

# Dilek Caner MW



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com



İstanbul doğumlu Dilek Caner şarap eğitimine 2001 senesinde New York şehrinde WSET Advanced programıyla başladı. Daha sonra American Sommelier Association'dan Sommelier sertifikasını aldı ve WSET Diploma programını bitirdi. Alain Ducasse New York ve Bruno Jamais restoranlarında sommelierlik yaptıktan sonra yine New York'da yayınlanan Wine and Spirits Dergisi'nde Yardımcı Editör ve Tadım Koordinatörü olarak çalıştı. American Sommelier Association ve Institute of Culinary Education'da şarap dersleri de veren Dilek Caner 2005 senesinde şarapseverlere ve sektör çalışanlarına her seviyede eğitim sunmayı amaçlayan Tasting World adlı girişimi başlattı. 2010'da Dallas şehrine taşınan Caner, halen Dallas Wine Center çerçevesinde WSET ve diğer sertifika programları dahil olmak üzere geniş bir içerikle şarap eğitimi vermeye devam ediyor.

Kendi şarap eğitimine Master of Wine programında devam eden Caner, 2013 senesinde dünyadaki 340 Master of Wine arasına ismini yazdırdı ve ilk (ve şimdilik tek) Türk Master of Wine oldu. Caner halen Institute of Masters of Wine'in aktif bir üyesi olarak her sene eğitimci sıfatıyla Kaliforniya seminerlerine katılıyor ve Master of Wine adaylarına mentor'luk yapıyor. Court of Master Sommelier'den Advanced Sommelier ünvanına da sahip olan Caner, International Wine Challenge, Decanter, TEXSOM International Wine Competition gibi yarışmalarda jüri olarak görev yapıyor ve çeşitli konferanslarda konuşmacı olarak yer alıyor.

# Charles Metcalfe

Charles Metcalfe, İngiltere'nin en içten, eğlendirici ve en iyi tanınan şarap eleştirmenlerinden biri.

İngiltere'nin en eski özel kanalı olan ITV'de yayınlanan ve ülkenin önde gelen programlarından biri olan 'This Morning' başta olmak üzere, 12 yıl boyunca Granada Breeze, Taste TV ve UK Food programlarında içki ve yemek konularında sunuculuk yapmıştır.

Eşi Kathryn McWhirter ile birlikte yazdıkları İspanya, Portekiz ve yemek-şarap uyumu konularında ödül kazanan kitapları bulunmaktadır.

Dünyanın en büyük yarışması olan International Wine Challenge yarışmasının eş başkanı olan Charles Metcalfe İngiltere'nin en önde gelen şarap jürilerindedir.

Şarap Eğitmenleri derneğinin onursal başkanı olan Metcalfe, aynı zamanda Londra Valiliği'nin (City of London) şarap danışmanlığını yürütmekte, bu kapsamda devlet törenleri ve banketlerinde servis edilen şarapları belirlemektedir.



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com

TURYİD  
TÜRKİYE RESTORANLAR VE SAĞLIKLI YAŞAM DERNEĞİ

Mobilet

18+ 18 YAŞINI DOLDURMAMIŞ OLANLAR ETKİNLİĞE KATILAMAZLAR.

# Dr. Jamie Goode



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com



Jamie Goode, Londra merkezli bir şarap gazetecisi, kitap yazarı, konuşmacı ve şarap eleştirmenidir.

“Şarap Bilimi” ve “Kırmızı Tadarım” kitapları dahil bugüne kadar yayınlanan dört kitabı da ödüle layık görülmüştür.

International Wine Challenge yarışmasının eş başkanlığını yürütmekte olan Goode, The Sunday Express’de haftalık şarap köşesi dışında ABD’de yayınlanan Wine & Spirits ve Vine Pair dahil, The World of Fine Wine, Meiningers ve Noble Rot dergilerinde yazmaktadır.

Jamie Goode’nin aldığı tüm ödüller ve bio’nun tam metni için link: <https://bit.ly/2tkvW7c>

# Madeleine Stenwreth MW



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com



Şarap sektörünün neredeyse tüm alanlarında tecrübeli olan Madeleine Stenwreth, “Master of Wine” ve İsveç merkezli, uluslararası bir şarap danışmanıdır.

