

**T.C.  
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SANAT TARİHİ ANABİLİM DALI  
SANAT TARİHİ BİLİM DALI**

**KAPADOKYA BÖLGESİ SOĞANLI VADİSİNDE BULUNAN  
BİZANS DÖNEMİNE AİT ŞARAP İŞLİKLERİ**

**Hazırlayan  
Derya GÜNERİ**

**Danışman**

**Doç. Dr. Nilay KARAKAYA**

**Yüksek Lisans Tezi**

**HAZİRAN 2013  
KAYSERİ**

**T.C.  
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SANAT TARİHİ ANABİLİM DALI  
SANAT TARİHİ BİLİM DALI**

**KAPADOKYA BÖLGESİ SOĞANLI VADİSİNDE BULUNAN  
BİZANS DÖNEMİNE AİT ŞARAP İŞLİKLERİ**

**Hazırlayan  
Derya GÜNERİ**

**Danışman**

**Doç. Dr. Nilay KARAKAYA**

**Yüksek Lisans Tezi**

**HAZİRAN 2013  
KAYSERİ**

## **BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK**

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Adı-Soyadı :

İmza :

**YÖNERGEYE UYGUNLUK**

Kapadokya Bölgesi Soğanlı Vadisi’nde Bulunan Bizans Dönemi’ne Ait Şarap İşlikleri adlı Yüksek Lisans tezi,Erciyes Üniversitesi Lisansüstü Tez Önerisi ve Tez Yazma Yönergesi’ne uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

Derya Güneri

Danışman

Doç. Dr. Nilay Karakaya

Sanat Tarihi ABD Başkanı

Prof. Dr. Kerim Türkmen

**KABUL VE ONAY SAYFASI**

Doç. Dr. Nilay Karakaya danışmanlığında Derya Güneri tarafından hazırlanan “Kapadokya Bölgesi Soğanlı Vadisi’nde Bulunan Bizans Dönemi’ne Ait Şarap İşlikleri” adlı bu çalışma jürimiz tarafından Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalında **yüksek lisans** tezi olarak kabul edilmiştir.

28.06/..2013

**JÜRİ:**

Danışman : Doç. Dr. Nilay Karakaya.....

Üye : Prof. Dr. Kerim Türkmen .....

Üye : Doç. Dr. Hava SELAUK .....

**ONAY**

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun 19.07.2013 tarih ve ...12...sayılı kararı ile onaylanmıştır.

19.07.2013  
Enstitü Müdürü  
Prof. Dr.  
Lutfullah CESECI  


## ÖNSÖZ

Kapadokya Bölgesi, coğrafi ve fiziki özellikleri bakımından üzüm yetiştirilmeye elverişli olup, antik dönemden bugüne değin şarap ışıklar ile önem taşımıştır. Anadolu’da şarap üretimi tarih boyunca önemini korumakla beraber Anadolu’daki şarap üreticisi kentlerin önemli bir gelir kaynağı haline geldiği bilinmektedir. Gerek iç bölümlerin gerekse de kıyı kesimlerin asma bitkisinin yetiştirilmesine uygun iklime sahip olması, üreticileri bağıcılık yapmaya ve şarap üretimine yöneltmiştir. Bir yandan günlük geçim kaynağı niteliği ve niceliği olan bu ürün bir yandan da ticari kapasitesi yüksek olup ekonomiye yön vermiştir. Bölgede üzüm üreticiliğine dayanan bir ekonominin varlığı görülmektedir. Bu tarımsal kökenli ekonomi, bunların üretilmesi için bir mimari yapılanmayı doğurmuştur.

Lisans ve Yüksek Lisans eğitimim boyunca ilminden faydalandığım, insani ve ahlaki değerleri ile de örnek edindiğim, yanında çalışmaktan onur duyduğum, redaksiyon ve içerikle ilgili yardımlarını esirgemeyip, tecrübelerinden yararlanırken göstermiş olduğu hoşgöründen dolayı değerli hocam sayın Doç. Dr. Nilay Karakaya’ya,

Tez çalışmamın her aşamasında emeğini, desteğini, bilgi ve tecrübelerini esirgemeyen, manevi destekleriyle her zaman yanımda olan sevgili hocam Prof. Dr. Kerim Türkmen’e,

Eğitimimde bana yardımcı olan diğer hocalarım Doç. Dr. Celil Arslan, Yrd. Doç. Dr. Sultan Murat Topçu , Yrd. Doç. Dr. Aslı Sağıroğlu Aslan, ve öğretim görevlileri Remzi Aydın, Lokman Tay’a ayrı ayrı teşekkürlerimi sunarım.

Arazi çalışmam sırasında bana yardımcı olan Hikmet Karaarslan’a yine benimle beraber yapılarımı tek tek ölçüp, çizimlerimi yapan Serdar Doğan’a ayrıca teşekkür ederim.

Bu çalışmanın hazırlanmasında her an yanımda olan eşim ve hayat arkadaşım Serhan Güneri’ye yardımlarından, katkılarından ve sabrından dolayı çok teşekkür ederim. Desteklerin olmasaydı şimdi bu noktada olamazdım.

Bana her zaman örnek olan ve bu noktaya gelmemde yol gösteren, emeğini hiçbir zaman sakınmayan, öğrettiği bilgi ve görgü sayesinde bu noktada olmamı sağlayan canım ailem; babam Hüseyin Parlak, annem Fahriye Parlak, kardeşlerim Kezban Parlak ve Nejla Parlak Umud’a her türlü desteklerinden dolayı teşekkürlerimi bir borç bilirim.

**KAPADOKYA BÖLGESİ SOĞANLI VADİSİ'NDE BULUNAN  
BİZANS DÖNEMİ'NE AİT ŞARAP İŞLİKLERİ**

**Derya GÜNERİ**

**Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü**

**Yüksek Lisans Tezi, Haziran 2013**

**Danışman: Doç. Dr. Nilay KARAKAYA**

**KISA ÖZET**

Bir mimari yapının biçimlenmesinde rol oynayan birçok faktör vardır. Dönemin ekonomik, sosyal, kültürel, siyasi ve askeri özellikleri yanı sıra, geleneğin getirdiği bir takım yönlendirmeler, imar faaliyetlerinin hem niteliksel hem de niceliksel anlamda biçimlenmesinde önemli rol oynarlar.

