

Beraber yaşamayı seçen kişilerin birbirlerine benzemeleri mi iyi, yoksa zıt karakterler taşıyıp birbirlerinin eksiklerini

TUĞRUL ŞAVKAY



tsavkay@hurriyet.com.tr

DÜNYA TADI

tamamlamaları mı? Cevabı size bırakıyorum. Bir başka önemli nokta, yine evlilikteki gibi, yemek ile şarabın birbiriyle savaşmak yerine dengeli bir beraberlik sergilemeleri. Ne yemek şarabı ezip geçecek, ne de şarap yemeği. Eskilerin deyimiyle "mütemmim cüz" olacaklar.

Bir süredir Hülya Ekşigil'in Habertürk'te yayınlanan Lezzet Yolu programında "Ne İçelim?" bölümünde tavsiyelerde bulunuyorum. Benden istenen, Four Seasons İstanbul'un şefi Ciaran Hickey'in lezzetli yemeklerine eşlik edecek içkileri bulup ortaya çıkartmam.

Önce bir saptama yapayım. Uygur dünyada iki yemek içkisi var: Bira ve şarap. Ben biraz şarabı kayıran seçimler yapıyordum. Öne sürebileceğim tek gerekçe, şaraba düşkünlüğümünden çok, bizde biranın çeşitlenememiş olması. Türkiye'de hâlâ lager tipi dışında bira bulabilmek zordan öte imkansız. Öyle olunca da aynı birayı önerip durmak pek cazip değil.

Aslında on yıl önce benzer bir durum şarap için de geçerliydi. Önce şarabın dünyada yükselen bir değer haline gelmesi, sonra ucundan kıyısından yabancı şarapların Türk piyasasına girmesi durumu değiştirdi. Artık, üzerinde konuşmaya değer sayı ve kalitede, farklı Türk şarapları mevcut. Üstelik, meşru ya da gayrimeşru yollardan, yabancı şarapları da bulabilmekteyiz. Tabii bu tespit, Türkiye'nin bir şarap cenneti haline geldiği uç noktasına taşınmaz. Keşke öyle olsaydı!

BU KONUDA MUHAFAZAKARIM

Başlığa dikkat etmiş olanlar belki bir inceliği fark etmiştir. Genel kural, şarapla yemeğin değil, yemekle şarabın uyumu. Ancak -ve ancak- çok büyük bir şarap açılacaksa, o zaman o şaraba uygun bir yemek hazırlanması düşünlür. Bundan sonra söyleyeceklerime geçmeden, şarap konusunda muhafazakar, bazılarının bayat saydığı değerlere bağlı birisi olduğumu itiraf edeyim. Yüzyılların birikimini, ustalığını ceffelkalem çizip atamıyorum. Oysa züppelik tam aksini gerektiriyor. Yeni şeyler bulup söyleyeceksiniz ki, bu işlerden anlamayan

YEMEK ŞARAP UYUMU



meraklılar, 'vay canına!' desin.

Bir de, bizde daha ağır seyreden ama özünde evrensel bir merak var: Kelepir şeyler bulmak. Yiyip bitiremeyeceğim bir birikimim yok. Her sabah yataktan gündelik ekmeğini kazanabilme telaşıyla kalkanlardanım. Ama kelepir olsun diye kötü şeylere de prim veremem.

Hayatta her şey en üst düzeyde olacak diye bir zorunluluk da yok. Ama Tanrı'nın hakkı nasıl kendisine aitse, Sezar'ın hakkı her zaman Sezar'a tanınmalı.

Söylediklerimi 'Her sofrada büyük şarap içilmesi gerekmez' diye tercüme edebilirsiniz. Ne büyük klasikleri küçümseyelim, ne de ucuz ve belli bir kaliteyi tutturmuş gündelik şaraplardan hak ettikleri övgüyü esirgeyelim.

Yemek-şarap uyumu konusundaki klasik görüşü aktarmak şart oldu. Formül kısa ve açıktır: Beyaz etlerle beyaz şaraplar, kırmızı etlerle ise kırmızı şaraplar uyum gösterir. Ben bu formülün, genel çizgileriyle, doğru ve sağlam bir yargı içerdiğine inanırım.

Çünkü temelde çok önemli bir kural yatar: Yemekle şarap arasında bir denge olması gerekir.

UYUMUN ÜÇ KRİTERİ

Başka görüşlere haksızlık etmemek için, doğru saydığım aksiyom hakkında doktrinde fikir birliği bulunmadığını itiraf edeyim. Bazı teorisyenler, yemekle şarabın uyumdan çok birbirini tamamlaması gerektiğini öne sürer.

Benzer bir durumu evlilikte görürüz. Acaba beraber yaşamayı seçen kişilerin birbirlerine benzemeleri mi iyi, yoksa zıt karakter çizgileri taşımaları ve birbirlerinin eksiklerini tamamlamaları mı? Cevabı size bırakıyorum. Bir başka önemli nokta, yine



tıpkı evlilik gibi, yemek ile şarabın birbiriyle savaşmak yerine dengeli bir beraberlik sergilemeleri. Ne yemek şarabı ezip geçecek, ne de şarap yemeği.

