



İSTANBUL
TOPKAPI
ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ
EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**TÜRK ŞARAPLARININ YERLİ VE YABANCI TURİSTLER
TARAFINDAN TERCİH EDİLME SEBEPLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İŞİL MERVE GAZİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
**Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bilim Dalı**

EYLÜL, 2024

**TÜRK ŞARAPLARININ YERLİ VE YABANCI
TURİSTLER TARAFINDAN TERCİH EDİLME SEBEPLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İŞİL MERVE GAZİ

(21220102021)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Tayfun GÜVEN

EYLÜL, 2024

KABUL VE ONAY**25/09/2024****YÜKSEK LİSANS TEZ ONAY FORMU**

Enstitümüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli) Yüksek Lisans Programı 21220102021 numaralı öğrencisi Işıl Merve İNAÇ'ın **“TÜRK ŞARAPLARININ YERLİ VE YABANCI TURİSTLER TARAFINDAN TERCİH EDİLME SEBEPLERİ”** konulu Yüksek Lisans tezi Enstitümüz Yönetim Kurulunun 31/05/2024 tarihli ve 2024/10 sayılı Yönetim Kurulu kararıyla oluşturulan jüri tarafından oybirliği / oyçokluğu ile 25/09/2024 tarihinde kabul edilmiştir.

	<u>Unvan</u>	<u>Adı Soyadı</u>	<u>Üniversite</u>	<u>İmza</u>
ASIL ÜYELER				
Danışman	Dr. Öğr. Üyesi	Tayfun GÜVEN	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
1. Üye	Doç. Dr.	Gül YILMAZ	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
2. Üye	Prof. Dr.	Fazilet Burcu ÇAM	Kocaeli Üniversitesi	
YEDEK ÜYE				
1. Üye	Dr. Öğr. Üyesi	Ali Osman TAŞLICA	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
2. Üye	Prof. Dr.	Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi	

ONAY

Prof. Dr. Özlem KUNDAY
Enstitü Müdürü

AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Türk Şaraplarının Yerli ve Yabancı Turistler Tarafından Tercih Edilme Sebepleri” başlıklı çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmamın içinde kullanıldıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını belirtir ve onurumla doğrularım.

15 /09/ 2024

Işıl Merve GAZİ

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans tez çalışmam boyunca, bu süreci en faydalı şekilde değerlendirmem için ışık tutan, zamanını ve katkılarını her daim sunarak bu çalışmanın ortaya çıkmasını sağlayan çok değerli hocalarım Prof. Dr. Ali Halıcı, Doç. Dr. Gül Yılmaz ve Dr. Öğr. Üyesi Bora Gündüzyeli şükranlarımı sunmayı bir borç bilirim.

Çalışmam boyunca beni motive eden, desteğini esirgemeyen değerli abim Abdül Süsler'e; hayatım boyunca maddi ve manevi olarak her an yanımda duran annem Makbule İnaç'a ve bu stresli dönemimde hep yanımda olan sevgili eşim Âdem Gazi'ye sonsuz teşekkür ederim. Bilgi birikimini benimle paylaşmaktan çekinmeyen Abdullah Semercioğlu'na da teşekkürü bir borç bilirim.

Işıl Merve GAZİ

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY.....	ii
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI.....	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
İÇİNDEKİLER.....	v
TABLO LİSTESİ.....	vii
ÖZET	viii
ABSTRACT	ix
1. GİRİŞ	1
2. ŞARABIN TANIMI	4
3. ŞARABIN HİKAYESİ VE YOLCULUĞU	5
4. DÜNYADA ŞARAP TARİHİ VE TURİZMİ.....	9
4.1 Fransa	12
4.2 İtalya.....	13
4.3 İspanya	15
4.4 Portekiz	16
4.5 Porto	17
4.6 Amerika Birleşik Devletleri	17
4.7 Avustralya	19
4.8 Arjantin.....	22
5. TÜRKİYE’DE BAĞCILIK VE ŞARAP TARİHİ	23
6. TÜRKİYE’NİN ŞARAPLIK ÜZÜM ÜRETİM BÖLGELERİ.....	26
6.1 Akdeniz Bölgesi	266
6.2 Doğu Anadolu Bölgesi.....	28
6.3 Ege Bölgesi	29
6.4 Güneydoğu Anadolu Bölgesi	300
6.5 İç Anadolu Bölgesi.....	32
6.6 Karadeniz Bölgesi	33
6.7 Marmara Bölgesi.....	333
7. TÜRKİYE’DE ŞARAP TURİZMİ.....	36
7.1 Trakya Bağ Rotası.....	39
7.1.1 Tekirdağ bölgesi.....	40
7.1.2 Şarköy Bölgesi	400
7.1.3 Kırklareli Bölgesi	41
7.1.4 Gelibolu Bölgesi	41
7.2 Urla Bağ Yolu	42
8. TÜRKİYE’NİN ÖNEMLİ ŞARAPHANELERİ.....	44
8.1 Arcadia Şarapları.....	44
8.2 Barbare Şarapları.....	46
8.3 Barel Şarapları.....	47
8.4 Chamlija Şarapları.....	48
8.5 Ch Kalpak Şaraphanesi	49
8.6 Chateau Nuzun Şarapları.....	49
8.7 Edrine Şaraphanesi.....	49

8.8	Gali Şarapları	50
8.9	Gülerada Şarapları.....	51
8.10	Gülor Şarapları	51
8.11	Kutman Şarapları	52
8.12	Melen Şarapçılık	522
8.13	Porta Caeli Bağları	53
8.14	Prodom Şarapları.....	54
8.15	Umurbey Şarapları	55
8.16	Yükseltan Bağları ve Şarapları	55
9.	TÜRKİYE'DEKİ BAĞ BOZUMU FESTİVALLERİ.....	57
9.1	Bozcaada Kültür Sanat ve Bağ Bozumu Festivali	58
9.2	Ürgüp Uluslararası Bağ Bozumu Festivali	59
9.3	Denizli Çal Bağ Bozumu Festivali.....	60
9.4	Elazığ Bağ Bozumu Şenlikleri	61
9.5	Kırklareli Yayla, Bolluk, Bereket, Hasat ve Bağ Bozumu Şenlikleri	61
9.6	Urla Geleneksel Bağ Bozumu Şenlikleri	62
10.	ŞARAP KÜLTÜRÜ	63
10.1	Şarap Servisi	63
10.2	Şarap-Yemek İlişkisi.....	64
10.3	Türk Yemekleri ile Şarabın Uyumu.....	65
10.4	Şarap Terimleri.....	67
11.	ŞARAP TURİSTİ	70
12.	YÖNTEM.....	73
12.1	Araştırmanın Modeli	73
12.2	Çalışma Grubu	74
12.3	Araştırmanın Amacı ve Önemi	74
12.4	Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	75
12.5	Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi.....	75
12.5.1	Yarı Formal Görüşme Soruları.....	76
12.6	Veri Toplama Süreci.....	76
13.	VERİLER	77
14.	SONUÇ VE TARTIŞMA.....	87
	KAYNAKÇA.....	90
	EKLER.....	96

TABLO LİSTESİ

Sayfa

Tablo 12: Görüşme Yapılan Kişilerin Dağılımı.....	74
Tablo 13.1: Turistlerle Yapılan Görüşme Sürelerinin Dağılımı.....	77
Tablo 13.2: Mülakata Dahil Edilmeyen Kişilerin Dağılımı.....	77
Tablo 13.3: Araştırmayı Tamamlayan Kişilerin Sayısal Olarak Dağılımı.....	78
Tablo 13.4: Eşdeğer Kabul Edilen Kelime Tablosu.....	82
Tablo 13.5: 1. Soruya İlişkin Yerli Turistlerin Etkilenme Nedenlerinin Frekans Tablosu.....	83
Tablo 13.6: 2. Soruya Ait Yerli Turistlerin İlgisini Artıran Nedenlerin Frekans Tablosu.....	83
Tablo 13.7: 3. Soruya Ait Yerli Turistlerin Hikayelerden Etkilenme Nedenleri Frekans Tablosu.....	84
Tablo 13.8: 3. Soruya Ait Hikayelerden Etkilenmeyen Yerli Turistlerin Farklı Tercih Nedenleri Frekans Tablosu.....	84
Tablo 13.9: 1. Soruya İlişkin Yabancı Turistlerin Etkilenme Nedenlerinin Frekans Tablosu.....	85
Tablo 13.10: 2. Soruya Ait Yabancı Turistlerin İlgisini Artıran Nedenlerin Frekans Tablosu.....	86
Tablo 13.11: 3. Soruya Ait Yabancı Turistlerin Hikayelerden Etkilenme Nedenleri Frekans Tablosu.....	86

ÖZET

TÜRK ŞARAPLARININ YERLİ VE YABANCI TURİSTLER TARAFINDAN TERCİH EDİLME SEBEPLERİ

Şarap, dünya tarihinin en eski ve köklü alışkanlıklarından biri olarak kabul edilmektedir. İnsanlık tarihinin başlangıcından itibaren var olan şarap üretimi ve tüketimi, zamanla kültürel ve ekonomik bir olgu haline gelmiştir. Günümüzde ise şarap kültürü, dünya genelinde önemli bir popülerlik kazanmıştır. Geleneksel şarap üreticisi ülkeler olan Fransa, İtalya ve İspanya gibi ülkeler, yüksek kaliteli şarapları ile bu kültürün merkezinde yer alırken, diğer yandan farklı iklim ve toprak koşullarına sahip bölgelerde de yeni ve özgün üzüm türlerinin keşfi, şarap üretiminin ve tüketiminin geniş bir coğrafyaya yayılmasına olanak sağlamıştır. Bu durum, şarap kültürünün küreselleşmesini ve çeşitlenmesini beraberinde getirmiştir.

Bu çalışma, turizmin alt kollarından olan ve ülkemizde gittikçe gelişmeye başlayan şarap turizminin ana ürünü olan Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme sebeplerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Ülkemizin, bağıcılık alanında önde gelen ülkeler arasında olmakla beraber şarap üretiminde aynı seviyede olmadığı görülmektedir. Buna rağmen son dönemlerde hem şarap turizmi hem de yerli şaraplara talebin gelişmesi dikkat çeker. Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilmesinde, bağıcılığın gelişmesi, şarap kalitesi ve şarap turizminin çok yönlülüğünün olduğu söylenebilir. Katılım gerçekleştirilen bölgenin doğal güzellikleri, yöresel lezzetler, bağ yolculukları, şarap tadımları, üretim alanını görme fırsatları ve tarihi dokuya tanıklık etme gibi birçok faktör, turistlere çeşitli deneyimleri bir arada tatma imkânı sunar. Şarap turizmi Türkiye için önemli bir potansiyele sahiptir ve ülkenin turizm sektörüne önemli katkılar sağlayabilir. Türkiye'nin zengin tarihi ve kültürel mirası, şarap turistlerinin ilgisini çekmekte ve bu da Türk şaraplarına talebin artmasına hizmet etmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Şarap Turizmi, Bağ Bozumu, Şaraphane, Türk Şarapları*

ABSTRACT

THE REASON WHY THE TURKISH WINE IS PREFERRED BY THE LOCAL AND FOREIGN TOURISTS

The wine is accepted as one of the oldest and rooted habits in the history of the world. Being existed from the beginning of the human history, the wine production and consumption became an economical phenomena as time goes by.

At the present time, the wine culture has gained a great popularity all around the World.

The countries like France, Italy and Spain. Which are the traditional wine producers, take place at the center of this culture with their high quality of wine. On the other hand, the discovery of the new kind of and original grapes on the regions which have different climate and soil conditions, provided the production and the consumption of wine to spread a huge geography.

This situation has led to globalisation and differentiate of the wine culture.

This study has aimed, why The Turkish wine which is a subfield of tourism and has started to develop in our country recently, is preferred by the local and foreign tourists.

Although our country is one of the most important countries as regards of vinegrowing. It has seen that, it is unfortunately not at the same level at wine production. In spite of this, it is obvious that the wine tourism and the demand for the local wine has increased a lot in recent time.

It can be said that, the development of vinegrowing, the quality of the wine and versatility of the wine tourism has an important effect on the preference of the Turkish wine by the local and foreign tourists. The factors such as; The natural beauty of the region, local flavors, vineyard journeys wine tastings, the opportunity of observing the production area, and witnessing the historical texture offers tourists the opportunity to experience various experiences together.

The wine tourism has an important potential for Turkey and it can contribute for the tourism sector of the country. The rich history and cultural inheritance of Turkey, attract the wine tourists attention and this results the increase of the demand for the Turkish wine.

Keywords: *Gastronomy, Gastronomic Tourism, Wine Tourism, Grape Harvest, Winery, Turkish Wines*

1. GİRİŞ

Şarap, kültürel mirasın bir parçası olarak insanlık tarihi boyunca önemli bir yere sahip olmuştur. Türkiye, binlerce yıllık şarap üretim geleneğine sahip olan ve bu geleneği günümüze kadar sürdüren önemli bir ülkedir. Türkiye'de şarap tüketimi son yıllarda belirgin bir artış göstermiştir. Ülkenin çeşitli coğrafi bölgelerinde üretilen şaraplar hem yerli hem de yabancı tüketicilerin dikkatini çekmektedir. Ancak, bu tercihlerin şekillenmesinde birçok faktör etkilidir.

Yerli turistler arasında şarap tüketimi genellikle büyük şehirlerde ve turistik bölgelerde daha yaygındır. Bunun nedenleri arasında, kent yaşam tarzına uygunluk, sosyal alışkanlıklar ve şarap kültürüne duyulan ilgilerin yer aldığı görülür. Özellikle genç nesil arasında şarap tüketimi giderek artmakta ve şarap kültürü yaygınlaşmaktadır.

Yabancı turistlerin Türk şaraplarını tercih etmesinin birçok nedeni bulunmaktadır. Bunlar arasında tat ve aroma çeşitliliği, üzüm çeşitlerinin farklılığı ve Türkiye'nin zengin tarihî mirası gibi faktörler önemlidir. Türkiye'nin tarih boyunca şarap üretiminde önemli bir yere sahip olması, bazı turistleri yerel şarapları denemeye teşvik etmektedir. Ayrıca, Türkiye'nin coğrafi çeşitliliği, şarap üretimine uygun ideal iklim koşullarını sağlamak ve bu da şarap kalitesini artırmaktadır.

Ancak, Türkiye'deki şarap tercihlerini etkileyen önemli bir faktör de fiyatlandırmadır. Turistlerin bütçe sınırlamaları ve Türkiye'deki vergi politikaları, şarap tercihlerini doğrudan etkileyebilir. Yabancı turistler için Türk şaraplarının fiyatının rekabetçi olması ve kalitesinin uluslararası standartlara uygun olması önemlidir. Ayrıca, Türkiye'de şarap tatma turları düzenlenmekte ve şarap üretim bölgelerini ziyaret etme imkânı sunulmaktadır, bu da turistlerin şarap tercihlerini etkileyebilir.

Bu tezde, şarabın evrensel bir bakış açısıyla tanıtımından sonra, şarabın tarihî serüvenine ve modern yolculuğuna derinlemesine odaklanılacaktır. Dördüncü bölümde, dünyanın önemli şarap üreticisi ülkeleri ele alınacak ve bu ülkelerin şarap

turizmi sektörü incelenecektir. Beşinci bölümde Türkiye'nin bağcılık ve şarap tarihi hakkında detaylı bir giriş yapılacaktır, altıncı bölümde ise ülkemizin şaraplık üzüm yetiştirme bölgeleri ayrıntılı olarak ele alınacaktır. Türkiye, iklim ve toprak yapısıyla üzüm yetiştiriciliği için son derece elverişli bir coğrafyaya sahiptir ve bu bölümde, bu avantajlar detaylı bir şekilde incelenecektir.

Yedinci bölümde, Türkiye'de şarap turizmi kapsamında bağ rotaları ve bu rotaların önemi vurgulanacaktır. Bağ rotaları, Türk şaraplarını deneyimlemek isteyen yerli ve yabancı turistler için önemli bir cazibe merkezi haline gelmiştir. Bu bölümden sonra, Türkiye'deki önemli şaraphaneler ayrıntılı olarak incelenecektir. Birçoğu, bağ rotaları üzerinde konumlanmış ve şarap turistlerinin ilgisini çekmektedir. Ayrıca, dokuzuncu bölümde önemli bir etkinlik olan Bağ Bozumu Festivalleri ele alınacaktır.

Türkiye'de şarap kültürü henüz tam anlamıyla gelişmemiş olmasına rağmen, Türk mutfağı oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir ve şaraplarla uyumu üzerine önemli araştırmalar yapılmaktadır. Onuncu bölümde, Türk mutfağı ile şarapların uyumuna dair yapılan çalışmalar ve bu konudaki son gelişmeler ele alınacaktır. Son olarak, şarap turizmi kavramı geniş bir çerçevede ele alınacak ve şarap tercihlerinin nasıl şekillendiği üzerinde durulacaktır.

Şarap turizmi, son yıllarda dünya genelinde hızla büyüyen bir trend haline gelmiştir. Turistler, şarap üretim sürecini görmek, yerel şarapları tatmak ve bağ rotalarında keyifli zaman geçirmek için şarap bölgelerini ziyaret etmektedirler. Türkiye, zengin tarihi ve kültürel mirasıyla bu trendden payını almaktadır. Geleneksel şarap üretim yöntemleri ve modern tesislerle donatılmış şaraphaneleriyle Türkiye, şarap turistlerinin ilgisini çekmektedir. Ayrıca, Bağ Bozumu Festivalleri gibi etkinlikler de Türkiye'deki şarap turizminin önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Türk mutfağı, dünya çapında tanınan zenginlikleriyle bilinir ve şarapla uyumu da önemli bir konudur. Geleneksel Türk yemekleri, çeşitli şaraplarla mükemmel bir şekilde eşleştirilebilir ve bu konuda yapılan araştırmalar, şarap turizminin daha da gelişmesine katkı sağlamaktadır. Şarap turistleri, Türk mutfağının lezzetlerini deneyimlemek ve yerel şaraplarla eşleştirmek için Türkiye'yi tercih etmektedirler.

Sonuç olarak, Türkiye'nin zengin tarihi ve kültürel mirası, şarap turizmi potansiyelini artırarak ülkenin turizm sektörüne önemli katkılar sağlayabilir. Bu

durum, Türk şaraplarına olan talebi ve algıyı güçlendirecektir. Bu bağlamda, Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme sebepleri başlıklı bu tez, 10 farklı başlık altında incelenecek ve 16 yerli ve 16 yabancı turist olmak üzere toplam 32 kişi ile yapılan görüşmeler neticesi ile birlikte sonuç kısmında ortaya çıkan bulgular tartışılacaktır.



2. ŞARABIN TANIMI

Şarap kelimesinin tanımını yaparken kelimenin köküne inmek gerekir. Avrupa'nın birçok dilinde "vin" olarak adlandırılan şarabın kökeni, Sanskritçe'deki "Vena" kelimesinden gelmektedir. "Vena" kelimesi ise "sevgili" anlamına gelir. Şaraba Yunanistan'da "wionos" veya "oinos" denirken, Almanya'da "wein", Fransa'da "vin" ve İngiltere'de ise "wine" olarak ifade edildiği görülmektedir (Öner, 2020, s. 3).

Şarap kelimesini Türk Dil Kurumu ise, *"Üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırarak elde edilen alkollü içki; bade, çakır, mey (I), mül."* (Türk Dil Kurumu, t.y.) olarak açıklamaktadır.

Şarap, üzüm suyunun fermantasyonu sonucu elde edilen bir içecek olarak tanımlanır. Alkol içeren içecekler arasında öne çıkan şarap, doğal olarak mayalanarak üretilir, ekstra çaba gerektirmeden kendi kendine fermante olabilir (Elgün, 2021, s.3). Başka bir tanıma göre ise şarap, içeriği ve üretim yöntemine göre ele alınır. Avrupa'da yapılan yasal düzenlemeler, şarabın sadece taze veya tam üzüm salkımının belirli bir oranda fermantasyonuyla elde edilen bir içecek olduğunu belirtmektedir. "Şarap" terimi dünya çapında sadece üzümlerden değil, genel olarak meyvelerden elde edilen alkollü içecekleri de kapsar (Koteski, vd., 2016, s. 8).

Şarap, elde ediliş şekline bağlı olarak, coğrafi işaretlerle veya köken isimleriyle tescil edilmiş olabilir veya doğrudan alkollü içecek kategorisinde bulunabilir. Şarabın üretim yöntemi, kısmen veya tamamen alkol fermantasyonuna dayandığı için bu sınıflandırmada önemli bir unsurdur (Türk Gıda Kodeksi, 2009).

3. ŞARABIN HİKAYESİ VE YOLCULUĞU

M.Ö. 6000 veya daha öncesine dayandığı tahmin edilen şarabın üretiminin ilk kez Mezopotamya'da (günümüz İran ve Mısır yakınlarında) gerçekleştiği düşünülmektedir. Antik uygarlıklardan bugüne dek şarap, insanlık tarihi boyunca kültürel, dini ve sanatsal açıdan önemli bir unsur olmuştur (Nowak ve Wichman, 2009, s.2).

Şaraba ilişkin en eski arkeobotanik kanıtlar, Karbon 14 yöntemiyle M.Ö. 5400 yıllarında olduğu düşünülen, günümüz İran'ının Kuzey Zagros Dağları'nda Hacı Firuz tepesinde yer alan neolitik döneme ait kil testilerde ortaya çıkmıştır. Bu testilerde bulunan kalıntılar şarap olduğunu göstermektedir. Şaraba ilişkin bilinen en eski eserlerden biri, Gılgamış Destanı'nda yer almaktadır. Destanın onuncu tabletinde, ölümsüzlüğün şarap içinde olduğunu bulan Gılgamış'tan bahsedilir (Yıldız, 2009, s. 89).

Şarabın kökenlerine dair yapılan araştırmalar, üretiminin binlerce yıl öncesine dayandığını göstermektedir. Paleobotanik uzmanları tarafından gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar, Doğu Toroslar, Amanos ve Zagros gibi bölgeleri kapsayan Neolitik dönem yerleşimlerinde, M.Ö. 6000-7000 yıllarına ait yabani üzüm çekirdeklerine rastlanmıştır. Günümüzde ise, 9000 yıl öncesine kadar uzanan geçmişi olan yabani üzüm türlerine dair bulgular mevcuttur. Arkeolojik incelemeler sonucunda, M.Ö. 3000 ile 1100 yılları arasındaki Erken Bronz Çağı ve Genç Bronz Çağı medeniyetlerinde, yabani üzümün kültüre alındığı ve asma yetiştiriciliğinin geliştiği belirlenmiştir. Bilimsel adı vitis vinifera olan asma bitkisi, bağcılıkta kullanılan ve Gürcistan'daki arkeolojik kazılarda en eski kültüre sahip üzüm çekirdekleri olarak bulunmuştur (Güven, 2008, s.2).

Şarap üretiminin kökenlerinin, Mezopotamya'da egemen olan Sümer ve Asur medeniyetleri tarafından başlatıldığı, pek çok arkeolojik bulguyla doğrulanmaktadır. Asurluların asma bitkisini kutsal bir ağaç olarak kabul etmesiyle, birçok kültürü derinden etkileyen bu içeceğin varlığının M.Ö. 3500'lerde başladığı görülmektedir. Bu dönemde, çiftçiler ve yiyecek toplama işiyle uğraşanların, yabani üzüm yani Vitis Silvestris ve yabani meyvelerden alkollü içecekler ürettiği bilinmektedir. Ancak, bazı araştırmalar şarabın kökeni için Anadolu topraklarına dikkat çeker. M.Ö. 3000'lere gelindiğinde, Avrupa'daki toplulukların henüz şarabı bilmediği, ancak bu dönemde

Anadolu'da şarap üretiminin gerçekleştiği bilinmektedir. Üzümün, Zagros Dağları veya Transkafkasya'dan ziyade, Anadolu'da ortaya çıkıp, Kalkolitik ve Eski Tunç Çağı boyunca Filistin'e kadar yayıldığı iddia edilmektedir (Öner, 2020, ss. 4-5).

Arkeologlar, şarabın tedavi edici özelliklerine dair en eski yazıtlardan birinin Mısırlı Plah Hotep'in mezarında bulunduğunu keşfetmişlerdir. Plah Hotep M.Ö. 4000 yılı civarında yaşamıştır. Aynı şekilde, M.Ö. 3000 yılına ait Sümerlerden kalma bir başka yazıt da şarabın bu şifalı yönleri hakkında bilgi içermektedir (Sezer, 2006, s. 41).

Hitit medeniyetinde, bağcılık ve şarap üretimi büyük bir öneme sahip olup, bu döneme ait eserler Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde sergilenmektedir. Altın içki kapları, kaya resimleri ve heykeller, şarap ve üzüm konusundaki detayları yansıtmaktadır. İvriz (Konya) kabartmasında, halkına bolluk ve bereket dileklerini Tanrı Tarhu'ya sunan Kral Varpalavas'ın, sağ elinde üzüm salkımı ve sol elinde buğday başakları tuttuğu görülmektedir. Bağcılığın etkisiyle yayılan şarap kültürü, Mezopotamya'dan başlayıp Nil deltasına, Anadolu'dan doğuya doğru genişler. Eski Mısır'ın M.Ö. 2440 ile M.Ö. 1400 arasındaki Dördüncü ve Altıncı hanedanlık dönemlerinde, bağcılık ve şarap üretimi, özellikle yüksek seviyededir ve bu döneme ait mozaiklerde bu kültürü tasvir eden örnekler bulunmaktadır. Babil'de, Mezopotamya uygarlıkları içinde ünlü asma bahçelerinin bulunduğu bilinmektedir. Kral Hammurabi'nin M.Ö. 1700 yılındaki yasalarında, şarabın tüketimi ve ticareti hakkında düzenlemeler yer almaktadır (Öner, 2020, s. 5).

Prohitit ve Hititler dönemlerinde üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimi M.Ö. 3000-2000 yılları arasında bilinmektedir. Hitit İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra Anadolu'nun büyük bir bölümüne hâkim olan Frigyalılar döneminde, bağ ve şarap kültürü oldukça gelişmiştir. Bu süreçte Orta Asya'da, İran ve Türkistan'da şarap kültürünün çok eski zamanlara dayandığına dair efsaneler bulunmaktadır. Örneğin, İran İmparatoru Reşit'in, sarayın kilerinde fazla üzümleri koyarak kendisini zehirlemek isteyen bir cariyeden ölümle kurtulduğu ve şarabı ilk keşfeden olduğu rivayet edilmektedir. Bir efsaneye göre, tufandan sonra Nuh Peygamber, hayvanlarıyla birlikte Ağrı Dağı'nın eteklerinde yaşamaya başlar ve bir gün, dolaşan hayvanlardan bir keçinin alışılmadık derecede neşeli olduğunu fark eder. Merak eden Nuh Peygamber, keçinin ardından gittiğinde bu neşenin kaynağının yediği bir meyve olduğunu ablar. Bu meyveyi beğenen Nuh Peygamber, yaşamını aydınlatan üzüm

suyunun bağımlısı olur. Ancak, bu mutluluğu kıskanan şeytan asmaları yok eder. Nuh Peygamber derin bir üzüntüye kapıldığında, efsaneye göre şeytan meyveyi canlandırmak için gerekli adımları söyler. Eğer meyvenin kökü açılırsa ve yedi hayvanın kanıyla sulanırsa, asma tekrar hayat bulacaktır. Aslan, kaplan, köpek, ayı, horoz, saksağan ve tilki gibi yedi farklı hayvan seçilir ve asma, bu hayvanların kanlarıyla sulandıktan bir yıl sonra tekrar hayata döner. Şarapla sarhoş olan kişilerin davranışları incelendiğinde, bu yedi hayvanın karakteristik özelliklerini taşıyan davranışlar sergiledikleri gözlemlenir (Beşer, 2014, s. 17).

Eski Mısırlılar, şarabın ahiret inançlarına etkisi olan bir bakış açısına sahip olmakla birlikte ikinci hayatlarında ve mevcut yaşamlarında mutluluğun nedeninin şarabın önemli bir unsuru olduğuna inanmışlardır. Şarap üretimi ve üzüm bağlarının kurulmasına ilişkin bilgi ve becerileri Hititlerden edindikleri bilinmektedir. Hititlerin öğrettikleri şarapçılığı benimseyen ve zamanla geliştiren Eski Mısır Uygarlığı, dünya genelinde şarapçılık faaliyetlerini en iyi şekilde icra eden uygarlık olarak kabul edilmektedir. Mısırlılar, şarap üretim yöntemlerini giderek modernize etmiş ve üzüm aşılması gibi teknikleri benimsemişlerdir. Ayrıca, çeşitli budama tekniklerini geliştiren ve çardakçılığı başlatan ilk uygarlık olarak da bilinmektedirler. Mısırlılar, ürettikleri şarabı doldurdukları kaplara üreticinin adını, üretim miktarını ve hangi bağdan elde edildiğini belirtmişlerdir. Cenazelerde şarap dağıtılması ve içilmesi, Tanrı'ya saygı göstermenin yaygın bir uygulaması olarak kabul edilmiştir (Elgün, 2021, ss. 4-5).

M.Ö. 2200 ve 1400 yılları arasında varlığını sürdüren Minos Uygarlığı'nın kurulmasına Hititler vesile olur. Bağcılık ve şarap kültürünün Anadolu'nun batısına yayılmasında öncü olan uygarlık, Girit adasında başlayarak bağ ve zeytin yetiştiriciliğinde üst düzey bir üretim sağlamıştır. Bu kültür daha sonra Mora Yarımadası ve Trakya bölgelerine de yayılmıştır. Ayrıca, deniz ticaretinde ileri olan Yunanlılar ve özellikle Fenikeliler, şarap kültürünün Akdeniz'in batısına yayılmasını sağlamıştır. İlk bağlar M.Ö. 500'lerde Güney Fransa'ya yerleşen Yunan göçmenleri tarafından kurulmuştur. Ancak, Fransa'da bağcılığın gelişiminde daha etkin olanlar Romalılarıdır. Roma İmparatorluğu'nun yükselişiyle birlikte, bağcılık Almanya'nın Ren Vadisi'ne doğru genişlemiştir. Bu süreçte, Fransa, Basel, Tuna ve Ren nehirlerinin yakınında kurulan yerleşim bölgelerinde şarap üretimi önemli hale gelmiştir. Roma İmparatorluğu'nun dağılmasıyla şarap ticaretinde düşüşler yaşanmış olsa da bu

dönemde Avrupa'da Hristiyanlığın yayılmasıyla şarap kültürü tekrar önem kazanır. Hristiyanlıkta şarap kutsal bir içki olarak kabul edilmiş, rahiplerin bilgi ve deneyimleriyle üretim tekniklerinin gelişmesine katkı sağlanmıştır (Öner, 2020, ss. 5-6).

Roma İmparatorluğu'nun zamanından itibaren, ahşap fiçilerde muhafaza edilen şaraplar, cam şişelere geçiş yapmaya başlamıştır. Cam şişelerin daha uygun fiyatlı olması, şarapların bu dönemde şişelere konmasında önemli yer oynamaktadır (Beşer, 2014, s.19).

Antik dönemde en önemli ve meşhur şarap, İzmir şarabı “Pramneion”dur. Homeras’un İlyada ve Odysseia yapıtlarında da bahsettiği şarap, sert ve yüksek alkolüyle zamanın şaraplarından çok daha öndedir. Avrupa’da şaraplar gelişimiyle birlikte ortalama bin yüz yıllık Pramneion şarabı, şöhretini kaybeder ve tarihten silinir (Yıldız, 2009, s. 91).

Avrupa’da, 16. ve 19. yüzyıllar arasında yaşanan Otuz Yıl Savaşları, Ren Vadisi'ndeki bağları olumsuz yönde etkilemekle birlikte 1709'da gerçekleşen büyük don olayı da Fransa ve Almanya'nın kuzey bölgelerindeki bağlara ciddi zararlar vermiştir. 1868'de Fransa'da ortaya çıkan ve hızla Avrupa'ya yayılan filoksera zararlısına rağmen, bağcılık Avrupa kıtasındaki önemini kaybetmeden günümüze kadar varlığını sürdürür (Öner, 2020, s. 6).

Şarapların şişelenmesi ise 18. yüzyılın sonları ile 19. yüzyılın başlarında, endüstrinin ticari alandaki etkinliğinin ilerlemesi ve makinelerin geliştirilmesiyle birlikte yaygınlaşmıştır. Aynı dönemde, Louis Pasteur'ün şarap mikrobiyolojisi üzerine yaptığı çalışmalarla birlikte, şarapçılık faaliyetleri yeniden önem kazanmıştır (Güven, 2008, s.3).

4. DÜNYADA ŞARAP TARİHİ VE TURİZMİ

Gastronomi turizminin alt dalı olan Şarap turizmini Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO), şu şekilde tanımlamaktadır: *“Gastronomi turizminin bir alt türü olarak, amacı üzüm bağlarını, şarap imalathanelerini ziyaret etmek, genellikle kaynağında veya yakınında şarap tatmak, tüketmek ve/veya satın almak olan turizm şekli.”* (Akt., Şapçı, 2023, s. 35). Şarap turizmi *“Ziyaretçiler için temel motivasyon faktörü olan şarap tadımı ve/veya şarap bölgesinin özniteliklerinin deneyimlenmesi için üzüm bağları, şarap imalathaneleri, şarap festivalleri, şarap fuarlarına yapılan ziyaret”* (Akt., Şapçı, 2023, s. 35) olarak sıklıkla tanımlanmaktadır.

