

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 Bağbozumu ile 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, Önoloji Nedir? 25-Sarapta "Övde" Ne Demektir? 26-Sarapla "Uzunluk" Ne Demektir? 27-Aromalar Saraba Sonradan mı Eklenir? 28-Sarap Tadarken Aromaları Nasıl Keşfederiz? 29-Asidite Nedir? 30-Tanemler Saraba Sonradan mı Eklenir? 31-Mesenin Saraba Etkileri Hangileridir? 32-Sarap Mantarı Nasıl Elde Edilir? 33-Dünyanın En Büyük Ve En Yaşlı Mantar Mesesi Hangileridir? 34-Doğal Mantar Olmayan Tıplar Sarabın Kalitesini Etkiler Mi? 35-Monosepal ve Kupaj Ne Anlama Gelir? 36-Eski Dünya" Ve "Yeni Dünya" Ülkeleri Hangileridir? 37-Asli Küt Nedir? 38-Otölilik Ne Demektir? 39-Apelasyon Nedir? 40-Tekotile Ne Anlama Gelir? 41-Filokara 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?

ViSKi 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 Mıdır? 56-Baujolais Nouveau Nedir? 57-Sommelier Kimdir? 58-Kuru Fasulye ile Sarap İçilir Mi? 59-Sarap Neden Yatık 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 (Teru) Nedir? 86-Passito Nedir? 87-Kırmızı Sarap Lakesi Nasıl Çıkar? 87-Yağlı Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 88-Yağlı Yemeklerle Hangi Sarapları Tüketmeliyiz? 89-Tuzlu Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 90-Aci Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 91-Acılı Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 92-Aromatik Yiyeceklerle Hangi Sarapları Tüketmeliyiz? 93-Acılı Yemeklerle Hangi Tür Sarapları Tüketmeliyiz? 94-Uzman Yiyeceklerle 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- Aqua Vitae Nedir?

Aqua vitae, latince “hayat suyu” anlamına gelir. Ve distile içkilerin damıtıldığı dönemde genel olarak farklı dillerde “hayat suyu” adı verilirdi. Mesela, Fransızlar “eau de vie”, Kuzey Avrupalılar “aquavavit” derdi. Viski de gene hayat suyundan gelir. Eski Keltlerin konuştuğu Gal Dilinde, “usquebaugh” hayat suyu anlamına gelir. Bu “usquebaugh” zamanla kısaltılmış; “usque”, “uşqe” ve sonunda dilde dönüp viski halini almış.

2- Baş Damıtımcı Kimdir? Baş Harmancı Kimdir?

Viskide insanın rolü, gerçekten çok ama çok çok önemlidir. Viski bir ustalık işidir, çok büyük bir tecrübe, çok büyük bir ustalık ister. Viskiler de insanlar gibi bambaşka karakterlere sahiptir, hem bu karakterleri yaratmada, hem de bu farklı karakterleri bir araya getirerek yepyeni lezzetler yaratma işi de master distiller yani baş damıtımcı ve master blender’ların işidir. Master distillerlar; alkolü damıtan, yani o viskinin damıtım evi karakterini yaratan insan olarak adlandırılırlar, gerçekten yılların tecrübesi gerekir. Muazzam bir bilgi ister. Master blender ise; viski evlerinin yaptığı bambaşka karakterdeki viskileri alıp bir araya ahenkle getiren usta olarak adlandırılır. Hatta başka damıtım evlerinin viskilerinin yanında, aynı zamanda tek bir damıtım evinin yaptığı ancak bambaşka fıçılar içerisinde , bambaşka yıllarda olgunlaşan viskileri de bir araya getirerek gene yıllar öncesinin tatlarını, lezzetlerini yalnızca koklayarak, o muazzam koku alma yeteneğine güvenerek yaratan ustalardır. Yani viski için insan çok ama çok önemlidir.

3- Blended (Harman) Viski Nedir?

“Blended viski” farklı damıtım evlerinin viskilerinin karışımı için kullanılan bir tabirdir. İskoçya’da, belli bir miktar single grain ve belli bir miktar single malt viski bir araya getirilir ve ahenkle karıştırılırsa, blended maltlar ortaya çıkmış olabilir. Bunun haricinde mesela, vatted ya da pure malt adı verilen viskiler de vardır. Eğer pure malt ya da vatted tabiriyle karşılaşırsak, anlayalım ki sadece single malt viskiler bir araya gelmiştir. Aynı şekilde single grain viskilerin blendleri de bulunmaktadır.

4- Dünyadaki Ünlü Viski Barları ve Dükkanları Hangileridir?

Dünyanın bir çok yerinde viski barları son zamanlarda sayılarını gittikçe arttırırken, aynı zamanda çok eskiden beri mükemmel viski servisi yapan ve portföyünde çok fazla viski bulunduran mekanlar barlar da var. Mesela, Glasgow’da; “Pot Still” ve “Bon



Accord", Edinburgh'da; "Usquabae", "Bramble" ve "Devil's Advocate" isimli barlar, Londra'da Shoreditch'de "Black Rock", Marble Arch'da "Salt" ya da Soho'da "Milroy's Bar" çok iyi viski barlarıdır. Milan'da "The Spirit", Amerika'ya gittiğimizde Los Angeles ve San Diego'da "Seven Grand", New York'da "Bar and Books", tekrar Avrupa'ya döndüğümüzde Dublin'de "Dingle Whiskey Bar" Speyside'a İskoçya'ya geçtiğimizde kırsalda "Aberlour", Speyside bölgesinde "The Mash Tun" ve "Craigellachie" otelin barları, Barcelona'da "La Whiskeria", Amsterdam'da "JD William's Whisky Bar" ve "Whisky Cafe L&B", Uzak Doğu'ya gittiğimizde ise Tokyo'da "Bar High Five" ve Hong Kong'da "Malt Whisky Bar" ilk sayabileceğim viski barları.

5- En Bilinen 5 Viski Kokteyli Nedir?

En çok bilinen, klasik viski kokteylleri dediğimizde, benim aklıma ilk gelenler, Whisky Sour, Rob Roy, Rusty Nail, Boulevardier ve Whisky & Ginger olabilir.

6- Evde Yapması En Kolay 3 Kokteyl Tarifi Nedir?

