

FORBES

FORBES LIFE

GÜZEL OTELLER

Şarap Bilgeliği

Doktor Bilge Yamen'in geçen yıl açtığı butik işletme 'Yedi Bilgeler', şarapta yaratıcılığı sevenleri mest ediyor.

SEDA MEŞELİ ALLARD

GÖZ hastalıkları uzmanı Yamen, dört yıl önce Türkiye'nin en genç şarap üreticisi olarak yola çıktığında hem tıp hem de şarap camiasına göre yaptığı 'büyük çılgınlık'tı. Birçoğuna göre şaraphane açmak en fazla bir emeklilik hayali olabilirdi. "Oysa ben çizilip önüme sunulmuş hayat formunu değiştirmeyi çoktan kafama koymuştum" diye şarapçılık tutkusunu butik bir işletmeye dönüştürme serüvenini anlatmaya başlıyor Bilge Yamen ve ekliyor: "Öğretmen bir ailede büyüdüm ancak hiçbir zaman memur çocuğu mantalitesinde hareket etmedim. İşbitiriciyim. Akluma bir şey koymuşsam onun gerçekleşmesi için elimden geleni yaparım." Yamen'in ne istediğini bilen kararlı duruşu Yedi Bilgeler projesine has değil. Askeri liseden radikal bir kararla ayrılıp Anadolu lisesine geçmesi, devlet hastanesindeki doktorluk görevini bırakıp özel bir hastanenin yolunu tutması, oradan da istifa edip kendi hastanesini kurması, Yamen'in hayatı boyunca hep böyle olduğunun göstergesi. Zira ona göre "Hayat, sandığımız kadar uzun değil ve istediğimiz işi yapmak için çok da vaktimiz yok".

Şaraphane, restoran, toplantı salonu ve biri suit olmak üzere beş odalık butik bir oteli içeren Yedi Bilgeler'i 2012 yılında açarken verdiği "Hayatı er-telemeyin" mesajı da işte bu yüzden. "Başkalarının söylediklerine kulaklarımı tıkadım. Eşim Gülgün Yamen ve kuzenim Murat Cebbaroğlu'nun desteğiyle büyük risklere rağmen şarap ve bağcılık işine giriştim" diyor Yamen: "İlkokulda beş okul değiştirdim; 11 yaşından itibaren yatılı okudum. Bunlar başta travmatik olsa da özgüvenimi artırdı ve bana sorun çözebilme yetisi kazandırdı." Belki de bu yüzden onun yaptıkları birçoğu için 'akıl almaz' iken o, yaptıklarının cesaret gerektirdiğini bile düşünmüyor.