Buradan yola çıkarak gastronomi turizminin alt dalı olan şarap turizmi için şunları söylemek yanlış olmayacaktır: Şarap turizmi, sadece şarap tadımı ve üretim süreçlerini deneyimlemekle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda ziyaretçilerin yerel kültürü, tarihi ve yaşam tarzını da keşfetmelerine olanak tanır. Bu tür bir turizm hem yerel ekonomiye katkıda bulunur hem de şarap bölgelerinin küresel tanınırlığını artırır. Şarap turizmi, ziyaretçilere benzersiz ve unutulmaz deneyimler sunarak, turizm sektöründe önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, bu turizm türü, sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik ederek, yerel toplulukların ve çevrenin korunmasına da yardımcı olur. Dolayısıyla Şarap turizmi, tüm bu sayılanlar neticesinde alternatif turizm türlerinden biri haline gelmiştir.

Son yıllarda, şarap turizmi pazarı hem arz hem de talep açısından büyüyerek popüler bir turizm trendi haline gelmiştir. Örneğin, Fransa'da 2016 yılında şarap turizmine katılan turist sayısı 10 milyona ulaşarak, 5,2 milyar Avro harcama yapmıştır. İtalya'da ise 2019'da 15 milyon kişi şarap turizmi etkinliklerine katılmış ve kişi başına ortalama 85 Avro harcamıştır. İspanya'da 2008'de 1,2 milyon olan şarap turizmine katılım, 10 yıl içinde 3 milyonu aşmıştır. ABD'de 2006-2016 arasında şarap turizmi işletmelerinin sayısı %112 artarak 11.496'ya ulaşmış ve 2017'de 15 milyon şarap turisti 15,8 milyar Avro harcama yapmıştır. Avustralya'da 2019 yılında 8,4 milyon turist şaraphaneleri ziyaret etmiş ve toplamda 9,6 milyar \$ harcama gerçekleştirmiştir. Covid-19 pandemisi şarap turizmini önemli ölçüde etkilemiş ve şaraphanelerin %83'ü gelir kaybı yaşadıklarını bildirmiştir. Küresel şarap turizmi pazarının 2030'da 29,6 milyar dolara ulaşacağını tahmin edilmektedir. Bu rakamlar, son on yılda şarap turizminin hızla büyüdüğünü ve ülke ekonomilerine önemli katkılar sağladığını göstermektedir (Şapçı, 2023, s. 94).

Dünya genelinde toprakların üzüm asmalarına uygun olması hem de şarabın insan sağlığına olan faydaları, insanların hayatlarında yüzyıllardır var olmasında önemli faktörlerdir. Avrupa'da özellikle de Fransa'da var olan bağların, zaman ilerledikçe Amerika'ya, sonrasında ise yayılarak Avustralya, Afrika ve Asya ülkelerinde oluştuğu görülür. Günümüzde ise artık şarap turizminin etkileri, ülke turizmine gözle görülür etkiler etmekte olup, bu ülkelerde faaliyetler arttırılmıştır (Bulal, 2005, s.55). İstatistiksel verilere dayanarak baktığımızda Avrupa ülkeleri şarap tüketimi, üretimi ve ihracatı açısından dünya şarap pazarında önemli bir konumda bulunmakla birlikte bu alanda öncü bir rol üstlenmektedirler. Biraz daha detaylandırmak gerekirse; Avrupa ülkeleri, şarap kültürünü geç fark etmiş olmalarına rağmen, şarap üretimi ve tüketimi konusunda piyasa verilerine göre başarılı ve önde gelen bir konumdadırlar. Avrupa Birliği'nin dünya bağ alanının %45'ine sahip olduğu gözlemlenmektedir, bu da dünya bağ alanının tam %45'ine tekabül etmektedir. Ayrıca dünya ticaretinin yaklaşık %65'i Avrupa ülkeleri arasında gerçekleşmektedir. Şarapçılık alanında, Fransa Avrupa ülkeleri arasında lider konumundadır (Gün, 2021, s. 59).

Şarap turizmine genel olarak baktığımızda bağcılık turizmiyle birlikte ele alındığını söyleyebiliriz. Avrupa Birliği ülkelerinde şarap turizmi ilgi çekici etkinliklere ev sahipliği yapmakla beraber, bölgenin tanıtımı, şarap kültürünün yaygınlaştırılması ve turizm faaliyetlerini de içine alır (Köse ve Çelik, 2017, s. 31).

Şenlikler ve kutlamalar insanlar için her zaman önemli bir yer tutar. Farklı kültürden birçok insan, toplumsal kutlamalara önem vermiş ve bu kutlamalara zaman ayırarak bu geleneği yaşatmışlardır. Bu geleneğin kökenleri günümüzden yüzyıllar öncesine kadar uzanmaktadır. Başlangıçta, hasat kutlamaları gibi tarım toplumlarının ihtiyaçlarına cevap veren kutlamalar öne çıkmıştır. Orta Çağ'da dini ayinler daha fazla önem kazanmıştır, ancak Rönesans döneminde dini ritüellerden uzaklaşarak günlük etkinlikler, kutlamalar ve karnavallarla birleştirilmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise Avrupa'da toplumsal hayatın ve ortak amaçların bir parçası olan uluslararası kutlamalar ve festivaller ortaya çıkmıştır. Şarap organizasyonları, yiyecek ve içecek festivalleri kategorisinde yer almaktadır. Şarap festivali, şarap ve turizm sektörünün yeni bir formatını sunmaktadır. Bu tarz şarap organizasyonları ise genellikle yiyecek ve içecek festivalleri kategorisinde değerlendirilebilir. Ayrıca, şarap etkinliklerinin düzenlendiği bölgenin doğal güzellikleri de katılımcılar için önem arz

etmektedir. Turizmin alt başlıklarından olan şarap turizmi, devlet ekonomilerinde önemli bir etki yarattığında, birçok ülke şarap turizminde atağa geçmiş ve bu süreçte sağlanan destek paketleriyle birlikte atılımlar hızlanmıştır. Bu ilerlemelerin ardından, son 20 yılda şarapçılık alanında önde gelen ve pazarın büyük bir kısmına sahip olan 5 Avrupa ülkesi, %80'lerden %60'a kadar geriler. Bu gerileme, Amerika, Arjantin, Şili, Güney Afrika, Portekiz, Yeni Zelanda ve İsrail gibi yeni oyuncuların piyasaya girişiyle ilişkilendirilmiştir (Öner, 2020, ss. 17-18).

Eski Dünya'nın şarap bölgeleri, uzun tarihleriyle Anadolu, Mezopotamya, Mısır ve Avrupa'nın zengin mirasını taşımaktadır. Bununla birlikte, Yeni Dünya'nın şarap bölgeleri arasında Yeni Zelanda, Güney Afrika, Avustralya ve Amerika gibi ülkelerin üç yüzyıllık bir tarihi vardır. Bu farklı geçmişler, şarap turizmi alanında Eski Dünya ve Yeni Dünya arasında belirgin bir ayrımı yansıtmaktadır. Eski Dünya'da, şarap turizmi genellikle geleneksel yöntemlerle işleyen küçük ölçekli üreticilerin iş birliği ve rekabeti sonucunda gelişmiştir. Bu bölgelerde şarap turizmi, genellikle sosyal etkinlikler, gastronomik deneyimler ve serbest zaman aktiviteleri üzerine odaklanmıştır. Fransa gibi önemli bir şarap turizmi destinasyonunda, bazı küçük ve orta ölçekli şaraphaneler turizme açıktır, ancak bazıları geleneksel yapılarını koruyarak şarap kültüründe daha katı bir çizgi benimser. Avrupa'daki diğer ülkeler de şarap turizmi ve rotaları ile tanınmaktadır. Diğer yandan, Yeni Dünya'da şarap turizmi, daha planlı bir gelişim göstermiştir ve genellikle teknolojik yeniliklerle desteklenen geniş bir lezzet yelpazesi sunmaktadır. Bu bölgelerde şarap turizmi, genellikle etkinlikler ve festivallerle doludur ve açık alanlar, tanıtım etkinlikleri ve eğitim odaklı unsurların daha bilinçli bir şekilde kullanılması ile karakterizedir (Yıldız, 2009, s.94).

Şarap turizm bölgelerinin, dünya genelinde iki ana kategoride, yani eski dünya ve yeni dünya olarak ayrıldığı söylenebilir. Eski dünya şarap bölgeleri özellikle Avrupa'da yoğunlaşmış olup, küçük ölçekli işletmelerin iş birliği ve rekabetçiliğiyle karakterizedir. Bu bölgelerdeki şarap turizmi genellikle sosyal ve eğlence odaklıdır. Yeni dünya şarap bölgelerinde ise, geleneksel metotlardan uzaklaşarak teknolojiyi kullanarak çeşitli tat seçeneklerinin artırılması üzerinde durulur. Eski dünya ve yeni dünya şarap bölgeleri arasındaki fark, tanıtımlar, kalifiye personelin daha fazla olması, festivaller ve etkinliklerin çeşitliliği gibi unsurlarda kendini göstermektedir (Gürler, 2020, s.15).

4.1 Fransa

Fransa, şarap dünyasında öncü konumda olan bir ülke olarak bilinir. Burada, şarap üretimi bir sanayi ürününden öte, bir sanat eseri olarak kabul edilir. Fransızlar için şarap yapımı, nesilden nesile aktarılan köklü bir geleneği ifade eder. Bu gelenek, kaliteli şaraplık üzüm yetiştirmek için gereken coğrafi özelliklerle birlikte, Fransız şaraplarının dünya çapında tanınmasında ve diğer şarap üreten ülkeler için bir kılavuz olmasında etkili olmuştur. Çünkü üzümün özgün aroma ve tat profiline bölgenin iklimi ve toprak yapısı eşlik ederken, şarap üretim teknikleri de kaliteye katkı sağlar (Şapçı, 2023, s. 49).

Fransa'nın şarap üretimindeki üstün başarısının önemli faktörlerinden biri, şato sistemine dayalı üretimdir. Şato sistemi, üretim tesislerinin bağların içinde bulunmasını içerir. Özellikle, üzümlerin kamyonlara yüklenmeden doğrudan bağdan üretim tesislerine taşınması, nakliye sorunlarını ortadan kaldırarak üretim sürecinde kritik bir avantaj sağlar (Çelik, 2019, s.42). Bordeaux, Fransa'nın en bilinen şarapçılık şehirlerindendir. Bu şehrin başarısı ise şato sisteminden gelmektedir. Toplam 8650 şato bulunan bölgede, şatoların etrafındaki bağlarda üzümler yetiştirilir ve en kaliteli üretim de bu bölgede çıkar (Gün, 2021, s. 64). Fransız şaraplarının kalitesini anlamak için "apelasyon" sistemine de hâkim olmak gerekir. "Appellation d'Origine Contrôlée" olarak açıklanan AOC sistemi, "kontrollü köken adlandırması" anlamına gelir. Bir şarabın AOC statüsüne sahip olması, Fransız şaraplarının ulaşabileceği en yüksek kalite standardını ifade eder. Bir şarabın AOC seviyesinde kabul edilmesi için belirli sıkı kurallara uygun olarak üretilmiş olması gerekmektedir (Çelik, 2019, s.42).

Dünya çapında tanınan ve sıkça ziyaret edilen bir destinasyon olan "La Route des Vins d'Alsace", Fransa'da ünlü şarap bağları ve kaliteli şarap çeşitleri ile bilinen diğer şarap rotalarından biridir. Özellikle beyaz şaraplarıyla dikkat çekmektedir (Visit Alsace, t.y.).

Fransa Turizm Kalkınma Ajansı (ATOOUT FRANCE) tarafından 2016 yılında yapılan araştırmalar sonucunda, Fransa'da şarap bölgelerini dolaşan turistlerin 10 milyonu bulunduğunu ve ülkeye 5,2 milyon Euro ekonomik katkı sağladığını açıklamıştır. Bu oran 2009 yılından bu yana %29 artmıştır. Ayrıca, yabancı turistlerin sayısal verilerinde %40'lık bir artış gözlemlenmiştir. Ülkedeki şarap turistlerinin yarısına yakını Belçikalı ve İngiliz turistler oluşturmaktadır. Bordeaux bölgesi, şarap turistlerinin yaklaşık %18'ini çekmekte olup, Champagne ve Alsace bölgeleri %17'lik

bir ziyaret oranıyla onu takip etmektedir. Ardından Burgundy %16, Loire Vadisi %13 ve Provence %12'lik bir paya sahiptir. Atout France'ın araştırmalarına göre bu sonuçlar ortaya çıkmıştır (Vitisphere, 2017).

Bordeaux, 2000 yıla dayanan şarapçılık geleneğiyle tanınan ve UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan bir bölgedir. Bölge, 6.000'den fazla şato, Orta ağ kasabaları, Roma dönemi kiliseleri ve arkeolojik alanları ile şarap turizmi için popüler bir destinasyondur. 2016'da açılan "La Cit du Vin" şarap merkezi, yılda 400.000'den fazla ziyaretçiye şarapla ilgili çeşitli deneyimler sunar. Bu merkez, sergi alanları, tadım noktaları, restoranlar, şarap temalı ürünler satan bir mağaza ve 70 ülkeden 14.000'den fazla şişe şarap içeren bir mahzen içerir. Bordeaux'da düzenlenen şarap festivalleri, açık hava sergileri ve şarap fuarları gibi etkinlikler, bölgeye önemli bir ziyaretçi akışı sağlamaktadır. Özellikle iki yılda bir düzenlenen VinExpo Bordeaux şarap fuarı, dünyanın dört bir yanından katılımcılarla uluslararası bir etkinliktir (şapçı, 2023, s. 99).

4.2 İtalya

İtalya, şarap üretimi ve tüketimi açısından dünyada en önemli konumda olan ülkedir. Tarihsel olarak, İtalya uzun yıllardır şarap üretiminde önde gelen bir ülke konumundadır. Ülkenin küçük olmasına rağmen, şarap endüstrisinde oldukça etkileyici bir performans sergilemektedir. İtalya, hemen hemen her bölgesinde şarap üretimine olanak sağlayarak dünyada benzersiz bir konumdadır. Bu durum, binlerce yıldır devam etmektedir. Eski Yunan döneminde İtalya'ya verilen "Oenotria" adı, Latince "şarap ülkesi" anlamına gelir ve Türkçe okunuşu "notria" olarak bilinir (elik, 2019, s. 47). şarap, İtalya'nın zengin kültürel mirasının temel bir unsuru olarak kabul edilir. İtalya'da şarap kültürü, gastronomi, ekonomi, sosyal yapı ve diğer alanlarla sıkı bir şekilde bağlantılıdır. Toskana, İtalya'nın en doğal üzüm bağlarına, kaliteli şaraplarına ve ünlü kaliteli şaraplarının üretildiği yerlere ev sahipliği yapar. Ayrıca yeşil ve güzel tepeleriyle de tanınır (Jones, 2024).

Farklı toprak ve iklim koşullarının bir araya geldiği İtalya'da, 2000'den fazla yerel üzüm çeşidi kullanılarak çeşitli tipte şaraplar üretilmektedir. Ülkenin en yaygın yetiştirilen üzüm eşitleri Sangiovese, Trebbiano ve Barbera'dır. İtalya'da şarap üretiminde bazı yabancı üzüm çeşitlerine de yer verilse de genellikle yerel çeşitler

tercih edilmektedir. İtalya’da birbirinden farklı uygulamalar bulunur. Bu uygulamalar, şarapların kalitesini belirlemek için bir dizi kısıtlama ve düzenleme sağlar ve İtalya'nın birçok şarabının kalitesinin artırılmasında önemli bir rol oynar (Beşer, 2014, s. 34).

Veneto, İtalya'nın en büyük şarap üretim ve ihracat bölgelerinden biri olup, ülkenin toplam şarap ihracatının %35,8'ini karşılamaktadır. Toskana ve Piemonte ile birlikte Veneto, şarap turizmi açısından öne çıkan destinasyonlardan biridir. Özellikle Prosecco Apelasyonu'nda üretilen köpüklü şarap, 2013'te 80 ülkeye yapılan ihracattan 2016'da 130 ülkeye çıkarak popülerlik kazanmış ve bölgeye olan ilgi artmıştır. Veneto bölgesi, Prosecco, Soave, Valpolicella ve Amarone gibi şaraplarıyla tanınmaktadır. Bölge, bu şarapların tadılabileceği 19 farklı şarap rotasına sahiptir. Bu rotalardan biri olan Prosecco Şarap Yolu, İtalya'nın ilk şarap rotasıdır ve 1960'ta kararlaştırılıp 1966'da tamamlanmıştır. UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" adlı bu rota, İtalya'nın en dikkat çeken şarap rotalarından biridir. Veneto, İtalya'nın ilk bağcılık ve şarapçılık okuluna da ev sahipliği yapmaktadır. Bölge, 2019'da 65 milyon uluslararası ziyaretçi ağırlamış ve bu rakamla İtalya'nın en çok ziyaret edilen beşinci destinasyonu olmuştur. Veneto, tarihi ve doğal güzelliklerinin yanı sıra şarap turizmi açısından da önemli bir merkez haline gelmiştir. Ancak araştırmacılar, İtalya'nın şarap turizmi potansiyelinin altında kaldığını belirterek, şarap turizmi pazarlamasındaki yetersizliklere dikkat çekmektedir. Örneğin, birçok şaraphane hizmet çeşitliliğini artırmış olsa da şaraphanelerin büyük bir kısmı hâlâ yalnızca tadımlar ve şaraphane turları gibi temel hizmetlerle sınırlıdır. Ayrıca, şaraphanelerin %4,6'sında ziyaretçileri ağırlayacak uygun mekânlar bulunmamakta ve sadece %3,1'i şarap turizmine yönelik elemanlardan oluşmaktadır (Şapçı, 2023, s. 105).

2016 yılında yapılan araştırmalara göre İtalya’da bulunan Apennine yarımadası bölgesinde 14,2 milyon şarap turisti, turizm alanlarına gelmiştir. Bir başka kaynağa göre ise İtalya’da turist sayısının %15’lik kesimini şarap turistleri oluşturmaktadır (Find Your Italy, t.y.). Genellikle 30 ile 50 yaş aralığında bulunan şarap turistlerinin ağırlıklı kesimi erkek olmakla birlikte, özellikle grup arkadaşlarıyla birlikte bu bölgelere ziyaretler gerçekleştirilmektedir (Colombini, 2015, s. 30).

4.3 İspanya

İspanya’da 1,1 milyon hektarlık bağ alanı bulunmasına rağmen şarap üretimi sıralamasında Fransa ve İtalya’nın ardından üçüncü sırada yer alır. Bunun nedeni ise iklim koşullarının sertliğidir (Baykam, 2016, s.45). İspanya ciddi bir süre piyasanın altında fiyatlarıyla dikkat çeken ihracatlar yapmış, bu yüzden de “ucuz şarap ülkesi” olarak değerlendirilmiştir. Avrupa Birliği’ne girmesi ile birlikte üretimde denetlemelerin artması, cam şişeleme yaygınlaşması gibi sebepler İspanya’nın şarap turizminde ivme kazanmasını sağlamıştır (Bulal, 2005, s.31).

Yaklaşık 2,5 milyon yıldır üzüm yetişen topraklara sahip İspanya’da, üzümün tarımı M.Ö. 4000-3000 yılları arasında başlamıştır. Ülkenin tescillenmiş şarapçılık tarihi ise Fenikelilerin Cadiz şehrini kurarak M.Ö. 1100’lerde şarap üretimine başlamasıyla başlamaktadır. M.Ö. 100 civarında Romalıların hakimiyetiyle birlikte, İspanya’nın geniş bir bölgesinde üzüm yetiştiriciliği yaygınlaşmıştır. Romalıların fermantasyon sürecinde taş oluklar kullanması ve şarabın daha küçük, daha dayanıklı amforalarda depolanması gibi uygulamaları, günümüzde hala İspanyol kırsalında kullanılmaktadır. 711 yılında Müslüman olan Endülüslülerin hakimiyeti, şarap üretimini kötü yönde etkiler. Ancak, Ülke’nin Hristiyanların kontrolüne yeniden geçmesiyle, şarap üretimi tekrar canlanır. 17. yüzyıl itibariyle, kuzey ve orta İspanya’da şarap üretimi yaygınlaşmıştır. 18. yüzyılın sonlarına kadar İspanyollar, şarap üretiminde ve saklanmasında Romalıların binlerce yıllık yöntemlerini benimsemişlerdir (Şapçı, 2023, ss. 56-57).

İspanya, derin bir şarap kültürünün izlerini taşımaktadır. Ancak uzun bir süre boyunca bu alanda belirgin bir etki yaratamamıştır. Son yıllarda ise, bu durumu değiştirmeye yönelik önemli adımlar atılmaktadır. Iber Yarımadası’nın benzersiz iklim ve toprak yapısı, şarap üretimi için son derece elverişli koşullar sağlamaktadır. Bu koşullara ek olarak, yerli asil üzüm çeşitlerinin potansiyeli daha etkin bir şekilde değerlendirilerek, İspanya giderek daha yüksek kalitede şaraplar üretmektedir. Özellikle kırmızı şaraplar ve tatlı-fortifiye şaraplar arasında öne çıkan Şeri gibi ürünlerle birlikte, İspanya artık dünya şarapçılığı sahnesinde kendine sağlam bir yer edinmiştir (Çelik, 2019, s.49).

İspanya’nın en ünlü şarap bölgelerinden olan Rioja, farklı aromalı şaraplarıyla tüketicinin dikkatini çekmektedir. Bu aromalar kiraz ve çeşitli bitki kokuları barındırmakla birlikte, yumuşak bir içim deneyimi sunar (Olaspain, 2016).

ACEVIN'in (İspanya Şarap Şehirleri Birliği) raporuna göre, İspanya'da şarap turizmi açısından en popüler bölgeler Rioja Alavesa, Ribera del Duero ve Rioja Alta'dır. Rioja'da şarap turizmini geliştirmek için eğitimler ve etkinlikler düzenlenmekte, dijital pazarlama ve satış becerileri geliştirme çalışmaları yapılmaktadır. İş seyahatleri düzenleyen acentelerle iş birliği sayesinde iş turizmi için de cazip bir destinasyon haline getirilmektedir. Rioja'da turistlere çeşitli aktiviteler sunulmaktadır. Bunlar arasında fotoğraf turları, bağlarda yürüyüşler, bisiklet turları ve balon turları bulunmaktadır. "Rioja ve 5 Duyu" programı Mart, Mayıs, Haziran, Eylül ve Kasım aylarında gerçekleştirilmekte olup, program kapsamında şarap turu trenleri Logroño ve Haro arasındaki şaraphaneleri ziyaret edebilmektedir. Rioja'da gastronomi önemli bir yere sahiptir ve turistler çeşitli tapas barlarında tapasları Rioja şaraplarıyla eşleştirme imkânı bulabilirler. Bölgede toplam 5 Michelin yıldızlı restoran bulunmaktadır. Konaklama seçenekleri arasında pansiyonlardan tarihi malikânelere dönüştürülmüş şarap otellerine kadar geniş bir yelpaze mevcuttur. Ribera del Duero bölgesi, Tempranillo üzümünden yapılan kaliteli şaraplarıyla ünlüdür. Ribera del Duero Şarap Yolu, 115 km uzunluğunda olup, 100 yerleşim yerini birbirine bağlayan bir koridor şeklindedir. Bölgede 300'den fazla şaraphane ve yaklaşık 24.000 hektar bağ alanı bulunmaktadır. 2018 yılında Ribera del Duero'da 190 şaraphane şarap turizmi hizmeti vermiş ve toplamda 383.150 ziyaretçi ağırlamıştır. Ziyaretçilerin %13'ü yabancı turistlerden oluşmuş ve en yoğun ziyaret dönemi Ekim ayıdır (Şapçı, 2023, ss. 108-110).

4.4 Portekiz

Portekiz'de ulusal bir miras olarak kabul edilen şarap, aynı zamanda dünya genelinde bir ulusun sembolüdür. Buna ek olarak, şarap turizmi, Portekiz'de ve diğer köklü üretim tarihine sahip Avrupa ülkelerinde de yeni sayılabilecek bir kavramdır. Şarap turizminin getirdiği avantajlara bakıldığında, Portekiz gibi şarap üretici konumu eskilere dayanan bir ülke, başarılı uluslararası örneklerin ardından şarap turizmini benimsemiştir (Correia ve Ascençao, 2006, s. 242).

Avrupa'nın batısında konumlanan ve şaraplık üzüm yetiştiriciliğinin hemen hemen her bölgesinde mümkün olan Portekiz, köklü bir şarap kültürüne ev sahipliği yapmaktadır. Tarihsel derinliğinden ilham alan ve zengin otantik üzüm çeşitleriyle

dikkat çeken Portekiz, şarapçılık dünyasında uzun süredir önemli bir rol oynamıştır. Komşusu İspanya ile birlikte Avrupa'nın diğer şarap devleri olan Fransa ve İtalya'nın gölgesinde kalmış olmasına rağmen, çeşitli tarz ve stillerde ürettiği şaraplarla dikkat çekmeyi başarmıştır. Günümüzde hala dünya çapında en çok şarap ihraç eden ülkeler arasında ilk on içerisinde yer almaktadır. Ayrıca, dünya genelindeki doğal mantar talebinin büyük bir bölümünün Portekiz'den karşılanması, ülkenin şarap endüstrisindeki önemini daha da pekiştiren bir unsurdur (Çelik, 2019, s.50).

4.5 Porto

Porto şarabı, dünya genelinde üretilen fortifiye tatlı şaraplar arasında en üstün olanlardan biridir. Alkolle güçlendirilmiş olan Porto şarabı, fermantasyon sürecinin yarıda kesilmesiyle şıra içindeki şekerin alkole dönüşümünün engellenmesini sağlar. Bu işlem, geç hasat edilen olgun üzümlerden elde edilen bir ürünü ortaya çıkarır. Porto şarabının üretimi, belirli standartlara tabi olup Porto Şarap Enstitüsü'nün denetimi altında gerçekleştirilir. Bu şarap, otuzdan fazla farklı üzüm çeşidinden elde edilebilir. Dolayısıyla, bir Porto şarabının değeri, üzümünden ziyade üretim metotları, üretici ve olgunlaşma süresi gibi faktörlere bağlıdır. Bu şarabın başka bir özelliği ise bozulma süresinin normal şaraplara nazaran daha uzun sürmesidir. Ayrıca bu şaraplar ilk açıldıklarında meyve tatları verirken süreç içerisinde bekletildikçe kahve, çikolata gibi tatlar belirginleşmeye başlar (Çelik, 2019, ss. 51-52).

4.6 Amerika Birleşik Devletleri

Avrupa'da şarap üretimi ve tüketimi hızla ilerlemiş olmasına rağmen, Amerika'da bu durum çok daha sonra gelişme gösterir. Bunun nedenleri arasında ise ülkenin genelinde böyle bir kültürün gelişmemiş olması, yasaklamalar ve hastalık gibi durumlardan kaynaklı üretimin yapılmasında engeller olmasıdır. 1970 yılına gelindiğinde artık Amerika'da şarap alışkanlığı oluşmuş ve tüketim artmıştır. Bu durumla birlikte bağcılık hızla gelişmeye ve şarap üretimi artmaya başlamıştır. Kaliforniya, ABD'nin en büyük şarap üretim eyaletlerinden biri olup, 2004 yılında gerçekleştirilen şarap satışları sonrasında 15 milyar dolarlık önemli bir gelir elde etmiştir (Leshurp, 2008).

Amerika Birleşik Devletleri'nin şarap endüstrisinde bu denli başarıya ulaşmasında Ava denetim sisteminin payı oldukça fazladır. Ava, yani “Amerikan

Şarap Bölgesi” sistemi 1983 yılında hayata geçirilir ve belirli kurallar çerçevesinde olmalıdır. Şu anda ABD’de, 80’i Kaliforniya’da olmak üzere 135’ten fazla resmi şarap bölgesi bulunmaktadır. Yasalara göre, bir şarapta belirli bir üzüm çeşidi belirtiliyorsa, bu şarabın en az %75’inin o belirtilen üzüm çeşidinden oluşması gerekmektedir. Bununla birlikte eğer ülke ismi geçiyorsa o üzümlerin %100’ü o eyalette toplanmış olmalıdır. Bölge ismi geçiyorsa, meyvelerin en az %75’i ve eğer AVA belirtilmişse, bu oran %85’e çıkarılmalıdır (Gün, 2021, s. 60).

Amerika’da şarap turizminde en önemli atılımlardan birini 1950’li yıllarda Krug Şaraphanesi’nin genel müdürü olan Robert Mondavi sağlamıştır. Napa vadisine yaptığı yerel pazarlama ve tanıtım çalışmaları binlerce şarap turistini bu alana çekmiştir. Bu süreçle birlikte Napa vadisinde şaraphaneler çoğalmaya başlamış, bu vadi Amerika’nın en önemli şarap turizmi bölgelerinden biri haline gelmiştir. Robert Mondavi Şaraphanesi ise bu bölgenin en prestijli yerlerinden biridir (Öner, 2020, s. 23).

Amerika Birleşik Devletleri, turizm ve şarap endüstrisi açısından öne çıkan bir ülkedir. 2019 yılında 79 milyon turist ağırlayarak Fransa ve İspanya’nın ardından en çok tercih edilen üçüncü destinasyon olmuştur. Turizm gelirinde ise 214 milyar dolarla ilk sırada yer almaktadır. Aynı dönemde 25 milyon hektolitre şarap üreterek dünyada üçüncü sırada bulunmuştur ve ihracatından 1,25 milyar avro gelir elde etmiştir. Amerikan Şaraphaneleri Ulusal Birliği verilerine göre, 2017 yılında şarap endüstrisinin ekonomiye doğrudan katkısı 84,5 milyar dolar, toplam katkısı ise 219,9 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir. Bu rakamlar, Amerikan ekonomisi açısından şarap ve turizm endüstrilerinin önemini göstermektedir. Şarap turizmi, ABD’de önemli bir turizm çeşidi olarak görülmekte ve gastronomi turizmiyle birleşerek 21. yüzyılda popüler hale gelmiştir. California eyaleti, Amerika’da şarap turizminin merkezidir. Eyalette 2021 yılında 23,6 milyon şaraphane ziyareti gerçekleşmiştir. Burada 5,900 şaraplık üzüm yetiştiricisi ve 4,200 şaraphane bulunmaktadır. Şarap turistlerinin toplam harcaması 7,2 milyar dolara ulaşmıştır. California’da bulunan 266 AVA’dan 146’sı bu eyalette yer almaktadır. California’da şarap turizminin en yoğun yaşandığı bölge Napa Vadisi’dir. Bu küçük ancak prestijli bölge, Akdeniz iklimi ve çeşitli mikro klimaları sayesinde kaliteli şaraplarıyla tanınmaktadır. Napa Vadisi, şarap ve tadım turlarının yanı sıra turistler için sanat galerileri, müzeler ve Michelin yıldızlı restoranları ile birçok aktivite sunmaktadır. Ayrıca, sıcak hava balon turları, doğal

kaynaklar, spa'lar ve farklı doğa sporları vadide mevcuttur. Napa Vadisi'nden sonra en çok ziyaret edilen şarap bölgesi Sonoma County'dir. Bu bölge, sürdürülebilir bağcılık uygulamaları ve 60 farklı üzüm çeşidiyle ünlüdür. Sonoma County, ziyaretçilerine butik bira fabrikaları, damıtım evleri ve elma şarabı imalathaneleri gibi farklı üretim yerlerini de sunmaktadır. Ayrıca bölge, doğa yürüyüşleri, balina gözlemi, deniz aslanlarını izleme ve su sporları gibi birçok etkinlik sunarak turistlere çeşitli deneyimler yaşatmaktadır. Sonoma County, sanat galerileri, müzeler, müzikal etkinlikler ve sokak sanatları ile kültürel bir cazibe merkezi olarak da ön plana çıkmaktadır. Bölgede ayrıca ziyaretçilerin dinlenip rahatlayabileceği spa'lar bulunmaktadır. şarap turizminden elde edilen toplam gelir ise yaklaşık 1,2 milyar dolar civarındadır (Şapçı, 2023, ss. 110-112).

Amerika Birleşik Devletleri'nin bu çeşitlilikteki şarap ve turizm endüstrisi hem ekonomik hem de turistik açıdan büyük önem taşımaktadır. şarap turizmi, ülkenin farklı bölgelerinde çeşitli deneyimler ve aktiviteler sunarak turistlere benzersiz bir tatil deneyimi yaşatmaktadır.

4.7 Avustralya

şarapçılık geçmişı yaklaşık iki asır öncesine dayanan Avustralya, dünya genelinde 13. sırada yer alan 146.128 hektarlık bağ alanıyla önemli bir şarap üreticisidir. Yılda 1,2 milyar litre şarap üreterek dünya sıralamasında altıncı sırada yer alır. şarap üretiminde önemli çeşitlilik gösteren ülkede, başlıca üzüm çeşitleri arasında Shiraz, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot ve Sauvignon Blanc bulunur. Avustralya'nın ürettiği şarabın yaklaşık %70'ini ihraç etmesi, dünya şarap ticaretinde önemli bir aktör olduğunu gösterirken, sektör ülke ekonomisine yıllık 45,5 milyar dolarlık bir katkı sağlamaktadır (Wine Australia, t.y.).

