

Yayın Adı Robb Report

Referans No 16507049

Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.11.2011

Etki Olumlu

STxCM 160,00

Küpür Sayfa 4

Tiraj 6523

ÖNE ÇIKANLAR

Farklı bir yemek kitabı ve Tibaldi'nin meleği



MUTFAKTA ERKEK VAR * Milliyet Cumartesi ve Pazar eklerinin yayın yönetmeni Deniz Alphan, Dina'nın Mutfak'ından sonra şimdi de **Mutfakta Erkek Var!** (www.boyutstore.com) kitabı ile okurların karşısında. Değişik mesleklerle sahip 28 erkek, Deniz

Alphan'ın kitabı için mutfak'a girmiş. Evlerde mutfak'ın sahibi genelde kadınlar kabul edilse de, Mutfakta Erkek Var! bunun aksini ispat ediyor. Kimi zevki için profesyonel aşçılar gibi yemek yapıyor, kimi günün stresinden kurtulup lezzetli sofraları sevdikleriyle paylaşmak için. Alphan'ın 275 sayfalık kitabında Faruk Malhan'dan Mehmet Barlas'a, Ferzan Özpetek'ten Cem Mansur'a kadar değişik mesleklerden ünlü isimlerle lezzetli sohbetlerin yanı sıra, 100'den fazla yemek tarifi var.

KUTSAL YAZILAR * **Tibaldi Sanctus Michael Archangelus** (www.tibaldi.it) dolmakalemin gövdesinde meleklerin kumandanı olan başmelek Mikail var. Reçine imaj Mikail'i kılıç, mızrak ve haç kuşanmış

olarak yenilgiye uğramış şeytanın üzerinde dururken betimliyor. Meleğin kanatları, zırhı ve diğer detaylar gümüş ya da altın kabartmalarla belirtilirken kapağın tepesinde büyük, cilalı bir akik yer alıyor. Gümüş versiyonlarının fiyatı 10 bin 50 dolardan başlıyor. Sadece 50 adet üretilen altın versiyonu ise 37 bin 900 dolar ve altın mafsallı bilyasının değeri 43 bin 700 dolar. [B]



Mutfakta Erkek Var!
ve Tibaldi Sanctus
Michael Archangelus.

Robb Mahzeninden * Koleksiyonunuz için seçkin şarap ve içkiler

BİR VİSKİNİN tadı yapıldığı yerin topografyasını yansıtır, bir yudum Laphroig'in yağsız, hatta sert olmasını beklersiniz. Sonuçta İslay'in güney kıyısı dönemsel ağaç korulukları ve engebeli kayalıklarla dolu inişli çıkışlı tepelerden oluşan haşin bir güzelliğe sahip; öte yandan bu eşsiz bölgede sonsuz lezzette bir viski üretiliyor. Mayalama işleminde kullanılan turba dumanı ve katranı Laphroig'in kokusunu ve dokusunu karakterize ederken, viski özel olarak Maker's Mark'ın Amerikan meşesi fiçilerinde yıllandırılmaktan -şimdiye kadar böyle yapıyorlardı- ötürü şekerleme ve vanilya esansları içeriyor. Damıtım evinin yeni çıkardığı **Laphroaig Triple Wood** ise üç aşamalı mayalama sürecinden geçerek eski bourbon fiçilerinde, 19'uncu yüzyılın küçük çeyreklik varillerinde ve son

olarak Avrupa'nın hoş kokulu şeri fiçilerinde bekletiliyor. Sonuç karamel, deniz tuzu, şekerlenmiş limon, bal ve çay notalarıyla parlayan biraz daha dumanlı bir viski. (60 \$) www.laphroaig.com

ZIT KUTUPLAR her zaman birbirini çekmez ama çektikleri zaman ortaya genellikle güzel bir uyum çıkar. Yaptıkları ilk işbirliğinde farklı tarzlarını harmanlayan şarap yapımcıları Bo ve Heidi Barrett'in Calistoga, Kaliforniya'daki üzüm bağlarında yetişen meyvelerden üretilen **Barrett & Barrett 2008 Cabernet Sauvignon** için de bu geçerli. 30 yıldır aile işletmesi Chateau Montelena'nın

şarap yapımcısı olan Bo şarap evinin klasik yapıdaki Napa Valley Cabernet Sauvignon ile özdeşleşmesine neden olan sıra dışı işlere imza attı. Öte yandan Heidi Screaming Eagle'da şarap yapımcısı olarak düşük üretimli butik şaraplara 14 yıl boyunca danışmanlık yaptı ve şöreti kendi markası La Sirena ile daha da büyüdü. Yumuşak, lal rengi şaraplarda Heidi'nin detaylı katmanlama yeteneğiyle -lavanta, yenibahar ve muskat aromalarının yanı sıra böğürtlen, erik ve vişne tatları- eşinin dokusu güçlü ve hoş lezzetli şaraplar yaratma becerisi son derece iyi örtüşüyor. (üç şişelik kutularda 750 \$) www.barrettwines.com

