Tüm Yönleriyle Distile İçkiler ve Turizmi

Editör: Aysu Altaş

Özellikle son on yılda Türkiye'de gastronomi üzerine çok sayıda eser üretilmiştir. Her eser gastronominin farklı bir çalışma alanına değinmiş ve alanyazın oldukça zenginleşmiştir. Distile içkiler de üzerinde pek çok disiplinden akademisyenin çalışmalar yaptığı bir konudur. Bu kitap, farklı disiplinlerden akademisyenlerin uzun süren çalışmaları sonucu hazırladıkları ve birbirinden farklı distile içkiyi farklı eksenlerde ele aldıkları kapsamlı bir kaynak olma özelliği taşımaktadır.

Turizm ve gastronomi alanına katkı yapabilme gayesi ile yola çıktığımız bu eser, bir kitap serisi projesinin beşinci basamağıdır. Daha önce yayınlanan; Tüm Yönleriyle Kahve ve Kahve Turizmi, Tüm Yönleriyle Çay ve Çay Turizmi, Tüm Yönleriyle Bira ve Bira Turizmi ile Tüm Yönleriyle Şarap ve Şarap Turizmi kitaplarında olduğu gibi fikirlerime değer vererek bu esere de katkı verme nezaketi gösteren tüm ekip arkadaşlarıma en içten şükranlarımı sunarım.

DETAY YAYINCILIK
Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay-Ankara
Tel: 0312. 434 0949 - Faks: 0312 434 3142
web: www.detayyayin.com.tr
e-posta: detayyay@gmail.com

ISBN: 978-605-254-464-8

Sertifika No: 46573

online satış: www.detayyayin.com.tr

TÜM YÖNLERİYLE DİSTİLE İÇKİLER VE TURİZMİ

Editör: Doç. Dr. Aysu ALTAŞ

TÜM YÖNLERİYLE DİSTİLE İÇKİLER VE TURİZMİ

Editör: Doç. Dr. Aysu ALTAŞ



DETAY YAYINCILIK

DETAY YAYINCILIK

Editör: Doç. Dr. Aysu ALTAŞ



TÜM YÖNLERİYLE DİSTİLE İÇKİLER VE TURİZMİ

DETAY YAYINCILIK
Ankara, 2021

DETAY YAYINLARI **: 1400**

1. Baskı : Ekim 2021
ISBN **: 978-605-254-464-8**
Yayıncı Sertifika No : 46573
Matbaa Sertifika No : 42488

Kitapta yer alan bölümlerin bilimsel ve hukuki sorumluluğu bölüm yazarlarına aittir.

© ***Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.***
Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Buro Matbaacılık ve Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

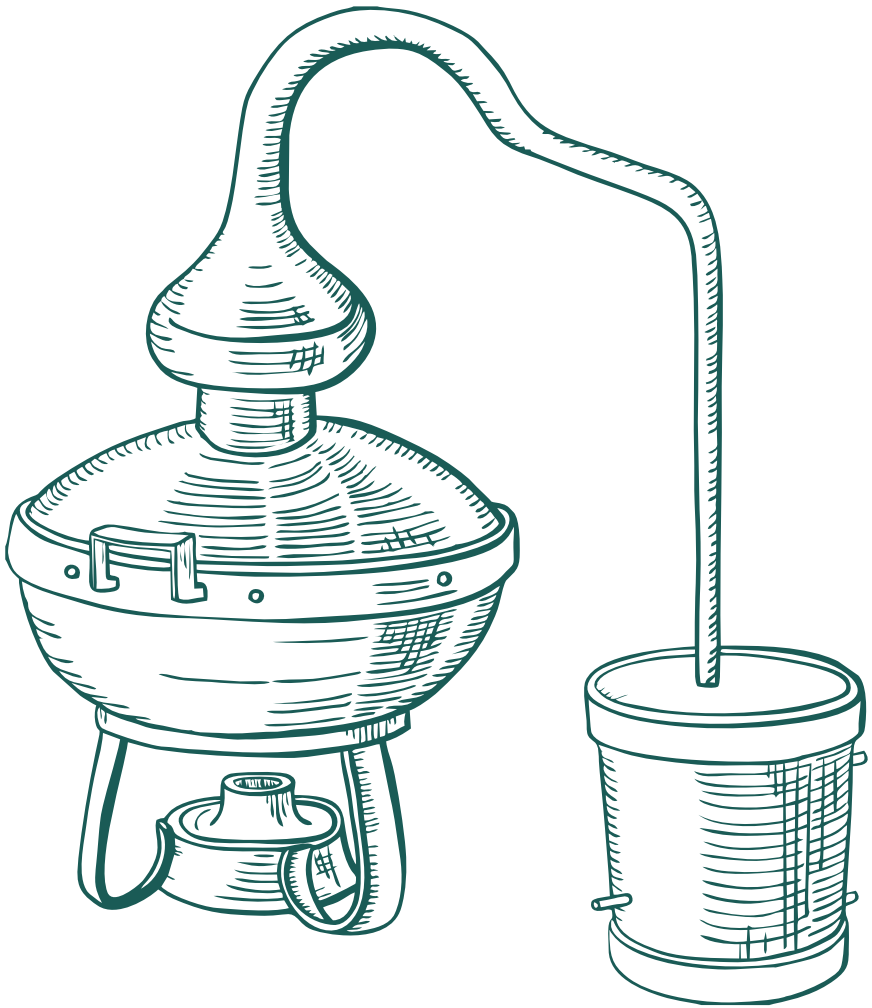
Kütüphane Bilgi Kartı
Editör: Aysu Altaş
Tüm Yönleriyle Distile İçkiler ve Turizmi, 1. Baskı
ISBN: 978-605-254-464-8, xii + 238 sayfa, kaynakça var, dizin yok

---

DETAY YAYINCILIK

GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.
Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

Eşim Özkan'a ve kızımız Eylül'e...



ÖNSÖZ

Özellikle son on yılda Türkiye'de gastronomi üzerine çok sayıda eser üretilmiştir. Her eser gastronominin farklı bir çalışma alanına değinmiş ve alanyazın oldukça zenginleşmiştir. Distile içkiler de üzerinde pek çok disiplinden akademisyenin çalışmalar yaptığı bir konudur. Bu kitap, farklı disiplinlerden akademisyenlerin uzun süren çalışmaları sonucu hazırladıkları ve birbirinden farklı distile içkiyi farklı eksenlerde ele aldıkları kapsamlı bir kaynak olma özelliği taşımaktadır.

Bu eser sekiz bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm "İçecek Turizmi" adını taşımaktadır. Dr. Neşe ÇULLU KAYGISIZ tarafından kaleme alınan bölümde, içecek turizminin tanımı ve kapsamı hakkında detaylara yer verilmiştir.

İkinci bölüm "Distile İçkiler ve Üretim Yöntemleri" adıyla hazırlanmıştır. Dr. Öznur CUMHUR'un kaleme aldığı bölüm, distilasyon yöntemiyle üretilen tüm içkilerin üretim süreçlerine dair detayları içermektedir.

Üçüncü bölüm, "Cin ve Turizm" başlığı ile hazırlanmıştır. Prof. Dr. Esin ÖZKAN VAN tarafından kaleme alınan bölümde cinden ve cinin turizm ile nasıl ilişkilendirilebileceğinden bahsedilmiştir.

Dördüncü bölüm "Tekila ve Turizm" başlığı ile hazırlanmıştır. Doç. Dr. Aysu ALTAŞ'ın hazırlamış olduğu bölümde tekiladan ve tekilanın nasıl turistik bir ürün olarak değerlendirildiğinden bahsedilmiştir.

"Viski ve Turizm" adıyla hazırlanan beşinci bölümde Dr. Reha KILIÇHAN viskiden ve viskinin turizm ile nasıl ilişkilendirilebileceğinden bahsetmiştir.

Altıncı bölüm "Rom ve Turizm" adını taşımaktadır. Dr. Burak Murat DEMİRÇİVİ tarafından kaleme alınan bölümde romdan ve romun nasıl turistik bir ürün olarak değerlendirildiğinden bahsedilmiştir.

"Rakı ve Turizm" adıyla hazırlanan yedinci bölümde Dr. Yusuf ACAR, rakıdan ve rakının turizm ile nasıl ilişkilendirilebileceğinden bahsetmiştir.

Sekizinci ve son bölüm olan "Distile İçkiler ve Sağlık" bölümünde Dr. Merve ÇAPAŞ, distile içkilerin tüketimini sağlık ekseninde incelemiştir.

Turizm ve gastronomi alanına katkı yapabilme gayesi ile yola çıktığımız bu eser, bir kitap serisi projesinin beşinci basamağıdır. Daha önce yayınlanan; Tüm Yönleriyle Kahve ve Kahve Turizmi, Tüm Yönleriyle Çay ve Çay Turizmi, Tüm Yönleriyle Bira ve Bira Turizmi ile Tüm Yönleriyle Şarap ve Şarap Turizmi kitaplarında olduğu gibi fikirlerime değer vererek bu esere de katkı verme nezaketi gösteren tüm ekip arkadaşlarıma en içten şükranlarımı sunarım.

