

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

bahar 2025

SUNSET'İN
YENİ

Bahar
MENÜSÜ

SİBEL KUTMAN ORAL İLE DOLUCA ŞARAPLARININ DÜNÜ BUGÜNÜ
/ DERİN MERMERCİ İLE HAYVAN HAKLARI ÜZERİNE
/ ŞAMPANYA HAKKINDA HER ŞEY



HASSASİYET. GÜÇ. DİRENÇ.

Gözlerinizi yeni Seamaster Diver 300M'e çevirin. Yeni model, monokrom çelik ve Master Chronometer hassasiyeti ile karşınızda. Dayanıklılık için kaynaştırılmış metallerin birleşimi. Onu takarak, en cesur bileklerde taşınmış olan mirası üzerinizde taşıyın. Bir sonraki maceranız kesinlikle gözden kaçımayacak. Daha derinlere dalın, daha uzaklara gidin ve bırakın yolunuza Seamaster rehberlik etsin.

Ω
OMEGA

McIntosh

Bazı efsaneler anlatılmaz,
dinlenir.



— TÜRKİYE GENEL DİSTRİBÜTÖRÜ —

ModernElektronik

BİLGİ HATTI

(0212) 385 47 47 0544 211 19 00 0533 470 59 85



Folgore

**MADE
IN THUNDER**

Fer Mas Oto Tic. A.Ş.

Kuruçeşme Cad. No: 27
Kuruçeşme/İstanbul
Tel: (0212) 263 30 01

Otokoç Antalya

Altınova Sinan Mah. Serik Cad.
No: 301 07170 Kepez/Antalya
Tel: (0242) 225 18 18

Otokoç Ankara

Söğütözü Mah. Söğütözü Cad. No: 2
Koç Kuleleri C Blok No: 8-9 Çankaya/Ankara
Tel: (0312) 220 55 02

Mengerler Bursa

Ovaakça Santral Mah. İstanbul Cad.
No: 644 Osmangazi/Bursa
Tel: (0224) 261 11 14

Arkas İzmir

Çınarlı Mah. Ankara Asfaltı Cad.
No: 15/1P Arkas Mistral Binası
Konak/İzmir
Tel: (232) 270 18 30

Motor: L4 MHEV, Azami Güç: 300 CV/450 Nm, Azami Hız: 240 km/sa., 0-100 km Hızlanma: 5,6 sn., Yakıt Tüketimi (karma) min.-maks.: 8,7-9,2 L/100 km, CO₂ Emisyon Oranları (karma) min.-maks.: 198-208 g/km. İlanda belirtilen veriler versiyona göre değişiklik göstermektedir.



VAKKO

MODA VAKKO'DUR

İLKBAHAR/YAZ'25





Club Med



"L'ESPRIT
LIBRE"



SIRENA MARINE

HOME SEA HOME



www.sirenayachts.com

48 / 48 COUPE / 60 / 68 / 78 / 88 RPH / 118



Yapı Kredi Crystal ile
Sunset Grill & Bar'da
%20 indirim ile
ayrıcalklısınız.



Başvuru için **CRYSTAL** yazın, TCKN bilginiz ve doğum tarihinizi (gün ay yıl formatında) aralarında birer boşluk bırakarak yazıp 4421'e gönderin.

Unique & Yours

Sevan Bıçakçı
✂

MIAMI DESIGN DISTRICT • ZORLU CENTER • GALATAPORT • NURUOSMANİYE
sevanbicakci.com



SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

Sunset ilkbahar sezonuna yepyeni lezzetlerle giriyor: Chef Marios Tsouris farklı sunumlarıyla yarattığı tatların yanı sıra menümüzde varolan yemeklerimize kattığı yepyeni dokunuşlarla sezonu karşılıyor. Tüm Sunset misafirlerinin beğeneceğine inandığımız bu yeni yemeklerimizi mutlaka denemelisiniz...

Sunsetter'in bu sayısında Sibel Kutman Oral Doluca Şarapları'nın hikayesini anlattı. Bu röportajda şarap sektörüne dair birçok bilgiyi bulabilirsiniz.

Sunset olarak hayvanları her daim gözetip koruduğumuzu biliyorsunuz. İşte bu bağlamda Derin Mermerci ile hayvanların refahı için çözüm önerilerini konuştuk, ilgiyle okuyacağınıza inanıyorum.

Sezonun yenilikleri, Türkiye'de Kapadokya'dan Fransa'da Champagne Bölgesi'ne uzanan farklı rotalar, menüde yerini alan birbirinden lezzetli kokteyller ve birçok konuyla Sunsetter yine dopdolu...

Sunsetter'ın ilkbahar sayısını keyifle okumanızı dilerken umut dolu bir bahar sezonunu hep birlikte karşılamayı temenni ediyorum.

Bariş Tansever



BENZERSİZ BİR SPA DENEYİMİ

The Peninsula Spa ve Wellness Merkezi, sizi zarafet ve şıklığın atmosferinde, benzersiz bir yolculukla, bedeninizi ve ruhunuzu canlandırıcı bir deneyime davet ediyor.

Detaylı Bilgi: 0212 931 28 88

THE PENINSULA
I S T A N B U L

KARAKÖY, KEMANKEŞ KARAMUSTAFAPAŞA MAHALLESİ, KEMANKEŞ CADDESİ NO:34, 34425 BEYOĞLU, İSTANBUL
TEL: +90 212 931 2888 EMAIL: PIT@PENINSULA.COM

HONG KONG • SHANGHAI • BEIJING • TOKYO • NEW YORK • CHICAGO • BEVERLY HILLS
LONDON • PARIS • İSTANBUL • BANGKOK • MANILA • peninsula.com

Ingredients



STARTER

AJANDA 26
İLKBAHAR AYLARININ ETKİNLİK TAKVİMİ

KISA HABERLER 32
TRENDLER, STİL VE ALIŞVERİŞ ÜZERİNE

TREND 44
ATELIER MUCKS İMZALI SERAMİKLER

KİTAP 46
DIOR'DAN HARİKA BİR KİTAP

GÜNDEM 48
İSTANBUL'DA 2 YENİ OTEL

DECO STYLE 52
SERRA AKAR İLE TASARIM DÜNYASINDAN HABERLER

TIPS FROM SEMİ 54
DÜNYADAN YEME-İÇME VE STİL TRENDLERİ

KÜÇÜK YUDUMLAR 56
MEHMET YALÇIN'IN YAZISI

IMPERIAL SEA
MARINE

Imperial Sea Marine Limited | Exclusive for sale

Heesen 150.9 ft. (46m)

2003 | Aluminum | 5 cabins

€ 10.750.000 VAT Paid

Custom built by Heesen to ABS class at its Oss shipyard in the Netherlands. Constructed with an aluminum hull & superstructure and designed by Omega Architects, she was delivered in 2003 with her interior designed by Frank Laupman.

info@imperialseamarine.com

Ingredients



· SUNSETTER ·

Yönetim
Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Kimya Çulha

Yayın Kurulu
Alize Tansever, Yasemin Demirkan

Görsel Tasarım
Onur Berberoğlu

Prodüksiyon:
İMAGO MEDYA A.Ş.

Yayın Danışma Kurulu
Marios Tsouris,
Gazi Akyol, Süleyman Şen

Katkıda Bulunanlar
Burak Teoman, Haydar Erçin,

Reklam, Rezervasyon
Ebru Tansever
ebru.tansever@sunsetgrillbar.com

Sunsetter,
Sunset Grill&Bar'a ait bir markadır.
İçinde kullanılan tüm yazı ve fotoğrafların
yayın hakkı Ulus Turistik Tesisler ve Yat. Tic.
A.Ş. firmasına aittir. İzin alınmadan ve kaynak
gösterilmeden kullanılamaz.
İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2
Ulus Park Beşiktaş İstanbul
+90 (212) 287 03 57-58
Üç Ayda Bir Yayınlanır

Baskı
A4 Ofset Matbaacılık
San.ve Tic. A.Ş.
Otosanayi Sitesi, Yeşilce Mah. Donanma
Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul
0212 281 64 48
www.a4ofset.com
sertifika no 44739

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

MAIN COURSE

YEMEK 58
SUNSET'TEN NEFİS BİR MENÜ

RÖPORTAJ 68
DOLUCA ŞARAPLARI'NIN HİKAYESİ

DESSERT

RÖPORTAJ 74
DERİN MERMERCİ İLE HAYVAN HAKLARI ÜZERİNE...

MÜDAVİM 78
SUNSET MÜDAVİMİ MİNE KALPAKÇIOĞLU VE SARP İKİLER

TREND 80
SPA TRENDLERİ

RÖPORTAJ 84
SOHO HOUSE HOTEL'İ DOMINIC HOFER'DEN DİNLEDİK

KAÇAMAK 86
KAPADOKYA'DAN YENİ ADRESLER

GEZİ 88
CHAMPAGNE BÖLGESİ VE ŞAMPANYA

KOKTEYL 92
YEPYENİ SUNSET KOKTEYLLERİ

ŞARAP 98
DOLUCA SIGNIUM HAKKINDA...

SENİ YANSITIR

Jumbo

4-5 MART



MOR VE ÖTESİ İLE HAMLET

Shakespeare'in ölümsüz oyunu *Hamlet*, Mor ve Ötesi grubunun şarkılarıyla birleşiyor. Güçlü oyuncu kadrosu ve canlı orkestrasıyla sahneye taşınan müzikal, Maximum Uniq Hall'de sahneleniyor.

19 MART



GEORDIE GREEP SOLO

Black Midi grubunun solisti ve baş gitaristi Geordie Greep, solo kariyerinin ilk konseri için İstanbul'a geliyor. Kendine özgü vokal tarzı ve deneysel müziğiyle dikkat çeken Greep, Garanti BBVA Konserleri kapsamında Asmalı-mescit Blind'da sahne alacak.

14 MART CUMA



SUNSET DOLUNAY GECESİ

Dolunaya karşı harika bir akşam yemeği için Sunset rezervasyonu yaptırmayı unutmayın!

6 MART

BABYLON PICKS

Babylon Picks konserleri Siv Jakobsen ile 6 Mart'ta Babylon'da devam ediyor. Indie-folk sahnesinin en dokunaklı seslerinden biri olan Norveçli müzisyen ve besteci, hassas sözleri ve büyüleyici melodileriyle dinleyicilerini kendi dünyasına davet ediyor.

25 MART



BAYANLAR BAYLAR DARIO MORENO

Dario Moreno'nun olağanüstü hayatı, ödüllü yazar Kosta Kortidis'in kaleminden müzikal bir tiyatro şölenine dönüşüyor. Gerçek ve kurgunun harmanlandığı bu özel gösteride, Kadıköy Eğitim Sahnesi'nde Moreno'ya saygı duruşunda bulunulacak.

MELIS GORAL

BEBEK SHOWROOM | İSTİNYEPARK

13 NİSAN PAZAR



SUNSET FULL MOON NIGHT

Keyifli bir bahar akşamında, dolunayın eşlik edeceği şık bir yemek için Sunset programınızı yaptınız mı?

4 NİSAN



ÖZGÜN SENTEZ

Türkiye'nin özgün psikedelik gruplarından BaBa ZuLa, 25 yılı aşan kariyerinde Anadolu rock ve dub öğelerini harmanlayan eşsiz müziğiyle sahnede. Grup, kendine özgü elektro sazları ve etkileyici performansıyla, Kadıköy-Sahne'de unutulmaz bir gece vaat ediyor.

12 NİSAN-11 MAYIS



EV YAPIMI

Mutfak Sanatları Akademisi'nin düzenlediği bu eğitimde mutfağınızı baştan düzenlemeyi öğrenecek, temel gıdaları kendiniz hazırlayarak paketli ürünleri hayatınızdan çıkaracaksınız. Ev yapımı ekmekten reçele, turşudan erişteye kadar birçok ürünü yapmayı öğrenerek mutfakta daha bilinçli ve pratik hale geleceksiniz.

13-20 NİSAN



20'LERİN CHICAGO'SU

Broadway'in en uzun soluklu müzikali *Chicago*, Avrupa turnesi kapsamında İstanbul'a, Zorlu PSM'ye geliyor. 1920'lerin büyüleyici atmosferinde geçen bu başyapıt, suç, tutku ve şöhret dolu hikayesiyle izleyicileri büyülemeye hazırlanıyor.

26-28 NİSAN

DON KİŞOT

The Imperial Russian Ballet Company, Miguel de Cervantes'in klasik eserinden uyarlanan Don Kişot balesiyle Türkiye turnesi kapsamında Lütfi Kırdar Anadolu Oditoryum Salonu'nda klasik bale tutkunlarını bekliyor.



YENİ NESİL İKONLAR.

BMW X7 VE BMW 7 SERİSİ.



Keşfedin.



Borusan Otomotiv

3 MAYIS



NİLÜFER SAHNESİ

Türk pop müziğinin efsane ismi Nilüfer, Bostancı Gösteri Merkezi sahnesinde, kendine özgü sesi ve yıllara meydan okuyan şarkılarıyla dinleyicilerine nostaljik ve unutulmaz bir konser deneyimi sunacak.

23 MAYIS



SIRENS OF LESBOS

Farklı kültürlerin etkilerini müziklerine taşıyan Sirens of Lesbos, indie pop ve reggae esintili dans müziğiyle Garantî BBVA Konserleri kapsamında 23 Mayıs Cuma akşamı Salon İKSV'de sahneye çıkıyor.

24 MAYIS



KAPALIÇARŞI ÇATI TURU

Kapalıçarşı'nın tarihi ve zanaatkarlık mirasını keşfetmeye hazır olun. 500 yıllık Ahilik ve lonca sistemini anlayacağınız, ustalarla birebir sohbet edebileceğiniz Antonina Turizm turu, Kapalıçarşı'nın büyüleyici çatısından İstanbul manzarası sunuyor.

12 MAYIS PAZARTESİ

DOLUNAY SUNSET'E YAKIŞIR

Bir ilkbahar akşamı, hele de dolunay varsa, Sunset'te Boğaz'a karşı yemek mükemmel bir seçim olur!



31 MAYIS-1 HAZİRAN



İSTANBUL COCKTAIL FESTIVAL

Kokteyl dünyasının en seçkin festivali 10. yılında doğayla iç içe bir atmosferde gerçekleşiyor. Ünlü miksolojistler, müzik performansları, atölyeler ve farklı lezzet duraklarıyla gerçekleşecek festival, Lifepark'ta kokteyl severlere benzersiz bir deneyim sunuyor.



BMW MOTORRAD



ŞEHİR İÇİNDE DOLAŞMANIN EN HAVALI ŞEKLİ.

YENİ BMW CE 02.

Özgün tasarımı, genç ruhu ve dinamik sürüşüyle gününü sen yarat.

MAKE LIFE A RIDE

Borusan Otomotiv

✂ STARTER



ÇİÇEKSİ BİR HARMONİ

Lancôme'un yeni parfümü *Idôle Power Eau de Parfum Intense*, gül yapraklarının tazeliğini sandal ağacının yoğun dokusuyla birleştirerek odunsu ve çiçeksi notalarda benzersiz bir denge sunuyor. Damascena gül özü, beyaz yasemin ve meyvemsi Pomarose™ molekülüyle harmanlanan bu koku, güçlü ve kalıcı bir iz bırakıyor. İnce cam şişesi, degrade kırmızı tonları ve gül altın çerçevesiyle zarif bir estetik sunarken, kokunun cesur ve modern ruhunu yansıtıyor.

HAVACILIK İLHAMI

Breitling'in *Avenger Night Mission* modeli, modern havacılık stilini güçlü mühendislikle birleştiriyor. 42 mm ve 46 mm boyut seçenekleriyle sunulan saat, 300 metreye kadar suya dayanıklılığı ve darbelerle karşı geliştirilmiş stiliyle dikkat çekiyor.



DEĞERLİ MİRAS

Damiani, *Belle Époque* koleksiyonuyla geçmişin ihtişamını modern tasarımlarla bir araya getiriyor. Renkli taşlar ve zarif pırlantalarla süslenen beyaz, sarı ve pembe altın modeller, zamansız bir estetik sunuyor. 1924 yılında İtalya'da kurulan ve nesiller boyunca mücevher işçiliğinde mükemmeliyetin simgesi haline gelen Damiani, bu koleksiyonuyla aşkın sonsuzluğunu kutluyor.



30
Gün
Koşulsuz İade

24
Saatte
Teslimat

Evde Servis
Hizmeti

Arçelik FutureSmart™ Serisi

Teknolojinin Ev Hali



Arçelik FutureSmart™ Serisi'nden
Gurme Şef™ Pro, 13 farklı otomatik pişirme
programıyla yemeklerinizi güvenle pişirir.



Imperium® Robo 3.0



Gurme DuoFry™



Gurme Şef™ Pro



Imperium Barista®



Tadı Var®



Aria™ Expert Ütü

Koç

arcelik.com.tr

0850 210 0 888

0544 444 08 88

arçelik



İNGİLTERE'DE TİCARİ GAYRİMENKUL YATIRIMLARI

LONDRA MERKEZLİ BİR GAYRİMENKUL DANIŞMANLIĞI ŞİRKETİ OLAN PSS LONDON (ÖNCEKİ ADIYLA PHYSKOS PROPERTY) BU SEKTÖRDEKİ BİLGİSİ VE TECRÜBESİ İLE FARKINI ORTAYA KOYUYOR. PSS LONDON ŞİRKETİ EKİM 2024'DEN İTİBAREN UK SOTHEBY'S REALTY İLE BİR ORTAKLIK KURDU VE FAALİYETLERİNİ SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY ŞEMŞİYESİ ALTINDA DEVAM EDİYOR.

Şirketinizi ne zaman kurdunuz ve şirket olarak verdiğiniz hizmetler nelerdir?

Şirketi 2009 yılında kurdum. Yaklaşık 15 sene-ye yakın bir zamandır hem konut (residential) hem de ticari (commercial) yatırımlarda şirket olarak gayrimenkulün bulunmasından hukuki sürecin takibine ve sonuçlandırılmasına kadar bütün işlemleri takip etmekteyiz. Ayrıca, hem ticari hem de konutlar için mülk yönetimi (property management) hizmetimiz bulunmaktadır.

UK Sotheby's International Realty geçen 1 sene içinde Londra lüks emlak piyasasının yüzde 50 den fazlasını hakimiyetinde. Hem global ölçekte hem de İngiltere de bilinen ve çok saygın bir firma. Müşterilerimize daha iyi bir hizmet verebileceğimizi düşünerek böyle bir birleşme kararı aldık ve bundan da çok mutluyuz.

Ticari yatırımlar ve Gayrimenkul Proje Geliştirme dediğimizde hangi konuları anlıyoruz?