Anadolu'da şarap üretimi tarih boyunca önemini korumakla beraber Anadolu'daki şarap üreticisi kentlerin önemli bir gelir kaynağı haline geldiği bilinmektedir. Gerek iç bölümlerin gerekse de kıyı kesimlerin asma bitkisinin yetiştirilmesine uygun iklime sahip olması, üreticileri bağıcılık yapmaya ve şarap üretimine yöneltmiştir. Bir yandan günlük geçim kaynağı niteliği ve niceliği olan bu ürün bir yandan da ticari kapasitesi yüksek olup ekonomiye yön vermiştir. Bölgede üzüm üreticiliğine dayanan bir ekonominin varlığı görülmektedir. Bu tarımsal kökenli ekonomi, bunların üretilmesi için bir mimari yapılanmayı doğurmuştur.

İşliklerin tümü kaya yapısıdır. Üzümleri çiğnemek, kalan üzüm ve saplarını preslemek ve mayalanmaya bırakmak şarap üretimi için gerekli olan üç temel aşamadır. Üzüm, ilk aşamada sıvının çıkması için bekletilir ve ayakla ezilmeye başlar ve ardından preslenir. Bu işlem üzüm ezme havuzunda yapılır. Bir akıtma kanalı yardımıyla üzüm suyu biriktirme havuzuna toplanır.

Bağımsız olarak inşa edilen bu yapılardaki özenli işçilik Bizans döneminde şarap işliklerine verilen önemi göstermektedir

**Anahtar Kelimeler:** Bizans, üzüm, şarap üretimi

**IN THE VALLEY OF KAPADOKYA SOĞANLI****Byzantine wine presses****Erciyes University, Institute of Social Sciences****History of Art Department, Master of Arts Thesis, July 2012****Advisor: Assoc.Prof.Dr. Nilay KARAKAYA****ABSTRACT**

There are many factors that formation of architectural structure play a role. Some orientations that tradition brought play an important role that features of economic, social, cultural, political and military shape and that reconstruction activities shape both qualitative and quantitative sense.

Along with protecting the importance throughout the history of wine production in Anatolia, wine production is known that it become an important source of income of wine maker cities in Anatolia. Both internal departments and coastal sections of the vine plant should have the appropriate climate, producers are led to production of grapes and viticulture. On the one hand, this product has the quality and quantity of daily source of livelihood and also this product gave direction to the economy that it has commercial capacity is high. The presence of an economy based on production of grapes can be seen in the area. This agricultural-based economy led to structuring an architecture for the production.

All presses have been carved into the bedrock. Crushing the grapes, pressing remaining grapes and its stalks and leaving the fermentation are three basic steps that they are necessary for the production of wine. In the first stage, grapes hold for the liquid and begin to crush with foot and then pressed. This process is done grapes crushing pool. The grape juice is collected in the gathering pool with the help of a drainage channel. Edge heights of crushing boats change depending on the status of natural rock.

Careful workmanship in these structures that it is built independently shows the importance of wine presses in the Byzantium period.

**Key Words:** Byzantium, grape, wine production

## İÇİNDEKİLER

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK .....                               | i    |
| YÖNERGEYE UYGUNLUK .....                                    | ii   |
| KABUL VE ONAY SAYFASI.....                                  | iii  |
| ÖNSÖZ .....                                                 | iv   |
| KISA ÖZET.....                                              | v    |
| ABSTRACT .....                                              | vi   |
| İÇİNDEKİLER.....                                            | vii  |
| KISALTMALAR .....                                           | x    |
| FOTOĞRAF LİSTESİ.....                                       | xi   |
| PLAN LİSTESİ .....                                          | xiii |
| 1. GİRİŞ .....                                              | 1    |
| 1.1. Konunun Tanımı .....                                   | 1    |
| 1.2. Konunun Amacı ve Önemi .....                           | 1    |
| 2. KONU İLE İLGİLİ YAYINLAR .....                           | 3    |
| 3. KAPADOKYA BÖLGESİ'NİN TARİHİ VE COĞRAFYASI.....          | 6    |
| 3.1. Kapadokya Bölgesi'nin Coğrafi Konumu ve Tarihçesi..... | 6    |
| 3.2. Yeşilhisar ve Soğanlı Vadisi'nin Tarihçesi .....       | 14   |
| 4. KAPADOKYA BÖLGESİ'NDE ÜZÜM VE ŞARAP .....                | 21   |
| 4.1. Asma Bitkisi .....                                     | 21   |
| 4.2. Kapadokya Bölgesi'nde Bağcılık.....                    | 26   |
| 4.3. Şarabın Tarihçesi.....                                 | 36   |
| 4.4. Şarap İşliklerinin Genel Özellikleri .....             | 44   |
| 5. KATOLOG.....                                             | 50   |
| 5.1. Tek Ezme Havuzlu ve Tek Toplama Havuzlu Tip .....      | 50   |
| 5.1.1. I Nolu Şarap İşliği.....                             | 50   |
| 5.1.1.1. Konumu: .....                                      | 50   |
| 5.1.1.2. Tarihi : .....                                     | 50   |
| 5.1.1.3. Plan Özellikleri: .....                            | 50   |

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| 5.1.1.4. İç Tasvir:.....                   | 51  |
| 5.1.1.5. Süsleme.....                      | 52  |
| 5.1.2. Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı ..... | 61  |
| 5.1.2.1. Konumu: .....                     | 61  |
| 5.1.2.2. Tarihi: .....                     | 61  |
| 5.1.2.3. Plan Özellikleri: .....           | 61  |
| 5.1.2.4. İç Tasvir :.....                  | 62  |
| 5.1.2.5. Süsleme: .....                    | 63  |
| 5.1.3. Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı ..... | 73  |
| 5.1.3.1. Konumu: .....                     | 73  |
| 5.1.3.2. Tarihi: .....                     | 73  |
| 5.1.3.3. Plan Özellikleri: .....           | 73  |
| 5.1.3.4. İç Tasvir:.....                   | 73  |
| 5.1.3.5. Süsleme: .....                    | 74  |
| 5.1.4. Saklı Kilise Şarap İşliğı .....     | 82  |
| 5.1.4.1. Konumu: .....                     | 82  |
| 5.1.4.2. Tarihi: .....                     | 82  |
| 5.1.4.3. Plan Özellikleri: .....           | 82  |
| 5.1.4.4. İç Tasvir:.....                   | 82  |
| 5.1.4.5. Süsleme: .....                    | 84  |
| 5.1.5. II Nolu Şarap İşliğı.....           | 95  |
| 5.1.5.1. Konumu: .....                     | 95  |
| 5.1.5.2. Tarihi : .....                    | 95  |
| 5.1.5.3. Plan Özellikleri: .....           | 95  |
| 5.1.5.4. İç Tasvir :.....                  | 95  |
| 5.1.5.5. Süsleme: .....                    | 96  |
| 5.1.6. Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı ..... | 100 |
| 5.1.6.1. Konumu: .....                     | 100 |
| 5.1.6.2. Tarihi: .....                     | 100 |
| 5.1.6.3. Plan Özellikleri: .....           | 100 |
| 5.1.6.4. İç Tasvir:.....                   | 100 |

