemidir. Daha genel anlamıyla distilasyon, birbiri

içinde çözünmüş bileşiklerin, kaynama noktaları farkından yararlanılarak ayrıştırılmasıdır. Distilasyonun diğer bir adı da damıtmadır.

7- Mayşe Nedir?

Tarımsal ürünlerin bünyesindeki şekerlerin, maya ilavesiyle ve uygun şartlarda alkol fermantasyonuna tabi tutulması sonucu oluşan, prosesine göre ortalama %10-%15 derece alkol içeren ve alkol üretiminde kullanılan yarı mamuldür. Farklı distilasyon ürünleri için farklı tarım ürünleri kullanılır. Örneğin rakı ve brendi gibi distile ürünler için üzüm mayşe için kullanılıp baz olarak ilk başta bir şarap elde edilirken, viski için arpa, votka için buğday vb tahıllar veya patates gibi şekerce zengin tarımsal ürünler de kullanılabilir.

8- Suma Nedir?

Yaş üzümün ya da kuru üzümün fermantasyonuyla elde edilen edilen mayşenin, yani şarabın, üzümün aroma zenginliğini ve kokusunu muhafaza edecek şekilde en fazla %94,5 alkole kadar distile edilmesiyle elde edilen alkoldür.

9- İmbik Nedir?

Damıtma işlemi için kullanılan alete imbik adı verilir. İmbikler genel olarak bakırdan üretilirler ve bu özellik rakı üretiminde bir gereklilik olarak Türk Gıda kodeksinde de tanımlanmıştır.

İmbikte rakı üretimi kesikli bir üretim olup ürünün elde edilme süresi daha yavaş ve tecrübe gerektiren bir süreçtir.

10- Distile Alkollü İçki Nedir?

Fermentasyon sonucu elde edilen ve mayşe olarak adlandırılan alkollü karışımın, proses tanımına uygun cihazlarda distile edilmesi ve ardından uygun tamamlayıcı işlemlerden geçirilmesi suretiyle üretilen, alkol derecesi en az %15 derece olan ve büyük kısmı %40-%50 alkol derecesi aralığında üretilen yüksek alkollü içkidir.

Türk Gıda kodeksi tanımlarında distile alkollü içkiye dair farklı başlıklarda tanımlamalar ve kategoriler mevcuttur. Buna göre; doğal fermentasyon ürünlerinin doğrudan distilasyonu ve/veya bitkisel maddelerin maserasyonu (yani alkol içinde bekletilerek özlerini almaları) yoluyla üretilen ve içine aroma maddeleri, şeker ve benzeri tatlandırıcılar ekleyebilen, farklı kombinasyonlardaki içkilere distile alkollü içki denir. Distile alkollü içkilere aroma ve farklı bileşen eklenmesi durumunda, Türk Gıda Kodeksi Aroma vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği doğrultusunda üretilmesi gerekir. Distile alkollü içki genel tanımına, likör, votka, viski, cin gibi ürünlerle, rakı da girmektedir. Rakının kendisi distile alkollü içkiler içinde Türkiye’de Gıda kodeksinde ayrı bir kategori olarak tanımlanmış, menşei işareti ve ürünün yerelliğinin korunması doğrultusunda üretim bazı, özellikleri çok detaylı bir çerçevede belirlenmiştir.

11- Rakı Yapımında Hangi Üzümler Kullanılır?

Ülkemizde yetişen her türlü üzüm kullanılabilir ancak sultaniye, misket, razaki, boğazkere ve öküzgözü gibi tek bir cins üzümünden yapılan rakılar da monosepaj rakı olarak adlandırılabilir.

12- Tarımsal Etil Alkol Nedir?

Alkollü içki üretiminde kullanılan etil alkolün büyük bir kısmı, bünyesinde şeker içeren tarımsal hammaddelerin fermentasyonu ile elde edilir ve ardından elde edilen fermente ürünü damıtarak konsantrasyonu yükseltilir. Yaygın olarak kullanılan hammaddeler, mısır, arpa, çavdar, buğday gibi tahıllar, şeker kamışı, şeker pancarı ve bunlardan elde edilen melas ve patatestir.

Alkollü içkilerin bileşiminde bulunan veya doğrudan alkollü içki üretiminde kullanılan, uçucu, renksiz, tipik bir kokusu olan bir alkol çeşididir. Etil alkol, organik kimyada alkoller içerisinde insan tüketimine uygun olan tek alkol çeşididir.

13- Anason Nedir?

(Latince: pimpinella anisum)

Anavatanı Akdeniz olan anason tohumu, maydanozgiller familyasına ait yıllık bir bitkidir. Eski zamanlarda çeşitli medeniyetlerde şifa amaçlı kullanılan bitki, günümüzde alkollü içki yapımı, pastacılıkta, et ve sebze yemeklerinde, bitki çaylarında kullanılmaktadır. Ülkemizde iç Ege Bölgesi'nde, Burdur, İzmir, Denizli, Antalya, Kütahya, Muğla ve Bursa illerinde üretilmekte olup, çoğunluğu rakı üretiminde kullanılmaktadır. Ayrıca bir kısmı ihraç edilmektedir. Anasona tipik kokusunu veren madde "anetol"dür. Anason yetiştiği ülkeden ülkeye farklılık gösterir ve yöresel anasonların kendine özgü aroma özelliklerini tanımlar. Dünyada pek çok ülkede anason olarak yıldız anason da kullanılmaktadır. Yıldız anasonun menşei Orta Asya olup, ağaçta yetişen bir meyvenin tohumudur.

14- Rakıya Ne Kadar Anason Eklenir?