Evde yapılan kokteyllerde, günlük olarak buzdolabında bulunan malzemeleri değerlendirmek önemli. Çok fazla komplike olmayan karışımlar evde de rahat rahat hazırlanabilir. Mesela, karıştırmak için bir kavanoz kullanılırken ölçü olarak küçük türk kahvesi fincanlarının da kullanılması mümkün. Son zamanlarda, "highball viski kokteylleri" yani uzun bardaklarda hazırlanan viski kokteylleri dünyada trend olmaya başladı. Hazırlanması çok çok kolay. Bir tane uzun bardağın içine önce bir ölçü viski koyabilirsiniz. Genelde bir ölçü deyince 50 ya da 60 mililitreyi

düşünmek ya da bir türk kahvesi fincanını düşünmek mümkün. Onun üzerine meyve suyu eklemek mümkün. Bu kendi hazırlayacağınız püre de olabilir. Evdeki blenderda şeftali ve fesleğen yapraklarını hızlıca çektikten sonra çok güzel bir şeftali püresi hazırlayabilirsiniz. Viskinin üzerine bu şeftali püresini ekleyin, bol buz koyun ve uzun uzun karıştırın. Buz bir yandan biraz eriyerek kokteylde dengeyi sağlayacak, aynı zamanda da karışımı iyice soğutacaktır. Üzerine tekrar buz ekleyin ve kalan boşluğu da soda, gazoz gibi köpüklü bir meşrubatla doldurun. Tekrar bir iki tur çevirdikten sonra muazzam bir ev kokteyli artık sizinle birlikte. Bunun yanında viski, ekşi ile de çok iyi uyum sağlayabilir. Gene bir bardağın içine bir ölçü viski, biraz limon suyu ve az şeker ya da şeker istermiyorsanız bir tatlı kaşığı bal, doğal bir bal ekleyerek, bunların hepsini karıştırıp soğutarak gene mükemmel bir kokteyl yapmak mümkün. Son olarak da özellikle kış ayları için, İskoç'ların özel kokteylini söylemek istiyorum: Hot Toddy. Hot Toddy, sıcak bir kokteyl. İskoç viskisi, sıcak su, bal, biraz limon suyu, tarçın ve karanfilden oluşuyor. Bunların hepsini bir bardağın içinde güzelce karıştırıp, sıcak sıcak, yudum yudum içebilirsiniz.

7- Fıçı Cinsleri Nelerdir?

Fıçı cinsleri viski için aslında çok geniş bir konu. En başta söylenmesi gereken, o fıçının yani ağacın cinsi. Viski olgunlaştırmada genellikle meşe ağacı kullanılır. Özellikle Amerikan beyaz meşesi, Avrupa meşesi ve Japon mizunara meşeleri son zamanlarda en çok kullanılan fıçı cinslerindendir. Mesela, Amerikan beyaz meşesinden yumuşak, vanilyamsı ve karamelimsi notlar taşıyan viskiler çıkarken, Avrupa beyaz meşesinde daha baharatsı, daha meşe notlarını güçlü veren bitter viskiler çıkmaktadır. Tabii ki bunun haricinde, yüksek alkollü

içkiler beklemiş fiçılar İskoç'lar tarafından bolca kullanılır. Nedir bu yüksek alkollü içkiler? En fazla burbon fiçısı alır İskoç'lar. İçinde daha önce Amerikan burbon viskisi beklemiş fiçılar, Kanada çavdar viskisi beklemiş fiçılar. Bunun haricinde Güney Amerika'dan rom ya da Avrupa'dan konyak, brendi beklemiş fiçılar, İskoç'ların tercihi olurlar. Bir de çok geniş bir şarap fiçısı talepleri vardır. Mesela Madeira şarapları, Portekiz'lerin Port cinsi şarapları, İspanyol'ların şeri şarapları, bunların içinde Olorosso, Pedro Ximenez, Amontillado olabilir. Fransız'ların bordeaux, kırmızı şarapları ya da tatlı sauternes şarapları, ruby port'lar, İtalyan'ların barolo cinsi ya da chardonnay, muskat gibi farklı şarapların beklediği fiçıları da tercih ederler. Bir de tabii ki bu fiçıların boyutları var. Quarter dediğimiz fiçılar yaklaşık 130 litre kapasitedir. Bourbon fiçıları 200 litre kapasitedeyken hogshead denilen fiçılar, 245-255 litre arasındadır. Puncheon'lar 320-330 litrelik kapasiteye sahipken, butt fiçılar 500 litre, maderia drum'lar 650 litreyken, günümüzde çok fazla kullanılmayan eski İngiliz Tun'larsa 950 litre kapasiteye kadar çıkabilmektedir.

8- Highland Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

Highland, coğrafi büyüklüğü sebebiyle bazen tek başına bir viski bölgesi olarak adlandırılrsa da genelde ayrıntıya inince dörde bölmek daha mantıklı olacaktır. Özellikle kuzey, güney, doğu ve batı Highland viskileri birbirinden farklı karakterler taşırlar. Yüksek rakımlı tepelerin ve dağların olduğu bir bölge olduğu için kuzey Highland'deki viskiler genelde buzul suları ile soğuk ortamlarda yapılmaktadır. Bu da viskilere bambaşka bir karakter kazandırır. Bunun haricinde batı Highland'de denize yakın olan damıtım evlerinin viskileri iyodik ve hafif tuzlu olurken, doğu

Highland tarafındaki viskiler daha yeşil, daha orman ve çiçeksi bölgelerde olduğu için gene bu karakterleri taşıyan viskilerin üretildiği bölge olarak adlandırılabilir.

9-Islay ve Ada Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

İskoçya'nın batısında bulunan Islay, ya da kuzeydeki Skye gibi veya iyice kuzeyde bulunan Orkney adası gibi farklı adalarda da İskoç viski damıtım evleri bulunmaktadır. Özellikle Islay ve Skye adasındaki damıtım evlerinin karakteri yoğun isli, fûme notlar taşıyan ve iyotsu, hafif tuzlu viskiler olarak adlandırılabilir. Bunun dışındaki adalarda yapılan viskilerin içinde; gene isli olanların yanında deniz notları taşıyan iyotsu viskiler varken, bir çoğunda da hala eski geleneksel usûlde viskiler ön plana çıkmaktadır.

10- Japon Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

Japon'lar, 1820lerden beri kendi viskilerini yaparlar ve birebir İskoç usulüyle viski yapmaya başlamışlardır. Ağırlıklı olarak tahılı da İskoçya'dan alırlar. Geleneksel usûldeki viskilerini, Japon iklimiyle bir araya getirerek tabi ki sanatçılıklarını kullanarak yaptıkları şişelerde sunarlar. Son yıllarda Japon viskileri de dünyada dikkat çeken viskiler arasında sayılabilir. Tabi ki narin, meyvemsi viskiler Japon viskilerinin genel karakterini taşımaktadır. Yıllanma konusunda da gene İskoçlar kadar iddialı olabilir Japon viskileri.