Müşterilerimizle gerçekleştirdiğimiz ticari yatırımlar genelde Londra merkezde, içerisinde uzun dönemli ve iyi kiracıların bulunduğu ticari dükkan ve binalar. Genelde bu tip binaların ilk katı dükkan/perakende, üstleri ofis ya da dairelerden oluşuyor. Proje geliştirmede ise daha çok ilgilendiğimiz eski ofis ve ticari binaların yenilenerek lüks daire ve yine ticari dükkanlara dönüştürülmesi. Bu tür yatırımlarda uygun gayrimenkulleri piyasaya çıkmadan gerekli izinlere sahip bir şekilde almak çok önemli. Özellikle Londra'da imar (planning permits) almak çok zor olduğundan, bunu mal sahibiyle yaptığımız anlaşma ile gayrimenkulü almadan önce sağlamış oluyoruz. Böylece müşterimiz malın devredildiği gün inşaatla başlayabiliyor.

Ticari yatırımlarda getiriler neler? Alım yapılırken nelere dikkat edilmeli?

Ticari yatırımları bulmak normal daire/ev bulmak kadar kolay olmuyor. Belirli acenteler ve kontaktlar ile çalışmanız gerekiyor. Ayrıca, gayrimenkulün alımı sırasında avukatlar aracılığıyla teklifler veriliyor. Bu yüzden sizi temsil eden ve önceden piyasada ciddi işler yapmış danışman ya da acentelerle çalışmak çok önemli. Ticari yatırımlarda net getiriler (net yields) Londra merkezde yüzde 3 ile yüzde 5 arasında değişiyor. Londra dışında ise bu rakam yüzde 9-10'lara kadar çıkabiliyor. İngiltere'deki bu tür yatırım yapan yabancı yatırımcılar getiriden ziyade gayrimenkulün değer artışını göz önünde bulunduruyor. Bir önemli konu da kira artışları... Her 5 senede bir kira-



cıların kirayı piyasadaki rakamlara göre artırması gerekiyor. Burada da yatırımcının profesyonel yardım alması çok önemli.

Ticari yatırımların diğer normal gayrimenkul alımlarına göre avantajları neler?

En önemli avantajları masraflarda. Alım satım vergisi; alınan malın değerine bakmaksızın yüzde 5 oranında. Bugün £5 milyona alınan bir dairenin alım satım vergisi £750 bin üzerine çıkarken ticari alımlarda bu £450 binde kalıyor. Ayrıca, yıllık aidat ve diğer herhangi bir masraf bulunmuyor. Mal sahibi sadece kira topluyor. Diğer masrafların hepsi kiracıya ait. Gayrimenkulün değer artışı da daire ve evlere göre daha fazla oluyor. Burada kiracının

kim olduğu ve kira süresi diğer önemli bir faktör.

Müşterileriniz genelde hangi ülkelerden?

Türk müşterilerimizin yanında Rus, Azeri, Kazak ve diğer Orta Asya cumhuriyetlerinde müşterilerimiz bulunuyor. Ayrıca, Orta Doğulu müşterilerimiz de var.

Covid ve sonrasında oluşan negatif ekonomik gelişmeler ile beraber daire fiyatlarında durma ve gerileme oldu. Ticari yatırımlarda bunu gözlemliyor musunuz?

Hayır. Bahsettiğim yatırımları bulmak ve almak zaten zor. Kiracılar iyi ve uzun dönemli oluyor. Biz Covid sonrası herhangi bir gerileme görmedik. Kira ödemelerinde aksaklıklar oldu ama geçen sene bunlar Covid öncesi seviyelerine geri döndü. Bu tür yatırımlarda anlaşılan fiyat istenen fiyatın biraz üzerine gider, hala da öyle devam ediyor. Önemli olan fırsatın bulunması.

Hukuki işlemler nasıl işliyor? İngiliz vatandaşı ya da oturma izni olmayanlar da bu tür yatırımlar yapabilir mi?

Hukuki işlemler daire alımıyla aynı, fark bulunmuyor. Vatandaş olmak ya da oturma izninizin olması gerekmiyor.



BUGÜN £5 MİLYONA ALINAN BİR DAİRENİN ALIM SATIM VERGİSİ £750 BİN ÜZERİNE ÇIKARKEN TİCARİ ALIMLARDA BU £450 BİNDE KALYOR. AYRICA, YILLIK AİDAT VE DİĞER HERHANGİ BİR MASRAF BULUNMUYOR. MAL SAHİBİ SADECE KİRA TOPLUYOR. DİĞER MASRAFLARIN HEPSİ KİRACIYA AİT.

United Kingdom | Sotheby's INTERNATIONAL REALTY

Sotheby's Realty Ofisine ulaşmak için:
48 Conduit Street, London, W1S 2YR, UK
Email : ebi@sothebysrealty.co.uk
tel: (UK Mobile) +44 7810111140

✂ STARTER



ŞEHİR GARDİROBU

Moncler, İlkbahar 2025 Koleksiyonu'yla modern şehir yaşamının zarafetini New York'un enerjisiyle buluşturuyor. Bej, lacivert, gri ve siyah tonlarının hakim olduğu koleksiyon, şehir yaşamının değişken temposuna uyum sağlayan, modüler ve yenilikçi parçalar sunuyor. Kadınlar için elmas kapitone detaylı dış giyim, tweed ve duchesse satenin dokusal zenginliğiyle birleşirken, erkekler için ise ters çevrilebilir ceketler ve çok işlevli montlar günlük pratikliği lüks tasarımla bir araya getiriyor.



GEOMETRİK SANAT

Melis Göral, Elements Koleksiyonu ile zarafetin ve doğanın elementlerinin mükemmel uyumunu yansıtan eşsiz bir koleksiyon sunuyor. Doğanın elementlerinden ilham alarak tasarlanan Elements Koleksiyonu, her detayıyla sofistike bir estetiği yansıtıyor. Geometrik hatların ve simetrisinin ön planda olduğu tasarımlar, modern lüks anlayışını ustalıkla birleştiriyor.



ZAMAN KAPSÜLÜ

Swatch, 40 yıllık yenilikçi tasarımlarını ve yaratıcı işbirliklerini kutladığı dört ciltlik *Swatch Ansiklopedisi* ile saat dünyasında bir ilke imza atıyor. 8.419 sayfalık bu benzersiz koleksiyon, 1983'ten günümüze markanın evrimini; ikonik SISTEM51 mekanizmasından, OMEGA x Swatch ve Blancpain x Swatch gibi işbirliklerine kadar her dönüm noktasını yansıtıyor. Canlı renklerde tasarlanmış özel kılıfıyla görsel bir şölen sunan ansiklopedi, hem sanat ve tasarım tutkunları hem de Swatch severler için zamansız bir parça olarak öne çıkıyor.



EDWARDS

This is so EDWARDS

www.edwards.com.tr

ZORLU CENTER / AKASYA AVM / İSTANBUL OPTIMUM OUTLET
ANKARA PANORA AVM / KALAMIŞ MARİNA / AKMERKEZ / ANTALYA LAND OF LEGENDS



GELECEĞİN KLASİKLERİ

Hem klasik hem de yenilikçi tasarımlar sunan Messika, zamansız mücevherleriyle her stile uyum sağlıyor ve mücevher dünyasında yaratıcı bir vizyon sunmaya devam ediyor. Markanın yüksek mücevher koleksiyonu *Messika by Kate Moss*, ikonik ve özgün tasarımlarıyla dikkat çekerken, *Wild Moon* burun mücevheri ve *Move Iconica* kol aksesuarı Messika'nın cesur zarafet anlayışını farklı bir açıdan gözler önüne seriyor. Düz yüzeyler ve keskin hatların şekillendiği *So Move* koleksiyonu ise cesaret ve özgüveni buluşturuyor.



AURA ETKİSİ

Gc'nin yeni kadın saati Aura, metalik gri ve rose gold tonlarının şık uyuşmasıyla modern bir estetik sunuyor. 36 mm çelik kasası ve vida detaylı bezeriyle dikkat çeken tasarım, İsviçre yapımı mekanizmasıyla hassasiyeti ve güvenilirliği bir araya getiriyor. Gümüş tonundaki kadrani, gün ve takvim pencereleriyle işlevselliği vurgulayan Aura, zamana modern bir zarafet katmak için tasarlanmış.



MASALSI BİR KOKU YOLCULUĞU

Loewe, yeni parfüm koleksiyonunda zanaat ve hayal gücünü bir araya getiriyor. Kyoto merkezli Suna Fujita seramik stüdyosunun illüstrasyonları ve Lladro'nun zarif porselen işçiliğiyle hayat bulan tasarımlar, koleksiyonun estetik ve sanatsal dokusunu yansıtıyor. *Botanical Rainbow Koleksiyonu*, dev havuç ve karahindiba gibi yaratıcı kampanya kareleriyle sunulurken; tüm koleksiyon *Home Scents* serisindeki kokulu mumlar ve aromatik sabunlarla tamamlanıyor.



İŞLEVSEL MÜCEVHER

Ferragamo, *Secret* modeliyle mücevher zarafetini işlevsel bir saatle buluşturuyor. Altın rengi detayları ve güneş ışını desenli kadraniyle dikkat çeken ve zarif bir bilezik gibi görünen saat, kapağına hafifçe basıldığında kadraniyi ortaya çıkarıyor ve çift yönlü bir cazibe sunuyor. Ferragamo logosu, hareketli kapakta yer alırken, tepedeki kırmızı taş saatin imza dokunuşu oluyor. *Secret*, modern lüksü yansıtan bu tasarımıyla hem şık hem de işlevsel bir aksesuar arayanlar için ideal.



GELENEKTEN GELECEĞE

1864 yılında İstanbul'da kurulan Hafız Mustafa, geleneksel Türk tatlılarını yenilikçi bir yaklaşımla global pazarlara taşıyarak kültürel bir elçiye dönüştü. Londra ve Dubai gibi uluslararası metropollerde açılan şubeleriyle, Türk mutfağının eşsiz lezzetlerini dünyanın dört bir yanına ulaştıran marka, sadece tatlı üretmekle kalmıyor, aynı zamanda Osmanlı mutfak kültürünü çağdaş bir vizyonla yeniden yorumluyor. Hafız Mustafa'nın köklü geçmişi, kalite ve özgünlükten ödün vermeyen yaklaşımıyla birleşerek, markayı uluslararası bir başarı hikayesine dönüştürüyor.



SICAK VE YUMUŞAK

Tek kullanımda yoğun pigmentasyon sunan ve zarif altın ambalajıyla dikkat çeken *Gucci Rouge À Lèvres Mat 222 Fanny Rose*, Mocha Mousse tonlarındaki paletiyle yeni Pantone 2025 renk trendine kusursuz uyum sağlıyor. Ürünü, yanaklarınıza ve gözlerinize de uygulayarak bütünsel bir görünüm yaratmayı unutmayın!



✂ STARTER

GÜÇ FIGÜRÜ

Begüm Khan, Çin Takvimi'ne göre Yılan Yeni Yılı'na özel tasarladığı *Snake Kapsül Koleksiyonu*yla zarafet ve sembolizmi yeniden yorumluyor. Yenilenme ve dönüşümün güçlü bir simgesi olan yılan figürü, altın/siyah ve platin/kristal tonlarındaki sofistike tasarımlarda hayat buluyor. Küpe, kolye, earcuff ve yüzük gibi modern çizgilerle genişletilen koleksiyon, zarif detaylar ve kusursuz işçiliğiyle dikkat çekiyor. Begüm Khan, tarihsel sembolizmi çağdaş bir dille buluşturarak kendini keşfetmek isteyenlere eşsiz bir estetik yolculuk sunuyor.



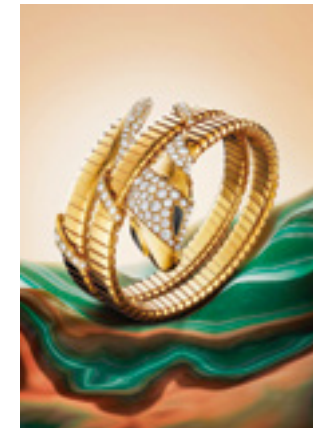
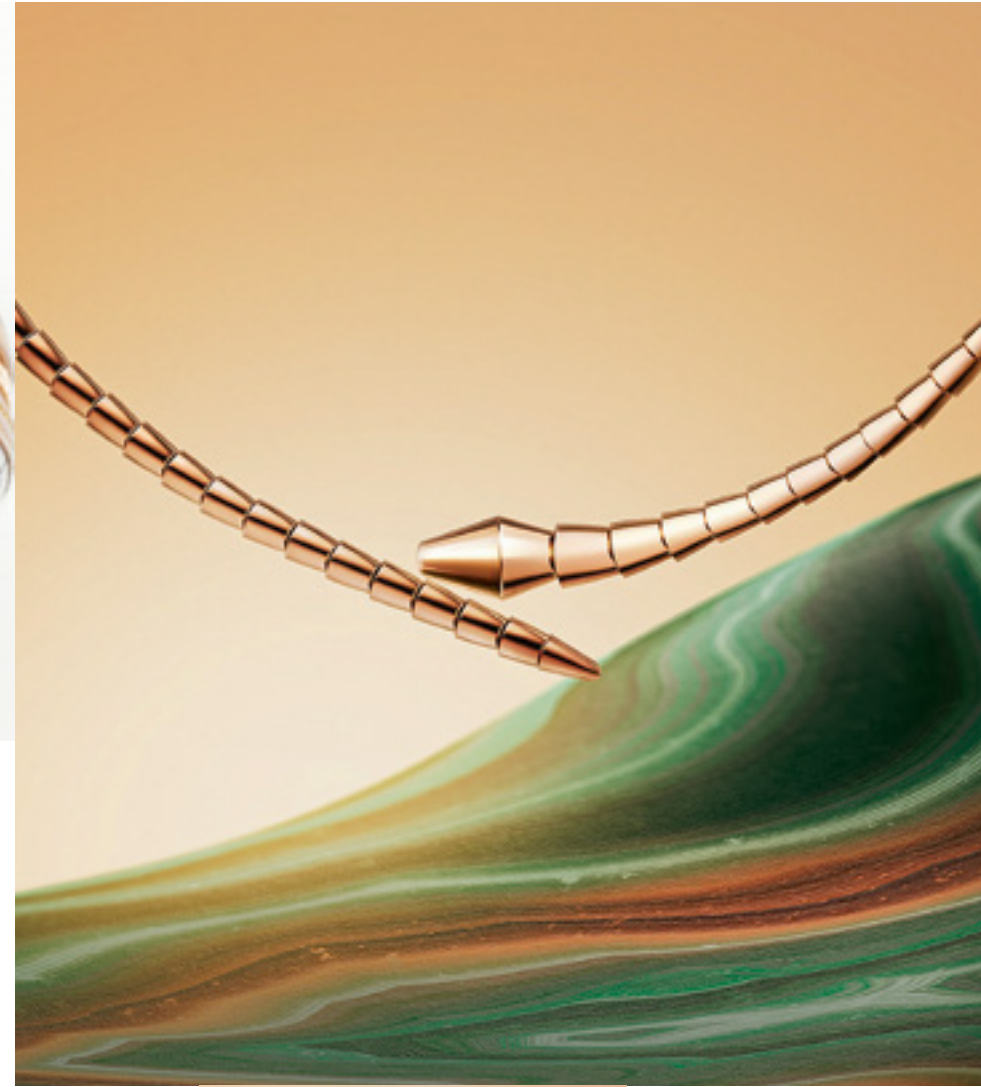
DOĞAL IŞILTI

İngiliz girişimci ve ünlülerin makyaj sanatçısı Charlotte Tilbury'nin yüz hatlarını belirginleştirmek, şekillendirmek ve aydınlatmak için tasarladığı *Filmstar Bronze and Glow Contouring Palette*'inin altın tabanlı aydınlatıcı ve şekillendirici tozlarıyla doğal ışıltıyı yakalamak kolaylaşıyor.



20 YIL SONRA YENİDEN

Louis Vuitton ve Takashi Murakami'nin ikonik işbirliği, 20 yıl sonra yeniden hayat buluyor. Re-edition koleksiyonu; Murakami'nin canlı ve neşeli tasarımlarını Louis Vuitton'un klasik parçalarıyla birleştirerek, markanın mirasını modern bir dokunuşla sunuyor. Koleksiyon, *Petite Malle* ve *Speedy 25* gibi ikonik çantaların yanı sıra çeşitli aksesuarları da içeriyor. İlk olarak Ocak 2025'te piyasaya sürülen sınırlı üretim kapsül koleksiyon, Mart 2025'te ikinci bir lansmanla genişletilecek. Geleneksel Japon sanatı ve modern pop kültürünü harmanlayarak çağdaş Japon sanatının önemli ismine dönüşen Murakami'nin Louis Vuitton ile 2003'te başlayan işbirliği, *Monogram Multicolore* deseniyle moda dünyasında ikonik hale gelmişti.



DÖNÜŞÜMÜN GÜCÜ

2025, Çin takvimine göre Yılan Yılı'nı müjdeliyor. Bvlgari ise bu özel yılı ikonik yılan motifine adanmış yeni koleksiyonuyla kutluyor: *Serpenti Infinito*. Mücevherden saate, çantadan aksesuara uzanan 13 parçalık koleksiyon, yılanın sembolize ettiği dönüşüm ve yenilenme temasını modern şıklıkla harmanlıyor. Koleksiyonun öne çıkan tasarımlarından *Serpenti Cuore 1968* çanta, yılan figürünün akışkan estetiğini kalp formuyla buluşturuyor. Bu zarif parça, Bvlgari'nin *Serpenti Harlequin* mücevher-saat tasarımına göndermede bulunarak markanın zamansız yaratıcı dehasını yansıtıyor. *Serpenti Tubogas* saatler ve *Serpenti Viper* mücevherler ise sade ama çarpıcı detaylarla yılanın gizemli enerjisini ve sonsuz dönüşüm gücünü vurguluyor. Bvlgari'nin 1948'den bu yana bir simge haline getirdiği *Serpenti* motifinde, doğanın ve yaşamın bitmeyen döngüsüne duyulan hayranlık hissediliyor. Her parça, taşların zarif ışığı ve ince işçilikle bir araya gelerek stil sahibi kadınlar için kusursuz bir seçenek sunuyor. 2025 Yılan Yılı'nda, Bvlgari'nin bu koleksiyonu yalnızca bir stil tercihi değil, aynı zamanda bir hikaye anlatıyor: Dönüşüm, yenilenme ve sonsuz zarafetin hikayesi.