Geleneksel Rakı üretiminde Maydanozgiller Familyasından olan (Pimpinella Anisum) türü yeşil anason tohumu kullanılmaktadır. Anason tohumlarında değişen oranlarda esans yani uçucu yağ bulunur.

Anason içerisinde bulunan uçucu yağ, eteri yağ olarak tanımlanır. Rakıya özgün tadını ve karakterini veren anason eteri yağının içerisindeki temel bileşen anetol'dür ve eteri yağ içerisindeki oranı % 80-90 civarındadır.

Rakı, suma veya suma-alkol karışımı ile anason tohumlarının bakır imbiklerde ikinci kez distile edilmesi ile üretilir. Rakıda bulunması gereken anason bileşeni anetolün miktarı da yasal olarak tanımlanmıştır. Bu miktar rakının litresinde en az 800 mg anetol olarak tanımlanmıştır.

Rakı ustaları, anason miktarına, farklı reçetelerde farklı oranlar kullanarak karar verirler, rakı tadındaki çeşitlilikte etken olan önemli bileşenlerin başında anason miktarı gelir.

Anason ve içeriğindeki anetol, aynı zamanda, rakının suyla karıştırıldığında beyazlamasının da sebebidir.



15- Anasonsuz Rakı Olur Mu?

Anasonu Az Olan Rakı Var Mıdır?

Bir içkiye rakı denilebilmesi için içeriğinde anason kullanılması zorunludur. Dolayısıyla anasonsuz rakı olmaz. Ülkemizde rakıya konulabilecek uçucu yağdan gelen anetol miktarı rakının litresinde min 800 mg'dır.

16- Anason Aromalı İçkiler Nelerdir?

Anason aromalı içkiler, tarımsal kökenli etil alkolün, anason, yıldız anason, rezene gibi bitkilerden elde edilen ekstratlar ile aromalandırılması sonucu elde edilen distile içki grubudur. Bu grup; Fransa'da Pastis; İtalya'da Sambuca, Portekiz'de Anisada, Yunanistan'da Ouzo, Lübnan'da Arak gibi geniş bir ürün çeşitliliği sunmaktadır. Pek çok kaynak, rakıyı da bu grubun içine dahil edebilir; ancak rakının üretimindeki özellikleri bu grubun dışında ve kendine has bir kategori sahibi olmasının sebebidir. Rakının, alkol bazının üzüm olması, yerel anason tohumu ile imbikte distile edilmesi ve imbikten çekilerek rakının oluşturulması, rakının kendi distile içki kategorisinin sahibi olmasını sağlamıştır.

17- Uzo ile Rakının Farkı Nedir?

Uzo üretiminde tarımsal kökenli etil alkol, rakı üretiminde ise tamamen veya en az %65 oranında üzüm distilatı yani suma kullanılır.

Ayrıca, Uzo'da aromalandırmanın bir kısmının dışarıdan eklenen aroma ve en az %20'sinin imbik distilasyonuyla yapılması gerekirken, rakı üretiminde aromalandırma %100 imbik distilasyonuyla yapılır.

Uzo sakız, rezene, anason, yıldız anason ile aromalandırılabilirken, rakı aromasını sadece üzüm ve yerel anasondan alır.

18- Rakı Kaç Derece Alkol İçermelidir?

Rakı hacmen minimum %40 derece alkol içermelidir.

19- Şekersiz Rakı Olur Mu?

Rakıda bulunabilecek maksimum şeker miktarı, rakının litresinde 10 g olabilir, yasal olarak tanımlanmış bir alt limit bulunmadığından rakı üretiminde şeker kullanılmayabilir. Rakının şeker konulmasa dahi içinde hissedilen tatlılığın ana kaynağı anason tohumunda bulunan bileşenlerdir.

20- Rakıda Bulunan Şeker Oranı Nedir?

Türk rakılarındaki şeker miktarı yasa gereği litrede 10 gramı geçmemelidir. Rakıya eklenecek şeker mutlaka rafine beyaz şeker olmalıdır. Piyasadaki rakılardaki şeker miktarı ortalama 0 ile 5 g/lt civarında değişmektedir.

Rakı üretiminde kullanılan şeker, Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nde de yer aldığı şekliyle orijinal rakı reçetesinin temel bileşenlerinden biridir. Her ne kadar rakıda şeker kullanımı, ilk başlarda geleneksel olarak sahte rakıyı hakiki rakıdan ayırt etme yöntemi olarak kullanılmaya başlanmışsa da zamanla orijinal rakı reçetesinin temel bileşenlerinden biri haline gelmiş ve miktarı az da olsa bugünkü rakı tadının standardını belirleyen etmenlerden biri olmuştur. Bir litrelik rakının ihtiva ettiği şeker

miktarı ortalama bir-iki küp şekerden fazla değildir. Hissedilen, tatlılığın asıl kaynağı çoğunlukla anasondan gelen bileşenlerdir.

21- Rakı Çeşitleri Nelerdir?

Rakıların kategorik olarak ayrılmasındaki etkenleri hammadde, üretim metodu, üzüm ve anasondan gelen aroma bileşenlerinin miktar ve niteliği, alkol derecesi, şeker miktarı, dinlendirme yöntemi olarak sıralayabiliriz. Dolayısıyla rakı çeşitleri de bu etken maddelerin farklılıklarıyla oluşabilir. Örneğin sadece sumadan üretilen rakı ya da anason oranı farklılaşan, dinlendirme metodu ve süresi değişen rakılar olabilir.

22- Yaş Üzüm ve Kuru Üzüm Rakısının Farkı Nedir?