11- Kuzey Amerika Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

Kuzey Amerika dediğimiz zaman, iki tane viski ülkesini sayabiliriz. Bunlardan bir tanesi Kanada, bir diğeri Amerika Birleşik Devletleri. İlk olarak yeni kıtaya göçen İskoç'lar ve İrlandalı'lar burada buldukları doğal ham madde olan çavdar ile viski yapmaya başlıyorlar. Daha sonra Amerika Birleşik Devletleri'nde, Meksika'dan gelen mısırın daha yoğun olarak kullanılmasıyla, Amerika Birleşik Devletleri biraz çavdardan uzaklaşıyor ve viskilerinde mısır kullanmaya başlıyor. Kanadalı'lar, çavdar viskisini günümüzde hala yoğun olarak üretirler ve tüketirler. Çavdar viskileri, meyvemsi ve narin notlara sahiptir. Genelde kokteyllerde çok fazla tercih edilir. Amerika'da ise gene çavdar viskisinin yanında özellikle burbon viski üretilir. Bourbon viskinin özelliklerinin en başında tabi ki yüksek oranda mısır kullanılması gelmektedir.

12- Lowland Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

Lowland, İskoçya'nın en ılıman olan bölgesidir. Genellikle arpa tarlaları, çiçekler ve yemyeşil ovalar Lowland bölgesindedir. Doğal olarak, bu bölgenin iklimsel kokuları ve karakteri, akan nehirlerin yumuşaklığı bu bölge sularına direkt olarak geçmektedir. Çok fazla damıtım evi olmasa da, Lowland bölgesinin viskileri çok yüksek miktarlarda üretilen, çok rahat içimli, narin viskiler olarak adlandırılabilir.

13- Meleklerin Payı Nedir?

Angel's share, yani meleklerin payı, İskoç'ların kullandığı bir tabirdir. Viski, fıçılarında beklerken ısıya bağlı olarak her yıl %2 oranında kayıp verir. Yani %2'lik viski gökyüzüne uçup gider. Tabi İskoçya'da 20 milyon fıçı olduğunu düşünürsek bu gerçekten çok büyük bir miktar yapıyor. Fıçının içindeki yarıklardan, küçük çatlaklardan yavaş yavaş gökyüzüne doğru uçan alkol aynı zamanda da fıçının içinde kalan viskinin karakterinde çok büyük bir önem taşıyor. Çünkü viski fıçıları bu sayede nefes alıyorlar. Her yıl %2 gökyüzüne uçarken, dışarıdaki bütün kokular da viski fıçısının içerisine giriyorlar. Tabi ki o uçan viski, İskoçya'nın üzerinde bulutlar oluşturuyor. O bulutlar da tekrar aşağıya yağmur olarak yağıyorlar. Kim bilir belki de İskoçya'nın dünyanın en güzel doğasına sahip ülkelerinden biri olmasının sebebi de bu olabilir.

14- Neden Şarap Fıçısı Kullanılır?

Viski olgunlaştırmak için, farklı içki fıçıları kullanılır. Bunlardan bazıları yüksek alkollü içkilerdir. Mesela burbon gibi, çavdar viskisi, rom, konyak, brendi sayılabilir. Bir diğer fıçı cinsi de tabi ki şarap fıçılarıdır. Özellikle İspanyol'ların tatlı şeri, Portekiz'lerin port, ya da Fransızların bazı tatlı şarap fıçıları viski yllandırmak için çokça tercih edilir. Bunun en önemli sebebi şarabın düşük alkölü sebebiyle fıçıyı yemesinden ziyade, fıçının şarabı sünger gibi emmesidir. Tabi ki, bütün bu fıçının hücrelerine hapsolmuş olan düşük alkölü şarabın rengi ve tatlılığı daha sonra içine koyulan viski alkölü tarafından çekilir, emilir ve viskiye daha tatlı daha farklı renkler ve şaraba dair bazı aromalar kazandırılmış olur.

15- Scotch (İskoç Viskisi) Nedir?

İskoç Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

Scotch aslında İskoç'lara verilen bir isim yani "İskoçya'ya has" anlamına geliyor. Bu şu demek, eğer bir viskinin üzerinde "Scotch" yazıyorsa mutlaka bu viskinin İskoçya sınırları içerisinde üretilmesi, orada damıtılması, gene İskoç kaynaklarını ağırlıklı olarak kullanması, İskoçya'da olgunlaşması ve gene İskoçya'da şişeleniyor olması anlamına gelir. Peki Scotch viskilerin özellikleri nedir? Tabi ki hikaye çok çok uzun ama kısaca bahsetmek gerekirse ham madde olan tahıl, genelde İskoçya'dan kullanılır. İskoç'lar ağırlıklı olarak arpa kullanılırlar ve bu arpalar, dünyanın en ince kabuklu arpalarıdır. Bunun haricinde İskoç'lar doğal nehir ve kaynak suları kullanırlar. Hatta bazı viskiler buzul suları



ile yapılmaktadır. Özellikle dağlık bölgelerdeki damıtım evleri bu soğuk su kaynaklarını kullanırlar. Ayrıca dünyanın farklı yerlerinden içinde farklı, değişik içkiler beklemiş fıçılar toplar ve bu fıçılarda viskilerini olgunlaştırırlar. Böylece dünyanın farklı yerlerinin tatları ve kokularını da gene o İskoç viskilerine geçirmiş olurlar.

16- Single Malt Nedir?

Kısaca “single malt” tek bir damıtım evinde, tek bir tahılla ve geleneksel usulle üretilen viskilerin genel ismidir.

17- Single Cask Nedir? Cask Strength Nedir?

Single cask, sadece tek bir fıçıdan çıkmış olan viskinin o fıçının numarasıyla şişelenmiş halidir. Özellikle koleksiyon için viski meraklılarının takip ettiği bir viski çeşidi diyebiliriz. Cask strength ise, fıçıdan çıkan viskinin üzerine su eklenmeden yani alkolü söndürülmeden yüksek derecesiyle birlikte şişelenmiş haline verilen isimdir. Single cask’de sadece tek bir fıçıdan çıkan viski şişelenirken, cask strength’te farklı fıçılardan çıkan viski şişelenebilir.

18- Single Grain Nedir?

Single grain viskiler gene single malt viskiler gibi tek bir damıtım evinde üretilirler. Ancak farklı olarak damıtma yöntemleri değişiktir. 1820’lerde İrlandalı bir mucit olan Aeneas Coffey tarafından geliştirilen “sürekli damıtma” veya “Coffey stili damıtma” yöntemi ile yapılırlar ve her türlü tahıl kullanılabilir.