FOTOGRAFIA: XAVIER ALLARD



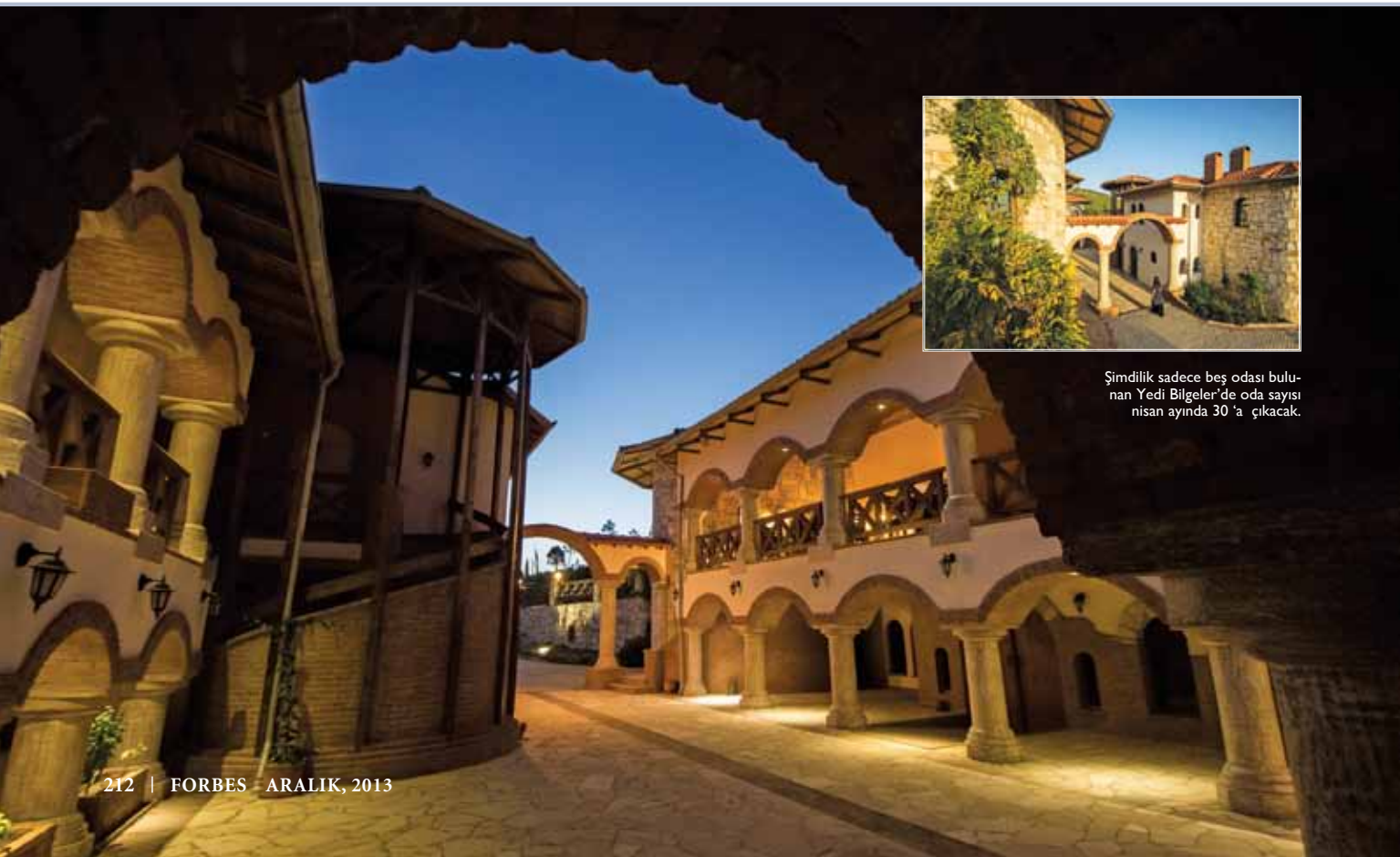
Yedi Bilgeler'in restoranındaki yemekler arasında Fransız usulü Provencal soslu ördek, Osmanlı usulü iç pilavlı ördek dolması, Hollandaise sos ile sunulan kuşkonmaz tempura var. İlhan Koçulu'nun 2 bin 200 metre yükseklikteki Boğatepe köyünde ürettiği Kars gravyerinin başı çektiği peynir tabağı ile ızgara somonlu münüdeki her şey lezzetin doruğunda. Yemeklerde kullanılan zeytinyağı, Yedi Bilgeler'in bahçesindeki 250 zeytin ağacının sofraya armağanı.

Yamen, cesur bir girişimci olmanın yanında gerçek bir tarih ve felsefe meraklısı. Şarabın eski Yunan'dan bu yana felsefe okumalarındaki yerini ve birlikteliğini fark edip bu alandaki kaynakları taramaya ve şarap tadımı için yurt içi ve yurt dışı seyahatlere çıkmaya başladığında yıl 2000'di. Mikrobiyoloji ve biyokimyaya hakim olmak da şarabın üretim sürecini anlamak için büyük avantajdı. "Dolayısıyla aldığım tıp eğitimi şarap üzerine yazılmış metinleri kavramamda bana büyük yarar

sağladı" diyor. Yamen'in kendi şarabını üretme projesi 2003 yılına gelindiğinde iyice olgunlaştı. "Kaliteli şarap üretip bir yandan da şarabımı tıpkı Fransa ve Toskana'daki örnekleri gibi iyi yemekle sunabileceğim bir mekan yaratmayı arzuluyordum. 2 bin 500 yıl önce bu topraklarda yer almış felsefe temalı buluşmalardan feyz aldım. Açağım mekanda felsefe ve sosyal bilimler çalıştayları düzenlemek, bir diğer hayalimdi." Çok geçmedi, hayal projesini gerçekleştireceği araziye sadece bir yıl

sonra Kuşadası'na 14, Efes'e 7 kilometre uzaklıktaki Çamlık Köyü'nde buldu Bilge Yamen. "Dağ manzaralı, bağlar ve incir ağaçlarıyla kaplı bu bölgeye görür görmez vuruldum. Vadinin içinde güneye bakan hafif eğimli bu arazi, şarap tutkumu pratiğe taşıyabileceğim yerdin ve aradığım özelliklerin tümüne sahipti."