Yaş üzüm ürünlerinde bir tazelik, ferahlık, yuvarlak ve yumuşak tat alabilirken, kuru üzümünden üretilen rakılarda ise zengin ve gövdeli bir yapı oluşabilir.

23- Göbek Rakı Nedir?

Rakı üretiminde damıtma süresince bakır imbiklerden ürün akışı devam eder, bu akış esnasında elde edilen orta ürün esas rakı olarak alınır, bu kısım halk arasında “göbek” olarak adlandırılmıştır.

Özetle; İmbik distilasyonunda akışın başından ve sonundan belli bir kısım ayrılmakta, arada elde edilen orta kısım ise rakı olarak alınmaktadır.

Dünyada da distile içkiler aynı metod ile üretilirken bu orta ürüne “kalp” tanımı yapılmaktadır. Tüm rakılar orta üründür, yani göbek olarak adlandırılabilir. Ürün kalitesinde orta yani Göbek olarak alınacak oran önemli rol oynar.

24- Rakının Tarihi Ne Zamana Dayanır?

Şarabı damıtıp yüksek alkollü içkiyi ilk yapan Cabir Bin Hayyan adlı simyacıdır. Bir distile alkollü içki olarak rakının evrimi 8. yüzyıla kadar uzansa da, ilk kez literatüre girdiği 16. yüzyıl başı rakının miladı olarak kabul edilir ve en az 500 yıllık bir geçmişi olduğu vurgulanır. “Rakı”yı yazılı kaynaklarda ilk kez “arak” olarak Türk edebiyatında Fuzuli’nin 1510-1514 arasında tamamlandığı tahmin edilen “Beng ü Bâde” mesnevisinde görürüz.

Rakının tarihi hakkında daha detaylı bir bilgiye, IWSA.com.tr’den gastronomi köşesi, ‘Rakı Nasıl Yapılır?’ adlı makaleden ulaşabilirsiniz. Ayrıca Overteam Yayınları’ndan Rakı Ansiklopedisi, daha detaylı bilgilenme için iyi bir kaynaktır.

25- Rakı Kültürü Nedir?

Rakı, Türkiye’nin sosyal hayatının önemli bir değeridir. 500 yıllık bir tarihi barındırır. Edebiyattan, sinemaya her alanda izlerini gördüğümüz rakı üzerine şarkılar, şiirler yazılmış, birçokları için bir yaşam biçimi haline almış olan bir içkidir. Rakı sofrasında sunulan yemekler, bu kültüre has olarak üretilmiş mezelerden oluşmaktadır. Ülkemizin kültürel simgelerinden biri olarak kendine özgü bir gelenek oluşturan rakı, hem maddi kültüre hem de manevi kültüre katkıda bulunan pek çok unsur içerir. Rakı toplum tarafından çevresinde sohbet ortamları kurulan bir kültürel araç olarak görülmüş, bir araya gelip rakı içmek için büyük bir meyhane geleneği yaratılmış, rakıya eşlik etsin diye dünyada başka benzeri olmayan “çilingir sofrası” kurulmuş ve o sofraya envai çeşit meze koyan koskoca bir mutfak meydana

getirilmiştir. Bu yüzden edebiyatımıza, müziğimize, sanatımıza, sinemamıza, giderek manevi kültürümüzün bütününe mâl olmuştur. “Rakı kültürü” kavramı bu tarihsel, toplumsal ve kültürel zenginliğin bütününe ifade eder.

Overteam Yayınları’ndan Rakı Ansiklopedisi ve Rakı Gastronomisi adındaki kitaplar rakı kültürüne dair detaylı bilgiler içermekte olup zengin kaynakçalardır.

26- Meze Nedir?

Meze, küçük miktarlarda ve paylaşımlık olarak hazırlanan tadımlık yiyeceklerin tümüdür. Farsça’da tat ve çeşni anlamına gelen sözcüktür. Bu yüzden de meze tadımlık olur, karın doyurmak için değildir.

Her bölgenin, her ilin kendine özel malzemelerle yarattığı mezeler vardır. Bu mezeleri burada sıralamak zor. Ama bu konuda geçtiğimiz yıllarda çıkan Rakı Gastronomisi adlı kitap, meraklıları fazlasıyla tatmin edecek düzeyde.

27- Rakı Mezeleri Nelerdir?

Üstat Salah Bırsel “ Dünyada meze olmayacak şey yoktur” der... Ahmet Rasim ise “rakı neyle içilir?” adlı makalesinde mezeleri sıralarken geniş bir yelpazeden bahseder.

Aslında basitçe; miktarı çok olmayan birçok hafif yiyecek rakı mezesi olarak eşlenebilir. Önemli olan alkole ve anason aromasına uygun yani mezenin ya da rakının tadını bozmayacak bir dengede olmasıdır.

Çoğunlukla yağlı peynir, zeytinyağlı mezeler, tuzlu çerezler, turşu, balık mezeleri çilingir sofrasının klasiklerindendir.

Önemli olan, rakının yemeğin, yemeğin de rakının önüne geçmemesi, tatların bileşimiyle bir harmoni ve denge sağlanmasıdır. Avokadolu karides de bir meze olabilir, pilaki de, lakerda da, kavun da, ananas da. Örnekleri arttırmak mümkündür. Rakı sofrasında olacak mezelerin illa Anadolu mutfağına ait olması gerekmez. İspanyol tapas, rus zakuski'leri gibi dünya mutfağı mezeleri ile de pekâlâ uyum sağlayabilir. Bunun da nedeni anason aromasının oluşturduğu geniş tat profilidir.

Ayrıca rakının ağır yağlı yemeklerle, böreklerle, çorbalarla ya da sıcak sulu yemeklerle tüketilmesi tavsiye edilmez.