19- Speyside Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

Speyside, Highland bölgesinin içinde bulunan ve İskoç viskisinin ilk olarak üretildiği bölge olarak adlandırılır. Bu bölgenin en büyük özelliği, nehirler bölgesi olmasıdır. Aynı zamanda bölge adını İskoçya'nın en büyük ve en hızlı akan nehri "Spey"den almaktadır. Bu bölgede İskoç damıtım evlerinin neredeyse yarısı bulunur ve bölgenin muazzam sularını kullanırlar. İskoçya'da adalara göre daha az isli hatta bazen hiç is notları taşımayan dengeli, meyvemsi viskiler bu bölgenin karakterini taşırlar. Aynı zamanda tatlı şarap fiçılarının kullanımı da Speyside bölgesi damıtım evlerinin tercihlerindendir.

20- Tipik Viski Kokuları Nelerdir?

Tipik viski kokularını anlamak için, her şeyden önce o viskinin nerede üretildiğine, nasıl bir fiçıda olgunlaştığına, hangi ülkenin viskisi olduğuna, kullanılan ham maddeye ve üretildiği bölgeye ya da şişenin üzerine şöyle bir göz atmakta fayda var. Mesela, vanilya gibi bazı kokular Amerikan meşe ağaçlarından gelirken, bazı meyvemsi kokular fermantasyon sırasında ortaya çıkar. Kimi notlar, kullanılan tatlı şarap fiçılarından gelir. Kimi kokular, denizden esen iyotlu ve tuzlu rüzgarların bıraktığı izlerdir. Özellikle, karamel, vanilya, bal, is, baharat, kuruyemişi kokular, zengin meyve dediğimiz kuru incir, kuru kayısı, kuru erik gibi kokular, ayrıca çiçek, çimen, limon gibi narenciye kokuları, meşemsi, biramsı çağrışımlar da viskinin kokuları içinde sayılabilir.

21- Turba (Peat) Nedir?

İskoçya'da özellikle batı ve kuzeyde bulunan mavi, mor çiçeklere

sahip yabancı bir bitkinin fosilidir. Tabi ki bu fosil milyonlarca yıl değil 3000-5000 yıl aralığında oluşur. Mavi, mor çiçekleri olan bu yabancı bitki, yerin 20-30 cm altında çamur halinde bir yakıtı dönüşür. İskoç'lar hala kırsalda, evde, şöminede bunu yakarlar. Viskideki kullanımı ise, yaş arpalar peat dumanı ile birlikte bir yandan kurutulurken, bir yandan da fümelenmiş olur. Yani “maltlama” diyebiliriz bu işleme. Kimi damıtım evi bu işlemi kısa süre yapar ve az is kokusu taşırken, kimi damıtım evlerinde bu uzun saatlere yayılır ve gerçekten çok belirgin is notları hissedilir.

22- Viski Bardaklarının Özellikleri Nelerdir?

Viski bardakları çok çeşitli olabilir. Özellikle en çok bilinen viski bardağı bizim “on the rocks” dediğimiz kısa bardaklardır. Ya da gene viski bardağı diye adlandırılabilen, old fashioned kısa bardak da denilebilir. Bu bardaklar ağız geniş bardaktır ve içine buz, hatta büyük buz parçaları almak için üretildikleri söylenir. Bunun haricinde özellikle tadımlarda kullanılan, sek viskilerin aromalarını daha iyi hissedebileceğimiz “copita” ya da “tulipe” dediğimiz ayaklı, küçük gövdeli, dar ağızlı bardaklar da kullanılabilir. Son dönemlerde yine çok popüler olan, altı kalın camdan ve üstü gene lale şekilli olan “glencairn” bardakları da viski için çok fazla tercih edilir. Bunun haricinde konyak bardakları, yani snifter adını verdiğimiz ya da balon bardak dediğimiz konyak bardakları viskiyi sek içmek için uygunken, neat denilen geniş bir lale şeklinde, altı yuvarlak, ortası dar, yukarıya doğru gene biraz genişleyen bardaklarda viski tüketmek de çok keyifli olabilir. Ancak bir viskiyi kokteyl haline getireceksek, mesela klasik bir metal mint julep bardağı kullanabiliriz. özellikle uzun yani highball dediğimiz bardaklarda da viskiyle farklı değişik karışımları bir araya getirip kokteyller yaratmak mümkündür.

23- Viski Bozulur Mu?

Bir çok içecek, bir çok alkollü içki bozulabilir. Ancak viskinin bozulması gerçekten çok ama çok zordur. Viski damıtık bir içkidir ve içinde harici olarak katılmış bir Şey bulunmadığı için bozulma pek mümkün değildir. Tabii ki, yüksek alkollü içkileri, doğru tatta, doğru lezzette içebilmek için, öncelikle onları iyi koşullarda saklamak çok çok önemlidir. Isı, viskinin en önemli düşmanlarından bir tanesidir. Ciddi, yüksek bir sıcaklıkta viski şişeden uçar, uçarken de tatları, aromaları peşinden götürür. Bu da viskinin ilk şişelendiği gibi bir lezzetin uzağında olmasını sağlar. Bazen bu özellik “bozulmuş” olarak adlandırılırsa da, aslında yapısal olarak bir bozulma pek meydana gelmemektedir. Viskinin kapağını sıkıca kapattıktan ve serin, gölge bir yerde beklettikten sonra viskimizin ömrü gerçekten çok çok uzun olacaktır.

24- Viski Damıtım Evi Nedir?

Viski damıtım evi, yani orijinal ismiyle “distillery” viskinin a’dan, z’ye üretildiği yerlerdir. Günümüzde İskoçya’da yüzün üzerinde



viski damıtım evi vardır ve bunlar ikiye ayrılırlar. Bir tanesi eski, geleneksel usülle viski yapan “single malt damıtım evleri”, bir diğeri de 1850’lerde icat edilen sürekli damıtma yöntemiyle viski yapan “single grain damıtım evleri”dir. Kimi damıtım evi tahıldan başlayarak şişelenmeye kadar bütün prosesi kapsarken, kimi damıtım evi tahılı dışarıdan alıp sadece alkol üretirler. Kimi damıtım evi de, alkolü üretir ancak yıllandırmayı başka bir damıtım evinde gerçekleştirebilirler.

25- Viski Meraklıları İçin Kitap Önerileri Nelerdir?

