



Yeşil Şarap

İtalya'nın ilk karbon-nötr üzüm bağı şarap üretiminde yeni bir devir başlatmayı hedefliyor. Umbria'daki "[Castello Monte Vibiano Vecchio](#)" Şubat 2010'da ISO 14064 alarak bu invanı elde etti. ISO 14064 üreticilerin karbon salımını azaltmak için almaları gereken bir dizi önlemi içeriyor. Bağın sahibi olan Fasola Bolonga ailesi için, özellikle de CEO Lorenza Fasola için karbon-nötr olmak sadece çevrecilik ile sınırlı bir kavram değil. Ailenin çıkış noktası üretim metodlarını tamamen gözden geçirerek verimliliği arttırmak ve üretim yaparken aynı zamanda en değerli varlıkları olan toprağı korumak - Aynı zamanda kendilerin önce gelen dört neslin yaptığı gibi... Bunların da ötesinde hedef, rekabetin yoğun olduğu pazarda rakiplerden ayrılmak ve çevre bilincine sahip tüketici grubunu tam kalbinden vurmaktır.

Fasola ailesine iki yüz yıldır evsahipliği yapan şato 400 hektarlık ormanın içinde yer alıyor. Ormanı oluşturan ağaçların tümü nesiller boyunca aile tarafından ekilmiş. Sadece Lorenza Fasola'nun babası tarafından ekilen ağaçların 10,000 civarında olduğu düşünülürse tüm ormanın büyüklüğü anlaşılabilir. Arazinin 25 hektarı ise sadece çiçeklere ayrılmış. Bunun sebebi arıları çekmek ve üzümü doğal tozlanma yolu ile elde etmek... Tüm bu faktörler şarap üretiminin doğal bir ekosistem içinde gerçekleşmesini sağlıyor. Fakat tamamen karbon-nötr olabilmek için ek uygulamaların hayata geçirilmesi gerekmiş. Örneğin; mayalanmanın gerçekleştiği ana binanın çatısı iki ayrı katman ile izole edilmiş ve emilen ısıyı minimuma indirmek için beyaza boyanmış. Bu önlemler binayı soğutmak için harcanan enerjiyi azaltmış. Sonuç: Yılda 25 ton daha az karbon dioksit salımı. Tüm kompleksin güneş enerjisi ile çalışması bir diğer örnek. Tadımın gerçekleştiği bar eski varillerden ve çevreden toplanan ikinci el eşyalardan oluşuyor. Ve tabii traktörler biyoyakıt kullanıyor. Değişimin maliyeti toplam 10 milyon Euro.

Burada kalite anlayışı toprakla sınırlı değil... Şarabın en iyisini üretmek için çalışanların hayat kalitesi de düşünülüyor. Bağda toplam 70 kişi çalışıyor. İşin bulunduğu yeri kalkındırması gerektiğine inanıldığı için çalışanların tümü yörenin insanlarından oluşuyor. Yakında oturmalarına rağmen, eğer yürümek istemezlerse kendilerine elektrikli bisiklet veriliyor. Son olarak, Monte Vibiano yöredeki hayır işlerine bütçe yaratmak için özel ürünler yaratıyor. Örneğin, 27 litrelik Monte Vibiano şarabı Londra'da geçtiğimiz ay düzenlenen müzayede 70,000 Euro'ya alıcı buldu ve en pahalı İtalyan şarabı olarak tarihe geçti.

Lorenza Fasola'nın mantığı çok basit: En iyi şarap ancak en iyi çevre şartlarında üretilir. Çünkü üzüm etrafından herşeyden beslenir. Karbon dioksit ve kimyasal gübre ile zehirlenen toprakta ve havada üzümün en lezzetlisini üretmek mümkün değildir. Bu basit mantığı anlamak kolay. Peki tüketici milyonlarca euro yatırım sonucunda elde edilen karbon-nötr şarabın farkını anlayacak mı? Lorenza Fasola kısa vadeli düşünüldüğünde çevreciliğe doğru atılan dev adımın mantıklı bir yatırım olmadığını vurguluyor. Yatırımın geri dönüşü 20-25 yıl gerektirecek. Fakat ailenin toprak ve şarap ile ilişkisi bu hesabın çok ötesine geçiyor: "Şarabın en iyisini üretiyor ve aynı zamanda toprağı da koruyorsam bu yatırım çocuklarıma bırakacağım doğru yatırımdır. Babam bana harika iş fırsatlarının değil kalbimin peşinden gitmeyi öğretti. Biz önce tutkumuzu izleriz. Kâr tutkuyu takip eder." Lorenza Fasola'nun sözleri aile işinin kurumsal dünyadan ayrıştığı en önemli yönü vurguluyor: Uzun vadeli bakabilmek... Böyle bir zaman diliminde anlam ifade eden ama bugünün excel hücrelerinde anlamsızlığa mahkum kararları alabilmek.