28- Rakı, Balık ile Uyumlu Bir İçecek Midir?

Rakının içeriğinde bulunan anason, özellikle kış aylarında kullanılan narenciyeler ile uyumludur. Ayrıca, anasonun hafif tatlı aroması, balıklardaki yağlı ve tuzlu yoğunluğuy hafifleten bir bileşim oluşturur. Bu nedenle rakı, balıklara uyumlu bir eşlikçidir. Akdeniz bölgesi'ndeki pek çok ülkede, balık servis edilirken, anason ya da rezene benzeri otlarla hazırlanan sosların da kullanıldığı görülmektedir.

29- Rakı ile Uyumlu Peynirler Nelerdir?

Özellikle yarı sert koyun ve keçi peynirleri, anason, meyan kökü, rezene gibi aromaları yoğun bitkilerle birleştğinde daha kompleks ve katmanlı tatlar oluşturur. Bu peynirler bitkilerin aromaları ile bir araya geldiğinde hem peynirin yağlı yapıları ferahlar, hem de yoğun kokuları hafifler. rnek vermek gerekirse Ezine, Edirne ve Kırklareli beyaz peynirleri, genç Bergama Tulumu, Toros



keçi peyniri, çok olgunlaşmamış Kargı ve Erzincan tulumu gibi peynirler rakının içindeki anason aroması ile uyum sağlar. Füme lezzetler uyumu oldukça zor lezzetlerdir. Bu tip füme peynirlerle rakı tüketilmesini tavsiye etmeyiz.

30- Rakı ile Uyumlu Yemekler Nelerdir?

Yağlı, taze peynirler, deniz mahsülleri, sakatatlar, çok ağır olmayan kırmızı etler, narenciye ve yenibahar, karanfil, tarçın vb ile pişmiş hindi, tavuk gibi kümes hayvanları, söğüş etler ve şarküteri ürünleri rakı ile gayet iyi uyum sağlar. Overteam yayınları'ndan Rakı Gastronomisi kitabı, çok geniş bir yelpazede bu konuyu ele almakta, yöresel olarak da çeşitlenen bu uyum başlığında zengin örnekler sunmaktadır.

31- Rakı ile Uyumlu Deniz Mahsülleri Nelerdir?

Özellikle tuzlu deniz mahsülleri, bir miktar tatlı bir birleşim ile daha dengeli ve hafifletici bir tat profili oluştururlar. Başta anason olmak üzere, dereotu, kimyon ya da rezene, bu tatlılık getiren otlara örnektir. Bu otların içinde olduğu limonlu ve zeytinyağlı bir sos deniz mahsüllerini hafifleteceği gibi, anasonu yoğun bir rakı da aynı tür etki yapar.

32- Rakının Akla Gelmeyen Eşlikçileri Nelerdir?

Portakal, greyfurt, misket limonu gibi narenciyeler, ananas, hindistan cevizi gibi tropik meyveler, havuç ve kahve, gerek aromaları gerekse yapıları sebebiyle rakı ile uyumludur. Bu

malzemeleri içeren birçok yemek, rakı ile hiç beklenmedik ancak eşsiz bir denge kuracaktır.

33- Çilingir Sofrası Nedir?

Rakıya eşlik etmesi için kurulan, çeşitli meze ve yemeklerden oluşur. Meze Farsça'da tat veya çeşni anlamına gelir, tanım gereği tadımlıdır. Bu nedenle geleneksel rakı kültüründe yemek gibi büyük tabaklarda servis edilmez. Yaygın olan bir inanişaya göre çilingir sofrası kavramı, çeşnigir sofrası tabirinden gelmektedir. Çilingir sofrası çok zengin meze çeşitlerinden oluşabileceği gibi, çok az sayıda mezeden de oluşabilir. Özelliği paylaşımlık ve küçük tabaklardan oluşmasıdır.

34- Çilingir Sofrasının Özelliği Nedir?

Rakı kültürünün temel unsurlarından biri olan çilingir sofrası, en genel tanımıyla, rakıya eşlik eden mezelerden oluşan sofradır. Genel mutfak kültüründen ayrıldığı nokta, yemek yemek değil, rakı içip sohbet etmek amacıyla kurulmasıdır. Çilingir sofrası “paylaşmak” esasına dayanır, bu yüzden kaynaşmayı vurgulayacak biçimde hemdem sofrası da denir. Pratikte sıcak veya soğuk bütün mezeler ortaya gelir, ortadan tabaklara alınarak paylaşılır. Çilingir sofrasında kişiye özelservis yoktur. Antreden tatlıya uzanan bölümlerden oluşan klasik yemek düzeni çilingir sofrası için geçerli değildir. Yaygın bir alışkanlık olsa da “ara sıcak” veya “ana yemek” olmaz, bunların yerine ortadan paylaşılan sıcak mezeler vardır. Çilingir sofrasında bütün mezeler çatal ucuyla yenebilecek biçimde hazırlanır, tam anlamıyla bir çatal sofrasıdır. Bıçak bir şeyleri kesmekten çok ekmeğe bir şeyler sürmek için, kaşık ise cacık gibi özel mezelerde ve serviste kullanılır. Açık havada basit mezelerle kurulan seyyar

çilingir sofralarında genellikle sofrta takımlarına gerek duyulmaz. Parçalara ayrılmış mezeler elle alınır. Dolayısıyla çilingir sofrası tabirini bütün bunları kapsayacak biçimde kullanmak gerekir.

35- Çeşnigir Nedir?

