

Üzümden, şaraptan anlamam, diyen kalmayacak!

“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 atlattırdığı badireleri dinlemekte 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.”

Mamma Mia-İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey kitabıyla büyük ilgi gören Elvan Uysal Bottoni, böyle söylüyor Yapı Kredi Yayınları’ndan çıkan “Üzümler ve İnsanlar-Toprak Ana, Bağban Baba” kitabının girişinde. Bottoni yine yollara düştü, İtalya’nın güneyinden kuzeyine birçok yere gitti, pek çok kişiyle görüştü. İnsanların, toprağın, bağın, üzümün ve şarabın hikâyesi böyle çıktı ortaya. Kimi geleneksel yöntemlerle, kimi modern teknolojiyle çalışan; kimi ekolojik, kimi çevre dostu bağcılık yapan insanların deneyimleri de yer alıyor bu kitapta.

Gezgin Bottoni, gittiği yerlerde çektiği fotoğrafları ve “ne yenir, ne içilir”in bilgilerini de paylaşıyor. Ola ki bir gün oralara yolunuz düşerse, yabancılik çekmeyeceksiniz.

“Üzümler ve İnsanlar-Toprak Ana, Bağban Baba” sıcak insanları ve güzel doğasıyla İtalya’ya da bir güzelleme...

Üzümler ve İnsanlar-Toprak Ana, Bağban Baba

Elvan Uysal

496 Sayfa