

WAYANA 6. Endemik Türk Üzümleri Şarap Tadımı

WAYANA'nın Endemik Türk Üzümleri Şarap Tadımının altıncı etabı 23 Nisan 2023 Pazar günü yapılacak.

Bu etapta yer alan üzümlerden ilki SULTANIYE. Dünyada en geniş alanda üretilen üzümlerden olan Sultaniye'nin doğum yeri tam olarak bilinmiyor ama uzmanlar Türkiye'nin de olası doğum yerlerinden birisi olduğunu belirtiyor. Sultaniye, nefis beyaz şaraplar elde edilen bir üzüm.

İkinci üzümümüz Diyarbakır yöresinin BOĞAZKERE üzümü. Şaraplık Türk üzümleri arasında tanen yapısıyla farklı bir konuma sahip olan Boğazkere, bu özelliğini kadehimizdeki kırmızı şaraplarda keşfetmeye çağırıyor.

Bu etapta yer alan şarapların üreticilerini ve yörelerini aşağıda inceleyebilirsiniz:

Pamukkale Nicely Sultaniye Köpüklü Beyaz – Güney-Denizli
Büyülbaba Vedat Milor Sultaniye Beyaz – Avşa Adası
Paşaeli Kabuğunda Sultaniye Beyaz – İzmir
Heraki Akurela Sultaniye Beyaz – Çal-Denizli

Shiluh Manastır Boğazkere Kırmızı – Midyat-Mardin
Kayra Vintage Boğazkere Kırmızı – Diyarbakır
Küp Thia Boğazkere Kırmızı – Bekilli-Denizli
Eskibağlar Öküzgözü-Boğazkere Kırmızı - Elazığ

Tadım etkinliğine katılanlara tadım notlarını kaydetmeleri için özel olarak hazırlanan tadım ajandası veriliyor. Tadıma biletle katılım 450 TL. Biletler biletino.com platformundan aşağıdaki linkle alınabilir. Etkinlik günü kapıdan giriş 550 TL.

<https://biletino.com/tr/e-mjj/wayana-endemik-turk-uzumleri-sarap-tadimi-6-sultaniye-ve-bogazkere-saraplari>

Görseller için aşağıdaki linkleri kullanabilirsiniz:

[WAYANA logo \(png\)](#)

[6. Endemik Türk Üzümleri Şarap Tadım Etkinliği \(jpeg\)](#)

WAYANA Wine Bar hakkında:

WAYANA, aynı yerde aynı işletmenin ikinci markası olarak 18 Temmuz 2022 tarihinde hizmete başladı. Uzun yıllar sıra dışı pizzaları ve güçlü pizza menüsüyle tanınan BEPPE Pizzeria, pandemi döneminde bir bulut mutfak projesine katıldı ve faaliyetini yalnız paket servisiyle sınırladı.

İşletmenin yeni girişimi WAYANA Wine Bar, şarap ve şarabı destekleyen güçlü bir tapas ve başlangıç menüsüyle konuklarını karşılıyor. WAYANA'nın öncelikli hedefi Türk şaraplarının en geniş biçimiyle yer aldığı bir şarap menüsü oluşturmak. WAYANA Şarap Menüsünde şu anda 70 Türk şarap üreticisinin yaklaşık 400 çeşit şarabı servis ediliyor.

WAYANA'nın en önemli farklarından birisi şarap menüsünde yer verdikleri bütün şarapları kadehle sunmaları. Böylelikle şişe alma zorunluluğu olmadan çeşit şarapları denemek mümkün. Bu da gerçek şarap severlerin bulmakta zorlandığı bir hizmet.

WAYANA Wine Bar'ın bir başka faaliyeti de şarap tadımı etkinlikleri. 2022 yılı Ekim ayında başlayan tadım etkinliklerinden ilkinin başlığı Türkiye Bağ Rotaları Şarap Tadımları oldu. Bu seride 8 etapta 60 Türk üreticisinin 66 şarabı şarap severlerle birlikte tadıldı.

İkinci tadım serisi WAYANA Endemik Türk Üzümleri Şarap Tadımı adını taşıyor. Bu seride doğum yeri Anadolu ve Trakya olan endemik üzümlerden her seansta iki tanesi dörder şarapla inceleniyor.

Yeni başlayan üçüncü tadım serisiye WAYANA Tek Üzüm Şarap Tadımı adını verdik. Bu seride hem yerli hem uluslararası üzümlerin her seansta bir çeşidini 8 şarapla inceliyoruz. Şarap sever katılımcılar aynı üzümün nasıl birbirinden farklı şaraplar haline dönüştüğünü tadararak keşfediyorlar.

WAYANA Wine Bar, menüsünü zenginleştirerek büyümeye devam ediyor.

Görseller için aşağıdaki linkleri kullanabilirsiniz:

[WAYANA logo \(png\)](#)

Geçmiş Tadım Etkinlikleri Afişleri (jpeg)

- [Bozcaada Tadım Etkinliği](#)
- [Trakya Tadım Etkinliği](#)
- [Kapadokya ve İç Anadolu Tadım Etkinliği](#)
- [İzmir Urla Tadım Etkinliği](#)
- [Denizli Bağ Rotası Şarap Tadımı](#)
- [Doğu Güneydoğu Anadolu Bağ Rotası](#)
- [Kuzey Ege Manisa İzmir Bağ Rotası](#)
- [Güney Ege & Akdeniz Bağ Rotası](#)

Ek bilgi almak için lütfen arayın:

Cenap Kuzuoglu

Mail: cenap.kuzuoglu@wayanawinebar.com

Tel: +90 530 370 74 30