

Özel bir akşam için...

Misafirler akşam yemeği için bekliyor... Belki bir arkadaş grubu, belki yalnızca bir misafir (ama önemli biri). İçmek için özel bir şeyler lazım; sizin imzanızı taşıyan, dikkatlice ya da kişisel zevkinize göre seçilmiş güzel bir şarap. Belki de şarabı, kendisini daha iyi ifade etmesini sağlayacak iyi seçilmiş yemeklerle öne çıkarmanız gerekecek bu akşam...

Boyut Yayın Grubu tarafından Garanti Emeklilik Şarap Kulübü'nün katkılarıyla çıkan Şarap Keyfi kitabı bu cümlelerle başlıyor... Tarifler Luca tarafından yapılmış, Giovanni Petronio tarafından fotoğraflanmış... Öneriler herkes için: "Bir şarabın rengini, kokusunu, tadını algılayabilmek tabii ki konunun profesyonellerinin bir imtiyazı değildir, bilakis çoğu zaman onlar bir yudumun gerçek değerini, şirini dahi bilmezler. O zaman gelin, mutfaka girin, dolabı açın ve damak zevkinizin verdiği ilhamla yeni bir şeyler deneyin..." 

Bazı yemekler şarapla zıtlık oluştururken, bazıları şarabı destekleyip bir armoni içinde tadını öne çıkarır. İkisi arasında yapacağınız seçim, önerilerin tamamlayıcı kısmını oluşturur. Hangi öneriler mi? Sizin için seçtik...

Tarif: Bir kapta tereyağı ve sütü kaynatın. Sürekli karıştırarak un, Vin Santo ve balı ekleyin. Ateşten alın ve soğuyana kadar karıştırmaya devam edin. Yumurtanın sarısını ilave edip biraz daha karıştırın. Başka bir yerde yumurta akıyla şekeri çırpın, çöktürdöğü çıkarılmış ve dövde kesilmiş hünnapları koyun. Unlu ve sütlü karışımı yavaş yavaş karıştırarak ilave edin, tüm malzemeyi yağlayıp unlanmış silindirik şeklinde bir kalıba dökün. 18-20 dakika 200 derece fırında benmari tekniğiyle pişirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

Şarap: Vin Santo
Yemek: Vin Santo'lu hünnap ve buğday suflesi

Vin Santo, amber tonlarıyla tatlı şarabın en eski halidir. Kayısı, badem, kestane, kuru üzüm aroması vardır. Fıçı şarabı olan Vin Santo, Trebbiano üzümünün sonbahar ağaçlarının ve ovanın renklerini, aromalarını toplaması için sundurmalarda kurutulmasından doğar.

Vin Santo'lu hünnap suyu

LEZZET

Vermentino di Gallura

Geç hasat bir Vermentino di Gallura (Sardinya Adası'nın dışındaki karşılığı Ansonica di Argentario) ve greyfurtlu Akdeniz salatası yatağında kerevit. Vermentino di Gallura, üretici Capicheria'nın geç mahsul ve değerli bir şarabı. Zengin ve tatlı bu üzümler deniz esintileri taşır. Tenuta la Parrina'nın ürettiği Ansonica dell'Argentario, belirgin armonili, alçakgönüllü fakat nüfuzlu bir şarap. Üzüm Maremma güneşinde olgunlaşır; zayıf otlar, beyaz çiçekler ve kocayemiş kokuları. Tadı (10 derecenin altında olmamak kaydıyla) taze ve sağlam yapılıdır.

Güneşin adı



Tarif: Greyfurdu soyun ve parçalara ayırın. Hindiba filizlerini ikiye kesin ve bir salata kabında salatanın kalınlığıyla harmanlayıp, çam fıstığı, üzüm, fesleğen ve yabani rezene ilave eden. Limon suyu, yağ, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Kerevitleri ayıklayın. Salatayı bir tabağın ortasına yerleştirin ve çevresine dairesel şekilde greyfurtları dizin. Kerevitleri salatanın üstüne dizin ve zeytinyağı gezdirin.

Şarap: Vermentino di Gallura
Yemek: Greyfurtlu Akdeniz salatası yatağında kerevit

LEZZET

Chardonnay

Sicilya Chardonnay bir yıl fıçıda bekler, bardağa akasya balı renginde dökülür ve vanilya ile portakal çiçeği kokar. Zengin tadı deniz tuzuna kadar uzanır. Güneş, parlak limon aroması, fesleğenle uyumlu biberiye ve kapariler arasında yer alır.

Akdeniz sirenleri



8
Tarif: Deniz taraklarını özenle yıklayın, çemensiz antrikot pastırmaya batırın ve biberiye çubuklarına geçirin. Biraz yağ ile birlikte sıcak bir tavaya alın, iki tarafını da ikişer dakika pişirin. Sıcak kalması için kapağını kapatın. Mikserle Antep fıstığı, badem, çam fıstığı, fesleğen, kuru üzüm, kapari, yarım limon kabuğu ve rezeneği koyun. İki kaşık zeytinyağı ilave edip yoğun bir kıvam alana kadar karıştırın. Hazırladığınız karışımı tabağa yayın, üzerine mидyeleri yerleştirin. Birkaç domates dilimi ve fesleğenle süsleyin.

Şarap: Chardonnay
Yemek: Sicilya pestosuyla eskalop şiş

LEZZET

Sauternes

Altı derecede farklı bir kişiliğe sahip Sauternes olan bir Chateau de Malle açın. Semillon, Sauvignon ve Muscadelle üzümleri fiğlarda iki yıldan fazla bekleyerek altın sarısı bir renk kazanır. Şarabın kokusu keskin ve geniştir, safrandan bademe kadar uzanır, arada küf ve çürümüş üzümünden de geçer.

Kırda sonbahar havası

Tarif: Tavşan budunu, tavuk ciğeri, ekmek, soğan ve adaçayı ile doldurun. Bir gıvece yerleştirip bir kaşık yağ ve ardeş tohumu ekleyin. Yavaş yavaş her tarafını iyice pişirin ve et suyu ile yumuşatın. Kapakını kapayın ve 30-40 dakika çok kısık ateşte pişirin. Patatesi tuzlu suda haşlayıp, püre haline getirin ve içine kekik, kış sekinde kesilmiş pecorino peyniri ve yurmurtta ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyip kuzu gömlüğine bulayın, 10 dakika 180 derecelik fırında pişirin. Budu tabağa yerleştirip yanında da top sekinde patates ilave edin. Etin suyunu üzerine dökün ve sıcak servis edin.

Şarap: Sauternes

Yemek: Kekik ve pecorinolu patates ile tavşan budu dolması