Yamen, önolog Jean Luc Colin ve Antoine Bastide D'izard'ın tavsiyelerini de dikkate alarak kaliteli şaraba çıkan merdivenin basamaklarını bir



Şimdilik sadece beş odası bulunan Yedi Bilgeler'de oda sayısı nisan ayında 30'a çıkacak.



Yedi Bilgeler, Kuşadası'na 14, Efes'e 7 kilometre uzaklıktaki Çamlık Köyü'nde bulunuyor.



Taş ustalarının elinden çıkan restoran 140 kişi kapasiteli.

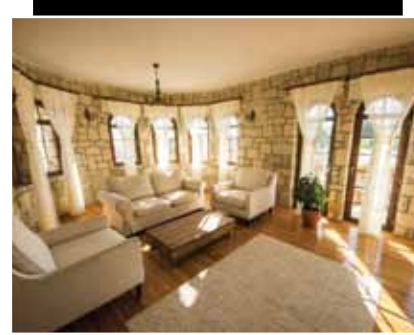
bir tırmandı. “Kötü üzümden iyi şarap yapılmaz ama iyi üzümünden kötü şarap yapılır” mottosundan hareketle önce en uygun asmaları araştırmakla işe başladı. Toprağı ve iklimi titizlikle analiz edip merlot, cabernet sauvignon, shiraz ve malbec gibi toprağına en uygun asmaları Bordeaux’dan getirtti. Kendi laboratuvarında tüm analizleri kendisi yaparak kontrollü bir üretim süreci yürüttü. Tüm bu çabaların meyveleriyse gecikmedi. Zira geçen mayıs ayında The Marmara’da yedi şarap mastırının jüriliğinde düzenlenen ‘Master of Wine’da kırmızı meyve, bahçe bitkileri ve çiçek kokuları ile kompleks bir aromaya sahip bir ürünü yarışmadan üçüncülükle çıktı. 88 ve 86 puanlar alan diğer iki ürün ise ‘çok iyi şarap’ sıfatına layık görüldü.

“Daha sektörde bu kadar yeniyken ilk girdiğimiz yarışmadan ödülle dönmemiz bizim için muhteşem bir olay. Bu başarıyı sanırım en çok eşim Gülgün Yamen’in de doktorluk mesleğini bırakıp tüm zamanını şaraphaneye adanmasına borçluyuz ve maceraperest ruhumuza...” diyor Bilge Yamen ve ekliyor: “Macera ve keşif, şarabın ruhunda var. Şarapta makbul olan farklılık. Yerel üzüm tatları peşinde koşulanların sayısı gitgide artıyor. Yepyeni aromalar içeren, sürpriz yapan şaraplar Batı Avrupa da dahil olmak üzere dünyanın her yerinde yükselişte.” Şaraptaki yeni trend, Bilge Yamen’in kişiliğiyle fazlasıyla benzeşiyor. Hal böyleyken zirveyi hedefleyen şarapları üretmek Yamen için, her aşaması ustaca planla-

nan heyecan dolu bir meydan okuma...

“Yeni bir şeyler öğrenmekten büyük haz alırız. Bir konuyu ele aldığımızda çok titiz çalışırız. Bu, bana kalırsa biraz da doktorluğun getirdiği bir özellik” diyor Yamen en ince ayrıntısına kadar düşünülecek tasarlanmış Yedi Bilgeler’in şaraphanesini gezdirirken. Üzümlerin tanklara aktarılma sürecinde ezilmesini engellemek için pompa yerine yükseltici bant tercih edilmiş. Tankın içine şarabın tadını bozabilecek üzümünden başka hiçbir şey girmesin diye hasat zamanı üzümler tek tek elde ayıklanmış. “Butik işletme olmanın getirdiği avantajları kullanıyoruz” diyor Yamen. Şaraphanedeki Fransa’dan getirilmiş, toplamda en fazla üç kez kullanılabilen Amerikan ve Fransız meşelerinden yapılmış fiçiler özellikle beyaz şaraplar için kullanılıyor. Her şeyin en ufak detayına kadar düşünüldüğü ve yılda 30 ton şarabın üretildiği sık ve özenli şaraphaneyi, şarabın yapım serüvenine tanıklık etmek isteyenler gezebiliyor.