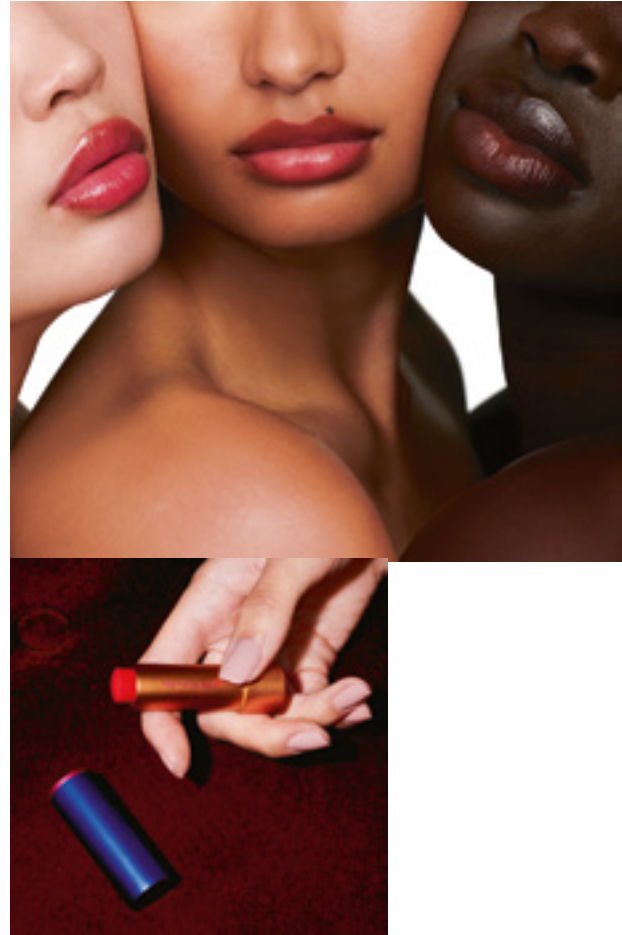
MODERN İTALYAN

E tro Kreatif Direktörü Marco De Vincenzo tarafından tasarlanan *Vela Bag*, zarif “V” tokası, aerodinamik formu ve ince derisiyle modern İtalyan zanaatkarlığını temsil ediyor. Hem pürüzsüz deri hem de dokuma detaylı seçeneklerle sunulan çanta, klasik tonlardan canlı renklere uzanan geniş paletiyle her stile uyum sağlıyor. Çantanın zarafetini ve çok yönlülüğünü yansıtan reklam kampanyasında ise Giampao-lo Sgura'nın objektifine poz veren ünlü İngiliz model Edie Campbell yer alıyor.



BİRLİKTE ÖZGÜR

Emporio Armani'nin yeni kokusu *Stronger With You* birliktelikteki özgürlüğü ve gücü yansıtıyor. Parfüm, pembe biber ve lavantanın tazeliliğini, şekerli kestane ve deri akoruyla harmanlayarak zarif bir sıcaklık sunuyor.



BİLİMİN ZARAFETİ

Lüks cilt bakım markası Augustinus Bader, ödüllü yönetmen Sofia Coppola ile yaptığı iş birliğiyle, zarafeti ve bilimi buluşturan *The Tinted Lip Balm* serisini tanıttı. Patentli TFC8® teknolojisiyle güçlendirilen ve yoğun nemlendirme sunan bu özel dudak balmları, Coppola'nın estetik dokunuşuyla şekillenen üç zamansız ton sunuyor: Romantik pembe, baştan çıkarıcı mercan ve sıcak mürdüm. Seri hem sofistike renkler hem de dudak bakımında etkin sonuçlar vaat ediyor.



A&R

İSMARLAMA



YENİ MODEL, YENİ YÜZ

Chanel, klasik 2.55 modelinden ilham alarak tasarladığı yeni *Chanel 25* hobo çantası için Dua Lipa ile iş birliği yaptı. Kampanya filminde şarkıcı, New York sokaklarında yürürken, dans ederken ve şarkı söylerken görülüyor. *Chanel 25*, hafif kapitone deriden üretilmiş ve orta ile büyük boy olmak üzere iki farklı seçenekte sunuluyor. Her iki model, tek başına da kullanılabilen pratik bir el çantasıyla tamamlanıyor. Kampanya videosu ve koleksiyonun tamamı Mart ayında moda severlerle buluşuyor.



İLK PREMIUM SERİ

Minimalist tasarım anlayışıyla tanınan Jil Sander, Coty ile gerçekleştirdiği iş birliği kapsamında ilk premium parfüm serisini piyasaya sürüyor. Markanın genişleyen lisans anlaşmasının ardından gelen bu özel koleksiyon, doğal içerikleri yüksek teknolojiyle buluşturuyor. Altı unisex parfümden oluşan seri, yalnızca üç ana bileşen kullanılarak formüle edilmiş; sentetik moleküller olan aldehitler, geri dönüştürülmüş karbon emisyonlarından elde edilen alkol ve su. Zamanla renk değiştirebilen ancak koku profilini koruyan bu yenilikçi parfümler, Jil Sander'in rafine ve zamansız estetiğini parfüm dünyasına taşıyor.



SÜRDÜRÜLEBİLİR LÜKSE YENİ BOYUT

Prada, 2025 *Re-Nylon Koleksiyonu* ile sürdürülebilir modadaki öncülüğünü pekiştirirken, geri dönüştürülmüş naylon kullanımıyla lüksü ve çevre bilincini bir araya getiriyor. Okyanuslardan ve çöplüklerden toplanan plastik atıklardan elde edilen Econyl kumaşlarıyla üretilen yeni koleksiyon, Benedict Cumberbatch ve Sadie Sink gibi ünlü isimlerin yer aldığı özel bir kampanya ile tanıtıldı. National Geographic CreativeWorks işbirliğiyle hazırlanan dört bölümlük belgesel serisi, Avrupa ve Orta Amerika denizlerini keşfederek, markanın deniz yaşamını koruma çabalarını ve modanın çevresel değişime katkısını gözler önüne seriyor.

DOĞAL ZARAFET

Dior'un *Milly Dentelle Koleksiyonu*, Maison'un mücevher kreatif direktörü Victoire de Castellane'in danteli zarafetle yeniden yorumladığı bir tasarım harikası. İlhamını, Christian Dior'un Paris yakınlarında yer alan ve huzurlu bahçeleriyle tanınan Milly-la-Forêt'deki evinden alan koleksiyon, doğanın şiirsel güzelliğini çiçekler, asimetrik yapraklar ve gösterişli korularla bezeli rüya gibi bir evrene dönüştürüyor.



ZAMANSIZ DİYALOG

Dünyanın en büyük sanat müzesi Louvre, ilk defa bir moda sergisine ev sahipliği yapıyor. *Louvre Couture: Art and Fashion - Statement Pieces* sergisi, 21 Temmuz tarihine kadar sanatseverlerle buluşuyor. Dekoratif sanatlar tarihine ışık tutan bu özel etkinlik, modanın estetik kodlarının sanat tarihiyle olan derin bağlarını keşfetmeyi amaçlıyor. Yaklaşık 9.000 metrekairelik bir alanda düzenlenen sergide, Bizans'tan İkinci İmparatorluk dönemine kadar uzanan geniş bir zaman diliminde tasarlanan 65 özgün moda tasarımı ve aksesuar sergileniyor. Paris'in ve dünyanın önde gelen modaevlerinden Chanel, Dior, Balenciaga ve Givenchy gibi ikonik markalara ait parçalar, moda ve sanat arasındaki tarihsel diyalogu yeniden aydınlatıyor.





YAZ ÖZLEMİ

Chloé'nin kreatif direktörü Chemena Kamali, modaevinin bohem ruhunu 2025 İlkbahar-Yaz kampanyasında güçlü bir şekilde hissettiriyor. Ünlü fotoğrafçı David Sims'in, model Rianne Van Rompaey'i mimar Savin Couëlle'in tasarladığı sahil evinde, doğayla iç içe karelerde görüntülediği kampanya, yaz mevsiminin hafifliğini ve özgürlüğünü kutluyor. Dantel sütyen üstlerden bol şortlara, flamingo desenli mayolardan yazılı platform sandaletlere kadar pek çok parça, Chloé kadınının iymser stilini vurguluyor.



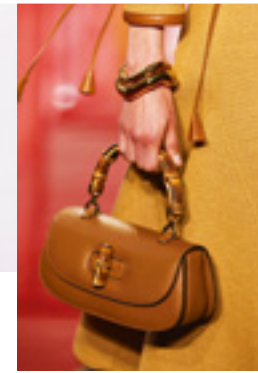
ŞEFFAF LÜKS

Philipp Plein, modern lüksü yeniden tanımladığı *Skeleton Crystal* modeliyle sınırları zorlayan bir tasarım sunuyor. Tonneau biçimindeki 44 mm kasası, iskelet kadranı ve transparan detaylarıyla dikkat çeken saat, mekanizmasının incelikle işlenmiş hareketlerini gözler önüne seriyor. Altıgen vida detayları ve 12 yönündeki PP logosuyla markanın cesur kimliğini yansıtan *Skeleton Crystal*, tamamen şeffaf ve siyah seçenekleriyle çarpıcı bir stil yaratıyor.



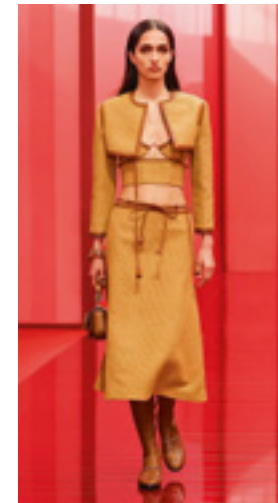
YENİ YORUM

Fendi, ikonik *Peekaboo* ailesine yeni bir soluk getirerek *Peekaboo Soft Small* çantasını moda dünyasına sundu. İlk kez İlkbahar-Yaz 2025 podyumunda görülen bu model, Maison'un ustalıklı zanaatkarlığını korurken, yumuşak hatları ve esnek yapısıyla modern bir yorum kazanıyor. Omuzda, çapraz veya elde taşınabilen tasarımıyla hem şıklık hem de işlevselliği bir araya getiren *Peekaboo Soft Small*, zamansız duruşuyla dikkat çekiyor.



SICAK DOKUNUŞ

Pantone'un 2025 yılı için belirlediği Mocha Mousse rengi, sıcak kahve tonlarının zarif ve modern yorumuyla hem moda hem de dekorasyon dünyasında yükselişe geçti. Loro Piana, doğal kumaşlarla birleşen mocha tonlarını yaz koleksiyonlarında öne çıkararak sessiz lüks akımına katkıda bulunuyor. Brunello Cucinelli ve Max Mara gibi markalar, bu yumuşak kahverengiyle rahat ama sofistike silüetler sunarken, Chloé'nin İlkbahar-Yaz 2025 Koleksiyonu'nda mocha tonları, uçşan elbiseler ve zarif dokularla yeniden hayat buluyor. Dekorasyon dünyasında ise Mocha köpüğü tonu, sıcak ve sofistike atmosferiyle iç mekanlara modern bir dokunuş katıyor. Doğallık ve denge hissini ön planda tutan bu renk, güzellik dünyasında da çikolata ve sütli kahve tonlarının mükemmel uyumu ile hem gündüz hem de gece makyajında favori olmaya aday.



CESUR VE PARLAK

YSL Beauty'nin ikonik parfümü *Black Opium*, yeni *Eau de Parfum Glitter* versiyonuyla daha cesur ve büyüleyici bir hale bürünüyor. Kahve çiçeği akorunu, marshmallow misk ve Bourbon vanilyasıyla harmanlayan koku, ısıtılı yeşil mandalina ve tatlı armut notalarıyla açılarak ferah bir başlangıç yapıyor. Fas'ın Ourika Topluluk Bahçeleri'nden özel olarak toplanan portakal çiçeği ise parfüme çiçeksi bir zarafet katıyor.

ÇOK YÖNLÜ MAT

Lancôme, *L'Absolu Intimatte Blushing Nudes* serisiyle mat dokuyu yeniden tanımlıyor. Markanın Grand Rose ekstraktlarıyla zenginleştirilen yeni rujları, dudaklara ve yanaklara sofistike ve doğal bir ışıltı katıyor. Ürün, çok yönlü kullanımı ve uzun süreli konforuyla günlük makyaj rutinini kolaylıkla tamamlıyor.





MODA VE SANATIN BULUŞTUĞU KİTAP

Dior, kadın giyim kreatif direktörü Maria Grazia Chiuri'nin tasarladığı silüetleri ve İsveçli sanatçı Mats Gustafson'un ustalıkla çizdiği eskizleri bir araya getiren *Dior by Mats Gustafson, Vol. II* adlı kitabını moda severlerle buluşturuyor. Rizzoli tarafından yayınlanan kitap, 2012'den bu yana Gustafson'un Dior'un zamansız modernliğini ve ikonik tasarımlarını çizgilerle yorumladığı benzersiz sanatını gözler önüne seriyor. Mats Gustafson, mürekkep, suluboya ve kolaj gibi farklı tekniklerle hazırladığı çizimlerinde, bir giysinin detaylarını en yalın ve zarif biçimde anlatma amacını taşıyor. İncelikle işlenmiş danteller, karmaşık nakışlar, bir deri çantanın dokusundaki zarafet ve bir modelin mimari detayları, Gustafson'un neredeyse soyut gibi görünen çizimlerinde hayat buluyor. Onun sanatı, kumaşın bedeni nasıl sardığını ve hareket halindeyken giysinin formunu nasıl değiştirdiğini, adeta bir şiir gibi tasvir ediyor. Gustafson bu yaklaşımıyla Christian Dior'un "Bir elbise, hayatın hareketi içinde ilgi çekici hale gelir," sözlerini hatırlatıyor. Kitap, Dior'un 2020-2021 Sonbahar-Kış hazır giyim koleksiyonundan, Natalie Portman için özel olarak tasarlanan Miss Dior elbisesine kadar pek çok unutulmaz tasarımı içeriyor. 272 sayfalık eser, Dior'un mükemmellik anlayışını ve Gustafson'un eşsiz bakış açısını bir araya getiriyor.



SERAMİĞİN ZEN HALİ MUCS

SERAMİK SANATÇISI CEYLİN SARAL TANKİ, EŞİ DURUL TANKİ İLE
BİRLİKTE YARATTIKLARI MUCS ATELIER MARKASINI AYVACIK
CEMALLER KÖYÜ'NDEKİ ATÖLYESİNDE ANLATTI.

Seramik ile tanışma hikayenizden ve bu konuda aldığınız eğitimden biraz bahsedebilir misiniz?

Seramikle ilk tanışmam tamamen merakla başladı. Japon seramik sanatçısı Teppei Yamashita'nın atölyesinde eğitim alma şansını elde ettim ve bu süreç benim için önemli bir dönüm noktası oldu. Onun disiplini ve seramiğe olan yaklaşımı bana çok ilham verdi. Üç yıl boyunca öğrencisi oldum. O dönemde

anladım ki seramik, sabır ve teknik bilginin birleştiği bir alan ve ben de bu zanaata gerçekten gönül verdim.

Markaya adını veren Mucs ne anlama geliyor?

Mucs Atelier, aslında çok kişisel bir kelime. Kedileri ve köpekleri severken çıkardığımız "muç muç" sesinden geliyor tamamen. Bizim için samimiyet ve sevgi dolu bir çağrışıma

var. Aynı zamanda seramik ve ahşap gibi doğal malzemelerle uğraştığımız için de böyle sıcak ve içten bir marka adı olsun istedik.

Markanın tasarım konsepti neye dayanıyor?

Eşim Durul iyi bir marangoz ve ahşap tasarımlar konusunda oldukça başarılı biridir. 2015'te markamızı ilk kurduğumuzda ahşap ürünlerimizle ön plandaydık. Seramik ise bir yıl sonra benim aldığım eğitimlerin ardından hayatımıza girdi. Seramik çalışmaya karar verdiğimde eşim için bana asistanlık kısmında destek olmayı tercih etti. Mucs Atelier tasarımlarında formun ve malzemenin doğal akışını takip etmeye önem veriyoruz. Geleneksel teknikleri modern dokunuşlarla harmanlıyoruz. Ahşap ve seramiğin birlikteliğini de çok seviyoruz; çünkü ikisi de doğanın bize sunduğu, birbirini tamamlayan malzemeler. Minimal ama güçlü formlar, doğal dokular ve bazen de biraz sınırları zorlamak en sevdiğimiz şeylerden.

Çok özgün seramik tasarımlarınız var. Bununla ilgili ne söylemek istersiniz?

Özgünlük benim için süreçle ilgili bir şey. Her parça, üretirken geçirdiğim zamana ve o an hissettiğim ilhama bağlı olarak şekilleniyor. Bazen bir çamurun farklı bir kıvama

sahip olması bile sonucu etkileyebiliyor. Bunu seviyorum çünkü her parça kendine ait bir hikaye taşıyor üzerinde. Ben de elimden geldiğince tekrara düşmeden, sıradan kalıplardan uzak işler üretmeye çok özen gösteriyorum.

Hangi ebatta ve ne tür parçalar üzerinde daha çok çalışmayı seviyorsunuz?

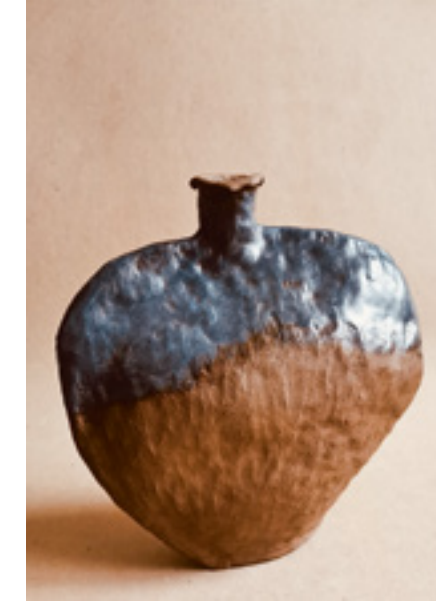
Büyük vazoları tornada çekmeyi seviyorum. Şamotlu çamurlar, hatta ekstra şamotlu olanları... Her ne kadar tornaya çok uygun olmasalar da onlarla çalışma denemeleri hoşuma gidiyor. Günlük kullanıma yönelik seramikler de yapıyorum, ama büyük formlar üzerinde çalışmak daha özgür hissettiriyor.

En beğendiğiniz seramik sanatçıları kimler?

Tabii ki, Teppei Yamashita. Onun disiplini, malzemeye yaklaşımı ve sabrı bana çok şey öğretti. Ayrıca Lucie Rie ve Hans Coper gibi modern seramiğe yön veren sanatçılar da ilham verici bulduklarım arasında yer alıyor.

Seramik açısından ülkemizi nasıl değerlendirirsiniz?

Türkiye'de seramiğin çok köklü bir geçmişi var ama günümüzde el işçiliğine ve özgün üretime verilen değer bazen göz ardı edilebiliyor. Yine de son yıllarda seramiğe ilginin arttığını görüyorum. Daha fazla sanatçının bu alanda özgün işler üretmeye yönelmesi umut verici.



Şu sıralar üzerinde çalıştığınız projeler ve 2025 için hedefler neler?

Eşim ve ben hem seramik hem de ahşapla ilgili yeni denemeler yapıyoruz. Özellikle denizden topladığımız "driftwood"larla seramik işlerimizi birleştirdiğimiz bir seri üzerinde çalışıyoruz. 2025'te daha büyük ölçekli projelere yönelmek, uluslararası platformlarda daha fazla yer almak istiyoruz. Aynı zamanda atölyemizde daha fazla insanla etkileşim içinde olmayı ve seramik eğitimlerini genişletmeyi hedefliyoruz.

Bu eğitimleri nerede vermeyi planlıyorsunuz?