Kendi firmasını kurmadan önce Kuzey Avrupa'nın lider şarap ithalat firmalarında kalite kontrol müdürü olarak çalışmış ve İsveç alkollü içki monopolü Systembolaget'in şarap alımın başında yer almıştır. Güney Afrika Şarapları'nın resmi kuruluşu olan WOSA'nın Pazarlama Müdürlüğü'nün yanı sıra, kariyerinde F&B direktörlüğü ve baş sommelierlik de bulunmaktadır.

Restoran işletmecisi bir aileden gelen Madeleine, 1990'lı yıllarda İsveç'in ilk sommelierlerinden biri oluyor ve aynı zamanda, İskandinavya'nın en yetenekli genç sommelieri ünvanını alıyor. 2008 yılında Master of Wine tezi olan “Mendoza Malbec Üretiminde Yüksekliğin Etkisi” konusu ile “Quinta do Noval” ödülüne layık görülmüştür.

Madeleine yüksek profilli şarap üreticilerine ürün geliştirme, kupaj oluşturma, kalite ve tarz oluşturma konularında danışmanlık vermektedir. Ayrıca ihracat müdürlerine, satış ve pazarlama ekiplerine eğitimler ve birlikte çalıştığı şarap üreticilerinin önemli müşterilerine danışmanlık vermektedir.

Madeleine'nin eğitim verdiği önemli sektör kuruluşları arasında ASI, WSET ve Master of Wine Enstitüsü yer almaktadır.

International Wine Challenge yarışmasında panel başkanı olan Madeleine, Argentina Wine Awards, Air New Zealand Wine Awards, Decanter World Wine Awards, Wines of Portugal Challenge, Bacchus, The Russian Wine Competition, Australia's Royal Adelaide Wine Show, Riverina Wine Show & International Sweet Wine Challenge, Margeret River Wine Show, Australian Alternative Varieties Wine Show, South Africa's 100 ve Veritas Awards gibi yarışmalarda da jüri üyesidir.

# Oz Clarke



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com

TURYİD  
TÜRKİYE RESTORANLAR VE BAHARLAR DERNEĞİ

Mobilet

18+  
18 YAŞINI DOLDURMAMIŞ  
OLANLAR ETKİNLİĞE  
KATILAMAZLAR.

Oz Clarke, fenomen damağı, kural bozan stili, tutarlı yaklaşımları ve coşkusuyla İngiltere'nin en popüler şarap yazarı.

2009 yılında Bordeaux kitabıyla Louis Roederer International Wine Writers Award ödülünü alan yazar, İngiltere'de en çok satan ve ödül almış kitapların yazarı.

BBC'de yayınlanan TV ve radyo programlarıyla takipçilerini adeta büyüleyerek eğlendiren bir tarzı olan Oz Clarke, özellikle popüler programlarından olan, bira, cider, whisky, şarap ve daha birçok içkinin keşfedildiği, James May ile gerçekleştirdikleri 'Oz and James Drink to Britain' ve 'Top Gear' programlarıyla öne çıkmaktadır. Bu program ve eşlik eden kitaplarıyla her iki programcı "The International Wine Challenge Personality of the Year Award", "The TRIC TV Arts/Documentary Programme of the Year Award" ve "The Gourmand World Cookbook Award for Best Wine Literature" ödülleri almışlardır.

Fransız hükümeti, 2010 yılında Oz Clarke'a Fransız tarım sektörüne hizmetleri nedeniyle "Officier de l'Ordre du Mérite Agricole" payesini vermiştir ve 2015 yılında da Oz Clarke, "Lifetime Achievement Award at the Drinks Retailing Awards 2015" ödülüne layık görülmüştür.

Kitapları arasında yer alan "The History of Wine in 100 Bottles" (2015), "Gourmand Drink Awards" kapsamında "Best Wine History Book in the UK", "Gourmand World Book Awards" kapsamında ise "Wine History" kategorisinde en iyi ikinci kitap ödülünü almıştır.

"Grapes & Wines" kitabı da "Gourmand Drink Awards", Best Drinks Education Book Category, 2015 ödülünü almıştır.

Oz, 2016 yılında 'English Wine Producers Communicator of the Year' ödülüne layık görülmüştür.

Oz'un en çok satan güncel kitapları arasında The History of Wine in 100 Bottles, Bordeaux, Grapes & Wines (Margaret Rand ile), World of Wine ve Wine by the Glass yer almaktadır.