Avustralya, dünya genelinde 60 önemli şarap tesisi ile tanınan ve gelişmiş bir şarap endüstrisine sahip olan bir ülkedir. Bu ün, ülkenin eğitim ve bağcılık alanlarında yaptığı araştırmaların yanı sıra iklim ve toprak yapısının sunduğu avantajlarla birleşir. Avustralya'nın iklimi, birçok farklı üzüm çeşidinin yetiştirilmesi için elverişlidir ve bu da çeşitli şarapların üretilmesine olanak tanır. Ülke, şarap endüstrisini daha da geliştirmek ve genç bireylere eğitim fırsatları sunarak sektördeki uzmanlığı artırmak için çeşitli burs ve eğitim programları düzenler. Bu, şarap üretiminde kalitenin ve

yeniliğin sürekli olarak artmasını sağlar. Avustralya ayrıca şarap turizmi konusunda da önemli bir role sahiptir. Şarap evlerinin sayısındaki artış, insanların şarap turlarına katılmasını ve farklı şarapları deneyimlemesini sağlar. Ülkede düzenlenen çeşitli şarap festivalleri ve etkinlikler de bu alandaki ilgiyi artırır ve yerel şarap kültürünü tanıtmak için bir platform sağlar. Bu şekilde, Avustralya şarap endüstrisi hem yerel hem de uluslararası alanda tanınmış bir konuma sahiptir ve ülkenin kültürel mirasının önemli bir parçasını oluşturur (Gün, 2021, s. 62).

Avustralya'da bağcılık geç hayata geçmesine rağmen bu alanda yaptıkları çalışmalar dikkat çekmektedir. Güney Amerika ve Güney Afrika'dan getirilen ilk üzüm tohumları düzgün bakılamaması ve bağlar için uygun hava koşullarının sağlanamaması nedeniyle başarısız sonuçlanmıştır. Ancak sonrasında daha uygun yapıda topraklara ve koşullara ulaşıldığında günümüzde çok önemli bağcılık alanları oluşturulmuştur. Şarap üretimi ise 1850'li yılları bulmaktadır. 20. yüzyılın ortalarından itibaren Avustralya'da ekonomik gelişmeler kaliteli şaraba halkın ilgisini arttırmış ve bunun neticesinde şarap üretiminde daha önemli atılımlar gerçekleşmiştir (Wine Guide Australia, t.y.).

Yaptıkları araştırmalarla en uygun kırmızı ve beyaz şarapların en kaliteli nerelerde üretilebileceği sonucuna varmışlardır. Bu araştırmalarda iklim şartları ve toprağın bağcılığa olan verimi dikkate alınmıştır. 1970'li yıllara kadar ülkede yüksek alkol barındıran likör şarapları olarak değerlendirilen Avustralya şarapları, sonrasında çok önemli şaraplar üretmeye başlamıştır. Chardonnay, Riesling, Syrah ve Cabernet Sauvignon gibi üzümlerle üretilmiş Avustralya şarapları, fark edilir derecede kendine has şaraplardır. Yeni Dünya Şarapları kategorisinin en önemli temsilcilerinden biridir (Bulal, 2005, s.35).

Avustralya, şarap endüstrisinde ağırlıklı olarak birkaç önde gelen şarap şirketiyle ön plana çıkar. Bu durumdan dolayı şarap turizminde küçük üreticiler varlıklarını sürdürebilmek için ekstra çaba sarf ederler. Ülkenin genelinde şarap turizmi önemli bir rol oynar. En önemli şarap turizm bölgelerini sayacak olursak, Hunter Vadisi, Swan Tepesi, Clare ve Barossa Vadisi, Margaret Nehri söylenebilir (Yıldız, 2009, s.97). Bu küçük ölçekli şarap üreticilerinin %53'ü kendi bağlarındaki üzümlerden şarap elde etmektedir ve ülkede bulunan şaraphanelerin %66'sında ise şarap satışı bulunmaktadır (Lockshin, 2013, s. 52).

Avustralya'nın önde gelen şarap bölgelerinden biri olan Hunter Valley, ülkenin en eski şarap üretim bölgelerinden biridir. Bölge, 150'den fazla şaraphaneye ev sahipliği yapar ve bu tesisler, modern üretim yöntemlerinden geleneksel aile şarap imalathanelerine kadar geniş bir yelpazede çeşitlilik sunar. Hunter Valley, özellikle Semillon ve Shiraz şaraplarıyla ünlüdür. Sidney'e iki saatlik sürüş mesafesinde bulunması nedeniyle şarap turistleri için kolayca erişilebilen bir yerdir. 2019 yılında 213 bini yabancı olmak üzere 800 binden fazla şarap turisti bölgeyi ziyaret etmiştir. Hunter Valley, şaraphanelerin yanı sıra bölgedeki bira fabrikaları ve damıtım tesislerini ziyaret etme imkânı da sunar. Ayrıca peynir ve zeytinyağı üretimi ile de tanınan bölgede, bu ürünlerin tadımlarını yapmak mümkündür. Yarra Valley ise en çok tercih edilen ikinci bölge olarak dikkat çeker. Victoria Eyaleti'nde yer alır ve Avustralya'nın en serin iklimine sahip şarap bölgelerinden biridir. 1838 yılında asmaların ilk kez dikilmesiyle bağcılık bu bölgede başlamış ve 1930'lara kadar ekonomik gelişmeyle sürmüştür. Yavaşlama 1960'a kadar devam etmiş, ardından bağcılık yeniden canlanmıştır. Farklı mikro klimaları sayesinde çeşitli üzüm türlerini yetiştiren bu bölgede, 80'den fazla şaraphane yer almaktadır. Bu üzümlerden üretilen şaraplar dünya çapında tanınmakta ve bölge şarap turistlerinin ilgisini çekmektedir. Margaret River, batı kıyısında yer alan, üç tarafı okyanusla çevrili olan izole bir şarap bölgesidir. En çok tercih edilen bölge sıralamasında üçüncü sıradadır. Filoksera zararlısından etkilenmemiş üzüm bağlarına sahip az sayıdaki bölgelerden biri olarak bilinir. Bölgede organik ve biyodinamik tarım uygulamaları artış göstermektedir. Margaret River, Vasse Felix, Cullen Wines ve Leeuwin Estate gibi dünyaca tanınmış 100'den fazla şaraphaneye ev sahipliği yapar. Bölge 2019'da toplam 2,6 milyon şarap turisti ağırlamıştır. Ziyaretçiler şaraphanelerin gurme restoranlarında yemek yiyebilir, sanat galerilerini gezebilir ve bağ turlarına katılabilir. Ayrıca bölgede sörf yapma, balık avlama, tekne gezileri yapma, balinaları gözlemleme gibi çeşitli etkinlikler de bulunmaktadır (Şapçı, 2023, ss. 114-115).

Batı Avustralya'da, gıda ve şarap turizmi ekonomik açıdan büyük bir öneme sahiptir. 2013 yılında Tourism Research Australia (TRA) tarafından gerçekleştirilen bir çalışma, gıda ve şarap turizminin birlikte ne kadar etkili olduğunu gözler önüne serer. Bu çabalar sonucunda, 1,1 milyon turist gıda ve şarap etkinliklerine katılmıştır (Öner, 2020, s. 25).

4.8 Arjantin

Arjantin, Güney Amerika'nın en önemli şarap üreticisi olup, en önemli şarap bölgesi Mendoza'dır. Mendoza, Şili sınırında, Ant Dağları eteklerinde bulunur ve ülkenin dikili bağ alanlarının %80-85'ini oluşturur. Mendoza'nın ardından gelen önemli bölge San Juan'dır. Arjantin'de son yıllarda Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon ve Merlot üzümleri de yetiştirilmektedir. Özellikle dikkat çeken üzüm türü ise Malbec'tir. Fransa'da Bordeaux bölgesinde değer görmeyen Malbec, Mendoza'da koyu renkli, dolgun, meyvemsi ve meşede yillandırılabilen şaraplar üretmek için kullanılmaktadır (Bağış vd., 2006, s. 83).

Mendoza bölgesinde, 1990'lı ve 2000'li yıllarda kurulmuş yaklaşık 200 butik şarap üreticisi faaliyet göstermektedir ve üretim miktarları 1.250 ile 20.000 kasa arasında değişiklik göstermektedir. Calaveras bölgesinde ise 18 şarap üreticisi, 1.000 ile 500.000 kasa arasında üretim gerçekleştirmektedir. Bu üreticilerden 11'i butik üretici kategorisinde olup, 9'u son 20 yıl içinde kurulmuştur. Calaveras'taki butik üreticiler aile işletmesi niteliğindedir ve ortaklardan en az biri, şarap üretimi dışındaki mesleğini sürdürerek işletmeye finansal destek sağlamaktadır (Beşer, 2014, s.43).

Ülkede yakın bir döneme kadar çok kaliteli şaraplar üretilmemesine rağmen son yıllarda şarap kalitesi arttırılmış ve şaraplar ihraç edilmeye başlamıştır. Arjantin'deki bağlar günümüzün en önemli üzüm çeşitlerini yetiştirmektedir (Bulal, 2005, s. 36).

5. TÜRKİYE'DE BAĞCILIK VE ŞARAP TARİHİ

Hititler, Anadolu'da bağcılık ve şarapçılığın gelişimine önemli katkılarda bulunmuş antik bir uygarlıktır. Hitit İmparatorluğu'nun hüküm sürdüğü dönemde, bağcılık Anadolu'nun ekonomik yapısında belirgin bir yer tutmuştur. Hititler, bu önemli tarımsal faaliyetin korunması ve düzenlenmesi için özel kanunlar geliştirmişlerdir. Bu kanunlar, bağların ve ürünlerinin korunmasına yönelik düzenlemeler içermektedir. Ayrıca, Hititlerin Girit'te kurdukları Minos Uygarlığı'nın bağcılık faaliyetlerini başlatması, bağcılığın Anadolu'dan diğer bölgelere yayılmasında etkili olmuştur. Yunanlılar ve Finikeliler gibi deniz ticaretinde başarılı olan topluluklar da bağcılık kültürünü Akdeniz'in batısına taşımışlardır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ve İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte şarap üretimi ve tüketimi önemli ölçüde azalmıştır. Türkler, Orta Asya'dan itibaren çeşitli alkollü içecekler tüketmişlerdir ancak İslam'ın alkollü içecekleri yasaklamasıyla birlikte şarap tüketimi azalmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, içki üretimi ve tüketimi Müslümanlar arasında yasaklanmış ancak gayrimüslimlere bu konuda serbestlik tanınmıştır. Bu dönemde, bağcılık ve şarapçılık genellikle gayrimüslim topluluklar arasında gelişmiş ve yaygınlaşmıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa'da filoksera hastalığı nedeniyle bağlar tahrip olduğunda, Osmanlı İmparatorluğu'nun şarapları Avrupa pazarında talebi karşılamış ve şarap ihracatı önemli ölçüde artmıştır. Ancak, I. Dünya Savaşı ve İstiklal Savaşı gibi olaylar, şarap üretimini ve ticaretini olumsuz etkilemiş ve sektörde daralmaya neden olmuştur. Bu olaylar sonrasında şarapçılık Türkiye'de giderek daha az önemli hale gelmiştir. Cumhuriyet döneminde Türkiye'de şarapçılık sektörünün öncülerinden olan Vinikol ve Kavaklıdere Şarapları, özel girişimlerle kurulmuş ve Türk şarap kültürünün gelişimine önemli katkılarda bulunmuştur. Vinikol, 1926'da Nihat Kutman tarafından Mürefte'de kurulmuş ve yerli üzümlerden başlayarak şarap üretimine odaklanmıştır. Firma daha sonra adını bölgenin en yüksek tepesine ithafen "Doluca" olarak değiştirmiş ve günümüzde Türkiye'nin önde gelen şarap üreticilerinden biri olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Aynı dönemde, Sevdâ ve Cenap And çifti tarafından Ankara'da kurulan Kavaklıdere Şarapları, 1929'da faaliyete geçmiştir. Özellikle yöresel "Kalecik Karası" üzümünden Türk damak tadına uygun tatlı kırmızı şaraplar üreterek tanınmıştır. 1932'de Atatürk'ün bu şarapları beğenmesiyle firma, ün kazanmış ve Türkiye'nin önde gelen şarap üreticilerinden biri olmuştur. Her iki şirket de Türk şarapçılığının gelişimine liderlik

etmiş ve sektörde önemli bir yere sahip olmuştur. Cumhuriyet döneminde, devletçilik ilkesi doğrultusunda Türk şarapçılığını geliştirmek amacıyla önemli adımlar atılmıştır. İnhisarlar Umum Müdürlüğü aracılığıyla, bağcılık ve şarapçılığın ilerletilmesi hedeflenmiş, bu çerçevede Fransız bağ uzmanı Prof. Emile Bouffart'ın 1930'da Türkiye'ye davet edilmesiyle yerli üzümler ve şarap bölgeleri hakkında bir rapor hazırlanmıştır. Bouffart'ın raporu, Türkiye'nin önemli bir bağ coğrafyası olduğunu belirtmiş ancak bağcılarının mesleki yeterliliğinin düşük olduğunu ortaya koymuştur. Rapora dayanarak, 1931'de Tekirdağ'da Tekel'in ilk şarap fabrikası kurulmuş ve 1935'te Avrupa üzüm çeşitleri için deneme istasyonu açılmıştır. Bu çalışmalar, İzmir, Ürgüp, Elâzığ gibi bölgelerde de deneme bağlarının açılmasına öncülük etmiştir. Bouffart'ın ardından Prof. Marcel Biron'un danışmanlık görevine başlamasıyla, Türkiye'nin kaliteli şaraplık üzümleri üzerinde envanter çalışmaları yapılmış ve "Deneme Şarap Evleri" kurulmuştur. İnhisarlar Umum Müdürlüğü bünyesinde açılan bu evlerde üretim gerçekleştirilmiş, başarılı olanlar şarap fabrikasına dönüştürülmüş, başarısız olanlar ise kapatılmıştır. Bu süreçte şarap kalitesinde göreceli bir iyileşme sağlanmış ve 1950'de üretilen şarap miktarı 26 milyon litreye ulaşmıştır. Ancak 1950'lerde Demokrat Parti'nin iktidara gelmesiyle yaşanan politika değişiklikleri şarap sektörünü olumsuz etkilemiş ve üretim hızla düşmüştür. 1970'lere gelindiğinde şarap üretiminin %40'ı Tekel Genel Müdürlüğü'ne bağlı 18 fabrika tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu fabrikalardan en büyük üretim kapasitesine sahip olanı ise Tekirdağ şarap ve içki fabrikasıdır. Bu dönemde, Türkiye'deki şarap üretimi ve sektörü, devletin müdahalesiyle şekillenmiş ve özellikle Tekel'in etkisi büyük olmuştur. 1980'ler, Türkiye'nin serbest piyasa ekonomisine geçişi ve dışa açılma sürecinin yaşandığı yıllardır. Bu dönemde turizm sektörü olumlu yönde etkilenmiş ve turist sayısındaki artışla birlikte alkollü içecek tüketiminde de bir artış gözlemlenmiştir. Dolayısıyla şarap talebinde de bir artış yaşanmıştır. Türk şarap üreticileri, bu artan talebe karşılık şaraplarının nicelik ve niteliğini artırmak zorunda kalmışlardır. Dışa açılmanın bir sonucu olarak Türk vatandaşlarının yurtdışına seyahat etme ve Avrupa kültürüyle tanışma fırsatları artmıştır. Bu durum, Ankara ve İstanbul gibi şehirlerde Avrupalı yaşam tarzının etkisini artırmış ve Fransız ve İtalyan restoranlarının sayısında bir artışa yol açmıştır. Bu restoranlarda özellikle gelir düzeyi yüksek kişiler tarafından şarap tüketimi artmıştır. Bu artan ilgi, yerli şaraba olan talebi de artırmıştır. Örneğin, 1989'da Kavaklıdere Şarapları'nın Kalecik Karası üzümünden

sadece 9000 litre ürettiği şarap, büyük ilgi görmüş ve Türkiye'nin en pahalı şarabı olmuştur. Bu dönemde şarap talebi artarken arz kısıtlı kalmış, Türk şarapları lüks restoranlarda popüler hale gelmiştir. Bu durum, şarap üreticilerini kaliteli şaraplar üretmeye teşvik etmiştir. Ayrıca, Doluca Şarapları'nın Saroz Körfezi'nde kurduğu bağlarda yabancı üzüm çeşitleri yetiştirmeye başlaması ve Güler Sabancı'nın Şarköy'de Fransız ve İtalyan üzümlerinden kaliteli şaraplar üretmesi gibi girişimlerle Türk şarapçılığına yeni bir ivme kazandırılmıştır. 2000'li yıllara gelindiğinde, alkollü içki ticaretine ilişkin yönetmelik değışiklikleriyle birlikte rekabetçi bir ortam oluşmuş ve Türk şarap sektörü daha da büyümüştür. Ancak, sektörün karşılaştığı bazı engeller de vardır. Özellikle, alkollü içkilerin tanıtımının yasaklanması ve alkollü içkilerin satışının belirli saatler arasında sınırlandırılması gibi yasal düzenlemeler sektörü olumsuz etkilemiştir. Ancak, tüm zorluklara rağmen Türkiye'deki şarap üreticilerinin sayısı artmaya devam etmektedir (Şapçı, 2023, ss. 69-75).

6. TÜRKİYE’NİN ŞARAPLIK ÜZÜM ÜRETİM BÖLGELERİ

Türkiye, üzüm üretimi konusunda verimli bir ülke olmasına rağmen şarap üretimi alanında aynı verimi sağlamamaktadır. Tüm üretimin sadece %2 gibi bir bölümü şaraplık üzüm olarak kullanılmaktadır. Şarap endüstrisinin önde gelen ülkeleri olan Fransa ve İspanya gibi ülkelerde bu oran %90’a ulaşmaktadır (İçli, 2010, s. 127).

Türkiye bağ alanında ciddi oranda kayıplar yaşamasına rağmen 2020 yılında yayınlanan Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü’nün raporunda dünyada 5. sırada bulunmaktadır. Tüm bağ alanları hesaplandığında dünya genelindeki bağların %5,9’u Türkiye’de yer alır (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, 2020).

Türk bağcılık sektörü, farklı bölgelerde dünyaca ünlü üzüm çeşitlerinin yetiştirildiği ve üretimin genel yapısında belirgin farklılıkların gözlemlendiği bir yapıya sahiptir. Örneğin, Ege Bölgesi’nde çekirdeksiz kuru üzüm, Marmara Bölgesi’nde sofralık ve şaraplık üzüm, Akdeniz Bölgesi’nde ilk turfanda üzüm üretimi öne çıkmaktadır. Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde ise şaraplık, sıralık, sofralık ve çekirdekli kurutmalık üzüm yetiştiriciliği gelişmiştir. Bu farklılıklar, Türkiye’nin çeşitli coğrafi özellikleri ve iklim şartlarına dayanmaktadır (Bulal, 2005, s. 48).

Son 8 yıllık dönemde Türkiye’de şaraplık üzüm üretimi, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yoğunlaşmıştır. Bu süreçte, Güneydoğu Anadolu Bölgesi Türkiye’nin toplam şaraplık üzüm üretiminin %21’ini gerçekleştirmiştir. Bunu takip eden diğer önemli bölgeler ise Ege (%20), Marmara (%17) ve Orta Anadolu (%14) olarak belirlenmiştir. Bu veriler, Türkiye’deki şaraplık üzüm üretiminin dağılımı ve bölgesel önemi hakkında önemli bir bakış sunmaktadır (Gün, 2021, s. 69).

6.1 Akdeniz Bölgesi

Akdeniz Bölgesi, Türkiye’nin turizm potansiyeli en yüksek bölgelerinden biridir. Ancak, şarap turizmi açısından henüz tam olarak keşfedilmemiş bir potansiyele sahiptir. Buna rağmen, bölgenin üzüm yetiştirme sezonu açısından oldukça avantajlı olduğu bilinmektedir. Bölge, Türkiye’nin en uzun üzüm yetiştirme mevsimlerinden birine sahiptir. Bu, üzüm bağlarının uzun süreler boyunca verimli bir şekilde

yetiştirilmesine olanak tanır. Ayrıca, Akdeniz Bölgesi, Türkiye'nin ilk turfanda sofralık üzümlerinin yetiştirildiği yerdir. Bu da bölgenin tarımsal potansiyelini ve üzüm çeşitliliğini vurgular. Toros Dağları'nın etkisiyle, bölgedeki iklim koşulları sahil ve iç kesimler arasında belirgin farklılıklar gösterir. Bu da çeşitli üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesine ve farklı şarap tatlarının oluşmasına katkı sağlar. Sahil kesimlerindeki ılıman iklim, üzüm hasadının erken yapılmasına imkân tanırken, yüksek kesimlerdeki daha serin iklimler sezon ortası ve geç dönemde hasadın gerçekleşmesine neden olur. Bölgedeki örtü altı bağ yetiştiriciliği, üzümlerin farklı amaçlar için işlenmesine olanak sağlar. Sofralık üzümler arasında öne çıkanlar arasında Hönüsü, Hatunparmağı, Horoz Karası, Tahannebi, Dımışkı ve Yıldız bulunmaktadır. Bu üzümler taze olarak tüketilir veya kurutulur. Şaraplık üzümler ise farklı tat profilleri sağlar. Bu çeşitler arasında Dökülgen, Sergi Karası ve Burdur Dimrit ön plandadır. Özellikle Kahramanmaraş ilinde bulunan tarih öncesi kalıntılar, bölgede bağcılık ve şarap üretiminin tarih öncesine dayandığını göstermektedir. Bu kalıntılar, üzüm yetiştiriciliğinin ve şarap üretiminin bölgenin kültürel ve ekonomik geçmişinde önemli bir rol oynadığını gösterir. Bu, bölgenin şarap endüstrisinin köklü bir geçmişe sahip olduğunu ve günümüzdeki üzüm ve şarap üretiminin bu zengin mirasa dayandığını gösterir. Doğu Akdeniz sahilinde konumlanan Hatay, diğer illerden farklı olarak şarap üretimi ve bağcılıkta önemli bir yer tutar. Özellikle Antakya ve Samandağ gibi tarihî bağcılık geleneğine sahip ilçeler, ev yapımı şarap atölyeleri, şarap tadım noktaları ve şaraplık üzüm bağlarıyla dikkat çeker. Ancak, bölge halen şarap rotaları arasında yer almamaktadır. Bu nedenle, şarap turizminin geliştirilmesi ve bölgenin potansiyelinin ortaya çıkarılması büyük önem taşır. Bu durum, bölge ekonomisine ve turizm gelirlerine ciddi katkılar sağlayabilir. Mersin ilinde bağcılık faaliyetleri oldukça önemlidir ve haziran ayında başlayan hasat dönemi aralık ayının ilk yarısına kadar devam eder. Bu uzun hasat dönemi, farklı zamanlarda ve bölgelerde üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı ovalar ve yaylalarda çeşitli üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesini sağlar. Bu durum, Mersin'in üzüm piyasasında öne çıkmasını sağlamaktadır. Ayrıca, Yalova İncisi, Alphonse Lavallee, Tarsus Beyazı ve Cardinal gibi çeşitli üzüm türlerinin %85'i sofralık olarak kullanılırken, kurutmalık üzüm de bölgede önemli bir yer tutar. Batı Akdeniz sahilinde bulunan Antalya ilinde, özellikle yayla kesimlerinde bağcılık alanında hızlı bir gelişim gözlenmektedir. Bu gelişim özellikle Elmalı ilçesinde belirgin bir şekilde görülmektedir, burada modern bağların sayısı

artmaktadır. Akdeniz Bölgesi'nde üzüm yetiştiriciliği oldukça yaygındır ve bölge genelinde uzun bir hasat dönemi mevcuttur. Ayrıca, bölgedeki çeşitli ekosistemler, zengin şarap kültürü ve deniz turizmi gibi faktörler, şarap turizminin yüksek potansiyeline işaret etmektedir. Tarihi ve doğal güzelliklerinin yanı sıra, bölgede şarap turizminin geliştirilmesi, yerel ekonomiye ve istihdama önemli katkılar sağlayabilir. Bu bağlamda, Akdeniz Rotası'nın oluşturulması için Isparta, Burdur, Antalya (özellikle Elmalı), Mersin (Anamur, Merkez, Tarsus, Mezitli, Erdemli, Toroslar), Kahramanmaraş (Pazarcık) ve Hatay (Antakya, Samandağ) gibi illerin rotaya dahil edilmesi önerilebilir (Bakkaloğlu, 2023, ss. 82-84).

6.2 Doğu Anadolu Bölgesi

Türkiye'de az çok bilgi sahibi olan birçok kişinin sayabileceği ülkenin en öne çıkan üzümleri Boğazkere ve Öküzgözü bu bölgede üretilmektedir. Bu üzümlerden elde edilen şaraplar ise ülkenin önemli şarap tatlarını oluşturur. Bölgenin geçmişine gittiğimizde ise şarapçılığın çok eski dönemlere dayandığı görülmektedir. Cumhuriyet öncesi dönemde Ermeni ve Süryani nüfus tarafından sürdürülen bağcılık geleneği, daha sonra Türkler tarafından devralınmıştır. Boğazkere ve Öküzgözü üzümlerinden elde edilen şaraplar, kendine özgü bir denge sunar. Boğazkere, belirgin bir tanen yapısına ve güçlü bir karaktere sahipken, Öküzgözü canlı ve akıcı bir lezzet profiline sahiptir. Bu şaraplar uzun süre olgunlaştırılabilir ve yıllar boyunca özel tatlarını koruyabilirler. Bu Anadolu'ya has lezzet barındıran şarapların üzerinde durulmalı ve dünyada eşi benzeri olmayan şaraplarımız uluslararası arenada tanıtılmak isteniyorsa Boğazkere ve Öküzgözü üzümlerinden yapılan şaraplarımızdan başlanmalıdır (Çelik, 2019, ss. 60-61).

Elâzığ ilinde, Öküzgözü ve Boğazkere gibi 60'tan fazla üzüm çeşidi yetiştirilmekte ve yıllık üzüm üretimi 130.000 tonu aşmaktadır. Bu üretim miktarı, ülke ekonomisine önemli bir katkı sağlamaktadır. Ayrıca, Elâzığ'ın bağcılık geleneği geçmişe dayanmaktadır. Özellikle geçmiş yüzyıllarda bölgedeki gayrimüslimler, köklü bir bağcılık kültürü oluşturmuş ve ürettikleri şaraplarla ün kazanmışlardır. Tarihte önemli bir olay da 1937 yılında İran ve Irak'a uzanacak bir demiryolu hattının açılışı için Elâzığ'a gelen Mustafa Kemal Atatürk'e bir köylünün ikram ettiği şarapla

yaşanmıştır. Atatürk'ün bu şarabı beğenmesi üzerine, bölgedeki şarap üretim potansiyelinin farkına varılmış ve şarap fabrikası kurulması için adımlar atılmıştır. 1942 yılında deneme atölyesi, 1945 yılında ise Elâzığ'a bir şarap fabrikası kurulmuştur. Bu süreç, Elâzığ'ın şarap üretiminde önemli bir yere sahip olmasını sağlamıştır. Elâzığ şarapları, Fransız uzmanların önerisiyle oluşturulan özel bir formülle üretilmiştir. Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinin birleşiminden oluşan bu şaraplar, özellikle BUZBAĞI markasıyla uluslararası yarışmalarda başarılar elde etmiş ve bölgede bağcılık faaliyetlerinin canlanmasına önayak olmuştur (Yücel, 2015, s. 82).

6.3 Ege Bölgesi

Ege Bölgesi'nin şarap üretimindeki ünü çok eskilere dayanmaktadır. Hatta Fransız şaraplarının kökenleri Foça'daki asma çubuklarına dayanır. Bu bölge hem şarap üretiminde hem de ticaretinde her zaman önemli bir figür olmayı başarmış olmakla birlikte ticarete denize kıyısı olması etkili olmuştur. Ülkenin en fazla bağ alanı %28 ile bu bölgede olmasına rağmen yetiştirilen üzümler çoğunlukla kurutulmaktır. Ege Bölgesi ilk tarihinden bu yana tatlı şaraplarıyla ilgi uyandırmıştır (Çelik, 2019, s. 56).

Denizli ili, Türkiye'de şaraplık üzüm yetiştiriciliği alanında öncü bir konumda bulunmaktadır. Bu önemli konumunu özellikle Güney ilçesi ve çevresindeki şaraplık üzüm üretimi ile sağlamaktadır. Güney ilçesi, Türkiye'nin Napa Vadisi olarak anılmakta ve üzüm bağlarıyla ünlüdür. Bu bölgenin şaraplık üzüm yetiştiriciliğindeki önemi, geçmişte pekmez üretiminin azalması ve tarım topraklarının şaraplık üzüm yetiştiriciliğine daha uygun hale gelmesiyle artmıştır. Güney ilçesindeki şarapçılık geleneğinin canlanmasında Tokat ailesinin rolü büyüktür. Özellikle 1962 yılında Pamukkale Şarapçılık'ın kurulması, bölgedeki şarap üretimini büyük ölçüde artırmıştır. Pamukkale Şarapçılık, sözleşmeli çiftçilere eğitim ve teknik destek sağlayarak şaraplık üzüm yetiştiriciliğini teşvik etmiş ve böylelikle bölgedeki tarım faaliyetlerinde çeşitlilik sağlanmıştır. Güney ilçesindeki şarap üretiminin artmasıyla birlikte, diğer şarap üreticileri de bölgeye yatırım yapmaya başlamıştır. Kavaklıdere, Doluca ve Sevilen gibi Türkiye'nin önde gelen şarap üreticileri de Güney'de bağlar kurarak üretimlerini genişletmişlerdir. Bu gelişmelerin sonucunda Güney ilçesi

ekonomik anlamda büyük bir dönüşüm geçirmiştir. Eskiden göç veren bir konumda olan ilçe, şarap üretimine odaklanarak dış göç alan bir bölge haline gelmiştir. Bu durum, bölgedeki tarım sektörünün çeşitlenmesine ve ekonomik kalkınmaya önemli bir katkı sağlamıştır (Tokmakoğlu, 2024).

Ege Bölgesi'nde şarap üretiminde kullanılan çeşitler arasında Semillion, Foça Karası, Denizli Shiraz, Sultaniye ve Bornova Misketi gibi yerel üzüm türleri önemli bir yer tutar. Ancak son yıllarda uluslararası tanınırlığı olan Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ve Chardonnay gibi üzüm çeşitlerinin bölgede yetiştirilmesi de yaygınlaşmıştır. Bu gelişme, Ege'nin şarap üretimindeki çeşitliliği artırmış ve uluslararası pazarda rekabet gücünü artırmıştır. Özellikle Bornova Misketi üzümünden elde edilen şaraplar, bölgenin karakteristik aromasını taşır ve genellikle meyvemsi ve ferahlatıcı bir tat profili sunarlar (Çelik, 2019, s. 50).

Ege Bölgesi'nde tarih boyunca önemli bir yere sahip olan Foça Karası üzümü, yok olma tehlikesiyle karşı karşıyayken son anda kurtarılan bir üzüm çeşididir. Binlerce yıl önce bölgede yetiştirilmeye başlanmış olan bu özel üzüm türü, yerel halkın ve bazı girişimcilerin destekleriyle korunmaya çalışılmaktadır. Özellikle 2015 yılında en iyi hasadını yapması beklenen Foça Karası'nın, bölgenin eşsiz iklim ve toprak özelliklerinden kaynaklı benzersiz bir lezzet profili sunması beklenmektedir. Foça Karası üzümünden üretilen şaraplar, genellikle güçlü, yoğun ve koyu gövdeli olup, böğürtlen ve vişne gibi aromatik tatlarla öne çıkarlar. Bu özel şaraplar, kırmızı etlerin yanı sıra yağlı ve hafif baharatlı yemeklerle de mükemmel bir uyum içerisindeyler (Çelik, 2019, s. 59).

6.4 Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Ülkede üretilen şaraplık üzümün %22'si bu bölgede gerçekleştirilmekte olup, Diyarbakır, Kilis, Mardin, Gaziantep gibi şehirlerde şaraplık üzümler yetiştirilmektedir (Şapçı, 2023, s. 80).

Kilis, Türkiye'nin en küçük illerinden biri olmasına rağmen, bağcılığın ekonomide önemli bir paya sahip olduğu bir bölgedir. Özellikle Rumi ve Horoz Karası gibi şaraplık üzüm çeşitleriyle bilinir. Ancak, Kilis'te şaraplık üzüm yetiştiriciliğinin önündeki en büyük engellerden biri, üzümleri işleyecek tesislerin eksikliğidir. Bölge

halkı daha çok zeytin ve fıstık gibi ürünlerin yetiştiriciliğine yönelmiştir. Horoz Karası, özellikle kurutmalık olarak tercih edilen bir üzüm çeşididir. Çünkü şarap üretimi için yllandırmaya uygun değildir. Bununla birlikte, Rumi üzümü çok sulu ve şekerlidir, bu nedenle genellikle suma fabrikalarında alkol üretiminde kullanılır. Tekel'in 1944'te Kilis'te bir suma fabrikası açması bu çeşidin ekonomik önemini artırmıştır. Ancak, son yıllarda suma fabrikasının kapanmasıyla birlikte, yerel halk Rumi bağlarını sökmüş ve üzüm yetiştirmeyi bırakmıştır. Özetle, Kilis'te şaraplık üzüm yetiştiriciliği potansiyeli yüksek olsa da işleme tesislerinin eksikliği ve yerel halkın tercihleri nedeniyle bu potansiyel tam olarak değerlendirilememektedir (İKA, 2019).