Doç. Dr. Aysu ALTAŞ
Ekim, 2021
Aksaray

İÇİNDEKİLER

Önsöz v

BİRİNCİ BÖLÜM

İÇECEK TURİZMİ

Neşe ÇULLU KAYGISIZ

Giriş 1

1.1. Yiyecek ve İçecek Turizmi 2

1.2. İçecek Turizmi 4

İKİNCİ BÖLÜM

DİSTİLE İÇKİLER VE ÜRETİM YÖNTEMLERİ

Öznur CUMHUR

Giriş 15

2.1. Distile İçkilerin Sınıflandırılması 16

2.2. Distile İçkilerin Üretimi ve Teknolojisi 18

2.2.1. Fermantasyon 20

2.2.2. Damıtma 21

2.2.3. Olgunlaştırma ve Harmanlama 27

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

CİN VE TURİZM

Esin ÖZKAN VAN

Giriş 31
3.1. Cin Nedir? 32
3.2. Cinin Tarihçesi 33
3.3. Cin Üretimi 35
3.4. Cin Çeşitleri 37
3.4.1. London Dry Cin 37
3.4.2. Plymouth Cin 37
3.4.3. Old Tom Cin 37
3.4.4. Genever Cini 38
3.4.5. Amerikan Cini 39
3.4.6. Türk Cini 39
3.5. Uluslararası Ünlü Cin Markaları 40
3.5.1. İngiliz Cin Markaları 40
3.5.2. Hollanda Cin Markaları 41
3.5.3. Alman Cin Markaları 41
3.5.4. Hindistan Cin Markaları 41
3.5.5. Amerikan Cin Markaları 42
3.6. Cin ile Hazırlanan Reçeteler 42
3.7. Cin Turizmi 47
3.8. Cin Festivalleri 49
3.8.1. İngiltere Cin Festivalleri 50
3.8.2. Avrupa Cin Festivalleri 51
3.8.3. Avustralya Cin Festivalleri 51

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

TEKİLA VE TURİZM

Aysu ALTAŞ

Giriş 55
4.1. Mezcal ve Tekilanın Tanımı ve Tarihçesi 55
4.2. Tekila Üretimi 56
4.3. Tekila Çeşitleri 58
4.4. Tekila Servisi 59
4.5. Tekila ile Hazırlanan Reçeteler 61
4.6. Ünlü Tekila Markaları 64
4.7. Tekila'nın Agave Peyzajı 66
4.8. Tekila Turizmi 67
4.9. Tekila Festivalleri 72
4.10. Tekila Müzeleri 73

BEŞİNCİ BÖLÜM

VİSKİ VE TURİZM

Reha KILIÇHAN

Giriş 79
5.1. Geçmişten Günümüze Viski 80
5.2. Viski Çeşitleri ve Dünyaca Ünlü Viski Markaları 85
5.3. Viski Servisi 89
5.4. Viski ile Hazırlanan Bazı Lezzetler 90
5.5. Dünyaca Ünlü Viski Müzeleri 93
5.6. Dünyaca Ünlü Viski Festivalleri 94
5.7. Viski Turizmi 96

ALTINCI BÖLÜM

ROM VE TURİZM

Burak Murat DEMİRÇİVİ

Giriş 105
6.1. Genel Olarak Rom Üretimi 107
6.2. Kimyasal Olarak Romun İçeriği ve Yapımı 109
6.3. Romun Tarihi 111
6.4. Romun Sınıflandırılması ve Çeşitleri 115
6.4.1. Renk ve İçeriklerine Göre Rom Çeşitleri 115
6.4.2. Bölgesel/Kolonisel Olarak Romun Sınıflandırılması 120
6.4.3. Gargano Sınıflandırması 134
6.5. Şaraplardan Romlara Solera Yıllandırma Yöntemi 135
6.6. Rom Kokteyllerinden Birkaç Örnek 139
6.6.1. Mojito 139
6.6.2. Piña Colada 140
6.6.3. Romlu Kuru Üzümlü Biscotti 141
6.7. Romla İlişkili Çevrim İçi Etkinlikler 142
6.8. Romla İlişkili Turizm Etkinlikleri 145
6.8.1. Romla İlgili Paket Turlardan Örnekler 145
6.8.2. Rom Üretimi Yapılan Tesislerdeki Turlardan Örnekler 147
6.8.3. Rom Festivalleri ve Fuarlarından Örnekler 155
6.8.4. Romun Dâhil Olduğu Yarışma Organizasyonlarından Örnekler 170
6.8.5. Rom Kongreleri ve Konferanslarından Örnekler 175
6.8.6. Rom Günlerinden Örnekler 177
6.8.7. Rom Rotası – Destinasyon Guadeloupe Yelkenli Yat Yarışı 178

YEDİNCİ BÖLÜM

RAKI VE TURİZM

Yusuf ACAR

Giriş 195
7.1. Rakı ve Tarihçesi 196
7.2. Rakı Üretim Aşamaları 197
7.3. Rakı Çeşitleri ve Ünlü Rakı Markaları 201
7.3.1. Tekel Öncesi Dönem Rakı Üretimi 201
7.3.2. Tekel Döneminde Üretilen Rakı Markaları 203
7.3.3. Özelleştirme Sonrası Dönemde Rakı Üretimi 205
7.4. Rakı Piyasası İstatistikleri 207
7.5. Rakı Servisi ve Serviste Kullanılan Ekipmanlar 209
7.6. Rakı ile Tüketilen Mezeler 213
7.7. Rakı Kullanılarak Hazırlanan Kokteyl ve Yiyecekler 214
7.8. Rakı ve Turizm 218
7.8.1. Türkiye'de Rakı Kültürünü Yaşatan Meyhanelerin Listesi 219
7.8.2. Dünya Rakı Haftası ve Rakı Festivalleri 220

SEKİZİNCİ BÖLÜM

DİSTİLE İÇKİLER VE SAĞLIK

Merve ÇAPAŞ

Giriş 227
8.1. Alkollü İçkiler 228
8.2. Alkolün Vücutta Kullanımı 228
8.3. Alkolün Vücuttaki Etkileri 230
8.4. Alkollü İçeceklerin Alım Miktarı 233
8.5. Alkol Alımı Sonrası Beslenme Önerileri 234
8.6. Alkollü İçki Şişelerinde Sağlık Uyarıları 234

Beşinci Bölüm

VİSKİ VE TURİZM

Reha KILIÇHAN*

"Her şeyin fazlası kötüdür, ancak çok fazla iyi viski zar zor yeterlidir."

Mark Twain

GİRİŞ

Tarihi hakkında tam olarak net bir veriye erişilemese de 1400'lü yıllara uzanan bir geçmişe sahip olduğu tahmin edilen viski, dünya genelinde farklı coğrafyalarda ve farklı markalar tarafından üretilip tüketiciler tarafından sevilerek tercih edilen önemli distile içkilerden biridir[1]. Özellikle İskoçya, İrlanda, İngiltere, Amerika, Kanada, Japonya, Avustralya, Yeni Zelanda, Hindistan ve Pakistan gibi ülkelerde ön plana çıkan viskinin çok farklı çeşitleri bulunmaktadır. Yüzlerce farklı marka ve çeşit ile piyasaya sunulan büyüleyici viskilerin tatları birbirinden farklı olup kiminin üretiminde kullanılan malzemeler, kiminin üretiminde kullanılan makineler ve kiminin de üretimini yapan kişiler lezzete kendilerine özgü bir ahenk yansıtmaktadır. Hatta viski ile hazırlanan farklı yiyecek ve içeceklerin de tüketicilerin ilgisini çekmek üzere yiyecek ve içecek işletmelerince servis edildiği bilinmektedir. Viskinin yalnızca bir içki olmadığı aynı zamanda farklı yiyecek ve içeceklerin üretiminde kullanılan bir malzeme olduğu ve hatta beraberinde tüketilen yiyecekler ve yüklenen anlamlar ile değerine değer katan turistik bir ürün olduğu da söylenebilir. Öyle ki temel güdüsü viski deneyimi yaşamak olan turistlerin var olduğu, bu turistlerin katıldığı turların, festivallerin ve ziyaret ettiği müzelerin popüler hale geldiği bilinmektedir. Bu bağlamda, viski ve turizm bağlantısının detaylarının anlatıldığı bu bölümde; öncelikle geçmişten günümüze viskinin tarihi ve üretim şekilleri incelenmiştir. Ardından, dünya genelinde popüler viski destinasyonları temel alınarak bu destinasyonlarda üretilen viski çeşitleri ile markalarına yer verilmiştir. Daha sonra, viski servisinin detaylarına, viski ile birlikte

* Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

tüketilen yiyeceklere ve viski ile hazırlanan bazı lezzetlere tarifleri ile birlikte değinilmiştir. Son olarak, dünyaca ünlü viski müzeleri ile viski festivallerine değinilmiş ve viski turizmi başlığı altında viski turistlerine, destinasyonlarına, turlarına ve tur rotalarına yer verilmiştir.