# Paolo Basso



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com

TURYİD  
TÜRKİYE RESTORANLAR VE SÖNMEKLERİ DERNEĞİ

Mobilet

18+  
18 YAŞINI DOLDURMAMIŞ  
OLANLAR ETKİNLİĞE  
KATILAMAZLAR.

İsviçreli-İtalyan olan Basso, 2013 yılının” Dünyanın En İyi Sommelieri” ünvanına sahiptir.

Sommelierlik kariyerine İsviçre’de başlayan Basso, başta Bordeaux ve Burgundy bölgeleri olmak üzere nadir ve üst düzey şarapların ticareti içinde yer almıştır.

Basso kendi firması olan Paolo Basso Şarapçılık ile İsviçre Lugano’da şarap ticaretine devam etmekle birlikte kendi şarap üretimini de yapmaktadır. İlk markasını kızına ithaf ederek adını Il Rosso di Chiara koymuştur.

2014 yılından günümüze, Air France firmasının danışmanıdır ve şaraplarını belirlemektedir. Ayrıca, Uluslararası Sommelier Derneği (ASI) teknik komite üyesidir.

Sahip olduğu birçok ödülün arasında 1997 yılında İsviçre’nin en iyi sommelieri, 2010 yılında Avrupa’nın en iyi sommelieri yer almaktadır. Dünyanın ve Avrupa’nın en iyi sommelieri ünvanlarına birlikte sahip olan sadece 6 kişiden biridir.

İkram sektörüne yönelik dünyanın önde gelen eğitim kurumlarından biri olan Glion Yüksek Öğrenim Enstitüsü, Paolo Basso’nun şarap sektöründeki başarıları ve daha geniş kapsamda, ikram sektöründe, sahip olduğu tecrübe ve mükemmelliği ileriki nesillere aktarmadaki çalışmaları nedeniyle kendisini onursal doktora ile ödüllendirmiştir. Paolo Basso, Decanter World Wine Awards yarışmasında İsviçre Şarapları Paneli’nin Başkanlığı’nı da yürütmektedir.

# Umay Çeviker



13-14 NİSAN 2019  
THE MARMARA TAKSİM

Gustobar  
www.gustobarshop.com

TURYİD  
TÜRKİYE RESTORANLAR RESTORANLARI VE  
SALETMECİLERİ DERNEĞİ

Mobilet

18+  
18 YAŞINI DOLDURMAMIŞ  
OLANLAR ETKİNLİĞE  
KATILAMAZLAR.

2000 yılında Moskova'da içtiğim bol meşeli, sıradan ama o dönemki zevkim için oldukça farklı bulduğum bir Şili Merlot'su sayesinde şaraba derin ilgi duymaya başladım. Veritas'dan 2004 ile 2009 yılları arasında aldığım şarap eğitimi ve 2008 yılında tamamladığım WSET Advanced Sertifikası ilerleyen zaman içinde farklı düşünmeme neden oldu.

Şarapla profesyonel anlamda herhangi bir ilişkim olmamasına rağmen düzenli olarak tadım etkinliklerinde yer alıyorum, bu yıl birlikteliğimizin 15. yılını kutladığımız Ankara'daki tadım grubumuzla birlikte seyahat ediyor, her ay farklı temalar eşliğinde tadımlar yapıyoruz.

Jancis Robinson ve Hugh Johnson'ın kaleme aldığı '7th Edition of The World Atlas of Wine', Jancis Robinson, Julia Harding ve José Vouillamoz'un eseri 'Wine Grapes' ve Jancis Robinson'un '4th Edition of The Oxford Companion to Wine' kitaplarına Türkiye ve Türk üzüm çeşitleri hakkında katkıda buldum. 'Purple Pages - jancisrobinson.com' için makaleler kaleme alıyorum.

2015 yılından bu yana Londra'da yapılan IWC (International Wine Challenge) yarışmasında jüri üyesi olarak görev yapıyorum. Yine 2015 yılında Yeni Dünya Sarapçılığı'na katkıda bulunan bir projeye 1996 yılından bu yana verilen ve "The Vintners' Company" himayesindeki Geoffrey Roberts Ödülü'ne layık görüldüm. Amacı kaybolmaya yüz tutmuş bağları, üzüm türlerini ve bölgeleri açığa çıkarmak olan bu projeyi halen sürdürüyorum.