Diyarbakır ilinde bağcılık alanında yetiştirilen yerel üzüm çeşitleri oldukça çeşitlidir ve şaraplık olarak kullanılabilecek potansiyele sahiptir. Bölgede yetiştirilen 13 farklı yerel üzüm çeşidi bulunmaktadır. Bunlar arasında Boğazkere, Bastığı, Iskıcuna, İm (küçük), İm (Büyük), Kohar (asitli), Öküzgözü, Sevik, Şarabi (siyah), Şarabi (beyaz), Şire, Talik ve Verdeli gibi çeşitler yer almaktadır. Özellikle Boğazkere ve Öküzgözü üzüm çeşitleri, ülkemizin en kaliteli şaraplık üzümleri arasında yer almaktadır ve Diyarbakır'da yoğun bir şekilde yetiştirilmektedir. Bu üzümler, şarap endüstrisinde değerli bir yere sahiptir. Ancak, bölgedeki üzüm üreticileri son yıllarda pazarlama sorunlarıyla karşı karşıya kalmaktadır. Üzüm üreticilerinin ürünlerini satabileceği yeterli sayıda şarap üretim tesisi bulunmaması, potansiyelinin tam olarak değerlendirilmesini engellemektedir. Elâzığ'da Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin bulunduğu gibi ciddi bir üretim tesisi bulunmasına rağmen, Diyarbakır'da benzer nitelikte tesislerin eksikliği, üzüm üreticilerinin gelirlerinde düşüşe neden olmaktadır. Bu durum, bölgedeki bağcılık sektörünün sürdürülebilirliğini etkileyebilmektedir (Karataş vd., 2016, s.2280).

Mardin, tarih boyunca birçok medeniyetin izlerini taşıyan önemli bir il konumundadır. Türkiye'nin önde gelen üzüm üretim merkezlerinden biridir. 2020'de Mardin'de 162.000 ton üzüm üretilmiş olup bunun %14,5'iyle şaraplık üzüm elde edilmiştir. Şaraplık üzümün büyük bir kısmı Midyat ilçesindeki bağlardan gelmektedir (Şapçı, 2023, s. 81).

Bölgede, Müslümanlar genellikle üzümlerini çeşitli gıda ürünlerinde kullanırken, Hristiyan Süryaniler ise genellikle şarap üretimi için değerlendirirler.

Ancak, ürünlerin kayıt altına alınmaması nedeniyle bölgenin yıllık üretim miktarı net olarak bilinmemektedir. Buna rağmen, resmi kayıtlara göre ilde üç adet şarap işletmesi bulunmaktadır. Bunlardan ikisi Midyat İlçesi'nde Süryani işletmeciler tarafından kurulmuş, diğeri ise Savur ilçesinde faaliyet göstermektedir. İşletmelerin yıllık toplam şarap üretim miktarı 422 ton olarak kaydedilmiştir. İşletmeler, beyaz üzümlerini genellikle Mardin yöresinden, siyah üzümlerini ise çevre illerden tedarik etmektedirler. Bu durum, bölgenin tarımsal ve kültürel zenginliğini yansıtmakla birlikte, şarap endüstrisindeki potansiyelinin sınırlı da olsa var olduğunu göstermektedir (Temel, 2016, s. 4).

6.5 İç Anadolu Bölgesi

Cumhuriyet öncesi dönemde Ankara'da, özellikle Ermeni nüfusunun katkısıyla şarap üretimi önemli bir seviyeye ulaşmıştır. Kalecik ilçesi, o dönemlerde Kalecik Karası şarabıyla tanınan bir şarap merkezi haline gelmiş ve bölgede ekonomik bir canlanma yaşanmıştır. Şarap üretiminden elde edilen gelir, bölgedeki Ziraat Bankası'nın Kalecik'te bir şube açmasına dahi olanak sağlamıştır. Ermenilerin bölgeden ayrılmasının ardından, Türkler de şarap üretimine ilgi göstermiş ve bu alanda ciddi bir gelişme sağlanmıştır. Kapadokya, Ürgüp ilçesi ve çevresinde bulunan eski bir şarapçılık bölgesidir. Bölgedeki tuf tabakaları, şarap üretimi için uygun bir zemin sunmaktadır. Ayrıca, yumuşak kayalardan oyulan doğal mağaralar, şarapların optimal şekilde saklanması sağlamaktadır. Bu özellikler Kapadokya'yı her yıl birçok turist için ziyaret ettiği bir destinasyon haline getirmiştir. Kapadokya'daki şarap imalathaneleri, ziyaretçilere açık tesislerinde ürünlerini sergilemekte ve satış yapmaktadırlar. Turistler, bu imalathaneleri ziyaret ederek şarapların üretim sürecini gözlemleme ve yerinde tadım yapma imkânı bulmaktadırlar. Beğendikleri şarapları satın alarak hem bölgede tüketmekte hem de kendi ülkelerine götürmektedirler. Bu durum, bölgedeki şarap endüstrisinin turizmle sıkı bir şekilde entegre olmasına ve bölgenin turizm gelirlerine katkıda bulunmasına neden olmaktadır. Ancak, Kapadokya'nın kırmızı üzüm yetiştirmek için uygun olmaması gibi bir dezavantajı bulunmaktadır. Buna rağmen, bölgede Elâzığ'dan getirilen Öküzgözü ve Boğazkere gibi üzüm çeşitleri kullanılarak başarılı şaraplar üretilmektedir (Çelik, 2019, ss.59-60).

6.6 Karadeniz Bölgesi

Karadeniz'in güney sahilleri yıl boyunca yoğun yağış alır ve genellikle nemli bir iklimle karakterizedir. Bu nemli iklim, güneş ışığının sınırlı olduğu bir ortam oluşturur. Ancak, bu zorlu koşullara rağmen, bölge, özellikle Narince üzümünden elde edilen şaraplarla ünlüdür. Narince üzümü, bölgenin özel iklim koşullarında yetişir ve bu şaraplara canlılık, dengeli bir asitlik ve zengin bir aromatik yapı katar. Bu özellikler, Karadeniz'in güney sahillerinde üretilen beyaz şarapların uluslararası standartlara uygunluğunu sağlar ve onları benzersiz kılar (Ömür, 2016).

Tokat yöresine özgü Narince üzümü, Türkiye'nin en önemli beyaz şaraplık çeşitlerinden biridir. Yörede yapılan bir araştırmaya göre, Narince üzümü bölge üretiminin yaklaşık %90'ını oluştururken, bölgede yetiştirilen 44 çeşit üzüm arasında önemli bir yer tutar. Narince üzümü genellikle Karadeniz'e yakın dağların güney eteklerinde yetişir ve bağlar genellikle 500 metre yükseklikte konumlanmıştır. Bu bağlık bölgeler, Yeşilirmak boyunca yayılarak Narince'nin yetiştirme alanını oluşturur. Bölgenin karasal iklimine rağmen, topraklar genellikle kumlu ve çakıllıdır, bu da Narince üzümünün karakteristik özelliklerine katkıda bulunur. Narince üzümü, genellikle diğer üzüm çeşitlerine göre geç olgunlaşır, bu nedenle bağbozumu genellikle ekim ayının ilk günlerinde gerçekleştirilir. Narince'den elde edilen şaraplar, genellikle zengin ve dengeli bir tat profiline sahiptir. Renkleri genellikle yeşil-sarı tonlarındadır ve hoş meyve aromalarına sahiptirler. Sek şaraplarında %12-13 alkol ve litre başına 5 gram asit bulunur. Bu yüksek asit oranı, Narince şaraplarının uzun süre olgunlaşmaya uygun olduğunu gösterir. Bu özellikleriyle, Narince şarapları Türkiye'nin gurur kaynaklarından biridir ve ulusal ve uluslararası platformlarda tanınmış ve ödüllendirilmiştir (Kayalar, 2015, s. 4).

6.7 Marmara Bölgesi

Marmara Bölgesi, Türkiye'deki şarap üretiminin %40 ı gibi önemli bir kısmını gerçekleştirir. Bu bölgede yetiştirilen üzümler, en çok şarap yapımında kullanılır. Bölgenin iklimi, bağcılık için oldukça elverişlidir ve şarap üretimi için uygun koşullar sağlar. Şarap üretimi, Marmara Bölgesi'nde uzun bir geçmişe sahiptir ancak Türklerin şarap üretme geleneği, 1920'lerde Rum göçmenlerin ayrılmasının ardından daha da

belirgin hale gelmiştir. Bu dönemde, bağlar ve şaraphaneler Türklerin eline geçmiş ve bazıları daha önce bu alanda çalışmış olanlar, bazıları ise yeni başlayanlar tarafından devralınmıştır. Bu şekilde Türkler şarap üretim geleneğini devam ettirmiş ve bölgenin şarap endüstrisini canlandırmışlardır (Çelik, 2019, s. 55).

Kırklareli, Trakya Bölgesi'nde bulunan ve şaraplık üzüm yetiştiriciliği için oldukça uygun iklim ve toprak koşullarına sahip bir ilimizdir. Tarih boyunca bağcılık ve şarap üretimi bu bölgede önemli bir rol oynamıştır. Arkeolojik araştırmalar, Kırklareli ve çevresinde şarap üretiminin antik çağlardan beri yapıldığını göstermektedir. Özellikle Vize İlçesi'nde bulunan Roma Dönemi'ne ait sahne rölyeflerindeki Dionysos figürleri, bu dönemde şarap üretiminin varlığını ve önemini gösteren belirtiler arasındadır (Alabaşoğlu, 2012).

Kırklareli, tarih boyunca önemli bir şarap üretim ve ticaret merkezi olmuştur. Özellikle eski haritalarda "şarap yolu" olarak adlandırılan ticaret rotası, bölgedeki şarap üretiminin ve ticaretinin ne kadar eski ve yaygın olduğunu göstermektedir. Bu ticaret yolu, şarapların üretildiği bölgelerden fiçılara doldurularak manda arabalarıyla Kırıkköy ve İğneada limanlarına taşındığını ve buradan gemilerle Venedik ve Marsilya gibi Avrupa'nın önemli limanlarına ihraç edildiğini ortaya koymaktadır (Laflı, 2017, s. 26).

Bölgenin çeşitli iklim koşulları, farklı şarap üretim bölgeleriyle tanımlanır. Kuzeydeki Bulgaristan sınırına yakın kesimlerde kara iklim hakimken, iç kesimlerde İç Anadolu'ya özgü karasal iklim etkilidir. Güneyde ise Ege Denizi kıyılarına doğru Akdeniz iklimi görülür. Özellikle Mürefte ve Şarköy gibi sahil bölgelerinde, eğimli araziler ve deniz esintisi, üzüm yetiştiriciliği için ideal şartlar sunar. Bu şartları sağlamasından dolayı Fransa'ya benzetilmektedir. Bu bölgeler, Türkiye'nin şarap üretimindeki öncü bölgelerinden biri olarak kabul edilir. Ayrıca, buralarda bulunan manastırların tarihi ve kültürel dokusu, şarapçılığın gelişimine önemli bir katkı sağlamıştır (Çelik, 2019, s. 55).

Trakya bölgesinde başlıca bağcılık alanları, Şarköy, Mürefte, Hoşköy ve Gaziköy gibi yerleri kapsar. Bu bölgeler Türkiye'nin önemli şarap üretim tesislerini barındırmaktadır. Bölgede yetiştirilen başlıca üzüm türleri arasında kırmızı üzümlerde Cinsault, Gamay ve Papazkarası; beyaz üzümlerde ise Semillon, Riesling ve Chardonnay bulunur. Trakya bölgesinin öne çıkan üzüm çeşitleri beyaz Semillon ve

kırmızı Cinsault'tur; her ikisi de Fransız kökenlidir ve bölgede kaliteli şarap üretimi için önemlidir. Edirne-Uzunköprü-Kırcasalih ve Gelibolu Yarımadası da bölgedeki diğer bağcılık alanlarını oluşturur. Avşa Adası'nda ise bölgeye özgü Adakarası ve Papazkarası üzümleri yetiştirilir. Ancak son yıllarda bu üzümlerin şarap üretiminde eskiye nazaran daha az tercih edildiği ve bağcılık uygulamalarına gereken önemin verilmemesi nedeniyle rağbetlerinin azaldığı gözlemlenmektedir (Gün, 2021, ss. 70-71).



7. TÜRKİYE'DE ŞARAP TURİZMİ

Daha önce de değinildiği gibi, Anadolu, tarih boyunca şarap üretimi ve ihracatı için önemli bir bölge olarak tanınmıştır. Bölgenin iklimi ve toprak yapısı, şarap üretimine elverişli olup geniş bağlık alanlarına sahiptir. Ancak zamanla çeşitli faktörler nedeniyle bu özelliğini kademeli olarak kaybetmiştir. Günümüzde Türkiye, şarap üretimine elverişli doğal yapısı, geçmişten gelen kültürel mirası ve turizmde gelişmiş bir hedef bölge olarak değerlendirilmesine rağmen, şarap turizmi potansiyelini tam olarak gerçekleştirememektedir.

Şarap turizminin Türkiye'de daha etkin bir şekilde geliştirilmesi durumunda, ülkenin turizm endüstrisine önemli katkılar sağlayabilir. Bu katkılar arasında, turizm ürünlerinin çeşitlendirilmesi, turizmin zamansal ve mekansal olarak yayılması, bölgesel kalkınmanın desteklenmesi ve yerel ekonomilere olumlu etkiler yaratılması bulunmaktadır. Şarap turizminin Türkiye'de daha fazla teşvik edilmesi hem yerli hem de yabancı turistler için çekici yeni deneyimler sunarak ülkenin turizm sektörüne katma değer kazandırabilir.

Anadolu, şarap üretimi ve şarap turizminin tarihi kökenine ev sahipliği yapmış önemli bir bölgedir. Bölgenin şarapçılıkla ilgili derin geçmişi, Hititler döneminde bağbozumu festivalleriyle başlar ve Antik Yunan'da tanrı Diyonisos adına düzenlenen Çiçek Şenlikleri (Anthesteria) ile devam eder. Anadolu'da bağbozumu, güçlü bir gelenek olarak günümüzde de devam etmektedir. Türkiye'de günümüzde bağbozumu festivalleri, genellikle yerel tarım ürünleri ve bölgenin tanıtımı için düzenlenmektedir. Bununla birlikte, şarap turizmine olan ilginin artmasıyla büyük şarap üreticileri, seyahat şirketleri aracılığıyla düzenli bağbozumu etkinlikleri organize etmektedir. Bu organizasyonlarda şarap üretim tesisleri ziyaret edilerek konuklara şarap üretimi, bölge ve şarap hakkında bilgilendirme yapılır. Ayrıca, şarap tadımı ve yemek etkinlikleri düzenlenmektedir. Şarap turizmi, şarap ve şarap kültürüyle ilgili çeşitli özellikleri bir araya getiren ve yerel kimliği olan çekici unsurları barındıran bir turizm türüdür. Türkiye'de şarap turizmi genellikle bağbozumu dönemiyle sınırlı olarak gelişmektedir. Ağustos ve Eylül aylarında yapılan bu festivaller, şarap üretimi ve tüketimiyle ilgili bir dizi faaliyeti içerir. Türkiye'de şarap turizmi, henüz gelişmekte olan bir kavramdır ve birkaç örnekle birlikte ilerleme kaydedilmektedir. Oysa Avrupa ve özellikle Yeni Dünya ülkelerinde şarap turizmi, hızla yaygınlaşmış ve kabul görmüş bir turizm

türüdür. Türkiye'nin şarap turizmi için elverişli kaynaklara sahip olması, bu alandaki gelişimi desteklemektedir. Şarap turizminin Türkiye'de daha yaygın hale gelmesi, ülkenin turizm sektörüne büyük katkılar sağlayabilir. Ayrıca, şarap sanayisinin artan vergiler nedeniyle yaşadığı zorluklara karşı da katma değer sunabilir (Yıldız, 2009, ss. 113-114).

Şarap turizmi, turizmin giderek önem kazanan alt sektörlerinden biridir ve birçok alt kategoride faaliyetleri kapsar. Bu tür turizm, üzüm bağlarının ve bağcılık alanlarının ziyaret edilmesini, şarap tadımlarını, şarapçılığın tarihini ve bölge kültürünü içermektedir. Ülkeye gelen turistler, şarap tadımının yanı sıra bölgenin tarihi ve kültürel alanlarını, yerel yiyecek ve içeceklerini, ayrıca doğal güzelliklerini keşfetme fırsatını elde ederler. Şarap turizmi, hedef bölgelerin tanıtımını ve ülkedeki diğer turistik alanların popülerliğini artırarak turistlerin ilgisini çekmede etkili olmaktadır. Şarap üretiminin yoğun olduğu bölgeler, şarap turizmi için ideal destinasyonlar olup bu turizm türü, yerel ekonomiye önemli katkılar sağlar. Şarap turizmi, bölgesel kalkınmaya ekonomik olarak destek sağlamakla birlikte bölgenin kültürel ve tarihi zenginliklerini ön plana çıkarır. Türkiye'de Ege, Trakya ve İç Anadolu bölgelerinde belirlenmiş önemli şarap rotaları bulunmaktadır. Bu rotalar, üzüm bağlarının gezilmesi, şarap yapım süreçlerine katılım, yöresel yemeklerle şarap tadım deneyimleri ve bölgenin tarihinin keşfi gibi etkinlikler sunar. Tekirdağ, Avşa, Bozcaada, İzmir, Kapadokya, Kalecik, Tokat, Amasya, Kahramanmaraş, Elâzığ, Mardin ve Diyarbakır gibi şehirler ve bölgeler, şarap turizmi için uygun alanlardır. Şarap turizmi rotaları, şarap meraklılarının ilgisini çekmek üzere titizlikle planlanmalıdır. Bu rotalar kapsamında üzüm bağları, şarap üretim teknikleri, yöresel yemeklerle şarap tadımları, bölgenin tarihi ve kültürel alanları gibi unsurların yer alması gerekmektedir. Ancak, Türkiye'de şarap turizmiyle ilgili kapsamlı bir program veya çalışma henüz geliştirilmemiştir. Ülke genelinde düzenlenen festivaller, şarap turizmi etkinliklerini destekleyerek bu alanda potansiyeli artırmaktadır. Son dönemde İstanbul merkezli bazı seyahat organizasyonları, Şarköy, Mürefte ve Kapadokya gibi üzüm bağlarının bulunduğu bölgelere turlar düzenlemeye başlamıştır. Bu tür tur rotalarının geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması, şarap tutkunlarının ilgisini çekerek şarap turizmini teşvik edebilir (Gün, 2021, ss. 75-76).

Türkiye’de gerçekleştirilen bazı önemli bağbozumu festivalleri ise şu şekildedir:

- Uluslararası Ürgüp Bağbozumu Festivali
- Bozcaada Bağbozumu Festivali
- Şarköy – Mürefte Bağbozumu Şenliği
- Elâzığ Bağbozumu Festivali
- Kırklareli Bağbozumu Şenlikleri
- Gelibolu Bağbozumu Şenliği
- Urla Uluslararası Bağbozumu Şenliği (Özer, 2016).

Türkiye'nin şarap turizmi potansiyelini tam anlamıyla gerçekleştirebilmesi için daha fazla yatırım ve tanıtım çabalarına ihtiyaç vardır. Şarap turizmi rotalarının geliştirilmesi, bölgesel etkinliklerin ve festivallerin desteklenmesi, bu turizm türünün yaygınlaşmasına yardımcı olabilir. Bu sayede Türkiye'nin turizm ürün çeşitliliği artar ve turizmin sürdürülebilirliği desteklenir.

Türkiye, 2019 yılında ağırladığı turist sayısı ile dünyada altıncı sırada yer alsa da şarap turizmi açısından benzer bir başarı sergileyememektedir. Bunun başlıca nedenlerinden biri, Türkiye'nin bağcılık ve şarapçılık açısından uzun bir geçmişe sahip olmasına rağmen, dikkate değer bir şarap üreticisi olmamasıdır. Ülkenin şarap üretim kapasitesi 180 milyon litre olsa da gerçek üretim miktarı yaklaşık 79 milyon litre civarındadır. Üretilen şarabın yaklaşık 3 milyon litresi ihraç edilmektedir ve bu ihracattan elde edilen gelir yaklaşık 10 milyon Avro'dur. Bu rakamlar, Türkiye'nin dünya pazarındaki 30 milyar Avro'luk toplam değerle karşılaştırıldığında çok küçük bir pay olduğunu görebiliriz.

Türk şaraplarının yurt dışında yeterince tanınmaması, Türkiye'nin bir şarap ülkesi olarak algılanmasına engel olmakta ve yabancı şarap turistlerinin dikkatini çekmekte zorlandığını söyleyebiliriz. Ayrıca, yerel şarap tüketimi ve ilgisi 2000'li yıllardan sonra ivme kazanmıştır. 2004 yılında iç piyasada sunulan şarap miktarı 29 milyon litreden 2021 yılında 86 milyon litreye yükselerek, Türkiye'de şarap tüketiminin ve bu sektöre olan ilginin arttığını göstermektedir. Son yıllarda şaraba

yönelik ilginin artması, şarap bölgelerine ilginin de artmasını sağlamıştır. Yerli şarap turistlerinin talepleri, Türkiye'de şarap turizminin gelişmesinde önemli bir teşvik unsuru oluşturmuştur. Özellikle bağbozumu dönemi bu turizmin popüler hale geldiği bir dönem olmuştur. 2003 yılında özel sektöre ithalat izninin verilmesiyle birlikte, çeşitli kalite ve fiyatlarda yabancı şarapların piyasaya girmesi, şaraba olan ilgiyi artırmıştır. Aynı dönemde 1 milyon litrelik üretim kotasının kaldırılmasıyla butik şarap üreticilerinin sayısında artış olmuş ve bu üreticilerin başarısı, şarap turizminin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Butik üreticiler, Türkiye'de şarap turizminin başlamasına öncülük etmiş ve şarap rotaları aracılığıyla bu turizmi ilerletmeye çalışmışlardır (Şapçı, 2023, ss. 119-120).

Şarap rotaları, bağcılık alanları ve üretim tesislerini ziyaret ederek, misafirlere şarap üretimi ve tadımı hakkında bilgi sunmaktadır. Şarap turizmi, Türkiye'nin turizm sektörü için önemli bir fırsat ve ülkenin şarap üretim potansiyelini değerlendirebileceği bir alan olarak görülmektedir. Bununla birlikte, bu alanda daha fazla yatırım ve tanıtım faaliyetlerine ihtiyaç bulunmaktadır. Şarap turizminin yaygınlaşması, Türkiye'nin turizm gelirlerini artırabilir ve şarap sanayisinin gelişimine katkı sağlayabilir.

7.1 Trakya Bağ Rotası

"Trakya Bağ Rotası," Trakya Kalkınma Ajansı'nın hibe desteği ve Trakya Turizm İşletmecileri Derneği'nin girişimiyle yürütülen bir projedir. Tekirdağ, Şarköy, Gelibolu ve Kırklareli bölgelerinde faaliyet gösteren 12 butik şarap üreticisinin bir araya geldiği bu proje, Türkiye'deki ilk bağ rotası projesidir. Proje kapsamında dört farklı bağ rotası oluşturulmuş ve entegre edilerek "Trakya Bağ Rotası" adı altında hayata geçirilmiştir. Her rotada yer alan butik şarap üreticilerinin hikâyeleri, tanıtım materyallerinde ve bir tanıtım filminde yer almıştır. Proje, bölgedeki bağ turizminin gelişimini desteklemek ve paydaşları eğitmek için çeşitli atölye çalışmaları ve eğitim programları düzenlemiştir. "Trakya Bağ Rotası," bölgenin şarap turizmini geliştirmekte ve Trakya'nın turistik çekiciliğini artırmaktadır. Proje, şarap üreticilerinin ziyaretçilere şarap tadımı ve bağcılık deneyimi sunmalarını teşvik etmektedir. Ziyaretçilere bu bağcılık rotaları aracılığıyla şarap üretim süreçlerini öğrenme, üzüm bağlarını gezme ve yöresel şarapları tatma fırsatı sunulmaktadır. Bu sayede, bölgenin kültürel ve tarihsel zenginlikleri de tanıtılmakta ve yerel ekonomiye

katkı sağlanmaktadır. Proje kapsamında, bölgede dört farklı bağ rotası oluşturulmuş ve bu rotalar entegre edilerek "Trakya Bağ Rotası" olarak isimlendirilmiştir. Bu rotalar şu şekilde sıralanmaktadır:

- **Tekirdağ Bölgesi:** Umurbey, Şato Nuzun, Barel Şarapçılık, Barbare
- **Şarköy Bölgesi:** Melen Şarapçılık, Gülor, Şato Kalpak
- **Kırklareli Bölgesi:** Arcadia, İrem Çamlıca, Vino De Sera
- **Gelibolu Bölgesi:** Gali, Suvia (Trakya Bağ Rotası, t.y.)

7.1.1 Tekirdağ bölgesi

Tekirdağ rotasında yer alan Umurbey bağları, Trakya bölgesinin karakteristik killi ve kumlu topraklarına sahiptir. Kumun drenaj işlevi, suyun etkin bir şekilde toprağa sızmasını sağlarken, kilin su ve mineral tutma kapasitesi, üzümlerin besin ihtiyacını karşılamasına olanak tanır. Bu uygun toprak özellikleri sayesinde bölgede kaliteli üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır. Umurbey bağlarında, şarap üretimi için tercih edilen üzüm çeşitleri arasında Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Syrah ve Sauvignon Blanc bulunmaktadır. Bağlardaki üzümler, bölgede geleneksel ve modern tekniklerin birleşimiyle yetiştirilmektedir. Tekirdağ rotasında Marmara Denizi kıyılarında bulunan Barbare bağları, denizin serinletici etkisi ve güneşin ısısı ile kaliteli üzüm yetiştiriciliğine olanak tanır. Bu bağlar, denizden gelen nem ve rüzgâr sayesinde mikro iklim koşulları sunar. Bu koşullar, üzümlerin aromatik komplekslik kazanmasına ve dengeli şaraplar elde edilmesine katkıda bulunur. Barbare bağlarında yetiştirilen üzüm türleri arasında Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache ve Mourvedre gibi çeşitler yer almaktadır. Bölge bağlarında şarap üretimi, "şato tarzı" bir yaklaşımla yapılmaktadır (Öner, 2020, ss. 33-34).

7.1.2 Şarköy Bölgesi

Trakya bağ rotası, başlıca Mürefte, Hoşköy ve Güzelköy duraklarına sahiptir. Bölgede 32 şarap işletmesi vardır; 22'si aktif, 12'si kaçak üretim ve vergi cezaları nedeniyle kapalıdır. Tekel'in tesisleri ve özel sektörün bölgede faaliyet göstermesi,

bağcılık ve şarapçılığın gelişimini desteklemiştir. Hoşköy, eski Ganos kenti yerleşim alanında bulunmakta ve şarapçılık açısından önemli bir destinasyondur. Melen Bağları, Şarköy'ün Hoşköy mahallesinde 150 dönümlük alanda kurulmuş olup St. Ioannis Manastırı'nın bulunduğu yerde doğa ve kültürü bir araya getirmektedir. Gülör Bağları, 1993'te kurulmuş ve 1995'te üretime başlamıştır. Bağlar, 300 metre yükseklikte, güney-güneybatı yönünde çakıllı-kireçli toprakta yer alır. Şato Kalpak Bağları, 1993'te başlayan arazi temin sürecinden sonra 2003'te kurulmuş ve ilk üretimini 2013'te yapmıştır. Bağlar, denizden 300 metre yükseklikte, Marmara Denizi ve Saroz Körfezi'ne açık bir yamaçtadır. Şato Kalpak, doğa, bağ ve sanatın birleştiği uluslararası sanat festivalleri düzenleyerek, bölgenin tanıtımına katkıda bulunmaktadır (Erhan, 2021, s. 134).

7.1.3 Kırklareli Bölgesi

Kırklareli, tarih boyunca bağcılık açısından önemli bir merkez olarak bilinir. Trakya'nın iç kesimlerinden gelen tarihî üzüm yolları, Kırklareli ve Üsküp'te kesişerek "Tarihi Diyonissos Şarap Yolu" adı verilen güzergâhı oluşturur. Bu yol, İstranca Dağları'nı geçerek İğneada ve Midye (Kıyıköy) limanlarına uzanmaktadır. Bu yol, bölgedeki şarap üretimi ve ticareti açısından tarihsel bir öneme sahiptir. Kırklareli, doğal güzellikleri ve kültürel zenginlikleriyle öne çıkmaktadır. Subasar ormanları, mağaralar ve antik kalıntılar, bölgenin tarihi ve ekolojik önemini ortaya koyar. Bu unsurlar, Kırklareli'yi Trakya Bağ Rotası'nın önemli bir parçası haline getirirken, aynı zamanda turistik açıdan da cazip kılar (Yücel, 2014).

7.1.4 Gelibolu Bölgesi

Gelibolu Yarımadası'nın tarihî ve doğal güzellikleri, bölgeye olan turistik ilgiyi artırmaktadır. Gelibolu rotası kapsamında Gali ve Suvla Bağları, doğa, tarih ve lezzet temalarını bir araya getiren önemli duraklardır. Gali Bağları, Marmara Denizi ve Çanakkale Boğazı arasında konumlanmış olup, Merlot üzüm cinsinin farklı klonlarının yetiştirildiği bir bölgedir. Bağlardaki şarap evleri, Çanakkale Boğazı ve Saros Körfezi manzaraları eşliğinde konaklama ve yöresel lezzetleri deneyimleme fırsatı sunar. Suvla Bağları, "şato tarzı" şarap üretimi ile öne çıkmaktadır. Bağlarda, Cabernet

Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Marsanne ve Roussanne gibi uluslararası üzüm türlerinin yanı sıra, yerli Kınalı Yapıncak ve Karasakız üzümleri de yetiştirilerek şarap üretiminde kullanılır. Bu çeşitlilik, Suvla Bağları'ndaki şarap üretiminin kapsamını ve kalitesini artırmaktadır (Öner, 2020, ss. 34-35). Gelibolu Yarımadası'nın bu özellikleri, bölgenin turistik cazibesini ve yerel şarap kültürünün değerini pekiştirmektedir.

Trakya Bağ Rotası, Trakya Bölgesi'nin turizm potansiyelini değerlendirmeyi amaçlayan bir projedir. Yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmeyi hedefleyen rota, bölgedeki şarap üretimi ve şaraphanelerine odaklanmaktadır. Trakya Kalkınma Ajansı'nın 2014 raporuna göre, işletmelerde ziyaretçi sayısı bir önceki yıla kıyasla %45 oranında artmıştır. Bu artış, projeye olan ilginin göstergesidir. Proje, Trakya şarapları ve şaraphanelerinin bilinirliğini artırarak bölge ekonomisine olumlu katkılar sağlarken, aynı zamanda konaklama sorunlarını da gündeme getirmektedir. Üreticilerin butik otel yatırımları bu sorunu kısmen hafifletmektedir. Trakya Bağ Rotası'nın başarısı, Urla Bağ Yolu gibi benzer projelerin gelişimine ilham vermektedir ve Türkiye'nin farklı bağcılık bölgelerinde şarap turizminin yayılmasına teşvik sağlamaktadır. Bu tür projeler, Türkiye'nin turizm ve bağcılık sektörlerinin daha geniş bir alanda kalkınmasına yardımcı olabilir (Şapçı, 2023, ss. 123-124).

7.2 Urla Bağ Yolu

Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde yer alan ve tarih boyunca bağcılık ve şarapçılık açısından önemli bir yere sahip Urla'da günümüzde yaklaşık 150 hektarlık bir alanda bağcılık faaliyeti yürütülmektedir. Bölgede yetiştirilen üzüm çeşitleri, genellikle şarap üretiminde kullanılmakta olup, bağların büyük çoğunluğunda kuru tarım yöntemi uygulanmaktadır. Urla'da en çok yetiştirilen üzüm türü, 1990'lı yıllarda popüler hale gelen Fransız menşeli Cabernet Sauvignon'dur. Bunun yanı sıra Merlot, Syrah, Chardonnay, Alicante Bouchet ve Cincault gibi diğer üzüm çeşitleri de bölgede yetiştirilmektedir. Türkiye'ye özgü şaraplık üzüm türlerinden Boğazkere, Bornova Misketi ve Sultaniye de Urla'da üretilmektedir. Son yıllarda Urla'da şarapçılık sektörü yeniden canlanmıştır. 2006 yılında kurulan Urlice Bağcılık ve Şarapçılık, elde ettiği başarılarla Urla'nın şarapçılık konusundaki iddiasını güçlendirmiştir. 2008 yılında kurulan Urla Şarapçılık ise benzer başarılarla bu durumu pekiştirmiştir. Bu girişimleri

takiben USCA, MMG, Mozaik, Perdix, akır ve İkidenezarası Şarapçılık gibi firmalar açılarak Urla Bağ Yolu'nu genişletmişlerdir. Urla'da üretilen şaraplar hem yurtiçi hem de yurtdişından gelen uzmanlar tarafından gerçekleştirilen tadımlar ve yarışmalarda Türkiye'nin en iyi şarapları arasında yer almaktadır. Bölgede faaliyet gösteren şaraphanelerin uzmanlaşması ve çevreye gösterdikleri zen, Urla'nın yakın gelecekte Türkiye'nin butik şarapçılık merkezi olacağına işaret etmektedir. Urla'daki şarapçılık sektörünün bu potansiyeli, bölgenin yerel ekonomisine ve Türkiye'nin genel şarap kültürüne önemli katkılar sunmaktadır (Urla Bağ Yolu, t.y.).



