

Üzümler ve İnsanlar

Toprak Ana, Bağban Baba

Elvan Uysal Bottoni 3 Kasım 1974'te İstanbul'da doğdu. Türkiye'de İngiliz Dili, İtalya'da Sinema ve Sahne Sanatları okudu. Türkiye'de ve İtalya'da yazılı ve görsel basın alanlarında çalıştı. 2000 yılından beri Roma'da yaşıyor.

Alice televizyon kanalında iki yıl boyunca Türkçe Yayın Sorumlusu olarak çalıştı. 2006-2009 yılları arasında National Geographic Channel Türkiye ve National Geographic WILD İtalya kanallarının program koordinatörlüğünü yaptı. "Mamma Mia" - İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey, Üzümler ve İnsanlar - Toprak Ana Bağban Baba, Yavru Gurmeye Masallar, Küçük Gurmeye Dünya Mutfağı, Yavru Gurme Rüya ile Deniz Büyülü Bostanda kitaplarının yazarı.

instagram: cigvepismis

elvanuysal@hotmail.com

Elvan Uysal Bottoni'nin
YKY'deki kitapları:

Doğan Kardeş

Yavru Gurmeye Masallar (2012)
Küçük Gurmeye Dünya Mutfağı (2013)
Yavru Gurme Rüya ile Deniz Büyülü Bostanda (2017)
Zeytin ve Leopar - Zeytinin Yađ Olma Macerası (2024)

Lezzet Kitapları

"Mamma Mia" -
İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey (2011)
Üzümler ve İnsanlar - Toprak Ana, Bağban Baba (2015)
Emma Teyze'nin Kitabı -
Yeni Başlayanlar için İtalyan Mutfağı (2020)
Rakı Şişesinde İtalyan Olsam (2022)

ELVAN UYSAL BOTTONI

Üzümler ve İnsanlar

Toprak Ana, Bağban Baba



YAPI KREDİ YAYINLARI

*Babam, Bottoni babam,
Bepi Quintarelli,
Bonacossi Ugo,
Baffetto ve
Sergio Muratori'nin hatırasına*



İçindekiler

Üzümler ve Kahramanlar • 11

Lipari • 15

Salina • 29

Vulcano - “*Olmak ya da olmamak*” • 37

Caltagirone • 51

Ragusa-Siracusa Hattı • 57

Sicilya'nın Sultanı ve Eczacı Şarapçı Calì • 65

Marsala - Alice'nin İlk Bağbozumu • 71

“İkonoklast” Foti ve Üzümlere Fısıldayan Adam Giuseppe • 79

Tasca d'Almerita • 90

Ustica • 100

Poggio Rosso ya da Kürkçü Dükkânı • 107

Suvereto'da Bir Japon • 113

Gazap Üzümleri ya da Furore: “*Olmayan Köy*” • 119

Küller ve Üzümler - Mastroberardino • 139

Valpolicella Vadisindeki Şarapların Kralı Amarone • 153

Emeğin Mitolojisi Bepi Quintarelli • 173

Giovanni Ederle • 183

Alto Adige • 191

Elena Walch • 199

Eppan • 207

Arunda Vivaldi • 217

Terlan • 227

Tramin • 233

Toprak Ana, Bağban Baba, Evlat Üzüm • 239

Hofstätter • 243

Castel Juval • 247

Şarabımı Hak Eden Çiftçi • 253

- Val d'Aosta • 259
- Blanc De Morgex Et De La Salle ya da Birlikten Kuvvet Doğar • 269
- Toscana Baharı • 277
- Paola • 283
- Öteki Brunello • 289
- Salvioni • 295
- Sassicaia • 303
- Kulađı Geçen Boynuz: Ornellaia • 311
- Satta • 320
- Medici'lerin Arka Bahçesi: Carmignano • 327
- Ugo • 331
- Lucca • 341
- Gino • 353
- Elisabetta ve Sergio • 359
- Aljoscha • 369
- Ricasoli • 373
- Nebbiolo'nun İzinde • 384
- Marchesi di Barolo • 388
- Parusso • 395
- Domenico Clerico ya da Barolo'da Bir Çınar Ağacı • 400
- Elio Altare • 405
- Carema • 411
- Luciano Sandrone • 419
- Barolo'da bir Steve McQueen: Giuseppe Rinaldi • 424
- Bartolo'nun Odası - Yaşasın Gelenek! • 430
- Gaja • 436
- Arpepe • 447
- Liguria • 455
- De Batté • 465
- Silahlar ve Şaraplar ya da İçinden Frank Sinatra Geçen
Bir Köpüklü Şarap Hikâyesi: Franciacorta • 478
- Şaraptan anlamam! • 492
- Kaynakça • 495

Üzümler ve Kahramanlar

Üzüm ile insan birbirine çok benziyor aslında.