Geçen yıl daha huzurlu ve sakin bir hayatı tercih ettiğimizden eşimle İstanbul'dan Ayvacık Cemaller Köyü'ne taşınma kararı aldık. Bu köyü ilk gördüğümüzde sevmiştik. 40 metrekairelik atölyemizde işlerimizi rahatlıkla yapabiliyoruz. Evimiz de zaten atölyenin hemen yanında. Eğitimleri burada vermeyi planlıyoruz.

Tasarımlarınız için satış noktaları nereler?

Bizimle info@mucsatelier.com üzerinden irtibata geçebilirsiniz ve mucs_atelier instagram hesabımızdan ürünlerimizi görebilirsiniz.

"MUCS ATELIER
TASARIMLARINDA FORMUN
VE MALZEMENİN DOĞAL
AKIŞINI TAKİP ETMEYE
ÖNEM VERİYORUZ.
GELENEKSEL TEKNİKLERİ
MODERN DOKUNUŞLARLA
HARMANLIYORUZ."



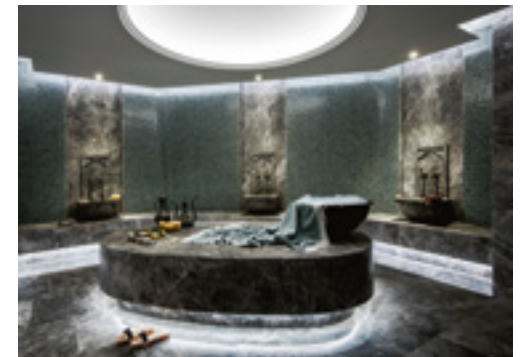
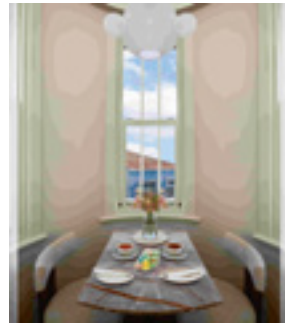


BÜYÜKADA'DA LÜKS VE HUZURUN YENİ ADRESİ

Kısa süre önce Büyükada'da kapılarını açan Princes' Palace Resort, İstanbul'un lüks konaklama anlayışını bir adım öteye taşıyor. Denize sıfır, 30 dönümlük bir alanda konumlanan tesis, misafirlerini kişiye özel yat transferiyle karşılayarak tatil deneyimini daha ilk andan itibaren unutulmaz kılıyor. Deniz manzaralı süitlerden oluşan konaklama seçenekleri, sonsuzluk havuzu, dünya mutfaklarından lezzetler sunan restoranları ve Anim Wellbeing Center ile resort, sakin ve sofistike bir yaşam tarzı arayanlara hitap ediyor. Tarihi köşkleri, geniş Beach Club'ı ve deniz manzaralı The Grand Library Balo Salonu'yla Princes' Palace Resort, hem zamana meydan okuyan bir atmosfer hem de özel etkinlikler için mükemmel bir mekan sunuyor. Büyükada'nın huzur dolu ruhunu modern dokunuşlarla birleştiren destinasyon, misafirlerine hem şehirden bir kaçış hem de masalsı bir tatil deneyimi vadediyor.

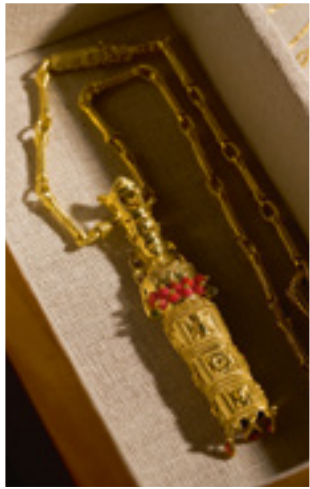
PERA'DA SANAT VE KONFORUN BULUŞMA NOKTASI

İstanbul'un tarihi Pera semtinde kapılarını açan Casa Foscolo, 134 yıllık bir binanın titizlikle restore edilmesiyle şehrin kültürel zenginliklerine yeni bir boyut kazandırıyor. Emre Kuzlu'nun yönettiği restorasyon sürecinde, orijinal tasarımı güçlendiren traverten detaylar ve sanatçı Hakan Özdiil'in katkılarıyla hazırlanan duvar resimleri, binanın zamansız estetiğini modern dokunuşlarla buluşturuyor. 18 odalılık butik otelde yer alan çağdaş sanat eserleri, Filiz Piyale Onat, Şahika Altınsoy ve Marco di Giovanni gibi sanatçıların özel koleksiyonlarıyla her konaklamayı bir sanat deneyimine dönüştürüyor. Casa Foscolo, yalnızca bir otel değil; sanatı, kültürü ve konforu bir araya getiren bir yaşam alanı sunuyor. Yüksek tavanlı, özenle tasarlanmış suit odaları ve binanın merkezindeki ikonik spiral merdiveniyle misafirlerini büyüleyen otel, Minoa Bar'ı ve sergi alanlarıyla da yerli ve yabancı misafirler arasında kültürel etkileşimi teşvik ediyor. İstanbul'un kalbinde geçmişin ihtişamını modern bir yorumla yaşatan adres, Pera'daki konaklama anlayışına taze bir soluk getiriyor.



DECO ZOOM
SERRA AKAR

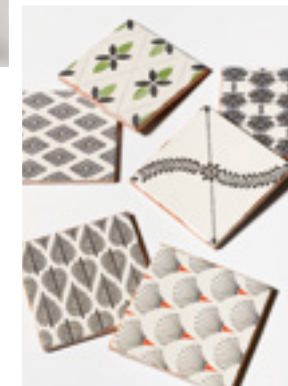
DEKORASYON VE TASARIM DÜNYASINDAN EN SON YENİLİKLERİ SİZLERLE PAYLAŞMAYA DEVAM EDİYORUZ. MİMAR GÖKHAN AVCIOĞLU'NUN *LESS OR MORE* KİTABI, MARBLE SYSTEMS *LAUREL TERRACOTTA* KOLEKSİYONU, ŞİLE'DE *GÖNEN LUXURY HOTEL*, MESELE İMZALI *EFESLİ ARTEMİS* TAKILAR, JOTUN 2025 RENK KOLEKSİYONU; **NÜANSLAR... RUHUNUZA VE GÖZÜNÜZE ÇOK İYİ GELECEK BU İLKBAHAR YENİLİKLERİNDEN HABERDAR OLMAYA NE DERSİNİZ?**

MESELE'NİN
“EFESLİ ARTEMİS”
TAKILARI

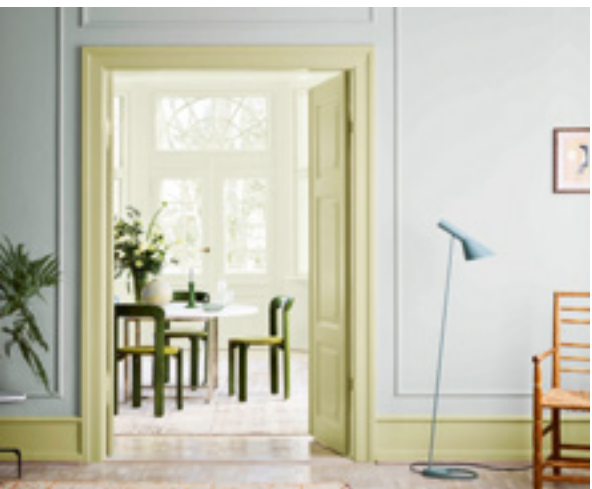
Mesele, trendlerden ve modadan bağımsız “zamansız” ve dünyanın dört bir köşesinden her kültürü kucaqlayarak “topraksız” ama herkes için anlamı olan tasarımlar yaratmak üzere kurulan ilgi çekici bulduğum özgün tasarım markalarından biri. Marka, 13 yıldır bu topraklardaki zenginlikleri, kadim sembolleri ve yerel zanaatları yepyeni tasarım anlayışıyla ele alıyor. *Efesli Artemis* Koleksiyonu ise tanrıçanın heykeli, kutsal arısı, çiçeği ve tapınak sütunlarını konu eden bir koleksiyon. Bu markanın yerel üretim ve yok olmaya yüz tutmuş zanaatları destekleyen ürünler seçerek, bunları modern bir tasarım anlayışıyla günümüze taşımalarını çok önemli buluyorum. Kurulduğu günden bu yana Mesele, peştamal, keçe, nakış, bakır işçiliği, kök boya, emaye, mine, şifalı taşlar, aromaterapi ve sadekarlık gibi birçok konuyu kendine mesele ediyor ve ilgi çekmeyi hep başarıyor. www.mesele.com.tr

MARBLE SYSTEMS'TAN “LAUREL
TERRACOTTA” KAROLAR

Marble Systems'in yeni koleksiyonu *Laurel Terracotta* rustik tarza farklı bir bakış açısı getirmiş. Karoların yüzey sırlardaki ince renk farklarıyla doğayla uyumlu mekanlar yaratma fırsatı sunuluyor. İlhamını Akdeniz'den ve doğadan alan, doku, desen ve çizgileri ile mekanlara sıcaklık ve karakter katmak için özel teknikler kullanılan koleksiyonda bohem bir zarafet var. El yapımı dokularla hayat bulmuş zamansız desenler, 15x15 cm boyutlarındaki doğal cotto malzemeler üzerine incelikle sırlanmış. *Laurel Terracotta*'nın kimyasal içermiyor olması, sürdürülebilir ve doğa dostu olması tabii ki tercih nedeni. www.marblesystems.com

GÖKHAN AVCIOĞLU'NDAN
“LESS OR MORE” KİTABI

Projelerini uzun yıllardır beğenerek yakından takip ettiğim bir mimar olan, GAD Mimarlık ve GAD Vakfı'nın kurucusu Gökhan Avcioğlu'nun kaleme aldığı *Less or More* kitabı ikinci baskısı ile satışa sunuldu. Mimarlık ve tasarım üzerine teorik bakış açılarına yer verdiği kitabında Avcioğlu, kişisel anılarını, notlarını, sorularını, eskizlerini ve tasarımlarını samimi ve kendine has renkli üslubuyla anlaşılır bir dille aktarmayı o kadar güzel başarmış ki... *Less or More* aynı zamanda mimarın kurmuş olduğu akademi için de bir nevi müfredat kitabı niteliği taşıyor. Kitap, GAD Vakfı'nın www.gadfoundation.com adresi üzerinden çevrimiçi olarak sipariş edilebiliyor.

JOTUN'UN 2025 RENK
KOLEKSİYONU: “NÜANSLAR”

2025 Global Renk Koleksiyonu *Nüanslar* ile Jotun, bir mekanın atmosferini ve evin hissini belirlemede büyük rol oynayan ton ve renklerin inceliklerinden bahsediyor. *Nüanslar*, altı renk ailesinden ve toplam 30 renkten oluşan bir koleksiyon olarak öne çıkıyor: Maviler, griler, şeftali tonları, sarılar, bejler ve yeşiller. Her biri farklı yoğunlukta dört ton ve bir vurgu rengi içeriyor. “Cesur ve canlı renkler belirgin etkiye sahip olabilir, ancak hafif bir ton değişikliği bile ruh halimizi değiştirir. Evlerimizde ve duvarlarımızda fark yaratanlar genellikle bu renklerin nüanslarıdır,” diyen Jotun markasının renk uzmanı Lisbeth Larsen'a sonuna kadar katılıyoruz. www.jotun.com.tr

ŞİLE'DE “GÖNEN
LUXURY HOTEL”

Modern mimarisi ile dikkatimi çeken ve doğanın huzurunu hissettiren yeni keşfettiğim bir yerden bahsetmek istiyorum sizlere. Gönen Luxury Hotel, geçtiğimiz aylarda Şile'de hizmete açılan ev konforu sunan toplam 83 odası olan sıcak ve samimi bir otel. Tüm odalarının Karadeniz'e panoramik konumlanması, stresi ve yorgunluğu geride bırakmanızı sağlayan bir sığınak niteliğindeki spa'sı bana oteli sevdiren özelliklerinden. World Luxury Spa Awards ödüllü “Qualia & Wellness Spa”sında Doğu ve Batı'nın iyileştirici geleneklerini birleştiren masaj seçeneklerinde her ihtiyaca uygun terapiler bulabilirsiniz. www.silegonen.com

TIPS FROM SEMI
SEMI LICHY

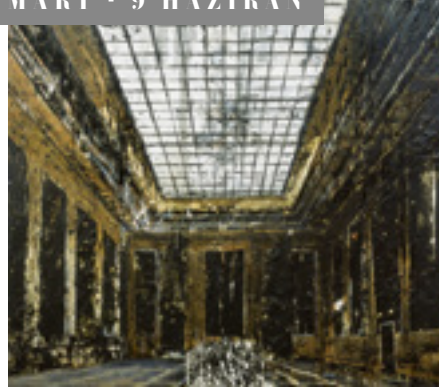
2025 YILININ YENİ
YEME-İÇME TRENDLERİ
KENDİLERİNİ
YAVAŞ YAVAŞ BELLİ
EDİYOR. YAZIMDA
BU YENİLİKLERE
DEĞİNECEĞİM.

CHEVAL BLANC
BY PETER KNOGL

Bir kez *Cheval Blanc*'da yemek deneyimlemiş olan herkes, bunu tekrarlama arzusuyla o restorandan çıkacaktır. Sosların kralı Peter Knog'un mutfak sanatı, Michelin'in en yüksek derecesi 3 yıldızı almış ve bunu fazlasıyla hak ediyor. *Cheval Blanc*'daki yuvarlak masalarda bir yemek, mutfak zevkleri, asil bir atmosfer ve Ren Nehri'nin muazzam manzarasını vaat ediyor. Ayrıca, koridordaki küçük mutfak penceresinden görünen manzaranın da oldukça etkileyici olduğunu ekleyelim.



7 MART - 9 HAZİRAN



ANSELM KIEFER

Stedelijk Müzesi Amsterdam ve Van Gogh Müzesi, günümüzün en önemli sanatçılarından Anselm Kiefer'i ağırlamak için bir araya geliyor. Van Gogh Müzesi, Kiefer'in eserlerini Van Gogh'un başyapıtlarıyla birleştirirken, Stedelijk Müzesi, *Innenraum* gibi ikonik eserlerin de bulunduğu tam Kiefer koleksiyonunu sergiliyor. Her iki müze de ayrıca, Kiefer'in daha önce hiç görülmemiş yeni eserlerini de tanıtıyor.

PLATODA MOLA
RİZE

Rize'nin Pokut Yaylasında yer alan *Platoda Mola*, doğayla iç içe bir konaklama deneyimi sunan bir yayla evi. Yaz aylarında Pokut Yaylasında, kış aylarında ise Orta Köyü'nde hizmet veren bu mekan, misafirlerine geleneksel Türk mutfağından lezzetler sunuyor. Deneyimleyebileceğiniz en güzel mihlamlalardan biri kesinlikle burada!



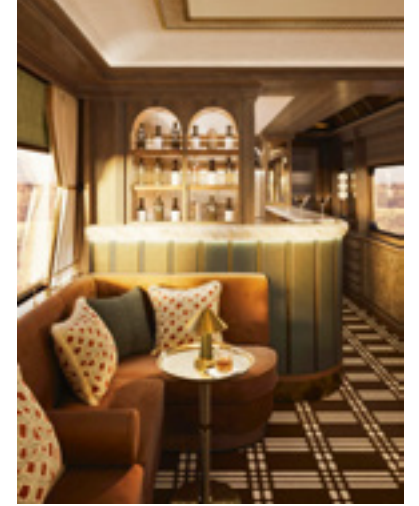
HAUTE DOGS

Amerika'da her zaman popüler olan hot dog'lar, 2012'de *Bubbledogs* adlı hot dog ve şampanya barının açılmasıyla Birleşik Krallık'ta kısa bir dönem trend olmuştu (ancak 2020'de kapanmıştı). Şimdi ise tekrar popülerlik kazandıklarına dair işaretler var. Öne çıkan açılışlardan biri, Jason Atherton'ın Harrods'taki *Hot Dogs by Three Darlings* mekanı. Burada guacamole, chipotle ve tortilla cipsi ile servis edilen The Texican gibi gurme hot dog'lar sunuluyor.



KİTAPÇI BARLAR

2024 için, dinleme barları yeni bir trend olarak öne çıkmıştı, bu yıl ise sırada kitapçı barlar var. Kitapçı, kütüphane ve bar arasında bir yerde faaliyet gösteren bu mekanlar şimdi yeni trend. Dijital egemenliğe karşı belirgin bir analog tepki olarak, birçoğu akşam 17:00'dan sonra dizüstü bilgisayarları ve interneti yasaklıyor, bunun yerine etkinlikler, okumalar ve happy hour içkileri sunuyor. Brooklyn'deki *Liz's Book Bar*'dan el yapımı biralar, San Francisco'daki *Golden Sardine*'deki özel riesling şarap menüsüne kadar çeşitleniyor.

BRITTANIC
EXPLORER

Retro-glam tren uzmanı Belmond, İngiltere ve Galler'deki ilk lüks uyku treni ile ağını genişletiyor. Londra'dan başlayan üç farklı üç gecelik yolculuk seçeneği sunulacak: Cornwall'in vahşi güzelliği, Lake District'in huzurlu manzaraları veya Galler'in vahşi kırsalı arasından seçim yapabilirsiniz. 18 odalı tren, Londra merkezli Albion Nord stüdyosu tarafından tasarlanırken, yemekler, Britanya mutfağını cesurca savunarak sekiz Michelin yıldızı kazanan *L'Enclume*'ün chef'i Simon Rogan tarafından sunulacak.



KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**NORMANDİYA’NIN
ELMA ŞARAPLARINDAN
DAMITILAN ÜNLÜ
BRENDİSİ CALVADOS
RAFLARIMIZDA DAHA
SIK GÖZÜKÜYOR.
AMA KAFELERİMİZDE
PARİS’TEKİ GİBİ “BİR
KÜÇÜK KALVA!” SÖZLERİ
DUYMAYA DAHA
ÇOK VAR...**

ELMAYI
İÇMEK...

Paris kafelerinin hoş bir ritüeli vardır. Kış günlerinde içeri girip pardesüsünü asan ve beresini çıkarmadan kendini sandalyeye atan Fransız, önce bir kase sıcak çikolatayı içer, sonra da garsona baş ve işaret parmaklarını aralarında bir şey tutarmışçasına göstererek “An p’ti Kalva!” der. Yani, “Bir küçük Calvados...”

Kahramanımız eski topraklardan biriye, minik balon kadehte gelen yarım porsiyonluk Calvados’unun son yudumunu hala sıcak çikolata kasesine döküp şöyle bir çevirir, ılınmış ve sütlü çikolata artığına bulanmış içkisini kafaya diker, masaya birkaç avro atıp yoluna devam eder...