8. TÜRKİYE’NİN ÖNEMLİ ŞARAPHANELERİ

Son dönemde kırmızı şarabın sınırlı miktarda tüketiminin kalp ve damar hastalıklarına karşı koruyucu etkisi olduğuna dair bilimsel çalışmalar, kaliteli şarap üretimi için uygun üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesine yönelik yeni bağ alanlarının kurulmasına teşvik etmiştir. Bu durum, kaliteli bağ alanlarının artışı ve üzüm işleme yatırımlarının çoğalması ile sonuçlanmıştır. Kaliteli bağ alanlarına yakın bölgelerde butik şarap üretim tesislerinin kurulması ve yeni markaların oluşturulması girişimleri gözlemlenmiştir. Butik şarap üretimi, iş dünyasının önde gelen temsilcilerinin maliyetli hobileri arasında yer alırken, giderek önemli bir ticari faaliyet haline gelmektedir. Türkiye'deki butik şarap sektöründe Güler Sabancı, Lucien Arkas, Akın Öngör gibi önde gelen iş insanları önemli bir rol oynamaktadır. Yüksek kalite ve fiyat dengesiyle üretilen şaraplar butik üretimin önemli bir kısmını oluşturmakta ve sektörde kalite standartlarını yükseltmektedir. Türkiye'de toplam şarap üretiminin %5'ini butik üretim oluştururken, butik üretimin cirosal payı artmaktadır. İş insanlarının bağcılık yatırımları ve butik üretim girişimleri, Türkiye'nin şarap endüstrisinin gelişimine ve ülkenin şarap pazarında daha fazla tanınmasına katkı sağlamaktadır (Beşer, 2014, s. 45).

Butik şaraphaneler, yerli ve yabancı turistlerin gitmekten keyif aldığı ve şarap kültürünü daha çok hissedebildiği şarap turizminin ve şarap tadım noktalarının en önemli noktalarındandır. Bu bölümde Türkiye’de bulunan önemli şaraphanelere değinilecek ve kısa bilgi verilecektir.

8.1 Arcadia Şarapları

2005 yılında Özcan Arca ve Zeynep Arca Şallıel tarafından kurulan Arcadia Bağları, kaliteli şarap üretiminin yanı sıra benzersiz bir gastronomi turizmi ve yaşam tarzı deneyimi sunan disiplinler arası bir girişimdir. Sürdürülebilir tarım uygulamaları, gastronomi ve turizmi bir araya getirerek ürünler arasında döngüsel bir sistem oluşturmaktadır. Ayrıca, doğa ile iç içe bir yaşam arayanlar için geliştirilmiş çiftliklerle yaşayan bir köy ortamı sağlamaktadır (Bakucha Vineyard Hotel, t.y.).

Arcadia, Lüleburgaz'ın tarihi ismi Arcadiapolis'ten adını alan bir bağcılık ve şarap üretim işletmesidir. Şirket, bağlarını İlin Çeşmekolu ve Hamitabat köyleri arasında deniz seviyesinden 150 metre yükseklikte bir bölgede kurmuştur. İşletme

sahipleri, arazinin seçimi için Trakya'nın farklı bölgelerinde detaylı araştırmalar yapmış, toprak örneklerini analiz ettirmiş ve iklim verilerini incelemiştir. Seçilen arazi, İstıranca'dan gelen alüvyal topraklarla dolu olması, farklı toprak özelliklerinin bulunması ile birlikte tepeciklerin ve vadilerin oluşturduğu mikro iklimler nedeniyle tercih edilmiştir. 200 hektarlık arazinin yaklaşık 35 hektarında bağcılık yapılmaktadır. İşletme, zararlı böcek ve haşerelere karşı tarım ilaçları yerine yırtıcı böcekler kullanarak doğal ve sürdürülebilir tarım yöntemlerini benimsemektedir. Bu yaklaşım, çevreye duyarlı tarım politikalarını yansıtmaktadır. 2006 yılında bağların kurulmasıyla birlikte, işletme meyve bahçeleri ve sebze tarlaları da oluşturmuştur. Şato tipi şarap üretimini benimseyen Arcadia, bağların içine bir şaraphane inşa etmiştir. Şaraphane, üretilen üzümün doğrudan işlenerek şarap üretimine dönüştürülmesini sağlar. Bu, şarap üretim sürecinin yerinde ve taze şekilde gerçekleştirilmesine olanak tanır. Bağlar ve şaraphanenin ardından, turizm alanında deneyimli olan işletme sahipleri, şarap turistlerine hizmet vermek amacıyla bir otel inşa etmeye karar vermişlerdir. Bu otel, Arcadia'nın bağ ve şaraphane turizmini destekleyerek ziyaretçilere eşsiz bir konaklama ve şarap deneyimi sunar. Arcadia, bu çok yönlü yaklaşımla Lüleburgaz'da öncü bir bağcılık ve şarap turizmi merkezi olarak konumlanmaktadır (Arcadia Vineyards, t.y.).

2015 yılında faaliyete geçen Bakucha Bağ Otel, özel teraslara sahip 26 junior suite odasıyla konuklarına konforlu bir konaklama deneyimi sunmaktadır. Otelin bahçesinde yer alan yüzme havuzu ve jakuzinin yanı sıra, iç mekânında bulunan spa merkezinde masaj ve bakım hizmetleri mevcuttur. Kule Bar'da hafif atıştırmalıklar eşliğinde gün batımını izlemek mümkündür. Otelin restoranında ise Arcadia bağlarından üretilen şaraplarla birlikte işletmenin kendi çiftliğinden elde edilen taze ürünlerle hazırlanan yemekler servis edilmektedir. Misafirler, bağlar ve korular arasında yürüyüş yaparak üzüm, çeşitli meyveler ve otlar toplayabilirler. Otel, misafirleri için rehberli bağ ve şaraphane turları düzenlerken, çevreyi keşfetmek isteyenler için geziler de organize etmektedir. Bakucha'da aynı zamanda çeşitli günübirlik etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Toplantılar, yemekler, şirket piknikleri, doğum günü kutlamaları ve benzeri organizasyonlar için çardak alanı, 50 kişilik toplantı salonu ve teras kiralanabilir. Ayrıca, her türlü etkinlik için catering hizmetleri sunulmaktadır. Bakucha Bağ Otel, konuklarına hem konforlu bir konaklama hem de farklı deneyimler yaşama imkânı sunan kapsamlı bir tesis olarak hizmet vermektedir (Bakucha Vineyard Hotel, t.y.).

8.2 Barbare Şarapları

Can Topsakal, Fransa'daki üniversite eğitiminden sonra restoran işletmeciliği yapmış ve Chateau-neuf-du-Pape bölgesindeki Chateau Cabrieres ve Chateau Maucoil'in sahipleriyle tanışmıştır. Çeşme'den Tekirdağ'a kadar toprak ve mikro iklim araştırmaları sonucunda bağcılığa uygun toprağı ve konumu belirleyerek 230 dönümlük Barbare Bağları'na yatırım yapmıştır. Bu bağlar, Tekirdağ'ın Barbaros kasabası ve Yazır köyü arasında Marmara Denizi kıyısında yer almaktadır. Güneş ve denizin serinletici etkisinin mükemmel kombinasyonu sayesinde dünya standartlarında üzümler yetiştirilir. Bağcılık konusunda Fransa'nın önemli şatolarının danışmanı olan Xavier Vignon ile çalışan Barbare Bağları, 2001'de dikimlere başlayarak 2003'e kadar aralıklarla devam etmiştir. Bağlarda Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache ve Mourvedre üzümleri yetiştirilmektedir. Düşük verim ilkesiyle çalışan bağlarda, yüksek kaliteli, karmaşık aromalara sahip ve yumuşak tanenli şaraplar üretilir. Hasat edilen üzümler bağ içindeki üretimhaneye hemen ulaştırılarak taşıma sırasında zarar görmeleri önlenir. Şato tarzı üretim bu şekilde kaliteyi arttırır. İşletme, ilk üretimini 2007'de gerçekleştirmiş ve 2011'de şaraplarını piyasaya sürmüştür. Barbare şarapları, Türkiye'de dünya standartlarında, yaşlandırılabilir şaraplar yapılabileceğini göstermeyi hedeflemektedir. Bağlar ve üretimhane 12 ay boyunca ziyaretçilere açıktır. 6 odalı bağ evi, misafirlerini ağırlamakta ve restoranında ünlü şefleri konuk ederek Barbare şarapları ile çeşitli yemekler sunmaktadır (Barbare Wines, t.y.).

Barbare Bağları, 2013 yılında Barbaros Bağ Evi'nin açılmasıyla birlikte şarap turizmi alanında faaliyet göstermeye başlamıştır. Başlangıçta 6 odayla hizmet veren bağ evi, 2015-2019 yılları arasında 32 odaya genişlemiştir. 2021'de yenilenmiş bağ evinde dört farklı oda tipi bulunmakta olup, ziyaretçilere konaklama ve gastronomi hizmetleri sunulmaktadır. Barbare Bağ Evi'nde şarap tadım atölyeleri düzenlenmekte ve bağ, şaraphane ve mahzen turları aracılığıyla ziyaretçilere bağcılık ve şarap üretim süreçleri hakkında detaylı bilgi verilmektedir. Öğle ve akşam yemeklerinde, Barbare şarapları ile uyumlu yemek seçeneklerinin yer aldığı sabit menüler sunulmaktadır. Barbare Bağ Evi, aynı zamanda kurumsal toplantılar ve özel etkinlikler için toplantı salonları ve etkinlik alanları sunarak konuklarına kapsamlı hizmetler sağlamaktadır (Barbaros Bağ Evi, t.y.).

8.3 Barel Şarapları

Barel Bağları, 1997 yılında Tekirdağ'ın Karaevli köyünde, Eski Bağlar Mevkii'nde kurulmuş olup, modern bağcılık tekniklerini kullanarak 100 dönümlük bir alana ulaşmıştır. İlk aşamada yetiştirilen şaraplık üzümleri diğer şarap üreticilerine satılmıştır. Ancak 2010 yılında, Barel kendi şaraplarını üretmeye karar vermiştir. Bu kararı etkileyen önemli bir faktör, işletmenin bir aile işletmesi olması ve Barkın Akın'ın gastronomi ve şarap eğitimi almış olmasıdır. Barel Bağları, 2011 yılında ilk şarabını piyasaya sunmuş ve yaklaşık 40.000 litre üretim kapasitesine sahiptir. Bölgenin verimli toprakları ve iklim koşulları, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay ve Shiraz gibi üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesine elverişlidir. Bağlardaki üzümler, sabahın erken saatlerinde elle hasat edilerek hemen bağların içindeki şaraphaneye getirilir ve işlenir. Bu süreçte, "şato tarzı" üretim uygulanarak, bölgenin kaliteli üzümleri Barel Vineyards şaraplarına dönüştürülür. Üzümler, bağ içinde bulunan üretimhanede işlenerek taşıma sırasında zarar görmesi önlenir ve en iyi sonuç elde edilir. Bağlar, şarap üretimi konusunda kaliteye odaklanarak, düşük verimli üretim yapmayı benimsemiştir. Barel Bağları, kuruluşundan bu yana 150 dönüm alana genişlemiştir. Modern bağcılık ve tekniklerini kullanarak Trakya'nın zengin teruarında yetişen üzümleri şarap yapımına dönüştürme sürecine odaklanmaktadır. Bu bağlar, kalite ve sürdürülebilirlik prensiplerini benimseyerek üstün şaraplar üretmeyi hedeflemektedir (Barel Vineyards, t.y.).

Barel Bağ Evi, Tekirdağ'ın Karaevli köyündeki Eski Bağlar mevkiinde konumlanmıştır. Tekirdağ, Trakya'nın en verimli topraklarına sahip olmasıyla dikkat çekmektedir. Bağ evine ulaşırken yeşil ve mavinin eşsiz uyumunun yanı sıra yol boyunca uzanan büyüleyici kanola tarlaları görülmektedir. Küçük köyler ve bol miktarda yeşil alan bu yol boyunca yer almaktadır. Ziyaret saatine bakılmaksızın, bağ evi kahvaltıdan tatlıya kadar çeşitli yemek ve atıştırmalık seçenekleri sunmaktadır (Özocak, 2022). Barel, bağcılık ve şarapçılığın yanı sıra kendi yetiştirdiği ürünlerle hazırlanan yemekleri sunan bir restorana sahiptir. Restoranda yerel ve mevsimsel ürünlerle hazırlanan çeşitli yemekler servis edilmektedir. Restoran, şarap tadımına ilgi duyan misafirler için özel tadım menüleri de sunmaktadır. Barel, misafirlerine eğlenceli ve unutulmaz deneyimler yaşatmak için özel günlerde etkinlikler düzenlemektedir. Canlı müzik geceleri ve yeni yıl, sevgililer günü, cadılar bayramı gibi özel günlerde çeşitli etkinlikler organize edilmektedir. İşletme, kurumsal

toplantılar gibi özel etkinlikler için mekân ve organizasyon hizmetleri sağlamaktadır. Ayrıca, rezervasyonlu bağ ve şaraphane gezileri düzenlenmektedir (Şapçı, 2023, s. 132).

8.4 Chamlija Şarapları

Çamlıca ailesi, Lüleburgaz'da uzunca bir süredir çiftçilikle uğraşan köklü bir ailedir. Üçüncü kuşaktan Mustafa Çamlıca, kaliteli şarap üretimine odaklanan bir girişimci olarak bu çabanın başındaki isimdir. Şirket, adını Mustafa Çamlıca'nın kızı ve aynı zamanda şirketin tüm etiket tasarımlarını gerçekleştiren İrem Çamlıca'dan almıştır. Şirketin merkezi Lüleburgaz'da Büyükkarıştıran'da bulunmaktadır, ancak bağların tümü Kırklareli'de yer almaktadır. Bağlar toplamda yaklaşık 130 hektarlık bir alanı kapsamaktadır ve bu alan, hektar başına 6.666 veya 5.000 asmanın yer aldığı yoğun dikimle düzenlenmiştir. Bu yoğun dikim yöntemi, köklerin olabildiğince derine inerek toprağın ve bölgenin karakterini yansıtmayı sağlamak amacıyla tercih edilmektedir. Bu yaklaşım, şarap üretiminde önemli bir faktör olan üzüm kalitesinin ve lezzet profillerinin bölge özelliklerine göre şekillendirilmesini hedefler. Bu sayede elde edilen şaraplar, Çamlıca ailesinin bağcılık ve şarapçılık alanındaki mirasını yansıtan, nitelikli ve benzersiz ürünler olarak kabul görmektedir. Bağlarda, Pinot Noir, Chardonnay, Kalecik Karası, Narince, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Papazkarası, Alvarinho, Cabernet Sauvignon, Riesling, Mavrud, Karaoğlan, Kadarka, Öküzgözü, Boğazkere, Petit Verdot, Malbec ve Viognier çeşitlerini yetiştirilmektedir (Chamlija Wine, t.y.).

8.5 Ch Kalpak Şaraphanesi

Ch Kalpak Bağları, 1992 yılında Şarköy'ün Araplı köyünde bir deneme bağı kurarak çalışmalarına başlamıştır. Bu aşamada farklı bağcılık teknikleri ve şarap yapım süreçleri test edilmiştir. Deneme aşamasının ardından, 2003 yılında bugünkü bağların kurulumu gerçekleştirilmiştir. Tek bağdan tek şarap üretimi hedefi doğrultusunda, bölgeye uygunluk sağlayan Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ve Petit Verdot klonları seçilerek bağlar oluşturulmuştur. Toplamda 12 hektarlık bir alanı kapsayan bağlarda yaklaşık 40.000 asma bulunur. Ch Kalpak, şato tipi üretim yapmak amacıyla bağların içine şaraphane inşa etmiştir. İlk şaraplarını 2010 yılında

üretmiş ve 2013 yılında tüketicilere sunmuştur. Ch Kalpak'ın bu ilk şarapları, 2014 AWC Vienna şarap yarışmasında 6 altın ve 3 gümüş madalya kazanmış, aynı zamanda "2014 Yılı'nın En İyi Ulusal Üreticisi" seçilmiştir. Şaraplar ayrıca Concours Mondial Bruxelles'de 3 altın madalya almıştır. Ch Kalpak'ın şaraphanesi, yaklaşık 45.000 litre kapasiteye sahiptir ve modern üretim yöntemlerini kullanmaktadır. Şirket, nitelikli üzüm çeşitleri ve üstün kalite standartları ile öne çıkmaktadır. Ch Kalpak Bağları, kaliteli şarap üretimindeki başarısını, dikkatle seçilen klonlar ve modern bağcılık teknikleriyle elde etmektedir. Bu sayede, şarapları hem ulusal hem de uluslararası arenada tanınmış ve beğeni kazanmıştır (Ch Kalpak Vineyards, t.y.).

Ch Kalpak, şaraphane binasında yer alan Kafe Kalpak'da düzenlediği tadım etkinlikleri ve bağ-şaraphane turlarının yanı sıra, sanat festivalleri düzenlemektedir. 2022 yılının temmuz ayında beşincisi düzenlenen Ch Kalpak Uluslararası Sanat Festivali, 13 farklı ülkeden 25 sanatçının eserlerini ağırlamıştır (Şapçı, 2023, s. 133).

8.6 Chateau Nuzun Şarapları

Chateau Nuzun şaraplarının sahipleri Nazan ve Necdet Uzun, 2004 yılında Tekirdağ Marmara Ereğlisi Çeşmeli köyünde 146 dönüm arazi satın alarak profesyonel bağcılık ve şarap üretimine girişmişlerdir. 2005 yılında organik tarım teknikleriyle bağlarını kuran çift, 2008 yılında bu bağların ortasında bir şaraphane inşa etmeye başlamıştır. İlk şarap üretimlerini 2008 yılının hasadından elde ettikleri üzümlerle gerçekleştirmişlerdir. Chateau Nuzun, üzümlerini kendi bağlarında yetiştirerek şarap kalitesini kontrol etmektedir. Şarap yapımında minimalist bir yaklaşım benimseyen işletme, üzümün doğal potansiyelini ortaya çıkarmak için gereksiz müdahalelerden kaçınmaktadır. Şaraplarını Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir ve Zinfandel üzüm çeşitlerinden üretmektedir. Bu çeşitlerle Chateau Nuzun, yüksek kaliteli ve karakteristik şaraplar elde etmektedir. Şarapları, üzümlerin doğal tadını ve yöresel özelliklerini vurgulayarak tüketicilere sunmaktadır (Chateau Nuzun, t.y.).

8.7 Edrine Şaraphanesi

Edrine Bağları, 2001 yılında Edirne'nin Uzunköprü ilçesinde toprak ve iklim koşullarının incelenmesiyle bağcılık çalışmalarına başlamıştır. Kırcaali ve Yeniköy

bölgelerinde yapılan araştırmalar sonucunda, toplam 1200 dekarlık bağ alanlarının kurulumu gerçekleştirilmiştir. Bulgaristan Plovdiv Üniversitesi Bağcılık ve Şarapçılık bölümünden Prof. Braikov, bağın gelişiminde danışmanlık yapmıştır. Dikim için Bulgaristan'ın önde gelen asma fidanı üreticisi AMR-Argo Ltd.Şti. firmasıyla iş birliği yapılmıştır. 2010 yılında tamamlanan bağlar, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat ottonel, Pinot noir ve Papazkarasından oluşmaktadır. Şaraphane, Edirne'nin Havsa ilçesinde kurulmuş ve işletme 2010 yılında ilk üretimini gerçekleştirmiştir. Edrine Bağları, 2010'da 400 bin litre olan üretim kapasitesini, 2017'de 2 milyon litreye çıkararak önemli bir büyüme elde etmiştir (Edrine, t.y.).

Ayrıca 2016 yılında Edrine, gelen ziyaretçileri ve şarap turistleri için Edrinet adlı bir restoran açmıştır (Edrinet Restaurant, t.y.). Aynı zamanda Vinum Otel & Spa isminde bir otel de açarak hem konaklama imkânı sunmakta hem de bağ turizmiyle iç içe güzel bir deneyim yaşatmayı hedeflemektedir (Vinum Hotel & Spa, t.y.).

8.8 Gali Şarapları

Hakan Kavur'un 2005 yılında başlattığı bağcılık projesi, Gelibolu Yarımadası'nın ana karaya bağlandığı Doğan Arslan bölgesinde, 48,5 hektarlık bir arazi üzerinde gerçekleşmiştir. Bu girişim, Bordo'nun Pomerol ve St. Emilion bölgelerinin etkisi altında, Chateau Petrus, Cheval Blanc ve Chateau Ausone tarzında şarap üretmeyi hedefleyerek %78 Merlot, %14 Cabernet Franc ve %8 Cabernet Sauvignon üzüm türleriyle 24 hektarlık bağ alanını kapsayacak şekilde tasarlanmıştır. Bina ve mahzenin duvarları, inşaat hafriyatından çıkan doğal taşlarla inşa edilerek, doğal ısı ve nem regülasyonu sağlanmıştır. Mimari açıdan, şarap yapımında yerçekimi akışı göz önünde bulundurulmuş olup, hasattan sonra el ile toplanan ve seçilen üzüm salkımları saplarından ayrılarak minimal pompalama ile yerçekimi kullanılarak paslanmaz tanklara aktarılmıştır. Isı kontrollü paslanmaz tanklar 90 ton kapasiteye sahiptir ve şaraplar Fransız ve Avrupa menşeli meşe fıçılarında dinlendirilir. İlk ticari üretim 2009 bağ bozumunda gerçekleşmiş ve 2011 Kasım'da GALİ 2009 adıyla piyasaya sunulmuştur. Yıllık ortalama üretim hedefi 35.000 şişedir (Gali Wines, t.y.).

Gali Bağları, ziyaretçileri için rezervasyonlu bağ ve şaraphane turları düzenlemektedir. Turlar, Çanakkale Boğazı ve Saros Körfezi'ne bakan bağları ziyaret

ederek, yerel peynirlerle eşleştirilmiş 5 farklı şarap tadımını içerir. Ayrıca, bağ içindeki II. Dünya Savaşı'ndan kalma 16 odalı komuta mevzileri gezilmektedir (Şapçı, 2023, s. 135).

8.9 Gülerada Şarapları

Güler Pansiyon, 1988 yılında Bozcaada'da açılan ilk konaklama tesisi olarak faaliyet göstermektedir. Adanın merkezinin dışında yer alan pansiyon, zamanla sadık müşterileri sayesinde yaz aylarında yoğun bir ilgi görmektedir. Pansiyon, taş ve ahşap malzemelerle inşa edilmiş tek katlı küçük evler ve odalardan oluşur. Odalar basit ve pratik tasarımlarıyla doğal çevreye uyum sağlamaktadır. Her odada küçük bir mutfak ve bazı odalarda ekstra bir oda mevcuttur. Bahçede yetiştirilen sebzeler ve taze yumurtalarla kahvaltı sofraları hazırlanır. Pansiyon, denize kadar uzanan bağ alanında birçok üzüm çeşidi ve meyve ağaçlarına ev sahipliği yapar. Gülerada Şarapçılık, tamamen kendi bağlarından elde edilen üzümlerle kendi tesislerinde şarap üretmektedir. Üretim süreci ve üzümlerin kalitesi uzman danışmanlar tarafından sürekli izlenmektedir. Bozcaada'da yetiştirilen kaliteli üzümleri şaraplarına yansıtan Gülerada Şarapçılık, 80 dönümlük bağ alanında yetiştirilen Cabernet Sauvignon, Kuntra, Merlot, Narince ve Karalahana gibi üzüm çeşitlerinden şarap üretir ve çoğu adadaki otel ve restoranlara tedarik sağlar (Beşer, 2014, ss. 51-52).

8.10 Gülor Şarapları

Gülor, Sabancı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Güler Sabancı'nın kurduğu ve Türkiye'de popüler olan butik şarap markalarından biridir. Şarköy Mürefte yolundaki bağ ve üretim tesislerinde 1998 yılında şarap üretimine başlanmıştır. Bağlarda Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Sangiovese, Montepulciano, Cinsault ve Semillon üzümleri yetiştirilmektedir. Gülor şarapları Gold, Rouge, Silver ve Şayeste kategorilerinde sunulmaktadır (Ömür, 2016).

Yüksek kaliteli üzüm çeşitleri yetiştirmek için Prof. Vivas başkanlığında Fransız ve İtalyan uzmanlardan oluşan bir ekibin toprak ve iklim koşullarını analiz etmesi sonucunda, Trakya'nın güney bölgesi seçilmiştir. Şarköy Eriklice köyünde, tarihi bağcılık ve şarapçılık geleneğinin sürdürüldüğü bölgede, uzman rehberliğinde toprak yapısına uygun üzüm çeşitleri belirlenmiş ve bağlar kurulmuştur. Gülor,

bölgedeki diğer bağcılara modern bağcılık konusunda öncülük ederek, yurtdışından getirilen asma çubuklarını paylaşmıştır. 7 metreden 150 metreye kadar yükselen eğimli bir yamaçta konumlanan bağlar, denizden gelen rüzgarlarla serinletilmektedir. Killi ve kumlu toprak yapısı, bağlar için ideal bir ortam sunar. Gülor Bağları'nda üzümler, sabahın erken saatlerinde elle hasat edilir ve şato tipi üretime uygun olarak, bağların içindeki şaraphanede hemen işlenir (Gülor Şarapları, t.y.).

8.11 Kutman Şarapları

Mürefte'de 1896 yılında Ali Paşazade Efendi'nin girişimleri Kutman Şaraplarının temelini oluşturmaktadır. Ahmet Efendi, mübadeleden önce şaraphane satın almıştır. Mübadele süreci yalnızca toprakların değil, aynı zamanda kültürel geleneklerin ve yaşam biçimlerinin değişimine neden olmuştur. Rumlar, Türklerle birlikte harmanlayarak geliştirdikleri kültürel öğeleri kasabadan ayrılırken götürmüşler, geride ise şaraphanelerini bırakmışlardır. Bu alandaki faaliyetleri devralan beş Türk aileden sadece Kutman ailesi, 2000'lere kadar bu geleneği sürdürmüştür. 1896'da Ali Paşazade Ahmet Efendi'nin şarap üretimine başlaması ve ardından komşu şaraphanelerin satın alınması, Kutman şaraplarının temelini atılmasına neden olmuştur. Sonraki dönemlerde ailenin üyeleri, mesleki mirası devam ettirerek şarapçılıkta modernizasyonu sağlamışlardır. Ahmet Adnan Kutman, ailesinin şarap üretimine adanmış mirası toparlamak için çalışmış ve Kutman Şarap Müzesi'ni kurarak aile tarihinin ve Mürefte'nin şarapçılık kültürünün korunmasına katkı sağlamıştır. Müze, aileye ait şarap yapımında kullanılan aletlerin, belgelerin ve diğer kültürel eserlerin sergilendiği bir merkez olarak hizmet vermektedir (Kutman Şarapları, t.y.).

8.12 Melen Şarapçılık

Melen Şarapçılık, Trakya'nın şarapçılık geleneğini sürdüren en eski üreticilerden biridir. Bu gelenek, M.Ö. 3000'lerde Traklarla başlamış ve Samoslu kolonilerle devam etmiştir. Melen'in şarap üretimi, 1920'lerde Ahmet Çetintaş'ın Ganos Dağı eteklerindeki Melen'e (Güzelköy) yerleşmesiyle başlar. Çetintaş, Osmanlı döneminde Rum ve Türk topluluklarının bir arada yaşadığı Hoşköy'de bir şaraphane kurar. Ahmet Çetintaş, yerel şarapçılık geleneklerini benimseyerek şaraphaneyi inşa

eder. Oğlu Hüseyin Çetintaş, İstanbul'da üniversite eğitimi aldıktan sonra üretime liderlik eder ve kaliteyi artırmak için önemli katkılarda bulunur. Hüseyin Çetintaş'ın oğlu Cem Çetintaş, şarapçılık eğitiminden sonra babasından bayrağı devralır ve üretimi daha da ileriye taşır. Cem Çetintaş, 'Melen' markasıyla şişeleme işlemlerine odaklanarak işletmede yeni bir dönemi başlatır. Ayrıca bağ içerisinde Manastır Bağ Evi yer almaktadır. Manastır Bağ Evi, Kutsal Ganos Dağı'nın eteklerinde yer alarak Marmara ve Avşa Adası'na bakan bir konumda bulunmaktadır. Melen Bağları içerisindeki St. İoannis Theologos Manastırı'ndan adını alarak, yetiştiği bölgenin özelliklerini şaraplarında ortaya koymaktadır. Manastır Bağ Evi, yerel peynir ve şarküteri tabağının sunulduğu Manastır Sofrası'nın haftalık değişen menüsünde bölgenin yöresel ürünlerinden hazırlanan özel tatlılarıyla konuklarına eşsiz bir deneyim sunar. Manastır Bağ Evi, Nisan-Kasım ayları arasında gününbirlik ziyaretlere açıktır (Melen Vineyard, t.y.).

8.13 Porta Caeli Bağları

Caeli, Toksöz Grup bünyesinde 2011 yılında bağcılık ve şarapçılık alanında faaliyet göstermek üzere kurulmuştur. Çanakkale Eceabat'ta yer alan Caeli, 1x1 metre sık dikim ile İyi Tarım Uygulamaları çerçevesinde strese dayanıklı ve kaliteli üzüm yetiştiriciliği gerçekleştirmektedir. Caeli, Hotel Caeli adını taşıyan butik otelinde bağ ve sanat turizmi alanında hizmet vermektedir. Hotel Caeli, zarif bir şekilde dekore edilmiş ve sanatsal detaylara sahip olan 21 odası ile konuklarına lüks konaklama imkânı sunmaktadır. Otelde dünya çapında tanınmış sanatçıların eserleri sergilenmekte olup, çağdaş sanat koleksiyonuyla dikkat çekmektedir. Misafirler, otelin Gourmet Caeli Fine Dining Restaurant'ında Caeli Çiftliği'nden gelen et ve süt ürünleriyle Caeli Ekolojik Bahçesi'nde yetiştirilen meyve ve sebzelerin kullanıldığı lezzetli yemeklerin tadını çıkarabilirler. SPA Caeli by Caudalie, üzümün mucizevi etkisinden ilham alarak hazırlanan terapiler sunmaktadır. Misafirler, otelin sunduğu bu özel hizmetlerle rahatlama ve dinlenme imkânı bulmaktadır. Caeli Winery, 12.500 m²'lik modern bir tesis olup, şarap üretiminde teknolojik olanaklardan faydalanmaktadır. Bu tesis, strese dayanıklı ve kaliteli üzümlerden üretilen şaraplar sunmaktadır. Otel ve bağ turizmi, konaklama ve gastronomi alanlarında sunulan benzersiz deneyimler ile misafirlere geniş bir yelpaze sunmaktadır. Caeli, sanatı,

doğayı ve bağıcılığı bir araya getirerek misafirlerine unutulmaz bir tatil deneyimi yaşatmayı amaçlamaktadır. Bu kapsamlı yaklaşım, misafirlerin bağ turizmi, sanat ve gastronomi alanlarında keyifli ve tatmin edici bir tatil geçirmelerini sağlamaktadır (Caeli Winery, t.y.).

8.14 Prodom Şarapları

Mehmet Atay, 2003 yılında Prodom'u kurarak şarap üretimindeki tutkusunu faaliyete dönüştürmüştür. Prodom'un ilk bağ tesisi, Aydın Savrandere bölgesinde 12 hektarlık bir alanda kurulmuştur. Daha sonra, Denizli'nin Güney ilçesindeki 40 hektarlık bağ yatırımıyla üretim kapasitesi artırılmıştır. Prodom, bu yatırımlar sayesinde şarap üretiminde kaliteyi korurken Türkiye'nin en iyi bağ alanlarına yatırım yapma stratejisi izlemiştir. Aydın'ın Umurlu ilçesinde 2010 yılında kurulan Prodom şaraphanesi, başlangıçta 41,000 şişe kapasiteyle faaliyete geçmiş ve günümüzde yıllık 200,000 şişe kapasitesine ulaşmıştır. Prodom, kaliteli şarap üretimini erişilebilir kılmak ve tüketicilere unutulmaz deneyimler sunmak amacıyla iç ve dış pazarlarda aktif olarak yer almaktadır. Prodom'un bağ alanlarının seçimi ve meyve kalitesine verdiği önem, Türkiye'deki en iyi bağ alanlarına sahip olmasına katkı sağlamıştır. Şarap felsefesini benimseyen özel bağ yetiştiricileriyle iş birliği içinde olan Prodom, üretiminde sürekli kaliteyi sağlamaya odaklanmıştır. Bu çaba, Mehmet Atay'ın girişimiyle sürdürülmektedir. Prodom, Urla'da otel ve restoran konseptini birleştiren bir bağ evi konseptiyle daha fazla insanla bağlantı kurmayı ve Prodom şaraplarıyla unutulmaz anılara eşlik etmeyi hedeflemektedir (Prodom Wines, t.y.).

