

Sicilya bağ rotası Üzümler ve insanlara dair



Elvan Uysal Bottoni'nin 'Üzümler ve İnsanlar' kitabını alın ve artık aklınıza, kesenize, programınıza neresi uyuyorsa oraya gidin. Yalnız, bastığınız her toprağın altında, kök salmış üzüm kadar, onunla beraber yaşayan 'inançlı' insan hikâyeleri de olduğunu unutmayın. Yolu Sicilya taraflarına düşecek olanlara kitaptan seçtiğim birkaç lezzetli rota tavsiyesi

Tan MORGÜL

Elvan Uysal Bottoni, önceki seferinde, anneler eşliğinde İtalyan geleneksel mutfağına girmiş; 'Mamma Mia' adlı kitapta, dinlediklerini, yediklerini ve içtiklerini yazmıştı. Bu seferki uzun yolculuğun alameti farikası ise kıtanın en eski ve muteber konuklarından üzüm bağları. Belki de insanlık medeniyetinin, zeytinle birlikte doğayla kurduğu nadir artistik ilişkilerinden.

O vakit bağ yolculuklarının kerametine bir bakalım: "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..." Dahası da var elbet; az buz da değil hani; koca İtalya topraklarını kuzeyden güneye geçen ve insan hikâyeleriyle zenginleşen bir üzüm yolculuğundan bahsediyoruz.

Pollara'da film gibi yolculuk

Kitabının yazarının derdi, sadece bağ gezmek değil, bağcıyı da gezmek olunca karşımıza birbirinden güzel insan hikâyeleri çıkıyor ki, midemize giden yolun ruhumuzdan geçtiğine bir daha kani oluyoruz. Misal Salina Adası'na gittiğinizde, Salvatore D'Amico'nun bağlarını ziyaret etmeden önce zihninizde fragman fragman 'Postacı' filminin sahnelerini canlandırıyorunuz. Elvan'ın sinemayla olan münasebeti, yolculuğunu film festivaline de çeviriyor bir yerde. Meraklısı için sürdürülebilir 'şımarıklık' yani Pollara'daki bağlarda Nerello Mascalese, Corint Nero, Nerello Capuccio, Insolia, Catarratto üzümlerinin huzurunda, artık ne ikram edilirse onu içiyorsunuz. Bununla da kalmıyor, ka-



ramelize soğanlı tonbalığı ile Gnotta'i coccì (çakıl taşı ziyafeti) tadıyorsunuz, olmadı tarifine bakıp meraklanıyorsunuz. Olmadı, Bar Granitera Paninaria de Alfredo'daki möntiye dalyorsunuz.

Bağban ihtiyar Orazio'nun adası

Sonra oldu ya, devam etmek istediniz, o vakit Vulcano Adası'na gidip (merak etmeyin 1890'dan beri volkanda hareket yok) Paola Lantieri'nin bağlarına uğrayın, limandaki pastaneden alınmış kurabiyeler eşliğinde Sicilya usulü şakşuka yişin, yanında ev sahibesinin önerdiği şarabı ile. Hani belki bağları gezerken, bağban ihtiyar Orazio'yla tanışsınız, o istemese de zorla konuşmak istersiniz. Akşamı da Maria Tindara'nın

Nerello Mascalese

Etna denince akla ilk gelen üzümlerden. Kökleri hakkında net bir bilgi yok. Etna Rosso apelasyonlu şaraplarda yüzde 80 oranında bu üzümünden olması şart. Yüksekçe alışı olmasında sayesinde meşhur asma biti salgınından kurtulmayı başarmış. Etna'ya özgü "pesta in botte" tekniğiyle yapılan rosate/roze şarabıyla da biliniyor.

Nerello Capuccio

Nazlı bir üzüm olması sebebiyle nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya kalsa da yeni kuşak üreticilerin çabaları sayesinde hayata döndü. Ufak tefek olan bu üzümün sorunu diğer Etna üzümlerinden daha çok olgunlaşması. Tek başına kullanıldığında zayıf kalan bu kibar dağ üzümü, başka üzümlerle karıştırıldığında harika sonuç veriyor.

yerinde yersiniz yemeginizi; misal midyeli, fasulyeli makarna çorbası tadarsınız.

Yemek okullu bağlar

Baktınız adalar uzak ve bir seferde bütün fiçılara girmek istiyorsunuz, o zaman istikamet Palermo yakınlarında asırlık şarap üreticisi 'Tasca d'Almerita'. Yemek okulu da olan bu mekânın sahipleri bölgenin soylu ailelerinden... Nero D'Avola del conte üzümünün huzurunda, Sicilya geleneğine uyularak çalı usulü ekilmiş Nero D'Avola bağlarını gezersiniz. Sonra mesela akşam yemeğinde yakındaki kasaba Bagheria'daki Due Buoi'ye giderseniz, zira tavsiye büyük yerden. E gitmişken de nero d'Avola'nın tadına bakarsınız.