Viski meraklıları için benim de kütüphanemde bulunan bir kaç tane kitabı önermek istiyorum. Özellikle en sevdiğim viski yazarlardan birisi olan Dave Broom’un “World Atlas Of Whisky”, (ikinci edisyonu update edilmiş), gene Dave Broom’un “The Way of Whisky”, Neil Ridley’nin ve Gavin Smith’in “Let Me Tell You About Whisky”, Ian Boxten “Whiskies Galore: A Tour of Scotland’s Island Distilleries”, Charles MacLean ustadan “Spirit of Place”, gene Gavin Smith’den “A’dan Z’ye Viski”, Örjan



Westerlund'un "Whiskey: History: Manufacture and Enjoyment", Michael Jackson'ın (bu arada Michael Jackson çok ünlü bir kitap yazarı, o Michael Jackson yani) "Whisky World Guide"ı, son olarak da Martine Nouet "Whisky from Glass to Plate" isimli kitaplarını özellikle öneriyorum.

26- Viski Nasıl Saklanır?

Viskiyi saklamanın en iyi yolu, ağzı sıkı bir şekilde kapatılmış olarak, serin ve gölge bir yerde muhafaza etmektir. Viski uzun olarak soğuk bir ortamda tutulmalıdır, aynı zamanda çok uzun bir süre direkt güneş altı, bir lamba gibi ısı kaynağının ya da kalorifer gibi bir ısı kaynağının uzağında durmalıdır. Isı, alkolün viskinin içinden daha doğrusu şişenin içinden yavaş yavaş kaçmasını ve giderken de aromaları yanında götürmesini mümkün kılar. Böylece geriye sevimsiz tatlar ve kokular kalabilir. O yüzden de viskileri her zaman için gölge, oda sıcaklığı dediğimiz, yani 16-19 derece arasındaki ıslarda saklamakta fayda vardır.

27- Viski Neden Kokteyle Uyumludur?

Uzun yıllar boyunca, viski sadece sek içilen bir içkidir gibi yanlış bir kanı mevcuttu. Ancak günümüzde kokteyl biliminin, kokteyl sanatının gelişmesiyle birlikte, bu kokteylleri yaratanlar başta olmak üzere, viskinin aslında ne kadar kokteyl uyumlu bir içki olduğu da ortaya çıkmış oldu. Viski deyince her şeyden önce aklımıza muazzam bir çeşitlilik geliyor. Viskinin üretildiği ülkenin viski üzerinde bıraktığı etkiler, kullanılan fıçılar, kullanılan ham madde, üretim yöntemleri viskinin çok çeşitli, çok zengin tatlara, kokulara, aromalara sahip bir içki olmasını sağlıyor. E tabii şimdi bu zenginliği farklı tatlarla karıştırmak, onlarla uyumlu bir hale

getirmek yeni tatlar yakalamak önemli bir yer taşıyor. Viski hem daha sofistike karışımlarla, hem de çok basit şeylerle gerçekten çok iyi bir uyum gösterir. Mesela bir viskinin zencefil gazozuyla bir araya gelmesi, viskinin elma suyuyla bir araya gelmesi, basit bir limonatayla karıştırılması da güzel kokteyller çıkmasına sebep olur.

28- Viski Tadımı Nasıl Yapılır?

Viski tadımı yapmak için, her şeyden önce biraz viskiyi tanımak, viskiyi tanımaya ya da anlamaya çalışmak önemlidir. Uzun yıllar boyunca tanımlanmış, belirlenmiş ve sebebi, çıkış yeri belli olan viski kokuları, viski tatları, aromaları, notları mevcuttur. Bunları hissedebilmek için tabii ki biraz tecrübeye ve biraz bilgiye ihtiyaç olsa da, gerçekten birbirinden bambaşka karakterlere sahip bu viskiler için temel özellikleri anlamak çok da zor aslında değildir. Bunun için, ilk olarak temiz bir bardağa viskiyi sek ve serin olarak koymakta fayda var. İlk yapılacak şey viskiye bakmaktır, viskinin rengini görmek, viskinin dokusunu, yağlılığını görüp hissetmek başlangıç olabilir. Bundan sonraki tavsiye, tabii ki koklamak. Koklamak çok önemli birincil notları almanın en iyi yolu. Bardağı hafifçe burnumuza yaklaştırıp, ağzımız biraz aralık bırakırsak, daha iyi koku alacağımız için yavaş yavaş burnu yakmadan, burnu alıştırma alıştırma koklamak birinci adım olabilir. Viskinin mevcut aromalarını, kokularını, notlarını hissetmek tabii ki daha ilerleyen adımlar olarak adlandırılır. Bundan sonra yapılacak şey ise, viskiyi tatmak. Viskiye tatmak için küçük bir yudum yeterli. Bir küçük yudum viskiyi alıp yaklaşık 2 saniye kadar ağzımızda tutmak çok önemli. Çünkü biraz önce dış koklama yaptık. Şimdi de ağzımızın içinden iç koklama yapıyoruz. Yani bu 2 saniye içinde viskideki aromalar burnumuza geliyor, tekrar iç aromalarını, kokularını, notlarını hissediyoruz.

Böylece viskinin tadımını da nihayetlendirmiş oluyoruz. Tabii bir de boğazdan geçişe bakmak lazım. Kimi viskiler boğazdan çok rahat, kadifemsi geçerken, kimi viskiler biraz daha köşeli olabilirler. Aynı zamanda yuttuktan sonra göğüsteki yanma da bir değerlendirmedir. Aromatik viskiler daha uzun süre yanma hissi yaparken, daha düz tatlı, narin viskiler de bu süre kısa olur. Bu kesinlikle viskinin kalitesiyle alakalı değildir. Aynı zamanda, viskinin ağızımızda ne kadar uzun süre tadını barındırdığı yani kısa bitişli mi, orta bitişli mi, uzun bitişli mi olduğu da gene viski tadımının değerlendirilmelerinden sayılabilir.

29- Viski Taşı Nedir?

Viski taşı, özellikle viskinin serin kalması ve bu esnada buzun yaptığı gibi sulanmaması için kullanılan bir yardımcı. Buz gibi bir davranış sergilemez viski taşları. Yani 3 - 4 derecelere kadar viskiyi soğutmayacaktır, aynı şekilde viskimiz buzdan gelen sularla da incelmeyecektir. Viski taşları genelde mermer, granit gibi sert ve toz bırakmayan, çözünmeyen doğal taşlarla yapılmalıdır ve viskinin serinliğini birkaç derece aşağıya indirme görevi olduğu da unutulmamalıdır.

30- Viski Çeşitleri Nelerdir?