Fransızların bu sevimli yerel içkisi, bir süredir Türkiye’de de yudumlanıyor. En köklü markalardan Boulard ile Michel Biron’un ardından yine ünlü üreticilerden Pere Magloire ile Christian Drouin’in

3 yıldız, VSOP ve XO çeşitleri de raflarımızda gözüküyor. Dünyanın en ünlü brendisi konyanın bile hayli az içildiği ülkemizde Calvados elbette pek öyle kapışılmıyor. Yine de bu zarif içkiyi tanıyanların kadehlerinde, buram buram elma ve fıçıdan gelen hafif vanilya kokularıyla burunları ve damakları taçlandırıyor.

500 YILLIK İÇKİ

Calvados, Normandiya’nın brendisi. Fransa’nın kuzeyindeki bu sahil şeridi, 75 bin dönümde tam 3 milyon ağacın dikili olduğu elma bahçeleriyle ünlü. Buralarda asırlara dayanan bir elma şarabı kültürü var. O kadar ki, dengeli bir elma şarabı elde etmek için dört farklı elma cinsi kullanılıyor, acı, “tatlı acı”, tatlı ve ekşi elmalar her üreticinin tarzına göre özel bir formülle karıştırılıyor. Ve “cidre” denilen bu

şarap sayesinde bolluk olan rekolteelerde elmalar çürümekten kurtuluyor, şaraba işlenip bir-iki sene daha stoklanabiliyor.

Yine de elmayı stoklamanın en iyi yolu, birkaç yılda bozulacak şarap yerine, o şarabı da damıtarak yıllanacak, yıllandıkça da güzelleşecek bir içki elde etmek. İşte yörede damıtımla ilgili ilk kaydın tutulduğu 1553 yılından bu yana bu yapılıyor. Bakır imbiklerde damıtılan 5 derecelik cidre, 70 derece alkole kavuşuyor ve bazıları doğrudan “Beyaz Calvados” olarak şişelenirken, büyük bölümü de meşe fıçılara konarak yıllanmaya yatırılıyor. En az 2 yıl, çoğu kez de 5, 10, 15, 20 yıl...

15-20 yıllık Calvados’larda elma tadıyla meşeden gelen rayihalar öyle bir özleşiyor ki, iyi konyaklarla yarışacak bir brendi ortaya çıkıyor. Genç bir Calvados’ta sekiz kilo elmanın özü bir şişeye sığıyor, yaşlı bir rezervde bu yirmi kilo elmaya kadar varabiliyor ve kadehinizdeki sıvı içkiden çok bir parfümü andırıyor.

BATAN GEMİNİN ADINI TAŞIYOR

Calvados da Fransa’nın kaliteli tüm gıda ve içkilerinde olduğu gibi apelyasyon altına alınmış bir ürün. 1942’de çıkan kanuna göre düz Calvados apelyasyonu, bölgenin herhangi bir yerinden gelen brendileri kapsıyor. Pays d’Auge ise daha kaliteli Calvados’ların apelyasyonu. Ne mutlu ki, Türkiye’ye gelenlerin çoğu da bu etiket altında olanlar.

Calvados ismiyle ilgili efsanelerden en kabul göreni, ortaçağlarda Normandiya açıklarında batan İspanyol armadasına ait bir tekneye, El Calvador’a dayananı.



Fıçıya girerken 70 derece civarında olan Calvados alkölü 40 dereceye düşürülerek şişeleniyor.



Normandiya’nın 3 milyon elma ağacı, elma brendisi Calvados’un hayat kaynağı.



Gençken altın sarısı olan Calvados’lar yıllandıkça kırmızı-kehribar rengine kavuşuyor.

Efsaneye göre bu deniz faciası ve kurtulan gemicilerin yöreye Endülüs Emevilerinden öğrendikleri damıtma tekniğini keşfettirmeleri, elma şarabının damıtılmasına ve elde edilen içkiye de gemiye atfen Calvados denmesine yol açmış.

Konyaktaki gibi dev firmaları, sanayi tipi büyük damıtımevleri olmadığından 10 milyon şişe civarında üretilip daha çok Fransa’da bulunabilen bu zarif içki, gerçek bir butik brendi. Küçük üretim sayesinde olağanüstü kalitede Calvados’lara da rastlanıyor. Sıra dışı lezzetler elde edebilmek için kimi üreticiler elma şarabına biraz da armut şarabı ekliyorlar. Adrien Camut gibi efsane üreticiler ise elma şarabını taze taze damıtmak yerine bir sene dinlendiriyor, yıllanacak ham Calvados’u ise fıçıya dörtte üç doldurup hafifçe oksidasyona maruz bırakıyorlar. Kimi yeni meşe fıçı, kimi yaşlı fıçı kullanıyor.

Hemen her firmanın yaptığı “Pomme Prisonniere”, yani “hapisteki elma” da dahiyane bir pazarlama buluşu. Bunda iri bir şişenin dibinde kocaman bir elma, yıllanmış Calvados’un içinde yüzüyor. Çok da zor bir teknik değil aslında; elmalar küçükken geniş ağızlı şişeler sepetlerle dallara asılıyor ve meyve şişenin içinde büyüyor. Olgunlaştığında sapından koparılıp üzerine Calvados ekleniyor.

YEMEK ARASINDA DA İÇİLİYOR

Calvados’un tadına en iyi yemek sonrasında balon bardaklarda içilerek varılıyor. Tıpkı

konyak gibi onu da avuçta çevirerek iltmak, rayihalarını koklaya koklaya yudumlamak en iyisi. Elbette soğuk iklimleri dolayısıyla bol tereyağlı, kremalı ve proteinli beslenen Normandiyalılar gibi de yapabilir, ağır yemeklerin ortasında biraz ara verip küçük bir kadeh Calvados’u kafaya dikip bir midenizde bir “Norman deliği” açabilir, yenilenleri biraz hazmettikten sonra ziyafete devam edebilirsiniz. “Bu da neydi? ‘Lavabo aç’ mı?” diye takılan dostlarınızı da duymazdan gelebilirsiniz.

Calvados tüm yerel içkiler gibi biraz kaba, biraz köylü, biraz partal... Ama teknolojinin damgasını vurduğu hiperaktif modern hayatta bu tür içkilere olan ihtiyaç da daha fazla artıyor. Taşralı bir içkiyi yudumlamak, kentten bunalmış insanı bir an için köylere, kırlara götürüyor. Öyleyse Calvados’a da bir şans vermeli. Ve buram buram elma kokan bir küçük Calva yudumlarırken, elma ağaçlarının gölgesinde huzurlu bir kır uykusunu hayal etmeli...



✂ MAIN COURSE

YENİ VE LEZZETLİ

SUNSET'İN MENÜSÜNE YENİ EKLENEN LEZZETLER CHEF MARIOS TSOURIS İMZASINI TAŞIYOR.

fotoğraflar BURAK TEOMAN



AMARILLO SOS İLE MARİNE EDİLMİŞ SOMON RISOTTO,
PATATES KİTİRLARİ İLE

TERİYAKİ SOS İLE MARİNE EDİLMİŞ BONFİLE ŞİŞ
(KOKTEYL MENU)





KARİDES RAVIOLİ,
HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ, YER FISTIĞI EZMESİ VE PAPRIKA BİBERİ İLE

ÖRDEK CİĞERİ,
ELMA VE ÇİLEKLİ CHUTNEY SOS, HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI VE MISO SOS İLE



İSTİRİDYE,
KIMCHI SOS, PONZU VE FRENK SOĞANI İLE



WAGYU BURGER,
CHEDDAR PEYNİRİ İLE (KOKTEYL MENU)



✂ MAIN COURSE



ENGİNAR PÜRESİ ÜZERİNDE AVOKADO VE ELMA,
KIŞNIŞ SOSU VE NAR TANELERİ İLE

TON BALIĞI TRADİTO,
BAHARATLI SOYA SOSU VE DOLMALIK BİBER İLE



ÇİKOLATALI KURABİYE,
KIRIK BADEM, TUZLU KAREMEL VE VANİLYALI DONDURMA İLE



ÇİKOLATALI SUFLE,
VANİLYALI DONDURMA İLE



MİRASI ŞARAP

TÜRKİYE’NİN EN KÖKLÜ ŞARAP ÜRETİCİLERİNDEN DOLUCA’NIN
HİKAYESİNİ SİBEL KUTMAN ORAL’DAN DİNLEDİK.

Doluca Şarapları’nın kuruluş hikayesini hatırlatır mısınız bize?

1926 yılında kurulduk, 99. yılımızdayız. Şirketini kuran dedem Müreffeli Nihat Kutman. Cumhuriyet’in kuruluşu esnasında herkeste bir “ülke kuruyoruz” seferberliği var, babası dedemi mühendislik okuyup, ülkeye faydalı olması için Almanya’ya yolluyor. Dedem bir bağ bölgesinden gittiği için Almanya’da şarap bölgelerini gezip, şarapçılığın gelmekte olduğu düzeyi görünce mühendislikten vaz-

geçip şarapçılık eğitimi almaya karar veriyor. İlk Türk enolog dedem. Okulu bitirince Tekirdağ’a dönüyor ve şarap üretimine giriyor.

1926 yılında böyle bir işe girmek müthiş bir vizyon gerektiriyor, o dönemde ne gibi zorluklarla karşılaşmış?

Aslına bakarsanız şarap üretmekle veya alkolle ilgili zorluklar değil. Zaten o yıllarda şimdikinden daha fazla şarap tüketimi varmış. Ancak o dönemde yeteri kadar karayolları

olmaması sorunlardan biri; nakliye deniz yoluyla yapılmıyordu. Hatta Karaköy’de Şarap İskelesi diye rampalı bir iskele bile var çünkü şaraplar fıçılarla gelip, oradan meyhanelere dağıtılıyor. Zorluk; kurulmakta olan bir ülkenin ekonomik anlamda yaşadıkları.

40’lı ve 50’li yıllarda atılımlar yapmış dedeniz, bunları bize anlatır mısınız?
30’lu yıllarda önce karayollarının yapılması ardından elektrik gelmesiyle otomatik şişele-

me hattına geçilebiliyor. 1926’dan 70’lerin ortalarına kadar Türk şaraplarının gelişim süreci ki bunun öncüsü Doluca, ülkenin gelişimine paralel olarak ilerliyor.

1969’da babam şirkete dahil olduğunda 5 markamız var, 200-300 bin şişe üretiyoruz. Bugün 60 küsur markamız var ve 12 milyon litre kapasitedeyiz. İlk şişeli, etiketli ve mantarlı şarap Doluca. Yavaş yavaş teknolojiye yatırım, bağlara yatırım, üzüm çeşitlerini deneme derken 70’li yılların ortası ve özellikle 80’ler, Özal döneminde; Türkiye’nin açılmasıyla turizmin başlaması sonucunda şarap sektörü ileriye doğru gidiyor.

Siz işe ne zaman dahil oldunuz?

1998 resmi girişim, ama hep içinde büyüdüğümüz için zaten işin ortasındaydık. Çocukluğumuzun en keyifli zamanı bağ bozumunda geçti, evimiz şarap

üretim tesisinin üstündeydi dolayısıyla abim Ali’yle benim en büyük keyfimiz gelen küfeleri, üzümeleri seyretmekti. Fabrikanın içinde saklama odaları oynardık... New York’ta dans ve marketing eğitimi alırken bir karar verme süreci yaşadım. Sarafin’in bağları kurulmuş, yatırımı yapılmış, ilk kez piyasaya çıkacak ve Türkiye’de ilk kez bu üzümlerden bir ürün yapılacak. Elimin altında böyle hazır bir proje olunca, “Tamam” dedim, dönüyorum. 2000’li yılların başı gerçekten çok güzeldi; tüketici daha bilinçli, yaptığınız ürüne karşı heyecanlı, derin bilgisi olmamasına rağmen öğrenmeye açık. Eğitim açıyorduk, yüzlerce kişi başvuruyordu.

Sizin işe girmeniz ile neler değişti şirkette?

Ben geldiğimde şirket 70 küsur senelikti. Hem dedemin hem babamın dönemi hep üretim odaklıydı. Hala da üretim çok önemli. Fakat o dönemin

“BEN İŞE BAŞLADIĞIMDA MARKA SAYIMIZ 20’LERDEYDİ ŞİMDİ 60’LARDAYIZ. BENİM KATKIM; TÜRKİYE’DEKİ TÜKETİCİNİN ŞARABI TANIMASINA DAİR YAPTIKLARIM. GENEL OLARAK YEME-İÇME DÜNYASIYLA ŞARABIN DAHA DİYALOG İÇERİSİNDE VE BİRBİRİNİ BESLER ŞEKİLDE GELİŞMESİNE OLANAK SAĞLANAN ZEMİNİ GELİŞTİRDİM.”





“TÜRK ŞARAPÇILIĞI HER GEÇEN GÜN ÜZERİNE EKLEYEREK, GELİŞEREK GİDİYOR. 2000'LERİN ORTASINDAN İTİBAREN REKABET DE ARTTI; BİRÇOK YENİ ŞARAP ÜRETİCİSİ VE MARKA OYUNA GİRDİ, Kİ BU ÇOK GÜZEL. NE KADAR ÇOK OYUNCU OLURSA SİZİ DAHA İYİSİNİ YAPMAK İÇİN MOTİVE EDER.”

piyasa koşullarında marketing yapılmıyordu, şarap-severle bir iletişim yoktu. Üretim satanlar, tüketici içerdi. Yani marketing olarak çok bakir bir alan vardı. 2013'teki alkole gelen reklam ve pazarlama yaşına kadar Türk şarap üreticisi zamanı çok verimli değerlendirdi. Yeni üzümler geldi, yeni bağlar kuruldu... Tüketici daha seçici oldu. Ben başladığımda marka sayısı 20'lerdeydi şimdi 60'lardayız. Benim katkım; Türkiye'deki tüketicinin şarabı tanımına dair yapılan katkıdır. Genel olarak yeme-içme dünyasıyla şarabın daha diyalog içerisinde ve birbirini besler şekilde gelişmesine olanak sağladım.

Doğduğunuzdan beri şarapla iç içesiniz, şaraba dair hatırladığınız ilk anınız nedir?

Sofrada genelde şarap olurdu zaten, babam da

bize denetirdi; ya koklatırdı ya tattırırdı. Fabrikada büyüdüğümüz için sanki herkesin bildiği şeyleri bilerek büyüdüğünüzü düşünüyorsunuz çocukken; tank, fıçı, iyi koku... Küçükken civar köylerden üzümler eşeklerle gelirdi. İlk işim ilkokul 1'in bittiği yıl bağ bozumunda küfeleri tartan kişinin katibi olarak kilo toplamını yazmaktı ve bundan çok büyük gurur duyardım.

Sizinle ilk sohbetimizden bu yana sektörde neler değişti?

Sektörü; işin bağ yani toprak ile şarap yapma ve tüketim tarafları olarak bölmek lazım. Bir dördüncü taraf Türkiye'nin iradesi ve bu iradenin şaraba yaklaşımı. Bağ sürekli gelişiyor; hepimizin elinde imkan oldukça toprağa yatırıyoruz. Üzümleri Türkiye'ye ge-



bulamıyoruz.

Bağlarınızın özelliklerini sizden dinleyelim...

Farklı bölgelerde bağ yatırımlarımız var; doğduğumuz yer olan Trakya yani Mürefte, Şarköy, Tekirdağ hattından başlayarak Saros yarım adasının ucuna kadar olan bölgede yoğun binlerce dönüm bağ yatırımlarımız var. Burada ağırlıklı olarak asil üzümler (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Shiraz) denemelerimiz bulunuyor. Aynı ölçekte büyük bir yatırımımız Denizli'de yer alıyor burada da yerli çeşitlerimizden yatırımlarımız var; Öküzgözü, Bo-

tirmek, yerel üzümleri farklı bağlarda denemek gibi tüm şarap üreticileri toprağın öneminin farkında. Kıt imkanlarla bile toprağa yatırımı korumadalar. Üretim işin en az sıkıntılı kısmı, her üretici kendi amacı ve kalite görüşü doğrultusunda üretimde bir standardı kuruyor ve Türk şarapçılığı her geçen gün üzerine ekleyerek, gelişerek gidiyor. 2000'lerin ortasından itibaren rekabet de arttı; birçok yeni şarap üreticisi ve marka oyuna girdi, ki bu çok güzel. Ne kadar çok oyuncu olursa sizi daha iyisini yapmak için motive eder. Tüketim kısmı ise zikzaklar çizebiliyor. Türkiye'de üretilen şarabın yüzde 45'ini turistler içiyor. Dolayısıyla turist gelmediğinde satışın yüzde 50'si düşmüş oluyor. İç pazara gelindiğinde, ülkedeki ekonomik durum tüketimi direkt etkiliyor çünkü şarap keyifle çok yakından bağlantılı. Şarap hep mutlulukla, paylaşım, dostlukla, yemekle, sohbetle bağdaşır. Yani genel ruh hali hem ekonomik hem moral olarak şarap tüketimine hep yansır. Kısacası tüketim kısmında zikzaklarımızı koruyoruz, irade tarafında ise yönetimden arzu ettiğimiz destekleri



“BİZİM ÜRETİM KAPASİTEMİZ 12 MİLYON LİTRE. BU SAYIYI DA ŞÖYLE DÜŞÜNMEK LAZIM; BUNUN YARISI AKTİF ÜRETİM, DİĞER YARISI İSE DİNLENMEKTE OLAN ŞARAPLAR.”

“TÜRKİYE’NİN ŞARAP ÜRETİMİ ŞU AN 60 İLA 70 MİLYON LİTRE ARASINDA. BU KULAĞA BÜYÜK GELSE DE, HESABA BAKTIĞIMIZDA TÜRKİYE’DE ŞARAP TÜKETİMİ KİŞİ BAŞINA YILDA 1 ŞİŞE.”



ğazkere, Kalecik Karası gibi. Yani iki büyük bağ yar-tırımımız Trakya ve Denizli’de. Bunun haricinde ken-dimize ait olan bağlar kadar anlaşılmalı olduğumuz bağcılar da var. Bunlar bizim istediğimiz üzümleri bizim istediğimiz metodoloji ile yetiştiriyorlar, biz de onların bağ giderlerine destek oluyoruz.

Yıllık üretiminiz ne düzeyde?

Türkiye’nin şarap üretimi şu an 60 ila 70 milyon litre arasında. Bu kulağa büyük gelse de hesaba baktı-ğımızda Türkiye’de şarap tüketimi kişi başına yılda 1 şişe. Dolayısıyla aslında tabii ki çok daha büyük olabiliriz. Dünyadaki büyük şarap üreticileri milyar litreden konuşuyor. Bizim kendi kapasitemiz ise 12 milyon litre. Bu sayıyı da şöyle düşünmek lazım; bu-nun yarısı aktif üretim, diğer yarısı ise yıllanmakta olan şaraplar.

Türk şarap tüketimi ve beğenileri ile yabancıların düzeyi arasında ne gibi farklar var?