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| 5.1.6.5. Süsleme: .....                                 | 100 |
| 5.1.7. Gök Kilise Şarap İşliğı .....                    | 104 |
| 5.1.7.1. Konumu: .....                                  | 104 |
| 5.1.7.2. Tarihi: .....                                  | 104 |
| 5.1.7.3. Plan Özellikleri: .....                        | 104 |
| 5.1.7.4. İç Tasvir:.....                                | 104 |
| 5.1.7.5. Süsleme: .....                                 | 105 |
| 5.2. Tek Ezme Havuzlu ve Çift Toplama Havuzlu Tip ..... | 109 |
| 5.2.1. Manastır Mutfağı Şarap İşliğı .....              | 110 |
| 5.2.1.1. Konumu: .....                                  | 110 |
| 5.2.1.2. Tarihi: .....                                  | 110 |
| 5.2.1.3. Plan Özellikleri: .....                        | 110 |
| 5.2.1.4. İç Tasvir:.....                                | 110 |
| 5.2.1.5. Süsleme: .....                                 | 111 |
| 5.3. Çift Ezme Havuzlu ve Tek Toplama Havuzlu Tip ..... | 115 |
| 5.3.1. III Nolu Şarap İşliğı:.....                      | 115 |
| 5.3.1.1: Konumu:.....                                   | 115 |
| 5.1.5.2. Tarihi : .....                                 | 115 |
| 5.1.5.3. Plan Özellikleri: .....                        | 115 |
| 5.1.5.4: İç Tasvir : .....                              | 115 |
| 5.1.5.5. Süsleme: .....                                 | 116 |
| DEĞERLENDİRME ve SONUÇ.....                             | 120 |
| KAYNAKÇA .....                                          | 128 |
| ÖZ GEÇMİŞ .....                                         | 132 |

**KISALTMALAR**

|      |                  |
|------|------------------|
| M.Ö. | : Milattan Önce  |
| M.S. | : Milattan Sonra |
| s.   | : Sayfa          |
| m.   | : Metre          |
| cm.  | : Santimetre     |
| y.y. | : Yüzyıl         |

## FOTOĞRAF LİSTESİ

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fotoğraf No 1: Soğanlı Genel Görünüşü .....                                         | 21 |
| Fotoğraf No 2: I Nolu Şarap İşliğine Giriş Kapısı .....                             | 55 |
| Fotoğraf No 3: I Nolu Şarap İşliği Giriş Kapısı .....                               | 55 |
| Fotoğraf No 4: Ön Mekan ve Şarap İşliği.....                                        | 56 |
| Fotoğraf No 5: Ön mekanın doğusunda yer alan bölüm.....                             | 56 |
| Fotoğraf No 6: Amphoranın yerleştirildiği daire biçimli yuva.....                   | 57 |
| Fotoğraf No 7: Şarap İşliği .....                                                   | 57 |
| Fotoğraf No 8: Üzüm ezme havuzunun tavanındaki baca.....                            | 58 |
| Fotoğraf No 9: Üzüm ezme havuzunun duvarında kalan sıva kalıntısı .....             | 59 |
| Fotoğraf No 10: Şıra Akıtma Kanalı .....                                            | 60 |
| Fotoğraf No 11: Toplama Havuzu.....                                                 | 61 |
| Fotoğraf No 12: Karabaş Kilisesi'nden genel görünüş.....                            | 68 |
| Fotoğraf No 13: Şarap İşliğine Girişi Sağlayan Kapı .....                           | 68 |
| Fotoğraf No 14: Ön mekan ve Şarap İşliği .....                                      | 69 |
| Fotoğraf No 15: Ön mekan doğu duvarı .....                                          | 70 |
| Fotoğraf No 16: Şarap işliği Genel Görünüşü .....                                   | 70 |
| Fotoğraf No 17: Üzüm ezme havuzundaki niş ve toplama havuzuna<br>bakan açıklık..... | 71 |
| Fotoğraf No 18: Üzüm Ezme Havuzunun içi .....                                       | 72 |
| Fotoğraf No 19: Şıra Toplama Havuzu.....                                            | 73 |
| Fotoğraf No 20: Yılanlı Kilise Şarap İşliği Genel Görünüş .....                     | 79 |
| Fotoğraf No 21: Yılanlı Kilise Şarap İşliği Giriş Kapısı .....                      | 80 |
| Fotoğraf No 22: Batı Duvarındaki Kapı .....                                         | 81 |
| Fotoğraf No 23: Yılanlı Kilise Şarap İşliği'ne Genel Bakış.....                     | 82 |
| Fotoğraf No 24: Yılanlı Kilise Şarap İşliği Şıra Toplama Havuzu .....               | 82 |
| Fotoğraf No 25: Saklı Kilise.....                                                   | 88 |
| Fotoğraf No 26: Saklı Kilise Şarap İşliği Giriş Kapısı .....                        | 89 |
| Fotoğraf No 27: Saklı Kilise Şarap İşliği Giriş Kapısı ve Ön Mekan.....             | 90 |
| Fotoğraf No 28: Saklı Kilise Şarap İşliği Geçiti .....                              | 91 |

