

- **LUXARDO BITTER BIANCO İLE SERİN BİR YAZ**
- **EN PAHALI ŞARAP ÜRETİCİLERİNDEN UCUZ ALTERNATİFLER**
- **MASSOLINO'NİN SERRALUNGA D'ALBA'DA RAFİNE ŞARAP ÜRETME TUTKUSU**
- **RIDGE ŞARAPLARINA JEBDUNNUCK.COM'DAN 100 PUAN**
- **DONNAFUGATA OLAĞANÜSTÜ ÖVGÜLER ALAN REKOLTELERİ ÖNE ÇIKARAN 2025 PALMARÈS'I PAYLAŞTI**
- **VALLE REALE, EMEKTAR TREBBIANO'YU YILDIZA DÖNÜŞTÜRDÜ...**
- **BERTA İLE GRAPPA TURU**
- **İLKLERİN ŞARAPHANESİ Te MATA**

ROMA, MILANO VE PORTOFINO'YU UNUTULMAZ BİR ZARAFETLE KEŞFETMEK... REHBERİNİZ LA SCOLCA CEO'SU CHIARA SOLDATI



10 CASA DRAGONES

SIPPING TEQUILA



Please sip responsibly. ©2020 Casa Dragones Tequila Company

KÜNYE

GENEL MÜDÜR

Figen Mays
Randolph Ward Mays

YAZI İŞLERİ

Oğul Türkkkan

YÖNETİM ADRESİ

KEMER GIDA PAZ. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Maslak Mah Ahi Evran Caddesi No:11 Olive Plaza
Kat: 4 Sarıyer/İstanbul
www.adcogida.com.tr - www.tadcogida.com.tr
www.adcogida.com.tr - www.tadcogida.com.tr Tel:
0212 210 93 10
Fax: 0212 201 93 21
info@adcogida.com.tr

SATIŞ

SATIŞ DİREKTÖRÜ

Bülent Özen
Tel: 0549 479 22 23 - bulent.ozen@kemergida.com

TÜRKİYE SATIŞ MÜDÜRÜ

Mustafa Serhat Akıdil
Tel: 0533 294 44 95 - serhat.akidil@kemergida.com

İÇ ANADOLU BÖLGE SATIŞ MÜDÜRÜ

Mustafa Duran
Tel: 0549 479 21 63 - mustafa.duran@kemergida.com
icanadolusatisdestek@kemergida.com

KUZEY EGE BÖLGE SATIŞ MÜDÜRÜ

Mehmet Yalçın Çınar
Tel: 0549 792 2190
mehmetyalcin.cinar@kemergida.com

GÜNEY EGE BÖLGE SATIŞ MÜDÜRÜ

Tanfer Emanet
Tel: 0545 880 64 12 - tanfer.emanet@kemergida.com
g.egesatisdestek@kemergida.com

ANTALYA BÖLGE SATIŞ MÜDÜRÜ

Deniz Kadıkıran
Tel: 0533 383 57 88 - deniz.kadikiran@kemergida.com

PRESTİJ KANAL SATIŞ MÜDÜRÜ

Yasemin Con
Tel: 0530 149 50 36
yasemin.con@kemergida.com

AKDENİZ OTELLER SATIŞ MÜDÜRÜ

Bilal Kahraman
Tel: 0530 827 21 93
bilal.kahraman@kemergida.com

AKDENİZ/EGE TADCO BÖLGE SATIŞ MÜDÜRÜ

Gülşen Özağaç
Tel: 0543 529 81 70
gulsen.ozagac@kemergida.com

MODERN KANAL SATIŞ MÜDÜRÜ

Erdem Kahraman
Tel: 0549 7349 63 13
erdem.kahraman@kemergida.com

BODRUM BÖLGE SATIŞ DESTEK

Aysun Ak
Tel: 0530 505 59 83
bodrum.asistan@kemergida.com

ANTALYA BÖLGE SATIŞ DESTEK

Burcu Kayseri
Tel: 0549 479 21 84
satis-ant@kemergida.com

MARMARA BÖLGE SATIŞ DESTEK

Muhammed Uludere
Tel: 0533 150 24 26
muhammed.uludere@kemergida.com

MARMARA BÖLGE SATIŞ DESTEK

Ezgi Aktaş
ezgi.aktas@kemergida.com

PAZARLAMA

PAZARLAMA MÜDÜRÜ

Mert Aşrı
Tel: 0549 479 21 95
mertasni@kemergida.com

KATEGORİ PAZARLAMA YÖNETİCİSİ

Elana Hayat
Tel: 0533 934 59 78
elena.hayat@kemergida.com

KATEGORİ PAZARLAMA YÖNETİCİSİ

Zerrin Doğan Güven
Tel: 0530 505 59 82
zerrin.dogan@kemergida.com

KIDEMLİ PAZARLAMA UZMANI

Murat Yigit
Tel: 0530 051 28 25
murat.yigit@kemergida.com

DANIŞMAN

Doğa Korkut
doga.korkut@kemergida.com

İŞ GELİŞTİRME VE TİCARİ PAZARLAMA

İŞ GELİŞTİRME VE TİCARİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ

Evrım Karakaya
Tel: 0530 977 45 63
evrim.karakaya@kemergida.com

İNSAN KAYNAKLARI

İNSAN KAYNAKLARI MÜDÜRÜ

Serap Keskin Benk
Tel: 0530 834 92 09
yasemin.con@kemergida.com

YAYIN

GRAFİK TASARIM / UYGULAMA / EDITÖR

Bingül Gündaş

BASKI

V8 Basım Hizmetleri
Tavukçuyolu Cd. Palas Sk. No: 3
Yukarı Dudullu-Ümraniye/İSTANBUL
Tel: 0216 364 89 89

© Bu derginin bütün yayın hakları saklıdır. Yazılı izin alınmadan kısmen ve tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

* **YASAL UYARI** Bu mevsimlik katalog, ADCO'nun münhasıran TAPDK İçki Satış Belgesi'ni haiz kurumsal müşterileri için hazırladığı bir hizmet içi dokümanıdır. Satış ve nihai tüketicilere verilmesi yasaktır.



Lütfen çevreye duyarlı olun!
Bu dergiyi ve içinde yer alan ürünleri sorumlu bir şekilde geri dönüştürün.



ÖNSÖZ

BUGÜN HORECA SEKTÖRÜNDE NİTELİKLİ ŞARAP SATIŞLARINDAKİ TEMEL SORUN, MENÜLERDEKİ FİYATLANDIRMADIR.



Sevgili Dostlarımız ve Değerli Meslektaşlarımız,

Bugün horeca sektöründe nitelikli (fine) şarap satışlarının önündeki en büyük sorun, şarapların menülerdeki fiyatlandırmasıdır. Pek çok tüketici, nitelikli şarapları restoranlarda tüketmek yerine perakende satış noktalarından satın almayı ve evde tüketmeyi tercih etmektedir.

Restoranlar, nitelikli şarap stoklarını eritmek ve müşterilerin makul buldukları fiyatlarla kaliteli şaraplar deneyimleyerek memnun kalmalarını sağlamak konusunda büyük bir zorlukla karşı karşıyadır. Bu bir ikilemdir ve "makul fiyat"ın ne olduğu asıl sorudur.

Horeca sektörü ile tüketici arasında nitelikli şarapların fiyatlandırılması konusunda bir uzlaşma yoktur ve şarap severlerin çoğu bu menülerdeki yüksek fiyatlardan memnun değildir. Fiyatların çok yüksek olduğunu ve bu şişirilmiş fiyatlarla satın almaya değmediğini düşünmektedirler; çünkü aynı şarabı evde ya da yurt dışında çok daha düşük maliyetlerle tüketebilmektedirler.

Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya, yerel tüketicilerin seyahatlerinde nitelikli şarapları deneyimledikleri başlıca destinasyonlardır ve bu tüketiciler fiyatların bu Avrupa ülkelerine kıyasla en fazla %20 daha yüksek olmasını beklemektedir.

Türkiye'yi ziyaret eden ve nitelikli şarap sipariş etme potansiyeline sahip turistlerin beklentileri de benzer yöndedir. Eğer menülerde bu fiyat seviyesini bulamazlarsa, operatöre ek kâr sağlamayan ve tüketiciye ekstra bir tatmin sunmayan daha sıradan şaraplara yönelmektedirler. Bu da yemek deneyimine olumlu bir katkı sağlamaz.

Başarılı horeca satışları için menü mühendisliğinin kritik bir unsur olduğuna inanıyoruz ve nitelikli şarap portföyü/menüsü ile restoran yöneticilerinin rolü son derece önemlidir. Gıda ve içecek maliyetleri, uygun kârlılık ve müşteri memnuniyeti arasında doğru dengeyi kurmaları gerekir.

Müşteriyi üst segmente taşımak için nitelikli şarapları yüzde bazlı kâr marjı yerine sabit (nakit) kâr marjı ile sunmak, ilerlemenin tek yoludur. Örneğin Yunanistan'da bir restoran, 10 Avro'ya aldığı bir şarabı %25 maliyet marjı ile 40 Avro'ya satarken, aynı şarap Türkiye'de 20 Avro'ya mal olmaktadır.

Eğer Türkiye'de bir restoran aynı %25 maliyet marjı yaklaşımını uygularsa, bu şarap menüde 80 Avro'ya çıkar. Böylece Yunanistan'daki restoran aynı şaraptan 30 Avro kâr ederken, Türkiye'deki işletmeciler 60 Avro kâr elde etmeye çalışmaktadır. Yani Türkiye'de restoranlar aynı şaraptan 60 Avro kâr etmeye çalışmaktadır!

Türkiye'de horeca sektöründeki temel sorun budur. Bu yaklaşım ve çok yüksek kâr marjları, Türkiye'de nitelikli şarap pazarını sabote etmektedir. Hem yerli hem de yabancı turistler paralarını Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'da harcamayı tercih etmekte, bu nedenle Türkiye'de horeca sektörü zarar görmektedir.

Şarap menüleri doğru şekilde tasarlanıp adil ve doğru fiyatlandırılmadığı sürece, işletmeler yüksek miktarda satılmayan nitelikli şarap stoklarıyla karşı karşıya kalmaya devam edecektir. Bunun nedeni, masadaki aşırı yüksek fiyatlardır. Horeca sektöründe bu yüksek fiyatlar yerine, işletmeler yüzde (%) marj yerine sabit (nakit) marj ile çalışmalı ve şişe başına 20 Avro-30 Avro kâr hedeflemelidir.

Örneğin: 20 Avro maliyetli bir şarap 50Avro'ya satıldığında, bu yaklaşık 25Avro sabit kâr marjına denk gelir ve bu da Yunanistan'a göre yaklaşık %25 daha pahalıdır — ki bu hâlâ kabul edilebilir bir seviyedir.

Horeca sektöründe nitelikli şarap satışlarını yeniden canlandırmanın tek yolu budur. İşletme sahiplerini ve yöneticilerini bu yönde ikna etmeliyiz; ancak o zaman tüketiciler masada yeniden nitelikli şarap satın almaya başlayacaktır!

Şerefe!

RANDOLPH WARD MAYS & FİGEN MAYS

(NOTLAR)

Şarap menülerinde daha az seçenek olacak, ancak daha derin bir yaklaşım benimsenecek; yani daha az bilinen üzüm çeşitleri ve üretim bölgeleri tercih edilecek.

Kırmızı şarap tüketimi azalırken, beyaz şarap tüketimi artmaya devam edecek. Roze şaraplar ise yatay seyrederek stabil kalacaktır.

Sauvignon Blanc, Chardonnay ve Pinot Grigio'nun ötesinde, diğer beyaz üzüm çeşitlerinin yükselişi başlamaktadır.

Örnekler:

- Riesling
- Grüner Veltliner
- Vermentino
- Albariño
- Arneis
- Pinot Bianco



İÇİNDEKİLER

İlkbahar-Yaz 2026 / No. 23

03 ÖN SÖZ

05 **ADCO'DAN HABERLER**
ADCO'nun düzenlediği etkinlikler ve Grand Tasting

12 **SOSYAL SORUMLULUK**
La Scolca ve Chiara Soldati, insani yardım alanındaki kararlı çalışmaları için Prince Albert II of Monaco ve Princess Charlene of Monaco ile güç birliği gerçekleştirdi.

13 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Jermann'e Bibenda Grapoli yağdı! Frescobaldi Nipozano Riserva Chianti Rufina Riserva DOCG 2022, Wine Spectator'dan 100 Puan aldı. Tua Rita Redigaffi, "Wine Spectator Top 100" listesinde 98 Puan ile 16. sırada.

14 **YENİ ÜRETİCİ**
İlklerin üreticisi Te Mata

19 **ŞARAP ADVERTORIAL**
Vie di Romans: Romalıların Yolu

22 **FUAR: WINE PARIS**
Dünyanın En Büyük İçki Fuarından İzlenimler ve Wines of Turkey Standı. Dr. Burak Adalığ yazdı.

24 **SAHNE IŞIKLARI**
Maxx Royal Resorts'ta Grup İçecek Direktörü Shavinraj Gopinath: "The Fairy Godfather" ile söyleşi.

26 **ŞARAP SPOT-LIGHT**
Valle Reale, İtalya'nın emektar üzüm çeşidi Trebbiano'yu yıldızla dönüştürdü.

28 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Donnafuata Palmares 2025

35 **KIŞ OLİMPİYATLARI**
Milano-Cortina Kış Olimpiyat Oyunları'nın açılışına katılan devlet ve hükümet başkanları onuruna Uluslararası Olimpiyat Komitesi tarafından düzenlenen Gala Yemeği'nde,

Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC şarabı servis edildi.

36 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Ridge Şarapları, JebDunnuck.com'dan 98'er Puan alırken, 2023 Estate Chardonnay 100 Puan ile öne çıktı.

37 **TADIM USTASI**
Hilton İstanbul Bosphorus Head Somelyesi Bayram Can Yaşasın ile söyleşi.

38 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Roseblood d'Estoublon Rosé 2024, Wine Spectator'ın 2025 Yılı'nın En İyi 100 Şarabı listesinde 29. sıradına yer aldı.

39 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Tua Rita Redigaffi 2022, İtalya'nın en prestijli şarap rehberlerinden biri olan Bibenda tarafından 2026 yılının en iyi 10 şarabı arasında gösterildi.

40 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Gaja 2025 Şarap Değerlendirmelerini Antonio Galloni – Vinous yaptı.

41 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Domäne Wachau, Forbes Dünyanın En İyi 50 Şarap Üreticisi arasında 25. Sırada. Kasım 2025 Çarşamba günü, Christie's Müzayede Evi, Faiveley Ailesinin girişimiyle benzersiz bir müzayede gerçekleştirdi. aralarında CortonClos des Cortons Faiveley 1955 ile Musigny 1908'in de bulunduğu seçkin tarihî şiselerle birlikte satışa sunuldu.

42 **ŞARAP SPOT-LIGHT**
Massolino bir asırdan uzun bir zamandır Serralunga d'Alba'da büyük bir tutkuyla nesillerdir rafine şaraplar üretiyor..

44 **ESQUIRE GASTRO**
Álvaro Palacios ile €1000'nun üzerindeki şarap üreten şaraphanelerden alternatif €20 civarındaki şaraplar.

46 **ŞARAP TRAVEL**
Roma, Milano ve Portofino'yu Unutulmaz Bir Zarafetle Keşfetmek...Rehberiniz La Scolca'nın CEO'su Chiara Soldati.

50 **LEZZET YOLCULUĞU**
Dünyanın en pahalı karpuzu: Densuke Karpuzu

51 **DÜNYA'DAN HABERLER / ŞARAP**
Ca' del Bosco günümüzün önde gelen Franciacorta şarap üreticilerinden biridir.

52 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Babich: İki Sauvignon Blanc - iki 90+ puan

54 **ŞARAP SPOT-LIGHT**
İstanbul'un en köklü İtalyan Restoranı Da Mario'da Menü Mühendisliği

56 **ŞARAP ÖDÜLLERİ**
Drinks International 2026 - Ödülleri

58 **DİSTİLE ADVERTORIAL**
Luxardo Bitter Bianco

60 **DİSTİLE ADVERTORIAL**
Tequila Casa Dragones

62 **DİSTİLE SPOT-LIGHT**
Distillerie Berta, toprağın hikâyesini anlatan yüksek kaliteli grappa ve likör serileri sunar.

64 **DİSTİLE/ŞARAP HABERLER**
Cotswolds, 2026 World Whiskies Awards'da yalnızca içkileriyle değil, onların arkasındaki insanlar ve ilkelerle de takdir edildi.

65 **MEKANLARDAN HABERLER**
Pink Bar

67 **İÇKİ DÜNYASI**
"Uçan önolog"a veda... Mehmet Yalçın yazdı.

22



26

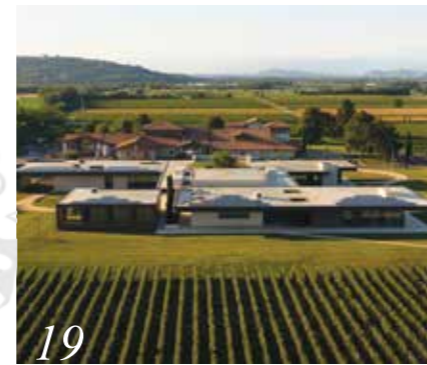


Dünyanın 5 kıtasında yüzlerce şarap üreticisine danışmanlık yaparak şaraplarını güzelleştiren tarihin en ünlü önoloğu Michel Rolland hayatını kaybetti. SAYFA 67

Kapak: © andrew bui /unsplash



06



19

ADCO GRAND TASTING IST



ADCO Fine Wines'm geleneksel olarak düzenlediği ve bu sene 12'incisini gerçekleştirdiği Grand Tasting 2026 İstanbul, Four Seasons Hotel Bosphorus ve Antalya Double Tree Hotel'de gerçekleşti. Sadece sektör profesyonellerine yönelik olan bu dünya çapındaki organizasyona Pascal Jolivet, La Scolca, Broglia, Piccini, Jermann, Tito's, Mijenta gibi 28 farklı üretici katıldı. Masterclasslar ile renklenmiş fuar da sektör profesyonelleri ürünlerin tadımını yapıp merak ettiklerini bizzat firma sahiplerinden öğrenme imkanı buldular.





ADCO GRAND TASTING ANT



ADCO Grand Tasting 2026 İstanbul ve Antalya'da sektörün profesyonelleriyle, kadehlerin ardındaki emeği ve hikayeyi paylaştık. ADCO olarak gerçekleştirdiğimiz Grand Tasting etkinliğinde, portföyümüzün seçkin örneklerini profesyonel damaklarla buluşturmanın heyecanını yaşadık. Antalya'daki etkinlik *Antalya Double Tree Hotel*'de gerçekleşti.

Grand Tasting'e ve Masterclasslar'a iştirak eden tüm dostlarımıza ve sektör paydaşlarımıza bu eşsiz deneyimi yaşamının heyecanı sırasında bizlere katıldıkları için teşekkür ederiz

Birlikte keşfedecek daha çok hikayemiz var.



LES VERGERS
boIRON

Certified
B
Corporation
Learn more at
bcorp.com

frozen
PASSION FRUIT
puree

WITHOUT ADDED SUGAR*

THE WORLD'S
50
BEST BARS
2026

contains naturally occurring sugars



KAPADOKYA'NIN KALBİNDEN: "S" VINAVERA

ADCO'nun Sulusaray'daki kendi bağlarından gelen ilk butik şarap "S" Vinavera. Hititler'den bu yana şarap kültürünün beşiği olan Kapadokya'nın volkanik tüf topraklarının yarattığı eşsiz bir teruar. Sulusaray'daki 30-40 yıllık "goble" sistemine bağlı yaşlı bağlardan elde edilen üzümler, köklü geleneği şişeye taşır.

Loire Vadisi'nin efsane ismi *Pascal Jolivet* danışmanlığında *Emir* üzümünün keskinliği ile *Sauvignon Blanc*'in yumumuşaklığı bir araya getirildi.

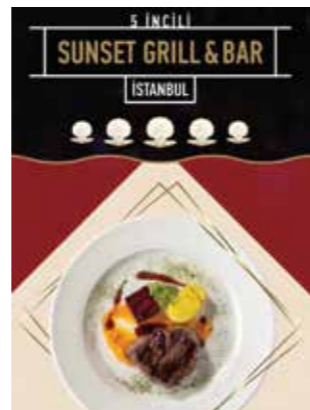
"S" Vinavera saman sarısı tonlarında, burunda golden elma, beyaz çiçek ve taze mineral rahiyalarıyla açılır. Damakta topraksı nüanslar, volkanik mineraller ve keskin bir canlılık öne çıkar. Yüksek asidite sayesinde diri, dinamik ve uzun ömürlü bir beyaz şaraptır. Bitimde ince bir tuzuluk hissi bırakarak, Santorini ve Lanzarote beyazlarını hatırlatan sofistike bir karakter sunar.

"S" Vinavera sevice, levrek karpacıyo, levrek, sushi ve sashimiyle iyi uyum sağladığı gibi yöresel Kapadokya Mağra peyniri ve Testi peyniri ile de mükemmel gider.

İncili Gastronomi Rehberi 2025-2026 Ödül Töreni



Lezzet dünyasının *Yeni İnci* sahipleri *Ritz Carlton* otelde açıklandı?
2025-2026 İncili Gastronomi Rehberi'nde ödül alan restoranlar açıklandı!
Türkiye'nin dört bir yanında gastronomi sahnesine yön veren mekânlar, yıl boyunca yapılan bağımsız değerlendirmelerin ardından yeni *İnci* derecelendirmeleriyle onurlandırıldı.
Bu önemli gecede *Adco Fine Wines* sahibesi *Figen Mays*'da ödül verdi, gece *ADCO portföyündeki* ürünlerin ikramı ile devam etti.



TEPUTA SETTE PONTI
TOSCANA

Excellence Without Compromise

Mükemmeliyetin Sosyal Sorumlulukla Buluştuğu Bir Akşam

Hôtel de Paris'te, Montecatini Terme'de La Scolca ve Chiara Soldati, insani yardım alanındaki kararlı çalışmaları için Prince Albert II of Monaco ve Princess Charlene of Monaco ile güç birliği gerçekleştirdi.

Amaç, kararlılık ve ortak değerlerle şekillenen anlamlı bir akşam, prestijli Hôtel de Paris'te, Montecatini Terme'de gerçekleştirildi ve Fondation Princesse Charlene de Monaco yararına düzenlendi. Gece; kurumları, hayırseverliği ve mükemmeliyeti bir araya getirdi. Seçkin davetliler arasında, İtalya Cumhuriyeti'nin Cavaliere del Lavoro unvanına sahip iş insanı ve La Scolca'nın sahibi Chiara Soldati de yer aldı. Soldati'nin galaya katılımı, İtalyan girişimcilik kültürü ile sosyal sorumluluk arasındaki güçlü bağı vurguladı; mükemmeliyetin etik sorumlulukla el ele yürüdüğü bir vizyonu temsil etti.

Gece boyunca La Scolca'nın Gavi dei Gavi Black Label ve Blanc de Blancs köpüklü şarabı, özel bir bağış lotu kapsamında sunuldu; zarafet, miras ve cömertliğin simgesi oldular. İtalyan şarapçılığının ikonları arasında yer alan bu şaraplar, daha geniş bir mesajın elçileri haline geldi: kültürün, zanaatkarlığın ve geleneğin iş dünyasının ötesinde anlamlı amaçlara aktif katkı sağlayabileceği gerçeği.

Ayrıca La Scolca, bağışa özel benzersiz bir deneyim paketi de sundu: Bağa özel bir ziyaret ve La Scolca'nın en prestijli şarapları eşliğinde rafine bir havayar tadımı. İtalyan misafirperverliğini, teruar anlayışını ve savoir-faire geleneğini kutlamak üzere tasarlanan bu deneyim, cömertliği kültürel ve sürükleyici bir yolculuğa dönüştürdü.

Çocukların korunması, boğulma riskinin önlenmesi ve spor yoluyla eğitim alanlarındaki çalışmalarıyla uluslararası ölçekte tanınan Fondation Princesse Charlene de Monaco, dayanışma, kapsayıcılık ve önleme değerlerini küresel düzeyde teşvik etmeye devam ediyor. Gala gecesi, Vakfın yorulmak bilmeyen kararlılığını ve hayırseverlik, kurumlar ve mükemmeliyet dünyalarını ortak bir misyon etrafında birleştirme gücünü bir kez daha teyit etti.

"Gerçek mükemmeliyet, yalnızca ne yarattığımızla değil, üstlenmeyi seçtiğimiz sorumlulukla ölçülür," diyen Chiara Soldati'nin sözleri, gecenin ruhunu yansıttı. Bu tür girişimler; güçlü değerler rehberliğinde şekillenen miras ve liderliğin, sınırları aşan diyalog, uzun vadeli bağlılık ve pozitif etki yaratabileceğini ortaya koyuyor.