Her ikisi de diplomatik bir denge içinde birbirlerinin lezzetlerini tamamlayacaklar. Eskilerin deyimiyle 'mütemmim cüz' olacaklar.

Yemekle şarap kendi kendilerine buluşamayacağına göre, bu eşleşmeyi yapmak bize düşüyor. Batı'da eli yüzü düzgün bir restorana gidildiğinde bu işi "sommelier" (somelye) denilen şarap garsonları yapar. Ama evde veya daha mütevazı bir yerde bu imkan bulunmaz. Öyleyse biraz ayrıntıya girelim.

Uyum için esas olan üç kriter mevcut: Ağırlık, yoğunluk ve tatlılık. Bunlar hem yemek, hem de şarap açısından geçerli.

'Ağır bir yemek' denince malzemeye ve pişirme yöntemine bakılır. Mesela sığır ve koyun eti, dana ve kuzu etine, bu sonuncular da tavuk ve balık etine göre daha ağırdır. Sebze ise etlere göre daha hafif sayılır. Yine de bu yargı bir genelleme içerir. Sözgelimi ton balığı dilbalığına göre çok daha ağırdır ve dana etiyile eşdeğer tutulabilir.

Pişirmeye gelince, ızgaraların hafif, salçalı tencere yemeklerinin daha ağır olduğunu söyleyebiliriz. Pişirme tekniklerini hafiften ağıra doğru sıralayacak olursak liste buharda pişirme, haşlama, ızgara etme, fırında pişirme, tavada sote etme, tavada az yağda kızartma ve derin yağda kızartma gibi bir sıra izler. Bunlar da yetmez. Yemeklere katılan lezzet vericilerin ağırlığı da devreye girer. Düz bir yemek, domatesi, soğanı ve sarmısağı bol bir yemekle aynı ağırlıkta olmaz.

Temel aksiyoma dönüp baktığımızda, ağır yemeklere ağır şarapların eşlik etmeleri gerektiğini görürüz. Peki şarabın ağırlığı nereden gelir?

AĞIR YEMEK - GÖVDELİ ŞARAP

Şarapta ağırlıktan çok 'gövdeli olma' özelliğinden söz etmek daha doğru. Güçlü ve gövdeli şaraplar bu özelliklerini içerdikleri tanenlerden alır. Bu tanenler ya üzümün kabuk ve çekirdeklerinden ya da eskitilme sırasında -bu işlem fiçide yapılıyorsa- fiçidaki tanenlerden alır. Şıranın kabuk ve çekirdekle birlikte tutulması olan maserasyon daha çok kırmızı şarap üretiminde kullanılan bir teknik. Öyleyse gövdenin asıl kırmızı şaraplarda bulunduğu söylenebilir. Daha fazla gövde ise üzümün cinsine, maserasyonun uzun tutulmasına ve fiçitretmanının varlığına ve süresine bağlıdır.

Örnek olsun diye bizde Boğazkere'nin, Öküzgözü-Boğazkere kupajlarının, Cabernet Sauvignon'ların gövdekli ve tanenli kırmızı şaraplar olduğunu söyleyeyim. Kırmızı olmalarına rağmen, Kalecik Karası ve Şiraz daha zarif ve narin şaraplardır. Beyazlarda ise fiçitretmanı görmüş bir Chardonnay -kendi sınıfında- hele fiçitretmanı görmemişse bir Narince'ye göre daha gövdelidir.

ROZE BAHARATLI YEMEKLE

Yoğunluk ise yemek ve şaraptaki aromatik özelliklerle ilgili. İşin bir de asiditesi var. Asiditesi yüksek şaraplar, yağlı ve baharatça zengin yemeklere iyi uyum sağlar. Bu yüzden Uzakdoğu yemeklerinde olduğu üzere, hafif malzemeyle hazırlanmış, üstelik hafif olacak biçimde pişirilmiş yemekler çoğu kez Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Muscat -veya Misket- gibi üzümlerden yapılmış şaraplarla uyum sağlar.

Baharatı bol yemeklerle aslında bira çok daha iyi uyum sağlar. Ama şarap içmeyi düşünenler varsa roze bir şarabı tercih etmekte yarar görülür.

Yemeklerin asit özelliği ön plana çıktığında asiditesi yüksek bir şarap doğru bir seçim olur. Bu biraz yemeğe limon sıkılmaya benzetilebilir. Şarabın asiditesini tadararak anlamakta güçlük çekenlere bir etiket hilesi söyleyeyim. Bu özellik daha çok beyaz şaraplarda görülür. Ancak iklim de unutulmamalı. Üzüm ne kadar soğuk iklimde yetiştirilmişse, şarabın yüksek asitli olması o kadar ihtimal dahilindedir. İlle kırmızı şarap deniyorsa, o zaman da genç, gövdesiz ve soğuk iklimlerin kırmızılarını tercih edilmeli.

Tatlı şaraplara pek yer kalmadı. Zaten bizde tatlıyla şarap içimine daha gelinmedi. Ama meraklısına söyleyeyim. Tatlılar tatlı şaraplarla uyum sağlar. İmkani olanlara bir Sauternes, bir Eiswein veya bir Tokay denemelerini öneririm. Yerli şaraplarda ise favorim Doluca'nın Safir'i.