Osmanlı zamanında, padişaha verilen yemeklerin önden tadına bakılması ve bu sofranın kurulması görevi çeşnigirlere verilmiştir. Yemekler önlem amaçlı kontrol edilebilmesi için “çeşnigir tabağı” adı verilen küçük tabaklara konulurdu. Daha sonra halk tarafından da kullanılmaya başlanan bu tabaklardan kurulan sofraya çeşnigir sofrası denmiş; sözcük grubu zamanla dilsel evrim geçirerek çilingir sofrası adını almıştır.

36- Meyhane Nedir?

Alkollü içki içilen ve satılan işyerlerinin genel adıdır. Meyhane sözcüğü Farsça mey (şarap) ve hane (ev) sözcüklerinden oluşur. Şarap evi anlamına gelmektedir. Ancak “Mey” sözcüğü zaman içinde anlam genişlemesine uğrayıp sadece şarap değil, her türlü içki, özellikle de rakı için kullanılmaya başlanınca, meyhane sözcüğü de “içki evi” veya günümüzde genellikle kullanılan biçimiyle rakı içilen yer anlamlarını almıştır.

37- Rakı Nasıl İçilir?

Rakı, önceleri sek olarak veya üzerine bir yudum suyla içilirdi. Bugün genellikle suyla karıştırılarak tek başına veya yanında su ile istenilen alkol derecelerine getirilerek içilmektedir. Aperitif bir içki olarak mezelerden oluşan sofralarda tüketilen rakı kendi adabını yaratarak içki kültürümüzün oluşmasında büyük katkı sağlamıştır. Rakı, karaf (karafaki) ile servis edilebildiği gibi kendi şişesi ile sunuma da uygundur. Rakı sek içilmek

isteniyorsa dolgun, yumuşak, aroması zengin güçlü rakılar tercih edilmelidir, Genel olarak en ideal içim şekli rakı ve suyun soğuk olması şeklindedir. İdeal içim sıcaklığını yaklaşık 8-10 C olarak tanımlayabiliriz, yani buzdolabı kapağı bu dereceyi elde etmek için uygun bir alandır.

38- Rakı Nasıl Beyazlar?

Rakının beyazlaması tamamen fiziksel bir değişim olup, çözünürlük dengeleri ile ilgilidir. Rakının içerisinde bulunan ve rakıya karakteristik tat ve kokusunu veren bazı aroma bileşenleri alkol içerisinde kolaylıkla çözünürken suda çok zor çözünürler. Dolayısıyla rakıya su eklendiğinde yani ortamdaki su miktarı arttığında bu bileşenler çözünmez hale gelir ve rakı beyazlamaya başlar. Rakının beyazlamaya başladığı alkol derecesi yaklaşık 38 derecelere denk gelmektedir.



39- Rakıya Buz Atılır Mı?

Buz rakıyı soğutmak için yaygın olarak kullanılır. İdeal rakı içim sıcaklığı 8-10 C'dir. Tavsiye edilen rakının ve suyun soğuk olmasıdır. Ama tabii değilse rakıya önce su, ardından buz eklenir. Buz eridikçe içilen rakının tadı değiştiği için, buna önem verenler buz koymak yerine, rakıyı ehl-i keyifte içmeyi tercih ederler.

40- Ehl-i Keyif Nedir?

Keyif erbabı, keyfine düşkün kişi anlamına gelen ehlikeyif rakı kültüründe sık rastlanan bir sözcüktür. Modern zamanlarda bu anlamıyla örtüşen ikinci bir anlam kazanmış, rakı soğutmak üzere yapılan kırık buz kâsesinin adı haline gelmiştir. Rakıya konan buzun eriyerek arzu edilen rakı-su dengesini bozmasından hoşlanmayan bazı tiryakiler, rakı kadehlerini ehlikeyif denen bu kâselerde soğutmayı tercih eder. Ortasında rakı kadehinin sığabileceği yuvarlak bir hazne bulunan ehlikeyifler genellikle



bakırdan imal edilse de bazı örneklerde farklı malzemelerin kullanıldığı görülmüştür.

41- Karafaki Nedir?

Genellikle cam ya da kristalden yapılan küçük rakı sürahisi diyebiliriz. Karafaki sözcüğü Fransızcadan dilimize giren ve “şarap veya su maşrapası” anlamına gelen karaf (carafe) sözcüğünün Rumca türetilerek “küçük, ufak, minik” anlamı kazanmasıyla ortaya çıkmıştır. Karafçık demektir.

42- Rakı Kadehi Nasıl Olmalıdır?

Rakı kültürünü oluşturan pek çok unsur gibi, kadehler de tarih içinde çeşitli dönemlerden geçmiştir. Kadehi, içki içilen kapların, tasların, bardakların genel adı olarak düşünebiliriz yani bir bardağın kadeh olabilmesi için içine içki konulmuş olması yeterlidir. Bütün bardaklar arzuya göre kadeh olarak kullanılabilir. Buna en güzel örnek çay bardağının rakı kadehi olarak kullanılmasıdır. Nitekim rakı içilen çay bardağına halk arasında çerkes kadehi adı verilmiştir.

Öte yandan her içki kendi ideal kadehiyle anılır. Rakının klasik döneminde sadece rakı içmek üzere tasarlanmış kadehler üretilmişti. Bunlar arasında belki de en çarpıcı olanı, Kulüp Rakısı’nın efsanevi etiketinde de görülen, bülbül çanağı veya diğer adıyla bülbül ağzı kadehidir. Kökeninin Osmanlı döneminin bülbülfî adlı küçük narin şarap kadehine dayanması, önemli bir kültürel sürekliliğin göstergesidir. Gündelik hayatta bülbül ağzı kadehinden daha yaygın kullanılan bâde kadehi ise rakı kültürünün toplumdaki yaratıcı yansımalarını örnekler. Bu kadehe leylekboynu, tiryaki kadehi, duble kadehi gibi adlar verilmiş, daha küçük ölçekli versiyonları tek kadehi, cur’adan, yüksük kadehi gibi adlar almıştır.