Etkinlik; şarabın, kültürün ve hayırseverliğin zarafet, sorumluluk ve ortak insanlık dili etrafında buluşabileceğini güçlü bir şekilde hatırlattı. Aynı zamanda Chiara Soldati gibi öncü isimlerin, etik değerlere ve sorumluluğa dayanan modern bir Made in Italy vizyonunu şekillendirmedeki rolünü pekiştirdi.

Sorumluluk, cömertlik ve geri vermenin kalıcı gücüne ortak bir kadeh kaldırıldı.

La Scolca ve Chiara Soldati, insani yardım alanındaki kararlı çalışmaları için Albert II, Prince of Monaco ve Charlene, Princess of Monaco'ya içten teşekkürlerini sundu. Liderlikleri, adanmışlıkları ve kişisel katkıları; uluslararası ölçekte dayanışma, önleme ve eğitimi teşvik ederek anlamlı adımlar atılmasına ilham vermeye devam etmektedir. Çalışmaları, sorumluluk ve şefkatin nesiller ve sınırlar ötesinde kalıcı bir etki yaratabileceğinin güçlü bir örneğidir.



Jermann'e Bibenda Grappoli vağdı!

Fondazione Italiana Sommelier (FIS-İtalyan Somelyeler Vakfı) tarafından yayınlanan Bibenda 2026 şarap rehberi, Jermann Vintage Tunina 2023 ve Jermann Where Dreams have no end 2023 şaraplarına en yüksek ödüller olan 4 ile 5 Grapes/Grappoli verdi.

I.G.T.Venezia Giulia apelasyonlu FIS ödüllü şaraplar:

- Vintage Tunina 2023 **90 Puan**
- Capo Martino 2023 **92 Puan**
- Where Dreams have no end 2023 **93 Puan**



Şarap Ödülleri

WINE SPECTATOR'A GÖRE 2025'İN TOP 100 ŞARAPLARI ARASINDA NIPPOZANO RISERVA CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG 2022 YER ALIYOR

31/10/2025 tarihinde Wine Spectator'ın kıdemli editörü Bruce Sanderson, Frescobaldi'nin Nipozano Riserva Chianti Rufina Riserva DOCG 2022 için yaptığı tadımda şunları söylüyor: "Koyu kiraz, erik, toprak ve tütün aromaları, bu geniş kırmızı şarabın zengin dokusunda harmanlanıyor. Yoğun tanenler ve parlak asidite, bitişte etkisini yitirirken, bu aromayı destekliyor. 2030'a kadar içebilirsiniz."



NIPPOZANO RISERVA
CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG
2022



Wine Spectator

Dark cherry, plum, earth and tobacco flavors are enmeshed to the lush texture of this blend red. There are solid tannins and bright acidity for support as this fades on the lingering finish. Drink now through 2030.

Tasted by Bruce Sanderson
31/10/2025

FRESCOBALDI
TOSCANA



TUA RITA REDIGAFFI 2021, WINE ENTHUSIAST TOP 100 LİSTESİNDE İLK 16'YA GİRDİ

Rita ve Virgilio, 1984'te daha sonra Tua Rita olacak mülkü satın aldıklarında arazide doğa ile iç içe yaşanan, doğanın cömertliğinden yararlanan bir yaşam ortamı sağlamayı amaçlıyorlardı... Çift, orijinal 2 hektarlık üzüm bağına o kadar titiz bir özenle baktı ki Tua Rita, İtalya'nın ilk başarılı şarap üreticilerinden biri oldu. Tua Rita'nın üzüm bağları aslında Colline Metallifere veya Metalliferous Tepeleri olarak bilinen Yukan Maremma bölgesindedir. Doğanın mutlu bir tesadüf olarak, burada yetişen üzümler, aromatik olarak verdiği eşsiz demir benzeri nüanslar ve damakta bıraktıkları lezzetli bir tuzluluk hissi ile Tua Rita şaraplarının kendine özgü karakterini yansıtır. Tua Rita Redigaffi 2021, Wine Enthusiast 2025 En İyi 100 Şarabı listesinde **98 Puan** ile 16. sırada yer aldı. **Bölge:** Toskana. **Renk:** Kırmızı. **Üzüm:** %100 Merlot. **Tadım:** Siyah zeytin, böğürtlen, sandal ağacı, iyot, istiridyeye kabuğu ve et dokunuşlarının ince aromaları. Orta veya gövdeli, kompakt ve yapılandırılmış tanenler olağanüstü uzunluk ve inçelikle sağlıyor. Tam olarak bütünleşmesi için 2-3 yıl beklemeli.



Te MATA, İLKLERİN ŞARAPHANESİ

Yeni Zelanda'nın yasal olarak koruma altına alınmış ilk bağ ve şaraphanesi. Yeni Zelanda'nın en eski şarap mahzenlerine ve hâlen üretimde olan en eski Chardonnay ve Cabernet bağlarına sahip. Yeni Zelanda şarap yarışmalarının jüri üyeleri tarafından kurulmuş olup, 130 yıllık şarap üretimi geçmişine sahip. Aynı zamanda Yeni Zelanda'da kesintisiz *vitis vinifera* (yaygın üzüm asmaları) dikimlerine sahip tek üretim alanı. Hem bağ hem de şaraphane düzeyinde "Sürdürülebilir Şarap Üretimi" akreditasyonunu alan Yeni Zelanda'daki ilk şaraphane!



Te MATA BAĞI

Tek bölge, Hawke's Bay odaklı - alt bölge kupajları gündemde. Bunların 220 hektarı mülkiyet içinde olup, 165 hektarı dokuz alt bölgede dikilidir. Üzüm yetiştiriciliği, şarap yapımı, şişeleme, depolama, sevkiyat, satış ve idari süreçlerin tamamı Hawke's Bay'de yürütülmektedir. Her seviyede organik ve biyodinamik uygulamaları içeren *Rejeneratif ve Hassas Tarımın* öncüleri. Organik, biyodinamik ve rejeneratif bağcılık için uygulamalı bir eğitim alanı aynı zamanda. *Te Mata* şarapları, en iyi müşterileri arasında yer alan kalıcı yerel ekipleri tarafından elle hasat edilir.

DEĞERLENDİRMELER

Dünya standartlarında şarap. Yeni Zelanda'da üretildi.

Neal Martin – robertparker.com

"Bunun Yeni Zelanda'nın en iyi şaraphanesi olup olmadığını düşündüm. Şöyle söyleyeyim: Zirvedeki en güçlü aday."

Sam Kim – WineOrbit

"Bunlar şarap dünyasında olağanüstü örnekler. Elde edebileceğiniz en iyi şaraplardan bazıları."

Linda Murphy – jancisrobinson.com

"Yaşlanma potansiyeli açısından dikkat çekici bir geçmişe sahip bir referans noktası. İlk günden bu yana tutarlı yüksek kalite ve stil ayırt edici özellikleri olmuştur."

COLERAINE HAKKINDA

Her zaman *Cabernet* ağırlıklıdır. Yeni Zelanda'nın tek *Decanter* "Wine Legend" unvanına sahip şarabıdır. İkincil piyasada *Yeni Zelanda'nın 1 numaralı şarabıdır*. Piyasaya çıktığında 2-3 gün içinde tükenir. Birden fazla 100 puan değerlendirmesi almıştır. *Decanter* 2021 "Alternative Claret" kategorisinde 1 numara. 1982'den bu yana üretilmektedir.

— **Andy Howard MW**

"Birçok eleştirmen *Coleraine*'i dünyanın en iyi Bordeaux kupajlarıyla aynı seviyede görmektedir. İlk niyet üst düzey *Cru Classé* şaraplarını yansıtmak olsa da bugün *Coleraine* kendi özgün stilini geliştirmiştir."



ÖDÜLLER

COLERAINE '24

98 PUAN

Üstün bir dengeye sahip. Böğürtlen, frenk üzümü, yaban mersini, grafit ve koyu tütün aromaları; kabuk, menekşe ve meyan kökü nüanslarıyla birlikte hissediliyor. Orta gövdeli; son derece ince, kadifemsi tanenlere ve kusursuz, kaşmir dokusunda bir yapıya

TE MATA O RONGOKAKO EFSANESİ



Waimarama tepelerinin üzerinde *Te Mata O Rongokako* adlı bir dev yaşardı. Tepelerin öte yanında, Heretaunga ovalarında bir *Māori kabilesi*, *Pakipaki'deki pālarında* (müstahkem köylerinde) yaşıyordu. Hepsini bir *whānau* (geniş aile/topluluk) olarak birlikte çalışıyordu. Ancak *Te Mata O Rongokako* tepelere tırmanıp *Havelock North'a* gelir, evlerini ateşe verir, yiyeceklerini çalar ve *hapū'nun* (kabile alt kolunun) erkeklerini kendisiyle savaşması için meydan okurdu.

Bir gün kabilenin şefi halkını sakinleştirerek şöyle dedi: "Dev artık yiyeceklerimizi çalmasından, adamlarımızla dövüşmesinden ve evlerimizi yakmasından bıktım. Harika bir planım var," dedi. "Olağanüstü güzel kızım *Hineraku*'yu *Rongokako*'ya gönderip ona aşık olmasını sağlayacağım. Böylece bize zarar vermez ve biz de barış içinde yaşayabiliriz."

Şefin kızı *Hineraku*, *Rongokako'dan* çok korkuyordu ama babasının isteğine uydu. *Devi* görün görünmez, adeta bir yıldırım çarpmış gibi ona derinden aşık oldu; dev de aynı şekilde ona aşık oldu.

Rongokako, *Hineraku* ile evlenmeyi kabul etti, fakat kabile hâlâ öfkeliydi. Bunun üzerine şef, *Rongokako*'ya şöyle dedi:

"Kızıyla evlenebilmek için bir dizi görevi yerine getirmen gerekecek. Sonuncusu ise hepsinden daha zor." *Rongokako* bunu kabul etti ve sonuncusu hariç tüm görevleri tamamladı. Ancak o zaman son görevinde ne yapması gerektiği söylendi.

Rongokako'nun *Waimarama*'ya doğru bir yol açmak için toprağı ısıtarak bir geçit oluşturması gerekiyordu; böylece şef ve kabile *Hineraku*'yu ziyaret etmek istediklerinde oraya gidebilecekti. *Rongokako* o kadar büyüktü ki yolu açmak için toprağı yalnızca bir kez ısıtması yeterliydi. Toprağı ısırdığında ortasında bir kayaya rastladı. *Dev* onu tükürmek istemedi; çünkü tükürürse oluşacak basınç kabile erkeklerinin evlerini yıkabilirdi. Tüm gücüyle onu yutmaya çalışırken *Rongokako* dizlerinin üzerine çöktü. ve öldü. İşte *Te Mata O Rongokako*'nun sonu böyle geldi. Bugün ona "Uyuyan Dev" denir.

Zavallı *Hineraku*, *Te Mata O Rongokako*'nun ölümüne o kadar üzülür ki kendini tepelerden aşağıdaki sert toprağı attı. *Hineraku*'nun düştüğü yerde bugün bir yarık (vadi) bulunmaktadır.

sahip. Son derece zarif ve rafine. Bitişte parlak ve canlı. **James Suckling**

97+ PUAN

Bu rekolte bana güçlü 2020 yılını hatırlatıyor; benzer bir derinlik ve konsantrasyon sunuyor. Bununla birlikte 2021'in keskin asiditesinden de izler taşıyor. Olağanüstü bir şarap. Elinizi sürmeden saklayabilirsiniz, istediğiniz kadar uzun süre yllandırabilirsiniz.

Gary Walsh, The Wine Front

AWATEA CABERNETS MERLOT '24

95+ PUAN

%52 Merlot, %27 Cabernet Sauvignon, %11 Cabernet Franc. Yaklaşık %28 yeni meşe kullanılmış ve Coleraine ile aynı fiçı seçimi uygulanmış. Oldukça zarif, ciddi ve yapılı bir Awatea; bugüne kadarki en iyi sürümlerden biri.

Gary Walsh, The Wine Front

BULLNOSE SYRAH '24

96 PUAN

Av eti ve koyu renkli orman meyvelerinin vahşi aromaları; ezilmiş taş, tütün, çakmaktaşı, beş baharat karışımı ve fındık dokunuşlarıyla birlikte. Orta gövdeli; son derece rafine ve cilalı tanenler damakta ipeksi bir etki bırakıyor, şaraba uzunluk ve canlılık katıyor. Çok zarif ve yumuşak bir bitişe sahip. Kuzey Rhône tarzını andıran bir şarap.

James Suckling

ALMA PINOT NOIR '24

95 PUAN

Taze ve kurutulmuş çilek ile portakal kabuğu aromalarının eşlik ettiği isli bir karakter. Orta ile dolgun gövdeli bir damak yapısına uzanıyor. Hafif kuru tanenler şarabı çok güzel çerçevesiyor. Son derece umami ve gastronomik bir karaktere sahip. Güçlü ve yapılı, fakat bitişte oldukça erişilebilir.

James Suckling

ELSTON CHARDONNAY '24

97 PUAN

Odaklı ve dokulu bir şarap; harika 2023'ün ardından gelen çok başarılı bir devam niteliğinde. Meyvenin kalitesini ön plana çıkaran güçlü bir Chardonnay. %100 fiçada fermente edilmiş ve fiçada olgunlaştırılmış.

James Suckling

CAPE CREST SAUVIGNON BLANC '24

94+ PUAN

Bu şaraplar çok iyi yıllandır. Sulu bektaşı üzümü, guava ve pembe grefurt aromaları... Canlı, güzel dokulu; hafif tebeşirimsi notalar, hafif parlaklık, siyah frenk üzümü ve olgun grefurt asiditesiyle birlikte baharatlı ve oldukça uzun bir bitiş sunuyor.

Gary Walsh, The Wine Front



FONTANAFREDDA
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

Uncover the essence of Piedmont's wine heritage through Barolo, Barbaresco and Arneis

THE GAVI

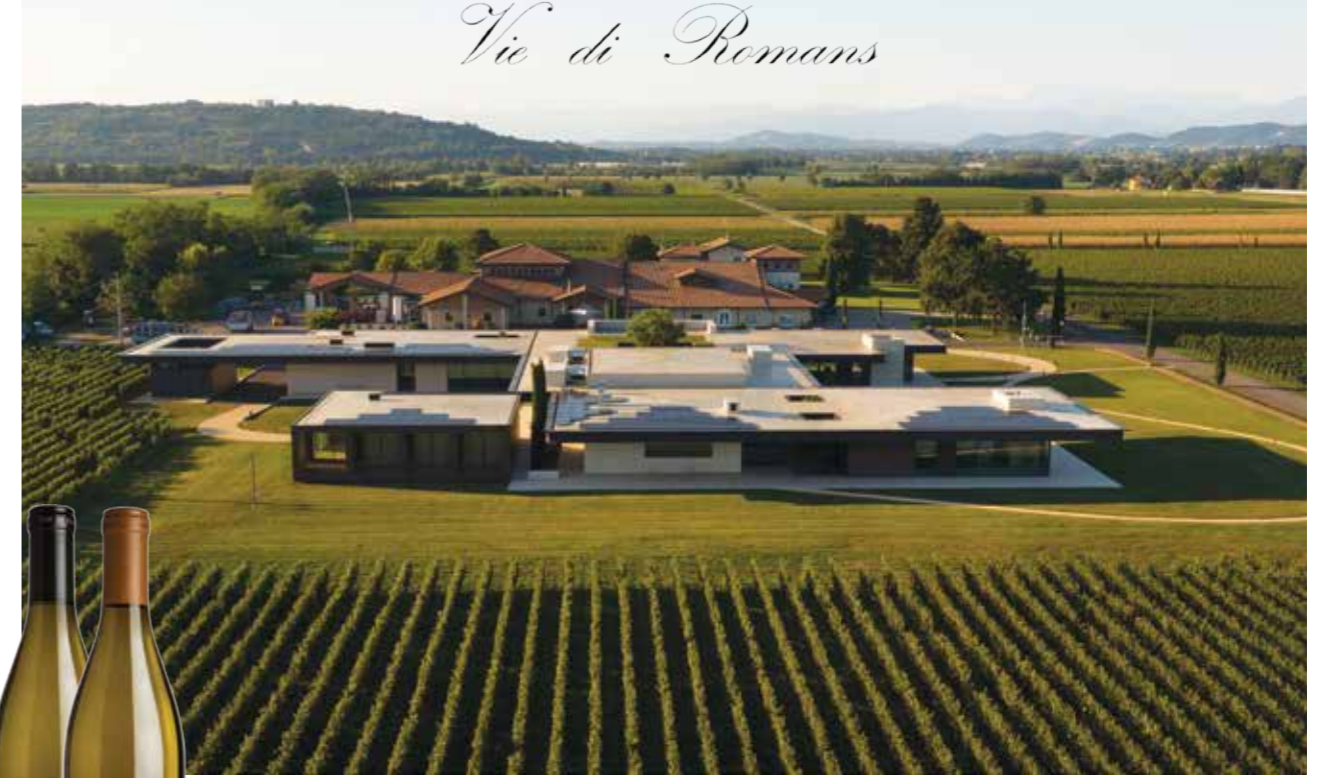


DISCOVER THE EMOTIONS

VIE DI ROMANS: ROMALILARIN YOLU



Vie di Romans



Vie di Romans adı, kelime anlamıyla “Romalıların yolu” demektir ve kökenini bir zamanlar Friuli topraklarından geçen, Aquileia ve Cividale del Friuli gibi önemli merkezleri birbirine bağlayan *eski Roma yolundan* alır. Şaraphane kimliğini, tarih açısından son derece zengin olan bu bölgeye dayandırmayı seçmiş ve üretim alanını tanımlamak için bu yer adını benimsemiştir. Geçmişin izleriyle derinden şekillenmiş bu yerde *Gallo Ailesi* bağcılık ve şarap dünyasındaki yolculuğuna başlamıştır. Bugün bu yolculuk, dördüncü kuşak tarafından sürdürülmekte; zaman içinde gelişmeye devam eden bir gelenek korunarak yenilenmektedir.

1978 yılından bu yana şaraphane *Gianfranco Gallo* ve ailesi tarafından yönetilmektedir. Üretilen şaraplar, yüksek kaliteleri ve doğukalrı teruardan gelen belirgin karakterleriyle geniş çapta tanınan özgün bir stile sahiptir. 70 hektarlık bağlar *Friuli-Venezia Giulia'nın* en doğu kesiminde, *Isonzo Nehri Vadisi'nde* yer alır. Burada, güneyde yalnızca birkaç kilometre uzaklıktaki

Adriyatik Denizi'nin etkisiyle oluşan Akdeniz iklimi ile kuzeydeki Alplerin getirdiği sub-alpin iklimin birleşiminden doğan benzersiz bir iklimsel karışım, üzüm çeşitlerinin ve teuarın güçlü biçimde ifade edildiği, ayrıca şisede uzun yıllar gelişme potansiyeline sahip şaraplar üretmek için ideal koşulları sunar. Öte yandan *Isonzo Vadisi'nin* toprağı dört farklı buzul sonrası evrede oluşmuştur. Bu süreçlerin her biri, ana kayanın çökmesine ve zaman içinde değişime uğramasına katkıda bulunmuştur. Ana kaya kısmen yakınlardaki Alplerden gelen dolomitlerden, kısmen de vadi tabanında birikmiş kireçtaşı kökenli karstik tortulardan oluşur. Bu kendine özgü *pedoklimatik* (toprak ve iklim arasındaki ilişki) yapı içinde her bağ parseli benzersiz bir doğal varlık oluşturur. Her bağdan elde edilen üzümler, o yerin en saf ifadesini korumak amacıyla ayrı ayrı vinifiye edilir (tek bağ / single vineyard). Ortaya çıkan şaraplar (Piere, Ciampagnis, Vie di Romans, Vieris ve Dessimis gibi) etiketlerinde ait oldukları bağın adını taşır.

PICCINI®



PICCINI®





9-11 Şubat 2026 tarihleri arasında Paris'te düzenlenen *Wine Paris & Vinexpo Paris* bu yıl rekor katılım rakamlarıyla global içki endüstrisinin en büyük organizasyonu olduğunu bir kez daha kanıtladı. Geçen yıla göre **%21'lik bir artış yakalayan Wine Paris** 169 ülkeden 63.541 ticari ziyaretçiyi ağırladı. 63 ülkeden 6.537 katılımcı markanın yer aldığı furada şarap pavyonlarının yanısıra yüksek alkollü içkilere ayrılan **Be Spirits** alanı 370 katılımcı ile %28 oranında büyüdü. Bu yılın dikkat çeken yeniliklerinden biri de alkolsüz içeceklerle ayrılan **Be No** alanı oldu. Geçen seneki fuarda Türkiye standı göremediğim için çok üzülmiştim. Bu sene **International salonunda** açılan nefis bir standda **12 üreticimiz şaraplarımızı** global şarapseverlerle buluşturdu ve Türk şarapçılığı adına gurur verici bir tablo yaşadık. İstanbul İhracatçı Birlikleri desteğiyle kurulan **Wines of Türkiye** standında üreticilerimiz Kalecik Karası, Çal Karası, Papaskarası, Kösetepek, Boğazkere, Öküzgözü, Kolorko gibi nefis üzümlerimizi işleyerek yarattıkları **260 farklı şarabımızla ülkemizi büyük bir başarıyla temsil ettiler**. Son birkaç yılda dünyanın en büyük içki fuarlarından biri haline gelen Wine Paris fuarının International salonunda **bu yıl ilk kez bir Türkiye standı** da görmek göğsümüzü kabarttı.



Wine Paris artık yalnızca bir ticaret fuarı değil; küresel şarap ve içki endüstrisinin ekonomik, politik ve stratejik gündeminin şekillendiği uluslararası bir platform olarak konumlanıyor. Bu bağlamda **Wines of Türkiye'nin** ilk katılımı, Türkiye'nin uluslararası görünürlüğü açısından önemli bir eşik olduğunu söyleyebiliriz. 9 Şubat'ta başlayan fuarın ilk şarap masterclass'ı Wines of Türkiye ve La Revue du Vin de France iş birliğiyle düzenlenen "**Wine DNA: Diversity, History and Renaissance of Wines of Türkiye**" oturumuydu.



Gökür Gündoğan ve Dr. José Vouillamoz'un endemik üzümlerimizin tarihçesiyle ilgili sunumları ve üreticilerimizin bu üzümleri ustaca işleyerek yarattığı şarapları tattığımız oturum çok büyük bir ilgi gördü. **Masterclass'ta Türkiye'nin köklü bağ ve şarap tarihi, terroir çeşitliliği ve yerli üzüm mirası ele alınırken; yerli üzüm çeşitlerimizin kökenlerine ve genetik ilişkilerine dair güncel DNA araştırmaları da paylaşıldı.**

Masterclass'ta 64 kişilik salon tamamen doldu; ayakta kalan ve dışarıdan sunumu dinleyenlerle 80'in üzerinde katılımcıya ulaşıldı. Fuarın en dikkat çeken oturumlarından biri olarak öne çıkan etkinlik, **Türkiye'nin genetik bağcılık mirasını uluslararası sahnede güçlü biçimde görünür kıldı.** Etkinlikte Türkiye'nin önemli yerli üzüm çeşitlerinden **Emir, Kalecik Karası, Kolorko, Narince, Çal Karası, Papaskarası, Adakarası, Karaoğlan, Öküzgözü ve Boğazkere** ele alındı. Çal Karası ile Girit'in Liatiko üzümünün aynı genetik yapıya sahip olduğu, **Narince ile Kalecik Karası arasındaki DNA ilişkisi ve Papaskarası'nın Balkan üzüm çeşitleriyle bağlantısı gibi bulgular katılımcılarla paylaşıldı.** Masterclass'ın en çarpıcı anlarından biri ise **Dr. José Vouillamoz'un Kolorko üzümü üzerine yürüttüğü DNA araştırmasının sonuçlarını ilk kez kamuoyuna açıklaması oldu.** Çalışmaya göre **Kolorko'nun, Macaristan'ın ünlü üzümü Furmint ile aynı genetik yapıya sahip olduğu ortaya koyuldu. Türkiye ile Orta Avrupa arasında** yüzyıllar öncesine uzanan bağcılık ilişkisini işaret eden bu bulgu, masterclass'ın **hemen ardından JancisRobinson.com'da yayımlanarak uluslararası basında geniş yankı uyandırdı.** Oturum kapsamında yerli üzüm çeşitlerinden üretilmiş 10 şarap, farklı üreticilerden seçilerek; bölgeleri, üzüm özellikleri ve genetik yapıları eşliğinde tadılarak anlatıldı. **Tadımları La Revue du Vin den Caroline Furstoss yönetti.** Gökür Gündoğan'ın nefis Fransızcasıyla yaptığı sunum gurur vericiydi. Fuarda sadece Türk şaraplarını tatmadım elbette. Fuarın benim açımdan en keyifli yönü "**Free tasting**" alanları oldu. Ülke, üzüm, beyaz, kırmızı, köpüklü gibi kategorilerden yüzlerce şarabın bilgi kartlarıyla birlikte standlara dizildiği ve kendi başıma kendi hızımda dilediğim şarabı tadabildiğim bu alanlarda yepyeni üzümler, markalar keşfetme fırsatı buldum.