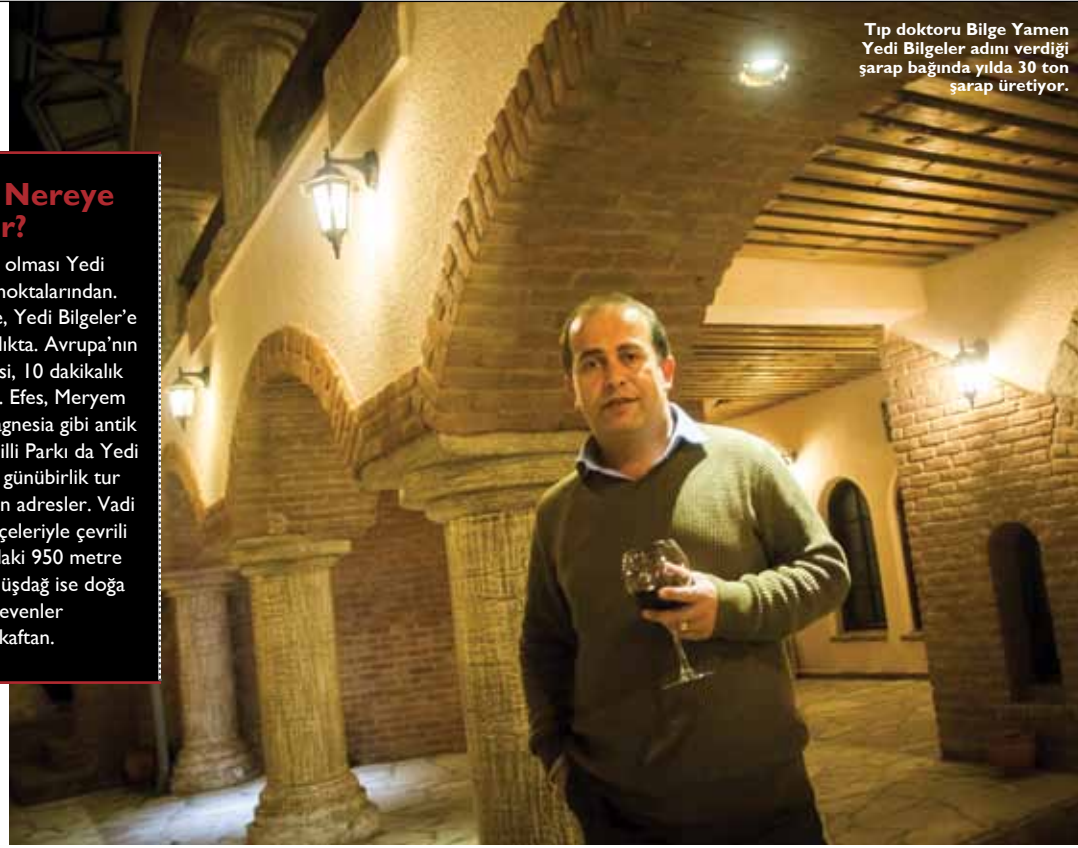
Gülgün - Bilge Yamen çiftinin emeğini ve tüm bilgisini aktardığı şaraplar adlarını Yedi Bilgeler’in kurulu olduğu bölge etrafında yaşamış felsefeciler olan Anaxagoras, Solon, Thales, Bias, Lassos, Pythagoras ve Khilon’dan alıyor. “M.Ö. 50’lerde yaşamış Romalı yazar Leartes’e göre bu bölgede yaşamış dört



Odalar, Gülgün Yamen’in yaptığı dekoratif objelerle zenginleştirilmiş. Perdelerin kumaşlarını seçip diktiren hatta mobilya tasarımını yapan yine Gülgün Yamen.

Yakınlarda Nereye Gidilir?