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Fotoğraf No 29: Saklı Kilise Şarap İşliğı Ön Mekan.....           | 92  |
| Fotoğraf No 30: Saklı Kilise Şarap İşliğı.....                    | 92  |
| Fotoğraf No 31: Üzüm ezme havuzundaki baca .....                  | 93  |
| Fotoğraf No 32: Şıra Akıtma Kanalı .....                          | 94  |
| Fotoğraf No 33: Şıra Toplama Havuzu.....                          | 95  |
| Fotoğraf No 34: II Nolu Şarap İşliğıne Genel Bakış.....           | 99  |
| Fotoğraf No 35: II Nolu Şarap İşliğı .....                        | 99  |
| Fotoğraf No 36: Şıra Akıtma Kanalı .....                          | 100 |
| Fotoğraf No 37: II Nolu Şarap İşliğı Toplama Havuzu .....         | 100 |
| Fotoğraf No 38: Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı.....                | 103 |
| Fotoğraf No 39: Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı.....                | 103 |
| Fotoğraf No 40: Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı.....                | 104 |
| Fotoğraf No 41: Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı Akıtma Kanalı ..... | 104 |
| Fotoğraf No 42: Gök Kilise Şarap İşliğı .....                     | 108 |
| Fotoğraf No 43: Gök Kilise Şarap İşliğı Girişi .....              | 108 |
| Fotoğraf No 44: Gök Kilise Şarap İşliğı güney duvardaki niş ..... | 109 |
| Fotoğraf No 45: Gök Kilise Şarap İşliğı .....                     | 109 |
| Fotoğraf No 46: Gök Kilise Şarap İşliğı Akıtma Kanalı .....       | 110 |
| Fotoğraf No 47: Manastır Mutfağı Şarap işliğı Girişi.....         | 114 |
| Fotoğraf No 48: Manastır Mutfağı Kayadan Oyma Masa.....           | 114 |
| Fotoğraf No 49: Manastır Mutfağı Üzüm Ezme Havuzu .....           | 115 |
| Fotoğraf No 50: Manastır Mutfağı Toplama Havuzu .....             | 115 |
| Fotoğraf No 51: III Nolu Şarap İşliğı Giriş Kapısı .....          | 119 |
| Fotoğraf No 52: III Nolu Şarap İşliğı.....                        | 119 |
| Fotoğraf No 53: III Nolu Şarap İşliğı Toplama Havuzu.....         | 120 |

## PLAN LİSTESİ

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Plan No 1: I No'lu Şarap İşliğı Planı .....                                 | 54  |
| Plan No 2: I No'lu Şarap İşliğı Cephe Planı.....                            | 54  |
| Plan No 3: Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı Planı .....                        | 65  |
| Plan No 4: Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı Cephe .....                        | 66  |
| Plan No 5: Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı Giriş Kapısı Görünüşü .....        | 67  |
| Plan No 6: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı Planı .....                        | 76  |
| Plan No 7: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı ve Batısındaki Mekanın Planı ..... | 76  |
| Plan No 8: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı Kesiti.....                        | 77  |
| Plan No 9: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı Giriş Kapısı Görünüşü .....        | 78  |
| Plan No 10: Saklı Kilise Şarap İşliğı Planı.....                            | 85  |
| Plan No 11: Saklı Kilise Şarap İşliğı Cephe.....                            | 86  |
| Plan No 12: Saklı Kilise Şarap İşliğı Dış Cephe Görünüşü.....               | 87  |
| Plan No 13: II Nolu Şarap İşliğı Planı .....                                | 97  |
| Plan No 14: II Nolu Şarap İşliğı Cephe Görünümü .....                       | 98  |
| Plan No 15: Geyikli Kilise Şarap İşliğı Planı.....                          | 102 |
| Plan No 16: Geyikli Kilise Şarap İşliğı Cephe Görünümü.....                 | 102 |
| Plan No 17: Gök Kilise Şarap İşliğı Planı .....                             | 106 |
| Plan No 18: Gök Kilise Şarap İşliğı Cephe .....                             | 107 |
| Plan No 19: Gök Kilise Görünüşü.....                                        | 107 |
| Plan No 20: Manastır Mutfağı Şarap İşliğı .....                             | 113 |
| Plan No 21: Manastır Mutfağı Şarap İşliğı Cephe .....                       | 113 |
| Plan No 22: III Nolu Şarap İşliğı Planı .....                               | 117 |
| Plan No 23: III Nolu Şarap İşliğı Cephe.....                                | 118 |

## **1. GİRİŞ**

### **1.1. Konunun Tanımı**

Bizans Dönemi kaya yapıları bakımından oldukça zengin olan Kapadokya Bölgesi' nde, Soğanlı Vadisi bünyesinde yer alan Bizans Dönemi Şarap İşlikleri bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

### **1.2.Konunun Amacı ve Önemi**

Kapadokya Bölgesi, coğrafi ve fiziki özellikleri bakımından üzüm yetiştirilmeye elverişli olup, antik dönemden bugüne değin şarap işlikler ile önem taşımıştır. Üzüm üretimi, üretim teknolojileri, tarımsal organizasyon gibi çok yönlü ele alınan konu bir yandan geçim kaynağı olan üzümün diğer yandan birçok atölyede işlenerek ekonomiye katkısı açıktır. Bu nedenle bu çalışma aynı zamanda ticari ve ekonomik hareketliliği de kapsayan bir içeriğe sahiptir. Bu yapılarla ilgili verilerin azlığı veya tarımsal organizasyon konusundaki çalışmaların azınlıkta olması nedeniyle bu çalışma bilinenlere yeni ve önemli değerler katacaktır. Bizans Mimarisi'nde genellikle dini yapılar daha çok çalışıldığı için bu tarz yapılar geri planda bırakılmıştır.

### **1.3.Yöntem ve Teknikler**

Tezin hazırlanmasında izlenilen yöntemlerin başında Soğanlı Vadisi'ndeki eserleri rahat çalışmak için gerekli izinlerin alınması gelmektedir. Ardından kaynak taramasına geçilmiştir. Bu çalışmaya öncelikle konuyla ilgili kaynak araştırması yapılarak başlanmıştır. Konu ile ilgili kaynaklar İstanbul ve Ankara başta olmak üzere çeşitli kütüphanelerde taranmış, bulunan kitap, makale ve diğer yayınlara ulaşılmış, konuyla ilgili yayınlanmış veya yayınlanmamış tüm tez çalışmaları incelenmiştir. Bizans Fotoğraf sanatı üzerine yazılmış birçok kaynak bulunmasına karşın, bu kaynakların İstanbul ve Ankara'da bulunan kütüphanelerde yoğunlaşması, araştırmacıların kaynak tarama sürecinde bu

