**Şaraba buz atmak**

Bu yazıyı yazmam zorunlu oldu çünkü hafta sonu katıldığım bir kır düğününde soğutulmamış beyaz ve rose şarabı buz koyarak içmek zorunda kaldım. Bu durumu gören ve hatta belgeleyen “rakıcı” yakın dostlarımın gözleri önünde….

Bundan sonraki yazılarımın altına “şarabına buz atarak içiyor bu insan” yazacaklarını söyleyen tehditler de almadım değil. Görüntülü kayıtlarımda var ellerinde. Üstelik geride bol sayıda görgü şahidi de bıraktığım için inkar etmem de mümkün değil. Suçumu itiraf ederek bu durumu tersine çevirebilir miyim bilemiyorum. Kendime birkaç destekçi bulabilmek umudu ile şart oldu bu konuda yazmak.

Kendime destek arayışına ekşisözlük’ten başladım. Ekşisözlük yazarlarının görüşleri aşağıdaki gibi.



Balığa limon sıkmakla rahatlıkla kıyaslanabilecek rezillikte lezzet provokasyonu.  [kage](https://eksisozluk.com/biri/kage) / ekşisözlük

Rakıyı ısıtmak gibi bir şeydir. Kesinlikle yapılmaması gereken bir davranıştır. Bunu yapan dombilidir, taocudur, pespayedir, hemzemindir, hıncaldır, uluçtur.  [mir](https://eksisozluk.com/biri/mir) / ekşisözlük

Şarap konusunda ki bütün kültürlerine ve ukala tavırlarına rağmen Fransızların yapmaktan çekinmediği eylem.  [imagine](https://eksisozluk.com/biri/imagine) / ekşisözlük

Bu hareketinizi kime, nasıl, hangi şartlar altında anlatabilirsiniz ki… her şeyin bir adabı vardır; rakının sulusu, şarabın da buzlusu olmaz.. aklınızı basınıza devşirin..  [basbakan](https://eksisozluk.com/biri/basbakan) / ekşisözlük

**Şaraba buz atınca ne oluyor?**Şarap seyrelmiş oluyor. Bu da şarabın gövdesini, dengesini, mineralitesini, asiditesini, aroma özelliklerini, alkol değerini ve tadını değiştiriyor. Şarap üreticisinin uzun bir emek sonucunda size ulaştırmak istediği lezzeti dışarıdan yaptığınız buz müdahalesi ile değiştirmiş oluyorsunuz. Sonuç olarak şarabı şarap yapan her şeyi, duyusal tüm özelliklerini değiştirmiş oluyorsunuz. Şarap üreticileri, önologlar, şarap yapıcıları bu lezzeti size sunmak için geride gerçekleştirdiği mücadeleyi ve emeği hatırladıkça bu durumu hiç sevmeyecektir. Ama siz tüketicisiniz, parasını verdim aldım hoyratlığı ile artık şarap sizindir. İstediğiniz her şeyi yapabilirsiniz.

***GENÇ MASTER OF WİNE’LARDAN PETER RİCHARDS “SENİ MUTLU ETTİĞİN SÜRECE ŞARAPLA NE İSTERSEN YAP! SONUÇTA, ŞARAP BUNUN İÇİNDİR” DİYOR.***

Birçok Akdeniz ülkesinde, özellikle yazlık bölgelerde faaliyet gösteren restoranlarda beyaz ve rose şarabın buzlu servis edilmesi yaygın hale gelmektedir. Durum bizim ülkemizde de pek farklı değil.

Bu modasal eğilimin yanı sıra 30– 40’lı yaşlardaki şarap kullanım miktarına ulaşamayan, ulaşması sağlık nedeni ile doğru olmayan “ikinci baharı” yaşayan ileri yaştaki insanların buzlu şarap içmesi, Fransızların şarabı sulu içmesine benzer bir örnek olarak gösteriliyor.