Merkezi konumda olması Yedi Bilgeler'in avantajlı noktalarından. Eski Rum köyü Şirince, Yedi Bilgeler'e dokuz kilometre uzaklıkta. Avrupa'nın en büyük tren müzesi, 10 dakikalık yürüme mesafesinde. Efes, Meryem Ana, Milet, Priene, Magnesia gibi antik kentler ile Kuşadası Milli Parkı da Yedi Bilgeler'e gelmişken güneybirlik tur düzenlenebilecek yakın adresler. Vadi ve dereler, kiraz bahçeleriyle çevrili otelin hemen yanındaki 950 metre yüksekliğindeki Gümüşdağ ise doğa yürüyüşünü sevenler için biçilmiş kaftan.



Tıp doktoru Bilge Yamen Yedi Bilgeler adını verdiği şarap bağında yılda 30 ton şarap üretiyor.

ana bilge var, diğer üçünün adıysa farklı kaynaklarda geçiyor. Onların yaşadığı topraklarda şarap üretirken yedisine de bir selam etmek istedik” diyor Bilge Yamen ve ekliyor: “Thales, güneş tutulmasını hesaplamasından tutun geometrideki teoremlerine kadar birçok alanda çok mühim çalışmaları olan Miletli (Didim) bir filozof, yedi bilgenin birincisi. Prieneli (Söke) Bias yaşadığı dönemin en iyi politikacı ve hatiplerinden. Maddeci ruh, ‘nous’ kavramını ortaya atan Klazomenai’li (Urla) Anaxagoras ise düşüncesinden dolayı yargılanan ilk filozof.” Yedi filozofun her birinden güçlü bir hayranlık ve saygı ile bahsediyor Yedi Bilgeler’in Bilge’si. “Bu topraklardaki geleneği devam ettirmek, düşünceyi, tartışmayı ve sorgulamayı özgür kılmak için farklı disiplinlerdeki düşünürlerin katılabileceği çalıştaylar düzenlemek istiyorum. Ve tabii olmazsa olmazı, geriye yazılı bir metin bırakmak...”

Yedi Bilgeler’in 140 kişilik restoranındaki yemekler de en az şaraplar kadar göze ve damağa hitap ediyor.

Fransız usulü Provansal soslu ördek, Osmanlı usulü iç pilavlı ördek dolması, Hollandaise sos ile sunulan kuşkonmaz tempura, İlhan Koçulu’nun 2 bin 200 metre yükseklikteki Boğatepe köyünde ürettiği Kars gravyerinin başı çektiği peynir tabağı ile ızgara somon-

Şarap bağı ve zeytinlik içinde yer alan butik otelin yemekleri de en az şaraplar kadar göze ve damağa hitap ediyor.

lu mönüdeki her şey lezzetin doruğunda. Yemeklerde kullanılan zeytinyağı, Yedi Bilgeler’in bahçesindeki 250 zeytin ağacının sofraya armağanı. Şarap ve yemek uyumları ile mönü düzenlemesi çocuk endokrinoloğu Gülgün Yamen’den soruluyor. “Tıp eğitiminin bir parçası da metabolizma dersleri. Masadaki kişinin yemek serüveni en az lezzet kadar denge de içermeli. Bu yüz-

den bir tabakta protein, karbonhidrat ve yağ dengesinin olmasına çok önem veririm” diye beslenme konusundaki titizliğinin altını çiziyor Gülgün Yamen. Restorandaki yemek - şarap uyumu için de birkaç örnek veriyor: “Beyaz şarabımız ile ızgara somon, kırmızı şarap ile ördek dolması, rose ile de tavuklu ya da füme somonlu krepler denenebilir.”

Yedi Bilgeler’in binası zarif bir taş işçiliği örneği. Avluyu yukarıdan izleyen şarap tanrısı Dionysos, oyma sanatçısı bir aile dostunun hediyesi. Odalar, Gülgün Yamen’in yaptığı dekoratif objelerle zenginleştirilmiş. Perdelerin kumaşlarını seçip diktiren hatta mobilya tasarımını yapan yine Gülgün Yamen. Eşinin deyişiyle burayı yumuşatan ve ısıtan şeyin adı ‘Gülgün dokunuşu’... Yedi Bilgeler’in şimdilik beş olan oda sayısı nisanda otuza yükselecek. Yamen çiftinin yılbaşı planları ise varillerde yanan ateşle ısınacak açık havada bir müzik dinletisi. Isınmak için o geceye özel olarak hazırlanacak sıcak içecekler ikram edilecek. **F**