TEK FUAR 3 FARKLI TEMA

Fuar aslında 3 farklı fuarın birleşimi gibi düşünülebilir. Yaklaşık 25.000 etiket şarap ve köpüklü şarabın sunulduğu **WINE PARIS**, viski, konyak, tekila, armanyak ağırlıklı olmak üzere 3000-4000 civarında yüksek alkollü içkinin tanıtıldığı **BE SPIRITS** ve bu sene ilk defa kurulduğu için nispeten küçük bir alanda gerçekleşen ve tüm içkilerin alkolsüz versiyonlarının sunulduğu **BE NO**.

Geçtiğimiz seneye karşılaştığımızda **BE SPIRITS** salonunun belirgin olarak genişlediğini ve içki çeşitliliğinin arttığını gözlemledim. Bu sene **İskoçya ilk kez devlet destekli bir stand kurarak İskoç malt ve harman viskilerini katılımcılarla buluşturdu.**



Viski konusunda en güçlü katılımlardan biri 20'den fazla markanın farklı ekspresyonlarının sunulduğu **İrlanda** pavyonuydu. Amerika, Kanada, İtalya gibi ülkelerden irili ufaklı pek çok üretici de viski ve diğer yüksek alkollü içkilerini sundu. Son yıllarda Fransız maltlarında büyük bir gelişim izliyoruz ve viski damıtımevi sayısı 100'ü geçti. 5-10 sene öncesine kadar "Fransız viskisi" kategorisinde 1-2 marka ancak sayabilirken **La Federation du Whisky du France** standında **50'den fazla Fransız viski markası** görmek şaşırtıcıydı.

Yoğun eğitim ve kitap programım nedeniyle yılda 2-3 içki fuarına katılabiliyorum. Bu seneki müthiş deneyimin de etkisiyle Paris Wine Expo'ya her sene katılmaya karar verdim. Fuar 2027 yılında 15-17 Şubat tarihlerinde düzenlenecek, ilginizi çekerse <https://wineparis.com/newfront/home> sitesinden bilgi alabilir ve kayıt yaptırabilirsiniz.

Bu sene katılacağım bir sonraki büyük fuar dünyanın en büyük viski organizasyonlarından biri olan ve 2-3 Ekim 2026'da Londra'da düzenlenecek Whisky Show London. Bilgi almak ve kayıt yaptırmak için <https://whiskyshow.com/> adresini ziyaret edebilirsiniz.

SAĞLIĞINIZA!

Shavinraj Gopinath: "The Fairy Godfather"

İçecek Müdürü the fairy godfather, yerellik, yenilikçilik ve sürdürülebilirliğin cesur bir birleşimiyle resort kokteyl deneyimini yeniden tanımlıyor. Moleküler miksolojiden hiper-yerel ürün kullanımına, uluslararası bar iş birliklerine kadar uzanan vizyonuyla Shavinraj, Casa Sol'un Türk Rivierası'nda sürükleyici ve deneyim odaklı lüks yaşam için yeni bir standart nasıl yarattığını paylaşıyor.



SHAVINRAJ GOPINATH KİMDİR

Tayland'daki Fico Group'un eski Grup İçecek Müdürü olan Shavinraj (arkadaşlarının "Sha" veya "The Fairy Godfather" diye hitap ettiği), kariyerine Singapur'daki Swissotel Merchant'ta bulaşıkçı olarak başladı. Mutfakta Junior Sous Chef olarak ilerledi ve sonunda Kıdemli Barmen oldu. Kariyeri boyunca Singapur'da Ministry of Sound, Prive, Osia, 1 Altitude, Oxwell and Co, Minor Food Group, Alma, Red Door Group, Violet Oon, Decker Barbecue ile Club Street Social gibi birçok önemli mekânda görev aldı. Mutfak kökeni ve tecrübesi ona tatlar konusunda derin bir bilgi kazandı. Bu yeteneğini Scott Webster, Mark Seargent (Gordon Ramsay'in sağ kolu), Violet Oon, Reif Othman, Hasan Defour, Samia Ahad ve Christopher Millar gibi ünlü şeflerle çalışarak geliştirdi. Sha, Avrupa, Amerika, Avustralya ve Asya genelinde görevler ve danışmanlıklar yaptı. Tayland'da The Iron

Fairies, Maggie Choo's, Chow, Nest, Fat Gutz, The Iron Fairies Dragonfly, Philtration ve Sampan (şu anda Dirty Rabbit) gibi barları yönetmesiyle tanındı. Ayrıca başarılı bir şekilde The Eats Payao Group adlı yiyecek-içecek danışmanlık şirketini kurdu. Singapur'a dönmeden önceki dönemde Philtration, Hide Park ve Sampan adında üç özel barın ortaklığını ve yönetimini üstlendi. Önceki yıllarda Iron Fairies Bangkok, Iron Fairies Ginza ve Iron Fairies HK projelerinde de yer aldı. Diğer danışmanlık projeleri arasında Pernod Ricard, Fentimans, Perrier ve Marriott International gibi markalarla iş birlikleri bulunuyor. Hâlen Tayland'da, The Eats Payao Group bünyesinde F&B danışmanlık şirketinin yanı sıra Madame Koh CNX, Queen of the North Lanna Bitters gibi markaların ortağı. Ayrıca birkaç yeni restoran ve bar projesi de yolda. Tayland'daki görevinden sonra Papa Doble Singapore'da



Head Bartender (Baş Barmen) olarak çalıştı ve ekibiyle birlikte şu ödülleri kazandı:

- #61 Asia 50 Best 2022
- 50 Best Discover 2022
- #97 Top 500 Bars World 2022

Singapur'dan ayrılmadan önceki son işi ise, Sago House Group'a bağlı

Underdog Inn için danışmanlıktı. Bu grup, 2023 Asya'nın En İyi 50 Barı listesinde #10, Dünyanın En İyi 50 Barı listesinde ise #32 sırada yer aldı. Sha şu anda Türkiye'de kokteyl ve bar trendlerinin yeni yüzü olarak Maxx Royal Resorts'ta Grup İçecek Direktörü olarak görev yapıyor. Burada Casa Sol ve Lepont (Bodrum) gibi yerel markaların yanı sıra The Maine, Spago, Oro by Alfredo Russo ve Caviar Kaspia gibi uluslararası markalardan da sorumlu. Casa Sol, Türkiye'de dünyaca ünlü barlarla "guest shift" (konuk barmen etkinliği) yapan ilk mekân oldu. Bunlar arasında 1930, El Lequio, Diego Ferrari, Salmon Guru, Giancarlo Mancino, Giacomo Gianotti (Paradiso), Zest, Simone Caporale (SIPS), Pickwick Chronicles (BKK), 28HKS (Singapore), Penrose (KL), Side Hustle (Nomad London) ve Himkok (Oslo), Tokyo Confidential (Tokyo) gibi isimler yer alıyor.

ADCO: Ne kadar süredir bu sektörde çalışıyorsunuz?
Shavinraj Gopinath: Toplamda yaklaşık 25 yıldır bu sektördeyim.

ADCO: Favori kokteyliniz hangisi?

SG: İki favorim var: Amaretto Sour ve Negroni. Negroni'yi karmaşık yapısı ve ipeksi dokusu nedeniyle seviyorum.

Amaretto Sour ise tamamen bana özgü bir tarif — düşük alkollü (low ABV) yaklaşımı tercih ediyorum. İçkinin kuruluşu ve fındıksız notaları büyüleyici bir tat yaratıyor. İlginç bir şekilde, tarifte hiç maraschino kiraz kullanmamama rağmen, içkide bu aromayı alabiliyorsunuz. Tarifim sadece 3 malzeme içeriyor: Disaronno Amaretto, Tito's Vodka ve taze limon suyu. Başka hiçbir şey yok. Kesinlikle denemeye değer!

ADCO: Bu yıl hangi trendler öne çıkıyor?

SG: Bu yıl Türkiye'nin yerel ürünlerini öne çıkarmak istedik. Yerel bir çay markası olan Melez ile iş birliği yaparak özel kokteyl çay karışımları yarattık. Hem sürdürülebilirlik hem de sıfır atık yaklaşımına önem

verdik. Türk halkı çayı çok seviyor ve biz de bu sevgiyi modern kokteyllerle buluşturmak istedik. Ayrıca Türkiye'de normalde bulunmayan longan, papaya, yıldız meyvesi (starfruit) gibi egzotik ürünleri yetiştirdiğimiz kendi tarım projemiz de var.

ADCO: Mesleğinizin en zorlu yönü nedir?

SG: En zor kısmı, insanlara yeni şeyler denemeleri için ilham vermek ve onları konfor alanlarından çıkarmak. Birçok kişi alıştığı tatların dışına çıkmaktan çekiniyor. Benim görevim ise onları yeni bir deneyime taşımak ve gerçekten "vay be" dedirtmek. Bunu başarmanın tek yolu asla pes etmemek.

ADCO: 2026 sezonu için Maxx Royal'de ne gibi yenilikler bekleniyor?

SG: Açıldığımız günden beri, Türkiye'de bulunması zor likörleri ve içkileri kendimiz üretme konusunda öncüyüz. Atık programımızdan elde ettiğimiz malzemeleri kullanarak kendi içkilerimizi yapıyoruz. Kendi Chartreuse, Mr. Black soğuk demleme kahve likörü ve hatta clarified espresso martini'miz geliyor! Bu yılki menümüz Türkiye'nin dört mevsimine yayılan bir yolculuk olacak. Özellikle Casa Sol'da gelecek sezon için hazırladığımız menü "Reflections" (Yansımalar) adını taşıyor — eğlenceli ve görsel bir deneyim olacak.

ADCO: Sizin eklemek istediğiniz başka bir şey var mı?

SG: Türkiye'nin dünyaya sunacağı çok şey var — sadece mutfak değil, içki kültürü açısından da. Belki şu anda dünyanın biraz gerisindeyiz ama güçlü bir şekilde geliyoruz. Bu ülkeye ve beni destekleyen Maxx Royal Resorts ailesine inanıyorum. Yerel yetenekleri ve barları destekleyerek Türkiye'yi dünya sahnesine çıkarabiliriz. Muhtemelen Türkiye'deki tek Singapurlu barmen olarak, %110 desteğimle buradayım. Hep birlikte, daha sürdürülebilir bir gelecek için çalışmalı ve yerel çiftçileri desteklemeliyiz.



YÜKSELEN BEYAZ TREBBIANO

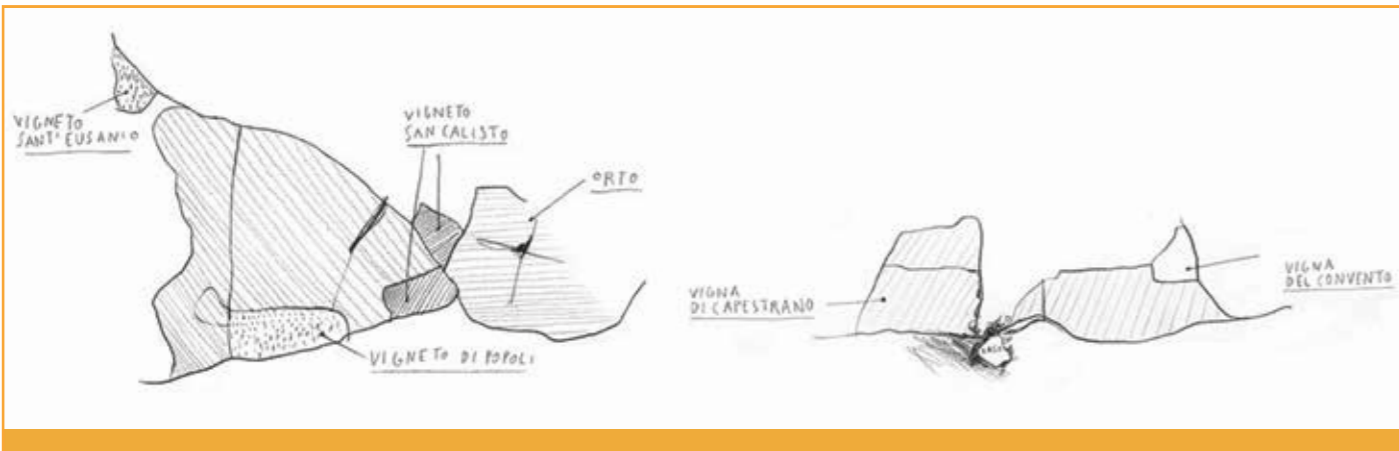
Valle Reale, İtalya'nın emektar üzüm çeşidini yıldıza dönüştürdü... Trebbiano, artık İtalyan şarap üreticilerinin ilgi odağı halinde. Valle Reale, Roma'ya sadece 2 saat uzaklıkta, "Avrupa'nın yeşil akciğeri" olarak adlandırılan ormanlık bir bölgede, muhteşem beyaz şaraplar üreten özel bir küçük şaraphaneden ibaret...

talya'nın Abruzzo bölgesinde, dağlarla çevrili bir vadinin içinde *Valle Reale* yer alır. Abruzzo, yüzeyinin %36'sı parklar ve doğal koruma alanlarıyla kaplı olan, Avrupa'nın en yeşil bölgelerinden biridir ve bu alanlar bölgenin biyolojik çeşitliliğini korur. Şarap Evi, Pescara ile L'Aquila arasında, *Popoli* kasabasına yakın bir konumda ve deniz seviyesinden yaklaşık 350 metre yüksekliktedir. *Pizzolo Ailesi*; 1998 yılında, yıllar önce satın aldıkları arazide bulunan eski bağı restore etmeye karar vererek *Valle Reale*'yi hayata geçirmiştir. Bu dağ çiftliği, *Popoli*, *San Calisto*, *Sant'Eusanio*, *Capestrano* ve *The Convent* olmak üzere beş özgün bağdan oluşur. Çevreye dikkatle yaklaşım ve tarıma duyulan tutku, bu parsellerde bulunan *Montepulciano d'Abruzzo* asmalarının kökenlerine dair kapsamlı bir araştırmayı beraberinde getirmiştir. Milano Üniversitesi'nden *Profesör Leonardo Valenti* ile yürütülen çalışmalar, üzümün en eski izlerinin, şaraphanenin yakınındaki bozulmamış dağlık alanlarda bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bölge, üzümün tazeliğini ve aromatik canlılığını koruyan, belirgin gündüz-gece sıcaklık farklarına sahip dağlık bir iklime sahiptir. *Popoli* bağı, 1300'lü yıllarda Benedikten

keşifler tarafından şarap üretimi ve depolaması için kullanılan bir mağara-mahzen kalıntısının önünde uzanan asma sıralarına sahiptir. Daha geniş olan bu bağ *Montepulciano d'Abruzzo*'ya ayrılmıştır; arazideki en eski bağlardan elde edilen anaçlardan çoğaltılan asmalar kullanılır. Bununla birlikte, bir hektarlık alan *Trebbiano d'Abruzzo*'ya ayrılmıştır. Soğuk hava olgunlaşmayı yavaşlatır ve hasadın kasım ayı başında yapılmasına neden olur.

Valle Reale, Sasso ve Monti della Laga Ulusal Parkı ile Majella Ulusal Parkı arasındaki coğrafi sınırı işaret eder. Bölge, sert gece sıcaklıklarıyla karakterizedir; bu durum geniş ölçekli üretimi zorlaştırır da olağanüstü kaliteye sahip üzümler yetiştirmeye son derece elverişlidir. Bağlar, birbirine komşu iki kasabada—*Popoli* ve *Capestrano*—yer alan parseller hâlinde düzenlenmiştir. Her parsel, kendine özgü bir sınıflandırmaya ve bu toprakların tarihine atıfta bulunan isimlerle tanımlanmaktadır.

Valle Reale, tüm şaraplarını yerli (doğal) mayalarla spontan fermantasyon yoluyla üretir. Amaç, üzümün şaraba dönüşüm sürecine müdahale etmemek ve her şarabın organoleptik profilinin çevre tarafından belirlenmesine izin vermektir. *Valle Reale*'in tüm şarapları organik ve biyodinamik sertifikalıdır; bu da bağ evinin uzun yıllardır şiar edindiği, sürdürülebilir ve çevreye saygılı bağcılığa olan bağlılığını yansıtır *San Calisto* bağı, *Valle Reale*'deki tüm *Montepulciano d'Abruzzo* bağlarının "babası" olarak kabul edilir. Buradan alınan tomurcuk aşıları *Popoli*'deki yeni dikimler için kullanılır. 1960 yılında dikilen bu kadim 8 hektarlık bağdaki üzümler, *pergola abruzzese* terbiye sistemiyle yetiştirilmiştir. *San Calisto* şarapları yalnızca en iyi rekolterlerde, genellikle sadece 4 hektarlık seçilmiş bir alandan üretilir. Asmaların yaşlanması nedeniyle



üretim yıllar içinde azalmaktadır. Bu bölge de soğuk ve sert rüzgârlar ile dramatik gündüz-gece sıcaklık farkları sayesinde yavaş olgunlaşır ve yüksek asiditeli şaraplar ortaya çıkarır.

Diğer bağların üzerinde, deniz seviyesinden yaklaşık 500 metre yükseklikte yer alan Sant'Eusanio, çam ormanlarının arasına gizlenmiş, 2 hektarlık küçük bir bağdır. Asmalar 2002 yılında fakir ve çakıllı topraklara dikilmiştir. Burası son derece uç bir mikro-iklime sahiptir: kuzey yönlü konum, bölgedeki en düşük seviyelere ulaşabilen gündüz-gece sıcaklık farklarını yaratır. Sant'Eusanio Montepulciano, parlak asiditesi ve ferahlığıyla tanınır.

Kalan iki bağ, yakınlardaki Capestrano bölgesinde yer almaktadır. "Capestrano" bağı, *Abruzzo*'nun "firını" olarak anılan *Ofena* ovasına bakmaktadır. *Popoli* çevresindeki çakıllı topraklarla karşılaştırıldığında, Capestrano bağlarının toprak yapısı belirgin şekilde daha sağlamdır ve kil oranı daha yüksektir. Buradaki üzümler, *Popoli*'de yetişenlere kıyasla 2-3 hafta daha erken olgunlaşır.

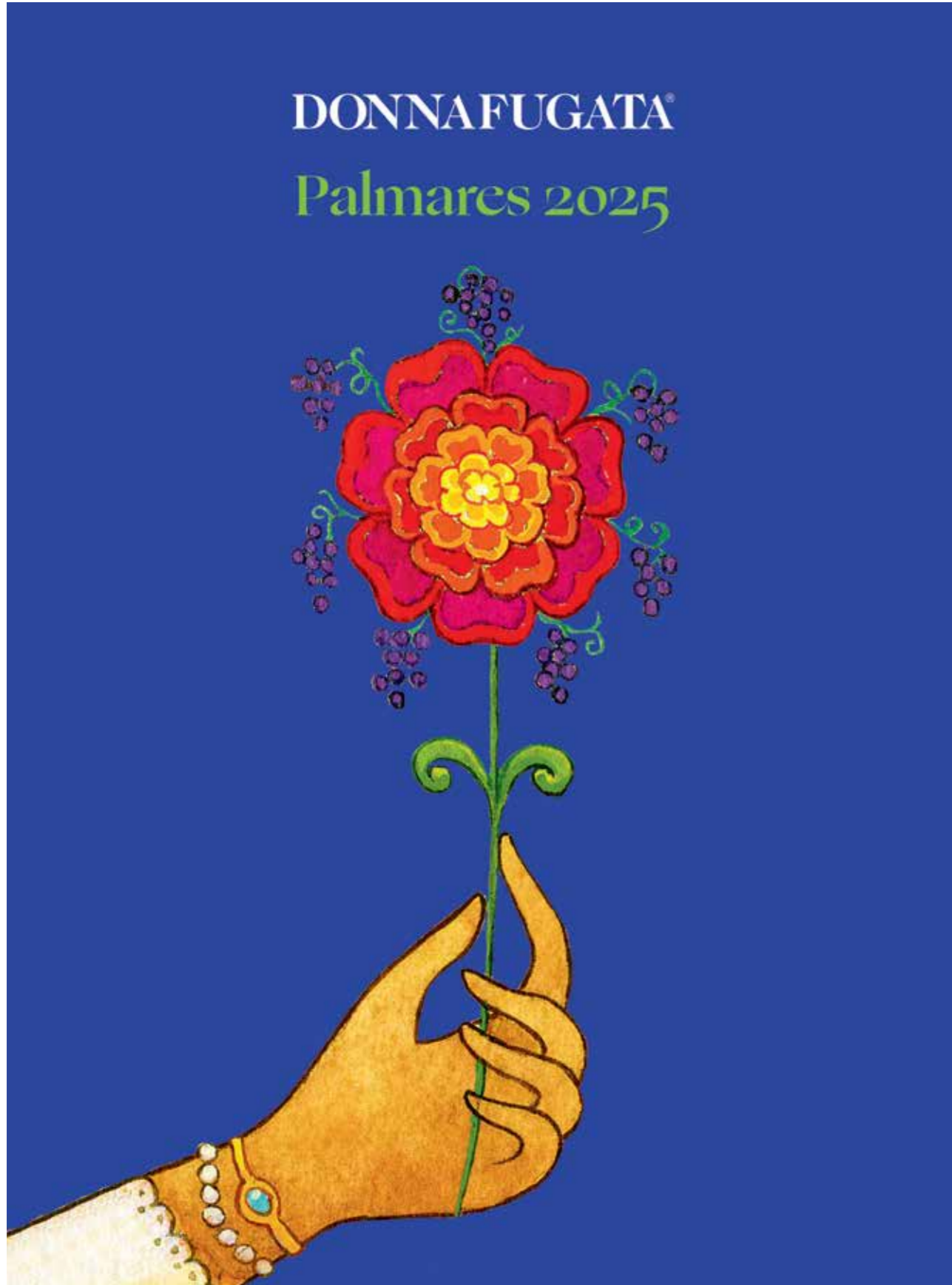
2003 yılında, geçtiğimiz yüzyılın en kurak yılı olduğu sonradan anlaşılan bir dönemde 23 hektarlık alan dikilmiştir. Su eksikliği ve demir klorozu ile verilen mücadele bağı neredeyse yok olma noktasına getirmişti; ancak beş yıl süren özveri ve titiz bakım sayesinde bağ bugünkü haline kavuşmuştur. Bu bölgede bulunan üç saf su kaynağı, *Avrupa'nın en temiz nehirlerinden biri olan Tirino Nehri*'ni oluşturur. El değmemiş çevre, özellikle şaraplara kendine özgü bir karakter kazandıran yerli mayalar açısından yüksek bir biyolojik çeşitlilik yaratmıştır.

En yeni tanımlanan cru olan *The Convent*, geçmişte asmalar ile sebzelerin birlikte yetiştirildiği 4,5 hektarlık bir bağdır. Bu alan, Aziz Giovanni da Capestrano tarafından kurulan, Aziz Fransis'e adanmış antik manastıra ev sahipliği yapmaktadır. Kaya parçaları bakımından zengin, su tutma kapasitesi için yeterli kil içeren fakir topraklarda ve güneydoğu yönlü bir



konumda yetiştirilen bu üzümler, güçlü ve yoğun yapılı *Montepulciano d'Abruzzo* şarapları ortaya koymaktadır. 2007 yılında Valle Reale'de felsefe, daha minimal müdahaleye dayalı bir yaklaşıma yöneldi. Kendilerini, şarapları şisede olgunlaşmaya götüren yol boyunca yalnızca "onlara eşlik etmekle" sınırlandırıyorlar; yerli mayaların, ne kadar zaman alırsa alsın, kendiliğinden fermantasyon yapmasına izin veriliyor. Bu yaklaşım, doğanın kendi sesini duyurmasına olanak tanıyan ve bölgenin biyolojik çeşitliliğinin tüm zenginliğiyle ifade bulabildiği şaraplar ortaya çıkarıyor.





Donnafugata şarap sektörünün önde gelen eleştirmenlerinden olağanüstü övgüler alan en yeni rekolteyi öne çıkaran 2025 Palmares'in piyasaya sürülmesini paylaştı. Bu övgüler, her şişenin ardındaki tutkuyu, uzmanlığı ve özveriye yansıtıyor; bu değerleri dünya çapında şarapseverle paylaşıyorlar.