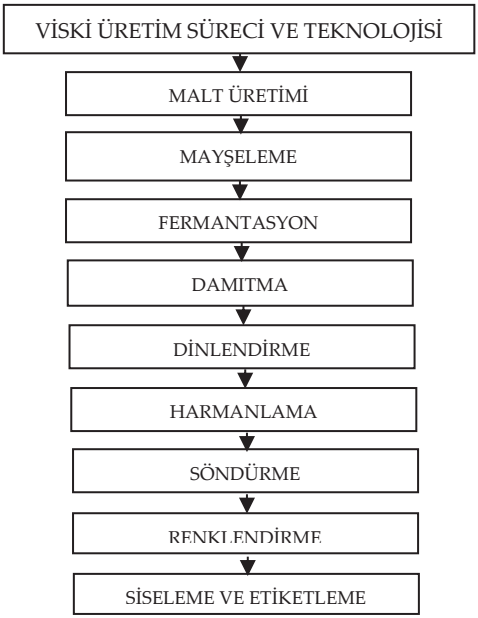
5.1. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE VİSKİ

Türk Dil Kurumu (2021) tarafından "tahıllar malt yapılarak şekerlendirildikten ve gereği kadar mayalandıktan sonra damıtılarak elde edilen alkollü içki" olarak tanımlanan viski kelimesi Türkçeye İngilizceden geçmiştir[2]. Ancak viski kelimesi dünya genelinde farklı ülkeler tarafından farklı şekilde yazılarak kullanılmıştır. Genel olarak viski kelimesi; Kanada, İngiltere, Japonya, Avustralya ve İskoçya'da *"whisky"* olarak kullanılırken, Amerika Birleşik Devletleri, Hindistan ve İrlanda'da *"whiskey"* olarak kullanılmaktadır. Bu durum, temelde İskoçya Galcesi ve İrlanda Galcesinin dil farklılıklarından kaynaklanmaktadır[3,4].

Viskinin tarihi hakkında elde edilebilen en güvenilir kaynağın İskoçya Maliye Bakanlığı Devlet Hazinesi kayıtları olduğu ve bu kayıtlara göre ilk viskinin 1494 yılında Friar John Cor'un malt arpa kullanarak gerçekleştirildiği belirtilmektedir[5]. Ayrıca yine İskoçya Viski Derneği'nin *(The Scotch Whisky Association)* 1992 yılında yayınladığı *"Scotch Whisky"* adlı kitapçıkta ilk viskinin İskoçya'da damıtıldığına ilişkin kanıtların olduğu da belirtilmektedir[6]. Bu bilgilerden hareketle İskoçya'nın viski üretiminde öncü ülke olduğunu söylemek mümkündür. Günümüzde de dünya genelinde İskoçya ile beraber İrlanda, Kanada ve Amerika'nın viski üretiminde lider ülkeler olduğu bilinmektedir.

Viski üretimi basitçe ifade etmek gerekirse, fermente tahıl tanelerinin damıtılması ve fıçılarda dinlendirilmesiyle gerçekleştirilmektedir. Tahıl tanelerinden kasıt; arpa, mısır, yulaf, çavdar ve buğdaydır. Bu tahıllar sırasıyla; mayşelendirme, fermantasyon, damıtma, meşe fıçılarda dinlendirme (yaşlandırma/yıllandırma), harmanlama, söndürme, renklendirme ve şişeleme ile etiketleme aşamalarından geçirilerek ortaya en az 40 derece alkol içeren distile bir içki çıkmaktadır[7, 8]. Her aşama viski üretiminde ayrı ayrı önemli olsa da fıçıda dinlendirme, viskiye renk (saman sarısından koyu kahverengiye) ve tatlar (örneğin vanilya) verdiğinden diğer aşamalardan daha önemli olarak kabul edilmektedir. Birlikte ele alındığında, bu iki özellik viskiyi diğer damıtılmış alkollü içeceklerden ayırmaktadır. Örneğin; konyak fermente üzüm suyundan damıtılırken, votka tahıl ve şeker pancarı gibi ürünlerden damıtılmakta, ancak fıçıda dinlendirilmemektedir. Bu bağlamda, viskinin üretim aşamaları diğer

distile içkilerden nispeten farklı olup her aşama aşağıda kısaca açıklanmaktadır.



Şekil 5.1: Viski Üretim Süreci ve Teknolojisi

Malt Üretimi: İçki üretimi için gerekli özelliklerin elde edilmesi amacıyla işlem görmüş tahıl anlamına gelen maltın üretimi, temelde; arpaları ıslatma, arpaları çimlendirme ve çimlenmiş arpaları kavurma aşamalarından oluşmaktadır. Viski üreticisi tahıl tohumlarını suyla dolu tanklarda birkaç gün ıslatır. Bu aşamada zamanlama çok önemlidir. Öyle ki tohumlar yetersiz su çekerse tam olarak büyüyemeyecekler, tohumlar aşırı su çekerse de lapa haline geleceklerdir. Viski üreticisi daha sonra tahılları çimlenmeye başlayacakları büyük kaplara veya odalara kaldırır. Çimlendirmede kesin bir noktaya ulaşıldığında viski üreticisi kurutma (kavurma) yoluyla çimlenmeyi durdurur[9].

Mayşeleme: Viski üretiminin ikinci aşaması olan mayşeleme değirmende maltın öğütülmesi ile başlar. Bu noktada önemli bir husus, üretilecek viskinin türüne göre öğütme türünün seçilmesidir. Öğütülen malt edilmiş arpa kazanlarda kaynamaya bırakılır ve bu süreçte su arpanın tüm özelliklerini kazanarak *"wort"* adı verilen bu yeni özellikli su *"washback"* adı verilen farklı bir kazana alınır ve soğumaya bırakılır[11].



Fotoğraf 5.1: *Washback* Kazanları[12]

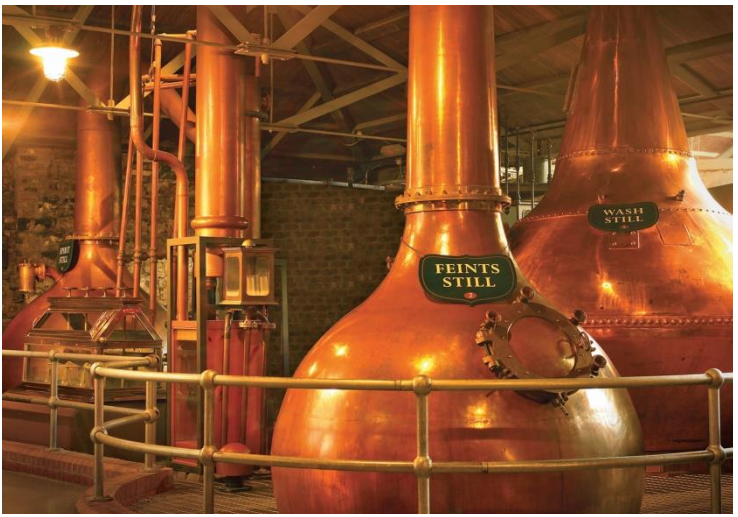
Fermantasyon: Viski üretiminde üçüncü aşama olan fermantasyon süreci *"wort"* suyunun bir *"washback"* kazanında veya içerisinde pervane sisteminin olduğu kapalı paslanmaz veya ahşap tanklarda maya ile karıştırılması ve ısıtılmasıyla başlar. Maya, şıradaki şekerleri besleyerek alkol ve karbondioksit üretir. Fermantasyon olarak bilinen bu işlem 48 ile 74 saat arasında sürer, sonucunda ortaya çıkan ürün İskoçlar için *"wash"* iken şerbetçi otunun eklenmesi hariç olmak üzere Amerikalılar için biradır[13,14].



Fotoğraf 5.2: Fermantasyon[15]

Damıtma: Dördüncü aşama olan damıtma aşaması geçmişten günümüze farklı şekillerde gerçekleştirilmekte olan ve bir o kadar da önemli bir aşamadır. Öyle ki bu aşamada *"wash"* damıtma kazanlarına gider ve ısıtılarak buharlaştırılan alkol tekrar sıvı hale geldikten sonra tekrardan bakırdan yapılmış damıtma kazanlarına giderek damıtma gerçekleştirilir ve istenen alkol elde

edilir[16,17]. Günümüzde damıtma işleminde halen iki tür imbik kullanılmaktadır. Viskinin tarihinde önemli bir mihenk taşı olan İrlandalı mucit Aeneas Coffrey'in 1930 yılında adını verdiği Coffrey imbiğine patent alması, damıtma aşaması için son derece önemli bir adım olarak kabul edilmektedir. Öyle ki o zamana kadar kullanılan pot imbiğinde gerçekleşen damıtma çok ağır ve iş gücü gerektirirken çok fazla yakıt harcanmasına ve bir o kadar da atık çıkmasına sebep oluyordu. Coffrey imbiği sayesinde kesintisiz bir şekilde damıtma devam ederken üretim hızlanıyor ve bu durum da viskinin diğer alkollü içkilere nazaran daha fazla miktarda üretilmesini beraberinde getiriyordu[18].



Fotoğraf 5.3: İmbik[19]

Dinlendirme (Yaşlandırma/Yıllandırma): Damıtma sonrası viski tadına önemli etkisi olan aşama dinlendirme aşamasıdır. Viski sadece meşe fıçılarda dinlendirilir. Burada önemli bir husus kullanılan fıçıların daha önce başka içkilerin dinlendirilmesinde kullanılmış olma ihtimalidir. Öyle ki dinlendirmede daha önce farklı şarap, rom ve farklı viski türlerinden içkilerin dinlendirildiği fıçıların damarlarında kalan içkiler viskiye farklı lezzet katmaktadır. Bekletildiği süreye göre viski; eğer tüm dinlendirme süresince aynı fıçıdaysa "*aged*" veya kısa süre bekletilip başka fıçıya alındıysa *"finished"* isimlerini almaktadır[20]. Örneğin; *Bourbon Aged* viski ve *Port Finished* viski. Dinlendirme sürecinde viskideki alkolün bir kısmının uçması neticesinde "meleklerin payı" olarak tabir edilen bir azalma meydana gelmektedir.