Viskiler, kullanılan ham maddeye, damıtma yöntemlerine ve üretildiği ülkeye göre farklı isimler alabilir. Mesela %100 arpadan yapılan single malt viskiler ya da gene kanunen %51 minimum mısır kullanmak zorunda olan burbon viskiler gibi. Bazı viskiler %100 çavdardan yapılırken, bazı viskilerde buğday, mısır, yulaf gibi değişik tahıllar da kullanılabilir. Bunun haricinde geleneksel damıtma, yani bakır imbiklerde yapılan viskiler veya sürekli damıtma yani continuous distilling usulü ile yapılan viskiler

olarak da ayırabiliriz. Bir de tabii ki ülke viskileri var. Misal, İskoç viskisi, İrlanda viskisi, Amerikan viskisi, Kanada, Japon ve Hint viskisi gibi çeşitlere ayırmak mümkün

31- Viski Üretimi: Fermantasyon Nedir?

Fermantasyon, doğal olarak alkol üretme yöntemidir. Binlerce yıl önce insanoğlunun tesadüfen keşfetmiş olduğu bu doğal üretim yöntemi, günümüzde hem bira hem şarap üretiminde gene tamamen doğal yöntemler kullanılır. Fermantasyonun inceliklerine gelince, yüksek ısıyla elde edilmiş olan nişasta şekeri, daha düşük ısılara çekilir ve içine maya enzimi eklenir. Maya şekeri gördüğü zaman onu yemeye başlar ve ortaya yavaş yavaş ısı, karbondioksit ve alkol çıkmaya başlar. Viski üretiminde, fermantasyonda alkol elde edilmesi yaklaşık 40 saat kadar sürer. Bu 40 saat sonucunda 8-10 derece güce sahip alkol elde



edilmiş olur. Bu süreç uzadıkça alkolün değeri değişmez. Ancak elde etmiş olduğumuz o ham biranın aromalarında farklılıklar oluşacaktır. Mesela 45 saatte elde edilmiş olan biranın aromaları daha farklıyken, 100 saate yaklaşmış bir fermantasyondaki biranın meyvemsi notları çok daha güçlü olacaktır. 60 saatlerde tropik meyve notları çıkarken, 70 saatin üstündeki fermantasyon işleminde elma, armut gibi aromalar hissedilirler.

32- Viski Üretimi: Maltlama Nedir?

Maltlama, viski üretiminin ilk aşaması olarak adlandırılabilir. Bunu iki bölümde anlatabiliriz. Bir tanesi “germination” yani çimlendirme aşması. Toplanan arpalar sulanır ve içindeki

nişastanın yavaştan şekere doğru ilerlemesi sağlanır. Bu sayede hücre duvarlarından ayrılır ve fermantasyon sırasında istediğimiz şekeri bize vermek için hazır hale gelirler. Bir yandan da bir filizlenme başlar. Tabii ki nişasta filizi büyütmek için harekete



geçince, bu işlemin yani çimlendirmenin sonlandırılması gerekir ve diğer aşamaya geçilir yani kurutma işlemi maltlamanın son işlemi. Bunun için de yaş arpalar bir odaya serilir, o odanın altında bazen doğal yani peat ısısı bazen de elektrik veya herhangi bir ısı kaynağı kullanılır ve arpalar kurutulur. Kuruyan arpalaradaki bu çimlenme süreci sona erer ve fermantasyon yani alkol üretimi için hazır bir hale getirilir.

33- Viski Üretimi: Damıtma Nedir?

Damıtma, fermantasyondan çıkmış olan yaklaşık 8-10 derecelik alkolün bakır kaplarda ya da büyük çelik kolonlarda yani hem geleneksel usûlde hem de sürekli damıtma dediğimiz usûlde alkol derecesinin yükseltilmesi işlemidir. Alkol 78 derecede kaynayıp buharlaşacağı için imbiklerin içinde bulunan su ve alkol karışımı yavaş yavaş buharlaşmaya başlar. Su zeminde kalır ve alkol yavaşça kaynayarak yükselir, buharlaşır ve en son imbiğin tepesinde yani kuğu boynu dediğimiz bölümde sıvıya dönüşür. En yakın örnek mesela İskoç viskileri iki defa damıtılırken, İrlanda da bu sayı üç olacaktır. Damıtma miktarı arttıkça, alkolün derecesi de yükselir. Ancak unutmamak lazım ki ne kadar çok damıtma yapılırsa, aromalar da o kadar zayıf olacaktır. Distilasyonda birinci imbikte kaynamaya başlayan yaklaşık 8-10 dereceye sahip ham bira bu damıtmanın sonucunda gene yaklaşık 25 derecelik bir güce ulaşır. Buna düşük şarap adı verilir ve ikinci imbiğe geçmeye hazırdır. İkinci imbiğe geçtiğinde, damıtmanın ilk anlarında alkol çok yüksek olarak hissedilir ve İskoçlar bu alkolü kullanmak istemezler ve bir kenara ayrılır. Damıtmanın orta süresinde bizim göbek dediğimiz, orjinalde kalp olarak adlandırılan alkol artık fiçılanmaya yani olgunlaşmaya hazır bir haldedir. Damıtmanın son surelerinde gelen kuyruk adı verilen ürün ise en başta gelen baş ürün ile birlikte tekrar birinci imbiğe

gönderilir. Yani özetle aslında kaliteli viskilerin yapımında, her zaman damıtmanın orta süresi yani göbeği, orjinal dilde de kalbi alınır.

34- Viski Üretimi: Olgunlaştırma Nedir?

Olgunlaştırma, viskinin fıçıdan aldığı karakterleri belirleme dönemi olarak adlandırılabilir. Damıtmadan çıkan, tamamen berrak renkte olan “new make spirit” isimli alkol Amerikan veya Avrupa beyaz meşesinden yapılmış fıçıların içinde gene İskoç viski kanunlarına göre minimum 3 yıl boyunca bekledikten sonra açılabilir. Ancak bu süreç genelde 10, 20, 30, 40 hatta 70 yıllık bir süreyi bulabilir. Tabi ki bu yıllanma süresince viski farklı renkler ve farklı tatlar alacaktır. Olgunlaştırma, viskinin karakter kazanmasının en önemli aşamalarından bir tanesidir. Bu karakterler tabi ki kullanılan meşe ağacının cinsinden, o fıçıların içinde daha önce hangi farklı alkollü içkilerin beklediğinden, örnek vermek gerekirse İskoç’lar ağırlıklı olarak Amerikan burbon fıçıları ya da Amerikan çavdar viskisi fıçıları gene Güney Amerika’dan rom, Avrupa’dan konyak ve brendi fıçılarını kullanırken, bazen de tatlı şarap fıçılarını tercih ederler. İspanyol’ların şeri, Portekiz’lerin port ya da bazen Fransız’ların sauternes cinsi şarapları viski olgunlaştırmak için kullanırlar.