Rakının modern döneminde soğutma teknolojilerinin gelişmesi önemli bir rol oynar. Buzdolabının yaygınlaşması, evlere kadar girmesi, buzun kolay erişilebilir hale gelmesiyle birlikte rakı içme pratiği de değişti. Daha önce limonata bardağı olarak kullanılan uzun dar bardak, turizm terminolojisindeki adıyla highball bardağı, buzlu içime olanak sağladığı için modern dönemin rakı kadehi haline geldi.

43- Doğru Rakı Servis Ölçüleri Nelerdir?

Tek rakı 4 cl, duble rakı 8 cl'dir. Genellikle rakı kadehlerinin üzerlerindeki çizgiyle bu miktarlar belirtilir.

44- Rakı ile Kokteyl Yapılır Mı?

Gelenekte rakının sudan farklı bir malzeme ile karıştırılmasına rastlanmaz ancak bu kokteyl yapılamayacağı anlamına gelmez. Rakı ile yapılan kokteyllere örnek vermek gerekirse Omnibus, Sambuca Oriental, Dream, Brazil, Deep sea, Hasty, Morning ve Hilton'un eski efsanevi barı Karagöz'ün ünlü "Karagöz" kokteyllerini sayabiliriz.

45- Rakı Şişelerinin Perakende Satış Boyutları Nelerdir?

Rakı şişeleri, distile alkollü içkiler için uygulanan yasal sınırlar çerçevesinde, 5 cl, 20cl, 35cl, 50cl, 70 cl, 100cl, 150cl boyutlarında olabilir. Ülkemizde, yalnızca cam şişelerde satışına izin verilmektedir.

Bu boyutlardan 5 cl ve 20 cl şişeler, sadece açık içki noktaları

olarak tanımladığımız hotel, restoran, kafe gibi noktalarda satılabilmekte, tekeli bayii, bakkal, süpermarket gibi kapalı içki noktalarında raflarda satışı yönetmelik gereği yapılmamaktadır.

46- Rakı Bozulur Mu?

Rakı, kapağı hiç açılmadan güneş ışığından uzak, normal oda sıcaklıklarında, sıcaklık dalgalanmaları olmadan ve güneş görmeden uzun yıllar saklanabilir, raf ömrü yoktur.

47- Rakı Açıldıktan Sonra Nasıl ve Ne Kadar Süre Bozulmadan Saklanır?

Kapak açıldıktan sonra serin bir yerde, mümkünse buzdolabı kapağında, şişe kapağı sıkıca kapatılmış şekilde, dik pozisyonda muhafaza edilerek 1-2 ay özelliğini kaybetmeden saklanabilir.

48- Rakının Yanında Ne İçilir?

Tüm alkollü içkileri tüketirken, dehidrasyonu (yani vücudun susuz kalmasını) engellemek ve alkolü vücuttan atabilmek için mutlaka su tüketilmelidir. 1 birim alkol, 2 birim su ideal tüketim şeklidir.

Mesela 1 bardak rakı, 2 bardak su gibi.

Su dışında, şalgam suyu, soda, ayran tüketmek de mümkündür. Ayrıca rakı yanında değil ama arasında, dinlenmek amaçlı çay ya da kahve de içilmektedir.

49- Adap Nedir?

Uyulması gereken kurallar öğretisi diye tanımlayabiliriz. Her şeyde olduğu gibi rakı sofrasında da bir takım uyulması gereken kurallar mevcuttur. Bunlardan bazılarına örnek vermek gerekirse;

- Sofrayı paylaştığın kişilere saygı göstermek
- Sohbeti kesmeden dinlemek
- Söyleyeceğini kırııcı olmadan söylemek
- Etrafı rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak gibi kurallar sayılabilir.

İşi bilenler için “masa arkadaşlığı” kurulması ve korunması gereken bir değerdir. Fakat tüm bunları koruyabilmek için, kararında içmek ve o şekilde kalmak çok önemlidir.

50- Ara Çayı Nedir?

Rakı arasında içilen çaydır. Karadeniz yöresinde rakı içenler, sofrada rakıya ara verip birer bardak tavşankanı çay yudumlar. Ara çayı Anadolu’nun öteki yörelerinde de yaygındır. Gerek



çeşme başı içkilerinde, gerek sıra gecelerinde ayılmak için rakıya ara verilip çay içilir.

51- Ara Kahvesi Nedir?

Rakıya ara verilip içilen kahvedir. Üstat Ahmet Rasim bazen rakıyı kesip bir ara kahvesi alır, sonra kaldığı yerden devam ederdi.

52- Öğle Rakısı Nedir?

Öğle saatlerinde alınan tek rakıdır. Bazıları bunu duble olarak alabilir, ama daha fazlası öğle rakısı değil, gündüz içkisi olur. Can Yücel ile birlikte önde gelen erkencilerden biri olan şair Mehmet Kemal'in Öğle Rakıları adlı bir şiir kitabı vardır.

53- Altlık Nedir?

Rakı sofrasında girizgah olarak verilen meyve, çerez, beyaz peynir gibi basit mezelere verilen ad. Rakı içilmeden midenin rahatlatılması için önerilir.



54- Yolluk Nedir?

Meyhaneden kalkarken tek olarak verilen ve ücreti alınmayan son rakı. Rakının cabası da denir.

55- Gedikli Meyhane Nedir?