Mille e una Notte 2021
Sicilia DOC Rosso



Gold
Berliner
Wine Trophy



95
points



94+
points

Mille e una Notte 2020
Sicilia DOC Rosso



94
points



94
points



93
points



**Tancredi
Dolce&Gabbana e
Donnafugata 2021**
Terre Siciliane IGT



93
points



93
points



93
points

**Tancredi
Dolce&Gabbana e
Donnafugata 2020**
Terre Siciliane IGT



94
points



93
points

Contessa Entellina estate

Palmares 2025



Rosa Dolce&Gabbana e Donnafugata 2024
Sicilia DOC Rosato

WINE ENTHUSIAST 91 points
vinous 91 points
falstaff INTERNATIONAL 90 points



Prio 2023
Sicilia DOC Lucido

JAMES SUCKLING.COM 90 points



SurSur 2024
Sicilia DOC Grillo

vinous 91 points
WINE ENTHUSIAST 90 points



Anthilia 2024
Sicilia DOC Bianco

vinous 90 points



Passiperduti 2024
Sicilia DOC Grillo

falstaff INTERNATIONAL 92 points



Vigna di Gabri 2022
Sicilia DOC Bianco

JAMES SUCKLING.COM 91 points

Contessa Entellina estate

Palmares 2025



La Fuga 2023
Contessa Entellina DOC Chardonnay

JAMES SUCKLING.COM 91 points



Chiarandà 2021
Contessa Entellina DOC Chardonnay

JAMES SUCKLING.COM 93 points



Sedàra 2022
Sicilia DOC

JAMES SUCKLING.COM 91 points
vinous 90 points



Sherazade 2023
Sicilia DOC Nero d'Avola

JAMES SUCKLING.COM 91 points
vinous 91 points
WINE ENTHUSIAST 90 points



Angheli 2021
Sicilia DOC Merlot e Cabernet Sauvignon

JAMES SUCKLING.COM 92 points



Lighea 2024
Sicilia DOC Zibibbo

- 92** points
- 91** points
- 91** points



Ben Ryé 2023
Passito di Pantelleria DOC

- 97** points
Platinum e Best in Show
- 96** points
- 94+** points
- 94** points



Sul Vulcano 2022
Etna Bianco DOC

- 93** points
Silver
- 93** points
- 92** points
- 92** points
- 91** points



Sul Vulcano 2022
Etna Rosso DOC

- 91** points
- 91** points



Fragore 2021
Etna Rosso DOC Contrada Montelaguardia

- 94** points
- 94** points
- 94** points
- 93** points



**Cuordilava
Dolce&Gabbana
e Donnafugata 2020**
Etna Rosso DOC

- 93** points
- 93** points



MILANO-CORTINA KIŞ OLİMPİYATLARI'NDA 2023 BEN RYÉ DONNAFUGATA SUNULDU



Milano-Cortina Kış Olimpiyat Oyunları'nın açılışına katılan devlet ve hükümet başkanları onuruna Uluslararası Olimpiyat Komitesi tarafından düzenlenen Gala Yemeği'nde, Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC şarabı servis edildi.

Milano-Cortina Olimpiyatları kapsamında düzenlenen gala yemeği, Uluslararası Olimpiyat Komitesi (IOC) Başkanı Kirsty Coventry tarafından organize edilerek 5 Şubat Perşembe gecesi Milan'daki Fabbrica del Vapore'de gerçekleştirildi.

Böylece İtalya, Alpler'den Pantelleria'ya uzanan sembolik bir jestle, Oyunlara katılan uluslara seçkin bir hoş geldiniz sunarken, spor aracılığıyla kardeşlik değerlerini de kutlamış oldu. Yaklaşık 450 onur konuğu, dünyanın dört bir yanından gelen düzinelerce devlet başkanı... Gerekli güvenlik önlemleriyle her şey tam anlamıyla kilit altındaydı. Ayrıca, Kış Olimpiyatları'nın açılış törenine saatler kala, İtalyan mutfağına ve Milano kentine ikonik bir saygı duruşu niteliğinde istisnai bir menü sunuldu.

Gecenin özel menüsü, üç Michelin yıldızlı Da Vittorio restoranı tarafından hazırlandı ve klasik İtalyan Tiramisù, Ben Ryé ile eşleştirildi.

Şefler ve yemekler

Gecenin menüsü mü? Tamamı, Bergamo ili Brusaporto'da bulunan, üç Michelin yıldızlı "Da Vittorio" restoranının şefleri Enrico ve Roberto Cerea tarafından hazırlandı. Menüde, restoranın imza yemeği olan ***"paccheri alla Vittorio"***'nun yanı sıra, safranlı patates kreması eşliğinde sunulan dana kotletinden oluşan "Milano'ya saygı duruşu" da yer aldı.

Finalde ise İtalyan mutfağının büyük klasiği tiramisù vardı. Bunun ardından, çeşitli mini tatlılardan oluşan bir "tatlı şöleni" sunuldu.

Şaraplar:

2022 Venezia Giulia Du'ün (Vie di Romans),
2021 Maurizio Zanella Rosso del Sebino (Ca' del Bosco)
ve 2023 Donnafugata Ben Ryé.



Bell'Assai 2023

Vittoria DOC Frappato

falstaff INTERNATIONAL 92 points

JAMESUCKLING.COM 91 points

vinous 90 points

WINEENTHUSIAST 90 points



Floramundi 2022

Cerasuolo di Vittoria DOCG

vinous 91 points

JAMESUCKLING.COM 90 points

WINEENTHUSIAST 90 points



RIDGE ŞARAPLARI: JEBDUNNUCK.COM'DAN YENİ DEĞERLENDİRMELER

JebDunnuck.com'dan *Virginie Boone*, Nisan 2025'te RIDGE şarapları için olağanüstü değerlendirmeler yayımladı. Bunlar arasında, yeni piyasaya çıkan 2023 Estate Chardonnay için verilen etkileyici *100 Puan* da yer alıyor. *Monte Bello Estate* şaraplarından Zinfandel'lere ve Grenache Blanc'a kadar pek çok Ridge şarabı yüksek puanlar aldı. Şimdi de piyasaya yeni çıkan Ridge şarapları hakkında söylediklerine bir göz atın.

2023 ESTATE CHARDONNAY – 100 PUAN



"2023 Estate Chardonnay tam anlamıyla nadide bir şarap. Şarap dünyasının haklı olarak heyecan duyduğu bu serin, uzun ve uzamış büyüme döneminde asidite doğal olarak ve zahmetsizce oluşmuş; sonuç olarak *Monte Bello Estate*'ten tamamen elde edilen, olağanüstü zarafet ve dengeye sahip şaraplar ortaya çıkmış. Mineralite adeta tavan yapıyor; %85 Amerikan, %15 Fransız meşe fiçıda (bunun %15'i yeni) tortu üzerinde dokuz ay süren fiçi fermantasyonunun ardından şarabı coşkuyla tanımlıyor. Uzun, parlak ve son derece zarif. Şarap yapımcısı *John Olney*, birincil meyve karakteri için ilk 7-8 yıl içinde içilmesini; daha uzun yıllandırılmış şarapları sevenler içinse 20 yıl beklenmesini öneriyor. Bu şaraba bayılıyorum."

İki RIDGE Klasığı 98 Puan Aldı

2023 yılında Dry Creek Valley'deki serin yetiştirme sezonu, Lytton Springs için büyük övgüler alan bir rekolte ortaya çıkardı. *JebDunnuck.com*'dan 98 puan ve *Wine Spectator*'dan "hot wine" unvanı da buna dahil. Tüm bu heyecanın nedenini keşfedin! Şimdiye kadarki en yüksek puanlı rekolte olan 2023 Lytton Springs & Pagani Ranch Zinfandel'i kaçırmayın.

#1: 2023 LYTTON SPRINGS – 98 PUAN

"2023 Zinfandel Lytton Springs, başlangıçta hafif bir çiğnenebilirlik hissi sunuyor, ardından ince tanenlere ulaşıyor. İyi bir dolgunluk ve altta yatan canlı bir asiditeye sahip. İyi entegre edilmiş meşe, %100 hava kurutulmuş Amerikan meşesinde yıllandırılmış, orta gövdeli ve yapısal zarafet taşıyan, orta olgunlukta bir profili destekliyor."

"1972'de satın alınan *Dry Creek Valley*'deki malikhaneye bağından gelen; %76 Zinfandel, %14 Petite Sirah, %7 Carignane, %2 Alicante Bouschet ve %1 Mataro harmanından oluşan 2023 Zinfandel Lytton Springs, başlangıçtaki dolgun dokunun ardından ince tanenlere ulaşıyor. İyi bir gövde ve canlı asiditeye sahip. %100 kurutulmuş Amerikan meşesinde yıllandırılmış, orta gövdeli ve yapısal zarafet sunan bir şarap. Şimdi içilebilir, 2033'e kadar keyifle tüketilebilir."



#2: 2023 PAGANI RANCH ZINFANDEL – 98 PUAN

Pagani Ranch Zinfandel'in bu zarif rekoltesi, yaşlı asmalardan elde edilen bağ harmanının sunduğu karmaşıklıkla mükemmel şekilde yansıtıyor. "2023 Zinfandel Pagani Ranch, son derece güzel ve gerçekten tarihî bir bağdan geliyor; zarif, orta gövdeli bir stilde üretilmiş. Narenciye, portakal kabuğu ve petek balı aromaları; Eski Dünya'ya özgü topraklı ve umami karakterli karmaşık bir yapıyı öne çıkarıyor. Sulu kırmızı meyveler, hafif baharat ve ipeksi bir doku bu temayı sürdürüyor. 10-15 yıl daha yıllandırılabilir bir şarap."

"%79 Zinfandel, %10 Alicante Bouschet, %9 Petite Sirah ve %2 Mataro harmanından oluşan 2023 Zinfandel Pagani Ranch; son derece güzel ve tarihî bir bağdan geliyor. Aynı ayrı fermente edilip sonrasında harmanlanan bu şarap, zarif ve orta gövdeli bir stile sahip. Narenciye, portakal kabuğu ve petek balı; Eski Dünya'ya özgü topraklı ve tuzlu lezzetlerle örülü karmaşık bir yapıyı vurguluyor. Sulu kırmızı meyveler, hafif baharat ve olağanüstü ipeksi bir doku eşlik ediyor. 10-15 yıl daha yıllandırılmaya son derece uygundur."



Bayram Can Yaşasın

"HILTON İSTANBUL BOSPHORUS'TA HEAD SOMELİYE POZİSYONUNDA GÖREV ALIYORUM. 2020 YILINDAN BU YANA ŞARAP SEKTÖRÜNDE ÇALIŞIYORUM. KARIYERİME TÜRKİYE'DE BAŞLAYIP DUBAİ'DE EDİNDİĞİM ULUSLARARASI DENEYİMİN ARDINDAN, ÜLKEME DÖNEREK HILTON İSTANBUL BOSPHORUS BÜNYESİNDE GÖREVİME DEVAM EDİYORUM."

ADCO: Şaraba olan merakınız ne zaman başladı?

Bayram Can Yaşasın: Şaraba olan merakım, sektöre ilk adım attığım dönemde İzmir Urla'da çalıştığım Michelin yıldızlı bir restoranda başladı. Yemek-şarap eşleşmeleri, misafirlerden gelen sorular ve servis sırasında yapılan anlatımlar zamanla ilgimi daha da derinleştirdi. Bu deneyim, kariyerimde ilk net kararımı vermemi sağlayan ve beni tamamen şarap alanına yönlendiren dönüm noktası oldu.

ADCO: Şarapla ilgili sektörde yaşadığınız en unutulmaz anınız nedir ?

BCY: Şarapla ilgili en unutulmaz anım, üzerinde uzun süre çalıştığım bir şarap programının uluslararası ölçekte takdir edilmesiydi. Star Wine List 2026 Middle East & Africa – Best Medium-Sized Wine List ödülünün, 75 ülkeden yüzlerce başvuru arasından Hilton Istanbul Bosphorus'a verilmesi benim için çok güçlü bir andı. Türkiye'de bu kategoride ilk kez alınan bir ödül olması, yaptığım işin doğru bir vizyonla ilerlediğini hissettirdi. O an, mesleki yolculuğumda motivasyonumu belirgin şekilde artıran ve etkisini hâlâ taşıdığım gerçek bir dönüm noktasıydı.

"2026 YAZ SEZONUNUN ŞARAP TRENDLERİNDE MİSAFİRLERİN İÇİMİ KOLAY AMA KARAKTERİ NET ŞARAPLARA YÖNELECEĞİNİ SÖYLEYEBİLİM. ROZE VE KÖPÜKLÜDE, UZUN SOHBETLEDE DAHA KURU, NET ASİDİTELİ VE TAZELİK SUNAN STILLERİN TERCİH EDİLMESİ MUHTEMEL. BEYAZ ŞARAPLARDA DA MİNERAL YAPI VE CANLI ASİDİTE ÖN PLANA ÇIKIYOR..."

ADCO: En sevdiğiniz beyaz, kırmızı ve roze şaraplar nelerdir ?

BCY: Favori şaraplar söz konusu olduğunda tek bir seçim yapmak zor. Ancak kırmızı şaraplar arasında benim için özel bir yere sahip olan şarap Catena Zapata – Malbec Argentino. Bu şarapla olan bağım, klasik bir somelye-şarap ilişkisinin ötesinde, kişisel bir hikayeye dayanıyor. Şarabın etiketi; Malbec üzümünün Fransadaki kökeninden Arjantin'deki yeniden doğuşuna uzanan yolculuğunu simgeliyor. Kadın figürleri, üzümün tarihini ve dönüşümünü temsil ederken, *Catena Ailesi* bugün *Malbec*'i yüksek rakım bağlarıyla yeniden zirveye taşıyor. Dubai'de çalıştığım dönemde *Laura Catena* ile tanışma fırsatı bulmam, bu şaraba olan bakışımı daha da derinleştirdi. Bu deneyim, şarabın benim için yalnızca bir tat değil; hikayesi ve insanıyla değer kazanan bir kültür olduğunu gösterdi.

ADCO: Favori şarap bölgeniz neresi? Neden?

BCY: Favori şarap bölgem söz konusu olduğunda özellikle beyaz şaraplar üzerinden konuşmayı tercih ederim. Bu noktada benim için en özel bölge Almanya'nın Mosel bölgesi. Mosel şarapları; düşük alkol, yüksek asidite ve belirgin mineral yapı dengesiyle zarafetin en saf hâlini sunuyor. Dik yamaçlar, kayrak (slate) toprak yapısı ve serin iklim; Riesling üzümüne hem derinlik hem de uzun yıllar gelişme potansiyeli kazandırıyor.

Bu karakteri çok iyi yansıtan örneklerden biri olan *Dr. Loosen "Blue Slate" Riesling*, Mosel'in kayrak toprak teruarını ve serin iklim etkisini Riesling üzümünde net biçimde ortaya koyuyor.

ADCO: 2026 yaz sezonu için beklentileriniz nelerdir? Şarap trendleri neler olacaktır ?

BCY: 2026 yaz sezonunun şarap trendlerine baktığımda, misafirlerin içimi kolay ama karakteri net şaraplara yöneldiğini söylemek mümkün. Yoğun, yüksek alkollü, belirgin fiçi etkisi taşıyan ve aşırı aromatik stiller yerine; üzüm ve bağ karakterini daha belirgin yansıtan, dengesi iyi kurulmuş şarapların yaz aylarında daha fazla tercih edileceğini düşünüyorum. Roze ve köpüklü şaraplarda ise tüketimin daha esnek ve zamana yayılan bir hâl aldığını gözlemliyorum. Belirli anlara bağlı kalmadan, günün farklı saatlerinde ve uzun oturumlarda rahatlıkla tüketilebilen; daha kuru, net asiditeli ve tazelik sunan stillerin öne çıkması muhtemel. Beyaz şaraplarda da mineral yapı ve canlı asidite ön plana çıkıyor; Riesling, Assyrtiko ve Albariño gibi üzüm çeşitlerinin 2026 yaz sezonunda daha görünür olacağını öngörüyorum.



ROSEBLOOD
D'ESTOUBLON

Wine Spectator

TARAFINDAN
SEÇİLEN DÜNYANIN
İLK ROZESİ

#29
TOP 100
WINE OF THE YEAR
Wine Spectator

Roseblood d'Estoublon Rosé 2024, Wine Spectator'ın 2025 Yılı'nın En İyi 100 Şarabı listesinde 29. sırada yer aldı. Bu yıl kör tadımla değerlendirilen 10.000'den fazla şarap arasından seçilen Roseblood, listeye giren ilk roze ve Provence bölgesinden yer alan tek roze oldu.

TADIM NOTLARI

90 Puan – Roseblood d'Estoublon, rosé, 2024
AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

"Hoş kokulu, çiçeksi bir rosé; karpuz ve çilekli limonata aromalarının canlı bir patlamasıyla açılıyor. Baştan sona enerjisini koruyor; kremamsı meyve karakterini dengeleyen tuzlu-mineralli bir temel sunuyor. Dengeli ve lezzetli; iyi bütünleşmiş bitişinde hafif bir is dumanı dokunuşu hissediliyor. Grenache, Syrah, Cinsault ve Rolle"

Kristen Bieler – Kıdemli Editör



İrtibat

contact@estoublon.com



@roseblood.estoublon
@chateau.estoublon



Château d'Estoublon

TUA RITA

Redigaffi 2022, İtalya'nın en prestijli şarap rehberlerinden biri olan Bibenda tarafından 2026 yılının en iyi 10 şarabı arasında gösterildi. Redigaffi'nin bir kez daha İtalya'nın en iyi şarapları arasında yer almasından gurur duyuyoruz.



Stefano-Frascolla-Giovanni-Frascolla-Simena-Bisti.



GAJA 2025 ŞARAP DEĞERLENDİRMELERİ

Antonio Galloni – Vinous **vinOUS**2023 ALTENI DI BRASSICA Langhe DOP **94 PUAN**2023 GAIA & REY Langhe DOP **96 PUAN**2022 BARBARESCO **94 PUAN**2022 COSTA RUSSI Barbaresco DOP **97 PUAN**2022 SORÌ TILDÌN Barbaresco DOP **97 PUAN**2022 SORÌ SAN LORENZO Barbaresco DOP **95 PUAN**2021 CONTEISA Barolo DOP **96 PUAN**2021 SPERSS Barolo DOP **97 PUAN**2022 DARMAGI Langhe DOP **97 PUAN****2022 & 2023 Barbaresco: Sınırları Zorlayan Yıllar**
(Ekim 2025) – Antonio Galloni

Gaja Ailesi, bu rapor için tattığım en etkileyici şaraplardan bazılarını sundu. 2022 Barbaresco'ları, bu oldukça zorlu yılda mümkün olanın ne olduğunu gösteriyor. "2022'nin çok sıcak ve kurak geçtiği bariz," diye aktardı Gaia Gaja. "Sıcaklığın, meyveyi koruyan çok kalın kabuklarla sonuçlandığını düşünüyoruz. Yazın bir noktasında asmalar olgunlaşmayı durdurdu ve bu da, Ağustos ortasında biraz yağmurla desteklenen hasada kadar korunan bir asidite seviyesi bıraktı. Tek bağ şaraplarını yaklaşık 60 gün kabuklarla temas halinde tuttuk. Tüm tek bağ Barbaresco'ları şişeledik ancak üretim 2021'in yarısından daha az."

Tadımda, 2022'ler olağanüstü güzellikte. Düz Barbaresco, normalde tek bağ şaraplarına giren bazı partilerden faydalanıyor. Amiral gemisi niteliğindeki şarapların hepsi istisnai. Gaja'nın 2021 Barolo'ları, yılın sunduğu tüm yoğunluğu ve heybeti yansıtırken, 2022 Darmagi ise şimdiye dek tattığım en iyi Darmagi. Son olarak, beyaz şaraplarda yeni bir incelik seviyesi görüyorum. Onca yıl ve onca on yıla rağmen, Gaja hem Piemonte hem de İtalya'da yalnızca şaraplarda değil, bağcılığa çağdaş ve ileriye dönük yaklaşımlarıyla da gerçek liderlerden biri olmayı sürdürüyor.

Domäne Wachau, Forbes Dünyanın En İyi 50 Şarap Üreticisi arasında 25. Sırada



Forbes Dünyanın En İyi 50 Şarap Üreticisi: 25. Sıra
Dünyanın en iyi şarap üreticileri arasında yer almak mı? Bize kulağa oldukça hoş geliyor! Uluslararası alanda saygın Forbes Dergisi, Domäne Wachau'yu "Dünyanın En İyi 50 Şarap Üreticisi" listesinde 25. sıraya yerleştirdi. Bu prestijli listede yer alan tek Avusturyalı üretici olmaktan büyük mutluluk duyuyoruz. Kooperatif kavramını yeniden tanımlayıp dönüştürmüş bir bağ evi olarak, bu uluslararası takdir bizim için çok daha özel bir anlam taşıyor.

Sansasyon!

Gault&Millau Rehberi'nde Wachau'nun En Yüksek Puanları: Gault&Millau'nun yeni Şarap Rehberi 2026 – kelimenin tam anlamıyla wow! Aldığımız

olağanüstü puanlar ve Wachau bölgesindeki en yüksek derecelendirme bizi son derece heyecanlandırdı. 2024 rekoltesine ait tek bağ şaraplarımız, 2 adet 97 ve 1 adet 96 puanla mutlak elitler arasında yer aldı.

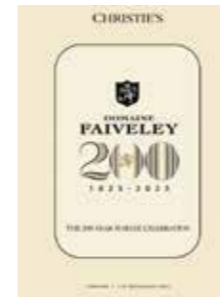
Ve bir başka gurur verici gelişme: 5. üzümü kazanarak artık ülkedeki en iyi şarap üreticileri arasında resmen yer alıyoruz! Avusturya'nın önde gelen sommelier'leri tarafından seçilen ve kör tadımlarla değerlendirilen bu başarı, tüm ekibimiz için muazzam bir gurur kaynağı.

2025 Rekoltesi: Serin, vahşi ve potansiyel dolu 2025 hasadını 21 Ekim'de tamamlamayı başardık. Yıl, hayal edilebilecek neredeyse her türlü hava koşulunu beraberinde getirdi: alışılmadık derecede sıcak ve kurak bir kış, ilkbaharda don ve dolu riski taşıyan birkaç aksilik, ardından sıra dışı şekilde serin ama nemli bir yaz. Kulağa çılgınca mı geliyor? Gerçekten öyleydi. Kadehte serin bir canlılık, zarif aromalar ve net bir yapı ortaya koyacak bir rekolte.

İnançla ve somut etkiyle sürdürülebilirlik: Wachau'nun dik teraslarında, yetiştiricilerimiz onlarca yıllık asmaları çoğunlukla elle, toprağa, doğaya ve iklime saygıyla yetiştiriyor. Asgari düzeyde makine kullanımı, çeşitli örtü bitkileri ve rejeneratif bağcılığa odaklanmamız; canlı topraklar, yüksek biyolojik çeşitlilik ve düşük bir CO₂ ayak izi sağlıyor. Sürdürülebilirlik bizim için bir trend değil, yaşanan bir sorumluluk: bağlardaki örtü bitkilerinden mahzende enerji verimli şarap üretimine kadar her aşamada.

DOMAİNE FAIVELEY, 200. YIL DÖNÜMÜNÜ (1825-2025) KUTLAMAK ÜZERE OLAĞANÜSTÜ BİR MÜZAYEDENİN ORGANİZASYONU İÇİN CHRISTIE'S İLE İŞ BİRLİĞİ YAPTI

5 Kasım 2025 Çarşamba günü, Christie's Müzayede Evi, Faiveley Ailesinin girişimiyle benzersiz bir müzayede gerçekleştirdi. Domaine'in Grands Cru'larına ait nadir koleksiyonlar; özel büyük format şişeler ve aralarında Corton Clos des Cortons Faiveley 1955 ile Musigny 1908'in de bulunduğu seçkin tarihî şişelerle birlikte satışa sunuldu.



İki yüzüncü yılını kutlayan Domaine Faiveley, iki asırlık şarapçılık geleneğini olağanüstü bir müzayede düzenleyerek taçlandırdı. Bu eşsiz etkinliği hayata geçirmek üzere Domaine, dünyanın önde gelen müzayede evi Christie's ile ortaklık kurdu. Satış, 5-19 Kasım 2025 tarihleri arasında çevrim içi olarak gerçekleştirildi.