35- Viski Üretiminde Öne Çıkan Ülkeler ve Bölgeler Hangileridir?

Viskinin üretildiği ülkeler ve bölgeleri, genellikle kıta ya da ülke viskileri olarak adlandırırız. Mesela Avrupa viskileri, Amerikan viskileri, Uzak Doğu viskileri diye bir tabirler kullanırız. Bunun

haricinde 5 tane temel viski ülkesi bulunur. Bunlar; İskoçya, İrlanda yani viskinin ilk doğduğu topraklar, Uzak Doğu'da Japonya, Amerika Birleşik Devletleri ve Kanada. Tabii ki bunun haricinde de Hindistan gibi, Taiwan gibi ya da Kuzey Avrupa ülkeleri, Avustralya gibi viski konusunda ilerleme kaydetmeye başlayan ülkeleri de genellemenin içine alabiliriz.

36- Viski Şişede Yıllanır Mı?

Benim en çok karşılaştığım sorulardan bir tanesi. Aslında genelde bir yanılgıdır. Bazı insanlar viskinin şişede, raflarda, dolaplarda uzun süre durduğunda daha güzel olacağını sanarlar. Ancak bu tamamen yanlıştır. Viski ancak ve ancak fıçısının içinde beklediği süre boyunca olgunlaşır. Fıçıdan çıktıktan ve şişelendikten sonra artık kaç senelikse o yılda kalmış olur. Yani 12 yıllık bir viskiyi, biz bir 10 yıl daha bekletirsek şişede o gene 12 yıllık viski olacaktır.

37- Viski Şişelerinin Üzerinde Yazan Rakamlar Ne Anlama Geliyor?

Özellikle İskoç viskilerinin üzerinde görülen rakamlar, o viskinin ne kadar yıl boyunca meşe fıçılarda olgunlaştığını anlatmaktadır. İskoç viski yasaları derki, eğer bir şişenin üzerinde herhangi bir yıl yazıyorsa, içindeki en genç viskinin yaşı olmak zorundadır. Yani, üzerinde 12 yazan bir viskinin içine bir damla bile 11 ya da 10 yıl olgunlaşmış viski kullanmak mümkün değildir. Daha genci katılamazken, daha olgun viskiler katılabilir, ancak bunun da reklamı yapılamaz. Yani yıl ibaresi, İskoç viskisi için çok büyük bir önem taşır. Sadece İskoç viskisi için değil, bunu bir çok viski ülkesi aynı yasalar ve kanunlarla uygularlar.

38- Viskinin Coğrafyadaki Önemi Nedir?

Viski üretiminde coğrafyanın önemi gerçekten çok çok önemlidir. Özellikle İskoç viskileri, tamamen saf, tamamen doğaldır. Tabii ki bu doğallık, coğrafyaya da paralel olarak göbekten bağlıdır. Bölgede üretilen tahılın, o bölgenin toprağıyla, suyuyla yetişmiş olması, aynı zamanda kullanılan doğal nehir suları viskiye gerçekten çok çok farklı tatlar kazandırmaktadır. İskoçya'daki viski damıtım evleri hep nehirlerin, su kaynaklarının yanında ya da yakınında olurlar ve bu suyu direkt olarak işlemeden kullanırlar. Tabii ki ılıman olan güney bölgesinin nehir sularının lezzetiyle, yukarıdaki buzullardan gelen Highland viskilerinin tatları çok çok farklı olacaktır. İşte bu tat, lezzet yelpazesinin zenginliği tamamen coğrafi özelliklerden kaynaklanır. Bunun yanında ki yillanma süresi, içi dolu fıçılarda nasıl bir ısıda beklediğı, nasıl bir çevrenin ya da floranın oluştuğı gerçekten nefes alan fıçılara sinen aromalar için çok çok önemlidir. Ada viskilerinin bazılarının üzerinde “deniz tarafından üretilmiştir” yazar, bu da



denizden gelen o iyotsu, yosun kokan tuzlu rüzgarların yıllar boyunca fiçilerin üzerinde dolaşarak o viskiye deniz notlarını kazandırmasıyla alakalıdır. Daha sıcak coğrafyalarda, ülkelerde üretilen viskiler, yani yillanan viskiler uzun süreleri bulmazlar. Sıcaklık alkolün uçmasıyla, buharlaşmasıyla paralel bir orandadır. Yani meleklerin payı dediğimiz şey, sıcak iklimlerde çok daha yoğun olarak gözükür. Daha kısa sürede yillanan viskilerin aromalarıyla, daha uzun, serin ülkelerde olgunlaşan viskilerin aromaları da büyük farklılıklar göstermektedir. O yüzden coğrafya viski için çok ama çok büyük bir önem taşımaktadır.

39- Viskilerin Tatları Birbirlerinden Neden Farklıdır?

Viskinin her birinin diğerinden daha farklı tada ve lezzete sahip olması, viskinin diğer birçok içkiye göre en önemli özelliklerinden bir tanesi sayılır. Tabii ki dünya viskilerini düşündüğümüzde, o ülkede kullanılan ham maddenin yani tahılın aromaları, kullanılan suyun tatları, bunun haricinde üretim sürecindeki



ustanın dokunuşları, buna paralel olarak damıtım evinin üretim gelenekleri, viskide bambaşka tatlar ortaya çıkarır. Bir de yıllanma dediğimiz olağanüstü bir süreç var. Yıllanma, meşe fıçılarda gerçekleşir. Bu meşe fıçılarının, hangi ülkeden geldiği yani Amerikan mı, Avrupa meşesi mi olduğu, içinde daha önce nelerin beklediği, nasıl bir ısıda kaç sene boyunca olgunlaştığı ve daha sonra bu fıçılarının içinden çıkan farklı viskilerin “master blenderlar” yani usta harmanacılar tarafından bir araya getirilerek yeni lezzetler yaratılması da viskideki o çok geniş aroma, tat, çeşitlilik yelpazesinin sebebidir.

40- Viskinin Ana Malzemeleri Nelerdir?

Viskinin 3 temel ham maddesi var. Bunlar tamamen doğal ve İskoç iklimine uygun hammaddeler. Bunlardan bir tanesi tabii ki tahıl. Tahılı, nişasta, nişastayı da şekerle dönüştürmek dolayısıyla da şekerle alkole dönüştürmek için kullanıyoruz. Özellikle arpa, İskoç’ların en çok tercih ettiği tahıldır. Bunun haricinde, buğday çavdar, mısır ve yulaf gibi diğer tahılları da “single grain” isimli viskiyi yapmakta kullanırlar. Diğer su. Yüksek alkollü içkilerde, büyük bir yüzde sudan oluşur. Mesela, 40 derece alkollü bir içkinin geri kalan %60 ı su demektir. O yüzden de suyun önemi çok ama çok fazladır. Sular İskoçlar tarafından genellikle, nehirden, su kaynaklarından ya da buzullardan alınır. Yani gene tamamen doğal sular kullanılır. Üçüncü hammadde ise maya. Mayalar bizimle dost olan ekmek yapımında, peynir yapımında kullanılan küçük canlılıklar. Ve özellikle bira mayası, şekerle gördüğü zaman ortaya alkol çıkmaktadır. Böylece üç temel hammadde viskinin ham maddelerinin olarak adlandırılabilir.