Osmanlı Dönemi'nde gedik adı verilen resmi çalışma iznini almış, ruhsatlı meyhanedir. Osmanlı'da her esnaf grubu gibi meyhanecilerin de bir loncası vardı ve devlet tarafından denetlenen bu meslek örgütüne resmen bağlı olmayanların meyhanecilik yapması yasaktı.

56- Arakçıyan Nedir?

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde İstanbul'da arak üreten ve satan esnaf grubu olarak geçer. Ünlü seyyahın arakçıyan esnafı ile kastının, bildiğimiz rakının atasını üretenler olduğu düşünülür. Yaklaşık 100 dükkan ve bu dükkanlarda çalışan 300 kişiden bahseder.

57- Tektekçi Nedir?

Rakıyı kadeh ile veren, genellikle ayakta içilen ucuz meyhanelere verilen isimdir. Müşterilerinin birçoğu ayaküstü 1-2 tek atıp kaçmayı tercih ettiği için bunlara tektekçi ve ya tektek meyhanesi denmiştir. Haşlanmış yumurta, haşlanmış patates, beypaz peynir gibi basit mezelerin bulunduğu bu mekanların masaları genellikle mermer olur, yerlere kolay temizlenmesi için mutlaka talaş atılırdı.

58- Koltuk Meyhanesi Nedir?

Osmanlı döneminde kaçak çalışan ruhsatsız meyhanelere verilen

isimdir. Bakkal, manav, aşevi, işkembeci, turşucu gibi içki satma izni olmayıp gizli çalışan işletmelerdir. Bu meyhaneler, dükkânın asıl müşteri tarafından görülmeyen bir köşesinde, daha çok kayıkçı, hamal gibi ayak takımına gizlice içki sunardı. Son örnekleri İstanbul Çemberlitaş civarında görülmüştür. Cumhuriyet sonrası ise ruhsatlı olsun olmasın, birkaç çeşit mezeyle rakı servis eden meyhanelere koltuk meyhanesi denmeye devam edilmiştir.

59- Ayaklı Meyhane Nedir?

20. yy başlarına kadar İstanbul'da seyyar rakı satıcılarına ayaklı meyhane denirdi. Gizli çalışanlar, her zaman yasalarca izlenen ve cezalandırılan kaçak esnaf arasında sayılırlardı. Bahçekapı ve Yemiş İskeleyi civarında sık rastlandığı söylenir. Genellikle Ermeni olurlardı. Bellerine koyun bağırsağından yapılmış, ucu musluklu bir tulum sarar; içini rakıyla doldurdukları tulumun dışarıdan görünmemesi için uzun cübbe giyerlerdi. Cübbenin cebinde tas-ı arak (tası tarağı toplayıp kaçmak deyimi de buradan gelir) adı verilen kadeh bulunurdu. Reşad Ekrem Koçu'nun deyişiyle dükkânı, tezgahı, fıçısı, sakisi, garsonu hep kendileri idi. Tanınmak için simgesel olarak omuzlarına bir peştamal asarlardı.

60- Salaş Meyhane Nedir?

Görüntüsü derme çatma, şatafata önem vermeyen, hizmet olanakları sınırlı, ucuz meyhanelerdir. Salaş sözcüğü ahşap kulübe anlamını taşısa da rakı kültüründe ahşap olmayan mütevazı mekanlara da salaş denmiştir.

61- İnce Kiler Nedir?

Eski İstanbul evlerinde, evin beyinin içki sofrası için ayrıca düzenlenen kilere ince kiler denirdi. Kalamata zeytinden balık

yumurtasına, pastırma sucuk çeşitlerinden değişik peynir türlerine, tuzlu balıktan fümeye, taramaya turşulara kadar birçok mezelik bulunurdu.

62- Göz Mezesi Nedir?

Bazı rakı erbabının sırf göz zevki için sofrasına koyduğu meze. Yahya Kemal Beyatlı, devrin önemli mekânlarından Abdullah Lokantası'nda kurduğu sofrayı mezeyle donatmayı sever, bunlardan bir-iki çatal ya alır ya almazdı. Mezeleri seyretmek ona daha büyük bir zevk verirdi.

63- Yumruk Mezesi Nedir?

Eski İstanbul sokaklarında gezinen ayaklı meyhanelerden bir küçük kadeh rakı alan müşteri, ayaküstü 1-2 yudumda işini görür, sonra elinin tersiyle ağzını silerdi. Bu hareket argoda yumruk mezesi olarak yerleşti.

64- Dusiko Nedir?

Sakız içermeyen, yani mastika olmayan, ama anason içeren rakı. Düz rakı da denmektedir.

65- Mastika Nedir?

Mütareke yıllarında piyasada bulunan sakız ile aromalandırılan rakıdır. Günümüzde sakız içeren %45 ve %47 oranlarında alkol içeren likörlere Yunanistan'da mastika denmektedir. Mastik Yunancada sakız ağacı demektir.

66- Barba Kimdir?

Meyhane patronu anlamına gelmektedir. Sözcük Rumca kökenli

olup aslında “amca” anlamı taşımaktadır. Barbalar genelde yaşlı olurdu fakat meyhane ruhsatı, miras yoluyla geçtiği için bazen genç barbalara da rastlanırdı. Barbalar hizmetin kusursuz verilmesini sağlarken; aynı zamanda mekândaki huzurlu ortamın korunmasından da sorumluydu. Yeni müşteriye önce bir bakılır sonrasında söz sınavına dâhil edilir, eğer barba yeni gelen müşteriye beğenmezse, isteksiz hizmet edilirdi, para kaygısı ikinci planda kalırdı.

67- Mastori Kimdir?