Aydın- Savrandere bağları, mineralli toprak yapısı sayesinde Petit Verdot, Cabernet Franc ve Syrah üzümlerinin yetiştiği 130 dönümlük bir alandır. Üzümler 14 ay boyunca Fransız meşe fıçılarında dinlendirildikten sonra üretime geçmektedir. 2006 yılında yapılan 'Syrah- Petit Verdot- Cabernet Franc' şarabı, 'Master of Wine' değerlendirmesinde 91 puan alarak en iyi kırmızı şarap seçilmiştir. Aynı yıl Gusto dergisi, bu şarabı yılın en iyi kırmızı şarabı seçerek altın madalya ile ödüllendirmiştir. Prodom, 2010'dan itibaren Barudi ve Tellus markalarıyla da anlaşmalı bağlardan aldığı üzümlerle şarap üretmektedir (Beşer, 2014, s. 49).

8.15 Umurbey Şarapları

Umurbey Şarapları, Trakya'nın Tekirdağ iline bağlı Yazır bölgesinde 1993 yılında Umur Ariner tarafından kurulmuştur. Bölgenin tarihsel geçmişine baktığımızda, Trakların bu topraklarda milattan önceki dönemlerde bağcılık yaptığını ve şarap ürettiğini görebiliriz. Umurbey Şarapları'nın bulunduğu topraklar, Persler, Makedonyalılar, Romalılar ve Bizanslılar tarafından işgal edilmiştir. Son dönemde bölgede yapılan kazılar, mozaiklerle dolu zengin bir tarihin izlerini ortaya çıkarmıştır. Umurbey Şarapları, şato tarzında üretim yaparak, bölgede milattan önceki dönemlerden bu yana şarap üretildiği gerçeğiyle bütünleşmiştir. Butik üretim prensibini benimseyen Umurbey Şarapları, kaliteli üzüm yetiştirmek ve sağlıklı şarap üretmek için üzüm verimi ile kalite oranını dengede tutar. Üzüm hasat edildikten sonra, bağ ile şaraphane arasındaki ortalama 500 metrelik mesafe sayesinde üzüm hızla işlenmek üzere şaraphaneye ulaştırılır. Umurbey Vineyards, Türkiye'de kendi üzümleriyle üretimin tamamını gerçekleştiren ilk üretici olma özelliğine sahiptir. Bu yaklaşım, şarap yapımında kaliteyi ve şarap üretiminin verimliliğini artırır. Böylece Umurbey Şarapları, sofralarda konukları keyifle bir araya getiren anlamlı ve zengin bir deneyim sunar (Umurbey Vineyards, t.y.). Hasat ellerle toplanarak gerçekleştirilir. Üretim sürecinde, her yıl belirli miktarda Chardonnay, Merlot ve Cabernet Sauvignon üzümleri fiçıda olgunlaştırılmak üzere ayrılmaktadır. Üretim danışmanlığı, Fransız önolog Jean-Luc Colin tarafından sağlanmaktadır. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot, Syrah ve Cabernet Sauvignon üzümleri yetiştirilmektedir (Beşer, 2014, s. 50). Bağ ve şaraphane turları ile şarap turizmi faaliyetleri Umurbey Şarapları'nda sürmektedir (Şapçı, 2023, s. 139).

8.16 Yükseltan Bağları ve Şarapları

Yükseltan Bağları, Saros Körfezi'nde yer alan 140 dönümlük bir alanda bulunmakta olup, yanında 55 dönümlük lavanta bahçesiyle doğal bir güzellik sunmaktadır. Bu özel coğrafya, üretilen şarapların karakterine özgünlük ve derinlik katarken, misafirlere sıra dışı bir deneyim sunmaktadır. Üzümler dalından koparıldıktan sonra entegre şarap üretim tesislerinde hızlı bir şekilde işlenerek, kalite

ve tazelik korunur. Bu süreç, en iyi şarap çeşitlerinin elde edilmesini sağlar. Yükseltan Bağları'nda Cabernet, Sauvignon, Shiraz, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc ve Riesling üzümleri yetiştirilmektedir. Bağ evinin ve doğanın ruhunu yansıtan 12 standart ve 6 suit odalı otelde konaklama imkânı da bulunmaktadır. Misafirler, bağın ve çevrenin büyüleyici ortamında huzurlu bir konaklama deneyimi yaşayabilirler (Yükseltan Bağ Evi, t.y.).



9. TÜRKİYE'DEKİ BAĞ BOZUMU FESTİVALLERİ

Bağ bozumu, şaraplık üzümlerin el işçiliği veya özel araçlarla olgunluğa ulaştıktan sonra toplanması işlemidir. zmler genellikle salkım şeklinde toplanır ve zarar görmemeleri için plastik kasalar veya hasır sepetler kullanılır. Taşıma esnasında çatlamalar veya ezilmeler fermantasyona yol açabilir, bu da istenmeyen bir durumdur. Türkiye'de bağ bozumu temmuz sonundan eylül sonuna kadar farklı bölgelerde gerçekleşir. Toplanan üzümlerin hızlı bir şekilde retimhaneye ulaştırılması, kaliteli şarap üretimi için önemlidir. retimhanelerin bağlara yakın olması da sonuçları açısından önem taşır (Kızıl, t.y.).

Dionysos, Yunan mitolojisindeki Olimpos tanrılarında biridir. Zeus ile Semele'nin oğludur. Titanlar tarafından kaırıldıktan sonra parçalara bölünmüş, ancak büyükannesi Rhea tarafından yeniden birleştirilerek kurtarılmıştır. Bu nedenle, adı "iki kez doğan" anlamına gelir. Dionysos, asma ağacı sembolüyle bağ bozumu tanrısı olarak kabul edilir ve bağ bozumu festivallerinin kökeni onun adına düzenlenen kutlamalara dayanır (rgir, 2020).

Bağ bozumu, üzüm tanelerinin en uygun tat, renk ve aroma seviyelerine ulaştığı dönemde gerçekleşir. Olgunlaşan zmler, işçiler veya makineler tarafından dikkatlice hasat edilir. Ardından işlenir, sıkılır veya fermantasyona bırakılarak şarap, üzüm suyu veya diğer ürünler elde edilir. Bu süreç, ürünlerin kalitesini ve lezzetini maksimum düzeye çıkarmak için titizlikle yönetilir (Danacı, 2023).

Bağbozumu sırasında yapılan şenlikler ve şarap festivalleri, üzümün bağlardan sofralara olan yolculuğunu turistik gezilerle anlatmaktadır. Örneğin, New York'ta Bacchus şarapları ve Riedel Crystal'ın düzenlediği tadım gecesi Kasım ayında Bacchus'ta yapılmaktadır ve katılımcılara kristal şarap hediye edilmektedir. Ayrıca, New York'ta düzenlenen Shiraz Festivali'nde ziyaretçiler Shiraz zmnden yapılmış 6 farklı şarabı tatma imkânı bulmaktadır. San Francisco'daki Klasik şarap Festivali ise Amerika'nın her yerinden şarap severleri çekmektedir ve şarap üreticilerinin konuşmacı olarak yer aldığı programda çeşitli şarapların tadımı yapılmaktadır (Sezer, 2006, s. 33).

Ülkemizde son yıllara bakıldığında şarap ve şarap bölgelerine ilginin arttığı görülmektedir. şarap turizminin gelişiminde yerli şarap turistlerinin talebi önemli bir

itici güç oluşturur. Ancak Türkiye'de bu talep uzun süre bağ bozumu şenlikleri kapsamında gerçekleşmiştir (Şapçı, 2023, s. 120).

Bağların oluşturulması ve bağ bozumu festivalleri ile başlayan şarap sürecine tanıklık etmek isteyenler, farklı deneyimler arayanlar ve bu alanda araştırma yapanlar bulunmaktadır. Şarap üretim tesisleri ve restoranlardaki özel yiyecek ve içecek deneyimlerini tercih edenler de karar verici konumundadır. Destinasyonlar, şarap turizmine ilgi duyan turistlere yönelik çabalar sergilemektedir. Örneğin, ABD'nin Napa Vadisi, şarap turizmi için çok sayıda turist çekmektedir. Ülkeler de kendi destinasyonlarını ön plana çıkararak turist çekmeye çalışmaktadır (Elgün, 2021, ss. 42-43).

Türkiye, bağbozumu festivalleri açısından zengin bir kültüre sahiptir. Birçok festival düzenlenerek şarap turistlerinin katılımı sağlanmakta ve yerel ekonomiye katkı vermektedir. Türkiye'de gerçekleştirilen önemli bağbozumu festivallerinden bazıları şu şekildedir: Bozcaada Kültür Sanat ve Bağ Bozumu Festivali, Ürgüp Uluslararası Bağ Bozumu Festivali, Denizli Çal Bağ Bozumu Festivali, Elâzığ Bağ Bozumu Şenliği, Trakya Bağ Bozumu Festivali, Urla Geleneksel Bağ Bozumu Şenlikleri.

9.1 Bozcaada Kültür Sanat ve Bağ Bozumu Festivali

Bozcaada'da 2003'ten beri devam eden, adanın en eski festivallerinden olan Bozcaada Kültür Sanat ve Bağ Bozumu Festivali, ziyaretçilere harika bir deneyim sunmaktadır. Bozcaada'da her yıl düzenlenen Bağ Bozumu Festivali, şarap fabrikalarının bağlarında gerçekleştirilen bağbozumu ile başlıyor. 2 gün süren festival, bir yıllık emeğin ürünü olan üzümlerin toplanmasıyla kutlanıyor. Ege'nin en güzel üzümlerinden elde edilen şaraplar, dünya genelinden ziyaretçileri cezbediyor. Festival kapsamında konserler, sergiler ve söyleşiler gibi çeşitli etkinlikler düzenleniyor. Bağ Bozumu etkinliğiyle başlayan festival, eski gelenekleri hatırlamak adına çeşitli aktivitelerle dolu. Bağcılar, işçiler ve ziyaretçiler birlikte traktörlere binip bağlara giderek ilk üzümleri topluyorlar. Üzümler, atlarla, eşeklerle ve minik traktörlerle ada meydanına getiriliyor. Bu eğlenceli yolculuk sırasında müzikler çalınıyor ve işçiler hasat zamanını eğlencelerle kutluyorlar (Bozcaadada, t.y.).

Bağ Bozumu sonrası toplanan üzümler, coşkulu bir şekilde Ada merkezinde davul-zurna eşliğinde karşılanır. Gündüzleri bağlarda çalışan yerli halk ve adayı ziyaret eden turistler, akşamları kale içinde düzenlenen etkinlikler için bir araya gelirler. Konserlerin yanı sıra çeşitli gösteriler, sergiler ve söyleşiler de festival programını renklendirir. Bağbozumu Festivali, adayı ziyaret etmek için en güzel dönemlerden biridir, ada hayatına canlılık katar (Otel Sardunya, t.y.).

9.2 Ürgüp Uluslararası Bağ Bozumu Festivali

Kapadokya'nın zengin tarihinde, bağcılığın kökleri Hititlerle birlikte atılmıştır. Frigler, Persler ve Helenistik dönemler boyunca üzüm yetiştiriciliği devam etmiş, Dimrit üzümü ise mitolojideki toprak tanrısı Demeter'den esinlenerek adını almıştır. Osmanlı döneminde İstanbul'da çalışan işçilerin, dinç kalabilmek için Dimrit üzümlerinden yedikleri bilinmektedir. Kapadokya'nın az yağış alması, ürünlerin yoğun lezzet ve aromasını sağlamıştır. Kurutulmuş meyveler, saray mutfağından padişahlara sunulmuş, bu da üzüm ürünlerine olan saygıyı artırmıştır. Günümüzde modern tarım yöntemleriyle devam eden Kapadokya Ürgüp bağcılığı, şarap üretimi başta olmak üzere pekmez ve pestil gibi ürünlerle saygınlığını korumaktadır. Ürgüp Belediyesi tarafından organize edilen Kapadokya Ürgüp Bağbozumu Festivali, üzüme olan derin saygıdan doğmuştur. Festival, şarap severler için bir bayram havası taşıırken, mehteran gösterileri, sanatçı konserleri, yarışmalar ve paneller gibi çeşitli etkinliklerle renklendirilir. Üzüm dağıtımı ve özel turlarla festival, Kapadokya'nın misafirlerini cezbetmekte ve iki gün boyunca coşku dolu bir şenlik sunmaktadır. Kapadokya'nın tarihinde derin izler bırakan Ürgüp Bağbozumu Festivali, her yıl Eylül ayının ikinci haftasında coşkuyla kutlanır. Bu festival, Ürgüp Belediyesi'nin liderliğinde, kaymakamlık, turizm kuruluşları, sivil toplum örgütleri ve çiftçilerin katkılarıyla gerçekleşir. Bağbozumu, bölgenin kültürel mirasının bir parçası olan üzümün değerini vurgulamak amacıyla düzenlenir. Festivalin başlangıcıyla birlikte, Kapadokya'nın eşsiz doğasında, peribacalarının gölgesinde akşam güneşiyle dans eden kırmızı şaraplarla dolu kadehler yükselir. Mehteran takımının gururla çaldığı marşlar eşliğinde, renkli bir kortej yürüyüşüyle festivalin coşkusu başlar. Ürgüp Cumhuriyet Meydanı'nda toplanan kalabalık, yöresel halk oyunları ve üzüm ikramlarıyla kutlamalara katılır. Festivalin ikinci günü, bağların arasında gerçekleşen etkinliklerle

devam eder. Renkli kıyafetleriyle üzüm güzelleri, yılın en iyi üzümünü seçmek için yarışırken, katılımcılar gözleri bağlı bir şekilde üzüm yeme yarışmasında yeteneklerini sergilerler. Bağlardan toplanan tonlarca üzüm, doğal bir dekor oluştururken, katılımcılar ise bu büyüğü atmosferde festivalin keyfini çıkarır. Festival boyunca, ünlü sanatçıların konserleri, yarışmalar ve paneller gibi çeşitli etkinliklerle eğlence doruktadır. Özel düzenlenen turlarla gelen ziyaretçi sayısı artarken, Kapadokya'nın tarih ve doğa ile iç içe olan bu şenliği her yıl daha da renklenir. Ürgüp Bağbozumu Festivali, Kapadokya'nın üzüme duyduğu saygının ve sevginin bir ifadesidir. Bu coşkulu etkinlik, bölgenin kültürel ve tarihi mirasını yaşatmak, gelecek nesillere aktarmak için önemli bir platform sunar (Voyelo, t.y.).

9.3 Denizli Çal Bağ Bozumu Festivali

Denizli Çal Bağ Bozumu Festivali, 1997 yılından beri kesintisiz olarak düzenlenen ve binlerce katılımcının ilgisini çeken önemli bir etkinliktir. Festival, üç gün boyunca çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapar ve yerel kültür ile doğal güzellikleri bir araya getirerek bölgenin turizm potansiyelini ön plana çıkarır. Festival kapsamında gerçekleştirilen yamaç paraşütü uçuşları, lunapark eğlenceleri ve ateş dansı gösterileri gibi aktiviteler, katılımcılara unutulmaz deneyimler sunar. Yöresel kültürün yaşatılması adına ise keşkek dövme, pekmez kaynatma ve üzüm sergisi gibi geleneksel etkinlikler düzenlenir. Çal Belediyesi tarafından düzenlenen yöresel yemek yarışması, binlerce kişinin ilgisini çeker ve en iyi üzüm üreticilerine de ödülleri verilerek başarıları ödüllendirilir. Ayrıca, festival kapsamında İ.S II. yüzyılda Anadolu tanrısı Dionysos'a adanmış antik tapınak olan Apollon Leirbenos'ta "Gün Batımı Konserleri" düzenlenir. Bu etkinlikler, bölgenin kültürel ve tarihi değerlerine vurgu yaparak ziyaretçi çekme potansiyelini arttırır. Bölgedeki turizm potansiyeli hakkında yapılan değerlendirmeler, Çökemez Dağı'ndan paraşütçülerin uçuşunu, Kısık Kanyonu, tarihi köprüler, camiler ve doğal güzellikleri gibi unsurları vurgular. Bu doğal ve kültürel zenginlikler, Çal bölgesinin önemli bir kültür ve doğa turizmi merkezi olma yolunda önemli bir adım olduğunu göstermektedir (Şifre Haber, 2023).

9.4 Elâzığ Bağ Bozumu Şenlikleri

Elâzığ, Türkiye'nin önemli bir şarap üretim merkezi olarak öne çıkarken, ünlü Öküzgözü ve Boğazkere üzüm çeşitleriyle tanınır. Her yıl düzenlenen Elâzığ Bağ Bozumu Şenliği, bölgenin zengin şarap kültürünü ve yöresel üzüm çeşitlerini kutlamak için bir platform sağlar. 2006'dan beri düzenlenen festivalde, geleneksel üzüm yarışmaları düzenlenirken, ceviz ve üzümden orcik yapımı gibi el sanatları etkinlikleri de yer alır. Ayrıca, Elâzığ Belediyesi'nin mehteran takımı ve folklor ekibinin gösterileri, etkinliğe renk katar ve katılımcılara unutulmaz bir deneyim sunar. Festival aynı zamanda bölgenin tarım ve turizm potansiyelini tanıtarak ekonomik kalkınmaya katkı sağlar. Ziraat mühendislerinden oluşan bir jüri tarafından düzenlenen üzüm yarışması, yerel üreticileri teşvik eder ve üzüm hasadının kalitesini artırır. Festival, Elâzığ'ın kültürel ve gastronomik zenginliğini vurgulayarak, yerel kimliğin korunmasına ve tanıtılmasına yardımcı olur. Bu etkinlik aynı zamanda bölgenin yerli halkıyla ziyaretçileri bir araya getirerek kültürel bir birlik ve dayanışma ortamı oluşturur (Tarım Tv, 2023).

9.5 Kırklareli Yayla, Bolluk, Bereket, Hasat ve Bağ Bozumu Şenlikleri

2008'den beri düzenlenen Kırklareli Yayla, Bolluk, Bereket, Hasat ve Bağ Bozumu Şenlikleri 2 gün sürmektedir. Bölge bağcılık açısından çok önemlidir. Öyle ki, bölgeyi gezen Evliya Çelebi Kırklareli'nin bağlarını övgüyle anarak, "İçinde adam gezse kaybolur." şeklinde bahseder. Trakya halkı, baharın gelişini coşkuyla karşılar ve emeklerinin karşılığını almanın sevincini geleneksel ritüellerle kutlar. Sonbaharın gelmesi Trakya'da tarımın sona ermesi, hasat zamanı ve bağ bozumu demektir. Bu dönem, bölgenin zengin tarım geleneği ve kültürünün bir yansımasıdır. Bağ bozumu, toplumun derin köklere sahip minnet duygularını ve toplumsal birliğini yansıtır. Hasatın tamamlanması ve ürünlerin depolanmasıyla birlikte, kışlık hazırlıklar yapılır ve yerel ekonomiye katkı sağlanır. Bu süreç, Trakya'nın doğal ve kültürel mirasının yaşatılmasına katkıda bulunur. Bağ bozumu festivalleri, bölgenin tarımsal ve kültürel zenginliğini kutlar ve yerel kimliğin korunmasına hizmet eder. Ayrıca, festivaller turizmi canlandırır ve ziyaretçilerin bölgeye ilgisini artırır. Yerel halkın katılımıyla düzenlenen etkinlikler, geleneksel dans gösterileri, müzik performansları, yerel el

sanatları sergileri ve yöresel yemeklerin sunumuyla renklendirilir. Bu etkinlikler, Trakya'nın zengin kültürel mirasını yaşatırken, turistlere unutulmaz deneyimler sunar ve bölgenin tanıtımına önemli bir katkı sağlar (Kırklareli Ziraat Odası, 2013).

Festival, çeşitli kortejlerin ve halk oyunları gösterilerinin düzenlendiği bir etkinlik olarak başlamaktadır. Gösterilerin sonunda, bölgeye özgü kıyafetler giymiş genç kızlar tarafından geleneksel üzüm ezme töreni gerçekleştirilerek geleneksel üzüm suyunun elde edilmesi simgelenir. Festival boyunca, yerel ürünlerin tanıtıldığı ve sergilendiği etkinlikler ve konserler yer alırken, yerel üreticilerin stantlarının yanı sıra atölye çalışmaları ve bisiklet turları gibi çeşitli etkinlikler de düzenlenir. Festival, Kırklareli'nin eşsiz doğal zenginliklerini ve yöresel kültürünü tanıtarak turizmi canlandırmayı amaçlamaktadır. Ayrıca, bölgenin kültürel mirasının korunmasına ve yerel ekonominin desteklenmesine önemli bir katkıda bulunmaktadır (İha, 2022).

9.6 Urla Geleneksel Bağ Bozumu Şenlikleri

Urla, Ege Denizi'nin muhteşem manzarası ve yoğun yeşillikleriyle bilinmektedir. Diğer bağ bozumu festivallerinden daha erken başlar. Yerli turistlerin yoğun ilgi gösterdiği bu festival, üzüm hasadı, bağ bozumu etkinlikleri ve çeşitli atölye çalışmalarını içeren zengin bir program sunmaktadır. Urla'daki oteller arasından bütçenize uygun bir seçenek belirleyerek, keyifli bir festival deneyimi yaşayabilirsiniz (Güzeller, 2022).

Urla Geleneksel Bağ Bozumu Şenlikleri, rahvan atlılar ve tarım araçları korteji ile açılarak renki bir atmosfer sağlar. Urla Cumhuriyet Meydanı'nda gerçekleştirilen törenle başlayan etkinlik, binlerce yıllık geçmişi olan Urla'nın tarım kültürünü yansıtmaktadır. Bağbozumu, farklı kültürlerde çeşitli karşılama ve kutlama geleneklerine sahip olmakla birlikte, umut ve bereketin simgesi olarak kabul edilir ve olgunlaşan üzümlerin hasat edilmesini ifade eder. Anadolu'nun önemli sosyo-kültürel etkinliklerinden biri olan bağbozumu, Urla'da da büyük önem taşır. Şenliklerde, sebze, meyve, çiçek ve hayvancılık kategorilerinde dereceye girenlere ödülleri sunulurken, konserler ve çeşitli etkinlikler de düzenlenmektedir (Medya Ege, 2023).

10. ŞARAP KÜLTÜRÜ

Şarap, Avrupa kültürünün temel bir ögesidir ve gastronomiyle sıkı bir şekilde ilişkilidir. Yemeklerle birlikte tüketilen şarap, sadece bir içki değil, aynı zamanda yemeği tamamlayan bir unsur olarak kabul edilir. Tarihsel olarak, şarabın sunumuyla ilgili belirli kurallar geliştirilmiştir ve kralların, kraliçelerin sofralarında önemli bir yer tutar. Dünya genelinde önde gelen şarap üreticisi ülkelerdeki restoranlar, şarap konusunda uzmanlaşmış garsonlar olan sommelierlerle çalışır. Sommelierler (somelye), şarap servisi ve kültürü hakkında derinlemesine bilgi sahibi olan ve bu alanda mesleki eğitim almış bireylerdir. Yeni tatlar keşfetmek isteyen seyahat edenler için sommelierler önemli bir kaynak oluşturur. Sommelierlerin ana görevi, müşterinin seçtiği yemeğe uygun bir şarap önermek ve şarabı uygun bir şekilde sunmaktır. Bu, müşterilere yemek deneyimlerini tamamlayacak ve zenginleştirecek bir hizmet sağlar. Sommelierler aynı zamanda şarap servisi için gerekli olan teknik bilgiye sahiptir ve müşterilere şarabın tadını ve aromasını açıklamak konusunda uzmandırlar (Çelik, 2019, ss. 33-34).

10.1 Şarap Servisi

Şarap servisi, şarap tadım deneyiminin merkezinde yer alan özenle planlanmış bir süreçtir. Masaya oturan konukların arasında davet sahibi konumunda olan kişinin sipariş vermesiyle başlayan bu prosedür, her aşamasında özenli ve profesyonel bir yaklaşım gerektirir.

Ünsal Barış, şarap servisinin aşamalarını şu şekilde sıralar (Barış, 2019):

1. Şarabın Tanıtımı: Servis yetkilisi, masadaki davet sahibine bakacak şekilde şarabı tanıtır. Şişenin üzerindeki etiketi göstererek şarabın markası, üretici bilgileri ve şarabın özellikleri hakkında bilgi verir. Beyaz ve roze şaraplar elde, kırmızı şaraplar ise özel sepet içinde sunulur. Bu adım, şarabın sunumunu kişiselleştirir ve müşteriye özel bir deneyim sunar.

2. Şarabın Sunumu: Şarap servis edilirken, beyaz veya roze şaraplar şişe üstü silinmiş olabilir. Ancak kırmızı şaraplar, şişe üstü tozlu olarak sunulur. Bu detay,

şarabın türüne göre sunumunun nasıl yapılması gerektiği konusunda görsel bir ayrıcalık sağlar.

3. Şarabın Açılması: Şarap mantarı, özel tasarlanmış bir tirbuşon ile dikkatlice açılır. Mantarın 3/2 oranında çıkarılması, şarabın dengeli bir şekilde açılmasını sağlar. Geri kalan mantar, nazikçe elle çevrilerek çıkarılır ve şişenin ağzı bir kâğıt peçete ile silinir.

4. Mantarın İncelenmesi: Şarap servis yetkilisi, çıkarılan mantarı inceler ve koklar. Bu aşamada, mantarın kalitesi hakkında bilgi verir ve müşteriye güven verir. Mantarın sağlam ve temiz olması, şarabın taze ve kaliteli olduğunu gösterir.

5. Şarabın Tadımı ve Onayı: Servis personeli, bir kadehe bir miktar şarap dökerek koklar ve tadına bakar. Daha sonra, davet sahibinin kadehine biraz şarap dökerek konunun tadım yapmasını sağlar. Konuk şarabı beğendiğinde, servis personeli masadaki diğer konuklara şarap servisini yapar ve en son sipariş sahibinin kadehine şarap döker.

6. Şarapla Uyumlu Yemek Sunumu: Şarabın servis edilmesiyle birlikte, uygun yemek seçenekleri ve şaraba uygun lezzetler sunulur. Şarap ve yemek uyumunun vurgulanması, müşterilere eksiksiz bir tat deneyimi sunar.

7. Müşteri İlişkileri ve Takip: Şarap servisi sırasında, müşteri memnuniyeti ve geri bildirimler önemlidir. Servis sonrasında, müşterilerin deneyimleri hakkında geri bildirim alınır ve olası sorunlar çözülür. Müşteri ilişkilerinin güçlendirilmesi, tekrar eden müşterilerin kazanılmasına ve marka sadakatinin artmasına katkı sağlar.

Şarap servisi, detaylı bir planlama ve özen gerektiren bir süreçtir. Her adımda müşteri memnuniyeti ve kalite ön planda tutularak, unutulmaz bir şarap deneyimi sağlanır.

10.2 Şarap-Yemek İlişkisi

Avrupa'nın zengin mutfak kültürü, yemek ile şarabın muhteşem uyumunu yüceltir. Fransızlar için, bu uyum adeta bir ilişkiye benzer; uyum huzur ve mutluluk verirken, uyumsuzluk ise hayal kırıklığına neden olabilir. Eskiden, beyaz şarapların deniz ürünleri ve beyaz etlerle, kırmızı şarapların ise kırmızı etlerle uyumlu olduğu

kabul edilirdi. Ancak günümüzde, bu sıkı kurallar değişti ve kişisel damak zevkleri belirleyici hale geldi. Bir öğünde birden fazla şarap sunulduğunda, genellikle hafiften ağıra doğru bir sıralama yapılır. Şarap ve yemek, her ikisi de ustaca hazırlanmış olabilir; ancak sofrada birbiriyle uyum içinde olmalıdır. Şarap-yemek uyumu, damak tadının dengesine dayanır. Ağızda tatlı, ekşi, acı ve tuzlu gibi dört temel tat algılanır; ancak bu tatların etkisi ve algılanma süreleri farklılık gösterir. Tatlılar hızla algılanırken, acı tatlar daha yavaş hissedilir ama etkileri daha uzun sürer. Tuzlu tatlar, acıyı güçlendirirken, tatlı tatlar tuzlu, acı ve ekşi tatları dengeler. Yemekle şarabın uyumu, kişinin tat bilgisine ve damağını kullanma becerisine dayanır. Bu nedenle, damak tadını geliştirmek ve yeni tatları keşfetmek önemlidir. Tat ve zevk konusunda bilgi sahibi olmak, yemek ve içki uyumunu daha iyi anlamamıza yardımcı olur. Bu sayede, sofradaki deneyimimiz daha keyifli ve tatmin edici hale gelir. Uzmanlık ve deneyim, şarap ve yemek eşleşmelerinin başarısında önemli bir rol oynar. Şarap ve yemek kültürü, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda bir araya gelme, paylaşma ve keyif alma deneyimi olarak da önemlidir (Çelik, 2019, s.40).

10.3 Türk Yemekleri ile Şarabın Uyumu

Bir yemeğin yanında şarap içilmesi söz konusu olduğunda genel olarak Türk yemeklerinin tercih edilmediğini görürüz. Ancak bu bilgi, Türkiye’de şarap ile ilgili bilinirliğin artması ile birlikte artık eskimiş bir bilgiye dönüşmüştür. Kayra Şarap Akademisi müdürü Cüneyt Uygur bu konu hakkında şu ifadeleri kullanır:

“2001 yılında Şarap Dostları Derneği ile birlikte Bordeaux’ya gitmiştik. Çok methini duyduğumuz 3 Michelin yıldızlı yerin “head somelieri”, ana yemekte kuzu incik ve bildiğimiz kuru fasulye hazırlamıştı. Lezzet olarak da bizim yaptığımız lezzete yakındı. Merlot üzümünden bir şarap açıldı. Ben ömrümde kuru fasulye ve şarabın bu kadar uyumlu olabileceğine hiç inanmazdım...” (Akt., Tunalıgil, 2009).

Bu topraklarda şarap tarih boyunca kutsal bir içecek olarak kabul edilmiştir ve bu da kültürel önemini vurgular. Diyarbakır’ın Boğazkere üzümü, baharatlı ve yağlı kebaplarla uyumlu bir lezzet sunar, özellikle tanen içeriğiyle dikkat çeker. Zeytinyağlı yemekler, Hristiyanların Büyük Perhiz döneminde hayvansal ürünlerden kaçınmak

için tercih ettiği ve zeytinyağının karakteristik lezzetiyle öne çıkan "vejetaryen" yemeklerdir. Bu yemeklerin şarapla uyumu, zeytinyağının asiditesi göz önünde bulundurularak dengelenmelidir. Kapadokya'da yetiştirilen Emir üzümü ile Ege'nin Vasilaki ve Sultaniye üzümleri, zeytinyağlı yemeklerle mükemmel bir lezzet uyumu sağlar. Geleneksel ve yerel tatları bir araya getirerek, yemeklerin şarapla uyumunu dengelemek ve tatları öne çıkarmak önemlidir. Bu, zengin bir gastronomik deneyim sunmanın yanı sıra, bölgenin kültürel ve tarihsel mirasını da yansıtır (Bağış, 2020).

Yemek-şarap uyumu kavramının ortaya çıkışı 1980'lerin başlarına dayanmaktadır. Bu dönemde, restoranlar, yemek menülerinde hangi şarabın hangi yemeğe uygun olduğunu belirten küçük notlar eklemeye başlamışlardır. Restoran işletmecileri tarafından başlatılan bu uygulama, daha sonra şarap üreticileri tarafından da benimsenmiş ve ürün etiketlerinde uygun lezzetler belirtilmeye başlanmıştır. Zamanla, yemek pişirme tekniklerinin, kullanılan baharatın ve diğer bileşenlerin şarap seçimini etkileyebileceği fikri kabul görmüştür. Ancak, bu süreçte birçok kural ve öneri ortaya çıkmış ve bazıları damak tadını karıştıracak kadar karmaşık hale gelmiştir. Bu durumda, zevkleri ve tercihleri farklı olan kişiler, yemeklerinin yanında şarap seçimi konusunda kendi kararlarını vermeye başlamışlardır. Türk yemekleri ile şarapların uyumu ise kısaca şöyle aktarılabilir: Kalecik Karası ve Öküzgözü gibi Türk şarapları, Türk peynirleri ile uyumlu bir şekilde eşleşebilir. Bu şaraplar, tanen açısından az ve meyvemsi karakteristiklere sahiptir, bu da çeşitli yemeklerle uyum sağlar. Örneğin, tereyağlı erişte, tavuk ızgara, patatesli omlet ve tava balıkları bu şaraplarla iyi bir uyum içerisindedir. Et yemekleri için ise, ızgara köfte, kuzu pirzola ve bonfile gibi yemekler için Cabernet Sauvignon gibi şaraplar önerilir, çünkü bu şaraplar etlerle mükemmel bir uyum sağlar. Ayrıca, Öküzgözü-Boğazkere karışımı da ızgara etlerle iyi gider. Yaz sebzelerinden yapılan yemeklerle ise, Cabernet Franc, Merlot ve Kalecik Karası gibi nazik kırmızı şaraplar iyi bir uyum sağlar. Yemeğin baharatı ve yağı ne kadar yoğunsa, alkol oranı yüksek şaraplar tercih edilmelidir. Ayrıca, kebab ile soğuk pembe şarapların iyi bir eşleşme sağlayabileceği unutulmamalıdır. Kızarmış patlıcanla hazırlanan Beykoz kebabı için ise Boğazkere şarabı uygun bir seçenektir. Baharatlı dermason fasulyesi ile pişirilen kuzu etinin yanında ise Boğazkere ve Merlot gibi şaraplar uyum sağlayabilir (Yaşın, 2010).

Bu noktadan bakıldığında bağcılığın bu kadar köklü bir ülke olduğu, yerli şarapların dünya şaraplarıyla yarıştığı ve kendine has tatlara sahip bir ülkede şarap turistleri için farklı bir yaklaşım daha altını çizerek vurgulanabilir. Bu da ülkemizdeki gastronomi kültürünün şarap kültürüyle iç içe geçerek hem yabancı hem de yerli turistlere bu ikiliyi sunmaktır. Böylece Türk mutfağının dünyaca kabul görmüş lezzetleri yine aynı şekilde dünyaca kabul gören ve önemli şaraplarımızla uyum sağlar. Böylece Türkiye’de yeni bir şarap turizminin önünü açabileceği söylenebilir.

10.4 Şarap Terimleri¹

- AOC (Appellation d'Origine Controlée): Fransız yöresel gıda ürünlerinin özelliklerini korumak ve taklitlerini önlemek için uygulanan bir sistemdir. Bu sistem, şarap üretiminde yöreler, üzüm çeşitleri, bağ dikim ve bakım yöntemleri, üretim teknikleri, alkol oranı, hektar başına verim, etiketleme ve kimyasal analizler gibi birçok unsuru ayrıntılı olarak belirler.

- Aroma: Şarapların, yapıldıkları üzümlerden kaynaklanan tat ve kokularıdır.

- Bacak: Şarap kadehte çalkalandığında, iç cidarlarda yükselen ve sonra aşağıya süzülen sıvı izlerine verilen isimdir. Alkol oranı yüksek şaraplarda bu izler daha belirgin olur.

- Beaujolais: Fransa'nın Burgundy bölgesinde bir yöre olup, hasat edilen üzümlerden aynı yıl içinde üretilen genç şarapları tanımlar. Bu şaraplar genellikle basit, meyvemsi ve kolay içimli olup, kısa sürede tüketilmelidir.

- Baumé: Şarap yapımında kullanılan bir ölçü birimidir ve üzümdeki şeker miktarını gösterir. Örneğin, 12 ° Baumé'ye sahip bir üzümünden, tamamen kuru bir şarap elde edilirse, alkol oranı yüzde 12 olur.

- Buke: Olgun ya da olgunlaşmakta olan şarapların kokusunu ifade eden bir terimdir.

- Bouchonné: Mantar enfeksiyonu nedeniyle bozulmuş şarapları tanımlayan bir terimdir.

- Cibre: Üzüm sıkıldıktan sonra kalan kabuk, çekirdek ve saplardan oluşan artığa verilen isimdir.

¹ Bu başlıktaki bilgiler https://www.doluca.com/sarap_dunyasi/sarap-terimleri adresinden alınmıştır.

- Degüstasyon: Şarapların özelliklerini değerlendirmek amacıyla tadılması işlemidir.

- Dekantasyon: Şarabın tortulardan arındırılması veya havalandırılması amacıyla şişeden başka bir kaba boşaltılması işlemidir.

- Denge: Kaliteli şaraplarda alkol, asidite, şeker ve tanen arasındaki dengedir. Hiçbir özellik diğerlerini baskılamamalıdır.

- Dömi-sek: Hafif tatlı şaraplar için kullanılır.

- Enoloji: Şarapla ilgili bilim dalıdır.

- Estate bottling: Şarabın üzümlerin yetiştiği yerdeki tesislerde üretilip şişelendiğini belirtir.

- Etek: Şarapçılıkta şarabın rengini ifade eden bir terimdir.

- Fermantasyon: Üzüm suyundaki şekerin, mayalar tarafından etil alkol ve karbondioksit dönüşme sürecidir.

- Finiş: Şarap yutulduktan sonra ağızda bıraktığı nihai etkidir. Uzun finışı olan şarapların tadı ağızda uzun süre kalır.

- Genç şarap: Üzümün birincil aromalarını kaybetmeden hemen şişelenip tüketilmesi gereken şaraplardır.

- Gövde: Şarabın damakta bıraktığı dolgunluk hissidir. Alkol oranı ve ekstresi yüksek şaraplar bu şekilde tanımlanır.

- Kav: Şarapların bekletildiği mahzene verilen isimdir.

- Kısıklık: Şarap yutulduktan sonra ağızda tadının kısa süre kalmasıdır. Bu durum, şarabın kısa olduğunu gösterir.

- Kompleks: Üstün kaliteli şarapların çeşitli aroma ve bukelere sahip olma özelliğidir.

- Kupaj: Farklı şarapların harmanlanarak daha kaliteli bir şarap elde edilmesi işlemidir.

- Likör şarap: Alkol eklenerek fermantasyonu durdurulmuş, yüksek alkol oranına sahip şaraplardır. Porto ve Jerez en bilinen likör şaraplarıdır.

- Magnum: 1,5 litre hacmindeki şişelerdir, normal bir şişenin iki katı büyüklüğündedir.

- Maserasyon: Kırmızı ve roze şarap üretiminde üzümlerin kabuk ve çekirdekleriyle bekletilerek renk, tanen ve diğer maddelerin kazandırılması işlemidir.

- Mayşe: Şıralı cibre olarak bilinen isimdir.

- Meyvemsilik: Şarapta narenciye veya böğürtlen gibi meyve aromalarının tanımlandığı bir terimdir.

- Monosepaj: Tek üzüm çeşidinden yapılan şarapları ifade eder. %100 aynı üzüm kullanılması şartı yoktur; %15-25 oranında başka üzüm eklenebilir.

- Oksidasyon: Fazla oksijene maruz kalan şarabı ifade eder. Okside olmuş şaraplar sirke benzeri bir tat alır.

- Sek: Tatlılıkları çok belirgin olmayan şaraplardır. Şeker oranları genellikle litre başına 0-4 gram arasındadır.

- Sepaj (varietal): Şarabın yapımında kullanılan üzüm çeşidini ifade eder. Tek üzüm çeşidinden yapılan şaraplara "sepaj" veya "varietal" denir.

- Tanen: Üzüm kabuklarında, çekirdeklerinde ve saplarında bulunan, ağızda burukluk hissi yaratan bir maddedir. Tanenler şarapların gövdesine ve yıllanmasına katkıda bulunur.

- Uzunluk: Şarap yutulduktan sonra ağızda bıraktığı tadın kalıcılığıdır. Tanenin burukluğu uzunluğa dahil edilmez.

- Vintage (rekolte): Üzümlerin toplandığı yıl veya şarap üretim yılı anlamına gelir. Ayrıca, şampanyalarda şarapların tek bir yıl ürünü olduğunu ifade eder.

- Vitikültür: Bağcılıkla ilgili bilim dalıdır. İklim, toprak koşulları, üzüm çeşitleri, bağ tesisatı ve aşılama gibi konuları kapsar.

- Yavanlık: Düşük asiditeye sahip, zayıf ve düşük kaliteli şarapları tanımlayan bir terimdir.

- Yuvarlaklık: Dengeli şaraplarda, tanen, asidite veya şekerin ön planda olmadan, genel bir uyum gösteren özellik olarak kullanılır.

11. ŞARAP TURİSTİ

Şarap turisti, şarap kültürünü ve endüstrisini keşfetmek amacıyla şarap fuarları, festivaller, üretim tesisleri ve önemli şarap bölgelerini ziyaret eden ve bu yerlerde çeşitli şarapları tatma ve deneyimleme amacıyla seyahat eden kişidir (Gün, 2021, s. 57).

Şarap turisti, şarap turizminin önemli bir parçasıdır. Genellikle ekonomik ve eğitim düzeyi yüksek olan bu kişiler, günlük yaşamın stresinden uzaklaşmak, yenilenmek ve dinlenmek için şarap ve bağların cazibesini keşfetmek amacıyla seyahat ederler (Yıldız, 2009, s.82).

Şarap turistleri dört gruba ayrılır: Şarap Sevenler, Tadımcılar, Şarap Meraklıları ve Şarap Acemileri. Her grup, şaraphaneleri ziyaret etmek için farklı sebeplere sahiptir. Şarap Sevenler, öncelikle şarabı tatmak, satın almak ve şarap hakkında bilgi edinmek amacıyla ziyaret ederler. Tadımcılar ise, bağda kısa gezintiler veya şarap mahzen restoranlarında yemek yemek gibi yan aktiviteler için ziyaret ederler. Şarap Meraklıları ise, özel bir ilgiye sahiptir ve zaman zaman şarap satın alabilirler (Charters ve Ali Knight, 2002, ss. 315-316).

Pratt (2014, s. 973) ise şu şekilde şarap turistlerini dörde ayırır:

Profil 1: "Şarap aşığı" profilindeki turist, şarapları çok iyi bilir ve şarap üreticisiyle şarabın detaylarını tartışabilecek kadar bilgi sahibidir. Yiyecek ve şarap uyumu onun için önemlidir. Şarap satın almak, çeşitli şarapları tatmak ve şarap hakkında daha fazla bilgi edinmek için şarap imalathanesini ziyaret eder.

Profil 2: Şarapla ilgilenen turist, şarapları sever, tadımlara ve şarap imalathanelerine katılmıştır. Yemek yemekten ve kırsal bölgeyi keşfetmekten hoşlanır, genellikle arkadaşlarıyla şarap bölgelerine seyahat eder ve şarap hakkında bilgi edinmeye isteklidir.

Profil 3: Şarap meraklısı turistin şaraba ilgisi düşük ila orta düzeydedir. Şarap dışı nedenlerle bölgeyi ziyaret eder, şarap imalathanelerini sadece başka bir cazibe merkezi olarak görür ve temel şarap bilgisinden memnundur.

Profil 4: İlgisiz şarap turisti, bir grup olarak şarap imalathanelerini ziyaret eder, burayı bir bara alternatif olarak görür, genellikle sadece şarap içmekle ilgilenir ve şarap hakkında bilgi edinmekle ilgilenmez.

Şarap turizminin yapıldığı bölgelere gelen turistler sadece şarap tadımı yapmakla kalmazlar, aynı zamanda bölgenin tarihini, üzüm bağlarının geçmişini ve yerel yaşamı öğrenmek isterler. Geçmişten günümüze turistlerin ilgi alanları değişmiştir. Günümüzdeki turistler, kültürel boyutları olan ürünlere ilgi gösterirler ve boş zamanlarında mimari ve insani değerlere sahip yerleri tercih ederler. Ayrıca, ekolojik konularda farkındalık yaratmaya çalışırlar (Elgün, 2021, s. 10).

Şarap, çok eskiden sadece zengin veya çok fakirlerin içeceği olarak bilinirken, zamanla kimlik değiştirmiştir. Bu değişimde yeni modern şarapların büyük rolü vardır. Eskiden sadece belirli ülkelerde popüler olan şarap, dünya genelinde hızla yayılarak yükselen bir trend haline gelmiş ve özellikle Fransız şaraplarına olan talebi ciddi derecede azaltmıştır (Gün, 2021, s. 56).

Karin Alant ve Johan Bruwer, şarap turistlerinin, şarap turizmi için tetikleyici faktörlerini şu şekilde sıralamaktadır (Alant ve Bruwer, 2004, ss. 29-30):

- Şaraphaneyi gezmek ve şarap satın almak,
- Yerel yemekleri ve çeşitli şarapları tatmak,
- İlginç ve özel şaraplar bulmak,
- Sevdikleriniz ve ailenizle sosyalleşmek,
- Bölgedeki ilgi çekici yerleri ziyaret etmek,
- Şarap üreticisiyle tanışmak.

Şarap turistleri, şarap ve bağcılık kültürüne ilgi duyan, dinlendirici ve öğretici deneyimler arayan bir özel ilgi grubudur. Şarap evleri, turistlere zengin bir turistik deneyim sunarlar. Misafirler, aldıkları eğitimle şarap bilgisini artırır ve kişisel gelişimlerine katkı sağlarlar. Şarap turizminin her aşamasında, ziyaretçilerin etkin katılımı önemlidir. Bu süreç, şarap turistlerine bağcılık tarihini, üretim sürecini ve yerel kültürü keşfetme fırsatı sunar. Turistler, rekreasyonel deneyimlerinin yanı sıra, şarap konusundaki bilinçlerini artırmak için şarap tadımı ve bağ gezilerine katılırlar (Yıldız, 2009, ss.82-83).

Şarap turisti davranışlarının belirlenmesinde motivasyonlar hayati bir role sahiptir. Bireylerin şaraba olan ilgisi, şarap tadımı, satın alma ve bilgi edinme gibi etkenlere dayanabilirken, kişisel ihtiyaçlar da önemli bir rol oynar; sosyal etkileşim, dinlenme ve eğlence gibi motivasyonlar da bu kapsamdadır. Şarap turistlerinin tercihlerini etkileyen faktörler arasında şarap bölgesine özgü özellikler de bulunmaktadır. Şaraphanelerin sunduğu hizmet kalitesi, gelecekteki ziyaretlerin ve şarap alımlarının artmasını teşvik ederken, ziyaretçilerin alışveriş tercihlerini etkileyen faktörler arasında şarap özellikleri, fiyatları ve şaraphane atmosferi de yer alır. Literatürde, bazı araştırmacılar motivasyonları şarap tadımı ve alımı gibi birincil nedenler ve etkinlikler, festivaller gibi ikincil nedenler olarak sınıflandırırken, diğerleri İtme Çekme Kuramı'nı temel alır. Şarap turistinin motivasyonları, içsel ihtiyaçlarından veya çekici şarap bölgesi ve şaraphane özelliklerinden kaynaklanabilir. Bu bağlamda, şarap turizminin gelişimi ve etkileşimi, farklı motivasyonların karmaşık etkileşimine dayanır ve bu motivasyonlar sektördeki hizmet sunumu ve pazarlama stratejilerini belirler (Şapçı, 2023, s. 47).

12. YÖNTEM

Bu çalışmada, Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme sebeplerinin araştırılması amaçlanmıştır. Çalışmanın yöntem bölümünde ise araştırmanın modeli, araştırmanın amacı ve önemi, çalışma grubu, evren ve örnekleme, verilerin toplanma yöntemi, veri toplama süreci ve verilerin analizi ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

12.1 Araştırmanın Modeli

Araştırma, nitel araştırma yöntemine dayalı olarak tasarlanmıştır ve yarı formal mülakat tekniği kullanılmıştır. Yarı formal mülakat, belirli bir konuda katılımcılardan bilgi toplamak amacıyla yapılan bir görüşme türüdür. Bu görüşmede, görüşmeciye rehberlik edecek sorular veya konu başlıklarının yer aldığı bir görüşme formu hazırlanır. Sorular belirli bir sırayla sorulmak zorunda değildir; görüşmeci, katılımcıyla olan etkileşime göre soruların sırasını değiştirebilir. Bu yaklaşım, amaçlı bir sohbete benzer ve toplanan veriler sistematik olduğu için düzenlenmesi ve çözümlenmesi daha kolaydır (Salı, 2018, s. 145).

Nitel araştırma, geçmişten günümüze doğal durumları belirleme, kişisel yorumlar ve sosyal ortamları ayrıntılı inceleme amaçlarıyla "doğal araştırma," "yorumlayıcı araştırma" ve "alan araştırması" gibi isimler almıştır (Baltacı, 2017, s. 2). Nitel araştırmalarda görüşmeye dayalı veri toplamanın yanı sıra, gözlem ve literatür taraması gibi ek yöntemler güvenilirliği artırır. Güvenirlik için, araştırmanın kimlerle, kaç kişiyle, kaç soru ile, ne zaman ve nerede yapıldığı önemlidir. Araştırmacının veri toplama aşamasına katılması ve not tutması güvenilirliği sağlar (Değişgel, 2018, ss. 55-56).

Yukarıda belirtilen nedenlerle araştırmamızda nitel araştırma tekniği kullanılmış olup yarı formal mülakat tekniği uygulanmıştır.

12.2 Çalışma Grubu

Toplamda 416 turiste görüşme teklifi sunulmuş, bu kişilerden 55 tanesi görüşmeyi kabul etmemiştir. Görüşmeyi kabul eden 361 turistten 329'u Tablo 13.2'de belirtilen nedenlerden dolayı mülakata dahil edilmemiştir. Nihai olarak 32 turistle yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu kişilerin 16'sı yerli, 16'sı ise yabancı turistlerden oluşmaktadır.

Tablo 12: Görüşme Yapılan Kişilerin Dağılımı

Turist	Frekans Dağılımı
Yerli	16
Yabancı	16
Toplam	32

12.3 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmada, Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme nedenleri araştırılarak şarap üretici ve tüketicileri için bir kılavuz ortaya koymayı amaçlamaktadır. Böylelikle Türkiye'nin zengin şarap kültürünün gelişimine katkı verecektir.

Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme sebepleri, Türkiye'nin turizm sektörüne katkı sağlaması, şarap endüstrisinin gelişimi ve Türk kültürünün tanıtımı açısından önemlidir. Türkiye'nin tarihi ve doğal güzellikleriyle birlikte şarap turizmi, ülkenin turizm potansiyelini arttırabilir. Türk şarap endüstrisinin büyümesi, turistlerin ilgisini çeken bir faktördür ve şarap üreticilerine uluslararası pazarlarda rekabet avantajı sağlayabilir. Türk şaraplarının tercih edilme sebepleri arasında Türk kültürü ve gastronomisi, turistler için çekici bir deneyim sunabilir. Bu nedenle, Türkiye'nin zengin kültürel mirasıyla birleşen şarap kültürü, uluslararası alanda daha geniş kitlelere ulaştırılabilir. Türk şaraplarının tercih edilme sebeplerinin anlaşılması, ülkenin turizm ve şarap endüstrilerinin daha da gelişmesine katkı sağlayabilir.

12.4 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni Türk şaraplarını tercih eden yerli ve yabancı turistleri kapsamaktadır. Ancak çok geniş kapsamlı bir araştırma olacağı ve tüm bu evrene ulaşmanın zor olması nedeniyle örneklem yöntemi uygulanmıştır. Araştırmanın yapıldığı bölge olarak, yerli ve yabancı turistlere daha kolay ulaşılabilmesi ve çok farklı sebeplerle İstanbul'a gelen turist sayısının çok olması nedeniyle İstanbul İli seçilmiştir. İstanbul'un turistik bölgeleri arasından ise turistlere ulaşılabilirliği açısından konaklama imkânı olan otellerin çok bulunduğu Taksim bölgesi tercih edilmiştir.

Görüşmeler, turistlerin zaman kısıtlamaları dikkate alınarak 30 dakika ile sınırlandırılmıştır. Katılımcıların tedirginlik yaşamamaları ve sağlıklı cevap vermelerini önlemek üzere ses kaydı alınmamış, bunun yerine detaylı notlar tutulmuştur. Yabancı turistlerin görüşmelere katılabilmesi için İngilizce bilmeleri şartı aranmıştır. Görüşmeler, 26 Ağustos 2024 ile 28 Ağustos 2024 tarihleri arasında, saat 19.00 ile 23.00 arasında gerçekleştirilmiştir. Bu saatlerin tercih edilme nedeni akşam yemeğinden sonra turistlere daha kolay ulaşılabilme olasılığının olmasıdır. Bu süreçte, Taksim bölgesindeki 5 otel yönetimi ile görüşülmüş ve yönetimlerinden gerekli izinler alınarak süreç başlatılmıştır.

Katılımcıların belirlenmesi sürecinde, yarı formal mülakat yapılmıştır. Tezde, otellerle yapılan anlaşmalar gereği otel isimlerinin gizliliği korunmaktadır. Bu nedenle, çalışmada otel isimlerine yer verilmemiştir. Oteller, "Otel 1, Otel 2, Otel 3, Otel 4, Otel 5 " gibi kodlamalarla belirtilmiştir.

12.5 Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi

Literatür taraması sürecinde, çeşitli kütüphanelerden konuyla ilgili kitaplar, dokümanlar, e-kaynaklar ve veri tabanlarına ulaşılmıştır. Ayrıca, konuyla ilgili yayınlanmış tezler, dergiler ve makaleler okunarak derinlemesine bir literatür taraması yapılmıştır.

Bununla birlikte, yukarıda belirtildiği gibi yarı formal mülakat tekniği kullanılmıştır. Bu veriler, tezin temel sorularını desteklemek ve sonuçlarını doğrulamak için kullanılmıştır.

12.5.1 Yarı Formal Görüşme Soruları

Yarı formal görüşme soruları hazırlanmış ve doğruluğunu test etmek ve güvenilirliğini artırmak amacıyla 2 uzmanla odak grup toplantısı gerçekleştirilerek sorular revize edilip kesinleştirilmiştir. Hazırlanan soruların anket yapılan kişiler tarafından doğru bir şekilde anlaşılmasının tespiti için bir pilot uygulama yapılmıştır. 5 kişiye anket soruları sorulmuş ve bizim sormak istediğimizle karşı tarafın anladığının uyum sağladığı görülerek araştırma soruları kesinleştirilmiştir.

Buna göre araştırma soruları şu şekildedir:

1. Şaraphane gezileri ve bağbozumu festivalleri, Türk şaraplarını tercih etmenizde ne kadar etkili olmaktadır?
2. Yöresel ve bölgesel şarapların farklılığı ve yerli özel üzümler Türk şaraplarına olan ilginizi nasıl şekillendirir?
3. Türk şaraplarının üretim süreçleri, hikayeleri ve özgün özellikleri, şarap tercihlerinizde nasıl bir rol oynamaktadır?

12.6 Veri Toplama Süreci

Tüm süreçler değerlendirildiğinde literatür taraması için 6 ay, yöntemin belirlenmesi için 1 ay, yüz yüze görüşme süreçleri için 10 gün, değerlendirme süreçleri için 3 aylık bir süreç tasarlanmıştır ve bu plan neticesinde tez tamamlanmıştır.

13. VERİLER

26-28 Ağustos 2024 tarihlerin arasında İstanbul Taksim bölgesinde 5 otel içerisinde yapılan yarı formal mülakat sonucunda tablo 13.1'deki verilere ulaşılmıştır.

Tablo 13.1: Turistlerle Yapılan Görüşme Sürelerinin Dağılımı

Süre	0-10dk	10-20dk	20-30dk
Turist Sayısı	10	16	6

26-28 Ağustos tarihleri arasında yapılan araştırmada 10 kişiyle yapılan yarı formal mülakatlar yaklaşık 10 dakika, 16 kişiyle yapılan mülakatlar yaklaşık 20 dakika, 6 kişiyle yapılan mülakatlar ise yaklaşık 30 dakika sürmüştür.

Araştırma için 416 kişiye ulaşılmış bunlardan 55 kişi araştırmaya katılmamıştır, araştırmaya katılanlara mülakata başlamak için öncelikle;

1. Şarap içip içmedikleri,
2. İngilizce bilip bilmedikleri sorulmuştur.

Dolayısıyla İngilizce bilmeyen yabancı turistlerin ve şarap tatmayanların çıkarılmasıyla sayı 103 kişiye düşmüştür. Kalan kişilerde ise Tablo 13.2'deki unsurlar devreye girmiştir.

Tablo 13.2: Mülakata Dahil Edilmeyen Kişilerin Dağılımı

KİŞİ SAYISI	
Katılmak İstemeyen	55
Şarap İçmeyen	167
İngilizce Bilmeyen	91
Mülakattan Çekilen	47
Mülakatı Durdurulan	24

Tablo 13.3: Araştırmayı Tamamlayan Kişilerin Sayısal Olarak Dağılımı

KİŞİ SAYISI	
Yerli	16
Yabancı	16

Sorular Tablo 13.3’de görüldüğü üzere 32 katılımcıya uygulanmış, 3 yerli 3 yabancı turistin mülakat sorularına verdiği cevaplar aşağıda örnek olarak sunulmuştur.

Yerli Katılımcı A ile yapılan mülakatta;

“1. Valla şaraphane gezileri ve bağbozumu festivallerini detaylı olarak takip etmiyorum, bazen denk gelince haberlerde özellikle Instagram sayfalarında onları inceliyorum. Şarap içmeyi çok seviyorum ama hani özellikle festivalleri takip etmiyorum. Bu festivallerde görmediğim bazı şaraplar çıkarsa hiç görmediğim veya tatmadığım ve burada da çok ilginç bazı tanıtımlar söz konusu olursa bana denk geldiğinde o şarabı da alıp tadına bakmak isterim. Çünkü hani tanıtımı yapılan bir şarabın; güzel tanıtımı yapılan ve bana göre etkili tanıtımı gerçekleşen bir şarabı da özel olarak gidip aramam bakmam ama raflarda görürsem veya bir yerde servis edilmekte alternatif olarak sunulursa tercih ederim. Dolayısıyla özellikle sosyal medyayı çok iyi kullanıyorum. Bu sosyal medyadaki şarap çeşitliliği de özellikle şarapların aroması ile ilgili detaylı bilgiler de benim özellikle Türk şaraplarını tercih etmemde etkili oluyor. Ama dediğim gibi özellikle aramam, denk gelirse de tercih ederim.

2. Tabi öncelikle Fransız şarapları çok meşhur. Bir yere gittiğim zaman Fransız şaraplarını tercih ediyorum ama iyi bir Türk şarabı olduğunda da onu da kaçırmam; nispeten sanki bana göre Türk şarapları daha uygun fiyatla satılıyor ya da servis ediliyor. Dolayısıyla içmeyi tercih ederim. Daha önce de dediğim gibi yöresel ve bölgesel yerli özel üzümün özel olduğunu bilmem lazım. Bu özelliği nereden geliyor? Dolayısıyla eğer bu konularda özel üzümler konusunda bilgim arttığı taktirde Türk şaraplarına olan ilgim daha çok artacak hatta bunu arkadaşlarıma tavsiye etme olasılığım da yükselecektir. Dediğim gibi özel üzümlerin özel bilgileri olmalı. Bu özel bilgilerin de bizlere; şarap severlere ulaştırılması gerekmektedir.

3. Mutlaka olumlu bir rol oynuyor benim için. Üretim süreçleri ile çok ilgilenmiyorum ancak hikayeleri ve biraz önce de söyledim özel özellikleri benim için çok değerlidir. Üretim süreçlerinin genel olarak nasıl olduğunu biliyorum ama üretim süreçlerindeki farklılaşma benim çok ilgimi çekmiyor. Ancak geçmişe dönük hikayelere ilginç bir şekilde ulaşabilirsem hakikaten beni etkiliyor; okumak ve öğrenmek istiyorum. Belki üretim süreçlerine tam bir ilğim yok o nedenle çok dikkatimi çekmiyor olabilir. Ama hikayeleri benim değerlerim ve tutumlarımla özleşirse, uyum sağlarsa bu hikayesi olan şarapları mutlaka tatmak isterim. Diğerlerinden farklı olarak bu deneyimi kazanmak isterim. Dolayısıyla benim için özel hikayeleri son derece önem taşımaktadır.” şeklinde kendini ifade etmiştir.

Yerli Katılımcı B;

“1. Şaraphane gezileri ve festivallerin bende etkisi oluyor. Çünkü farklı tadımlar gerçekleştirebiliyorum. Daha çok hangi şarapları tercih ediyorum? Öküzgözü, Boğazkere tercih ettiğim üzüm türleri oluyor. Ara sıra meyve şaraplarını da tatmayı seviyorum ama ilk tercihim Öküzgözü, Boğazkere gibi biraz daha kekremsi tatlar...

2.Yöresel ve bölgesel tatlar farklı tatlar sunuyor farklı keyif anları yaşıyor, farklı deneyimler sunuyor. İlk soruda da yanıtladığım gibi zaten Türk şaraplarını özellikle seviyorum, Öküzgözü ve Boğazkere yöresel tatları beğeniyorum, deneyim anlamında hoş oluyor. Özellikle Elâzığ, Bozcaada, Ege Bölgesi ve Anadolu’da tercih ettiğim tatlar oluyor.

3.Üçüncü soruya vereceğim cevap şu şekilde olabilir; üretim süreçleri bağlamında daha butik üretimleri tercih edebiliyorum. Daha çok fabrikasyondansa bir kişiye bir aileye ait olan daha az üretimi olan ve daha özel şartlarda üretilmiş olan türleri daha çok tercih ediyorum. Üçüncü soruya ek olarak da hikayeler bağlamında özellikle ailelerin hikayesi bu üzümü nasıl getirdikleri, nasıl ürettikleri, atalarından onlara kalan bağların hikayeleri ilgimi çekiyor ama tercih etmeme sebep olmuyor. Benim için daha önemli olan üzümün türü ve tadı, tercih sebeplerimi farklılaştırıyor.” yapılan mülakatta kendini bu şekilde ifade etmiştir.

Yerli Katılımcı C;

“1. Birinci soruya şu şekilde cevap verebilirim; Üzümün şarap olma yolculuğu hep dikkatimi çekmiştir bağbozumu festivalleri bu yolculuğa tanıklık etme olanağı sunuyor. Ülkemizde gelenekselleşen ve içinde bulunduğumuz Eylül ayında yapılan bu festivaller çeşitli yörelere özgü üzümleri coğrafyasında görme, dalında tanıma fırsatı sunuyor. Bu festivaller çeşitli üzümleri tatmaya yardımcı olsa da şarap tercihlerimi damak zevkim belirliyor. Yoksa dalında ya da bağında bir üzümle tanışmak tercihlerimi yönlendirmiyor. Bu durum Şaraphane gezileri için de aynı geziler ya da festivallerin tanıtım üzerinde etkileri olabilir ama tercihlerimi pek etkilemiyor.

2. İkinci sorunuza gelecek olursak; Bildiğiniz gibi iyi bir şarap için iyi bir üzüm şarttır. Ülke coğrafyamızın farklı üzüm türlerine ev sahipliği yapması kaliteli hammaddeyle birlikte kaliteli şarap üretimini de beraberinde getirmiştir. Coğrafyamızın zenginliği ve iklim koşullarının elverişliliği şarap çeşitliliğini de artırmıştır. Üreticinin farklı tat arayışlarına da hitap etmesi, yerli özel üzümlerle çok kaliteli aromatik tatlar elde edilmesi Türk şaraplarına olan ilgimi artırmıştır. Elazığ’da yetişen öküzgözü favorimdir.

3. Üçüncü sorunuzu da şöyle cevaplamış olayım: Şarap sever bir tüketici olarak üzümünden şaraba dönüş yolculuğu daha önce de belirttiğim gibi hep dikkatimi çekmiştir ayrıca şarabın hikayesi de bende hep merak uyandırmıştır ama bunlar şarabın tanıtımı ve reklam konusunda etkili olan faktörlerdir. Şarabın özgün özellikleri deneyim albenisini artırmaktadır. Özellikle Elâzığ yöresi öküzgözü şarapları ve Mardin yöresine özgü Süryani şarapları tercihlerim arasındadır. Şarabın özgün özelliklerinin yanında damak zevkime hitap etmesi ve fiyat performans skalası da kriterlerim arasındadır.” yapılan mülakatta kendini bu şekilde ifade etmiştir.

Yabancı Katılımcı A;

“1. Benim için herhangi bir etkisi yok çünkü genellikle bir şarap testinden sonra neyin ne olduğunu hatırlamıyorum. Bazen test ettiğim yeni markaları hatırlamak için not almayı düşünüyorum, ancak sonra umursamadığımı ve uzun yıllardan beri alıştığım klasiklere bağlı kalmayı tercih ettiğimi fark ediyorum.

2. Tutarsız ve öngörülemez bir zevkim var. Bu nedenle birbirinden uzak birçok seçeneğe ve aromaya sahip olmaktan mutluluk duyuyorum. Bazen tatlı ve meyveli

şaraplar, bazen sek şaraplar içmeyi severim. Türkiye topraklarının coğrafi çeşitliliği pazara çok farklı tatlar sunuyor ve bunun için çok müteşekkirim.

3. Beni en çok etkileyen şarap türü, Mardin Süryani şarabının geleneksel sürecidir. Süryani köylerinde, köyün yüksek bir noktasında ortak bir silo (su deposu) vardır. Bu su deposu köydeki her eve bağlı. Hasat mevsiminden sonra her gün komşulardan biri diğer su borularını kapatıp kendi evinin borularını açıyor ve üzümleri bu depoya çarpıyor. Su boruları U şeklinde, yarı açık ve toza ve böceklerle maruz kalıyor ve geleneksel olarak boruları temizlemiyorlar ve çeşitli bakteriler ediniyorlar ve üzüm suyunun evlerine açık havada akmasına izin veriyorlar. Evde bekleyen aile üyeleri ise üzüm suyunu fiçilerde saklıyor. Fiçilerin açılmasına ve doğal yollarla mayalanmasına izin veriyorlar. Yıllık üretimin üçte biri kiliseye gidiyor, üçte biri dini bayramlar için ayrılıyor.”

Yabancı Katılımcı B;

“1. Maalesef çok fazla değil. Genellikle arkadaşlarımdan önerileri fikir veriyor.
2. Ben Öküzgözü ve Boğazkere gibi Doğu Anadolu üzümlerini tercih ediyorum.
3. Türk şarapları hak ettiği değeri görmüyor. Şarabın anavatanlarından biri ama hak ettiği değerin verilmediğini düşünüyorum. Şarap üreticilerinin önünde mevzuat engeli olduğunu düşünüyorum.”