bölgelere yönelmelerine neden olmaktadır. Kapadokya bölgesi hakkında yayınlanan kaynakların çoğunlukla yabancı kökenli olması, bu bölgede araştırma yapan kişilerde yabancı dil bilme ve çeviri yapabilme zorunluluğu ortaya çıkarmaktadır. Bu bölge araştırmacılarının ağırlıklı olarak Fransız ve Alman olması ve bu kaynaklardan çok fazla Türkçe çeviri yayının bulunmaması nedeniyle araştırmamız aynı zamanda bazı bölümlerde bir çeviri niteliği de taşımaktadır. Daha sonra saha çalışmasına başlanmış, Soğanlı bölgesindeki günümüze sağlam ulaşabilen şarap işliklerinin plan, cephe ve kesitleri çıkarılmıştır. Günümüze ulaşabilen şarap işliklerinin fotoğrafları çekilmiş, gerekli görülen işliklerin görünüş çizimleri de yapılmıştır. Her bir şarap işliğinin mimari tasviri önceden hazırlanan gözlem fişlerine aktarılmıştır. Kaynak araştırması ve saha çalışması sürecinden sonra elde edilen bütün veriler ve kaynaklar birleştirilerek tezin yazım sürecine geçilmiştir. Araştırmanın yazım safhasında öncelikle Kapadokya bölgesinin tarihçesi, coğrafi konumu hakkında kısa bilgiler verilmiş, araştırmanın asıl kapsama alanı olan Soğanlı Vadisi'nin kısa tanıtımı yapılmıştır. Bölge hakkında bilgi veren araştırmacılar ve kaynaklara değinilmiştir. Araştırmanın katalog bölümünde Soğanlı Vadisi'nde bulunan şarap işliklerinin bulundukları yer, araştırmacılar tarafından ön görülen tarihlendirmeler, şarap işliklerinin plan ve mimarisi hakkında etraflıca bilgi verilerek, tanım ve tasvirleri yapılmıştır. Araştırmanın değerlendirme bölümünde öncelikle günümüze sağlam ulaşabilmiş olan şarap işliklerinin mimari değerlendirmesi yapılmıştır. Bu değerlendirmede, şarap işlikleri hakkında genel bilgiler verilmiş, yapıların çağdaşı olan ve antik dönem yurt içi örneklerle karşılaştırmalar yapılmış ve kesin yargılar içermemekle birlikte genel özellikler göz önünde bulundurularak tarihlendirmesi yapılmaya çalışılmıştır. Şarap işlikleri üzerinde pek fazla araştırma yapılmamış olduğundan kaynak sıkıntısı çekilmektedir.

## **2.KONU İLE İLGİLİ YAYINLAR**

### **RODLEY 1985**

Kapadokya Bölgesi'nde manastır topluluklarının tanıtıldığı kitabın ilk bölümünde bölgenin tarihi, bölgeyi gezen seyyahlar ve araştırmacılar anlatılmıştır. Soğanlı Karabaş Kilisesi manastır toplulukları arasında incelenmiştir. Kilisenin yeri, mimari özellikleri ve duvar fotoğrafları ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

### **HILD ve RESTLE 1981**

Bu eserde Kapadokya ve tarihi hakkında ayrıntılı bilgi verilmektedir. Önsözde bölgenin tarihi, coğrafi yapısı ve kiliselerin mimarisi hakkında kısaca bilgiler verilmiştir.

İkinci bölümü oluşturan Katolog kısmında alfabetik olarak bölgedeki yerleşimler ile yerleşimin tarihçesi ve yapıların kısaca mimari özellikleri, kitabeleri ve kaynakça verilmiştir.

Son bölümde, Kapadokya Bölgesi'nin genel haritası verilmiştir.

### **NICOLE THIERRY, 1972**

Bu çalışma, Kapadokya Bölgesi'nin Roma, Bizans, Türk dönemlerinin ve eserlerinin makaleler halinde incelendiği ayrıntılı bir eserdir. Kiliseler ile ilgili ayrıntılı bilgiler de mevcuttur.

### **RAFAEL FRANKEL, 1999**

Bu eser, İsrail ve diğer antik dönem şarap ve zeytinyağı ışıkları hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir. İlk bölüm olan A bölümünde üzüm, şarap ve zeytinin ekolojisinden, kökeninden ve işleme metotlarından bahsedilmektedir. B Bölümünde şarap ve zeytinyağının önemi anlatılmakta ve modern araştırmacıların görüşlerine yer verilmiştir. C bölümünde şarap ve zeytinyağı yapmanın temel aşamaları ayrıntılı bir şekilde

anlatılmaktadır. D Bölümünde antik dönemden daha önceki araştırmacılar bahsetmektedir. Daha sonra antik dönem şarap işliklerinden bahsetmektedir. Bu işlikleri gruplandırmaktadır. İsrail ve çevresinin bölgesel özellikleri hakkında teknik araştırmalar yaparak bilgi verip araştırmasını tamamlamaktadır.

#### **ÜMİT AYDINOĞLU, 2009**

Dağlık Kilikia Bölgesi'nde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi adlı kitabı giriş, antikçağda zeytin ve şarap, Dağlık Kilikia Bölgesinde zeytinyağı üretiminde kullanılan donanım, Şarap üretiminde kullanılan donanım, zeytinyağı ve şarap üretimi, katalog, kaynakça, dizin ve levhalar olmak üzere toplam 9 bölümden oluşmaktadır. Antik dönem zeytinyağı ve şarap üretimi hakkında detaylı bilgi vermektedir. Bölgedeki üretimin kanıtları olarak ortaya çıkan ve bu çalışma ile ele alınan donanımlar ve atölyelerin, tipolojik gruplandırmalarının yanı sıra diğer bölge örnekleriyle de karşılaştırılmaları, donanımın yayılımı hakkında bilgi sağlamanın yanı sıra antik dünyadaki üretim süreci hakkında da önemli bilgiler vermektedir. Üretim donanımları arasında tipolojik gruplamalar yapılması, antik dünya ile benzerlik ve farklılıklarını ayrıca bölgesel özelliklerini de açıkça ortaya koyması yönünden oldukça önem taşımaktadır. Katologlarda üretim donanımlarının çizimlerine yer verilmekle beraber çizimlerin fotoğrafları da levhalar bölümünde yer almaktadır.

#### **EVENGELİA BALTA, 2005, SAYI 6**

“The Underground Rock-Cut Wine Making Installations of Cappadocia”, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi'nde yer alan yazısında Kapadokya'daki bağlar ve bağcılık hakkında, Kapadokya'da yeraltı, kayaya oyma şarap imalathaneleri hakkında ve Kayakapı evlerinde şirahaneler hakkında bilgiler verilmektedir.

#### **ANTİK ÇAĞDA ANADOLUDA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP ÜRETİMİ SEMPOZYUM BİLDİRİLERİ, 2008**

Mersin'de yapılmış olan bu sempozyum bildirilerinde 20 tane antik dönem zeytinyağı ve şarap üretimi ile ilgili makale yer almaktadır. 20 bildiriden oluşan bu kitapta zeytin ve üzüm üretimi, üretimin teknolojileri, tarımsal organizasyon gibi çok yönlü ele alınan konu

kapsamında hem malzeme tanıtımı hem de bu malzemelerin değerlendirilmesine ve tarihlendirilmesine ilişkin öneriler ve sonuçlar bulunmaktadır.

### **ADNAN DİLER, 1993**

Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri adlı makalesinde Antik Çağ Anadolu'sunda ekonomi ve teknoloji tarihini kapsamlı bir şekilde incelemektedir. Yüzey araştırmasını Bodrum, Datça ve Bozburun yarımadalarında gerçekleştirmiştir. Antik dönem şarap ve zeytin işlikleri hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir.

### **NİLAY KARAKAYA, 2008**

Antik dönem şarap işlikleri hakkında çalışmalar olmasına rağmen Bizans dönemi ile ilgili ilk kapsamlı çalışma Doç. Dr. Nilay Karakaya tarafından „Erdemli’de Ekmek ve Şarap adlı makale ile yapılmıştır. Erdemli Vadisinde yer alan kayaya oyma Bizans yerleşimindeki araştırma 2002 yılında başlamıştır. Bu çalışma sonunda vadinin kuzey ve güney yamacında on beş kilise, üç manastır, kırk dört şarap işliği tespit edilmiştir. Erdemli vadisinin güney bölümünde bulunan kayaya oyma şarap işlikleri yerleşimin en yoğun yapı grubunu oluşturmaktadır. Şarap işlikleri plan özellikleri dikkate alınarak 4 grup halinde incelenmiştir. Şarap işlikleri ayrıntılı bir şekilde tanıtılmış ve antik dönemle karşılaştırma yapılmıştır. Bu çalışma ile vadinin tarımsal yaşamına ışık tutulmuştur. Bu çalışma, Bizans Dönemi zirai yapılarını inceleyen ilk çalışmalar arasında olmasından dolayı ayrıca önem taşımaktadır.

### **OĞUZ KOÇYİĞİT, 2009**

Ortaçağ Anadolu'sunda Bizans İmparatorluğu'nun sahip olduğu büyük bir yerleşim yeri olan Amarium'da bulunan şarap üretim atölyeleri hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir. Tarım faaliyetleri ve üretim endüstrisinin gerçekleştirildiği bu mimari unsurlar ait oldukları dönemde şarap üretim teknolojisi hakkında detaylı bilgiler vermektedir.

### **NİLÜFER PEKER**

Güzelöz (Mavrucan)'da yeralan kayaya oyma Bizans dönemi yapılarını incelemektedir. Bu bölgede şarap işlikleri de tespit edilmiştir ve yüzey araştırması devam etmektedir.

### 3. KAPADOKYA BÖLGESİ'NİN TARİHİ VE COĞRAFYASI

#### 3.1. Kapadokya Bölgesi'nin Coğrafi Konumu ve Tarihçesi

“Kapadokya, Eskiçağ'da Anadolu'nun orta yerinde çok geniş bir bölgenin adıdır. Ancak bugün Kapadokya dendiğinde akla hemen Nevşehir ili civarındaki Göreme ve Ürgüp yöreleri ve peribacaları ile sınırlı turistik bir bölge gelir. Kapadokya'nın tarihsel coğrafyasını inceleyebilmek için bölgeyi bütünlüğü ve geniş sınırları içinde ele almak gerekir.

Erciyes ve Hasan dağı nedeniyle volkanik bir yapıya sahip olan Kapadokya önemli bir yerleşim bölgesi olup, sınırları batıda Galatya ve Lykaonia, kuzeyde Pontus, güneyde Commagene, doğuda ise Armenia ile sınırlanır<sup>1</sup>. M.S. 1. yüzyılda yaşayan Strabon, bölgeyi tanıtırken “ateş kuyularından ve geniş volkanik arazi” den bahseder<sup>2</sup>. Eskiçağ Anadolu'sundaki birkaç önemli bölgeden biri olan Kappadokia, yarım adanın ortasında, bugün Kırşehir, Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri ve Malatya illerinin tümünü; Ankara'nın doğu, Yozgat ve Sivas'ın güney ve Adana'nın da kuzey bölümlerini kapsamaktadır. “Kapadokya” adı ilk kez Herodes'in metinlerinde rastlanmaktadır. Ayrıca Perslerin kullandığı “Katpatuka”dan Yunancalaştırılmıştır. M.Ö. 2300 yılına tarihlenen Hititçe bir metin, bölgedeki yerleşim merkezlerini belirten en erken kaynaktır. M.Ö. 1200 yıllarında Hitit egemenliğinin sona ermesinden sonra, bölge M.Ö. 700-650 yıllarında Kimmerlerin, M.Ö. 585'de ile M.Ö.350'de Perslerin hakimiyeti altına girmiştir<sup>3</sup>. Kappadokia adına, M.Ö VI. yüzyılın sonlarında, Pers kralı I. Dareios'un Behistun kayalıklarına kazılan ve imparatorluğa bağlı ülkelerin sıralandığı yazıtında “Katpatuka”

---

<sup>1</sup> Strabon, Antik Anadolu Coğrafyası, (çev.A. Pekman),İstanbul 1993, s. 291.

<sup>2</sup> Strabon, s.538.