Gedikli meyhanelerde tezgâh başında duran kişiye verilen rumca isimdir. Mastori usta, üstad anlamındadır.

68- Saki Nedir?

Tıpkı şarap sunan garsonlara sommelier denmesi gibi içki sunanlara da saki denir. Gedikli meyhanelerde sakiliği muğbeçe adı verilen, genellikle Sakız adasından gelen Rum gençler yapardı.

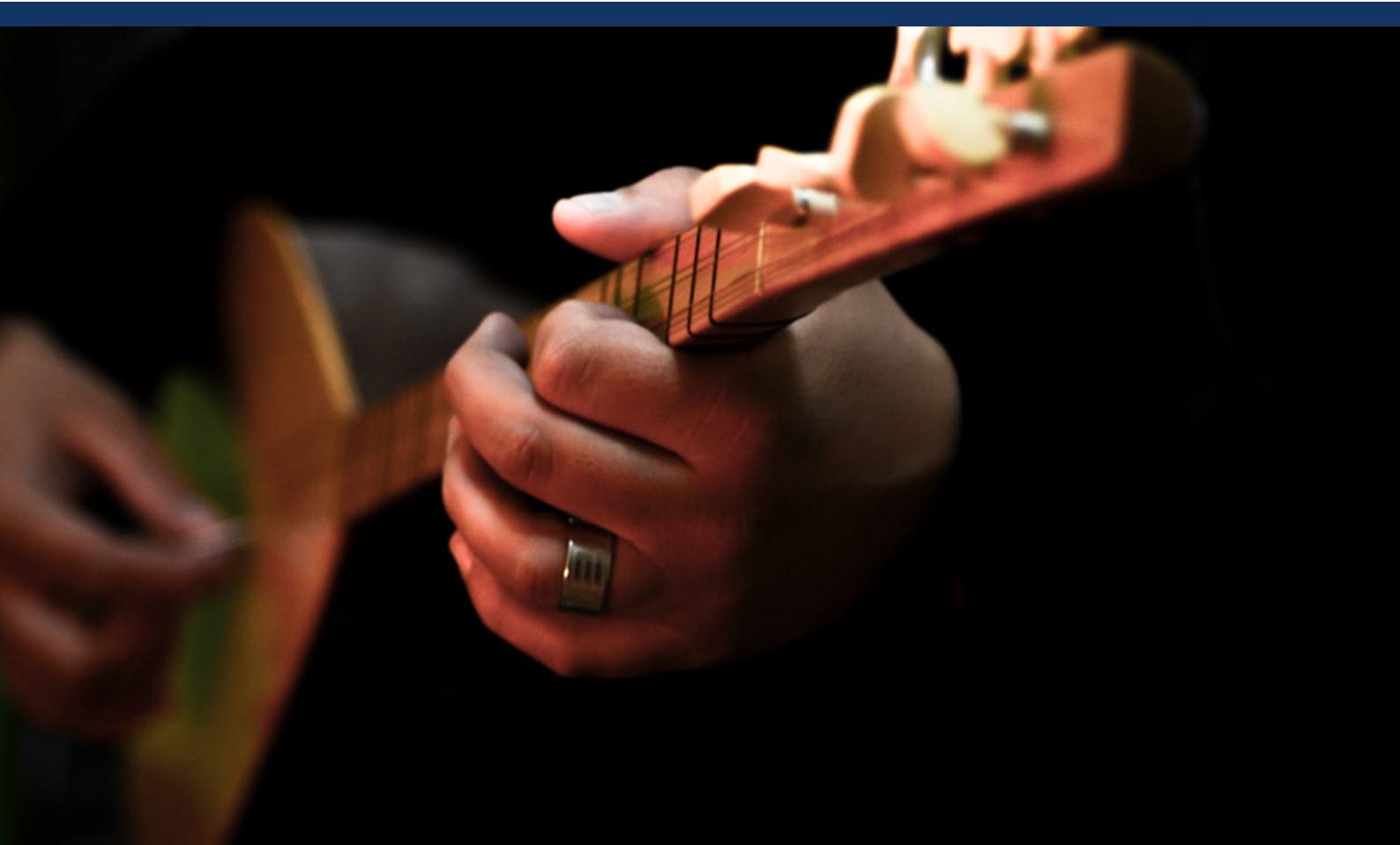


69- Fasıl Nedir?

Aynı makamda bestelenmiş sözlü eserler ile saz eserlerinin birbirine bağılı olarak seslendirildiğı konser düzenidir. Kantemiroğlu'nun (Prens Dimitri Cantemir) 18. Yüzyılda yazdığı Edvar adlı kitabında hanende faslı, sazende faslı ve hanendelerle sazendelerin faslı olmak üzere üç türe ayrılmıştır.

70- Rakı İçerken Ne Dinlenir?

Müzik, rakı ve meyhanenin kadim eşlikçisidir. Daha çok Türk Sanat Müziğı ya da Türk Halk Müziğı ile eşleştirilse de, pop, rock, arabesk, protest gibi pek çok tür dinlenirken de içilebilir. Zaten böyle bir sınırlama yapmak da doğru değildir. Rakı içen kişi hangi tür müziğı seviyorsa, çilingir sofrasına o eşlik edebilir.



71- Fevkalade Nedir?

Olağanüstü, çokiye, çok üstün. Osmanlı döneminde ve cumhuriyetin ilk yıllarında genellikle alkol derecesi %47-50 olan, çoğunlukla iki kez damıtılan lüks rakıların bir kısmı için kullanılan sıfat.



Temel Üzüm Çeşitleri

Beyaz Üzümler

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling

Siyah Üzümler

• Cabernet Sauvignon

• Merlot

• Pinot Noir





IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY