

FLORANSA'DA SONBAHAR

BU SAYIMIZDA MEDIAVAL PANORAMASIYLA BÜYÜLEYİCİ BİR
DESTİNASYON OLAN FLORANSA'YA UZANDIK...

AYŞE YAĞCI/JULES VERNE



İtalya, Fransa, İspanya gibi çok popüler destinasyonların keyfini çıkarmanın en önemli yolu, doğru zamanlamadır. Seyahat tarihini erken ilkbahar ya da sonbahar olarak seçmek, kalabalıkların biraz azaldığı, şehirlerin nefes aldığı dönemleri yakalamak demek ve bu, şehrin keyiflerini özümsemek için büyük önem taşıyor. Bu nedenle Avrupa seyahatlerinde sonbaharı çok sever ve tercih ederim.

Floransa, seyahat rotama yıllar önce girdi. Bazı şehirleri bir kez görürsünüz, çok keyif alırsınız ama bir daha gitmezsiniz. Floransa ise İtalya rotamda sıkça yer alıyor. Şehrin kendisi kadar çevresinde de görülecek çok yer olması, onu daha da zenginleştiriyor. Arno Nehri kıyısında yapılan yürüyüşler, günü fazla planlamadan bir sokak köşesindeki küçük bir kafede espresso molası vermek, öğle yemeğinde o günün özel yemeğini tatmak gibisi yok. Toskana'nın topraklarından çıkan her ürün, Floransa mutfağında bir kültüre dönüşüyor. Bağbozumu, trüf mevsimi,

zeytinyağı hasadı, kestane ve mantarın sofraları zenginleştirdiği bir dönem yaşıyor. Michelangelo, Raphael, Dante ve Medici Ailesi'ne ev sahipliği yapmış Rönesans şehri Floransa'ya gelip bunları görmemek olmaz. Uffizi Galerisi, Botticelli'nin ünlü tablosu Venüs'ün Doğuşu'na ev sahipliği yapıyor. Önceden bilet alsanız da ciddi bir sıra var. Çok sıra olmayan, Titian ve Raphael gibi sanatçıların eserlerinin görülebileceği bir adres ise Pitti Palace. Eski bir sarayın içinde konumlanmış Aquazzura mağazası, görsel bir şölen sunuyor. Santa Maria Novella'da bulunan tarihi Farmaceutica di Santa Maria Novella ise çok tatlı, özel bir durak.

TOSKANA'DA BAĞBOZUMU BAŞLIYOR

Toskana'da sonbahar, doğanın en üretken zamanlarından biri olarak kabul ediliyor. Eylül sonu ile kasım ortası arasında, yumuşak tepeleri örten bağlarda sessiz ama yoğun bir hazırlık hissediliyor. Bağbozumu zamanı geldiğinde, Floransa'dan kısa bir araba yolculuğuyla Toskana'ya gitmek her defasında ayrı bir keyif veriyor. Araba kiralamak şart; varılacak yer kadar yolun kendisi de büyüleyici.

En önemli duraklardan biri, Antinori Bağları ve şaraphanesinin bulunduğu Antinori nel Chianti Classico. Modern mimarisiyle öne çıkan bu yapı, rehberli turlarda hem bölge hem de Antinori ailesi hakkında değerli bilgiler sunuyor.

Marchesi Antinori'nin çatı katındaki restoranı ise manzarası ve lezzetleriyle mutlaka deneyimlenmeli; rezervasyon yaptırmakta fayda var. Chianti bölgesinde, tarihi bağlarda yetişen ve belirli kurallara göre üretilen şaraplar Classico sınıfına giriyor ve en az yüzde 80 oranında yerel Sangiovese üzümünden yapılıyor. "Classico" ibaresi hem coğrafi sınırı hem de kalite standartını ifade edi-



yor. Üzerindeki siyah horoz (Gallo Nero) amblemi ise bu kalitenin simgesi. Antinori'de şarap tadımı ve öğle yemeğinin ardından, rotaya Siena ve San Gimignano kasabaları eklenebilir. Benim tercihim, Orta Çağ kuleleri ve dar sokaklarıyla büyüleyen San Gimignano.