Buzlu şarap içmenin fanatik savunucuları da var tabi ki;  Bunlar şaraba sadece soğutmak için buz koymadıklarını, bir tercih olarak bu yolu seçtiklerini söylüyor. Şarabı seyreltmek, alkolü azaltmak, asiditeyi azaltarak mide ekşimelerinin önüne geçmek, kuvvetli tek tat yerine hafifletilmiş, seyreltilmiş, inceltilmiş tat nüanslarını tercih ettikleri için özellikle buz koyarak şarap içtiklerini belirtiyorlar. Her ne kadar geride şahit bırakmış olsam da ben bu grupta olmadığımı biliyorum.

Hatta, ülkemizde henüz olmasa da Avrupa’da birkaç şaraphane, 2016 yılının başlarında piyasaya sürülen Moet Ice Imperial Rose NV’nin de aralarında bulunduğu buzla servis edilen şarapları piyasaya sürdü. Bu yönde talep olduğu sürece üreticilerin kayıtsız kalması mümkün görünmüyor.

Diğer yandan Decanter’ın “Sommelier İfadeleri” adlı yazı dizisinde, sommelierler bu konuya değinmişler. Bu yazı dizisinde şaraba buz atmayı “can sıkıcı müşteri alışkanlığı” olarak gören sommelierler daha yaygın gibi görünüyor.

Decanter’ın uluslararası tadım direktörü Christelle Guibert ise “şaraba buz atmanın hayranı değilim” diyor. Bende bu görüşe oldukça yakın olduğumu söylemeliyim ve fakat hala kendimi kurtaracak bir ara yol arıyorum.

**Şaraba buz atmamak için alternatif yöntemler ne olabilir?**



Peter Richards, şaraba buz koymak yerine dondurulmuş üzümleri kadehinize koymanızı tavsiye ediyor. Roze için dondurulmuş çilek, kiraz, yaban mersini, mango, ahududu, hatta  dondurulmuş ananas vb meyvelerde  öneriliyor.

Şarabı sulandırmadan soğutabileceğiniz diğer bir seçenek de paslanmaz çelik veya camdan yapılmış buz küpleri olabilir. Şarap şişeleri için özel üretilmiş şişenin dibine kadar uzanan çelik buz çubuklarının da olduğunu hatırlatmalıyım.

Buz kovası zaten bildiğimiz bir yöntem ancak buz kovasına tuz eklediğinizde soğutmayı hızlandırabilirsiniz.

Islatılmış temiz mutfak bezini (ıslak kağıt havlularda olabilir) şarap şişesinin çevresine sararak, soğutucuya koymanız çok kısa sürede hızlı soğutma yapmanızı sağlayabilir.

Yeri gelmişken şarap hangi ısıda olmalı konusunda da değineyim. Şarap sektörünün “oda sıcaklığı” tanımlaması gibi feci bir sıkıntısı var, o konuya hiç girmeyeceğim. Şarabın servis ısısı konusunda herkesin farklı bir tercihi var. Yaz- kış ayrımı gözeterek en akılcı öneri sanırım şöyle olabilir; Yıllandırmaya uygun veya yıllandırılmış kırmızı şarapları 16-18 derecede, genç kırmızı şarapları 14-16 derecede, yıllandırmaya uygun veya yıllandırılmış beyaz şarapları 8 –10 derecede, genç beyaz şarapları 6-8 derecede, rose şarapları ise 7-10 derecede servis etmek en iyi tatları almanızı sağlayabilir.

Şarap içmeyi tercih eden insanlar birlikte bir deneyim yaşarlar. Bu deneyimde kimseyi ayırmayalım. Şarap içenler topluluğundan kimseyi dışarıda bırakmayalım.  Siyasette olduğu gibi şarapta da ittifaklar dönemindeyiz ya da olmalıyız diye düşünüyorum.