Erwan Faiveley müzayade hakkında şunları söyledi:

"1825'ten bu yana ailemiz, şarabın yalnızca bir zanaat değil, yaşayan bir miras olduğu inancıyla Burgonya'nın büyük teruarlarına hayat vermektedir. Sunulan lotlar, bağlarımızın zenginliğini, savoir-faire'imizin sürekliliğini ve atalarımızdan kalan mirası temsil ediyor. Bu kıymetli şişeler, Nuits-Saint-Georges'daki tarihî mahzenlerimizde büyük bir özenle korunmuştur." Bu yıl dönümü aynı zamanda bir bağlılığı da simgeliyor, Domäne'e kattıklarını Burgonya'ya geri vermenin

bir yolu olduğunu Eve Faiveley şöyle açıklıyor:

"Müzayedede satışa sunulan Clos Vougeot şişelerinden elde edilecek tüm gelir, Burgonya'nın kalıcı sembollerinden biri olan Château du Clos Vougeot'nun restorasyonunu desteklemek amacıyla

Fondation du Patrimoine'a bağlanacaktır." Bu benzeri görülmemiş satış, Domaine'in mahzenlerinden doğrudan temin edilen ve sınırlı sayıda üretilmiş nadir şişeler, magnumlar, jero-boamlar ve mathusalemlerden oluşan olağanüstü bir koleksiyonu bir araya getiriyor. Christie's Şarap & Alkollü İçkiler Uluslararası Bölüm Başkanı Edwin Vos ise şu sözlerle etkinliği özetliyor: "Bu müzayede, koleksiyonerlere Domaine Faiveley'nin mirasını keşfetmek ve Burgonya'nın en istisnai şaraplarından bazılarını erişmek için olağanüstü bir fırsat sunuyor. Her bir lot, nesiller boyunca aktarılan uzmanlığı ve özeni yansıtıyor. Bu nadide hazineleri uluslararası koleksiyon camiasıyla buluşturmaktan büyük mutluluk duyuyoruz." Müzayede, 19 Kasım 2025 tarihine kadar sürdü.



MASSOLINO'NUN SERRALUNGA D'ALBAYA HAS ŞARAP ÜRETME TUTKUSU

Massolino Ailesi bir asırdan uzun bir zamandır Serralunga d'Alba'da büyük bir tutkuyla nesillerdir rafine şaraplar üretiyor...

Piedmont'taki küçük ve tarihi Serralunga d'Alba şehir merkezi, bölgedeki en eski aile işletmelerinden birine ev sahipliği yapmaktadır. Muhteşem üzüm bağlarıyla çevrili olan *Massolino Ailesi*, bir asırdan fazla bir süredir burada rafine şaraplarla Piedmonte'ye olan sevgilerini ifade ediyor. Bugünkü sahipleri iki kardeş *Franco ve Roberto Massolino*, 1896'da kurulan çiftlikte, şarap üretmek büyük büyükbabaları *Giovanni'nin hayali* olduğunu söylüyorlar. Bu yüzden bir sonraki nesil yeni kalite standartlarını belirleyecek son derece başarılı bir şarap imalathanesi geliştirdi. Arzu edilen bağ alanlarının satın alınması, konsorsiyumun ortak kuruluşu ve bölgenin ilk tek üzüm bağından oluşan *Barolo'nun* şışelenmesiyle *Massolino* adı, 1960'larda en iyi şaraplar dünyasında yerini aldı. Aile tarafından işletilen *şarap imalathanesi*, Piedmonte teruarının özelliklerini şaraplarına modern bir şekilde yansıtırken, yörenin geleneksel tarzına sadık kalmayı başarıyor. Bölgenin güneyindeki kireçli ve kumlu topraklar özellikle yerel *Nebbiolo'nun* minerali ve baharatlı karakterini ortaya çıkarıyor. Barolo ve Barbaresco şarapları için üzümler çeşitli yetiştirme bölgelerinden gelirken, *teruar odaklı tek bağ şarapları*, Fransız modelini izleyerek tek bir bağın hasadından yapılıyor. Teruardaki küçük farklılıklar kendi başlarına büyük farklılıklar anlamına gelebiliyor, bu nedenle değerli *Vigna Rionda, Margheria, Parafada, Parussi* ile *Albesani* tek bağ şaraplarında ilgili bağın özelliklerini kesinlikle tadabilirsiniz. Massolino'da, *asil Nebbiolo üzümü* toplam bağ alanının yarısını oluşturuyor. Ayrıca, Dolcetto, Barbera, Chardonnay, Riesling ve Moscato gibi diğer üzüm çeşitlerinde en iyiyi nasıl ortaya çıkaracaklarını da biliyorlar. Küçük kardeş *Roberto* bağlara bakarken, *Franco*, *önolog Giovanni Angeli* ile birlikte şarap mahzenindeki süreçlerden sorumlu. Olgunlaştırma için geleneksel çimento fiçiler kullanılıyor ve kırmızı şaraplar her zaman Slavon meşesinden yapılmış denenmiş ve test edilmiş büyük ahşap fiçilerde olgunlaştırılıyor. Tarihi şarap imalathanesini yetenekli dördüncü nesil şarap üreticilerinin durmaksızın ilerleme ve gelişim arzusu, tarihi şarap mahzenini yeni, parlayan bir çağa taşıyorlar. Etkileyici bir süreklilikle, *Massolino Vigna Rionda* arazisi bölgenin en iyi ve en karmaşık Nebbiolo şaraplarından bazılarını üretiyor. Barolo ve Barbaresco'nun yanı sıra diğer Piedmonte klasiklerini de tatmak isteyenler için Nebbiolo gibi seçenekler oldukça tatmin edici.

ÖDÜLLER VE DEĞERLENDİRMELER 2025

BARBERESCO 2022 DOCG

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Decanter, **Puan: 91**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Robert Parker -Wine Advocate,
Puan: 93

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 90**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 89**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni,
Puan: 90

BARBERESCO ALBESANI 2022 DOCG

Tadım Tarihi: Şubat 2025
Yayın: James Suckling, **Puan: 93**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Decanter, **Puan: 94**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Robert Parker -Wine Advocate
Puan: 94

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 93**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 92**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni,
Puan: 92



BAROLO 2021 DOCG

Tadım Tarihi: Şubat 2025
Yayın: James Suckling, **Puan: 93**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Luca Gardini, **Puan: 95**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Robert Parker -Wine Advocate
Puan: 94

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 92**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Decanter, **Puan: 93**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 92**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni,
Puan: 92



BAROLO PARUSSI 2021 DOCG

Tadım Tarihi: Şubat 2025
Yayın: James Suckling, **Puan: 96**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Luca Gardini, **Puan: 96**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Robert Parker -Wine Advocate,
Puan: 98

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 95**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 95**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni,
Puan: 94



BAROLO MARGHERIA 2021 DOCG

Tadım Tarihi: Şubat 2025
Yayın: James Suckling, **Puan: 96**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Luca Gardini, **Puan: 98+**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Robert Parker -Wine Advocate
Puan: 96

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 94**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 94**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni,
Puan: 93



BAROLO PARAFADA 2021 DOCG

Tadım Tarihi: Şubat 2025
Yayın: James Suckling, **Puan: 97**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Luca Gardini, **Puan: 95+**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Robert Parker -Wine Advocate
Puan: 97

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 96**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 95**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni, **Puan: 93**



BAROLOBAROLO VIGNA RIONDA RISERVA 2019 DOCG

Genel kaniya göre, *Vigna Rionda Cru, Serralunga Barolo'nun en üstün temsilcisidir*. Bununla birlikte, bazı açılardan bu şaraplar, bu belediyenin bilinen özelliklerinden oldukça farklıdır. Bulunduğu tepenin yuvarlak şekli nedeniyle *Vignarionda, Vigna Riunda, Arionda veya Rotonda olarak da bilinen bu bölge, Serralunga d'Alba belediyesinin* tepe dizisinin orta kısmını kaplar. Langa'nın diğer birçok bölgesinde olduğu gibi, toprakta bol miktarda kireç taşı bulunur. *Vigna Rionda*, esas olarak killi marn ve daha az oranda kumdan oluşan Lequio Formasyonu'nda yer alıyor. Toprağın tabakaları, tortul ve deniz kökenli olan bölgenin jeolojik yapısından oluşmaktadır. Milyonlarca yıl önce, bu tepeler bir deniz yatağıydı. Jeolojik özelliklerin, elverişli konumun ve destekleyici bir mikro iklimin birleşimi, *Vigna Rionda'da* yetişen üzümlerin özellikle etkileyici olmasını sağlar.

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: James Suckling, **Puan: 97**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Luca Gardini, **Puan: 99**

Tadım Tarihi: Mart 2025
Yayın: Decanter, **Puan: 91**

Tadım Tarihi: Mayıs 2025
Yayın: Jeb Dunnuck, **Puan: 95**

Tadım Tarihi: Haziran 2025
Yayın: Wine Advocate, **Puan: 97**

Tadım Tarihi: Ağustos 2025
Yayın: Doctor Wine, **Puan: 98**

Tadım Tarihi: Eylül 2025
Yayın: Barolista, **Puan: 97**

Tadım Tarihi: Ocak 2025
Yayın: Vinous – Antonio Galloni,
Puan: 96



€1000'İN ÜZERİNDE DEĞERE SAHİP ŞARAPLAR ÜRETEN ŞARAPHANELERDEN €20 CİVARINDAKİ ŞARAPLAR

ÁLVARO PALACIOS | İSPANYA

Ünvanın en pahalı ve en prestijli kırmızı şaraplarını üreten bazı şaraphaneler, aynı zamanda “düşük maliyetli” giriş seviyesi şaraplar da sunuyor. Ancak her örneğin kendine özgü dinamikleri var. Biz de İspanya, Fransa, İtalya ve Portekiz arasında bir yolculuğa çıkarak en ilgi çekici (ve en kârlı) örnekleri inceliyoruz.

Sayılsız tadım deneyiminden sonra, bir şarap severin buna derin merak duymasını kim inkâr edebilir ki? Özellikle de tattığı şarabın, bin avroyu aşan şişeler de üreten bir projeden geldiğini duyduğunda... Hepimiz ulaşılması zor olana hayranız; lüks endüstrisinin temelinde de tam olarak bu yatıyor. Şunu garanti ederim: Bir şaraphanenin en üst seviyesini temsil eden 25 avroluk bir şarap sunmakla, aynı fiyata ama bin avronun üzerinde şaraplar üreten bir markadan gelen bir şarabı sunmak aynı şey değildir.

İki şişe de aynı fiyata satılır, ancak yarattıkları beklenti tamamen farklıdır.

Bunun herkes farkındadır ve başka nedenlerin yanı sıra, bu şarapların var olmasının sebeplerinden biri de budur. Ancak bu evrende son derece ilginç bir örnekler yelpazesi bulunur; çünkü bu tür bir iş stratejisini benimseyen tüm üreticiler konuya aynı perspektiften yaklaşmaz.

Hadi derine inelim; ne demek istediğimi göreceksiniz.

Konuk **Álvaro Palacios**, İspanya'nın dünyadaki en önemli temsilcilerinden biri. *Esquire Gastro*

1. PÉTALOS, 2022

Descendientes de J. Palacios, DO Bierzo

Pétalos, normal koşullarda yılda yaklaşık 300.000 şişe piyasaya süren bir etiket. Bu hacimde böylesi bir kaliteyi yakalamak son derece zor. Buna rağmen, her tadımda mutlaka biri onun abartılı “abla”sından, yani *La Faraona*dan söz eder. Evet, bin avroluk *La Faraona* ile bu 20 avronun altındaki şarap, Álvaro Palacios ve yeğeni Ricardo Palacios'un yönetimindeki aynı şaraphaneden çıkıyor. Az sonra göreceğimiz gibi, bu katmanlı ürün gamı stratejisi, onların tüm mülklerinde tekrarladıkları bir çalışma biçimi hâline gelmiş durumda.

Pétalos; yumuşak, akıcı, taze ve meyvensi dokulu, bitişte hafif burukluk taşıyan bir giriş seviyesi *Mencía*. Harika bir şarap ve ev stilini anlamak için son derece faydalı. Çünkü hem bu şarap hem de sözünü ettiğimiz *La Faraona*; ayrıca *Corullón*, *Moncerbal* ya da *Valdafoz* gibi ara seviyedeki şaraplar (ve diğerleri), aynı temel şablonu izliyor. Elbette karmaşık ve zarafet şaraptan şaraba geçiyor, ancak felsefe tüm seri boyunca tutarlılığını koruyor.



2. LA MONTESA, 2021

J. Palacios Remondo, DO Ca Rioja

Bahsettiğim bu üçlemede (favorim hâlâ Sergio Leone'nin “Dolar Üçlemesi” olsa da), şimdi Álvaro Palacios'un merkezde yer aldığı Bodegas J. Palacios Remondo'ya, yani *La Montesa*'ya geçiyoruz. Burada önceki model daha da ileri taşıyor. Hatta *La Montesa*'nın üretimi, *Pétalos*'un iki katına kadar çıkabiliyor. Ancak serinin zirvesindeki *Quiñón de Valmira*, şişe başına yaklaşık 400 avro civarında kalarak dört haneli rakamlara ulaşmıyor. Bu nedenle bu şaraphane, daha çok erişilebilir fiyatlı ürün gamına odaklanmış durumda — ve bu durum kendini açıkça hissettiriyor. Zira yalnızca birkaç rekoltesi piyasaya sürülmüş olan *Quiñón de Valmira*, genel tüketici kitlesi için hâlâ görece bilinmiyor. Ama bu sadece zaman meselesi. *La Montesa* ise şimdiden ciddi bir ilgi uyandırmış durumda. Hafif yapısına rağmen dikkat çekici bir karmaşık ve derinlik sunan bu *Garnacha*, narin, oyunbaz ama aynı zamanda ciddi şaraplar üretmeye adanmış yeni nesil Rioja üreticilerini sahneye çıkarıyor. Carlos Sánchez, Javier Arizcuren ve Carlos Mazo bu akımın diğer örnekleri. Hepsini deneyin.



3. CAMINS DEL PRIORAT, 2023

Álvaro Palacios, DOQ Priorat

Ve kapanışı Álvaro'nun en kişisel projesi olan Priorat ile yapıyorum. Buradaki fark şu: *Camins del Priorat*, tam anlamıyla erişilebilir sayılmaz ve teknik olarak bir “giriş seviyesi” şarap olarak sınıflandırılmayabilir. İzin verin açıklayayım. Bu şaraphanenin zirvesinde, bin avroluk *L'Ermita* yer alıyor; ona *La Baixada* ve *Les Aubaguetes* gibi dünya çapında kırmızılar eşlik ediyor. Bu şarapların stili, *Camins del Priorat* ile pek ortak nokta taşımaz. Bu açıdan *Camins*, serbest bir şiir gibidir: önceki örneklerle kıyasla çok daha cesur, daha sulu ve daha yapıldır. Karşıt bir şarap değildir ama hayır — önceki örneklerin gördüğü işlevi de görmez. İlginç.



Roma, Milano ve Portofino'yu Unutulmaz Bir Zarafetle Keşfetmek

REHBERİNİZ LA SCOLCA CEO'SU – CHIARA SOLDATI



Bazı yolculuklar sizi uzağa götürür. Bazıları ise derine...

ROMA: BÜYÜ İLE HUZURUN BULUŞMASI

Roma, tarihin, zarafetin ve rafine misafirperverliğin bir araya geldiği, dünyanın en büyüleyici şehirlerinden biri olarak kendini gösterir. Şehrin kalbinde huzurlu bir sığınak arayanlar için *Parco dei Principi Grand Hotel & SPA* öne çıkar. Seçkin Parioli semtinde, Villa Borghese'nin hemen yanında yer alan bu lüks şehir oteli; zarif bir bahçe, açık yüzme havuzu, modern bir spa, kapalı havuz, sauna, Türk hamamı ve kapsamlı wellness uygulamaları sunar. Üstelik ünlü *Galleria Borghese*'ye sadece beş dakikalık yürüme mesafesindedir.

Öğle yemeğinde, *Piazza del Popolo*'ya bakan *Dal Bolognese*, klasik lezzetleri ve şık açık hava oturma alanıyla gerçek bir Roma deneyimi sunar. Akşam saatlerinde ise *Michelin yıldızlı Pipro Roma*, seçkin menüsü ve ambiyansı zenginleştiren canlı müzik eşliğinde, gastronomi ile zarafetin buluştuğu bir yolculuğa davet eder.

Sofranın ötesinde Roma, sayısız kültürel hazine sunar: heybetli *Pantheon*, görkemli *Aziz Petrus Bazilikası*, *Michelangelo'nun Sistina Şapeli'ne ev sahipliği yapan Vatikan Müzeleri*, ayrıca *Roma Forumu* ve *Kolezyum—Ebedi Şehir'in* ihtişamını bugün hâlâ yaşatan simgeler.

MILANO: KÜLTÜR, MODA VE ŞİK GASTRONOMİ

Milano, moda, tasarım ve mutfak sanatlarıyla tanımlanan, farklı ama aynı derecede büyüleyici bir cazibe sunar. Bu büyü en çok *Via Montenapoleone* ve *Via della Spiga* boyunca kendini gösterir; dünyanın önde gelen lüks moda evleri bu zarif caddelerde sıralanır. Öne çıkan duraklardan biri, *Palazzo Gavazzi'de* yer alan ve yakın zamanda sofistike "*Piano Nobile*" bölümüyle genişletilen *Buccellati* butiğidir. Burada zamansız mücevherler ve gümüş objeler adeta giyilebilir sanat eserlerine dönüşür.

Şık bir öğle molası için, tarihi bir avlunun içinde saklı olan *Il Salumaio di Montnapoleone*, sakin ve zarif bir atmosferde İtalyan lezzetleri sunar. Günün ilerleyen saatlerinde ise *La Rinascente'nin terasında yer alan Maio*, özel kokteylleri ve *Milano Katedrali (Duomo)* manzarasıyla büyüler.

Akşamları, *Langosteria* kozmopolit bir dokunuşla rafine deniz ürünleri sunarken, *Beebar* Milano seçkin etleri ve dünya mutfağından ilham alan tarifleriyle et tutkunlarını



cezbeder. Gecenin şık bir finali için *Rumore*, özenle hazırlanmış kokteylleri ve seçilmiş müzikleriyle moda dolu bir ortam sunar.

Konaklama konusunda seçkin bir deneyim arayanlar için *Casa Cipriani Milano*, orta yüzyıl İtalyan tasarımını modern lüksle birleştiren butik bir otel olarak öne çıkar. Çatı barı ve restoranı, özel spa alanı ve kusursuz hizmet anlayışıyla *Giardini Indro Montanelli*'ye bakar; şehrin kalbinde sofistike bir kaçış sunar.

Sanat ve kültür meraklıları için Milano; *Pinacoteca di Brera*, *Fondazione Prada*, *Triennale Milano* ve *MUDEC* gibi dünya çapında müesseselere ev sahipliği yapar. *Leonardo da Vinci'nin "Son Akşam Yemeği"* eserini görmek ya da *Duomo'nun teraslarına* çıkarak şehrin panoramik manzarasını izlemek, Milano ziyaretinin vazgeçilmezlerindedir.

PORTOFINO: DENİZİN KIYISINDA ZAMANSIZ BİR ZARAFET

İtalyan kaçamağınızı sahil esintisiyle tamamlamak için *Portofino'nun zarafeti* ve otantik ruhuyla yarışabilecek

pek az yer vardır. *Liguria Rivierası'nda* yer alan bu ikonik balıkçı kasabası; renkli cepheleri, romantik limanı ve zahmetsiz cazibesıyla büyülemeye devam eder.

Olağanüstü bir konaklama için *Splendido Mare, A Belmond Hotel*, marinaya sadece birkaç adım mesafede, denizcilikten ilham alan rafine bir lüks sunar. Atmosferi hem seçkin hem de samimidir; misafirlerini köy yaşamının rahat sofistikasyonuna davet eder. Sahil boyunca yapılan yürüyüşlerde *Emilio Pucci*, *Christian Dior* gibi lüks butiklerin yanı sıra el yapımı ürünler sunan mağazalar, deniz manzarasıyla kusursuz bir uyum içinde yer alır. Denize sıfır restoranlarda taze deniz ürünleri ve seçkin şaraplar eşliğinde yemek, deneyimi tamamlar.

Kültür burada da canlıdır. *Castello Brown'un* panoramik manzaralarından *San Fruttuoso Manastırı'nın* dingin yalnızlığına kadar *Portofino*, yalnızca güzellik değil; doğa, sanat ve tarihle kurulan derin bir bağ sunar.



Stil, Tat ve Mirasla Örülmüş Bir Yolculuk

Joali & Joali Being: İki Ada, Rafine Bir Kaçışın Tek Hayali

İster tarihî ihtişamı, ister kozmopolit bir şıklığı, ister deniz kenarında huzuru arayın; Roma, Milano ve Portofino birlikte İtalya'nın en ikonik deneyimlerini sunan rafine bir yolculuk vadeder. Zamansız sanat eserlerinden mimari şaheserlere, lüks konaklamalardan dünya standartlarında mutfağa kadar her durak, geçmişle bugünü unutulmaz bir zarafetle birleştirir.

JOALI & JOALI BEING DÜNYASINI KEŞFEDİN: GÜZELİKTE DENGEE

Her nefesin güzellik olduğu, yalın zarafetin duygusal derinlikle buluştuğu, *Hint Okyanusu'nun* sanat, wellness ve hayalin kıyısına usulca dokunduğu bir dünyaya adım atın. *Joali Maldives* ve *Joali Being*'e hoş geldiniz—duyuları uyandıran, ruhu yatıştıran iki olağanüstü kaçış noktası. Burada yolculuğun kendisi bile hayalin bir parçasıdır. Misafirler deneyimlerine *Joali'nin* özel uçağında başlayabilir; konfor ve ayrıcalıkla lüks gökyüzüne yükselir. Ana karadan ayrıldığınız anda dönüşüm başlar. Uçak turkuaz suların ve el değmemiş beyaz kumsalların üzerinden alçılırken, adalar ufukta fışıldanan bir vaat gibi belirir.

Manzara sinematiktir: pudra beyazı kumlar, akuamarinden safire uzanan kristal lagünler ve her yolu, her villayı saran tropikal yeşillik. Burası yalnızca bir yer değil, yaşayan bir tropikal güzellik tuvalidir.

JOALI MALDIVES: SANATIN DENİZLE DANSI

Joali Maldives'te her köşe bir hikâye anlatır. Varış anından itibaren bir otele değil, yaratıcılık ve ustalığın okyanusun ritmiyle buluştuğu yaşayan bir galeriye adım atarsınız. *Kumların arasından yükselen çağdaş sanat eserleri, doğal malzemelerle harmanlanan heykelsi iç mekânlarla bütünleşir*. Yüksek tavanlar, özel infinity havuzlar, el işçiliği detaylar ve özenle seçilmiş sanat eserleri; huzur ve hayranlık uyandıran alanlar yaratır. Joali'nin *Aquazzura* ile yaptığı özel iş birliği, butik

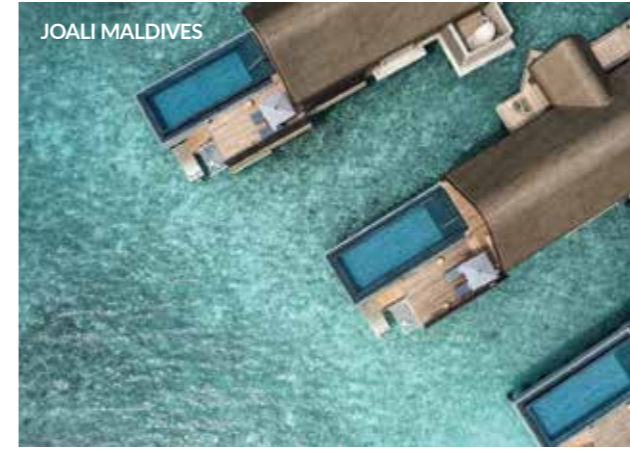
deneyimine ayrı bir stil katmanı ekler. Adanın enerjisinden ilham alan sınırlı koleksiyon sandaletler ve aksesuarlar sunar. Joali iskelesinin işlendiği imza clutch ise bu sığınmağın zarif bir hatırası olarak eve taşınır. Joali'nin duyusallığı mutfağında da hissedilir. Burada yemek bir an değil, bir yolculuktur. *Bellinis'te* İtalyan zarafeti, seçkin klasikler ve özenle belirlenmiş şaraplarla hayat bulur. *Noriyoshi Muramatsu* tarafından tasarlanan ve suyun üzerinde konumlanan *Japon restoranı Saoko*, tat, mimari ve duygunun kusursuzca birleştiği teatral bir deneyim sunar. Şarap mahzeni ise nadir rekolteler ve gizli hazinelerle doludur; her şişe anları yüceltmek için titizlikle seçilmiştir.

Sabahlar *Mura Restaurant'ta* yumuşak bir ışık ve dalga fısıltıları eşliğinde uyanır. Tropikal meyveler, sıcak hamur işleri, zanaatkâr ekmekler ve isteğe göre hazırlanan lezzetler adeta yenilebilir bir senfoni gibi sunulur.

JOALI BEING: GÜZELLİK VE DİNGİNLİĞE RUHSAL BİR YOLCULUK

Joali'nin şık özel sürat teknesiyle yapılan kısa bir yolculukla *Joali Being'e* varılır—dönüşümün zarafetle gerçekleştiği bir ada. Burası yalnızca bir resort değil, bilinçle tasarlanmış bir yaşam alanıdır. Tamamen iyi oluşa adanan bu ada, beden, zihin ve ruhu doğayla uyum içinde hizalamayı amaçlar.