Fotoğraf 5.4: Meşe Fıçılar[21]

Harmanlama: Dinlendirme sonrası bazı viski üreticileri harmanlamaya geçmeden *"single malt viski"* adını verdikleri viskilerini üretmekte, bazıları da harmanlama aşamasına geçmektedir[22]. Öyle ki viskinin anavatanı olarak kabul gören İskoçya'da üretilen çoğu viski harmanlanma yoluyla elde edilmektedir. Damıtma alanında bir dev olan Seagram'ın başkanı Sam Bronfman'ın "Damıtma bir bilimdir, harmanlama bir sanattır" sözü bugünün uygulayıcıları üzerinde oldukça etkilidir[23]. Hakikaten de tutarlılık ve uyum, tüm iyi harmanlamaların merkezinde yer alır. Harmanlayıcılar yarın aynı viskiyi tekrar üretemezse, bugün dünyadaki en iyi harmanlanmış viskiyi yaratmanın bir faydasının olmadığı yadsınamaz bir gerçektir.

Söndürme: Damıtık içkilerin alkol oranını düşürmek üzere su ilave edilmesi işlemi söndürme olarak tabir edilmekte ve özellikle İskoçya'daki viski üreticileri söndürme için suların özelliklerine göre üç çeşit su kullanmaktadırlar: kaynak suyu, hızlı akarsu suyu ve sakin akarsu suyu[24].

Renklendirme: Söndürme işlemi sonrası su ekleme neticesinde renginde açılma meydana gelen viskilerin rengi koyulaştırılmak isteniyorsa bu aşamada doğrudan şeker veya karameliz edilerek şeker ilavesi yapılmaktadır. Viskinin renginin yaşına ve tarzına dair ipuçları verdiği unutulmamalıdır. Hafif limon rengi bir viski genç olabilir, eski bir *bourbon* fıçısında olgunlaştırılmış olabilir veya birden fazla kullanılmış ve malta daha az renk vermiş bir fıçıda olgun-

laştırılmış olabilir. Koyu viskiler ise eski bir *sherry* fıçıda olgunlaştırılmış olabilir[25].

Şişeleme ve Etiketleme: Viski üretiminde son aşama olan şişeleme ve etiketleme genellikle otomatik tesislerde yapılır, ancak bazen şişeleme ve etiketleme elle de yapılabilir[26]. Satış ve pazarlamaya hazır olan viskiler bu aşamadan sonra paketlenir ve depolara kaldırılır.

Yukarıda üretim süreci ve teknolojisi hakkında bilgiler verilen malt viskilerin haricinde piyasada tahıl viskisi ve harmanlanmış viski olmak üzere iki tür viski daha üretilmektedir. Tahıl viskisinin malt viskiden farkı üretiminde arpa dışında mısır, çavdar, buğday ve yulaf gibi çeşitli tahılların malt edilmemiş haliyle kullanılmasıdır. Harmanlanmış viski ise malt viskiler ile tahıl viskilerinin karışımından elde edilen bir viski çeşidi olup oldukça popülerdir[27].

5.2. VİSKİ ÇEŞİTLERİ VE DÜNYACA ÜNLÜ VİSKİ MARKALARI

Bu başlık altında gerek malt viski, gerek tahıl viskisi gerekse harmanlanmış viskileriyle dünya genelinde ün yapmış destinasyonlara ve ünlü viski markalarına yer verilmektedir (Tablo 5.1).

Tablo 5.1: Başlıca Viski Destinasyonları ve Ünlü Viski Markaları[28,29,30,31,32]

Destinasyonlar	Ünlü Viski Markaları
İskoçya	100 Pipers, Aberfeldy, Aberlour, Allt-h-Bhainne, Ancnoc, Angus Dundee, The Antiquary, Ardbeg, Ardmore, Arran, Auchentoshan, Auchroisk, Aultmore, Bailie Nicol Jarvie, Balblair, Ballantine's, Balmenach, Balvenie, Bell's, Ben Nevis, Ben Riach, Benromach, Benrinnes, Black Bottle, Black Dog, Black & White, Blandnoch, Blair Athol, Bowmore, Bruichladdich, Braeval, Buchanan's, Bunnahabhain, Cameron Brig, Caol Ila, Caperdonich, Cardhu, Catto's, Chivas Regal, Clan Campbell, Clan Macgregor, The Claymore, Cluny, Clynelish, Compass Box, Cragganmore, Craigellachie, Crawford's, Cutty Sark, Dailuaine, Dallas Dhu, Dalmore, Dalwhinnie, Deanston, Dewar's, Dimple, Dufftown, Edradour, The Famous Grouse, Fettercairn, Findlater's, Girvan, Glenallachie, Glenburgie, Glencadam, Glen Deveron, Glendronach, Glenfarclas, Glenfiddich, Glendullan, Glen Elgin, Glen Garioch, Glenglassaugh, Glengoyne, Glen Grant, Glen Keith, Glenkinchie, Glenlivet, Glenlossie, Glenmorangie, Glen Moray, Glenrothes, Glen Ord, Glen Scotia, Glen Spey, Glentauchers, Glenturret, Grand Macnish, Grant's, Haig, Highland Park, Hankey Bannister, Hazelburn, Imperial, Inchgower, Inver House Green Plaid, Invergordon, Islay Mist, James Martin's, J&B, John Barr, Johnnie Walker, Jura, Kilchoman, Knockando, Label 5, Ladyburn, Langs, Lagavulin, Laphroaig, The Last Drop, Lauder's, Ledaig, Linkwood, Loch Fyne, Loch Lomond, Lochranza, Long John, Longmorn, Longrow, Macallan, Macarthur's, Mac Na Mara, Mannochmore, Mcclelland's, Millburn, Miltonduff, Monkey Shoulder, Mortlach, Oban, Old Parr, Old Pulteney, Old Smuggler, Passport, Pig's Nose, Pinwinnie Royale, Poit Dhubh, Port Ellen, Prime Blue, Queen Anne, Robert Burns, Rosebank, Royal Brackla, Royal Lochnagar, Royal Salute, Scapa, Scotch Blue, Scottish Leader, Sheep Dip, Something Special, Speyburn, Speyside, Springbank, Stewarts Cream of The Barley, Strathclyde, Strathisla, Strathmill, Talisker, The Talisman, Tamdhu, Tamnavulin, Teacher's, Teaninich, Te Bheag, Tobermory, Tomatin, Tomintoul, Tullibardine, Tormore, Usher's Green Stripe, Vat 69, White Horse, William Lawson's, Windsor, Whyte&Mackay.
Amerika Birleşik Devletleri	American Spirit, Ancient Age, Baker's, Barton, Basil Hayden's, Bernheim, Blanton's, Booker's, Brown Forman, Buffalo Trace, Bulleit, Catdaddy, Charbay, Eagle Rare, Early Times, Edgefield, Elijah Craig, Elmer T. Lee, Evan Williams, Four Roses, George Dickel, George T. Stagg, Georgia Moon, Hancock's Reserve, I.W. Harper, Heaven Hill, Henry McKenna, Hirsch Reserve, Hudson, Jack Daniel's, Jim Beam, Jefferson's, Jhonny Drum, Kentucky Gentleman, Kentucky Tavern, Kessler, Knob Creek, Leopold, Maker's Mark, Mccarthy's, Mellow Corn, Noah's Mill, The Norch, Old Charter, Old Crow, Old Fitzgerald, Old Forester, Old Grand Dad, Old Potrero, Old Taylor, Parker's, Peregrine Rock, Pikesville, Rebel Yell, Ridgemont, Rittenhouse Rye, Rock Hill Farms, Rogue Spirits, Russell's Reserve, Sam Houston, Sazerac Rye, Seagram's 7 Crown, St. George, Stranahan's, Templeton Rye, Ten High, Thomas H. Handy Sazerac, Tom Moore, Van Winkle, Virginia Gentleman, Virginia Lightning, Wasmund's, W.L.Weller, Wild Turkey, Woodford Reserve.

Tablo 5.1 (Devamı): Başlıca Viski Destinasyonları ve Ünlü Viski Markaları

Destinasyonlar	Ünlü Viski Markaları
İrlanda	Bushmills, Clontarf, Coleraine, Connemara, Cooley, Craoi Na Mona, Crested Ten, Dungourney 1964, Feckin Irısh Whiskey, Greenore Single Grain, Green Spot, Inishowen, The Irishman, Kilbeggan, Knappogue Castle, Jameson, Knockeen Hills, Locke's, Magilligan, Michael Collins, Millars, Midleton, Paddy, Powers, Redbreast, Tullamore, Tyrconnel, The Wild Geese.
Kanada	Alberta, Black Velvet, Canadian Mist, Canadian Club, Crown Royal, Forty Creek, Glen Breton, Highwood, Hirsch, Seagram's, Tangle Ridge, Windsor Canadian, Wiser's.