Malum, bakarsan bağ, bakmazsan dağ oluyor. Üzüm kaderine bırakıldığında kaçınılmaz sonu sirke. Doğası gereği daldan koparıldığı anda sirkeliğe uzanan bir yolculuğa çıkıyor. Karşısına dur bakalım diyen biri çıkmadığı sürece. Son birkaç binyıldır dünyanın her yerinde üzüme dur bakalım diyen, onu şaraba dönüştüren birileri var. Kimine kutsal, kimine haram, kimi için zevk, kimi için bir bağımlılık. Alerjisi olan da var. İçenin de içmeyenin de bir durup onun şişede durduğu gibi durmadığını, o şişeye girene kadar atlattığı badireleri, o şişeye girene kadar üretenine atlattığı badireleri dinlemesinde fayda var. Üzümün şaraplaşma macerası, insanın doğasına karşı verdiği mücadelenin ve medeniyetin, insanın dünyada varoluşunun bir metaforu gibi. En az insan kadar yaşama hırsıyla dolu üzüm. Her türlü şarta uyum sağlayıp kaya, kum, verimli, verimsiz toprak demeden mücadele ediyor var olabilmek için. İş ki bir sorunu olsun, taşı çatlatıp hayatta kalıyor. Bizler gibi.

Dünyanın şaraplarının çoğu; Avrupa, Kafkasya, Ortadoğu şaraplarının tümü, kırmızısı, pembesi, beyazı, köpüklüsü, likörlüsü, Pinot Grigio'su, Tocai'yı, Kalecik Karası... Şarap yapılabilir üzüm Vitis Vinifera'dan geliyor. Anavatanı, ilk evcilleştirildiği topraklar Anadolu ve Mezopotamya havzası olan Vitis Vinifera, şarap yapılabilen üzüm demek. Vitis Vinifera şaraplık üzümlerin Adem ve Havvası gibi. Hermafrodit olduğu için hem Âdem, hem Havva aslında. Hermafroditliğini, dişi ve erkek klonlar yerine daha ender hermafrodit klonları seçerek binlerce yıl içerisinde doğasını değiştiren bağbana borçlu bir Âdem ve Havva.

Vitis Vinifera'dan doğan altmış kadar ana kol var. Bu ana kolların birbiriyle eşleşmesinden, karışmasından da sonsuz tür, şarap çeşidi çıkmış. Yoğurt gibi, ortaya çıkışını bir dalgınlığa borçlu olan ilk şarabın bugünkü Gürcistan'da üretildiği zannediliyor. İlk şarabın bugünkü İran'da yapıldığını düşünen uzmanlar da var. Antik Yunan'da Sempozyum'un (Şölen) vazgeçilmez şarap, asırlarca önemli bir ticaret nesnesi olmayı sürdürmüştü. Avrupalı üzümlerin DNA'sının çoğunda Gouais, Heunisch denilen bir ortak "ata" mevcut. Adından da anlaşılacağı üzere bu gen Hunlar tarafından Avrupa'ya taşınan bir üzümün torunları olduklarına işaret. Bunlar "okullu" tarihçeden. Batı mitolojisinde ise ilk üzüm çubuğu Sakız Adası'nda ekiliyor. Antik Yunan için şarabın Trakya ve Anadolu kökenli olduğu düşünülen haylaz tanrı Dionysos'un bir icadı. Antik Roma'da da 23 Nisan yeni şarabın, 19 Ağustos da şarabın yeni döngüsüne başlamasının bayramı olarak Dionysos'un Latin karşılığı Bacchus'e adanmış. Sümer mitolojisinde de şarapla kendinden geçen tanrıların hikâyeleri eksik değil. Enki'nin karısı Nima şarabın etkisiyle eciş bücüş insanlar yaratır. Neyse ki Enki imdadına yetişir ve Nima'nın





neden olduğu zararı düzeltir, insanlara bildiğimiz şeklini verir. Enki de bir gün aşk, bereket, savaş tanrıçası kızı İnanna'nın (Akadcada İştär) oyununa gelip şarabı fazla kaçırınca bütün salahiyyeti kızına devreder.

Tanrılara bile pabucunu ters giydiren şarap, Antikçağ'dan Ortaçağ'a kadar ilaç olarak da kullanılmış. *Orlando Furioso*'nun yazarı Ariosto'nun oğlu, babasının kataraktan kaliteli şarap tedavisiyle kurtulduğunu yazıyor. Nuh'un da İslama göre yedi gün, Hıristiyan ve Yahudi literatüründe kırk gün süren tufan sonrası gemiden iner inmez buğday ve üzüm çubuğu dikmesi dünya tarım tarihinin özeti gibi.

Bu mucize bitkinin mizacı tembelce esasında. Kolay yolu seçmeye meyilli. İnsanlar gibi. Yaprakların sarmaş dolaş olmasına kanmamak gerek. Kökü itibarıyla başkalarına karışmayı sevmiyor üzüm. Sağında solunda birileri varsa canı sıkılsa da biraz daha sabredip köklerini toprağın derinliklerine geçiriyor. Geniş aralıklarla ekildiğinde, bir güzel de sulandığında keyfine diyecek yok. Kilolarca üzüm, binlerce yaprak veriyor. Aradığı her şey toprağın yüzeyinde olduğundan, sağında solunda da rahatını bozan olmadığında kökler istediği gibi yüzeyde yayılıyor. Bu rahatına düşkün üzümün meyvesi de kökleri gibi "yüzeysel" oluyor. Sonuç tat tuz fukarası, bol ürün. Üzümün rahatını seven, kendini koyuverdiğini bilen çiftçi bitkileri birbirlerine yakın dikip sudan keserek köklerini derinlere, toprağın minerallerinden, farklı katmanların nimetlerinden yararlanacak, her katmandan farklı bir tat kazanacak şekilde ekmeyi öğrenmiş. Geniş aralıklarla dikilip sulanan üzümler, neler yapabileceğinin farkına varamadan günlük hayatın nimetleriyle yaşayıp giden insanlar gibi.

Üzümlere bakıp Propp'u, Joseph Campbell'in *Kahramanın Sonsuz Yolculuğu*'nu ve Hollywood klasiklerine varan hikâye anlatım geleneğini düşünmemek imkânsız. Rus yapısalcı Propp, hayatını Rus masallarını incelemeye adar. Sonuçta masalların dönüp dolaşıp yedi ana hikâyenin versiyonları olduğu sonucuna varır, üzümün altmış ana türden gelmesi gibi. Joseph Campbell de mitolojiden, masallardan öyle bir kahraman prototipi çıkarır ki George Lucas *Yıldız Savaşları*'nı bu çalışma üzerine inşa eder. Hollywood klasığıdır. Kahraman bir sorunla karşılaşır; bildiği, tanıdığı dünyayı bırakıp yeni bir boyuta geçmesi gerekir; her derde deva iksiri bulmalıdır. Yuvarlak masa şövalyeleri için kutsal kadeh, *Dune*'de baharat, *Kül Kedisi*'nin prensi için ayakkabının tekidir bu iksir. Üzümün iksiri ise şarap. Kahramanın yolculuğun üstesinden gelecek gücü vardır ama henüz bunun farkında değildir. Ona inananlar vardır. Genelde bilge bir adam ya da kadın. Kendisine inananlardan yolda zor duruma düştüğünde kullanmak üzere bazı hediyeler ve nasihatler alır. Işın kılıcı, görünmezlik pelerini, sihirli lamba, uçan halı gibi. Önceleri işler iyi gider. Sınır, karşısına engeller, düşmanlar çıkar. Kahraman umudunu yitirir. Yolu bırakır. İhtiyacı olan gücü bulabilmesi için kendisiyle yüzleşmesi, korkularıyla, yetersizlikleriyle barışması gerekir. Ona inanan insanlar olduğunu, amacını hatırlar. İç hesaplaşma yolun önemli bir aşamasıdır. Bunu da hallettikten sonra kahramanımızın karşısına kimse çıkamaz. Zafer artık onundur. Son aşama dönüş yoludur. Dönüş bir anlamda yeniden do-

ğuştur. Büyülü nesnesiyle, evine muzaffer döner. Küllerinden yeniden doğar, biz de kerevete çıkarız.

Üzümün de yolu böyle. Ona inanan insanlar vardır. Biraz çabayla neler yapabileceğini bilirler. İçindeki kahramanı ortaya çıkarmak için mümkün olduğunca yakın diker, doğru şekilde budar, toprağını havalandırır, gerekirse su bile vermezler. Bilgenin kahramana verdiği ders gibi, Yoda'nın Luke Skywalker'ı bataklıklara fırlatması, tepetaklak düşürmesi gibi.

Üzüm, yetiştiricisinin inancı ve kendi hayatta kalma arzusuyla yola çıkar. Kökleri her geçen gün biraz daha derinlere iner. Su bulamadıkça yılmaz, daha da derinlere iner. Beethoven'ın üçüncü senfonisi *Eroica* eşliğinde çıktığı yolda gururla ilerleyen film kahramanı gibidir. Her şey yolunda giderken bir anda düşman saldırısına uğrar. Düşman parazit, rüzgâr, rüzgârla yakın denizlerden taşınan tuz, kuraklık, hastalık kılığında çıkabilir karşısına. İlk parazit saldırısında uğurböcekleri imdadına yetişir. Durum vahimleşirse çiftçi üretim felsefesine uygun bir "silahla" müdahale ederek üzümün çıktığı yolda başarılı olması için yardım eder. Kahramanımız üzüm "beni öldürmeyen daha güçlü kılar" diyerek yoluna devam eder. Salyangoz saldırıları, etrafta biten zararlı otlar, tarla faresi, tavşan istilaları, küresel ısınma... Tam olgunlaşma aşamasındayken umudunu yitirir. Bir iç hesaplaşma sonrası kimi meyveler daha sağlıklı salkımların yollarına devam edebilmesi için kendilerini feda eder, solar gider. Kimi zaman bu işlemi bilge çiftçi yapar, ara hasatla. Üzümler olgunlaşmanın başındayken bir iç hesaplaşma yaşanır bağda. Meyvelere bakılır, daha kaliteli ürün elde edebilmek için bir kısmı erken hasat edilir. Kalanlar yollarına devam eder. Salyangoz da saldırırsa, kuşlar da didiklese artık yeterince güçlüdür. Amacına ulaşır, hasat edilir. Bu noktada dönüş yolu, yeniden doğma süreci başlar. Bilgesinden aldığı feyizle üzüm ödülüne dönüşür. Simurg'u aramaya çıkan kuşların sebat ettikleri yolda Simurg'a dönüşmeleri gibi. Şarap olur, "şişeden süzülür, ruhsarı al olur" içenine.

Hikâyenin bir de diğer boyutu var. Sirke olmak için elinden geleni ardına koymayan üzümü ehlileştirip eğiterek sokak savaçsısını bir asilzadeye, çiçekçi kızı hanımefendiye dönüştüren insanların hikâyesi. Tarih nice isimsiz kahramanla dolu. Üzümleri diyardan diyara dolaştıran göçerler, tüccarlar, olmadık ortamlarda bağlarını hayatta tutabilmek için binbir çeşit yol bulan, zaman içinde üzümlerin en iyilerini seçerek gelecek kuşaklara bir öncekinden daha güçlü bitkiler bırakan bağbanlar. Yollara düştük, sirke olmak isteyen üzümle, onu şarap yapan insanın aşkını izledik İtalya'da. Üzümün sahibine bakarak karardığını, her şişenin, her dalın bir hikâyesi olduğunu gördük.



Lipari'den...

Lipari

Lipari Sicilya'nın eteklerindeki Eolie takımadalarının en büyüğü. En kalabalığı. Bütün Eolie adaları gibi Lipari de yanardağdan doğma bir ada. Sönmüş bir volkan. Rüzgâr tanrısı Aiolos'un (Eolo) burada yaşadığına inandıklarından takımadalar rüzgâr tanrısıyla anılıyor. Ulysses'in dönüş yolu için rüzgâr "çıkını" veren Aiolos. Yunanlarsa bu takımadaları madenci tanrı Hephaistos'un adıyla anarmış.

Sabahın altısında Palermo'dan kalkan katamaranla rüzgârın memleketine doğru yola çıkıyoruz. Yol dört saat kadar sürüyor. İlk durağımız Filicudi, sonraki Alicudi. Bu küçücük, ulaşımın hâlâ eşeklerle yapıldığı adaların isimleri insanda afacan ikizler duygusu uyandırıyor. Elektrik ve suya kısa süre önce kavuşan bu adalar, İtalyan hippilerin olduğu kadar Isparta usulü hayatı seven sosyetenin de ilgi odağı. Ferrari'nin başkanı Montezemolo'nun Filicudi'de bir evi var. İkiz kardeş Alicudi ise, Eolie takımadalarının İskoçyası. Hayalet hikâyeleri, insanları kaçırıp adanın diğer ucuna atan kargalar, rüzgâr durduran nineler, heykelinin taşınmasına öfkelenen azizler, ne isterseniz var... Adanın ortak belleğinde her türlü tuhafılık mevcut. *Iddu e le Sette Sorelle* adlı harika belgesel, 1902-1905 yılları arasında gerçekleştiği düşünülen doğaüstü olayların sebebinin, adada yetiştirilen çavdara dadanan, uyuşturucu anamaddelerinden bir mantar olduğunu savunuyor. Bir ada dolusu insan üç yıl boyunca yediği ekmekten sarhoş olup *True Blood*'un Akdeniz versiyonunda yaşamış sanki. Çavdarın etkisi geçmiş ama ada sakinlerinin inançlarında, günlük hayatlarında izleri kalmış.