Joali Being felsefesi dört temel üzerine kuruludur: *Zihin, Cilt, Mikrobiyom ve Enerji*. Kişisel wellbeing rehberiniz *Jadugar*, size özel bir iyileşme ritmi ve yolculuk tasarlar. Adanın mimarisi doğayla nefes alır: palmye ağaçları,



yumuşak kumlar, deniz havası... Biyofilik tasarım (İklimeye duyarlı mekan tasarımı), doğayı her mekâna taşır. *Areka Spa'da* ses terapileri ve Watsu havuzlarıyla gerilim dinginliğe dönüşür. Sedâda titreşim, sessizlik ve mekân uyum içinde çalışır. *Aktar'da* ise geleneksel şifa, modern bakım anlayışıyla çaylar, yağlar ve ritüeller aracılığıyla buluşur.

Joali Being'de yemek de dönüşümün bir parçasıdır. *FLOW restoranı* üç ayrı mutfak konsepti sunar: *vejetaryen (Plantae)*, *pesketaryen (Su)* ve *dengeli gurme (B'Well)*. *MOJO*, güneşle aydınlanan öğle yemekleri ve gün batımı çay ritüelleri sunarken, *Yutori* minimalist Japon saflığını yansıtır. Şarap menüsü bile aynı özenle seçilmiştir.

İKİ ADA, SONSUZ DUYGU

Joali Maldives ile *Joali Being* arasında seçim yapmak bir destinasyon seçmek değil; kendi ritminizi, sezginizi ve içsel özleminizi dinlemektir.



Joali Maldives; güzellik, yaratıcılık ve sinematografik zarafetin hüküm sürdüğü, tasarım ile arzusunun kusursuz uyum içinde olduğu bir dünyadır. *Joali Being* ise dinginlik, şifa ve ruhsal lüksün hâkim olduğu; her adımda insanı kendine biraz daha yaklaştıran bir sığınaktır.

Bu adalar sizi sadece ağırlamaz. Sizi sarar. Rüzgârla yumuşatır, güzellikle dokunur, anlamla dönüştürür. Bu adalar sizi sadece ağırlamaz. Sizi sarar. Rüzgârla yumuşatır, güzellikle dokunur, anlamla dönüştürür. Bazı yolculuklar sizi uzağa götürür. Bazıları ise derine. *Joali'de* her detay—her tabak, her patika, her gün doğumu—rafine yaşamın ve gerçek varoluşun bir kutlamasıdır.

Bu adalar yalnızca birer destinasyon değildir. Onlar gerçeğe dönüşmüş duygular, tuz ve gökyüzüyle şekillenmiş hayallerdir. Ve bir kez onları yaşadığınızda, güzelliğe—ve kendinize—bir daha asla aynı gözle bakmazsınız.



RIDGE 2000 Monte Bello, Kralliyet Devlet Ziyafeti'nde Sunuldu



Decanter'da yer alan habare göre Eylül 2025'te *Ridge Monte Bello* şarabı, ABD Başkanı Donald Trump'ın Birleşik Krallık ziyareti onuruna *Kral III. Charles* tarafından verilen son devlet ziyafetinde sunulmak üzere seçildi. *Decanter* için kaleme aldığı yazıda serbest editör ve gazeteci *Chris Mercer* şöyle yazıyor: "California'nın efsanevi *Ridge Vineyards'ı*, hasadın üzerinden 25 yıl geçmiş olan *2000 rekoltesi Monte Bello* ile sahne aldı." Windsor Kalesi'ndeki görkemli *St George's Hall'da* düzenlenen ziyafet; etkileyici bir tören atmosferi, seçkin yemekler

ve olağanüstü şaraplarla unutulmaz bir geceye dönüştü. Genellikle üç ila dört tabaktan oluşan kralliyet menüsü Kralliyet Şefi tarafından hazırlanırken, şarap eşleşmeleri Kralliyet Mahzenleri Kâtibi, Kralliyet Mahzenleri Yeoman'ı ve Devlet Konukseverliği Başkanı tarafından titizlikle seçiliyor. 2000 Monte Bello'nun bu seçkin ekip tarafından tercih edilmesi, bu rekoltenin kalıcı itibarı ve zarafetinin güçlü bir göstergesidir.

Densuke Karpuzu: DÜNYANIN EN PAHALI KARPUZU

Densuke Karpuzu, Japonya'nın Hokkaido adasındaki Tohma kasabasında yetiştirilen, dünyanın en nadir ve en pahalı meyvelerinden biridir. Pürüzsüz, simsiyah kabuğu ve olağanüstü tatlılığıyla tanınan bu karpuz, Japon kültüründe prestijli bir hediye ve lüks sembolü olarak kabul edilir.

JAPONYA'DA KARPUZ NEDEN ÖNEMLİ

Japonya'da insanlar her yıl 27 Temmuz'da, "suika no hi" (Karpuz Günü) adı verilen etkinliklerle karpuzu kutlar. Bu kutlamalar yaz sıcaklarını hafifletmeye ve sıcak günlere ferahlatıcı bir dokunuş katmaya yardımcı olur. Birçok kişi bu meyvenin yaşam tarzlarını etkilediğine ve şekillendirdiğine inanır!

DENSUKE KARPUZU

Densuke ya da siyah karpuz, yalnızca Hokkaido'da yetiştirilen nadir ve oldukça değerli bir karpuz türüdür. Parlak siyaha yakın kabuğu ve canlı kırmızı etiyle tanınan bu karpuz, kendine özgü tatlılığı ve çıtır dokusuyla öne çıkar. Yetiştirilme biçimi ve nadirliği nedeniyle dünyanın en pahalı meyvelerinden biri olarak bilinir; bazen tanesi 6.000 dolara kadar alıcı bulabilir.

KIRMIZI BİR KUTU İÇİNDEKİ BİR DENSUKE KARPUZU

Densuke karpuzunun kabuğu çok koyu yeşil, neredeyse siyahtır.

Densuke karpuzları ilk kez 1981 yılında, Hokkaido'daki çiftçilerin pirinç dışında yeni ürünler denemeye başlamasıyla yetiştirildi. 1989 yılında marka tescili yapıldı ve bugün çoğunlukla Tohma bölgesinde yetiştirilmektedir; çünkü adanın iklimi ve volkanik toprağı bu karpuz için idealdir. Her bir karpuz, orijinallliğini doğrulamak için titizlikle kontrol edilir; bu da onları daha da özel ve nadir kılar.

Suika Japon kültürünü nasıl etkiledi?

Bu çok yönlü meyve, Japon kültürüne ve günlük yaşamına derin şekilde yerleşmiştir. Siyah karpuz ve kare karpuz gibi benzersiz çeşitler, Japon festivalleri ve kutlamalarında lüks hediyeler olarak oldukça popülerdir. Ayrıca karpuzun Japon mutfağındaki yaygınlığı ve Japonların bu meyveye duyduğu sevgi, çeşitli yemeklerde ve eğlenceli aktivitelerde de görülür.

MORIOKA RAMEN

Bu yemek, Iwate Prefecture'daki Morioka şehrine ait ünlü bir soğuk erişte yemeğidir. Kore'nin naengmyeon

yemeğinden esinlenmiş ve

1950'lerde Koreli göçmenler tarafından tanıtılmıştır.

Zamanla yerel halkın favorilerinden biri olmuş

ve şehrin en ünlü üç erişte yemeğinden biri haline

gelmiştir. Bazen "reimen" olarak da adlandırılır; bu da

"soğutulmuş erişte" anlamına gelir. Bu eriştelere, tavuk

ve dana suyundan yapılan, soya sosu ve kurutulmuş

shiitake mantarıyla tatlandırılmış soğuk bir çorba içinde

servis edilir. Karpuz, Morioka ramen için önemli bir

garnitürdür ve bu yemeği diğer erişte yemeklerinden ayırır. Yemeğe eğlenceli ve lezzetli bir dokunuş katar;

hem çocuklar hem de yetişkinler tarafından sevilir. İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.

İnsanlar özellikle yaz aylarında bu ferahlatıcı ve aromatik

yemeğin tadını çıkarır.



SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO

2024 rekoltesi, markanın imza niteliğindeki temiz ve ferahlatıcı tarzını sürdüren, klasik bir İtalyan Pinot Grigio örneğidir.



Ca' del Bosco

Ca' del Bosco

1970'lerin başından beri öncü bir bağcı ve şarap üreticisi olan Ca' del Bosco, günümüzün önde gelen Franciacorta şarap üreticilerinden biridir.

Bu konuma, Maurizio Zanella tarafından başlatılan ve 1994 yılında Marzotto Ailesi'nin katılımıyla devam eden coşku, tutku, deneme ve sıkı çalışma sayesinde ulaşıldı; bu sayede kestane ağaçlarıyla çevrili bir kulübe, en modern ve gelişmiş şarap imalathanelerinden birine dönüştürüldü.

Ca' del Bosco'da üretimin her aşamasını belirleyen ve yönlendiren tek bir hedef vardır: en yüksek kaliteyi elde etmek.

Santa Margherita Pinot Grigio

1935 yılında kurulan Santa Margherita, insanı, doğayı ve teknolojiyi tek ve uyumlu bir modelde birleştiren modern bir İtalyan şarapçılığı yaratma vizyonuyla doğdu. Marka, en başından itibaren değişimi bir risk değil, bir fırsat olarak görerek yeni stilleri, yeni tatları ve şarabın keyfini çıkarmanın yeni yollarını öngörmüş; İtalyan şarabının uluslararası alandaki çağdaş kimliğinin şekillenmesine katkıda bulunmuştur.

Bu vizyonun merkezinde ise markayı tanımlayan ve dünya çapında yeni bir standart belirleyen Santa Margherita Pinot Grigio yer alır.

Hikâyesi, devrim niteliğinde bir teknik tercihle başlar: Pinot Grigio'nun gerçek bir beyaz şarap gibi vinifiye edilmesi. Üzümlerin nazikçe preslenmesi ve şıranın kabuklardan hemen ayrılması sayesinde temiz, parlak; roze ya da amber olmayan bir stil elde edilmiştir. İlk kez 1960 yılında üretilip 1961'de piyasaya sunulan Santa Margherita Pinot Grigio, modern, zarif ve çok yönlü bir beyaz şaraba yönelik talebi önceden yakalayarak çağdaş İtalyan damak zevkinin dünya çapında referanslarından biri haline gelmiştir.

Öne Çıkan Özellikler:

Üretim Yeri: Valdadige, Trentino-Alto Adige, İtalya.
Tat Profili: Sek (Bone Dry), taze, narin meyve notaları.
Aroma: Yoğun Golden Delicious elması ve narenciye.
Yemek Eşleşmesi: Deniz ürünleri, suşi, taze peynirler, beyaz etler.
Tüketim: Genellikle genç tüketilmesi önerilir (2-3 yıl).



İki Sauvignon Blanc - iki 90+ puan

Paylaşmaya Değer Bir Övgü: Şarap dünyasının en güvenilir isimlerinden James Suckling, yakın zamanda *Babich Sauvignon Blanc* şaraplarından bazılarını değerlendirdi ve sonuçlar harika. Bu değerlendirmeler, *Babich* bağlarındaki özeni, düşünceli şarap yapımını ve her yıl detaylara gösterilen bağlılığı yansıtıyor. James Suckling'in *Babich Sauvignon Blanc* şaraplarına verdiği puanlar ve bu şaraplar hakkında söyledikleri şöyle:



BABICH MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC 2025 - 91 Puan

"Meyvemsi ve lezzetli, burunda limon, papaya ve dilimlenmiş badem notaları gösteriyor. Orta gövdeli, sulu asiditeye sahip. Yuvarlak ve damak sulandıran bir bitişe sahip."

91 PTS.

Yemek eşleşmesi:

Bu Sauvignon Blanc, özellikle istiridye olmak üzere deniz ürünleri yemekleriyle mükemmel uyum sağlar! İster taze pişmiş focaccia ister bir kase zeytin olsun, harika bir ana yemek eşlikçisi olan bu *Sauvignon Blanc*, her durumda yemeğinizi daha da güzelleştirecektir.

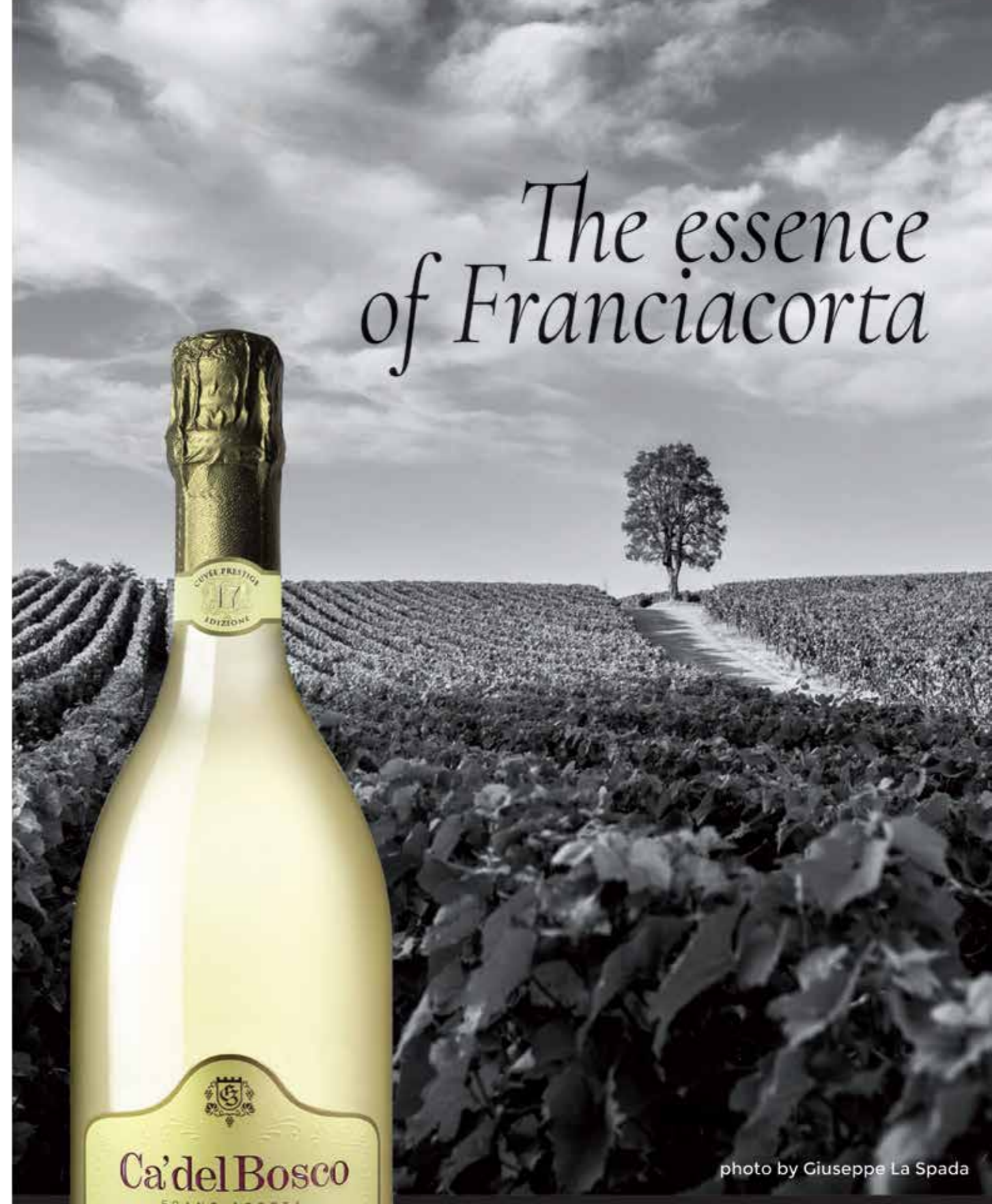


BLACK LABEL MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC 2025 - 90 Puan

"Temiz ve sulu, burunda olgun beyaz meyveler, limon kabuğu ve beyaz çiçekler hissediliyor. Hafif, yumuşak dokulu ve belirgin asiditeye sahip olan bu şarap, lezzetli ve ferahlatıcı bir bitişe sahip."

Yemek eşleşmesi:

Black Label Sauvignon Blanc şarabımız çeşitli yemeklerle keyifle tüketilebilir. Dana eti, deniz ürünleri (özellikle istiridye ile mükemmel uyum sağlar) veya tavuk yemekleriyle servis edilebilir. Belki de çıtır poppadomlu hafif bir tavuk korma ile iyi gider.



The essence of Franciacorta

photo by Giuseppe La Spada



Ca'del Bosco

İSTANBUL'UN EN KÖKLÜ İTALYAN RESTORANI DA MARIO'DA MENÜ MÜHENDİSLİĞİ

Meltem Zeynep Coşkun, 2018 yılında Doğu Grubu bünyesindeki Da Mario'nun da içinde yer aldığı D-ream restoranlarının şarap programlarını yönetmeye başlamış.



Sizi tanıyabilir miyiz?

Ben Meltem Zeynep Coşkun. 2003 yılından bu yana şarapla profesyonel olarak ilgileniyorum. Kimya mühendisiyim; WSET Diploma ((Londra merkezli Wine & Spirit Education Trust en yüksek seviye) sahibiyim (2018) ve aynı zamanda WSET onaylı şarap eğitmeniyim (2019). 2018 yılından bu yana Doğu Grubu'na ait D.ream restoranlarının şarap programlarını yönetiyor, ekiplerin WSET eğitimlerini yürütüyorum. Aynı zamanda 2019 yılından beri grubun Kapadokya'da bulunan Argos Bağları kolektif projesinin yönetiminden sorumluyum. Doğu Grubu bünyesinde sektör çalışanlarına, kendi kurduğum Wine Via Academy aracılığıyla ise şaraba ilgi duyan tüketicilere WSET eğitimleri veriyorum.

Şarap dünyasına olan ilginiz nasıl başladı ve bu yol sizi bugün Da Mario'daki rolünüze nasıl taşıdı? Bu kapsamda Da Mario'nun gastronomi yaklaşımı ve şarap kültürü hakkında da bilgi verebilir misiniz?

Şarapla yolculuğum aromalara olan merakımla başladı. Lise yıllarımda o günün koşullarında klasik global parfüm şişelerini biriktiriyor, kokular üzerinden kendi beğenimi keşfetmeye ve aromaları ayırt etmeye çalışıyordum. Parfüm alanında ilerlemeyi planlarken, Ankara'da kalma kararıyla kendimi bir anda şarap sektörünün içinde buldum. Sektöre adım attıktan hemen sonra 2005 yılında WSET Londra'da şarap öğrenme yolculuğum başladı. Şarap, benim için dünyasını öğrendikçe derinleşen bir tutkuya dönüşürken, 23 yıldır hep profesyonel yaşantımın merkezinde yer aldı. 2018 yılında Doğu Grubu bünyesindeki Da Mario'nun da içinde yer aldığı D-ream restoranlarının şarap



programlarını yönetmeye başladım. Da Mario'yu İstanbul'daki en köklü ve istikrarlı İtalyan restoranlardan biri olarak görüyorum; 1993'ten bu yana klasik İtalyan konfor mutfağını güçlü bir şekilde yansıtan ve yıllardır aynı çizgisini koruyan bir marka. Zamansız reçeteleri,

sadelikten gelen şıklığı ve değişmeyen kalite anlayışıyla Da Mario, misafirlerine her zaman tanıdık ama her seferinde keyif veren bir deneyim sunuyor. Sadece bir restoran değil; misafirlerin bir araya geldiği, anıların paylaşıldığı gerçek bir buluşma noktası. Nesilden nesile aktarılan güçlü bir müdavim kitlesine sahip olması da bu sürdürülebilir bağın en önemli göstergelerinden biri.

Şarap ise bu deneyimin en önemli tamamlayıcılarından biri. Bu nedenle şarap programını kurgularken amacım; İtalyan mutfağının ruhuna sadık, dengeli ve karakterli seçimlerle misafir deneyimini zenginleştirmek ve şarabı masadaki hikâyenin ayrılmaz bir parçası haline getirmek.

Kişisel olarak sizi en çok etkileyen şarap stilleri, üzümler hangileri?

Kişisel olarak şarap dünyasında öncelikle klasik bölgelere; Burgundy, Bordeaux, Champagne, Kuzey Rhône, Loire, Piemonte ve Almanya'ya büyük bir tutkuyla bağlıyım. Bu bölgeler arasında özellikle teruar odaklı, bağ sınıflandırması üzerinden kaliteyi tanımlayan yapıları nedeniyle Burgundy, Almanya'yı ayrı bir yere koyabilirim. Rhône'nun kuzeyi, Loire'nin bazı bölgeleri ve Piedmont, Wachau da bu yönleriyle öne çıkan diğer bölgeler. Son 1,5 yıldır bireysel olarak Burgundy bölgesine daha fazla zaman ayırıyor ve bu bölgeyi daha derinlemesine anlamaya çalışıyorum. Bordeaux ile başlayan "fine wine" keşif yolculuğum ise MW programında kaldığım süreçte ve D.ream Grubu'ndaki Bordeaux kavımı yönettiğim dönemde önemli ölçüde derinlik kazandı.

Favori şarap bölgeniz neresi? Neden?

Türkiyeden ise Diyarbakır Boğazkere benim için vazgeçilmez. Argos Bağları ile ilgilenmeye başladığımdan bu yana Emir üzümünün ana vatanı olan Kapadokya teruarı beni derinden etkiliyor. Klasik bölgelerin yanı sıra, teruar odaklı Avrupa ve Avrupa dışı bölgeleri de yakından takip ediyorum. Özellikle Oregon'un Willamette Valley bölgesi, Avusturya'da Wachau, Yunanistan'da Santorini ve Naoussa, İtalya'da Etna ve Avustralya'da Tasmania, Yarra Valley, Güney Afrika'dan Hemel-en-Aarde teruarın çok net ifade edildiği ve giderek daha fazla ilgimi çeken bölgeler. Stil olarak şarapları değerlendirirken teruarını yansıtan, bağda ve şaraphanedeki gerektirdiği kadar müdahale ile üretilmiş, dengeli ve ekstrakt edilmemiş "şeffaf" şarapları keyifle tercih ediyorum.

Bu tercihler Da Mario'daki seçkiyi nasıl etkiliyor? Şarap programı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Da Mario'daki şarap programını tasarlarken ise kişisel beğeniden ziyade servis ve yönetim ekibiyle birlikte anlaşılabilirlik, listede gezinirken yorucu olmayan, tekrar etmeyen kompakt ama enerjik bir yapı, çeşitlilik ve en önemlisi yemekle uyumlu stiller sunmaya dikkat ediyoruz. Yemekle uyum kısmında İtalyan mutfağıyla İtalyan şaraplarının uyumundan faydalanırken, yerli ve diğer dünya ülkeleri seçimlerinde de tabaklarla uyumlu, dengeli ve tazelik içeren stillere öncelik vermeye çalışıyorum. Bunun yanı sıra Da Mario şarap programında kadeh şarap çeşitliliği ve üstün şarapları Coravin (tam şişe yerine bardak ile şarap içme) ile sunma imkânı da Da Mario şarap programının önemli bir parçasını oluşturuyor.

Son dönemde markanın şarap menüsünde yapılan yeniliklerin arkasındaki yaklaşımı bizimle paylaşabilir misiniz? Bu dönüşüm markaya nasıl katkı sağladı? Son dönemde şarap menüsünde yaptığımız yeniliklerin

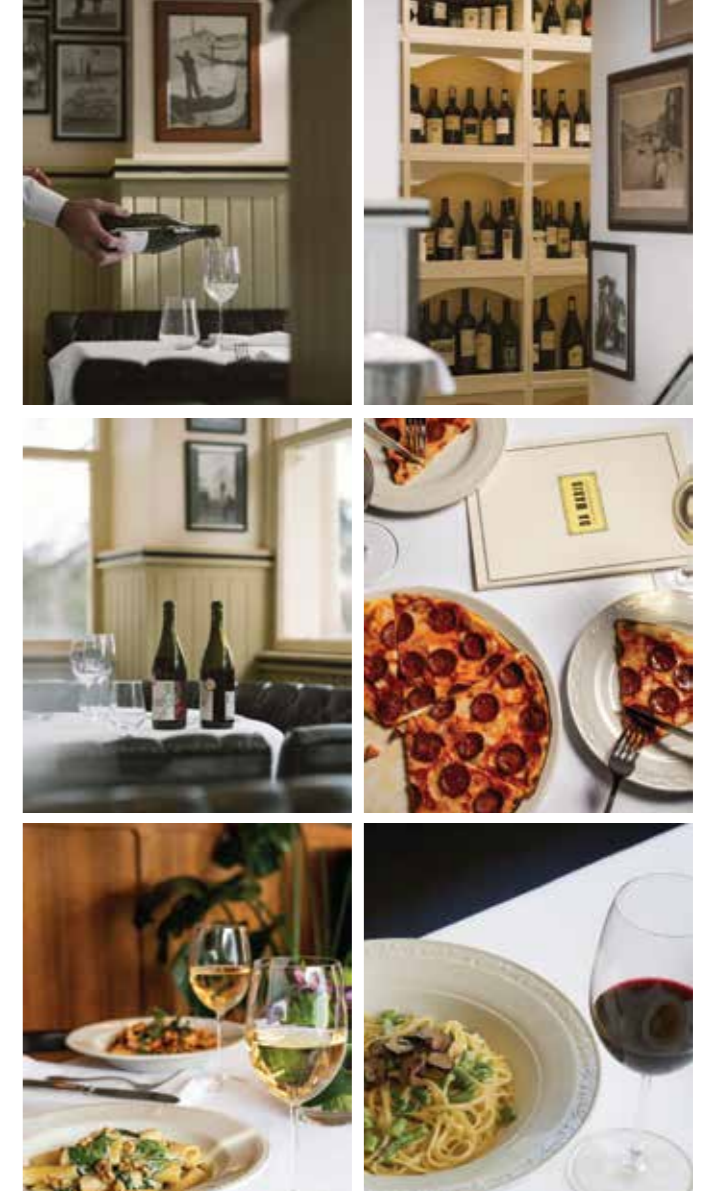
arkasında, hem globalde hem de Türkiye'de şarap tüketim alışkanlıklarında yaşanan değişimi doğru okumak var. Yeni jenerasyonun tercihleri, ülke dinamikleri ve ithalat süreçlerinin etkisiyle, şarap tüketiminde belirli bir daralma yaşandığını gözlemliyoruz.