Bayağı bir yol katettik; ben ilk işe başladığımda sa-dece kırmızı, beyaz şarap ve birkaç üretici adı bi-lirken bugün ise üzüm çeşidi, bölge, üreticinin alt markasını söylüyoruz hatta yıllara göre seçim yap-



biliyoruz. Bu tabii ki tüm Türkiye’ye yayılmış bir bilinç değil henüz, daha batı illerinde geçerli. Yabancılara baktığımızda, özellikle şarap üreten ülkelerde yani Güney Avrupa gibi, buralarda daha doğuştan şarap-la tanışma ve günlük tüketim söz konusu. Oysa biz-de hala günlük hayatın bir parçası değil, okazyonel bir içecek. Örneğin Fransa’da kişi başı tüketim 60 şişe, Paris özelinde ise 90 şişe. Amerika’da bu sayı 30 şişeler civarında.

Şarabın küçük şişede olmasının tadı bozmasıyla ilgili bize ne söylersiniz?

Hacim ne kadar küçülürse, şarabın ömrü o kadar kısalmır. Şişelendikten sonra da üretim esnasında da şarabın düşmanı aslında oksijen. Fazla oksijen-le temas, canlı bir organizma olan şarabı bozuyor. Şişelemede mantarı tercih etmemizin nedeni, mikro



düzeyde oksijen girişine izin vermesi, ki bu kadarını istiyoruz çünkü şarabın yıllanmasına katkıda bulu-nuyor. Hacmi küçülttüğçe içeri sızan aynı miktarda hava daha küçük bir hacme sızıyor. Oysa Magnum dediğimiz büyük şişelere koymak şarabın ömrünü uzatır.

Şarabı seçerken hangi özelliklerine göre seçmeliyiz?

Herkesin damak zevki farklı ama birinci sırada sizin hangi tattan keyif aldığınız olmalı, bu da şarap iç-tikçe gelişiyor. Öncelikle bakılması gereken üzüm. Hangi üzümlü beğeniyorsanız, o üzümden ilerle-mekte fayda var. Ardından bölgeye bakabilirsiniz. Sonrasında mesela fıçı tretmanı var mı, fıçıda kaç ay beklemiş bunu takip edebilirsiniz. Belki beklemiş belki genç şarap seveceksiniz. Biz her damağa uy-gun şarap üretmeye çalışıyoruz, o yüzden 60 küsur markamız var.



Sizin favori şaraplarınız hangileri?

Bu tamame ruh halime, kiminle hangi ortamda bu-lunduğuma, saatin kaç olduğuna göre değişkenlik gösterir. Yazın akşamüstü buz gibi Signium Rosé. Ama soğuk bir kış akşamında yemeksiz içiyorsam tercihim Öküzgözü ve Merlot’dan yana kullanırım. İşin içine yemek girerse seçimim Cabernet Sauvig-non, Shiraz veya Boğazkere olur. Yazın ise Sauvig-non Blanc ve yemekle Narince.

Şarap içerken nelere dikkat etmeliyiz?

Bir şarabın şarap olması minimum 2 sene, arkasın-da çok büyük emek var. Hangi üzümden üretilen şarabın içileceği bireye bağlı ama elbette bunun bazı normları var. Örneğin yediğiniz yemeğin prote-in miktarı ile şarabın asidinin birbirini dengelemesi önemli. Yemekle eşleşmede birkaç parametreye bakarız: Öncelikle denge. Yani ne şarap yemeğin önüne geçsin ne de yemek şarabın. Gerçi bazen kontrastlar da çok keyifli olabiliyor, örneğin tatlı bir şarapla tuzlu peynir ikilisi gibi. Kimi zaman lokali-zasyona bakarız: Aynı yörede yetişen üzüm ve be-sinler, birbirleriyle iyi gider. Bir diğer nokta, şarabın kokusunu almak için dibi geniş ağzı dar bardakla içmek tercih nedeni olabilir. Bir de servis sıcaklı-ğı çok önemli. Beyaz şaraplarda genelde 7 ila 9 derece idealdir, bundan soğuk veya sıcak olması durumunda şarap kapalı olur, kokusunu aromasını vermez. Kırmızıda da biraz serinletmek iyidir, 17 ila 19 derece idealdir. 2-3 yıl yıllanmış şaraplarda ise içmeden önce 45 dakika mantarı açık bekletmek lazım, oksijenle buluşturmak şaraba iyi gelecektir. Başınızın ağrımaması için de şarap içerken eşit miktarda su tüketmeye dikkat edin.



DOLUCA’NIN BAĞLARINDA BULUNAN BELLİ BAŞLI ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

YABANCI MENŞEİLİ ÜZÜMLER:

Cabernet Sauvignon
Merlot
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Shiraz
Viognier
Pinot Noir
Fiano

YERLİ ÜZÜMLER:

Boğazkere
Narince
Öküzgözü
Kalecik Karası
Misket
Sultaniye
Emir

DOLUCA’NIN ANA MARKALARI

Alıçtepe
Signium
Sarafin
Kav
DLC
Villa Doluca



Sanırsı sizi artık “hayvansever” değil, yaşam hakkını savunan aktivist olarak tanımlamalıyız. Bu konuda ne dersiniz?

Çok acı ki Türkiye’de hayvan sevgisi, yalnızca bireysel çabalarla sınırlı kalıyor. Bunun ötesine geçerek, hayvan hakları konusunda toplumsal bir hareket yaratmak o kadar kıymetli ki. Ülkemizin çok ciddi sorunları var; kabul ama kesinlikle sokak hayvanları konusu da bu sorunlardan biri. Avrupa’da sokak hayvanı diye bir kavram neredeyse yok. Çünkü hayvanların refahı ve hakları yasalarla güvence altına alınmış durumda. Türkiye’de bu

mücadelede bireysel olmaktan öteye geçip sistematik bir değişim yaratmaya odaklanmalıyız. İşte tam da bu sebeple, benim gibi gerçek hayvansever yedi kadın ‘Bir Can Bir Candır’ derneğini kurduk.

Birçok hayvanın kurtarılmasına katkınız var, birçok yere de bağışlarda bulunduğunuzu biliyoruz. Bunu yaparken mutlaka çok üzücü olaylarla karşılaşılıyorsunuzdur, sizi yıpratmıyor mu bu durum?

Güne, sokak hayvanlarının korkunç koşul-

larını görerek başlamak bitmeyen bir kabus gibi... Barınakların çoğu yaşam alanı değil, adeta ölüm kampları. Buna tanıklık etmek çok zor. Ama beni yıldıramaz. Yunus Emre’nin benim mottom olmuş meşhur sözü gibi: “Kader gayrete aşiktir.” Bu yüzden bu ulvi amaçta yola devam etme gücünü buluyorum.

Türkiye ve dünyayı karşılaştırdığınızda sizce hayvan hakları, hayvan sevgisi konusunda neredeyiz?

Sevgi, sadece bireysel bir duygu değil, aynı

zamanda toplumsal bir tavır ve kültürel bir değer. Sevgi, yaşamı bir bütün olarak algılamak; doğayı, hayvanları, çocukları ve yaşlıları korumak, aslında kendi varlığımıza saygı göstermek. Güçlünün güçsüze yardım etmesi, insan onurunun en güzel ifadesidir.

Biz maalesef sevgiyi sadece bir duygu olarak değil; bir sorumluluk, bir bağ ve bir anlayış olarak görmeyi tam anlamıyla başaramıyoruz. Örneğin, doğayı sevmek demek, onu korumak, ona zarar vermemek demektir. Ancak Türkiye’de doğaya yapılan tahribat, ağaçların bilinçsizce kesilmesi, doğal yaşam alanlarının yok edilmesi bize tam tersini gösteriyor. Bu sevgisizlik, doğaya olan anlayışımızın ne kadar eksik olduğunu ortaya koyuyor. Ve ne yazık ki tabiat ana insanoğlundan intikamını; tüm dünyada artan doğal afetlerle alıyor. Tabii, anlayana!

Oysa bir hayvanı sevmek, ona mama vermekten çok daha fazlası. Asıl sevgi; onun yaşam hakkını savunmak, güvende olmasını sağlamak ve ona bir yaşam alanı sunmak.

Sizce hayvanların refahı için çözüm nedir?

Yakala, aşılat, kısırlaştır ve yaşam habitatına geri bırak. Türkiye’de sokak hayvanları bir kriz haline gelmiş durumda. Avrupa ülkelerinde hayvanların refahı için uzun vadeli politikalar uygulanıyor. Örneğin, Hollanda’da hayvan hakları yasaları öyle güçlü ki sokakta başıboş bir hayvana rastlamak imkansız. Türkiye’de ise belediyeler, hayvanları toplamakla yetiniyor ve ardından ne olduğu sorgulanmıyor. Hayvanların kısırlaştırılması ve sahiplendirilmesi yerine, maalesef birçoğu kötü koşullarda ölüme terk ediliyor. Bunu değiştirebilmek için hem yasal düzenlemelere hem de toplumsal bilinçlenmeye ihtiyacımız var.

Hayvanların refahı için birden fazla çözümü aynı anda uygulamalıyız. Sistematik yaklaşım şart. Norveç ve İsveç gibi ülkelerde sokak hayvanı kavramı yok çünkü kısırlaştırma kampanyaları yıllar önce başlamış ve hayvanlar sahiplendirilmiş. Türkiye’de öncelikle belediyelerin bu konuda şeffaf olması gerekiyor. Barınakların denetlenmesi, kısırlaştırma programlarının yaygınlaştırılması ve hayvanların sahiplendirilmesine yönelik projeler bir an önce devreye girmeli. Eğitim ve bilinçlendirme ise bu işin temel taşı. Hayvan sevgisi olmayan bir insandan, barınakta çalışmasını beklemek; o hayvanları cellatlarına teslim etmekle aynı şey. Barınaklar, gerçek gönüllü ve hayvansever çalışanlar tarafından idare edilmeli.

Son dönemde hayvan sevgisinin sınıfsal olması durumu tartışılır oldu. Buna bakış açınızı anlatır mısınız?

Bakın sömestr tatilinde Bolu’daki kayak otelinde-



ki yangında da sınıfsal tartışmaları yaşandı. Bu korkunç bir şey... Sevgi sınıfsal olabilir mi? Sevgi kalpten başlar. Yalnızca toplumun bir kesimine aitmiş gibi algılanması maalesef olayın getirdiği maddi yük. Devletin ve yerel yönetimlerin bu konudaki yaklaşımları ve politika eksiklikleri ve sorunun neredeyse bireylerin üzerine bırakması bu korkunç algıyı oluşturuyor. İşin daha da vahim kısmı; her geçen gün bu algı normalleştiriliyor.

Yaşanan son barınak rezaletlerinde de ön cepheleydiniz, barınak gerçeğini bilmeyenlere nasıl anlatırsınız?

Türkiye’deki barınaklar maalesef hayvanların iyileştiği ya da mutlu olduğu yerler değil. Hayvanlar için adeta çilehane... Kapasitesinin çok üzerinde tutulan hayvanlar, hijyenik olmayan şartlarda ya-

“SEVGİ, SADECE BİREYSEL BİR DUYGU DEĞİL, AYNI ZAMANDA TOPLUMSAL BİR TAVIR VE KÜLTÜREL BİR DEĞER. SEVGİ, YAŞAMI BİR BÜTÜN OLARAK ALGILAMAK; DOĞAYI, HAYVANLARI, ÇOCUKLARI VE YAŞLILARI KORUMAK, ASLINDA KENDİ VARLIĞIMIZA SAYGI GÖSTERMEK.”

“DEVLETİN VE YEREL YÖNETİMLERİN SOKAKTA YAŞAYAN HAYVANLAR KONUSUNDAKİ YAKLAŞIMLARI VE POLİTİKA EKSİKLİKLERİ AYRICA SORUNUN NEREDEYSE SADECE BİREYLERİN ÜZERİNE BIRAKILMASI BU KONUNUN SINIFSAL OLDUĞU GİBİ BİR KORKUNÇ ALGIYI OLUŞTURUYOR.”



şıyor. Yeterince mama, tıbbi destek veya ilgi yok. Birçoğu açlık, hastalık ya da ihmal nedeniyle yaşamını kaybediyor. Belediyeler, hayvanları sokaktan toplayıp bu barınaklara kapatıyor ama bu süreç asla denetlenmiyor. Türkiye’de barınakların koşulları iyileştirilmeli ve sokak hayvanlarına yönelik uzun vadeli politikalar üretilmesi şart. Barınaklar, hayvanların kurtarılması için son durak değil, geçici ve şefkatli birer rehabilitasyon merkezi olmalı. Benim çıkarttığım hayvanların çoğu ölümcül hastalık taşıyordu. Neden? Çünkü gerekli müdahale zamanında

yapılmadığı ve onlara bir eşya gibi bakıldığı için. Çok acı ama gerçek bu!

Rutin olarak her ay nerelere yardım yapıyorsunuz?

Beslenme, tedavi, barınakların iyileştirilmesi; kısırlaştırma operasyonları ve sahiplendirme süreçleri. Neredeyse 7x24... Yeri geldiğinde kızarımdan, sevdiklerimden zaman çalarak. Kendimi unutarak, sınırlarımı çok zorlayarak Türkiye’de her yere yetişmeye çalışıyorum.

Kurtardığınız hayvanlar için bir yaşam alanı oluşturdunuz mu veya bu konuda çalışmalarınız var mı?

Evet, bu konuda büyük bir hayalim var: Avrupa’da gördüğüm örneklerden ilham alarak sadece bir barınak değil, aynı zamanda insanların hayvanlarla vakit geçirip onlardan öğrenebileceği bir alan yaratmak. Bu merkezle hem hayvanlara hem de insanlara dokunmak için bir belediye ile iletişim halindeyiz. Unutmayın; iyi bir örnek en güzel okuldur. Başkalarını, aynısını yapmaya teşvik eder. İylilik bulaşıcıdır.

Tüm bunları tek başınıza yapmak çok yorucu olmalı, sanırım dernek kurdunuz. Bu oluşumu bize nasıl anlatırsınız?

“Bir Can Bir Candır Derneği”ni kurarak daha organize bir şekilde çalışmaya başladık. Bu dernek, sadece sokak hayvanlarını kurtarmayı değil, aynı zamanda onların yaşam koşullarını kalıcı olarak iyileştirmeyi hedefliyor. Amacımız, dünyada gördüğümüz medeni uygulamaları Türkiye’ye taşımak ve örnek bir model oluşturmak.

Bu tüzel kişilik oluşumuna kimler destek veriyor?

Biz 7 yakın dost gerçek anlamda canla başla çalışarak kurduk bu derneği. Zeynep Kocabıyık, Rana Tabanca, Deniz Ketenci, Zeynep Madra, Hare Dinçer, ben ve annem. Çok şükür...

Sizle aynı yolda yürümek isteyenlere nasıl ulaşıyorsunuz; yardım etmek isteyenler mi sizi buluyor?

Sosyal medya üzerinden beni buluyorlar. Her gün yüzlerce yardım talebiyle güne başlıyorum. Bu gerçekten çok yorucu!

Evde kaç hayvanınız oldu, özellikle son kurtarmalardan sonra?

Evde 6’sı barınaktan 2’si sokaktan olmak üzere toplam 8 köpeğim var. Ancak dışarıda baktığım, düzenli olarak beslediğim ve tedavilerini üstlendiğim 300’den fazla hayvan var. Onlar benim ailem.

Kalbinizi en çok titreten kurtarma hikayelerinden birini seçip anlatmanızı istesek?

Geçtiğimiz yıl, korkunç bir durumda olan bir köpeği kurtardım. Ciddi şekilde açlık çekmiş, tüyleri tamamen dökülmüş ve enfeksiyon kapmıştı, üstelik bu şekildeyken uyuz diye vurulmuştu. Onun gözlerindeki çaresizliği asla unutamam. Aylarca süren tedavi ve sevgi dolu bir bakım sonunda eski haline döndü ve şimdi mutlu bir ailede yaşıyor. Bu



tür hikayeler, mücadeleye devam etmem için beni motive ediyor. Bir can kurtarmaktan daha kutsal bir duygu olabilir mi?

Ekleme istedikleriniz...

Bu mücadele benimle başlamadı benimle de bitmeyecek. Eğer hepimiz, kendi yapabileceğimiz küçük katkıları birleştirirsek, bu dünyayı sadece hayvanlar için değil, tüm canlılar için daha yaşanabilir bir yer haline getirebiliriz. Bu da kolektif bir bilinçle mümkün. Akabinde veba gibi bulaşıcı salgın hastalıklar çıkar... Çok örnek var ama anlayana... Bunun için en önemli 2 şart; ‘Eğitim’ ve ‘Sevgi’.

“EĞER HEPİMİZ, KENDİ YAPABİLECEĞİMİZ KÜÇÜK KATKILARI BİRLEŞTİRİRSEK, BU DÜNYAYI SADECE HAYVANLAR İÇİN DEĞİL, TÜM CANLILAR İÇİN DAHA YAŞANABİLİR BİR YER HALİNE GETİREBİLİRİZ. BU DA KOLEKTİF BİR BİLİNÇLE MÜMKÜN.”



MİNE KALPAKÇIOĞLU
T.I.M.E PR HALKA İLİŞKİLER
AJANS BAŞKANI



SARPIKİLER
OYUNCU



FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ NELER?

Londra'da gitmekten en çok keyif aldığım restaurant *Scott's Mayfair* ve favori lezzetim kesinlikle Clam Chowder (midye) çorbası ve Dover Dil balığı mönier soslu. Sık gittiğim Washington DC'de Georgetown'da *Peacock Cafe* sade ama çok lezzetli ve sağlıklı yemekleri var çok severim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK?

Palamut gibi güzel bir ızgara boğaz balığı, tabii yanında taze salata ile. Fakat, VIVA-MAYR Maria Wörth'de Mayr Tıbbi ile ilgili öğrendiğim bir bilgi var ki akşam 5'ten sonra çiğ sebze yememek. O nedenle bu öğlen vakti için olan menüm, akşam yemeklerinde balık yanında çiğ sebze ya da salata tercih etmiyorum, daha çok haşlanmış patates ve ızgara sebze tercih ediyorum.

YEMEKLE İLİŞKİNİZE DAİR...

Sofra adabını, "Âdâb-ı muâşeret"i öncelikle ailemden, özellikle de annemden öğrendim. Ancak Amerika'da doğmuş olmam ve çocukluğumun farklı ülkelerde geçmiş olması, bu ülkelerin yemekleri ve sofrâ kültürleri de hem sofrâ adabımı hem de çocukluk anılarımı zenginleştiren unsurlardan.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Evet, yapıyorum... Genellikle yemeklerimi protein ve sebzelerden oluşacak şekilde planlarım. En sık yaptığım yemek, wok'ta mevsim sebzelerini soteleyip yanına protein olarak tavuk, hindi veya mevsim balıklarını eklemek oluyor. Ayrıca en sevdiğim yemeklerden *Pad Thai* ve *Karniyarik* yapmayı çok seviyorum.

YEMEĞİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PİŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Kahvenin insana çok iyi gelmediğini bile bile ayda bir Latte içmeyi çok seviyorum, ancak akşam direkt uykumu kaçırıyor pişman oluyorum. Bir de Fransa'daysam kruvasan; ama hiçbir zaman bir tane ile kalmadığımdan sonrasında suçluluk hissediyorum tabii!