Sonuç, önceden planlama ile 5-6 saat öncesinden şarapları soğuma en doğru yöntem. Olmadı, bir kova, su, ve buz ile şarabı soğutma klasik ve en ideal yöntem. Tüm olanaklarımı ve şansımı zorlayarak şarabı soğutmayı varsa alternatif yolları denemeyi tercih ederim. Şaraba buz atmanın hayranı değilim, ta ki 250 kişiye yakın davetlinin katıldığı bir kır düğününde soğutulmamış beyaz ve rose şaraba kitlesel bir çözüm bulamayıncaya kadar. Bu yazı beni kurtarır mı bilemiyorum ama konuyu biraz ortaladım sanırım.

Ramazana girmeden önce Mayıs ayı şarap dünyası için  önemli aylardan biriydi. Bu aya denk gelen önemli günler vardı. Malum ramazana girerken yazı işleri müdürüm yazıyı yayınlamayınca tarihler de elimde kaldı ama sizin takviminizde olmasında fayda var.

4 Mayıs Dünya Sauvignon Blanc Günü

10 Mayıs Dünya Moscato Günü

25 Mayıs Dünya Chardonnay Günü (21 ve 26 Mayıs tarihlerinin de kimi takvimlerde Dünya Chardonnay Günü olarak geçtiğini de belirtmeliyim)

26 Mayıs Ulusal Şarap Günü olarak bir çok ülkede kutlanmaktadır.

Şarap açısından Haziran ayının da birkaç  önemli  günü var.

10 Haziran Dünya Rose Şarap Günü

20 Haziran Dünya Lambrusco Günü

Lambrusco : İtalya’nın Emilia-Romagna bölgesinde yetiştirilen şarap üzümü türü; Lambrusco üzümünden yapılan yarı tatlı köpüren kırmızı veya beyaz İtalyan şarabı

İyilikle Kalın.. Bayram tadında nice günleriniz olsun

**Beaujolais (bojole)**Fransa’da Bourgogne Bölgesi’nin güneyinde bulunan bölge ve burada Gamay üzümlerinden üretilen hafif, meyve aromalı, genç kırmızı şaraptır. Bu şaraplar üzümlerin hasat edildiği yıl içinde ve kısa sürede tüketilmek üzere üretilir. Bu amaçla üretilen tüm şaraplara, üretim yerine bakılmaksızın Beaujolais dendiği de olur. Her yıl Kasım ayının üçüncü perşembesi, bu şarapların yaygın olarak tadıldığı ve kutlandığı bir gündür.



Şakir Akışık

Satış ve Pazarlama Danışmanı - Dijital Pazarlama Danışmanı

Ekonomist olan Şakir Akışık; iş hayatına 1987 yılında Koç Holding'e bağlı Düzey Pazarlama A.Ş.'de başlamıştır. 17 yıl Düzey Pazarlama AŞ'de sırası ile Adana, Antalya, Ankara, Azerbeycan, İstanbul Bölge Müdürlüğü sonrasında Türkiye Satış Müdürlüğü yapmıştır. Şarap sektörüne geçişi Kavaklıdere şarapları sayesinde olmuştur. 2004 yılında Kavaklıdere - Kavmar A.Ş.'de Genel Satış Koordinatörlüğü, 2007 yılında Doluca Pazarlama A.Ş.'de Türkiye Bölgeler Müdürlüğü görevini yürütmüştür.

2009 yılında kurduğu Silis Danışmanlık şirketi ile Alışveriş merkezlerine konsept mağazacılık konusunda, reklam sektörüne ve şarap üreticilerine "Satış ve Satış yönetimi" konusunda danışmanlık hizmeti vermektedir.

Nisan 2009 itibariyle, Silis Danışmanlık ve Anatolian Vineyards bir dizi ortak projede işbirliği yapmıştır.

Ocak 2010 tarihi itibariyle Vinovasyon Ltd Şti kurucularındandır.

​

Halen Silis Danışmanlık çatısı  altında  satış danışmanlığı  hizmeti  vermektedir.

M : sakira@silisdanismanlık.com

C : 0532 234 38 64