Özellikle şarap menüsünde radikal bir değişiklik oldu, bu konu hakkında bilgi alabilir miyiz?

Bu noktada yaklaşımımız, listeyi büyütmeden çeşitliliği artırmak oldu. Şarapla bağı olan misafir için daha fazla seçenek sunarken, aynı zamanda listeyi kompakt ve yönetilebilir hale getirdik. İthal şaraplarda Coravin seçkisini belirgin şekilde genişlettik. Bu sayede, üst segment ve farklı stillerdeki şarapları kadehte sunarak hem keşif alanını artırdık hem de misafir deneyimini erişilebilir yaptık.

Ayrıca geçtiğimiz Haziran ayından bu yana, danışman şefimiz Maurizio Morelli önderliğinde fine wine eşleşmelerine odaklanan wine & dine etkinlikleri düzenliyoruz; bu etkinliklerde özenle kurguladığımız seçimlerle misafirlere unutulmaz bir deneyim sunmayı ve şarabı gastronomik deneyimin merkezine taşımayı hedefliyoruz.

Attığımız adımlarla, misafirlerimizin ilgisini çekmek ve farklı şarapların yemek ile deneme oranının artırdığını görmek bizleri mutlu ediyor.





DRINKS INTERNATIONAL 2026 - PRIMUM FAMILIAE VINI

Primum Familiae Vini (genellikle PFV olarak kısaltılır, Latince: "Şarapların İlk Aileleri"), üyeliği on iki aileyle sınırlı olan, aileye ait şarap üreticilerinin bir birliğidir.

Dernek, 1990 yılında ilk kez bu fikri ortaya atan *Miguel Torres* ve *Robert Drouhin* (Maison Joseph Drouhin'den) tarafından 1993 yılında kurulmuş. Amaç, dünyanın en iyi şarap üretici ailelerinden bazılarını bir araya getirmek ve aralarındaki iletişimi kolaylaştırmaktır. Üyelik şartları, bölgesinin en üst kademesinde yer alan ve yüksek uluslararası itibara sahip bir şaraphaneye sahip olmaktır. Yeni üyeler yalnızca oy birliğiyle kabul ediliyor. Şubat 2005'te, *Mondavi Ailesi* (Napa Vadisi, California), Constellation Brands tarafından devralınmasının ardından dernekten ayrıldı. Haziran 2006'da *Famille Perrin* derneğe katıldı. Ağustos 2018'de *Hubert de Billy* (*Champagne Pol Roger*), Jean-Frederic Hugel'in yerine derneğin yeni başkanı olarak atandı. Ekim 2018'de *Lüksemburg Prensi Robert* (Château Haut-Brion, Domaine Clarence Dillon'ın sahibi ve Lüksemburg Prensi Charles'ın oğlu) PFV'ye katıldı. Temmuz 2019'da *Marc Perrin* (*Famille Perrin*) derneğin başkanı olarak atandı. Açıklama *Primum Familiae Vini*, üyeliği on iki aileyle sınırlı olan aile şirketlerine ait şarap üreticilerinin bir derneğidir. Üyelerine göre, aile işletmelerinin %85'i ikinci nesilden öteye geçemiyor; dernek bu sorunu amacı haline getirdi. Her yıl, derneğin tüm üyeleri ve aile üyeleri yıllık bir toplantı için bir araya geliyor.

Drinks International tarafından açıklanan "2026 En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markaları" sıralaması, aile sahipliğindeki mükemmeliyetin kalıcı gücünü bir kez daha gözler önüne seriyor.

Bu yıl, *Primum Familiae Vini*'nin üyesi olan yedi aile listede yer alırken, bunların 4'ü ilk 10'da bulunuyor:

- **Marchesi Antinori** - #2, en yüksek sıradaki İtalyan marka ve Avrupa'nın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası
 - **Familia Torres** - #3, en yüksek sıradaki İspanyol marka
 - **TEMPOS Vega Sicilia** - #4
 - **Symington Family Estates** - #8, dikkat çekici şekilde +8 sıra yükselerek en yüksek sıradaki Portekiz markası
- Listede ayrıca şu isimler de yer aldı:
- **Château Haut-Brion, Domaine Clarence Dillon** - #22
 - **Sassicaia, Tenuta San Guido** - #30
 - **Château Mouton Rothschild, Baron Philippe de Rothschild** - #33

Bu başarılar yalnızca performansı değil; aynı zamanda köklerini teruarlarından alan, uzun vadeli vizyon, özgünlük ve cömertlik anlayışıyla hareket eden aile işletmelerinin değerlerini de onurlandırıyor.

Aileler tarafından sürdürülen miras ve inovasyonun, gerçekten hayranlık uyandıran markalar yarattığını güçlü bir şekilde hatırlatan bir tablo.

NO.	COMPANY, COUNTRY	MOVERS	NO.	COMPANY, COUNTRY	MOVERS
1	CATENA ZAPATA, ARGENTINA MOST ADMIRED WINE BRAND IN SOUTH AMERICA	NON-MOVER	25	MARQUÉS DE CÁCERES, SPAIN	↓ 7
2	ANTINORI, ITALY MOST ADMIRED WINE BRAND IN EUROPE	↑ 2	26	JUVE & CAMPS, SPAIN HIGHEST NEW ENTRY	NEW ENTRY
3	FAMILIA TORRES, SPAIN	↑ 2	27	YALUMBA, AUSTRALIA	↑ 11
4	VEGA SICILIA, SPAIN	↑ 5	28	PERELADA, SPAIN	RE-ENTRY
5	GAJA, ITALY	↓ 3	29	NYETIMBER, UNITED KINGDOM	NEW ENTRY
6	PENFOLDS, AUSTRALIA MOST ADMIRED WINE BRAND IN AUSTRALASIA	NON-MOVER	30	SASSICAIA, ITALY	↓ 23
7	DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI, FRANCE	↑ 1	31	RAMON BILBAO, SPAIN	↑ 1
8	SYMINGTON, PORTUGAL	↑ 8	32	FRESCOBALDI, ITALY	↑ 2
9	CVNE, SPAIN	↑ 8	33	CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD, FRANCE	↑ 9
10	LA RIOJA ALTA, SPAIN	↓ 7	34	RIDGE, US MOST ADMIRED WINE BRAND IN NORTH AMERICA	↓ 23
11	HENSCHKE, AUSTRALIA	↑ 10	35	CHATEAU MUSAR, LEBANON	RE-ENTRY
12	E GUIGAL, FRANCE	↑ 8	36	ESPORÃO, PORTUGAL	↓ 1
13	CHATEAU CHEVAL BLANC, FRANCE	↑ 20	37	FAUSTINO, SPAIN	↓ 22
14	CHATEAU MARGAUX, FRANCE	NON-MOVER	38	PLANETA, ITALY	↓ 2
			39	CODORNÍU, SPAIN	RE-ENTRY



CATENA ZAPATA, ÜST ÜSTE İKİNCİ YIL DÜNYANIN EN ÇOK HAYRANLIK DUYULAN ŞARAP MARKASI SEÇİLDİ

Arjantinli şarap üreticisi *Catena Zapata*, 2026 yılı için "Dünyanın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası" seçildi. Üst üste ikinci yıl zirvedeki yerini koruyan *Mendoza merkezli şaraphane*, aynı zamanda "Güney Amerika'nın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası" unvanını da elde etti.

Önceki sıralamasına göre iki basamak yükselen İtalya'nın *Antinori* markası, "Avrupa'nın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası" ödülüyle birlikte ikinci sırada yer alırken, listenin deneyimli isimlerinden *Familia Torres* de podyumu 3. sırada tamamladı.

"Dünyanın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası" sıralaması; sommelierler, alıcılar, toptancılar, Master of Wine unvanlı uzmanlar ve yazarların yer aldığı bir akademi tarafından oylanmaktadır.

Drinks International editörü *Shay Waterworth*, "Her yıl Akademimiz daha otoriter ve küresel şarap ticaretini daha iyi temsil eder hale geliyor. Üyelerin düzenli olarak değişmesi büyük önem taşıyor ve bu sayede modern sektörü yansıtan adil sonuçlar elde ediliyor" dedi.

"Bu listede yer almak başlı başına büyük bir başarıdır; birinci sıraya ulaşmak ise gerçekten olağanüstü bir başarıdır. *Catena Zapata*'yı ve bu yılın ilk 50 listesinde yer alan tüm markaları tebrik ediyoruz."

2026 listesinde üç yeni marka yer aldı: İspanya'dan *Scala Dei*, Birleşik Krallık'tan *Nyetimber* ve "En Yüksek Yeni Giriş" ödülünü kazanan yine İspanya'dan *Juve & Camps*. "En Büyük Yükseliş" ödülü ise 2025'te 50. sırada yer aldıktan sonra 2026'da 16. sıraya yükselen İtalya'dan *Ornellaia*'ya verildi.

Dikkat çeken performanslar arasında, 17. sıradaki *Güney Afrika'dan Kanonkop* - "Afrika ve Orta Doğu'nun En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası" unvanını koruyor ve 34. sıradaki *Ridge* - 12. kez *Kuzey Amerika'nın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markası* bulunuyor.

Avrupa, ilk 50'nin 36'sını oluşturarak hâkimiyetini sürdürürken, özellikle Fransa, İspanya ve İtalya güçlü şekilde temsil ediliyor.

Drinks International yayıncısı *Justin Smith*, "Dünyanın En Çok Hayranlık Duyulan Şarap Markaları'nın başarılarını kutlamaktan gurur duyuyoruz" dedi.

"Bu liste; kalite, tutarlılık, inovasyon ve marka gücü açısından en iyileri öne çıkarıyor. 2026 sıralamamızda yer alan tüm markaları tebrik ediyor, önümüzdeki yıllarda da küresel şarap endüstrisindeki mükemmelliği takdir etmeye devam etmeyi sabırsızlıkla bekliyoruz."

Alıntı: 26 Mart 2026 Eleanor Yates/Drinks International



LUXARDO BITTER BIANCO

est.
1821
Girolamo Luxardo



Üretici: Girolamo Luxardo S.p.A.

Adı: Bitter Bianco

Alkol Derecesi: %30 alkol (hacmen)

Şişe Boyutu: 700 ml – 750 ml

Raf Ömrü: Süresiz

Luxardo'nun arşivlerinde 1900'lü yılların başından kalma bir *Bitter Bianco* tarifi bulunmaktaydı. Ancak şirketin *Zaradaki tesislerinin* yıkılmasıyla birlikte ne numune ne de mevcut şişelere ulaşılabildi.

Luxardo Bitter Bianco, *Luxardo Bitter* ile aynı acı otlar, aromatik bitkiler ve narenciye infüzyonlarını paylaşır. Ancak harmanlama sürecinden önce bu infüzyonların çoğu damıtılır. Bu işlem ürünün rengini şeffaf hâle getirir ve aroma profilini hafifçe değiştirir.

Son aşamada acı tadı güçlendirmek için Roman Absinth (pelin otu) infüzyonu eklenir; bu da ürüne fildişi tonunda rengini verir. Luxardo Bitter Bianco, klasik kokteyllere farklı bir yorum katmak için son derece uygundur. Örneğin Negroni, Negroni Bianco'ya; Paloma, Paloma Bianco'ya dönüşebilir. Ayrıca sade olarak ya da buz üzerinde klasik bir aperitif olarak da keyifle tüketilebilir.

Özellikler:

- **Renk:** Berrak, soluk altın kehribar.
- **Aroma:** Bahçe meyveleri, canlı narenciye ve beyaz çiçeksi kokular; yılbaşı baharatları ve bitkisel notalar.
- **Tat:** Acı-tatlı dengesi. Olgun armut, canlı portakal ve limon, kök bitkilerden gelen acılık; biberiye öncülüğünde bitkisel karmaşıklık ve beyaz biber tonlarında baharat. Uzun, acı, bitkisel ve hafif baharatlı bir bitiş.

İdeal Servis:

Negroni Bianco
35 ml Luxardo Bitter Bianco
30 ml Dry Vermouth
20 ml Luxardo London Dry Gin
Yöntem: Karıştırarak hazırlanır
Süsleme: Greyfurt kabuğu
Bardak: Old Fashioned

Girolamo Luxardo S.p.A.

Via Romana, 42 – 35038 Torreglia (Padova), İtalya
Tel: 049 99 34 811 | Fax: 049 99 34 836
venditeitalia@luxardo.it
www.luxardo.it

GDO içermez | Koşer sertifikalı | Vegan dostu

LUXARDO



LUXARDO

The clear choice
FOR BOLD CREATIONS



Luxardo S.p.A.
Via Romana, 42 35038 Torreglia - Padova Italy
info@luxardo.it +39 049 99 34 811

f @ in
LUXARDO.IT



TEQUILA CASA DRAGONES

CASA DRAGONES, 2009 YILINDA İLK SERTİFİKALI KADIN MAESTRA TEQUILERA OLAN BERTHA GONZÁLEZ NIEVES VE VİZYONER GİRİŞİMCİ VE MTV'NİN KURUCU ORTAKLARINDAN ROBERT W. PITTMAN TARAFINDAN KURULDU. TESADÜFİ BİR KARŞILAŞMAYLA BAŞLAYAN BU İLİŞKİ, TEKİLAYI HIZLA TÜKETİLECEK BİR İÇKİ DEĞİL, TADI ÇIKARILACAK BİR İÇKİ OLARAK YENİDEN TASAVVUR ETME VİZYONUNA DÖNÜŞTÜ.

TEQUILA CASA DRAGONES EŞSİZ, YUMUŞAK YUDUMLANIR TEQUILALAR

Clase Azul Plata, %100 oranında Jalisco eyaletinin en yüksek noktalarında yetişen Mavi Agaveden üretiliyor. İklimi ve arazi özellikleri karakteristik bir tekila aroması sunuyor. Agavelerin her biri 6 ila 8 yıl boyunca yetiştiriliyor. Clase Azul'un bir başka özelliği karafalarının da Meksikalı zanaatkarlar topluluğunun kalbi ve ruhuyla yaratılmış olması. Jalisco'nun bereketli ve muhteşem dağlarından Puebla'ya, Meksikalı zanaatkarların günümüze taşıdıkları bin yıllık mirasına kadar, Clase Azul'un her karafı Meksikalı köklerine sanatsal bir övgüdür. Clase Azul'un eşsiz lezzetinin nedeni, Jalisco'nun yaylalarında deniz seviyesinden yaklaşık 2 bin 103 metre yükseklikte olmasından kaynaklanıyor. Toprağının, ikliminin ve çevresinin niteliği, agave bitkilerine Clase Azul'u eşsiz bir tekila yapan benzersiz özellikler veriyor. Clase Azul Plata damıtımdan sonra yaşlandırılmadan şişeleniyor. Bazen 60 güne kadar paslanmaz çelikte dinlendiriliyor ve ahşap fiçılarda 30 günden daha fazla yaşlandırılabilir. Clase Azul Plata'nın burnunda taze portakal, limon ve nane aromaları ile vanilya, yeşil elma ve yeşil çay ipuçları mevcut. Damakta vanilya, Meyer limonu, taze nane ve yeşil guava dokunuşu hissediliyor.

SAN MIGUEL DE ALLENDE

Meksika'nın kalbindeki en zarif sömürge kasabalarından biri, yakın zamanda UNESCO Dünya Mirası Alanı olarak ilan edildi. Casa Dragones'in manevi yuvası olan San Miguel de Allende, eşsiz yumuşaklıktaki tekilalarımızın inceliğini temsil eder.

Casa Dragones Joven, Wine Enthusiast'tan 96 Puan alarak en yüksek tekila puanını elde etti.

Casa Dragones Blanco, Epicurious tarafından En İyi Blanco Tekila seçildi.

Casa Dragones Añejo Barrel Blend, Food & Wine tarafından 2020'nin En İyi Seçimleri arasında seçildi.

Casa Dragones Reposado Mizunara, yalnızca yeni Mizunara meşe fiçılarında dinlendirilen ilk tekiladır.

CASA DRAGONES JOVEN >

Yeni Amerikan meşe fiçılarında dinlendirilmiş, %100 Mavi Agave'den üretilmiş silver ve extra-aged tekilaların ustalıkla harmanlanmasıyla elde edilen küçük partili bir tekiladır. Karmaşık ve son derece yumuşak tadı sayesinde yudumlayarak içmek ve yemeklerle eşleştirmek için idealdir.

"Dünyanın en iyi yudumluk tekilas" – CNN Travel



CASA DRAGONES AÑEJO >

Küçük partiler hâlinde üretilen %100 Mavi Agave Añejo yudumluk tekilasıdır. Karakteristik yapısını, her biri kendine özgü aroma ve özellikleri için seçilen iki farklı ahşap fiçıda – yeni Fransız meşesi ve yeni Amerikan meşesi – olgunlaştırılmasından alır. Olgunlaşma sürecinin sonunda her iki fiçıda dinlenen tekilalar harmanlanarak agave karakterinin öne çıktığı, benzersiz derecede yumuşak bir tat profili oluşturulur.

"Son derece aromatik ve zengin" – Town & Country



CASA DRAGONES REPOSADO >

Casa Dragones Reposado Mizunara ile tanışın: yalnızca yeni Mizunara fiçılarında dinlendirilen ilk tekiladır. Japonya'ya özgü nadir bir meşe türü olan Mizunara, geleneksel olarak Japon viskilerinin olgunlaştırılmasında kullanılır. Bu narin şekilde dinlendirilmiş tekila, agavenin mineral karakterini Japon meşesinin hafif notalarıyla mükemmel bir dengede buluşturarak sıradanın ötesinde rafine ve zarif bir tatlılık sunar.

200 COPAS BY CASA DRAGONES >

%100 saf Mavi Agave'den küçük partiler hâlinde el işçiliğiyle üretilir ve özel yapım Amerikan meşe fiçılarında 12 aydan fazla süreyle olgunlaştırılır. Meşe, bal ve tatlı kavrulmuş agave notalarıyla olağanüstü yumuşaklık sunan bu yudumluk tekila; yeni başlangıçları ve unutulmaz geceleri kutlamak için mükemmeldir.

CASA DRAGONES BLANCO >

%100 Mavi Agave'den üretilmiş, küçük partili bir silver tekiladır. Saflığa odaklanan yenilikçi bir üretim süreciyle hazırlanarak agavenin gerçek özünü ortaya çıkarır. Berrak ve yumuşak içimi sayesinde buz üzerinde ya da özel craft kokteyllerde keyifle tüketilebilir.

"Tekila deneyimini bir üst seviyeye taşımak isteyenler için" – Liquor.com



DİSTİLLERIE BERTA: 1947'DEN BUGÜNE BİR AİLE, BİR TOPRAK...

Berta ailesi 75 yılı aşkın süredir meşe fıçılarda yıllandırılmış içkiler üretmeye kendini adanmış. Berta dünyasının kalbi, Mombaruzzo Asti'deki merkezde atıyor. Buradaki dört mahzende grappa üretimi yapılıyor. Ayrıca amaretti üreten pastane, şirket müzesi ve restore edilerek butik Relais ve misafir ağırlama mekânlarına dönüştürülmüş tarihi yapılar yer alıyor.

Damıtma Sanatı

75 yılı aşkın süredir Distillerie Berta, yenilikçi bir vizyonla zanaatkarlığı yorumlayarak İtalyan damıtımının mükemmelliğini temsil ediyor. Monferrato tepelerinde bulunan şirket, geleceğe sıkı sıkıya bağlı olup kalite ve özgünlük arayışında geleceğe odaklanmıştır. Her şişe, tutku ve özveriyle yürütülen titiz bir sürecin sonucudur. Berta'nın felsefesinin merkezinde, ham maddeye ve toprağa duyulan derin saygı yer alır. Kullanılan üzüm posaları, bölgenin önde gelen şarap üreticilerinden özenle seçilir; üreticilere posanın taze ve nemli kalmasını sağlayan özel kaplar sağlanır; bu, yüksek kaliteli ürün elde etmek için temel bir koşuldur.

Damla Damla

Damıtmanın temelinde buhar vardır. Modern teknolojiye sahip ustalar üç aşamalı süreci uygular: buharın üzüm posasından alkol çıkardığı ilk damıtma, safsızlıkları gidermek için soğuk filtrasyon ve en kaliteli grappa özü olan "kalbin" ortaya çıktığı ikinci damıtma.

Yaşlanmayı Bilmek Bir Sanattır

Kurucu Paolo Berta'nın, II. Dünya Savaşı sonrası krizinde grappayı satmak yerine meşe fıçılarda dinlendirme öngörüsü doğru çıktı: kehribar renginde, yoğun ve benzersiz aromalı yeni bir grappa doğdu.

Bugün Bertadaki her grappa dört mahzende yıllandırılır:

- **Fıçı Mahzeni:** Büyük meşe fıçılar için mükemmel olan Slavonya meşesi kullanılır.
- **Barik Mahzeni:** Seçkin grappa türleri, Troncais ve Allier ormanlarından gelen meşe fıçılarda en

az ekiz yıl dinlendirilir; LED ışıkları ve klasik müzikle zarif bir ortam oluşturulur.

- **Ar-Ge Mahzeni:** Yaratıcılık ve yenilik burada birleşir; farklı grappalar harmanlanır, yeni yıllandırma yöntemleri denenir.
- **SoloPerGian Mahzeni:** Kurucunun oğlu Gianfranco Berta'ya adanmıştır. Üç farklı Berta seçkisinin harmanıyla üretilen ve 10 yıl yıllandırılan SoloPerGian burada bekletilir. SoloPerGian aynı zamanda genç zanaatkarlara destek sağlayan bir vakıftır.

Kalite Odaklı Üretim

Berta, toprağın hikâyesini anlatan yüksek kaliteli grappa ve likör serileri sunar.

Ailenin yeni imza serisi **Legami brendileri**, 38, 45 ve 51 sene yıllandırılmıştır.

Selezioni serisinin yıllandırılmış brendileri, olağanüstü karmaşıklık ve derinlik sunar; bunlar arasında kurucunun onuruna üretilen ve 20 yıl meşe fıçılarda dinlendirilen **Selezione del Fondatore Paolo Berta** öne çıkar.

Primaneve serisi, gençlik enerjisini yansıtan yumuşak içimli distilatlarla tanınır.

Oltre serisi, Marsala şarabı veya tek malt viski fıçılarında yıllandırılmış grappalarla yenilikçiliği simgeler.

Nizza, Monferrato üreticilerine bir övgüdür; bölgenin tutkusunu yansıtır.

Villa Prato, turunçgil, taze meyve ve baharat aromalarıyla seyahat tutkusunu temsil eder.



Castello Monteu Roero serisi, ailenin restore ettiği şatoda ilham alınmıştır. Doğal parkta yetişen baharat ve otlarla yapılan likörler saf olarak veya kokteyllerde tüketilir.

Yenilik ve Sürdürülebilirlik

Distillerie Berta, geleneği teknolojiyle birleştirerek çevre dostu projeler geliştirir.

Doğal yalıtımlı yeraltı mahzenleri iklimlendirme ihtiyacını ortadan kaldırır.

Elisi and Unica for the Environment grappa serilerinin her siparişinde, *Treedom* iş birliğiyle Kenya'daki Berta ormanına bir ağaç dikilir.