Merak had safhada ama uyku da gözlerimizden aktığı için, burun çıkarıp adalara göz atmayı dönüş yoluna bırakıyoruz. Alicudi, Filicudi, Salina sonrası Lipari adasına varış. Katamaranın sahile yaklaşmasıyla gittikçe büyüyen manzara ise bir hayal kırıklığı. Adanın karşılığı sözlükte İstanbul adaları, Capri, İschia.... Perspektifte gittikçe büyüyen ada hiçbirine benzemiyor. Çok kurak, soğuk sanki. Dokusunda bir sertlik var. Koskoca ada bomboş. Aralara serpilmiş ufak tefek ev kümeleri. Evlerde de ada evlerine özgü yumuşaklık, sevecenlik yok sanki. Hepsi çetin ceviz. Ufak tefek, tıknaz. Lipari ziyaretinin başkahramanı Sinyor Lentsch. Sahilde buluşacağız ama henüz erken. Lentsch'i beklemek üzere bir kahveye kurulmak en iyisi. Bir sabah kahvesi, kafenin terasında Lipari manzarası eşliğinde...

Etrafa baktıkça "bunu daha önce görmüştüm" duygusu güç kazanıyor. Evet, bunu görmüştüm. Neredeyse otuz sene önce. Göçmenlik yıllarımda, yani çocukluğumda. Adana'daki yaz tatillerinin bir kısmı Silifke'ye bağlı Susanoğlu köyünde geçirdi. Deniz kenarındaki bu köyde turizm sahilde kurulan çadırlar ya da yaylaya giden köy halkının evini kiralamak suretiyle gerçekleşirdi. Her yıl Ali Abi'nin evi kiralanırdı. Tarlanın ortasında, tuvaleti evin dışında bir evdi. Sert



Lipari

hatlı, sıcacık bakışlı, pos bıyıklı Ali Abi muhtemelen “şeherden” gelen kadınların yemeklerine güvenmediğinden ya da utangaçlığından “Gastorotum var” der, bütün yemek tekliflerini geri çevirirdi. Ev halkının çoğu kadın olduğundan, Ali Abi’nin akli evde kalır, sürekli “Bir ihtiyaç var mı diye?” bakmaya gelmekten, yaylasının sefasını süremezdi. Uzaktan evi izleyen, elinden her iş gelen bir koruyucu melek gibiydi. Yıllar sonra Susanoğlu’na geri dönüş hüzünlü olmuştu. Denize gömülmüş, Romalılardan kalma sütunlar arasında balık tutarak geçirilen yaz tatillerinin köyü Atakent olmuştu. Eskiden çadırların kurulduğu kumların üzerinde koca koca apartmanlar vardı. Televizyon izlemek için gidilen, sağından solundan plastik toplar fişkırان, telle monte edilmiş tahta sandalyeli, üzerleri asmalarla kaplı “adını sen koy” mekânlar, yerlerini beton yığınlarına bırakmıştı. Lipari, Atakent’in otuz sene önceki, Susanoğlu zamanlarıydı. Adalıların hallerinde Ali Abi’yi hatırlatan bir şey vardı. İlk intibanın verdiği hayal kırıklığı yerini madlen çikolatasına bırakırken, Massimo Lentsch bütün dinamizmi ve kocaman gülümsemesiyle kahveye girdi.

Lentsch kırklarında, Avusturya asıllı bir Bergamoludur. Bergamo, Lombardia bölgesinde sanayileşmiş ama kırsal kimliğini korumuş, çalışkan, iş bilen insanların yaşadığı soğuk mu soğuk bir şehir. Massimo, eşi Stefania ve oğlu, aile şirketini birlikte yürütüyorlar. Lentsch ailesinin sahip olduğu şirket, arabuluculuk yapıyor. Almanya’da lastik arayan bir şirket var, İtalya’da lastiğini satmak isteyen...

