

BOUQUET

ŞARAP YAŞAM & EĞİTİM DERGİSİ SAYI 35



GÜÇLÜ,
MEYVEMSI
VE AKICI

Karma Chardonnay Narince

MÜREFTE'DE BAĞBOZUMU
RESTORANLARDA BALIK MEVSİMİ
DAMAK ZEVKİ: ATIL KUTOĞLU
ŞARAPLI KOKTEYLLERLE YARATICI TATLAR

Kısa kısa



Zarif bir tasarım

Şık ve zarif tasarımlı karafalarda sunulan şarabı yudumlamak bambaşka bir keyif ve ayrıcalık olsa gerek. ilio markasının tasarımcılarından Mehtap Obuz'un imzasını taşıyan Blob, şarap karafı ve bardağının tatlı bir deformasyona uğramış organik formu. Daha şarap kadehe dolmadan rahatlatma duygusu yaratan Blob karaf, bir üzüm tanesinin camdan sembolik yorumundan yapılmış kapağı ile tamamlanıyor. Klasik şarap kültürüne farklı bir yorum getiren ayaksız bardaklar ve el yapımı kristalin şarap karafı, özel davetlerinize renk katacak şık detaylardan.

www.ilio.eu

Doğru tada ulaşmak



Şaraplarınızı saklayacak ve onları uygun içim ısısına getirecek şarap dolaplarıyla evinizde bir mahzen yaratmak artık hiç zor değil. Gaggenau'nun, Avrupa'nın en ünlü degüstatörlerine danışarak tasarladığı şarap dolapları, şarap severleri ve koleksiyonerleri hayal kırıklığına uğratmayacak cinsten. Çift magnum ve 118 şişeye kadar şarap saklama olanağı sunan dolapta, purolarınız için de bir humudor bulunuyor. Mevcut üç iklim bölgesinden her biri için, iki ayrı nem kademesinde olmak üzere, sıcaklık derecesini 4°C ile 21°C arasında hassas biçimde ayarlayan Gaggenau şarap dolabı, şarapların sunum kıvamı konusunda da iddialı. Öyle ki, şarabınızı içilecek sıcaklık derecesine getirirken, onun lezzetini asla bozmuyor. İki kademeli nem ayarı bulunan şarap dolabı, dışarıdan yapılan ışıklandırma sayesinde ışığa karşı hassas olan şarapları da koruyarak fark yaratıyor. www.gaggenau.com



Mevsimsel tatlar

Geçtiğimiz Mayıs ayında şef Didem Şenol'un Karaköy'de açtığı Lokanta Maya, Ege ve Akdeniz ağırlıklı mutfağı, mevsimlere göre hazırlanan, hatta günden güne değişen münüsüyle yaratıcı tatlar sunuyor. Akşamları değişen ufak mezeleri ve günün taze malzemelerine göre şekillenen ana yemekleriyle dikkat çeken Maya'nın içki münüsünde, rakı çeşitlerinin yanı sıra Doluca şarapları da bulunuyor. Lokanta Maya'da yemek yedikten sonra restoranın duvarlarını süsleyen Orhan Cem Çetin'in fotoğraflarını, Şenol ailesinin Bozburun Yarımadası'nda ürettiği "Amos" marka zeytinyağını ve Didem Şenol'un geçen ay yayımladığı yemek kitabı "Kızınız Defneyi, Oğlumuz İskorpite..."'yi satın alabilirsiniz.

www.lokantamaya.com