TRÜF AVI VE MANTAR SEZONU

Floransa çevresi, sonbaharla birlikte toprak altındaki en nadide aromaları gün yüzüne çıkarıyor; beyaz trüf mantarının en değerli olduğu dönem başlıyor. Özellikle San Miniato, bu konuda İtalya'nın en önemli adreslerinden biri olarak öne çıkıyor. 2025'te Ulusal Beyaz Trüf Festivali, 15-16, 22-23 ve 29-30 Kasım tarihlerinde gerçekleşiyor. Bu dönemde sabah saatlerinde trüf avcıları ve eğitilmiş köpekleriyle orman yürüyüşlerine katılmak, gerçekten farklı bir deneyim. Trüf avcılığı genellikle babadan oğula geçen bir meslek. Bana rehberlik eden Mario, bu



TOSKANA'DA SONBAHAR,
DOĞANIN EN ÜRETKEN
ZAMANLARINDAN
BİRİ OLARAK KABUL
EDİLİYOR. EYLÜL SONU
İLE KASIM ORTASI
ARASINDA, YUMUŞAK
TEPELERİ ÖRTEN
BAĞLARDA SESSİZ AMA
YOĞUN BİR HAZIRLIK
HİSSEDİLİYOR.



ŞEHİR MANZARASINDAN BUTİK ZARAFETE

Floransa merkeze 15 dakika mesafede yer alan Il Salviatino ve Belmond Villa San Michele, şehir manzarasına hakim konumlarıyla öne çıkıyor. Gece olduğunda köprüler ve tarihi yapılar ışıklar altında net bir şekilde seçiliyor. Şehir içinde ise favorilerim, Ferragamo ailesine ait Lungarno Hotels zincirindeki Hotel Lungarno, Continentale ve Gallery Hotel Art. Butik otel kategorisinde Portrait Hotel ise adeta küçük bir mücevher. Şehre yine 15 dakika mesafedeki Four Seasons ile şehir merkezindeki Savoy, klasik tarzda otelleri tercih edenler için çok keyifli seçenekler sunuyor.

FLORANSA ÇEVRESİNDE SONBAHAR

Floransa'nın birkaç saat ötesinde, küçük kasabalar var. San Miniato, kasım ayı boyunca trüf festivaliyle uyanıyor. Montepulciano, tarihi mahzenleri ve Vino Nobile tadımlarıyla Toskana'nın zamansızlığını hissettiriyor. Siena, Orta Çağ atmosferi, Il Campo'daki Palio yarışı ve Pici all'aglione gibi lezzetleriyle her ziyaretimde yeniden keşfetmekten keyif aldığım bir şehir. Arezzo, antika pazarı, La Vita è Bella'nın çekildiği meydanları ve Vin Santo eşliğinde sunulan Abbucciato Aretino peyniriyle hafızada yer eden lezzet duraklarından biri oluyor.

TOPRAĞIN ALTINDAN ÇIKARILAN İLK TRÜF MANTARININ, BİRKAÇ SAAT İÇİNDE ŞEHİRİN RESTORANLARINDA TABAĞA DÖNÜŞMESİ, TARLADAN SOFRAYA UZANAN EN TAZE LEZZET YOLCULUKLARINDAN BİRİNİ SUNUYOR.

FLORANSA'DA SONBAHAR
HEM RUHU HEM
DAMAĞI DOYURUYOR.
BİR GÜN PAZARDA
TAZE ZEYTİNYAĞINI
TADARKEN, ERTESİ GÜN
ARNO KIYISINDA SAKIN
BİR AKŞAM YÜRÜYÜŞÜ
YAPIYORSUNUZ. TRÜF
KOKUSU, BAĞLARDA
TOPLANAN ÜZÜMLERİN
TATLI TELAŞI, KÜÇÜK
TRATTORİALARDA
BAŞLAYAN SOHBETLER...
KENDİNİZE LEZZETLE
DOLU BİR MOLA VERMEK
İSTERSENİZ, FLORANSA
SİZİ BEKLİYOR !

işi dedesinden öğrenmiş; köpekleri ise çocukluktan itibaren özel eğitimle yetiştirmiş. Ormanda yürürken köpeğin bir noktada toprağı eşelemesi, Mario'nun özel bıçağıyla trüf dikkatle çıkarması, bu topraklarda nesiller boyu süren ritüelin en özel anlarından oluyor. Bölgede toplanan trüf mantarlarının büyük kısmı, anlaşmalı restoranlara doğrudan ulaştırılıyor. Toprağın altından çıkarılan ilk mantarın, birkaç saat içinde şehrin restoranlarında tabağı dönüşmesi, tarladan sofraya uzanan en taze lezzet yolculuklarından birini sunuyor. Festival boyunca trüf aromalı zeytinyağları, yerel peynirler ve köpüklü şarap eşleşmeleriyle duyular adeta şenleniyor.