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VAR MI?

Sabah ılık bir bardak suyla başlarım güne. Gluten ve süt içeren ürünleri tercih etmem fakat çok katı kuralları da yok, canım çok çekiyorsa haftada 1-2 tüketebilirim. Genelde sabahları omlet veya çorba ve sumaklı soğuk sıkım zeytinyağlı, taze sıkılmış limonlu maydanoz salatası yerim.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZİ PAYLAŞIR MISINIZ?

Günde iki öğün beslenmeye özen gösteriyorum ve spor yaptığım günlerde protein ağırlıklı bir diyet tercih ediyorum. Mümkünse evde ve saat 7'den önce yemek yemeye dikkat ediyorum. Ayrıca, öğünlerden bir saat önce ve bir saat sonra su içmemeye özen gösteriyorum; bu da Mayr Tıbbi'nden edindiğim değerli bir alışkanlık.

BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖZELLİKLE DİKKATİNİZİ ÇEKEN NEDİR?

İlk defa yemek yediğim kişilerin çatal-bıçak tutuşu ve yeme tarzı kesinlikle dikkatimi çekiyor.

SUNSET SİZİN İÇİN...

Kalite, özen ve sofistike lezzet diye tanımlayabilirim. Sunset menüsünden en sevdiğim iki tat da *Yavaş Pişirilmiş Dana Yanak* ve *Sunset San Sebastian Cheesecake*. Ancak Sunset'e gittiğimde her zaman güzel bir deneyim yaşayacağımı bildiğim için, özellikle yabancı misafirlerimi o muhteşem Boğaz manzarasında keyifli bir deneyim yaşatmaya götürürüm - hele bir de dolunay çıkış akşamıysa gelenlerin kalbini çalacağımı bilirim!

FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Barcelona 7 Portes, Katalan mutfağının en lezzetli yorumlandığı restoranlardan biri; özellikle mürekkep balıklı paellası çok özel. London The Maine Mayfair; yemekleri ve ambiyansı muhteşem. Yemeğe eşlik eden şovlar çok özel ve görülmeye değer. Paris Le Jules Verne; 2 Michelin yıldızlı yemeklerinin yanısıra Eyfel deneyimini de yaşatan, biraz turistik olmasına rağmen sevdiğim bir mekan.

Orlando Amerika'da gitmeyi en çok sevdiğim yer. Çocukluğumdan beri Disney tutkum yüzünden çok sık ziyaret ediyorum. Universal Hard Rock Otelde The Palm ise en sevdiğim restaurant. Her gittiğim ülkede taze oyster peşine de düşerim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Anneannem ile dayımın yarıştığı ama çoğu kez aneannemin kazandığı ev yapımı bolonezli makarna. Dayım meşhur chef Memet Özer olsa bile...

YEMEKLE İLİŞKİNİZE DAİR...

Neredeyse 18 yaşına kadar yemekle hiç bir ilişkim olmadı desem yeridir.

Hem iştahsızdım hem de yeni tatlar konusunda çok tutucuydum. Bu nedenle çocukluğumdan kalan keyifli yeme alışkanlıklarım var diyemem. 18 yaşımdan sonra mucizevi bir şekilde hem iştahım açıldı hem de damak zevkim gelişti, zenginleşti. Dünya mutfaklarının hemen her çeşidini zevkle yiyebiliyorum. Keskin tatlar, değişik soslar, deneysel tabakların hepsine çok açığım. Böylelikle arayı kapattım diye düşünüyorum. Yıldızımın barışmadığı tek şey tatlılar. Güzel bir kadeh kırmızı şarap benim için tatlının yerini fazlasıyla tutuyor.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Yemek yapmak benim için bir tutku. Uzun yıllar Kanada'da yalnız yaşamamın da verdiği bir alışkanlık. Hatta bir dönem youtube'da yaptığım yemekleri paylaştığım bir seri hazırlamıştım. Ailemde de çok güzel yemek yapanlar var. Çeşitli soslarla makarna yapmak en sevdiğim.

YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PİŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Bol sarımsaklı mantı; yerken muhteşem sonrasına verdiği ağırlık ise dayanılmaz! Özellikle geç saatte yendiğinde.

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VAR MI?

Benim için yemek bir zevk. Takıntılı olduğum bir gıda yok. Keyif aldığım her şeyi yiyorum. Özellikle yanında güzel bir sohbet varsa uzun saatler yavaş yavaş yemeyi seviyorum. Gluten, laktöz ayırımına hiç girmiyorum.

BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖZELLİKLE DİKKATİNİZİ ÇEKEN NEDİR?

Benim için karşımdakinin yemekten keyif aldığını görmek yemekle sohbetin dengelenmesini hissetmek her şeyden önemli. Keyifli bir yemek deneyiminin tüm ilişkilerde çok önemli bir paylaşım olduğuna inanıyorum.

SUNSET SİZİN İÇİN...

Dünyanın hiç bir yerinde bulunması mümkün olmayan manzarada muhteşem servisiyle çok lezzetli yemek deneyimi. Efsanevi sushi menüsünü saymazsak karides tempura, steak tartar ve pekin usulü ördek favorilerim.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

Benim gibi yalnız yaşayan biri için Sunset sağolsun; sushi kurtarıcımız!

EN BÜYÜK 10 TREND WELLNESS 2025

2025, WELLNESS DÜNYASINDA DEĞİŞİM YILI. SAĞLIK VE WELLNESS ENDÜSTRİSİNİ ŞEKİLENDİREN GLOBAL WELLNESS SUMMIT'İN (GWS) "THE FUTURE OF WELLNESS: 2025" RAPORUNA GÖRE BU YIL WELLNESS, DAHA FAZLA KİŞİSELLEŞİYOR, DAHA SÜRDÜRÜLEBİLİR HALE GELİYOR VE TEKNOLOJİK YENİLİKLERLE BULUŞUYOR. İŞTE, EN DİKKAT ÇEKEN TRENDLER.

SEYAHAT VE SAĞLIK BİR ARADA

Wellness artık sadece spa ve otellerle sınırlı değil. Cruise gemileri, tren yolculukları ve doğa gezileri, sağlıklı yaşam konseptini seyahatle birleştiriyor. Dijital detoks seansları, beslenme odaklı yemekler ve hareketli doğa aktiviteleri, gezginlerin sağlığını destekleyen yeni trendlerden.

ZAMAN TABANLI WELLNESS

Biyolojik ritme uyumlu beslenme ve uyku düzenleri, sağlıklı bir yaşam için kritik hale geliyor. Gelişmiş uyku teknolojileri, özel frekanslarla uykuya dalmayı kolaylaştıran cihazlar ve sirkadiyen diyeteye dayalı beslenme önerileri 2025'in öne



çıkan wellness akımları arasında yer alıyor.

YENİ NESİL SPA DENEYİMLERİ

Spa'lar, sadece rahatlama alanları olmaktan çıkıp sosyal ve kültürel etkinliklerin merkezi haline geliyor. Müzik dinleme seansları, tematik etkinlikler ve sosyal buluşmalarla saunalar yeniden keşfediliyor. Bu trend, yalnızlık hissiyle mücadelede önemli bir rol oynuyor.

Analog Wellness: Dijital Detoksun Yükselişi...

Rapora göre 2025, insanların bilinçli olarak çevrimdışı kalmayı seçtiği bir yıl olacak. Dijital detoks, ekran süresini sınırlayan uygulamalar ve analog sosyal aktiviteler yükselişte. Seramik atölyeleri, sanat terapileri ve sosyal wellness alanları, bireyleri çevrimdışı sosyalleşmeye teşvik ediyor.

Kişiselleştirilmiş Takviyeler:

Biyolojik Optimizasyon Sağlık, bireyselleşiyor. Genetik veriler ve biyomarker testleri sayesinde kişiye özel takviye formülleri geliştiriliyor. Daha premium ve etkili içeriklerle geliştirilen besin destekleri, uzun ömürlü ve sağlıklı bir yaşam hedefini destekliyor.

Yeni Nesil İçin Ruhsal ve Fiziksel Destek:

Z kuşağının özel ihtiyaçlarına yönelik wellness programları da geliştiriliyor. Gençler için tasarlanan inziva kampları, interaktif spa deneyimleri ve grup terapileri, 2025'te daha fazla ön planda olacak.

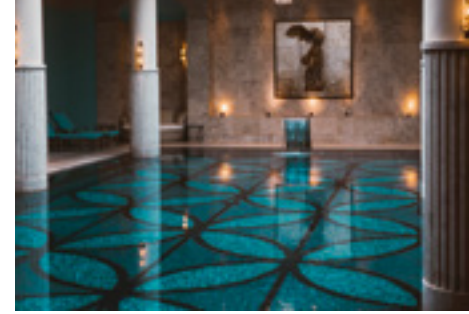
Biyoteknoloji ile Gelişen Sağlık:

Genetik mühendislik, biohacking giyilebilir teknolojileri ve sağlık destekli kıyafetler, bireylerin daha



SPA'LAR, SADECE RAHATLAMA ALANLARI OLMAKTAN ÇIKIP SOSYAL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLERİN MERKEZİ HALİNE GELİYOR.





sürdürülebilir çözümler üretmeye odaklanıyor. Akıllı su yönetimi sistemleri ve atmosferik su jeneratörleri, spa ve otellerde su tasarrufu sağlamak için kullanılan yenilikçi yöntemlerden bazıları.

BAĞIMLILIKLA MÜCADELE

Bağımlılık, wellness sektörünün yeni odak noktalarından biri. Sosyal medya, tütün ve diğer bağımlılık türlerine yönelik bilinçli çözümler geliştiriliyor. İnziva programları, alışkanlık değiştirme uygulamaları ve destekleyici takviyeler, bu alanda büyük bir gelişim gösteriyor.

GENETİK MÜHENDİSLİK, BIOHACKING GİYİLEBİLİR TEKNOLOJİLERİ VE SAĞLIK DESTEKLİ KİYAFETLER, BİREYLERİN DAHA SAĞLIKLI VE UZUN ÖMÜRLÜ OLMASINI SAĞLAMAK İÇİN GELİŞTİRİLİYOR.

SAĞLIK VE MODANIN KESİŞTİĞİ YENİLİKÇİ TRENDLER

Wellness ve moda dünyası, son yıllarda giderek daha fazla iç içe geçmeye başladı. Bunun birkaç önemli nedeni var...

Athleisure ve Fonksiyonel Moda

Spor giyim artık sadece antrenmanların değil, günlük hayatın da vazgeçilmez bir parçası haline geldi. Akıllı kumaşlar ve biohacking giysileri (vücut ısısını dengeleyen, kas toparlanmasını hızlandıran kıyafetler) popülerleşiyor.

Sürdürülebilirlik ve Doğal Malzemeler

Wellness dünyasında

doğal, toksinsiz ve sürdürülebilir yaşam ön planda. Moda markaları da bu akıma uyum sağlıyor. Organik pamuk, bambu, geri dönüştürülmüş malzemeler gibi sürdürülebilir kumaşlar moda sektörüne yön veriyor.

Dijital Detoks & Analog Wellness Etkisi

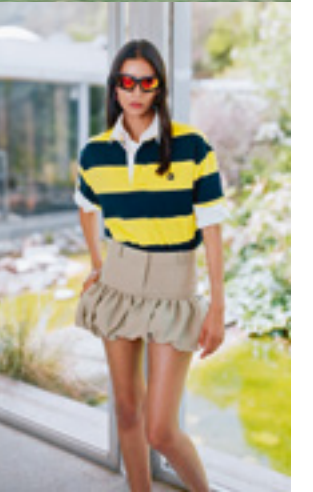
Dijital detoks, doğaya dönüş, mindfulness gibi wellness trendleri, modada da minimalist ve rahat tasarımları, bir diğer deyişle duyuşal deneyimi artıran yumuşak, doğal ve sağlıklı dokuları ön plana çıkarıyor.

Lüks Wellness & Spa Giyimi

Spa merkezleri, wellness otelleri ve retreat alanlarında giyilen lüks ev kıyafetleri, rahat ama şık bir tarz yaratıyor. Kimono tarzı sabahlıklar, nefes alabilen kumaşlardan üretilmiş özel tasarım giysiler wellness sektöründe giderek önem kazanıyor.

Mental Wellness & Renk Terapisi

Renklerin psikolojik etkisi giderek daha fazla tartışılıyor ve moda dünyası da bu bilinçle renk seçimlerini yapıyor. Rahatlatıcı renkler; wellness akımlarıyla uyum içinde.



sağlıklı ve uzun ömürlü olmasını sağlamak için geliştiriliyor. Beden ile teknoloji arasındaki entegrasyon giderek daha fazla benimseniyor.

İŞ VE WELLNESS DENGESİ

İş dünyasında özellikle yaşlanan nüfusa yönelik sağlık programları ön plana çıkıyor. Klasik spor salonu üyeliklerinin ötesine geçen işyeri wellness programları, çalışanların fiziksel ve zihinsel sağlığını destekleyen yeni modeller sunuyor.

SÜRDÜRÜLEBİLİR WELLNESS

Su tüketimi hızla artarken, wellness sektörü de



EV DEN UZAKTA BİR EV

SOHO HOUSE İSTANBUL HOTEL GENEL MÜDÜRÜ DOMINIC HOFER,
OTELİN ÖZELLİKLERİNİ ANLATTI.



Soho House'daki Genel Müdürlük görevinizden önceki deneyimlerinizi paylaşabilir misiniz?

Soho House Berlin'de Satış Müdürü olarak başladığım Soho House ile on yılı aşkın bir süre geçirdim. Ardından güçlü üye ilişkileri kurmaya ve marka bilinirliğini artırmaya odaklandığım Avrupa Üye İlişkileri Direktörü oldum. 2021 yılında Mykonos'taki Soho Roc House'da Genel Müdürlük görevini üstlenerek operasyonel liderliğe geçiş yaptım. Sezonluk bir destinasyonu yönetmek bana yüksek talep gören, kısa sezonlu pazarlarda misafirperverliğin nüanslarını öğretti. Eylül 2023'te Soho House İstan-

bul'un liderliğini devraldım ve kulüp kültürü, misafirperverlik ve üye katılımı konusundaki deneyimimi portföyümüzdeki en dinamik lokasyonlardan birine taşıdım.

Sezonluk bir destinasyon olmasına rağmen Mykonos da İstanbul kadar canlı. İkisi arasındaki benzerlikler ve farklılıklar neler?

Hem Mykonos hem de İstanbul, yüksek enerjili, kozmopolit bir kalabalığı çeken canlı destinasyonlar. Mykonos yoğun bir mevsimsel döngüde faaliyet gösterdiğinden hizmet, personel ve operasyonlara hızlı bir yaklaşım gerektirirken, İstanbul yerel ve

uluslararası üyelerin istikrarlı bir karışımıyla yıl boyunca hizmet veren bir destinasyon. Mykonos yaz partileri ve özel sahil deneyimleriyle öne çıkarken, İstanbul zengin bir kültürel harman, tarihi derinlik ve yıl boyunca daha çeşitli üye etkileşimleri sunuyor.

Özel bir kulüple iç içe olan özel bir oteli yönetmek diğer otel zincirlerini yönetmekten farklı mı?

Öncelikle geçici misafirlere hitap eden geleneksel otellerin aksine, bir Soho House lokasyonu önce üyeler felsefesi üzerine kurulu. Bu da deneyimleri, etkinlikleri ve yaratıcılığı teşvik eden bir atmosferin kûratörlüğünü yapmak anlamına geliyor. Üye katılımı, marka tutarlılığı ve kültürel uyum en az operasyonel verimlilik kadar önemli. Bir Soho House'u yönetmek, üyelerimizi ve onların beklentilerini derinlemesine anlamayı ve "evden uzakta bir ev" hissi sağlayan sıcak bir ortamla ayrıcalığı dengeleme becerisini gerektirir.

Soho House İstanbul'u dünyadaki diğer Soho House'larla karşılaştırmanızı istesek?

Soho House İstanbul, mimari ve kültürel yapısıyla benzersiz. Tarihi Palazzo Corpi'de yer alan otel, markanın kendine özgü tarzını Osmanlı ve Avrupa esintileriyle harmanlıyor. Birden fazla restoran, spa, rooftop'lar ve etkinlik alanları sunan en büyük House'lardan biri. Londra veya New York gibi şehirlerdeki House'larla kıyaslandığında İstanbul, Doğu ve Batı'nın daha belirgin bir birleşimine sahip ve dünyanın dört bir yanından çeşitli yaratıcıları, girişimcileri ve sanatçıları kendine çekiyor.

Bize müşteri kitlenizden bahsedebilir misiniz?

Soho House üyeleri genellikle moda, medya, film ve tasarım gibi sektörlerde faaliyet gösteren ya-



ratıcı kişiler, girişimciler ve profesyonellerden oluşuyor. İstanbul'un üyeleri, uluslararası expat'lar, sanatçılar ve iş dünyasının önde gelenlerinin bir karışımı olarak şehrin benzersiz enerjisini yansıtıyor. Otelin kendisi hem üyelere hem de üye olmayanlara hitap ederek lüks bir konaklama ve deneyim sunuyor.

Otelinizle ilgili detayları bizimle paylaşır mısınız?

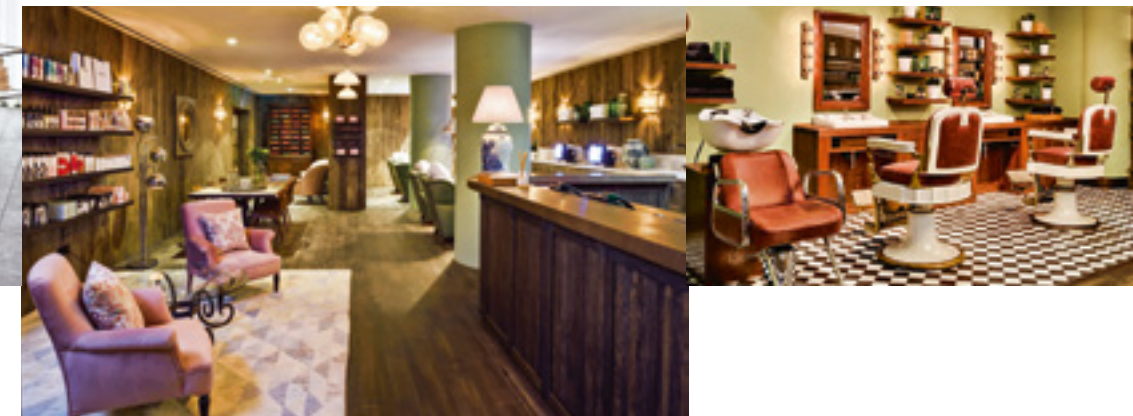
Soho House İstanbul, her biri modern konfor ve tarihi cazibenin karışımıyla tasarlanmış 87 odaya sahip. Otelde The House, Club, Apheleia Terrace, Club Boheme, The Allis ve Ceconci's gibi çok sayıda yemek seçeneğinin yanı sıra şehrin muhteşem manzarasına sahip bir çatı barı da bulunuyor. Üyeler ayrıca Cowshed Spa'nın, bir sinema salonunun ve canlı müzikten sektörel konuşmalara kadar çeşitli etkinlik takviminin keyfini çıkarabilirler.