İskoçya ve Viski: Viski tarihine adını altın harflerle yazdırmış İskoçya 1400'lü yıllarda ilk viski üretimini yapan ülke olarak bilinmektedir[33]. Viski üretiminde tartışmasız dünya lideri olarak kabul edilen ülke olan İskoçya'da ağırlıklı olarak malt viski ve harmanlanmış viskiler üretilmekte ve viski ülkeye çok önemli miktarlarda gelir getirmektedir. Aynı zamanda ülkede çok önemli istihdam imkânları da sağlamaktadır. Öyle ki ülkenin neredeyse tamamında viski üretimi gerçekleştirilmektedir. *Lowland, Highland, Speyside, Islay* ve *Campbeltown* bölgelerinde birbirinden ünlü viski üretim tesisleri ve damıtma evleri faaliyet göstermekte ve her bölgede gastronomi turistlerine yönelik viski turları organize edilmektedir[34].

Amerika Birleşik Devletleri ve Viski: Dünya genelinde gerek üretim gerekse tüketim bakımından ikinci sırada yer alan Amerika Birleşik Devletleri İskoçya'nın ardından viski piyasasına hâkim olan en önemli ülkedir. Üretilen viskiler İskoç viskilerine oranla yumuşak içimli, tatlı ve kırmızı renktedir. Başta çavdar olmak üzere tahıl viskilerinin yaygın olarak üretildiği Amerika'da viskinin tarihi 1600'lü yıllara kadar dayanmaktadır. Özellikle Kuzey Amerika kıtasında Kanada'nın güneyinde kalan coğrafyada yaygın olarak viski üretimi söz konusudur. Maryland, Pennsylvania, Virginia, Kentucky ve Tennessee eyaletleri bilinen en ünlü viski üretim destinasyonları olarak dikkat çekmektedir. Bu eyaletlerde de tıpkı İskoçya'da olduğu gibi viski turları organize edilmekte ve viski temalı etkinlikler düzenlenmektedir[35,36].

İrlanda ve Viski: Viski üretim aşamalarının İskoç viskilerine çok benzer olduğu İrlanda viskilerinin başlıca farkı malt hazırlık aşamasında ateşle temasın

az olmasından ötürü is kokusunun olmayışıdır. Diğer önemli fark ise malt yapımında arpanın yanı sıra yulaf ve buğdayın da kullanılmasıdır. Meşe fıçılarda üç ile beş yıl arasında dinlendirilen viskiler devletin koymuş olduğu yasalar ile korunmaktadır[37,38]. Dublin, Cork, Tullamore ve Bushmills şehirleri viski üretiminde ön plana çıkan şehirlerdir. Meşhur İrlanda pubları da viskinin yaygın olarak tüketildiği işletmeler olarak bilinmektedir[39].

Kanada ve Viski: İlk kez 19. yüzyılda Britanyalı ve Avrupalı göçmenler tarafından üretilen Kanada viskileri *"Rye"* olarak da adlandırılmaktadır[40]. Kanada ürettiği viskileri yasalarla koruyan diğer ülkelerden biridir. Yasalara göre en az üç yıl dinlendirilmesi zorunlu olan viskiler en çok 700 litrelik meşe fıçılarda yaşlandırılmaktadır. İçimi kolay viskileri ile dikkat çeken Kanada genellikle harmanlanmış viski üretimi ile ön plana çıkmaktadır[41,42].

Japonya ve Viski: Japonya; Suntory, Nikka, Sanraku Ocean ve Kırın Seagram gibi üreticiler ile ön plana çıkan önemli pazar payına sahip ülkelerden biridir. Chichibu, Golden Horse, Hanyu, Ichiro's Malt, Kırın Gotemba, Kırın Karuizawa, Nikka-Grain & Blends, Nikka Miyagikyo, Nikka Taketsuru, Nikka Yoichi, Suntory Hakushu, Suntory Hibiki, Suntory Yamazaki gibi markalar ile dünyanın en az alkol tüketen ülkelerden biri olan Japonya'nın en fazla viski üretiminde dünyada beşinci sırada yer alması dikkat çekicidir. Çoğunlukla tahıl ve harmanlanmış viski türlerinin üretimi yapılan Japonya'nın viskilerinin içimi yumuşak olarak kabul görmektedir[43].

Diğer Ülkeler ve Viskiler: İskoçya, Amerika, İrlanda, Kanada ve Japonya kadar olmasa da Avustralya, Yeni Zelanda, Hindistan ve Pakistan gibi ülkelerin de dünya viski üretiminde payları bulunmaktadır.

Türkiye'de de viski üretimi Tekel tarafından 1957 yılında denenmeye başlanmış, altı yıl süre ile dinlendirildikten sonra 1963 yılında satışa sunulmuştur. O dönemde üretilen Tekel Ankara viskisi harmanlanmış viski özelliği taşımaktaydı[44]. Günümüzde viski üretimi Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu'nun (TAPDK) kontrolünde 2002 yılında yayımlanmış "Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları, İşletilmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik" kapsamında gerçekleştirilebilmesine karşın Tekel'in özelleştirilmesinden sonra durmuştur. Çünkü koşullar arasında "Bira ve şarap hariç alkollü içki ve alkol üretim tesisi, satışa hazır ürünler bazında 'en az 1.000.000 litre/yıl üretim' yapmaya yeterli kapasitede projelendirilmelidir. Alkol ve alkollü içki

üretim tesislerinde hammadde girişinden ürün çıkışına kadarki tüm aşamalar kütle dengesi açısından kapasiteye uygun olmalıdır." gibi erişilmesi güç bir kapasite sınırlaması bulunmaktadır. Bu sınırın viski üretiminde dünya lideri ülkelerdeki üreticilerin yıllık üretim kapasiteleri ile neredeyse eşdeğer olduğu düşünüldüğünde viski üretiminin neden mümkün olmadığı anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, gelecekte gerçekleştirilecek yasal düzenlemeler ile tahıl cenneti Türkiye'nin yeniden viski üretimine başlaması mümkün olabilir.

5.3. VİSKİ SERVİSİ

Viskiler oda sıcaklığına yakın bir ısıda, güneşten uzakta ve dik konumda saklanmalı ve asla buzdolabında saklanmamalıdır. Her ne kadar Amerikalılar viskiye buz atsalar da İskoçlar asla buz kullanmaz ve oda sıcaklığında tüketirler. Viskiyi sek olarak içmek mümkün iken günümüzde kola, soda veya su katarak da tüketen kesimler bulunmaktadır. Viski temelde kalın tabanlı silindir bardaklarda tüketilmektedir. Ancak viskiye başka içecekler ilave edilince hacmi daha büyük ve ağız kısmı tabanına göre daha büyük bardaklar tercih edilmektedir[45,46]. Viski kültürünün yaygınlaşması ile viski içiminde kullanılan bardaklarda da çeşitlilik görülmüştür. Fotoğraf 5.6'da yer alan bardaklardan; *Glencairn* (1), *NEAT-Naturaly Engineered Aroma Technology* Bardağı (2), *Tulip/Copita* (3), *Norlan* Bardağı (4), *Tumbler* (5), *Sinifter* (6), *Vinum Single Malt* (7) ve *Swirling* Bardağı (8) gibi bardaklar farklı türlerde viskilerin içiminde kullanılmaktadır[47,48].



Fotoğraf 5.5: Viski Bardakları[49]

Viski sadece tek başına içilen bir içki olarak görülmeyip pek çok kokteylde taban içkisi olarak da yerini almaktadır. Örneğin; *Bourbon* viskisi *Old fashioned* kokteylinde şeker ve angostura ile karıştırılarak kullanılırken, *Scotch* viskisi *Rusty Nail* kokteylinde buz ve *Drambui* ile servis edilmektedir[50]. Viski ile tüketilen yiyecekler de viski-yemek uyumu adına karşılaşılan son derece önemli konulardan biridir. Esasen yemekten önce veya sonra dinlenirken keyif amaç-

lı içilen viski eşleştirmelerinde alkol seviyesi, yaşı, odun etkisinin miktarı ve türü, ağırlığı, turba seviyesi, tatlılığı, temel tahıl etkisi ve viskinin biraz suya ihtiyacı olup olmadığı göz önünde bulundurulmalıdır. Özellikle kırmızı et, balık, tavuk, ördek, sushi, bitter çikolata, turta, kuruyemiş ve peynir çeşitleri ile uyum yakalamak mümkündür[51].

5.4. VİSKİ İLE HAZIRLANAN BAZI LEZZETLER

Viski kullanılarak üretilen pek çok yiyecek de bulunmaktadır. İştah açıcı soslar, marinatlar ve turşuların hazırlığı ile füme etlerde viski kullanılmaktadır. Viski türlerinin yemeklere kattığı lezzetler de farklılık göstermektedir. Genellikle, Amerikan ve İskoç viskileri; koyu karamel, is ve baharat aromaları, Kanada viskileri; koyu vanilya, karamel ve is aromaları, İrlanda viskileri; koyu is, meyve ve kremamsı tereyağı aromaları sağlamaktadırlar. Hardal sosları, barbekü sosları, kahveli kekler, muffinler, salamura tavuk yemekleri, midyeler, kızartmalar, sığır filetoları, köfteler, kuzu yahnileri, parfeler viski çeşitleri kullanılarak hazırlanabilecek lezzetlerden sadece bazıları olarak dikkat çekmektedir[52,53]. Bu başlık altında viski kullanılarak hazırlanan bir kokteyl, bir ana yemek ve bir tatlı tarifine yer verilmektedir.