2025 SONBAHAR ETKİNLİK TAKVİMİ

11–14 Eylül 2025 – Expo Chianti Classico / Greve in Chianti. Greve in Chianti kasabası Floransa'ya yarım saat mesafede. Çok sempatik ufak bir yer. Bu festival, benim için bağbozumunun başlangıç işareti gibi. Meydanda bölgenin en iyi şarap üreticileri aynı anda bir araya geliyor. Tadım stantlarında her yudumun ardında bir üreticinin hikayesini dinlemek, bu bölgede şarabın sadece bir içecek değil, bir yaşam biçimi olduğunu hissettiriyor.

15–16, 22–23, 29–30 Kasım 2025 – Ulusal Beyaz Trüf Festivali / San Miniato Kasım ayının en özel üç hafta sonu... San Miniato'nun taş sokakları trüf kokusuyla doluyor. Açık hava pazarında yürürken taze rendelenmiş trüfün o yoğun, topraklı aromasını havada bile hissediyorsunuz. Canlı gösteriler ve trüf eşleşmeli menüler, bu dönemi gastronomi takviminin zirvesine taşıyor.

YEREL TATLARI KEŞFETMENİN EN KEYİFLİ YOLU PAZARLAR VE GURME DURAKLAR

İtalya'nın yiyecek pazarları görsel bir şölen. Mercato Centrale'de, taze mantarların kokusu, yeni sezon zeytinyağının parlaklığı ve pecorino peynirinin keskin tadı bir arada. Sant'Ambrogio Pazarı, turist kalabalığından uzak, yerel halkın sabah telaşına tanıklık etme fırsatı sunuyor. Ve Procacci 1885... Trüf dolgulu mini sandviçleri ve şampanya eşleşmeleriyle küçük ama unutulmaz bir durak.

FLORANSA VE ÇEVRESİNDE DENEMEYE DEĞER LEZZET DURAKLARI

Bu şehirde sonbahar menüleri, sadece damakta değil hafızada da iz bırakıyor. Deneyimlediğim ya da mutlaka denemenizi önerdiğim adresler:

Enoteca Pinchiorri (Michelin): Floransa'nın kalbinde, üç Michelin yıldızının tüm hakkını veren sofistike bir deneyim. Trüf ve mantar burada adeta mücevher gibi işleniyor. 4.000 şişelik şarap kavy, menünün ihtişamını tamamlıyor.



Ora d'Aria (Michelin): Chef Marco Stabile, modern Toskana mutfağına sade ama etkileyici bir yorum getiriyor. Kestane ve yaban mantarları sonbahar tabakları favorim. Açık mutfakta şeflerin çalışmasını izlemek, yemeğinize ayrı bir anlam katıyor.

Trattoria 13 Gobbi: Duomo'ya yürüme mesafesinde, rustik dekoru ve samimi atmosferiyle Floransa'da kendinizi evinizde hissettiren adreslerden biri. Rigatoni ve Florentine bifteği, şehrin en iyileri arasında sayılıyor. Gitmeden önce mutlaka rezervasyon yaptırmakta fayda var.

Cantinetta Antinori: Palazzo Antinori'nin zarif taş duvarları arasında, Antinori ailesinin asırlık şarapları eşliğinde mevsimsel Toskana lezzetleri sunuluyor. Şehrin merkezinde ama sanki zaman durmuş gibi, ağır ağır yenen keyifli akşam yemekleri için ideal.

Buca Lapi: 1880'den bu yana Floransa'nın en eski restoranı olarak Palazzo Antinori'nin mahzeninde hizmet veriyor. Geleneksel Florentine T-bone bifteği ve zengin şarap menüsüyle, sonbahar akşamlarını sıcak bir ziyafete dönüştürüyor.

Pizzeria Antica Porta: Porta Romana yakınlarında, taş fırından çıkan pizzaların kokusuyla sizi içine çeken bu pizzeria, yerel halkın da vazgeçilmez adreslerinden biri. Burrata'lı veya mantarlı pizzası, sonrasında tiramisu ile tamamlanan öğünleriyle akılda kalıyor.