İstanbul'da gitmeyi sevdiğiniz mekanlar hangileri?

Hârman; şık bir ortamda lezzetli bir fincan kahve için, Mezklâ; şehirdeki en iyi Meksika restoranı için, Cuma; kaliteli günlük yemekler için, Mini Müzikhol; harika bir gece için.



"SOHO HOUSE İSTANBUL, MİMARİ VE KÜLTÜREL YAPISIYLA BENZERSİZ. TARİHİ PALAZZO CORPI'DE YER ALAN OTEL, MARKANIN KENDİNE ÖZGÜ TARZINI OSMANLI VE AVRUPA ESİNTİLERİYLE HARMANLIYOR."



ŞIK BİR ROTA

MİSTİK KAPADOKYA; HAFTA SONU YOLCULUĞU İÇİN GELENEKSEL GÜNCELLİKLE BİRLEŞTİREN ŞIK OTEL SEÇENEKLERİ SUNUYOR.



AVRUPA'NIN EN İYİSİ

Kapadokya'nın büyüleyici atmosferinde, Uçhisar Kalesi'nin yamaçlarında yer alan Museum Hotel, dünyanın en prestijli seyahat ödüllerinden *Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards 2024*'te "Avrupa'nın En İyi Otel-leri" arasında yer alarak önemli bir başarıya imza attı. Türkiye'nin tek Relais & Châteaux unvanına sahip oteli olarak öne çıkan adres, sürdürülebilir turizm anlayışını destekleyen vizyonunu bu ödülle pekiştirirken, Kapadokya'nın zengin kültürel ve tarihi mirasını yaşatmaya devam ediyor. Adının da işaret ettiği gibi, Museum Hotel yalnızca bir konaklama tesisi değil; aynı zamanda bölgenin kültürel mirasını yaşatan, adeta bir "yaşayan müze" niteliğinde. Her biri özenle tasarlanmış mağara ve taş mimarili 34 odasıyla, misafirlerine unutulmaz bir deneyim sunan otel, tarih ile modern zarafeti bir araya getiriyor. Restoranı Li'l'a ise otelin ekolojik bahçesinden toplanan taze ürünlerle hazırlanan "Farm-to-Table" konseptiyle Kapadokya'nın geleneksel tatlarını modern mutfak anlayışıyla yeniden yorumluyor. Yüksek beklentilere sahip seyahat severler için eşsiz bir konaklama deneyimi.



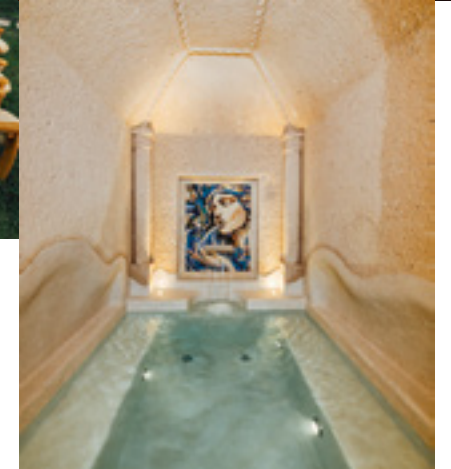
KAPADOKYA'NIN KALBİNDE

Peri bacaları, vadiler, yeraltı şehirleri ve tarihi kiliseleriyle Kapadokya, doğaseverler ve tarih meraklıları için vazgeçilmez bir rota. Sıcak hava balonlarıyla gün doğumunu izlemek, bölgenin mistik atmosferinde yürüyüş yapmak ve yöresel lezzetlerin tadına varmak, burada yaşanacak unutulmaz deneyimlerden sadece birkaçı. Bu büyüleyici coğrafyanın kalbinde yer alan Alden Hotel, bölgenin ruhunu lüks ve konforla birleştiriyor. Modern mimarisiyle dikkat çeken otel, zamansız stildeki odaları, geniş terasları ve bahçeleriyle misafirlerine Kapadokya'nın büyüsunu hissettiriyor. Benzersiz bir konuma sahip olan otel, lüks SPA olanakları, yoga stüdyosu ve zengin menüsüyle her anı unutulmaz kılmak için tasarlanmış. Gün doğumu ve gün batımının büyüleyici manzaralarını sunan seyir terası ise en özel köşelerinden biri. Toplantı odaları ve etkinlik alanları ile iş seyahatlerine de keyif katan otelin restoranları, yerel ve uluslararası lezzetlerin buluştuğu bir gastronomi şöleni sunuyor. 2023 yılında misafirlerini ağırlamaya başlayan Alden Hotel, hem doğa hem de tarih ile iç içe olmak isteyenler için doğru adres.



KONFORLU LÜKSÜN YENİ ADRESİ

Uçhisar Kalesi'nin yanı başında konumlanan Via Regia Cappadocia Hotel, lüks ve konfor arayanlara benzersiz bir tatil deneyimi sunmaya başladı. 11 odasıyla hizmet veren butik otel, sofistike mimarisi ve mağara konseptli havuzlu odalarıyla dikkat çekiyor. Otelin her köşesinden ve odalarından izlenebilen Peri Bacaları, gün doğumunda gökyüzünü süsleyen balonlar ve kale manzarası da cabası. Romantik jestler veya dinlendirici bir tatil arayanlar, otelin her biri özel tasarıma sahip Heritage Suite, Junior Suite ve Balayı Suite gibi odalarında kalabilir, sanat ve tasarımın en ince detaylarda harmanlandığı zarif atmosferin keyfini çıkarabilirler. Otelin gastronomik yüzü olan LUUK Restoran, dünya mutfakları ve geleneksel Anadolu lezzetlerini mistik bir ortamda sunarak, konaklama deneyimini zirveye taşıyor.





KEYİFLİ ANLARA EŞLİK EDEN KÖPÜKLÜ:

ŞAMPANYA

HER ÖZEL ANIMIZDA YANIMIZDA OLAN, HERKEŞİ HEYECANLANDIRAN VE
AÇILDIĞINDA UZUN YILLAR UNUTULMAYACAK ANLARA EŞLİK EDEN KÖPÜKLÜ
BİR HİKAYEYE GÖTÜRÜYORUZ SİZİ...

TOLGA BALIKÇI



Hikaye 9. Yüzyıla dayanıyor. Reims katedralinde Fransız krallarının taç giyme törenlerinde ikram edilen şampanya, köklü bir soylu içkisiydi. Devam eden yüzyıllarda ise Fransa'nın bu sofistike köpüklüsünü dünya tanıyacaktı. Fransa'dan birçok ülkeye yayılan bu hoş köpüklü içki, keyifli anların yaratıcısı olmaya devam ediyor.

ŞAMPANYA ÜRETİM METODLARI

Fransa'nın Champagne bölgesinde 'methode traditionnelle' ile üretilen şampanyayı, köpüklü şaraplarda tank metodu veya transfer metodu olarak görüyoruz. Aynı zamanda şampanya metodu ile üretilen köpüklü şarapların da popülerleşmeye başladığını söylemek mümkün.

Methode Traditionelle: Geleneksel üretim metodu. Üretilen şarap ikinci fermantasyon için şişeye alınır. Yaklaşık 10 hafta, mayanın şişenin ağız kısmına inmesi ve fermantasyon tamamlanması için beklenir. Maya çıkarıldıktan sonra, şişeler mahzenlerde tercihe göre dinlendirilir. Bu yöntem, şampyananın lezzetini en iyi yansıtan metod olarak biliniyor.

Tank metodu: Bu yöntemle üretilen köpüklüler, fermantasyon sürecinde hava almayan, basınca dayanıklı tanklarda hayatına başlar. Karbondioksit gazının sızması için de basınçlı ortamlarda şişelenir. Prosecco tank metodu ile üretilen en yaygın köpüklüdür.



Transfer metodu: Şarap üretildikten sonra, ikinci fermantasyon için şişeye ve daha sonra yine tanka alınır. Bu süreç sonunda istenildiği kadar tank yllandırması yapılabilir.

ŞAMPANYA'NIN 2 KIRMIZI, 1 BEYAZ ÜZÜMÜ

Şampanya üretmek istiyorsanız, Fransa'nın Champagne bölgesi sınırları içerisinde olmanız gerekiyor. Bu bölge içerisinde şampanya üretimine uygun 3 üzüm türünü de kullanırsanız isim hakkını şişeye verebiliyorsunuz. Bunlar; Chardonnay, Pinot Noir ve Pinot Meunier.

Bu üç üzüm türünü farklı oranlarda kullanıp, şampanyanızın lezzetini değiştire-



bilirsiniz. Chardonnay daha asidik aroma profilleri yansıtırken, Pinot Noir ve Meunier tatlı ve yoğun aromalar sunabiliyor. Veya üretici elindeki üzümlerin mükemmelliğiyle sadece tek bir üzüm çeşidini kullanarak şampyanasını üretebiliyor. Her bir üretim tarzını da etikette belirtiyor:

Blanc de Blanc; sadece beyaz üzümlerden üretilen şampanyaya verilen bir isim. Blanc



DÜNYANIN EN
BİLİNE KÖPÜKLÜ
ŞARABI ELBETTE
ŞAMPANYA. FRANSA'NIN
CHAMPAGNE
BÖLGESİNDE ÜRETİLDİĞİ
İÇİN BU İSMİ ALIYOR.

de Noir ise kırmızı üzümler kullanılarak üretilen şampanya. Champagne Bölgesi'nin kireçtaşı olan 250 km uzunluğundaki mahzenlerinde yaklaşık 200 milyon şişe beklediğini biliyor muydunuz?

Dünyanın en bilinen köpüklü şarabı elbette şampanya. Fransa'nın Champagne bölgesinde üretildiği için bu ismi alıyor. Bununla birlikte İspanyollar Cava, İtalyanlar Prosecco veya Asti, Almanlar Sekt isimlerini vererek şişeleme yapıyorlar.

Şampanyalarda bulunan dosage yani şeker miktarı tatlılık düzeyi ve aromatik notaların değişmesinde önemli rol oynuyor. Yemeklere göre



seçim yapmak için etiketi okumak işte bu yüzden önemli:

Brüt: Litresinde 6-12 gr,
Extra Dry: Litresinde 12-17 gr,
Dry: Litresinde 17-32 gr,
Demi-sec: Litresinde 32-50 gr. şeker barındırıyor.

Art of Blending tabiri; bölgenin üzümlerini bir sanat eseri gibi harmanlayan kişilerin bakış açısını anlatan bir ifade olarak kullanılıyor. Farklı üzümler harmanlanarak tat profilleri damakta keşfedilmeye çalışılıyor.

Bir diğer şampanya terimi ise **Sabrage:** Napoleon Bonaparte döneminde Fransız su-baylarının kazandıkları savaş sonrası, kılıçlarıyla şampanyayı gösterişli bir şekilde açmalarına Sabrage denildi. 18. Yüzyıl'dan gelen bu gelenek, Fransız aristokrasisinin şampanyaya olan ilgisini göstermesiyle öne çıkıyor.

ŞAMPANYA KADEH SEÇİMİ VE İÇİM DERECEİ

Şampanya 6 ila 8 derece arasında servis

edilmeli. Flüt adı verilen bardaklar şampanya tüketiminde çok popüler olsa da, son dönemlerde yeniden gövdesi geniş olan bardakların kullanılmaya başladığını görüyoruz.

ŞAMPANYA ve YEMEK TASARIMI

Genel karakteriyle şampanya, karakteristik yapısı ve canlı aromatik notalarıyla; deniz mahsülleri, kabuklular, yıllanmış peynirler, beyaz etler ve tatlılar ile eşleştirilebilir. Kimi zaman ters köşe yapıp foie gras ile rosé bir şampanya iyi bir eşleştirme olabilir.

VINTAGE - NON VINTAGE 1997 Mİ 2004 MÜ?

Üreticiler şampanyalarını her yıl üretmeye özen gösterir. Fakat bazı yıllarda iklimin dengesiz olmasından kaynaklı üzüm lezzeti etkilenebiliyor. Kendine güvenen şampanya üreticileri, o yıl şampanya üretmek için heyecan duymayabiliyor. Aynı zamanda çok iyi bir mevsim ve iklimle bera-

ber akıllarda kalacak şampanyalar üretebiliyorlar. İşte bu şampanyalar her sene farklılaştığı için şampanya severler o yıl üretilen şampanyaları bulmak için adeta dünyayı geziyorlar. 1997 ve 2004 yılı üretimlerinin oldukça aranan çeşitler olduğunu ekleyelim.

BÖLGEDEN RESTORAN ÖNERİLERİ

Brasserie Le Jardin:

Reims, 7 Av. Du General Giraud, 51100. Foie gras ve steak mutlaka masanızda olsun. Yemek sonrası peynirlerini unutmayın!

Restaurant L'Assiette Champenoise:

40 Av. Paul Vaillant Couturier, 51430.
3 Michelin yıldızlı aile restaurant ve oteli.

Perrier Jouet:

Epernay, 26 Av. De Champagne, 51200 Epernay.
Burada şampanya ve yemek eşleştirmeli menüleri seçebilirsiniz.

ŞAMPANYA VE SANAT

Şampanya için, sanatın en çok yakıştığı içki demek yanlış olmayacaktır. Şişe üzerindeki sanat çalışmaları, ressamların çizdiği resimler ve sanatçıların dokunuşları bu içkiyi görsel açıdan da zenginleştirdi. Epernay sokaklarının Fransız mimarisi ile 1800'lerden kalma şairane binaları ve bu binalarda çok ünlü şampanya üreticilerinin otel, restoran ve pazarlama ofislerinin iç içe olması da ayrı bir sanat eseri gibi hissedilebiliyor.

PARİS'E 1 SAAT
UZAKLIKTAKİ REIMS
ŞEHRİNİ KEŞFEDİN.
PERRIER JOUET-MUMM
CORDON ROUGE, DOM
PERIGNON, MOET
CHANDON GİBİ ÜRETİCİLERİ
ÇOK YAKININIZDA
HİSSEDECEKSİNİZ.
REIMS ŞEHİR MERKEZİNİ
VE 15 DAKİKA UZAKLIKTAKİ
BULUNAN EPERNAY'I
VE DOM PERIGNON'UN
ŞAMPANYAYI BULDUĞU
SÖYLENEN KÖY
HAUTVILLERS'Yİ KEŞFE
ÇIKIN. BUTİK ŞAMPANYA
ÜRETİCİLERİNİN
DÜKKANLARINA GİRİN
VE UNUTAMAYACAĞIZ
LEZZETLER TADIN.



YENİ SEZONA HAZIRIZ!

İLKBAHARIN KENDİNİ HİSSETTİRDİĞİ BU GÜNLERDE, BAR ŞEFİMİZ BİLAL İSLAM'IN
HAZIRLADIĞI YEPYENİ KOKTEYLLERİMİZLE KARŞINIZDAYIZ!

fotoğraflar BURAK TEOMAN

PEANUT71

FISTIK EZMESİ İLE
YIKANMIŞ NO71 GIN VE
WASABI, SİTRİK ASİT VE
CORDIAL İLE BİRLEŞİNCE
ORTAYA MÜTHİŞ LEZZETLİ
BİR KOKTEYL ÇIKIYOR.
SON OLARAK EKLENEN
BAL ŞURUBU İSE HAĞIF
TATLI BİR DOKUNUŞ
KATILYOR.

ARCTIC BLOOM

MONKEY 47 GIN,
ST GERMAIN LİKÖRÜ
VE TAZE LİME SUYUNA
EL YAPIMI DAĞ KEKİKLİ KUZU
KULAĞI ŞURUBU İLE
ŞEKER ŞURUBU EKLENİYOR,
FERAH TATLARI SEVENLERE
HİTAP EDEN BİR KOKTEYL
HAZIRLANIYOR.



SUNSET THEATRE

TEREYAĞ VE MISIR İLE
YIKANMIŞ ABERLOUR, CAŞG
ANNAMH, DRAMBUİE LIME
VE LAVANTA CORDIAL İLE
BAL ŞURUBU; YOĞUN TATLARI
SEVENLER İÇİN...



SUNSET ESPRESSO

ABSOLUT ELYX, SKINOS DAMLA
SAKIZLI KAHVE LİKÖRÜ, ESPRESSO
İLE ÇÖVEN OTU SUYU KAHVE
MÜDAVİMLERİNE ÖZEL BİR TAT...





FASHION WEEK

SİYAH SUSAM İLE YIKANMIŞ
MARTELL, DISARONNO
AMARETTO, SUSAM YAĞI VE
LİMON OTU; CORDIAL VE
BAL ŞURUBU İLE BİRLEŞİYOR,
AKŞAMÜSTÜNE YAKIŞIR BİR
LEZZET DOĞUYOR.



INFERNO BLOSSOM

RENGİYLE DE DİKKAT ÇEKEN
BU KOKTEYL, MONKEY47,
DRAGON FIRE ŞURUBU
HOMEMADE ASKORBİK ASİT,
LİME SUYU KARIŞIMINDAN
OLUŞUYOR.

DOLUCA SIGNIUM BEYAZ 2022

Viognier, Chardonnay ve Fiano üzümleri



Viognier, Chardonnay ve Fiano üzümlerinin harmanı olan Doluca Signium beyaz 2022, şışede minimum 6 ay gibi bir süre dinlendirilip içim olgunluğuna geliyor.



Deniz ürünleri ve Asya mutfağı ile mükemmel uyum sağlayan Signium beyaz, menümüzde yer alan avokadolu kral yengeç tartar, ton balığı tataki, sarı yüzgeçli ton balığı taco, sushi, karides ve istakoz tempura, jumbo karides kroket, deniz mahsulleri spaghetti, istakozlu linguini ve miso soslu deniz levreği gibi yemeklerle tam uyumlu bir lezzet doğuruyor.



Sarı yüzgeçli ton balığı taco

Armut



Hanımeli



Ananas



Adaçayı



Papaya



Parlak altın ve olgun limon sarısı rengindeki şarap; çiçeksi ve meyvemsi özellikleri ile armut, ananas, papaya ve adaçayı, hanımeli gibi aromatik zenginliğinin yanısıra hafif yağlımsı ve canlı asiditesi ile mükemmel bir içime sahip.

VANGUART



ORB

LEXUS RX HYBRID

HERKES ONUN
PEŞİNDE



Lexus RX'i
keşfetmek için
kodu okutun.

İlanda yer verilen kendi kendini şarj eden hibrit modelin WLTP standartlarına göre birleşik CO₂ salınımı 144-185 g/km ve birleşik yakıt tüketimi 6,4-8,2l/100 km değerleri arasındadır. Ayrıntılı bilgi [lexus.com.tr](https://www.lexus.com.tr)'de.