İş Gücü ve Amaretti

Mombaruzzo'nun ünlü **amaretti** kurabiyeleri, 2011'de Moriondo Carlo markasının devralınmasıyla yeni lezzetlerle zenginleşti: fındık, kahve, şekerlenmiş meyve, çikolata ve grappa aromaları.

Ziyaretçilere Özel Deneyimler

- **Klasik Berta Turu ve Tadımı:** Damıtma müzesini ve üç mahzeni gezip üç farklı içki tadabilirsiniz.
- **Berta Müzesi:** Damıtmanın geçmişine yolculuk.
- **Berta Lab:** Primaneve serisinden şişeleri kişiselleştirip kendi etiketinizi yaratabilirsiniz.

Konaklama ve Misafirperverlik

- **Relais Villa Castelletto:** Lavanta ve zeytin ağaçlarıyla çevrili huzurlu bir tesis.
- **Villa Prato:** 19 süit, iki restoran ve geniş SPA alanıyla öne çıkar.

Rakamlarla Berta

1947'de Mombaruzzo'da kurulan Berta, bugün 30'dan fazla grappa ve 7 likör çeşidiyle 70'ten fazla ülkeye ihracat yapmaktadır. 2023 cirosu 14 milyon avroyu aşmış olup satışların %50'si ihracattan gelmektedir.

Berta Damıtımevinin Rakamlarla Özeti

1947 yılında Asti bölgesindeki Mombaruzzo'da kurulan bu ünlü aile işletmesi Piyemonte damıtımevi, bugün 30'dan fazla grappa ve 7 farklı likör çeşidiyle uluslararası pazarda bir referans noktasıdır.



Yıllar içinde Berta ailesi, **Relais Villa Castelletto** ve zarif **Villa Prato** gibi tesislerle konaklama sektöründeki varlığını genişletti.

Diğer girişimler arasında **Monteu Roero Kalesi'nin restorasyonu**, **Castelletto dell'Annunziata** ve **Borgo Roccanivo'nun** yeniden hayata kazandırılması ile **S. Giovanni Manastırı'nın** satın alınması yer almaktadır. Ayrıca Mombaruzzo'nun ünlü amaretti kurabiyelerinin üretiminde uzmanlaşmış bir pastane de bünyelerine katılmıştır.

40 kişilik bir ekiple çalışan Distillerie Berta, 2023 yılında 14 milyon avroyu aşkın ciro elde etmiş, satışlarının %50'sini 70'ten fazla ülkeye yapılan ihracat oluşturmuştur.



COTSWOLDS, 2026 WORLD WHISKIES AWARDS'DA ÖDÜLLER KAZANDI



2026 World Whiskies Awards'dan paylaşmak istediğimiz oldukça güzel haberlerimiz var. The Cotswolds Distillery, yalnızca içkileriyle değil, onların arkasındaki insanlar ve ilkelerle de takdir edildi.

> Üretim Direktörümüz **Alice Pearson**'ı yürekten tebrik ediyoruz. Kendisi **Yılın Damıtmevi Müdürü seçildi** – liderliği, vizyonu ve özverisi için harika bir takdir.

> Damıtmevimiz, Sürdürülebilir Damıtmevi kategorisinde "Yüksek Takdir" aldı. Bu ödül, Sulak Alan Ekolojik Arıtma Sistemimiz de dahil olmak üzere, her işi bilinçli ve özenli yapma konusundaki kararlılığımızı kutluyor.

> Küresel Savunuculuk (Global Advocacy) Direktörümüz Rob Patchett'i de tebrik ediyoruz. World Whisky kategorisinde Marka Elçisi dalında "Yüksek Takdir" aldı; hikâyemizi birer kadeh eşliğinde dünyanın dört bir yanına taşımaya devam ettiği için.

Her bir ödül, her şişeye konulan özenin, sabrın ve tutkunun bir göstergesi.

Cotswolds Damıtım Evi, 2014 yılında kurulmuş olup, hem İngiliz viskisi, hem de cin üreten birkaç damıtım evinden biridir.

ŞARAP ÜRETEEN ÜNLÜLER

Şarap endüstrisi son on yılda oldukça zorlu bir dönem geçirdi. İklim değişikliği bağları etkiliyor, içme alışkanlıkları da değişiyor; genç nesiller alkolsüz şarap gibi alternatif içeceklerle yöneliyor ve genel olarak daha az alkol tüketiyor. Ekonomik belirsizlik, küresel pandemi, gümrük vergileri konusundaki karmaşa ve sayısız başka faktör şarap dünyasını altüst etmiş durumda. Tüketicilerin dikkatini çekmek amacıyla, son yıllarda birçok ünlü isim şarap dünyasına adım attı. 2026'da mevcut hayran kitlelerinin yüksek satışlara dönüşeceğini ve zor durumdaki içecek sektörüne yeniden ilgi kazandıracağını umuyorlar. Bazı ünlüler yalnızca isimlerini etikete koymakla yetinirken, bazıları üretimin her aşamasıyla yakından ilgilenerek şarabı gerçekten kendilerine ait kılıyor.

Meghan Markle

Sussex Düşesi Meghan Markle, son yıllarda bir yaşam tarzı imparatorluğu kurmak için yoğun şekilde çalışıyor. Netflix programı "With Love, Meghan" 2025'in başında yayınlandı ve iki sezonun yanı sıra bir de yılbaşı özel bölümüyle ekrana geldi. Her zamanki gibi, programda da görülen özenle seçilmiş ev ve mutfak ürünlerinden oluşan markası kısa süre sonra piyasaya çıktı ve ürünler çevrimiçi mağazada hızla tükendi. *Ardından şarap geldi.* Markle'in *As ever Napa Valley Rosé* şarabı 2025'te piyasaya sürüldü; yalnızca *As ever* sitesinde satıldı ve bir saat içinde tükendi. Marka o zamandan beri ürün yelpazesini genişleterek Napa Valley brut köpüklü şarap ve Yeni Zelanda'nın Marlborough bölgesinden bir Sauvignon Blanc da sunmaya başladı. Markle'in şarapları *Fairwinds Estate Winery* tarafından, *California'daki Napa Valley'de* üretiliyor. Bu şaraphane kendi etiketi dışında, şirketler, okullar ve diğer kuruluşlar için özel üretim şaraplar hazırlamasıyla da biliniyor. Markle'in üretim sürecinin hangi aşamasına ne kadar doğrudan dahil olduğu net değil; ancak kendisinin büyük bir şarap tutkunu olduğu biliniyor. Hatta uzun süre yazdığı yaşam tarzı blogunun adı bile bir şaraptan geliyordu: "The Tig", yani Super Tuscan şarabı Tignanello'nun kısaltması. Acaba *As ever* markası ileride daha da genişleyip bir İtalyan kırmızı kupajı üretmeyi dener mi? Bunu görmek için beklememiz gerekecek.



Pink Bar

Gün Batımından İlham Alan Miksoloji Deneyimi



Haliç kıyısında, Tersane İstanbul'un tarihi dokusu içinde yer alan Aliée İstanbul, sanat, gastronomi ve iyi yaşamı bir araya getirmek için tasarlandı. "House of Curious Minds" vizyonu ile şekillenen bu ev, yaratıcı zihinlerin ve keşif arzusuyla hareket edenlerin buluştuğu bir topluluğa ev sahipliği yapıyor.

Aliée İstanbul'un içinde yer alan ve adıyla uyumlu dekorasyonu ile yepyeni bir stil sunan Pink Bar, akşam saatlerinde ritmin doğal olarak bir araya geldiği adres olarak kısa sürede meraklılarını oluşturdu. Mekan, adını mimari dokusundaki ikonik pembe mermerlerden ve Haliç üzerinde her akşam farklı tonlara bürünen gün batımından alıyor. Gün ışığı yavaşça çekilirken, mekanın yüzeylerinde beliren pembe tonlar, Pink Bar'ın atmosferine de yön veriyor. İstanbul'un gün batımıyla kurduğu ilişki, kokteyller ve müzik eşliğinde yeniden yorumlanıyor.

Pink Bar'ın merkezinde güçlü bir miksoloji yaklaşımı bulunuyor. İmza kokteyl menüsü, dünyanın farklı köşelerinden ilham alan tarifleri bir araya getiriyor; klasik kokteyller yaratıcı yorumlarla yeniden şekilleniyor. Alkollü seçeneklerin yanında alkolsüz kokteyller ve özenle seçilmiş şaraplar da menünün önemli bir parçası. Kokteyllere eşlik eden Asya füzyon atıştırmalık tabakları ise geceyi daha sosyal ve paylaşım odaklı bir deneyime dönüştürüyor.

Müziğin ritmi, akşamın atmosferini belirliyor. Pink Bar'da gelenekselleşen vinyl sessions programı, plak koleksiyonlarından seçilen parçalarla analog müziğin sıcaklığını mekâna taşıyor. Seçili DJ performansları ve canlı setler, mekânın enerjisini yükselten doğal bir akış yaratıyor.

Pink Bar'ın duvarlarında yer alan "Room of Sultan Ahmed II (Fruit Room)" eseri de mekânın hikâyesine ayrı bir katman ekliyor. Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'nin akademisyenleri ve öğrencileri tarafından hazırlanan bu çalışma, Osmanlı dönemine ait meyve odalarından ilham alıyor ve mekânın sanatla kurduğu ilişkiyi görünür kılıyor.

Akşam ilerledikçe Pink Bar, kokteyl ustalığı, müzik ve sohbet etrafında şekillenen canlı bir buluşma noktasına dönüşüyor. Gün batımı Haliç'in üzerinde kaybolurken, İstanbul geceleri burada kendi ritmine kavuşuyor.

Rezervasyon: dine@alieeistanbul.com
Tel: (+90) 501 810 82 35.



“UÇAN ÖNOLOG”A VEDA...

DÜNYANIN 5 KITASINDA YÜZLERCE ŞARAP ÜRETİCİSİNE DANIŞMANLIK YAPARAK ŞARAPLARINI GÜZELLEŞTİREN TARİHİN EN ÜNLÜ ÖNOLOĞU MICHEL ROLLAND (FLYING WINEMAKER)) HAYATINI KAYBETTİ. MEHMET YALÇIN

Yıl, 2002'ydi. O zamana kadar biraz kapalı ve gizemli duran Bordo'nun "Grand Cru" şatoları dünyaya daha fazla açılmaya karar vermiş, bir önceki yılın fermantasyonu bitip kupajları yapılmış şaraplarının fiçı örneklerini tatmaya farklı ülkelerden şarap yazarlarını davet etmişti. Ben de bu tadım maratonundaydım ve bir akşam Pomerol kabasasındaki aile işletmesinde konuktum. Adı "şato" olsa da büyükçe bir kır evi olan evin sahibesi yaşlı hanım, "Sizler şaraplarımızın inceliklerini ve farklarını keşfetmeye geliyorsunuz. Oysa yakın zamana kadar öyle pek incelikler ve aralarında büyük farklar yoktu" dedi. "Benim gençliğimde bütün Pomerol aynı gün şenlikle hasata başlar, yine aynı günlerde de bağbozumunu bitirirdi..." Bugün Bordo'nun hemen her şaraphanesinde onlarca küçük tank var, her biri bağdaki bir küçük parsel için ve bağbozumları pek çok parametre izlenerek parsel parsel ayrı tarihlerde yapılıyor. Her parselin şarabı da ayrı işleniyor. Bu parsellerde üzümler olgunlaşırken yaprak budaması, "yeşil hasat" da denilen üzümler hamken yapılan salkım budaması, üzümlerin optik okuyucularla ayıklanması, şarapların pompalanmadan yerçekimine uygun bir akışla aktarılması da rutin uygulamalar durumunda.

Bordo'nun başlatıp ardından bütün dünyanın sahiplendiği bu şarap reformlarının arkasındaki isim ise, 1947 doğumlu bir üretici ve önolog, Michel Rolland...

Geçtiğimiz hafta 79 yaşında ölen Rolland, Pomerol'de Le Bon Pasteur şatosunda doğmuş, çocukluğu bağda ve şaraphanede geçmişti. Lisede bağcılık ve üniversitede önoloji okudu, 1972'de mezun olunca babası şatoyu ona bırakmadığı için yine önolog olan eşiyle birlikte bir şarap analizleri laboratuvarı kurdu. Ardından da önce bölgesinde, sonra da başka bölgelerde üreticilere danışmanlık yapmaya başladı.

Yukarıdaki reformlara öncülük etmenin yanı sıra farklı üzümlerden şarapların kupajını ustalıkla yapıyor, bazı şatolar kendisinden sadece bu yönde yararlanıyordu. Hizmet verdiği pek çok üretici, "Michel'in ham bir şarabın nasıl gelişeceği yolunda müthiş bir sezgisi ve öngörüsü var" diyordu.

Rolland Bordo'daki şatolar dışında ilk danışmanlığını 1987'de Kaliforniya'ya verdi, sonraki yıllarda beş kıtaya uzanarak katkıda bulunduğu şatoların sayısı 150'ye ulaştı. 2000'lerde ABD'den Hindistan'a, Arjantin'den Güney Afrika'ya, Brezilya'dan Kanada'ya uçuyor, bu yüzden adı "uçan önolog"a çıkıyordu. Danışmanlık yaptıkları arasında bazıları ADCO portföyünde de olan

İtalya'da Ornellaia ve Masseto, Kaliforniya'da Harlan Estate, Screaming Eagle ve Bryant Family, Arjantin'de Clos de los Siete, Şili'de Casa Lapostolle, İspanya'da Marques de Grignon, Bordo'da aralarında Château Ausone, Angelus, Figeac, La Conseillante, Pavie, Smith-Haut-Lafitte ve Pontet-Canet'nin de olduğu 65 şato öne çıkıyordu.

Rolland 1990'larda şarap kalitesini arttıran temel uygulamaların yanı sıra yeni teknikler de geliştirdi. Üzümlerin normalden geç hasat edilmesi, uzun ve sıcaklık derecesi yüksek fermantasyon, şarap dolu tanklara oksijen verilmesi, yeni meşe fiçı kullanımı gibi uygulamalar ortaya yüksek alkollü, yoğun tanenli ve "meyve bombası" gösterişli şaraplar çıkardı. Amerikan damak tadına yatkın bu şarapların ABD'nin ünlü şarap eleştirmeni Robert Parker tarafından övgüye boğulup yüksek puanlar alması, neredeyse ayrı bir stil doğurdu. Rolland ve Parker bütün şarapların birbirine benzediği bir ortam yaratmakla, "Şarabın Mcdonaldizasyonu" ile suçlandı.

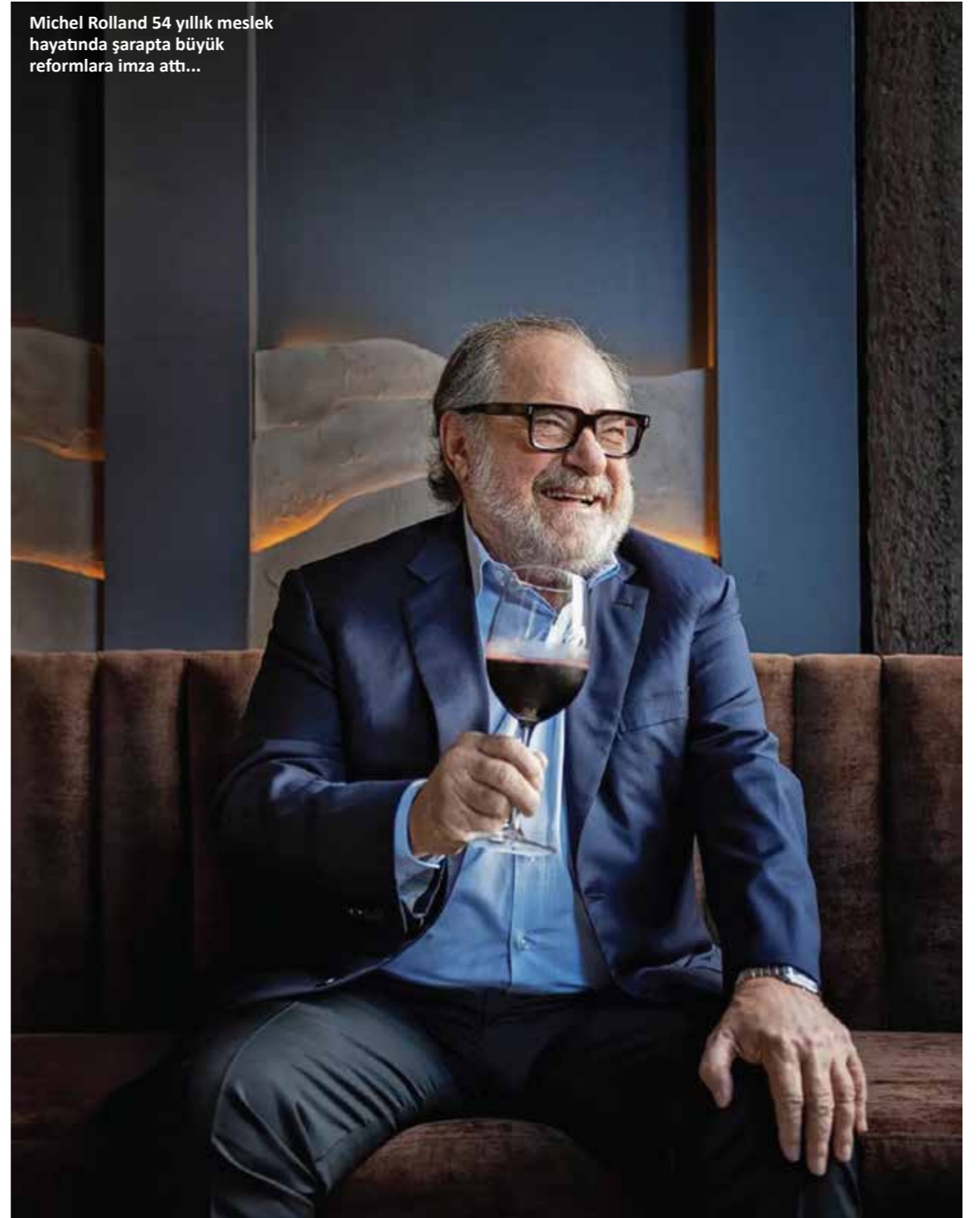
2010'larda bu akım zayıfladı, Parker'ın 2019'da emekliye ayrılmasıyla da moda dindi. Rolland da bu yıllarda temposunu biraz düşürdü, danışmanlık için gidip gelirken çok sevdiği Arjantin'de satın aldığı bağ ve şaraphanelere yoğunlaştı. Hatta Buenos Aires'de adını verdiği bir steakhouse bile açtı.

Övülen ve eleştirilen yönleriyle, dünyadan büyük bir önolog geçti. Yarım yüzyılı aşan meslek hayatı boyunca dünya şarapçılığını etkiledi, kaliteyi yükseltti, zaman zaman abarttı. Ama ne olursa olsun, hepimizin içtiği şaraplarda büyük emeği vardı. Perde gerisinde nankör bir iş olan, en ustalarının bile adları bilinmeyen şarapbiliminin dünya starı oldu.

Ona "Güle güle" derken, en çok emek verdiği bağlardan bir Pomerol ya da Mendoza kırmızısı açmalı. Ve ilk kadehi, anısına kaldırmalı...



Michel Rolland 54 yıllık meslek hayatında şarapta büyük reformlara imza attı...



TORBALI'DA İZ BIRAKTI

Rolland'ın Türkiye'deki en dikkat çekici çalışmaları Torbalı'da hayata geçirildi. Özellikle *Lucien Arkas Bağları'nda* yürütülen projelerde aktif rol alan ünlü danışman, bağların kurulumundan şarap stiline belirlenmesine kadar birçok aşamada katkı sundu.

Türkiye'nin en uzun tek parça üzüm bağı olarak bilinen bu projede Rolland'ın dokunuşu, bölgedeki üretim anlayışını değiştirdi. Onun öncülüğünde Torbalı'da üretilen şaraplar uluslararası standartlara yaklaştı, modern bağcılık teknikleri de yaygınlaşmaya başladı.

Rolland, yoğun programına karşın Türkiye'ye ve özellikle Ege Bölgesi'ne özel önem verdi.



Michel Rolland'ın Buenos Aires'deki restoranı Grill & Wine.

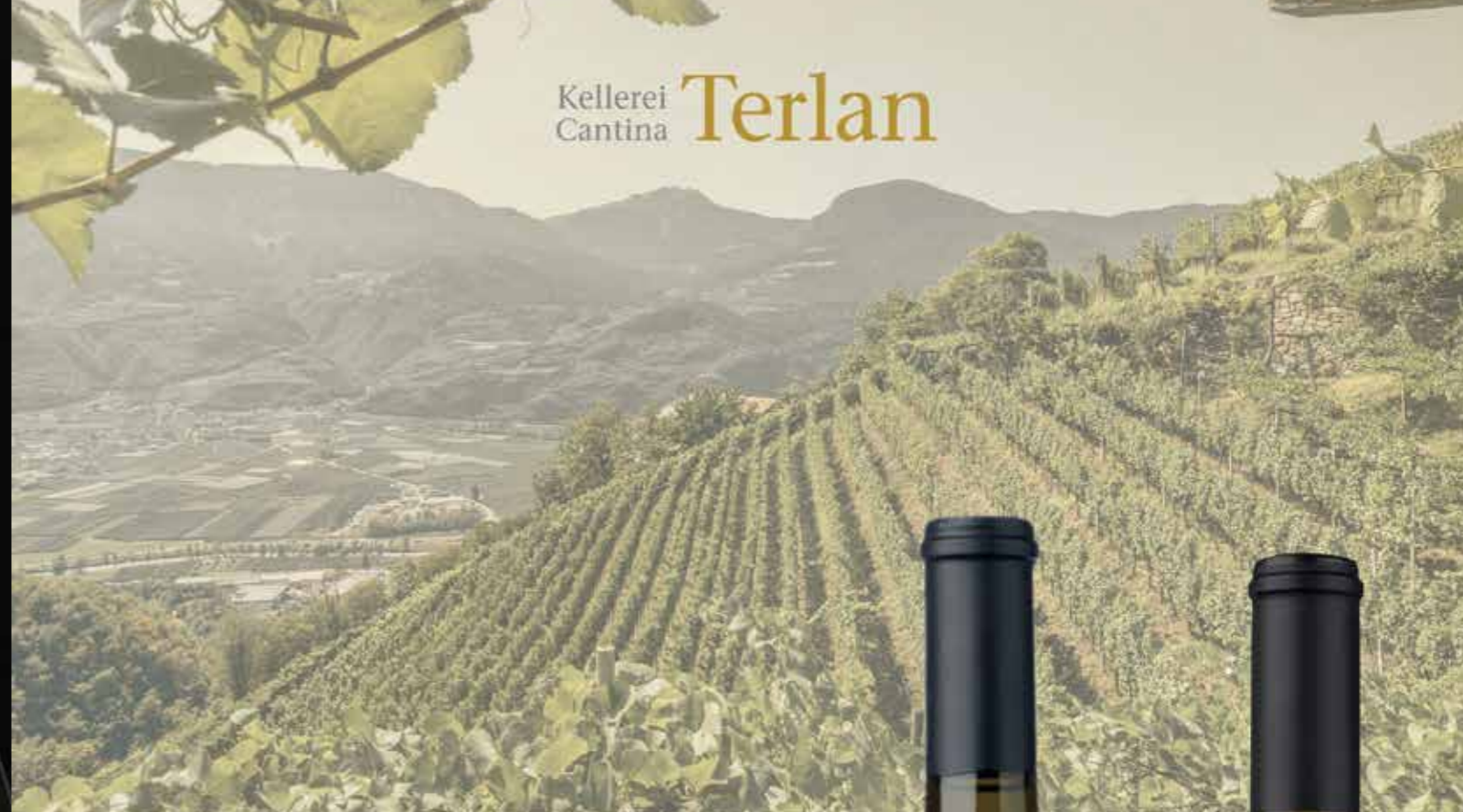


BROCARD


Le plus grand Domaine Familial du Chablisien fondé en 1973
The largest family estate in Chablis established in 1973




Kellerei Cantina **Terlan**




James Suckling 2026

 Quartz Sauvignon Blanc 2023	95
Winkl Sauvignon Blanc 2024	90


Wine Spectator 2026

 Quartz Sauvignon Blanc 2023	93
Winkl Sauvignon Blanc 2024	92
Pinot Noir 2024	92

Decanter 2026

 Quartz Sauvignon Blanc 2023	95
Pinot Noir 2024	92

Robert Parker 2026

 Quartz Sauvignon Blanc 2023	94
Winkl Sauvignon Blanc 2024	92

LUXARDO

THE ITALIAN APERITIVO
FOR YOUR SPRITZ



LUXARDO
SPRITZ

1/3 Luxardo Aperitivo
1/3 Prosecco
1/3 Soda Water

luxardo.it

est.
1821

Girolamo Luxardo

f @ in

@LUXARDOOFFICIAL
#WEARELUXARDO

DISTRIBUTED BY

AD
CO

fine wine
good spirits