Old Fashioned



Fotoğraf 5.6: Old Fashioned Kokteyli[54]

Malzemeler

Miktar	Ölçek	İçindekiler
5	cl	Bourbon viski
1	adet	Küp şeker
0,16	cl (2 *dash*)	Angostura bitter

Hazırlanışı

- Viski bardağına koyulan küp şeker üzerine 0,16 cl *Angostura bitter*, bir bar kaşığı su dökülerek ıslatılır ve muddler ile ezilir.
- *Bourbon* viski ve buz eklenerek iyice karıştırılır.
- Viski bardağına süzülür.
- Twist portakal kabuğu ile servis edilir[55].



Fotoğraf 5.7: Viski Kremalı Soslu Kurutulmuş Biftek[56]

Viski Kremalı Soslu Kurutulmuş Biftek

Malzemeler

Miktar	Ölçek	İçindekiler
2	Adet	Sığır Filetosu Biftek (Yaklaşık 2,5 Cm Kalınlığında)
½	Çay Kaşığı	Tuz
¼	Çay Kaşığı	Karabiber
1	Yemek Kaşığı	Tuzsuz Tereyağı
1	Yemek Kaşığı	Zeytinyağı
250	Gram	Dilimlenmiş Mantar
½	Adet	Küçük Soğan (İnce Dilimlenmiş)
3	Yemek Kaşığı	İrlanda Viskisi
3	Yemek Kaşığı	Krema
Üzerini Süslemek İçin		Doğranmış Taze Maydanoz

Hazırlanışı

- Kuru bifteklerin üzerine tuz ve karabiber serpilir.
- Orta-harlı ateşte döküm tavada yağ ve tereyağı eritilir.

- Biftekler 8-10 dakika iki tarafı çevrilerek kızartılır.
- Pişen biftekler tavadan alınır ve üzeri örtülerek sıcak kalması sağlanır.
- Döküm tavaya mantar ve soğan eklenir, üzerine tuz serpilir ve 5-7 dakika yumuşayana kadar sotelenir.
- Döküm tava ateşten alınır, viski ve krema eklenir ve tava ocağa yeniden konularak 1 dakika süre ile ağır ateşte karıştırılarak pişirilir.
- Biftekler tavaya yeniden eklenir ve istenilen pişirme aşamasına gelene kadar pişirilir.
- Servis yapmadan kısa bir süre dinlendirilir ve isteğe göre üzerine maydanoz ile süsleme yapılabilir[57].



Fotoğraf 5.8: *Baileys* Dondurma[58]

***Baileys* Dondurma**

Malzemeler

Miktar	Ölçek	İçindekiler
½	Su Bardağı	Krema
1	Su Bardağı	Süt
½	Bardak	*Baileys* Likörü
½	Çay Kaşığı	Vanilya Özü
6	Adet	Yumurta Sarısı
½	Su Bardağı	Toz Şeker

Hazırlanışı

- Krema, süt, *Baileys* ve vanilya özü orta boy bir tencerede kaynamaya bırakılır.
- Diğer taraftan yumurta sarıları ile şeker orta boy bir kâsede iyice çırpılır.
- Süt karışımı kaynadıktan sonra, süt karışımının yarısı kuvvetlice çırpmaya devam ederken yumurta karışımına ilave edilir ve yoğunlaşana kadar karıştırmaya devam edilir.
- Yoğunlaşmaya başlayınca kalan yarısı da ilave edilir ve karıştırılmaya devam edilir.
- 2-5 dakika sonra puding kıvamında bir karışım elde edilir ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.
- Topaklanmalar varsa elemek için süzgeçten geçirilir ve büyük bir kâseye dökülür.
- Karışımın üzeri streç film ile kaplanır ve 8 saat süre ile buzdolabında soğutulur ve bu süre sonunda dondurma makinesi veya miksere aktarılarak orta ayarda karıştırılır.
- İçinden rahatça alınabilecek bir kaba aktarıp yaklaşık 4 saat süre ile buzdolabında dondurulur. Daha sonra istenilen zamanda servis edilebilir[59].

5.5. DÜNYACA ÜNLÜ VİSKİ MÜZELERİ

Dünya genelinde oldukça önemli viski müzeleri bulunmakta ve bu müzelerin bazılarına bu başlık altında yer verilmektedir.

***Scotch Whisky Experience* Müzesi:** İskoçya'nın Edinburgh şehrindeki *Scotch Whisky Experience* her ay binlerce ziyaretçiye kapılarını açan, dünyanın en çok ziyaret edilen ve muhtemelen en büyük viski müzesidir. Müzede viskiyle ilgili pek çok sanat eseri, tarihi nesneler ve muazzam bir viski kütüphanesi bulunmaktadır. Viski turlarında uğranılacak ilk durak olarak kabul edilmektedir[60].

İrlanda Viski Müzesi: İrlanda'nın viski kültürünü insanlara anlatmak ve aktarmak için 2014 yılında Dublin'de kurulmuş önemli viski müzelerinden biri olan İrlanda Viski Müzesi'nde viski fıçılarından damıtma kazanlarına, bardaklardan şişelere viski kültürünü yansıtan araç gereç ve ekipmanlarla dolu beş oda bulunmaktadır. Bu odaların ilk dördünde klasik görsellerin ve teşhir ürünlerinin yanı sıra son teknoloji kullanılarak gerçekleştirilen sunumlar da bulunmakta ve turist rehberleri eşliğinde turistlerin bu müzede uzun süreler

geçirmeleri mümkün olmaktadır. Son oda olan beşinci odada İrlanda'daki tüm viski markalarına ait ürünlerin sergilendiği ve sunum ile tadım imkânlarının olduğu bir bar bulunmaktadır. Bu müze, turistlere içerisinde tadım, hediyelik eşya ve viski hediyeleri içeren farklı paketler halinde ziyaret imkânları sunmaktadır[61].

***Dufftown* Viski Müzesi:** Birleşik Krallık'ta kurulan *Dufftown* Viski Müzesi, geçmiş günlerde viski yapımının sırlarını keşfetmek için eşsiz bir fırsat sunarken, viski kaçakçılarının hayatları hakkında büyüleyici bir fikir vermektedir. Bu müzede özellikle geçmişte viski üretimi için kullanılan alet ve ekipmanların yanı sıra yasadışı imbikler sergilenmektedir[62].

***Bourbon Experience* Viski Müzesi:** Amerika Birleşik Devletleri'nin Louisville şehrinde *Fraizer* Tarih Müzesi içerisinde ikinci katta kurulan *Bourbon Experience* Viski Müzesi, Kentucky'de viski turlarının başlangıç noktası olarak kabul edilmektedir. Bu müzede eski viski fıçıları ve damıtma kazanları sergilenirken, viski üretim aşamaları da görseller üzerinden aktarılmaktadır[63].

***Suntory* Viski Müzesi:** Japonya'nın en önemli viski müzesi olan *Suntory* Viski Müzesi Yamanashi şehrinde kurulmuştur. Müzede Japon viski tarihine özgü araç ve gereçler sergilenmekte ve viski üretiminin arkasında yatan bilimi ortaya koymaya çalışan görseller yer almaktadır. Japonya'da viski turlarında uğranılan en önemli nokta olarak kabul edilmektedir[64].

***Oscar Getz* Viski Tarihi Müzesi:** Amerika Birleşik Devletleri'nin Kentucky eyaletinde kurulan *Oscar Getz* Viski Tarihi Müzesi'nde geçmişten günümüze uzanan Amerikan viski endüstrisi ile ilgili 50 yıllık nadir eserler ve belgeler koleksiyonunu sergilenmektedir. Ayrıca müzede, Başkan Washington ve Abraham Lincoln'e ait fotoğraflar ile otantik kaçak içki fotoğrafları, antika şişeler ve sürahiler, tıbbi viski şişeleri, viski kapları ve çok daha fazlası hakkında sergiler bulunmaktadır[65].

5.6. DÜNYACA ÜNLÜ VİSKİ FESTİVALLERİ

Dünya genelinde viski severlerin ve viski sektörünün paydaşlarının buluştuğu, çeşitli sunum ve tadım etkinlikleri ile yarışmaların düzenlendiği pek çok viski festivali düzenlenmektedir. Bu başlık altında bu festivallerin bazılarına yer verilmektedir.

***The Kentucky Bourbon* Festivali: Dünyanın** *Bourbon* başkenti olarak kabul edilen Bardstown, Kentucky'de her yıl bir hafta süre ile düzenlenen *Kentucky*

Bourbon Festivali, 1991 yılında bir *Bourbon* tadımı ve akşam yemeği olarak başlamış ve yıldan yıla muazzam bir şekilde büyümüştür. Bugün, Amerika'nın önemli festivallerinden biri haline gelen bu festival, viski endüstrisini desteleyen en önemli festivallerden biri olarak kabul edilmektedir. 200 yılı aşkın süredir bu coğrafyada gerçekleşen viski üretimi sayesinde büyük ve küçük pek çok içki fabrikası bu bölgede faaliyetlerini sürdürmekte ve dünyanın farklı bölgelerinden pek çok viski sever bu deneyimi yerinde elde etmek için bu festivale katılmaktadır[66].