<sup>3</sup> Yıldız, **Ötüken**, S.Y. Göreme, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara1987, s. 8.

biçiminde rastlanır<sup>4</sup>. Herodot, Kapadokya isminin Persler tarafından verildiğini ve “Katpatuka” dan gelip anlamının “Güzel Atlar Ülkesi” olduğunun, Greklerin ise bu insanlara “Suriyeli” veya “Beyaz Suriyeli” dediklerini söyler. “Kapadokya ismi ise Katpatuka kelimesinin Yunancasıdır” der<sup>5</sup>. Bu konu hakkındaki diğer bir görüş ise Kappadokia isminin “Kappadoks Yurdu” anlamına gelmiş olmasıdır. Sanıldığına göre Helenleşme döneminde Kızılırmak’a doğudan katılan kollarından biri (Delice Çay) Kappadoks adını taşımaktadır<sup>6</sup>. Kızılırmak’ın kollarından biri olan “Kappadoks” tan (Delice Irmak) türediğini ileri sürer<sup>7</sup>. M.Ö. 188 yılında Roma İmparatorluğunun sınırları içinde kalan bölge, Tiberius döneminde (M.S. 17-37) Roma eyaleti statüsü kazanır<sup>8</sup>. Kapadokya, M.S. 17’de Roma’nın bir eyaleti olan Kapadokya’nın başkenti; Mazaka’nın adı İmparator Augustus tarafından Kayseri ( Kaisareia ) olarak değiştirilmiştir. İlk yüzyıllarda bölgede Hristiyanlığın nasıl geliştiği konusunda bilgi yoktur. Havari Paulos’un Galatya’ya gezisi sırasında, Kapadokya’dan geçtiği bilinir. 2. yüzyılın sonuna doğru Kayseri ( Kaisareia ) ve Malatya ( Melitene ) da Hristiyan toplumların varlığı bilinir. 4. Yüzyılda önemli bir dini merkez olan bölge, İmparator Valens döneminde “Kapadokya I ve II” olmak üzere ikiye ayrılır. Bu dönemde Nazianzus’lu Gregorius, Basileos ve Nyysa’lı Gregorios gibi din adamlarının bölgedeki etkinlikleri sürmektedir<sup>9</sup>. M.S. 451 yılında Kadıköy ( Kalkhedon ) Konsülüne katılan Kapadokya’lı rahiplerin olması, 5. yüzyılda yerleşik bir kilisenin var olduğunu gösterir<sup>10</sup>.

Kappadokya bölgesi İç Anadolu’nun 100.000 km<sup>2</sup>’lik yani Türkiye’nin yüz ölçümünün sekizde biri kadar bir alanı kaplar. Bugün Türkiye’nin Kayseri ve Nevşehir illeri tamamen Kapadokya bölgesi içinde bulunur<sup>11</sup>. Kapadokya, İç Anadolu’nun güneybatı ve kuzeydoğu doğrultusunda, genç tersier - kuvarterner yaşlı volkanik faaliyet ürünlerinin oluşturduğu, bir

<sup>4</sup> Metin Sözen, Kapadokya, İstanbul 1998, s. 47.

<sup>5</sup> Heredotos, Herodot Tarihi, (Çev: M. Ökmen), III. Basım, Remzi Kitabevi, İstanbul 1991, s.38

<sup>6</sup> Bilge Umar, Kappadokia, İzmir 1998, s. 2.

<sup>7</sup> Esin, U. “ Tarihöncesi Çağların Kapadokyası”(ed. M. Sözen), Kapadokya, İstanbul 1998. s.65.

<sup>8</sup> F.,Hild, M.,Restle, Tabula Imperii Byzantini, Kapadokien, 2, Wien 1981,s. 64-65.

<sup>9</sup> L., Rodley,Cave Monasteries of Byzantine Cappadocia,Cambridge 1985, s. 4.; Hild, Restle 1981, 65; Ötügen 1987 ,9.

<sup>10</sup> B., Çoşkuner, Göreme Kılıçlar Kilisesi Duvar Resimlerinin İkonografisi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2002, s. 20.

<sup>11</sup> Strabon, Antik Anadolu Coğrafyası, (Çev: Adnan Pekman), İstanbul 1993, s. 8.

kuşak üzerinde yer alır. Bölgenin oluşmasına neden olan büyük volkanlar Hasan dağı volkanı, Melendiz dağı devamı batı volkanı, bir diğeri Erciyes doğu volkanı ve Nevşehir'in güneybatısında yer alan volkanlar topluluğudur. Bunlar Neojen ve kuvarterner volkanizmasıdır. Neojen, alt Piyosen ve üst Miyosen Jeolojik yasına sahip olup, Kızılkaya ignimbriti, Gülveri ignimbriti, Göreme lavı, Gelveri lavı, Pembe tüfler ve Andezitik kubbeler, Andezitik lav akıntılarından oluşan kayaç grupları olup, 13 milyon yıl civarı yaşları vardır. Kuvarterner, Halosen ve Pleistojen jeolojik yaş anlamında olup (1-5 milyon yıl) Bazalt, .Andezit, Riyolitik kubbeler ve lav akıntıları beyaz tüflerden oluşur <sup>12</sup>. Kapadokya bölgesinde Hasan dağı volkanı çevresi ana kütle I. ve II. zamanda oluşmuş, Nevşehir'in güneyinde ve güneybatısında yaklaşık 1200 km<sup>2</sup>'lik bir alanı kaplayan genç volkanik oluşumlar, Kızılırmak vadisinde de sürer. Tüf tabakasının kalınlığı 100 m.dir. Tüm yöre III. ve IV. zamanın başlarında Erciyes ve Hasan Dağı'ndan püsküren lav ve tüflerden oluşmuştur. Bu oluşumda etkili madde kalker'dir. Nevşehir-Ürgüp arasında daha çok andezit tüfler bulunur. Erciyes dağına yakın çevrelerde çeşitli çakmak taşları ve silisli tabakalar yoğunlaşır. Nevşehir, Ürgüp ve Avanos içindeki vadi yamaçlarından inen sel sularının, tüflerden oluşan bu yapıyı aşındırmasıyla, oluklar arasında bu aşınmadan etkilenmeyen, yüksekte kalmış kimi oluşumlar ortaya çıkmıştır. Bu oluşumlara "Peribacası" denmekle birlikte yükseklikleri 40 m. ye kadar ulaşabilmektedir. Peribacaları, değişik kayaç gruplarından oluşmakta olup, bu malzemenin rüzgar, yağmur ve kar etkilerine karşı farklı aşınım göstermesi ile oluşur. Sivri mantar tipi, konik, şapkalı Peribacası denilen ve bölgenin farklı yerlerinde farklı biçimde gruplaşan ve ısı farklılıkları ile oluşan renk çeşitliliği ile birlikte ilginç formasyonlar ortaya çıkmaktadır. Bu renk renk vadiler ve Peribacaları tüm dünyanın ilgisini çekmektedir. Bu malzemenin kolay oyulabilir olması ve oluşumun maddesi olan volkanik tüfün iklimik özelliği yüzyıllarca insanın bu bölgede yaşamasını kolaylaştırmıştır <sup>13</sup>.