Yabancı Katılımcı C;

“1. Şarap bağbozumuna merakım var, oradaki süreci görmek ve bilmek beni çok rahatlatıyor, ne içtiğimi bilerek içiyorum, sürecin bir parçası olmak belki de ayrı bir keyif veriyor, o yüzden tercih ediyorum.
2. Farklı bölgelerden gelen üzümleri tatmak ilgimi çekiyor.
3. Son dönemde etkili olmaya başlayan sosyal medya ile ticareti doğa ile bütünleştirmiş butik yerel ve son derece özenli üreticilerin farkına vardık.” şeklinde kendini ifade etmiştir.

Elde edilen veriler kapsamında içeriklere nitel analiz gerçekleştirilmiştir. Veri sayısı yüksek olmadığı için maxqda programının kullanılmasına gerek duyulmamıştır.

Bilindiği gibi maxqda programı verilerin olduğu gibi girilerek analiz edildiği ve sonuç ortaya koyan bir programdır. Buna karşın veri sayısı az olduğu için kavram sıklık sayıları dikkate alınarak araştırma tamamlanmıştır.

Bütün metinler tarafımdan okunmuştur ve kullanılan kelimelerin kelime sıklıkları alınmıştır. Bununla birlikte birbirine yakın olan kelimeler birleştirilmiştir.

Örneğin, damak zevki, ağız tadı, damağa hitap etmek gibi kelimeler farklı konuşma dilleri olsa da aynı manaya çıktığı düşünülerek eşdeğer sayılmıştır. Bu tür kelimelerin frekansları birleştirildiğinde elde edilen sonuçlar Tablo 13.4'te verilmiştir.

Tablo 13.4: Eşdeğer Kabul Edilen Kelime Tablosu

Eşdeğer Kelimeler	Frekans Sıklıkları
Üzüm Hasadının Coşkusu Yaşama	2
Üzümü Dalından Koparma Zevki	2
Gezi ve Festivallerdeki Bilgilendirmeler	2
Bilgi Sahibi Olan Kişilerden Yerde Bilgi Alma	2
Farklı Tadım İmkânı	2
Çok Farklı Lezzetleri Bir Arada Tatma	2
Farklı Tat Arayışlarına Hitap Etmesi	2
Farklı Aromatik Tatları Deneyimleme İsteği	2
Yerli Özel Üzümlerle Çok Kaliteli Aromatik Tatlar Elde Edilmesi	3
Coğrafyanın Getirdiği Aromatik Tatlar	3
Yöresel Aromatik Tatların Zenginliği	3

Yerli katılımcılarla yapılan mülakatın analizine baktığımızda;

16 yerli katılımcının 1. soruya verdiği cevaplar analiz edilmiş; 10 katılımcı şaraphane gezileri ve bağbozumu festivallerinin Türk şaraplarını tercih etmelerinde etkili olduğunu 6 katılımcı ise tercihlerini etkilemediğini ifade etmiştir.

10 katılımcıyı etkileyen sebepler ve frekans sıklıkları Tablo 13.5'te sunulmuştur.

Tablo 13.5: 1. Soruya İlişkin Yerli Turistlerin Etkilenme Nedenlerinin Frekans Tablosu

	Frekans
Farklı Tadım	7
Gezi ve Festivallerdeki Bilgilendirmeler	3
Damak Zevki	2
Dalından Koparma Zevki	2
Üretim Süreçlerini Yerinde Görme	2
Yerel Kültürü Yakından Tanıma	1
Yeni Bir Ürün Deneyimlemek	1

16 yerli katılımcının 2. soruya verdiği cevaplar analiz edilmiş; 14 katılımcı ilgisinin arttığını farklı nedenlerle ifade etmiş, 2 katılımcı ise belirsiz olduklarını ortaya koymuştur. 14 katılımcının ilgisini artıran nedenleri ve frekans sıklıklarını gösteren tablo 13.6'da verilmiştir.

Tablo 13.6: 2. Soruya Ait Yerli Turistlerin İlgisini Artıran Nedenlerin Frekans Tablosu

	Frekans
Kaliteli Aromatik Tatlar	3
Üzüm Çeşitliliği	2
Yöresel Farklılıklar	2
Farklı Tat Arayışı	2
İklim Koşullarının Etkisi	1
Geçmiş Tadım Deneyimleri	1
Yerli ve Yöresel Üzümler	1
Kendine Has Karakteri	1
Deneyimleme İsteği	1

16 yerli katılımcının 3. soruya verdiği cevaplar analiz edilmiş; 8 katılımcı hikayelerden etkilendiğini belirtirken, 8 katılımcı ise hikayelerden etkilenmediğini ve farklı tercih kriterleri olduğunu ifade etmiştir.

Katılımcıların üretim süreçleri ve hikayelerden etkilenme sebepleri ile frekans sıklıkları Tablo 13.7’de sunulmuştur.

Tablo 13.7: 3. Soruya Ait Yerli Turistlerin Hikayelerden Etkilenme Nedenleri Frekans Tablosu

	Frekans
İlgi Çekiciliği	2
Katılımcının Değerleri ve Tutumlarıyla Özdeşleşmesi	1
Güven	1
Hikayesine Şişeye Yansıtılması	1
Üretim Süreçlerine Yer Vermesi	1
Butik Üreticilerinin Hikayelerine Merak Duyma	1
Sosyal Medya	1
Doğayla Bütünleşmiş Üretim Hikayeleri	1

Tablo 13.8: 3. Soruya Ait Hikayelerden Etkilenmeyen Yerli Turistlerin Farklı Tercih Nedenleri Frekans Tablosu

	Frekans
Fiyat Performans	3
Damak Zevki	3
Kalite	1
Üzümün Türü ve Aroması	1

Yabancı katılımcılarla yapılan mülakatın analizine baktığımızda ise;

16 yabancı katılımcının 1. soruya verdiği cevaplar analiz edilmiş; 12 katılımcı şaraphane gezileri ve bağbozumu festivallerinin Türk şaraplarını tercih etmelerinde etkili olduğunu, 4 katılımcı ise tercihlerini etkilemediğini ifade etmiştir.

12 katılımcının tercihlerine yön veren ve onları etkileyen sebepler ve frekans sıklıkları Tablo 13.9’da sunulmuştur.

Tablo 13.9: 1. Soruya İlişkin Yabancı Turistlerin Etkilenme Nedenlerinin Frekans Tablosu

	Frekans
Farklı Tatlar	4
Deneyimleme	3
Çeşitlilik Yakalama	3
Yerinde Tadım	3
İşin inceliğini öğrenme	1
İletişim Kurma	1
Emek ve Hikâyeyi Görme	1
Tanıma	1
Yeniliklere Şahitlik Etme	1
Duygusal Bir Bağ	1
Süreci Yerinde Görme	1
Kültürünü Öğrenme	1

16 yabancı katılımcının 2. soruya verdiği cevaplar analiz edilmiş; 15 katılımcı Türkiye’nin bölgesel şaraplarını çok beğendiğini, üzümlerini çok kaliteli bulduklarını ifade etmiş, 1 katılımcı ise İtalya ve Porto şaraplarının müdavimi olduğunu ve alışkanlıklarından kolay vazgeçemediğini ortaya koymuştur.

15 katılımcının ilgisini artıran nedenleri ve frekans sıklıklarını gösteren sonuçlar Tablo 13.10’da verilmiştir.

Tablo 13.10: 2. Soruya Ait Yabancı Turistlerin İlgisini Artıran Nedenlerin Frekans Tablosu

	Frekans
Özgün Tat, Aroma, Koku	4
Farklı Tadım	3
Zengin Çeşitlilik	3
Kaliteli Üzüm	2
Bölgenin Kültürel Dokusu	1
Coğrafi Çeşitlilik	1
Eski Asmalar	1
Farklı Üzüm Türleri	1

16 yabancı katılımcının 3. soruya verdiği cevaplar analiz edilmiş; 8 katılımcının üretim süreçlerinden, 5 katılımcının ise hikayelerden etkilendikleri görülmüş; 3 katılımcı belirsizlik ortaya koymuş, 2 katılımcı ise ne üretim süreçlerinden ne de hikayelerden etkilenmediklerini ifade etmişlerdir.

Katılımcıların üretim süreçleri ve hikayelerden etkilenme sebepleri ile frekans sıklıkları Tablo 13.11’de sunulmuştur.

Tablo 13.11: 3. Soruya Ait Yabancı Turistlerin Hikayelerden Etkilenme Nedenleri

	Frekans
Sosyal Medya	3
Farklı Nitelikler	3
Özgün ve Felsefi Hikâye	2
Şarapların Geçmişi	2
Nesilden Nesile Aktarım	1
Asma Kalitesi	1

14. SONUÇ VE TARTIŞMA

Bu araştırma, Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından farklı şekillerde algılandığını ve tercih edilme süreçlerinde çeşitli faktörlerin önemli rol oynadığını göstermektedir. Yerli ve yabancı turistlerin şarap tercihlerini etkileyen unsurlar arasında şaraphane gezileri ve bağbozumu festivalleri önemli bir yere sahiptir, ancak bu deneyimlerin etkisi iki grup arasında farklılık göstermektedir. Yerli katılımcılar, bu tür etkinlikleri genellikle aktif olarak takip etmediklerini belirtmişlerdir. Bağbozumu festivalleri ve şaraphane gezileri gibi etkinlikler, yerli turistlerin düzenli katılım gösterdiği aktiviteler arasında yer almasa da festivallere katıldıklarında deneyimledikleri şarap tadımlarının, yeni tatlar keşfetmelerine olanak tanıdığı ve tercihlerinde etkili olabileceği vurgulanmıştır. Yani yerli turistler için bu etkinlikler, şarap seçimlerinde doğrudan değil, dolaylı bir etkiye sahiptir. Onlar için şaraphane gezileri, daha çok şarapların hikayelerini ve geleneksel üretim süreçlerini öğrenmek için bir fırsat sunmaktadır, ancak bu, çoğunlukla tercihlerinde belirleyici bir unsur olmaktan ziyade keşif amaçlı katıldıkları bir deneyimdir.

Buna karşılık, yabancı turistler açısından şaraphane gezileri ve bağbozumu festivalleri çok daha büyük bir ilgi alanıdır ve şarap tercihleri üzerinde doğrudan bir etkiye sahiptir. Bazı yabancı katılımcılar, bu etkinlikleri şarap kültürünü daha yakından tanıma fırsatı olarak görmüş ve gezilere veya festivallere katıldıktan sonra tercih ettikleri şaraplar hakkında daha bilinçli kararlar verdiklerini belirtmişlerdir. Şaraphane gezileri, şarap üretim süreçlerini yerinde gözlemlene imkânı sunduğu için, yabancı turistler üzerinde daha fazla etkili olmakta ve bu süreçte deneyimledikleri tatlar, şarap seçimlerinde kritik rol oynamaktadır. Özellikle bağbozumu festivalleri, birçok yabancı turist için sadece bir şarap tadım etkinliği değil, aynı zamanda kültürel bir deneyim sunmakta ve bu deneyim, onların şarap tercihlerinde etkili olmaktadır.

Yerli turistler, şarapların ardındaki hikayeler ve kültürel bağlamdan etkilenmektedir. Özellikle şarapların tarihsel anlatıları, üreticilerin aile geçmişi ve geleneksel üretim süreçleri, yerli turistlerin tercihlerini şekillendiren önemli faktörlerdir. Şaraphanelerin ve üzüm bağlarının geçmişi ile yerli üzümlerin karakteristik özellikleri de bu ilginin bir parçasıdır. Yerli turistler için şarap, sadece bir içecek değil, aynı zamanda kültürel bir miras olarak değerlendirilmektedir. Öte yandan, yabancı turistler şarap seçimlerinde daha çok kalite, üretim süreçleri ve çeşitliliğe odaklanmaktadır. Hikayeler ve kültürel bağlam onlar için ilgi çekici olabilir,

ancak tercihlerinde belirleyici bir faktör değildir. Yabancı turistler, genellikle şarapların kalitesi ve sunulan tatlardan etkilenmektedir. Özellikle butik üretim süreçleri ve yerel üzümlerle yapılan şaraplar, bazı yabancı turistlerin dikkatini çekmektedir, ancak bu ilgi genellikle şarapların özgün üretim yöntemlerine dayanmaktadır.

Yabancı turistler, Türkiye'nin bölgesel şaraplarını genellikle beğenmekte ve yerli üzümleri kaliteli bulmaktadır. Bu, Türk şaraplarının özellikle yabancı turistler nezdinde güçlü bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Ancak, bazı turistlerin daha önce alışkın oldukları şarap markalarından kolayca vazgeçemedikleri de dikkate alınmalıdır. Bu, özellikle İtalyan ve Porto şaraplarına bağlı kalan bazı turistlerin, Türk şaraplarına geçişte tereddüt yaşadığını göstermektedir.

Yerli turistlerin tercihlerinde hikayeler ve kültürel bağlam önemli bir yer tutarken, yabancı turistler için üretim süreçleri ve şarapların bölgesel özellikleri daha ön planda yer almaktadır. Bu farklılık, Türk şaraplarının tanıtımında ve pazarlama stratejilerinde izlenecek yollar açısından önemli ipuçları sunmaktadır. Yerli tüketicilere yönelik şarap hikayelerinin daha fazla vurgulanması gerekirken, yabancı turistlere yönelik olarak üretim süreçleri ve kaliteli üzüm çeşitliliğinin daha belirgin şekilde tanıtılması gerekmektedir.

Türk şaraplarının hem yerli hem de yabancı turistler nezdinde tanıtımının daha etkili bir biçimde yapılması, sektördeki büyüme ve bilinirlik açısından büyük önem arz etmektedir. Özellikle yerli turistler için şarapların ardındaki kültürel hikayeler ve tarihi unsurlar, tercih sebepleri arasında belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, Türk şaraplarının geçmişi, üretim süreçleri ve kültürel bağlamı daha ayrıntılı bir şekilde şarap severlere aktarılmalı; bu hikayeler, şarap tadım etkinlikleri ve tanıtım materyalleri aracılığıyla öne çıkarılarak turistlerin dikkatini çekmelidir.

Diğer taraftan, uluslararası pazarda rekabet gücünü artırmak adına, global ölçekte beğeni kazanan şarap aromalarına yakın yeni tatlar üretilmeli ve bu sayede Türk şaraplarına olan talep artırılmalıdır. Hem yerli hem de yabancı turistlerin Türk şaraplarını daha yakından tanıyıp deneyimleyebilmeleri için şarap tadım etkinlikleri düzenlenmeli; bu etkinliklerde farklı damak tatlarına hitap eden ürünler sunulmalıdır. Ayrıca, şarap turizminin daha geniş kitlelerce benimsenmesi ve bilinirliğinin artırılması amacıyla özel şarap turları yaygınlaştırılmalıdır. Bu turlar aracılığıyla

Türkiye'nin zengin üzüm bağları, şaraphaneleri ve üretim süreçleri tanıtılarak, turistlere Türkiye'nin köklü şarap kültürü hakkında derinlemesine bilgi sunulabilir.

Sonuç olarak, Türk şaraplarının ulusal ve uluslararası düzeyde daha güçlü bir konuma ulaşabilmesi için yerli ve yabancı turistlere yönelik farklı tanıtım stratejileri geliştirilmelidir. Şaraphane gezileri ve şarap festivalleri her iki turist grubunda da önemli olmakla birlikte, bu etkinliklerin doğrudan şarap tercihlerine olan etkisi sınırlı kalmaktadır. Bu nedenle, şarapların ardındaki hikayelerin ve üretim süreçlerinin pazarlama stratejilerine daha güçlü bir şekilde entegre edilmesi gerekmektedir. Şarap üreticileri, butik üretimlere ve yerel üzüm çeşitlerine odaklanarak hem yerli hem de yabancı tüketicilere hitap eden yenilikçi bir yaklaşım benimsemeli ve böylece Türk şaraplarının farkındalığını artırmalıdır. Bu doğrultuda geliştirilecek stratejiler, Türkiye'nin üzüm ve şarap üretimindeki önemini daha geniş kitlelere ulaştırarak, Türk şaraplarının ulusal ve uluslararası pazarda daha fazla tanınmasına ve tercih edilmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Alabaşoğlu, D. (2012, 2 Ekim). *Trakya'da bağ bozumu*. <https://www.trakyaagezi.com/trakya-bag-bozumu/> adresinden 8 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Alant, K. and Bruwer, J. (2004). Wine tourism behaviour in the context of a motivational framework for wine regions and cellar doors. *Journal of Wine Research*, 15(1). 27-37. <https://doi.org/10.1080/0957126042000300308>
- Arcadia Vineyards (t.y.). *Arcadia bağları*. <https://arcadiavineyards.com/arcadia-baglari/> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Bakkaloğlu, Z. (2023). Türkiye'deki bağ ve şarap rotalarına dair bir yolculuk. Y. Yıldırım (Ed.), *Gastronominin disiplinlerarası yolculuğu* (ss. 59-94) içinde. İstanbul Kriter Yayınevi
- Bakucha Vineyard Hotel (t.y.). *Bakucha'ya hoşgeldiniz*. <https://bakucha.com/> 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Baltacı, A. (2017). Nitel veri analizinde miles-huberman modeli. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 3 (1). 1-15 <https://dergipark.org.tr/tr/pub/aeusbed/issue/30008/290583>
- Barbare Wines (t.y.). *Tarihçe*. <https://www.barbarewines.com/anasayfa/> 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Barbaros Bağ Evi (t.y.). *Ana sayfa*. <https://www.barbarosbagevi.com/> 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Bağış, L. (2020). *Türk mutfağında şarap algısı*. <https://keyiflinotlar.com/2013/04/turk-mutfaginda-sarap-algisi/> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Bağış, L., Ün, B., Yavuz, M. (2006). *Şarabın ABC'si*. Kavaklıdere Kültür Yayınları. İstanbul
- Barel Vineyards (t.y.). *Barel*. <http://www.barelvineyards.com/barel.html> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Barış, K. Ü. (2019). *Şarap kültürü ve servisi*. <https://www.turizmaktuel.com/haber/sarap-kulturu-ve-servisi> adresinden 28 Ekim 2024 tarihinde alınmıştır.
- Baykam, S. (2016). *Dünya ülkeleri ve şarap*. Gece Kitaplığı. Ankara
- Beşer, G. (2014). *Türkiye'de butik şarap sektörünün pazarlama karması açısından incelenmesi* (Tez No, 367407) [Yüksek lisans tezi, Namık Kemal Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Bozcaadada (t.y.). *Bozcaada kültür sanat ve bağ bozumu festivali*. <https://bozcaadada.com/etkinlikler-1/kultur-sanat-bagbozumu-festivali/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

- Bulal, E., (2005). *Türkiye’de şarapçılık: gelişme eğilimi, üstünlükler ve kısıtlar* (Tez No, 206452) [Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Caeli Winery (t.y.). *Hakkımızda*. <https://www.caeli.com.tr/tr/hakkimizda> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Chamlıja Wine (t.y.). *Chamlıja wine*. <https://www.chamlıja-wine.com/wine.html> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ch Kalpak Vineyards (t.y.). *Products and precess*. <http://kalpak.net/products-and-process/> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Chateau Nuzun (t.y.). *Hakkımızda*. <https://www.chateaunuzun.com/index24.html> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Charters, S. and Ali-Knight, J. (2002). Who is the wine tourist?. *Tourism Management* 23(3), s. 311-319. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(01\)00079-6](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(01)00079-6)
- Colombini, D.C. (2015). History of wine tourism in Italy. *International Journal of Wine Research*. 15 (7). 29-35 <https://doi.org/10.2147/IJWR.S82688>
- Correia, L., Ascençao, M. P. (2006). Wine tourism in Portugal: The Bairrada wine route. J. Carlsen, S. Charters (Ed.), *Global Wine Tourism - Research, Management & Marketing* (ss. 242-255). Cab Intl
- Çelik, H. U. (2019). *Gastronomide Şarabın Yeri ve Önemi Bir İşletme Örneği* (Tez No, 594117) [Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Danacı, Ç. (2023). *Bağ bozumu hakkında bilmeniz gereken her şey*. <https://www.alem.com.tr/gurme/bag-bozumu-hakkinda-bilmeniz-gereken-her-sey-1081914> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Değişgel, S. (2018). *Yabancı düşmanlığının yiyecek kültürüne yansımaları: almanya’da bir araştırma* (Tez No, 488710) [Doktora tezi, Adnan Menderes Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Doluca (t.y.). *Şarap terimleri*. https://www.doluca.com/sarap_dunyasi/sarap-terimleri adresinden 6 Ağustos 2024 tarihinde alınmıştır.
- Edrine (t.y.). *Hakkımızda*. <http://edrine.com/edrine/index.php/hakkimizda/> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Edrinet Restaurant (t.y.). <https://www.edrinet.com.tr/> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Elgün, H.E. (2021). *Yerli turistlerin şarap turizminde unutulmaz turizm deneyimlerinin tavsiye etme niyetlerine etkisi: şarap turizmi örneği* (Tez No, 677503) [Yüksek lisans tezi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Erhan, K. (2021). Tekirdağ ilinde bağcılık ve bağ turizmi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26 (45), 125-138. <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.910637>

- Find Your Italy (t.y.). *The rising opportunity of wine tourism in Italy*. <https://www.findyouritaly.com/rising-opportunity-wine-tourism-italy/> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Gürler, M. (2020). *Gastronomi şehri paydaşlarının şarap turizmine yönelik bakış açıları – hatay örneği* (Tez No, 652823) [Yüksek lisans tezi, İskenderun Teknik Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Gülör Şarapları (t.y.). *Gülör şaraplarının hikayesi*. <https://www.gulorwines.com/hakk%C4%B1m%C4%B1zda> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Gali Wines (t.y.). *Hikayemiz*. <https://www.galiwines.com/hikayemiz> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Gün, C. (2021). *Dünyada ve Türkiye’de şarap turizmi: Ankara şarap turizmi üzerine bir araştırma* (710731) [Yüksek lisans tezi, Atılım Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Güven, S. (2008). *Şarap üretimi ve kalite kontrolü*. Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yayınları: Yayın no: 003. Çanakkale
- Güzeller, B. (2022, 23 Ağustos). *Sonbaharın en eski eğlencesi: bağ bozumu festivalleri*. <https://www.enuygun.com/bilgi/amp/sonbaharin-en-eski-e-glencesi-bagbozumu-festivalleri/> adresinden 18 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- İçli, G. (2010). Pazarlama iletişimi araçlarının Türk şarap sektörü açısından incelenmesi, *Öneri Dergisi* 9 (33), 127-133. <https://doi.org/10.14783/od.v9i33.1012000156>
- İha (2022). *14. Kırklareli yayla bolluk, bereket, hasat ve bağbozumu şenlikleri başladı*. <https://www.iha.com.tr/kirklareli-haberleri/-3905864> adresinden 18 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- İKA (İpekyolu Kalkınma Ajansı) (2019). *Kilis üzüm raporu*. <https://www.ika.org.tr/assets/upload/dosyalar/kilis-uzum-raporu.pdf>
- Jones, T. (2024). *Bilmeniz gereken 5 İtalyan şarap bölgeleri*. <https://tr.yourtripagent.com/5-italian-wine-regions-you-should-know-2967> adresinden 2 Nisan tarihinde alınmıştır.
- Karataş, H., Karataş, D. D. ve Özdemir, G., (2016). Diyarbakır ili yerel üzüm çeşit varlığı ve değerlendirme olanakları. Ufuk B., Aytaç C., Mustafa T., Pınar Gürhan K. (Ed.) *Uluslararası Diyarbakır Sempozyumu, 2-5 Kasım, Bildiri Kitabı, Cilt 3*, (ss. 2275-2283). Diyarbakır Valiliği Kültür Sanat Yayınları
- Kayalar, M. (2015). *Tokat ilinde farklı yörelerde yetiştirilen narince üzüm çeşidinden üretilen şarapların bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi* (Tez No, 420464) [Yüksek lisans tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Kırklareli Ziraat Odası (2013). *5. Uluslararası Kırklareli yayla bolluk bereket hasat ve bağ bozumu şenlikleri*. <http://kirklareli.ziraatodasi.org.tr/basin-odasi/haberler/5uluslararasi-kirklareli-yayla-bolluk-bereket-hasat-ve-bag-bozumu-senlikleri> adresinden 18 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

- Kızıl, Ö. (t.y.). *Bağ bozumu nedir?*. <https://www.ozgurkizil.com/bag-bozumu-nedir/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Koteski, C., Jakovlev, Z. ve Soltirovska, D. (2016). Wine and wine tourism in Macedonia. *Journal Of Process Management – New Technologies International*, 4(3), 8-11. <https://doi.org/10.5937/jouproman4-11128>
- Köse, B. ve Çelik, S. A. (2017). Dünya’da ve Türkiye’de bağcılık turizmi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (2), 29-34.
- Kutman Şarapları (t.y.). *Kutman şarapçılık ve kutman ailesi tarihçesi*. <http://www.kutmansaraplari.com/tarihce> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Lafli, E. (2017). Antik Hellen ve Roma dönemlerinde Anadolu’da bağcılık ve şarapçılık. E. Akpınar, E. Tükenmez (Ed.). *Üzümün Akdeniz’deki Yolculuğu “Konferans Bildirileri”* içinde (ss. 19-56)
- Leshurp (2008). *Amerika Birleşik Devletleri bağcılığı hakkında*. <http://leshurp.blogspot.com/2008/06/amerika-birleik-devletleri-bacl-hakknda.html> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Lockshin, L. (2013). Future Opport Unities And Challenges Forthe. South Australian Wine İndustry: An İnterview With John Angove. *Wine Economics and Policy*. 2(1):50-54.
- Medya Ege (2023, 15 Ağustos). *Urla’da bağbozumu şenliği düzenlendi*. <https://www.medyaege.com.tr/urlada-bagbozumu-senligi-duzenlendi-224388h.htm> adresinden 18 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Melen Vineyard (t.y.). *Hikayemiz*. <https://www.melenwinery.com/hikayemiz> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Nowak, B. ve Wichman, B. (2009). *Her Yönüyle Şarap*. (E. Demir, Çev.). Arkadaş Yayıncılık (Orijinal eserin basım tarihi 2005)
- Olaspain (2016, 2 Aralık). *İspanya’nın en iyi 5 şarabı*. <https://olaspain.com/ispanyanin-en-iyi-5-sarabi/> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. (2020). *State of the world vitivinicultural sector in 2020*. <https://www.oiv.int/public/medias/7909/oiv-state-of-the-world-vitivinicultural-sector-in-2020.pdf>
- Otel Sardunya (t.y.). *Bozcaada kültür sanat bağbozumu festivali*. <https://www.otelsardunya.com/bozcaada-kultur-sanat-bagbozumu-festivali/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ömür, M. (2016). *Türk Şarapçılığı 2016 Raporu*. https://www.mehmetomur.net/wp-content/uploads/2016/10/Turk_Sarapciligi_2016_Raporu.pdf adresinden 25 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Öner, U. (2020). *Türkiye’de şarap turisti profili: güney ege örneği* (Tez No, 649792) [Yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

- Özer, E. (2016, 8 Haziran). *Türkiye'deki bağbozumu festivalleri*. <https://gezimanya.com/Yazilar/turkiyedeki-bagbozumu-festivalleri> adresinden 17 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Özocak, E. (2022). *Barel bağ evi: Trakya topraklarında bir bağ hikayesi*. <https://www.themaggar.com/barel-bag-evi/> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Pratt, M. (2014). *Four Wine Tourist Profiles*. Academy of Wine Business Research 8th International Conference.
- Prodom Wines (t.y.). Prodom'un hikayesi. <https://prodomwines.com/> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Salı, J.B. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Şimşek, A. (Ed.) *Verilerin Toplanması içinde* (Ünite 6). Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları
- Sezer, B. (2006). *Bir turizm ürünü olarak şarap kültürünün Bozcaada kültürüne etkileri* (Tez No, 187262) [Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Şapçı, F.B. (2023). *Gastronomi turizmi bağlamında Trakya bölgesi şarap turistlerinin motivasyon faktörlerinin belirlenmesi ve pazar segmentasyonu* (Tez No, 785416) [Doktora tezi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Şifre Haber (2023). *Binlerce kişi, Denizli Çal bağbozumu 26. kültür ve sanat festivali'nde bir araya geldi*. <https://www.sifrehaber.com/binlerce-kisi-denizli-cal-bagbozumu-26-kul/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Tarım Tv (2023). *Elazığ'da Bağ Bozumu festivalle yapıldı*. <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/elazig-da-bag-bozumu-festivalle-yapildi-17930> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Temel, Z. (2016). *Mardin İli Midyat yöresinde Süryani ev şarapçılığı üzerine sosyo-ekonomik bir değerlendirme* (Tez No, 413524) [Yüksek lisans tezi, Çukurova Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Tokmakoğlu, B. (2024, 1 Şubat). *Bağdan kadehe yolculuk: Güney, Denizli*. <https://kesfetsek.com/bagdan-kadehe-yolculuk-guney-denizli/> adresinden 8 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Trakya Bağ Rotası. (t.y.). *Proje hakkında*. <https://www.trakyabagrotasi.com/proje-hakkinda/> adresinden 17 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Tunalıgil, T. (2009). *Lahmacunla da kuru fasulye ile de şarap içilir*. <https://www.gazetevatan.com/arsiv/lahmacunla-da-kuru-fasulye-ile-de-sarap-icilir-729227> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Dil Kurumu (t.y.). *Şarap*. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 25 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Türkiye Gıda Kodeksi. (2009). *Türk Gıda Kodeksi Şarap Tebliği*. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090204-12.htm>

- Umurbey Vineyards (t.y.). *Umurbey hakkında*. <https://www.umurbeyvineyards.com/umurbey-hakkinda> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Urla Bağ Yolu (t.y.). *Tarihçe*. <https://urlabagyolu.com/tarihce/> adresinden 27 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ürgir, B. (2020, 5 Eylül). *Dionysos: iki kez doğduğuna inanılan çift kişilikli şarap tanrısı hakkında bilmeniz gerekenler*. <https://listelist.com/dionysos-yunan-sarap-tanrısı/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Vinum Otel & Spa (t.y.). *Hakkımızda*. <https://vinumotel.com/hakkimizda/> adresinden 13 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Visit Alsace (t.y.). *The Alsace Wine Route*. <https://www.visit.alsace/en/the-alsace-wine-route/> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Voyelo (t.y.). *Kapadokya Ürgüp Bağbozumu Festivali – Şarap Üzüm ve Kapadokya*. <https://voyelo.com/tr/kapadokya-urgup-bagbozumu-festivali/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Vitisphere (2017). *Wine tourism visitors to France break through 10 million barrier in 2016*, <https://www.vitisphere.com/news-84852-Wine-tourism-visitors-to-France-break-through-10-million-barrier-in-2016.htm> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Yaşın, M. (2010). *Türk yemeği de şarap sever*. <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/mehmet-yasin/turk-yemegi-de-sarap-sever-30284653> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Yıldız, Ö.E. (2009). *Türkiye’de Şarap Turizmi – Çeşme Örneğinde ürün Geliştirme Modeli* (Tez No, 236027) [Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Yücel, K. (2014). *Kırklareli’den Gelibolu’ya: Trakya Bağ Rotası*. <https://www.atlasdergisi.com/kesfet/gezi/kirklareliden-geliboluya-trakya-bag-rotasi.html> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Yücel, N. (2015) Bir Şehir: Elâzığ, Bir Sektör: Bağcılık, Bir Ürün: Öküzgözü Üzümü, Bir Marka: Elâzığ Şarabı. *Fırat Üniversitesi Harput Araştırmaları Dergisi* 2 (1). 77-110
- Yükseltan Bağ Evi (t.y.). *Hakkımızda*. <https://yükseltanbagevi.com/> adresinden 14 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Wine Australia (t.y.). *Australian Wine Sector at a Glance*. <https://www.wineaustralia.com/market-insights/australian-wine-sector-at-a-glance> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Wine Guide Australia. (t.y.). *Australian Wine History is only just over 200 years young*. <https://wineguideaustralia.com/australian-wine-history/> adresinden 22 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.

EK-1 Etik Kurul Onayı



T.C.
İSTANBUL TOPKAPI ÜNİVERSİTESİ
Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu



Sayı : E-49846378-302.14.1-2400006479

08.04.2024

Konu : Etik Kurul (Işıl Merve Gazi)

Sayın İlgili,

“Türk şaraplarının yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme sebepleri” konulu başvuru, daha önceki toplantıda verilen uygun kararı sonrası çalışmada yapılan *başlık değişikliği* sebebiyle raportör değerlendirmesi eşliğinde 04.04.2024 tarih 2024/3 sayılı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu’nunda yeniden görüşülmüş ve çalışmanın bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına **uygun** olduğuna karar verilmiştir.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ
Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 46AC485

Doğrulama Adresi: <https://ebys.topkapi.edu.tr/BelgeDogrulama>

Ayvansaray Caddesi, No:45, 34087, Balat-Fatih/İstanbul
Tel: 4447696 Faks: +90 212 6214503
E-Posta: info@topkapi.edu.tr Elektronik Ağ: www.topkapi.edu.tr
Kep Adresi: istanbultopkapiuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi: Ayşe SALTİKALP
Raportör - Bilimsel Araş. ve Yayın Etiği
Kom.