***Glasgow's* Viski Festivali:** Glasgow Viski Festivali dünyanın her yerinden viski severlerin ve viski sektörünün paydaşlarının buluştuğu önemli festivallerden biri olarak kabul edilmektedir. Bu etkinlikte, Glasgow'un en önemli damıtma tesisleri ve şişeleyicilerine geniş yer verilmekle birlikte tüm İskoçya'dan ve dünyanın her yerinden viski üreticilerine de ev sahipliği yapılmaktadır. Etkinlikte Glasgow Viski Kulübünün üyeleri görev alarak İskoç viskileri hakkında detaylı bilgiler sunmaktadırlar[67].

***Arctic* Viski Festivali:** Kuzey'in Paris'i olarak kabul edilen Norveç'in Tromso kasabasında düzenlenen Arctic Viski Fesitivali dünyanın en kuzeyinde düzenlenen viski festivali özelliği taşımaktadır. Festival; viski uzmanları, binlerce farklı viski tadımı, viski barları, viski lansmanları, seminerler ve çeşitli etkinliklerle viski severlere ve viski sektörünün paydaşlarına ev sahipliği yapmaktadır. Katılımcılar aynı zamanda kuzey ışıklarını da yerinde deneyimleme fırsatına sahip olmaktadırlar[68].

***Spirit of Speyside* Viski Festivali: İskoçya**'nın en önemli festivallerinden biri olan *Spirit of Speyside* Viski Festivali dünyanın dört bir yanından katılımcıları ağırlayan dünyanın en önemli viski festivallerinden biri olarak kabul edilmektedir. Speyside bölgesinde dünyanın en iyi viski damıtıcıları, en ünlü viski markaları ve viski severler bu festival çerçevesinde düzenlenen etkinliklerde buluşmakta ve viski uzmanlarından eğitimler alarak en kaliteli viskileri tatma imkânına sahip olmaktadırlar[69].

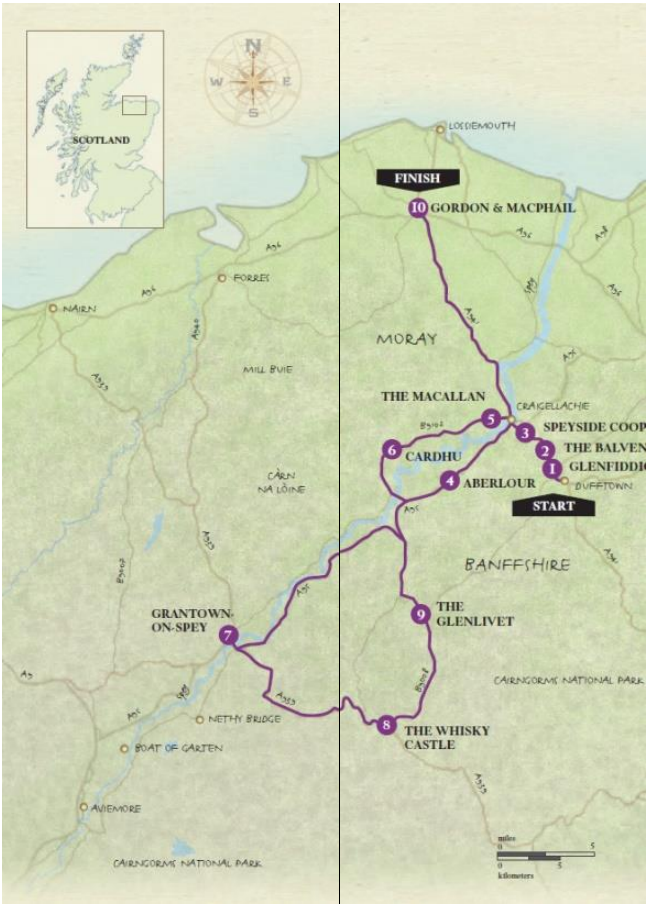
***Belfast Whiskey Week* Festivali:** İrlanda'nın en önemli viski festivali olan Belfast Viski Haftası etkinlikleri, İrlanda viskilerinin üretimi ve mirası konusunda bilgiler sunmak ve katılımcılara unutulmaz deneyimler kazandırmak üzere gerçekleştirilmektedir. Bu festivalde viski tanıtımları, tadımları, üretim aşamaları hakkında bilgilendirmeler gibi çeşitli etkinlikler düzenlenirken Belfast Viski Kulübünün tutkulu viski meraklıları etkin görev almaktadırlar. İrlan-

da'nın zengin viski kültürünü yaşatan önemli organizasyonlardan biri olan bu festival bir hafta süreyle devam eden ender festivallerden biridir[70].

5.7. VİSKİ TURİZMİ

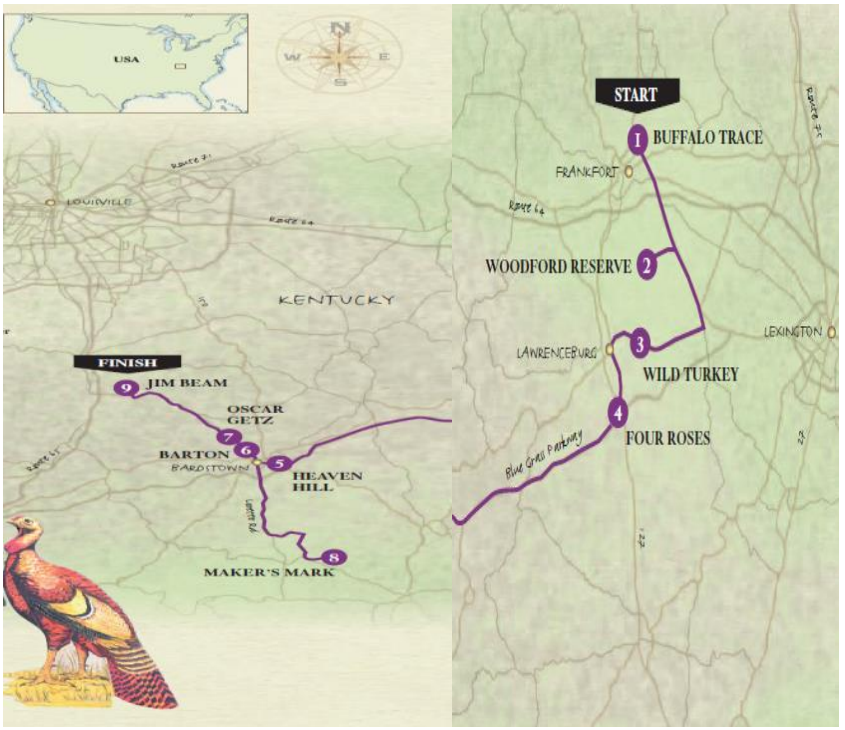
Viski turizmi, temelde gastronomi deneyimi elde etmek isteyen turistlere yönelik, viski üretim destinasyonlarında fabrika ziyaretleri, üretim aşamalarının incelenmesi, geleneklerin öğrenilmesi gibi amaçlarla gerçekleştirilen bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır[71]. Bu bağlamda, viski turizminin gelişim gösterdiği destinasyonların da yine viski üretiminin yoğun olduğu ülkeler olduğu görülmektedir. İskoçya, Amerika, İrlanda ve Kanada gibi ülkelerde viski turizmi temalı gastronomi rotaları mevcut olup bu rotalarda çeşitli turlar düzenlenmekte, yılın değişik zamanlarında çeşitli etkinlikler organize edilmektedir. Bu başlık altında bahsi geçen ülkelerin viski turizmi rotalarına ve detaylarına yer verilmektedir.

İskoçya'da Viski Turizmi: Viski üretiminin yoğun olduğu bölgeler viski turizmi için de uygun destinasyonlar olarak görülmektedir; çünkü bu destinasyonlar viski ile ilgili çekicilikleri bünyelerinde barındırmaktadır. Üretim tesisi ziyaretleri, viski evleri ziyaretleri, müzeler, festivaller ve viski akademileri İskoçya için viski turizmi özelinde önemli çekicilikler olarak ön plana çıkmaktadır. Bu çekicilikler bir bütün olarak tur programlarında birleştirilmekte ve ortaya viski turu rotaları çıkmaktadır[72]. Aşağıda Speyside bölgesinde profesyonel turist rehberleri eşliğinde toplamda 3 gün süreli 90 mil uzunluğunda beş farklı üretim tesisinin ve Viski Kalesi'nin ziyaretini içeren, viski alışverişi ile sonlanan bir viski turuna ait rota örneği paylaşılmaktadır.



Fotoğraf 5.9: Speyside Viski Turu[73]

Amerika Birleşik Devletleri'nde Viski Turizmi: Kentucky Eyaleti Amerika'nın viski üretim bölgeleri arasında önemli bir yere sahiptir. *Bourbon* viski türünün yaygın olarak üretildiği bu bölgede toplamda 5 gün süreli 85 mil uzunluğunda ikisi tarihi bina olmak üzere sekiz farklı üretim tesisinin ziyaretini içeren viski turları yapılmaktadır[74].



Fotoğraf 5.10: Kentucky Viski Turu[75]

İrlanda'da Viski Turizmi: Viski üretimi konusunda tarihi çok eskilere dayanan bir ülke olan İrlanda'da tarihi viski üretim tesislerinin ve faaliyetlerini sürdüren üretim tesislerinin ziyaretini kapsayan, Dünya Kültürel Miras listesinde yer alan bölgeler ve manzaralarla dolu dört gün süreli 375 mil uzunluğunda viski tur rotası bulunmaktadır[76].