41- Viskinin İçinde Şeker Var Mıdır? Besin Değeri Nedir?

Viskinin içindeki şeker, gluten miktarı, kalorisi gibi sorular viski severlerin en fazla merak ettiği soruların başında geliyor. Evet, viski şekerden daha doğrusu alkol şekerden elde edilse de, fermantasyon sonrası damıtma dediğimiz işlem sonucunda, bütün alkol buharlaşır ve o alkolün içinde ekstradan şeker olmaz. Yani viskiye üretildikten sonra şeker katılmaz. Tabii bunu kaliteli viskiler için söylüyorum. İyi viskilerde şeker oranı sıfırdır. Bunun haricinde karbonhidrat, protein oranları da gene 0 olarak değerlendirilir. Yağ kıvam için tabir olarak kullanılsa da viskinin içerisindeki yağ da 0 değerdedir. Glutene geldiğimiz zaman, aynı mantık onun için de geçerli . Tahıl bir gluten kaynağı olsa da, sadece alkol damıtıldığı yani uçurulduğu için, viskinin içinde ekstradan gluten yoktur. Genelde, dünya ölçülerine göre 30 ml üzerinden alkollü kalorisi hesaplanır ve viskinin 30ml kalorisi 60 - 70 aralığındadır.

42- Viskinin Yanında Ne Yenir?

Viski, bir yemek içkisi olarak düşünülme de, aslında içindeki zengin aromaların, geniş tat yelpazesinin yemekle uyumlu olmaması pek de mümkün değildir. Genellikle atıştırmalık tarzı yiyecekler viski ile çok yakıştırılır. Özellikle viskinin içinde bulunan vanilya gibi, karamel gibi, zengin meyve, kuruyemiş, taze meyveler, is gibi notlarla oluşturulan tatlar, lezzetler viskiyle muazzam bir uyum gösterecektir. Ayrıca kuzu etleri, haşlanmış veya sote edilmiş aroması zengin sebzeler, balık yemekleri, yahniler ve barbekülerde pişmiş olan etler de viskiyle gayet iyi uyumlu olan sıcak yemekler olarak adlandırılabilir.

43- Viskiye Buz Atılır Mı?

Evet, viski bir keyif içkisidir ve nasıl keyif alıyorsanız öyle içmeniz gerekir. Viskiye buz attığınız takdirde önce sulanma meydana gelir, bu sulanma sebebiyle alkolün derecesi aşağıya iner ve içim biraz daha rahatlamış olur. Tabii ki soğuma da alkolün daha rahat bir şekilde aşağı inmesine müsaade eder. Aynı zamanda viski soğuk olduğunda daha fresh bir içim sunar, özellikle sıcak yaz günlerinde buzlu viski tercih etmek çok da normal bir davranıştır. Ancak unutmamamız gereken, viskinin içine koyduğumuz buzun, kontrolsüz bir şekilde sulanması ve soğuması olacaktır. Özellikle kullandığımız buzun ve suyun kalitesi de bunda çok çok önem taşır. Ne kadar şeffaf, kristal dediğimiz buzlardan kullanılırsa, viskideki aromaları da o kadar fazla hissedebiliriz ve o kadar daha uzun süre az sulanarak viskimizi tüketebiliriz.

44- Whiskey ve Whisky Farklı Şeyler Midir?

Yani aradaki e harfi bu iki viskiyi farklı mı kılar? Aslında ikisi de aynı anlama gelir. Amerika Birleşik Devletleri'ndeki viski sektörünü yaratanlar ve en fazla viski damıtım evine sahip olanlar, bu işin ticaretini yapanlar İrlandalı'lardı. İrlandalı'lar viski yazarken sondaki "k"ve "y"arasına "e" koyarlar. İskoçlar ise "k" ve "y" harfini yan yana yazarlar. Yani whisky ve whiskey aslında sadece iki farklı topluluğun bu içeceği adlandırma şeklidir.

45- İlk Viskiyi Blend Eden Kişi Kimdir?

İlk blend viskiler bakkallar tarafından yapılırdı ve tutarlı viski yaratmak için mecburen uygulanırdı. Ancak günümüzdeki

blend viskiler yani belli bir miktar single malt ve belli bir miktar single grain viskilerin harmanlanması bir İskoç olan “Andrew Usher” tarafından 1860’ların başında Edinburgh’da ilk olarak uygulanıyor.

46- İrlanda Viskilerinin Özellikleri Nelerdir?

İrlandalı’larla İskoç’lar, “viskiyi sen buldun, ben buldum” diye tatlı bir kavganın içindedir. Ancak tarihe baktığımızda hem İrlandalı’lar hem de İskoç’lar, viskiyi ilk üreten topluluklar olarak adlandırılabilir. İrlanda viskileri de gene İskoç viskileri gibi geleneksel usûlde üretilir. Yani “single malt”, “single grain” ve ikisinin karışımıyla yaptıkları blended viskiler, İrlanda viskilerinin genel iskeletini oluşturur. En önemli fark, İrlanda ve İskoç viskileri arasında, İskoçlar iki defa damıtma yaparken, İrlandalı’larda bu sayı üç olur. Aynı zamanda İrlanda viskileri, İskoç viskileri kadar is, füme notları taşımayan viskiler olarak adlandırılabilir.



47- İskoçya Viski Bölgeleri Nelerdir?

İskoç viski bölgeleri temel olarak haritada 4 adet gösterilir. Bunlar Lowland, Highland, Speyside ve adalar. Ancak bazı haritalarda Campbeltown bölgesi de bir viski bölgesi olarak adlandırılabilir. Genelde de biz buna 4,5 deriz. Bunun haricinde Speyside gene bazı haritalarda Highland bölgesinin içinde gösterilirken, Highland'i de 4 bölgeye, yani kuzey, güney, doğu ve batı diye ayırmak mümkündür.



Temel Üzüm Çeşitleri

Beyaz Üzümler

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling

Siyah Üzümler

• Cabernet Sauvignon

• Merlot

• Pinot Noir