Fotoğraf 5.11: İrlanda Viski Turu[77]

Japonya'da Viski Turizmi: Japonya'da Tokyo viski severler için iyi bir başlangıç noktasıdır. Mükemmel tren bağlantıları ile birbirine ulaşımın kolayca sağlandığı Chichibu, Karuizawa, Hakushu ve Gotemba gibi şehirlerde pek çok viski barı ve içki fabrikaları bulunmaktadır. Yamazaki şehri de tren ile Osaka ve Kyoto şehirlerinden ulaşımın kolayca sağlanabildiği önemli viski turizmi destinasyonlarından biridir[78].



Fotoğraf 5.12: Japonya Viski Turu[79]

Japonya'daki sekiz gün süreli ve 300 mil uzunluğundaki viski turunda beş farklı viski üreticisi ziyaret edilmekte ve alışveriş imkânları sunulmaktadır. Bu turun en önemli özelliği otobüs veya araba ile değil trenler aracılığı ile gerçekleştirilmesidir[80].

Sonuç olarak, viski geçmişten günümüze gerek sosyal hayatta gerekse ekonomik hayatta önemli bir ürün olarak karşımıza çıkmıştır. Ancak turizm bağlamında viskinin önemi gastronomi turizmi kapsamında 2000'li yıllardan sonra anlaşılmaya başlanmıştır. Bu bağlamda, viski üretim tesisleri viski turizmi için en önemli çekicilik olarak görülmekte, viski evleri tüketim açısından, viski temalı etkinlikler katılım açısından, viski müzeleri tarihi açıdan önem arz etmektedir. Dünya genelinde gelişmekte olan gastronomi turizminden önemli bir pay almayı başaran viski turizminin her geçen gün açılan yeni üretim te-

sisleri ile popülerliğini koruması ve daha çok turist tarafından farklı coğrafyalarda ilgi görmesi olasıdır. Türkiye'de de yasal düzenlemeler yapıldığı takdirde bu tarz üretim tesislerinin kurulması mümkün olup, gastronomi turizmi kapsamında viski ve turizm arasındaki bağlantı dünyadan örnekleri dikkate alınarak değerlendirilmesi gereken bir alan olarak dikkat çekmektedir.

BÖLÜM KAYNAKÇASI

[1] Marshall, J.R. (1951). *Scotch Whisky*. [1st American ed.] USA: Dutton Books.

[2] Türk Dil Kurumu (TDK). (2021). https://sozluk.gov.tr/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[3] Kosar, K.R. (2010). *Whiskey A Global History.* UK: The Edible Books.

[4] Bostancı, R. (2012). *İçecekler Hakkında Herşey.* İstanbul: Arunas Yayıncılık.

[5] Marshall, J.R. (1951). a.g.e.

[6] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[7] Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *İçki Teknolojisi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

[8] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[9] Kosar, K.R. (2010). a.g.e.

[10] VeViski (2017). *Viski Nasıl Üretilir?* https://veviski.com/viski-nasil-uretilir/ (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[11] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[12] Undiscovered Scotland (2021). *The Washback.* https://www.undiscoveredscotland.co.uk/usfeatures/maltwhisky/washback.html. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[13] Maclean, C. (2009). *World Whiskey.* New York: DK Publishing.

[14] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[15] GreatDrams (2018). *Focus on The Whisky Process: Fermentation*. https://greatdrams.com/fermentation/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[16] Bryson, L. (2014). *Tasting Whiskey.* MA: Storey Publishing.

[17] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[18] Hamlin, K. (2008). *Barmenin El Kitabı.* İstanbul: Alfa Yayıncılık.

[19] **İmbik Atölyesi. (2020).** *Damıtma Nasıl Yapılır? İmbik Türlerine Göre Distilasyon Şekilleri.* https://imbikatolyesi.com/tag/viski-yapimi/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[20] Maclean, C. (2008). *Whiskey: Eyewitness Companions.* New York: DK Publishing.

[21] RedHeadBarrels. (2018). *Whiskey, Wine and Spirits Aging: The Science of Aging Barrels.* https://redheadoak

barrels.com/whiskey-wine-and-spirits-aging-barrels/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[22] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[23] Maclean, C. (2008). a.g.e.

[24] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[25] Jackson, M. (2018). *Whiskey: The Definitive World Guide.* USA: DK Publishing.

[26] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[27] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[28] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[29] Bryson, L. (2014). a.g.e.

[30] Jackson, M. (2018). a.g.e.

[31] Maclean, C. (2008). a.g.e.

[32] Bostancı, R. (2012) a.g.e.

[33] Yıldız, Ö. (2017). *İçki Üretimi ve Sunumu.* Ankara: Detay Yayıncılık.

[34] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[35] Yıldız, Ö. (2017). a.g.e.

[36] Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[37] Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). a.g.e.

[38] Yıldız, Ö. (2017). a.g.e.

[39] Bostancı, R. (2012) a.g.e.

[40] Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). a.g.e.

[41] Yıldız, Ö. (2017). a.g.e.

[42] Hamlin, K. (2008). a.g.e.

[43] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[44] Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). a.g.e.

[45] Yıldız, Ö. (2017). a.g.e.

[46] Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). a.g.e.

[47] WhiskySuggest. (2018). *The Different Types of Whisky Glasses.* https://www.whiskysuggest.com/whisky-glasses/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[48] Maclean, C. (2008). a.g.e.

[49] WhiskySuggest. (2018). a.g.e.

[50] Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). a.g.e.

[51] Bryson, L. (2014). a.g.e.

[52] Ridgaway, D. (2010). *The Gourmet's Guide to Cooking With Liquors and Spirits.* USA: Quarry Books.

[53] Luntz, P. (2008). *Whiskey&Spirits For Dummies.* NJ: Wiley Publishinig.

[54] Bar Okulu. (2021). https://www.barokulu.com/kokteyl/old-fashioned-kokteyli-ve-hazirlanisi. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[55] Bar Okulu. (2021). a.g.e.

[56] Hy-Vee. (2021). https://www.hy-vee.com/recipes-ideas/recipes/seared-steak-with-whiskey-cream-sauce. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[57] Hy-Vee. (2021). a.g.e.

[58] Mispasta. (2019). https://www.mispasta.com/tarifler/baileys-dondurma/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[59] Mispasta. (2019). a.g.e.

[60] Scotch Whisky Experience. (2021). https://www.scotchwhiskyexperience.co.uk/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[61] The Magger. (2019). https://www.themagger.com/irlanda-viski-muzesi-dublin/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[62] Moray Speyside. (2021). https://morayspeyside.com/listings/the-dufftown-whisky-museum/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[63]Whiskey Suggest. (2016). https://www.whiskysuggest.com/7-best-whisky-museums/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[64] Suntory. (2021). https://www.suntory.com/factory/yamazaki/facility/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[65] Oscar Getz Whiskey Museum. (2021). https://www.oscargetzwhiskeymuseum.com/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[66] Kentucky Bourbon Fesitval. (2021). https://kybourbonfestival.com/about/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[67] Glasgows Whisky Festival. (2021). http://glasgowswhiskyfestival.com/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[68] Arctic Whisky Festival. (2021). https://www.arktiskwf.no/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[69] Spirit of Speyside. (2021). https://www.spiritofspeyside.com/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[70] Belfast Whiskey Week. (2021). https://www.belfastwhiskeyweek.com/. (Erişim Tarihi: 09.07.2021).

[71] McBoyle, G. ve McBoyle, E. (2008). "Distillery marketing and the visitor experience: a case study of Scottish malt whisky distilleries", *International Journal of Tourism Research,* 10(1), pp. 71-80.

[72] Deveci, B. ve Deveci, B. (2021). "Gastronomi Turizmi Rotaları ve Turları", *Gastronomi Turizmi: Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar,* S. Şengül ve A. Kurnaz (Editörler), Ankara: Detay Yayıncılık.

[73] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[74] BourbonCountry. (2021). *Exciting Tours of the Kentucky Distilling Industry.* https://www.bourboncountry.com

/distillery-tours/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[75] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[76] WhiskeyIsland. (2021). *Whiskey Tours & Tastings, Ireland.* https://www.whiskeyisland.ie/ (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[77] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[78] Japan Whiskey Tours. (2021). http://www.japanwhiskytours.com/. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

[79] Maclean, C. (2009). a.g.e.

[80] ForbesTravelGuide. (2013). *A Guide To Whisky-Distillery-Hopping In Japan.* https://stories.forbestravel guide.com/a-guide-to-whiskey-distillery-hopping-in-japan. (Erişim Tarihi: 22.05.2021).

VİSKİ TERMİNOLOJİSİ

***Age/Aging* (Yaşlandırma):** İçkinin şişelenmeden önce dinlenmeye bırakıldığı zaman.

Aperatif: Yemekten önce iştahı açmak için sunulan içki.

Muddler: Meyveleri, otları ve baharatları bir bardağın dibinde ezmek veya karıştırmak için barmenler tarafından kullanılan tokmaktır.

***Neat*:** Oda sıcaklığında buzsuz servis edilen sek içki.

***Proof*:** İçkideki alkol miktarı.

***Shaker*:** Zor karışan sıvıların karışımı için barda yaygın olarak kullanılan paslanmaz çelikten yapılmış bir araç.

Viski taşı: Buz gibi soğuyarak servis edilen içkinin sulanmadan soğumasını sağlayan araç.