Bugünkü İç Anadolu'nun büyük bir bölümü ile Doğu Anadolu'nun batı kesimini kapsayan eski Kapadokya bölgesinin iklimi, Eskişehir'da bugünkünden pek farklı değildi. Yöreden yöreye farklılık gösteren iklim bir bütün olarak alındığında karasal step iklimi özelliğine

<sup>12</sup>. Ömer **Emre**, " Ürgüp Avanos Uçhisar ( Nevşehir) Arasının Genel ve Uygulamalı Jeomorfolojisi ", İstanbul Üniversitesi, Deniz Bil. Coğ., Enst., 1985,(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) s. 31-32.

<sup>13</sup>. Emre, s. 67-68.

sahiptir. Kışları sert ve sürekli, yazlar çukur alanlarda gündüzleri sıcak, yayla sırtlarındaysa serin geçerdi. Bu iklim özellikleri doğuya doğru gidildikçe daha da sertleşmekteydi. Strabon, Pontos’a kıyasla daha soğuk olduğunu yazar. Kapadokya bölgesi bitki örtüsü açısından fazla zengin değildir; büyük bölümünü bozkırlar oluşturur. Ormanlar yalnızca Erciyes dağı eteklerinde toplanmıştır. Bölgeden geçen ya da doğrudan buradan kaynaklanan pek çok önemli akarsu bulunmaktadır. Bunların en önemlisi Hititlerce Maraşşantıya denilen Halys (Kızılırmak) tır. Diğerleri Mavrucan ve Melendiz Çayıdır<sup>14</sup>.

Anadolu yarımadasının orta kesimini kapsayan konumuyla Kapadokya bölgesi, önemli ulaşım yollarının üzerinde yer alıyordu. Bu yolların başlıcaları Pontos Euxenios-Tavion – Mazaka yolu, İkonion–Garsaura-Mazaka yolu ve Ankyra-Tyana-Kilikia yolu idi. Kapadokya’da kentleşme fazla gelişebilmiş değildi. Kabile-aşiret düzeninden öteye örgütlenememiş olan halk çoğu kez köylerde yaşıyordu. Son derece engebeli bir yapıya sahip olan bu bölgenin kimi bölümleri Anadolu’nun en az nüfusa sahip alanlarıydı. Kapadokya küçük halk topluluklarının yaşadığı ve yerel krallarca yönetilen “Strategia” adı verilen ve her yanı dağlarla çevrili derin ve geniş ovalardan oluşan ve yaşayan halkı Kapadokyalılardan farklı olan “Kataonia” adı verilen bölgesel birimlere ayrılmıştı<sup>15</sup>. Önemli bir bölümü nüfus bakımından son derece ıssız olan ve daha çok engebeli alanların oluşturduğu Kapadokya, hiçbir zaman büyük zenginlikleri barındıran bir bölge niteliği taşımamıştır. Malatya gibi az sayıda yöre hariç genellikle çorak ve verimsiz topraklara sahip olan bölge, uçsuz bucaksız bir bozkır görünümündedir. Bölgenin en önemli zenginliklerinden biri Toroslar’daki gümüş madenleridir. Bu zenginlik daha M.Ö \_X. yüzyılın ikinci yarısında Asur imparatorluğu zamanından beri ilgi çekmiştir. Tabal, erken dönemlerde önemli bir madencilik bölgesi görünümündedir. Kapadokya’nın önde gelen zenginliklerinden biri de “miltos” adı verilen kırmızı kahve renkli boyadır. Tekstil sanayinde kullanılan ve olasılıkla kırmızı kahve kurşun ya da zincifreden yapılan bu boyaya çoğu kez Sinopis (Sinoplu) ya da Sinop kırmızı kahvesi adı verilmektedir. Kapadokya’nın en önemli doğal zenginliklerinin arasında çeşitli taşlarında özel bir yeri vardır<sup>16</sup>.

---

<sup>14</sup>. Sözen, s.60.

<sup>15</sup>. Sözen, s. 60.

<sup>16</sup>. Sözen, s. 61.

Kapadokya bölgesinin tarihi oldukça eski dönemlere kadar inmektedir. Kapadokya'daki ilk yerleşim izleri, yağışın tüm dünyada arttığı yeni bir dönem olan ve günümüzden on bin yıl öncesinde başlayan Holosen Çağında görülmektedir. Holosen Çağında hayvanlar evcilleştirilmiş, tarım başlamış, Obsidiyen malzemenin kullanım alanı son derece gelişmiştir. Kapadokya bölgesindeki Prehistorik dönem kültürleri en iyi biçimde Niğde-Köşk Höyük, Aksaray- Aşıklı Höyük ve Nevşehir-Civelek Mağarasında görülmektedir<sup>17</sup>.

Anadolu, Eski Tunç Çağında madencilikte doruk noktasına erişmiştir. M.Ö. 1200-1750 yılları arasında Kuzey Mezopotamya'da yaşayan Asurlu tacirler Anadolu'da ticari kolonileri kurarak ilk ticaret örgütünü oluşturmuşlardır. Bu ticaret merkezi Kayseri'deki Kültepe, Kaniş-Karum'dur. Asurlu tacirler sayesinde ilk defa Anadolu'da yazı görülür ve Kapadokya Tabletleri diye adlandırılan Eski Asurca yazılmış metinlerden; yapılan ticaretle ilgili alınan vergi ve faizlere ait bilgiler alınmaktadır. Yazıdan başka ayrıca mühür, madencilik, tapınak ve tanrı fikirlerini de Anadolu'ya getirmişlerdir. Böylece Anadolu'nun yerli sanatı, Mezopotamya sanatının etkisi altında gelişerek kendine yeni bir sanat anlayışı oluşturmuştur. Bu sanat daha da gelişerek Hitit sanatının temelini oluşturmuştur<sup>18</sup>. M.Ö. 2. binin başlarında Avrupa'dan Kafkaslar üzerinden gelerek Kapadokya bölgesine yerleşen Hititler daha sonra yerli halkla kaynaşarak imparatorluk haline gelmişlerdir. Hititler M.Ö 1200'lerde Balkanlardan gelen Frigler tarafından yıkılmıştır. Frigler'in Orta Anadolu'nun önemli kentlerinin hepsini yıkarak Hitit imparatorluğunu ortadan kaldırmasından sonra Orta ve Güneydoğu Anadolu'da Geç Hitit Krallıkları ortaya çıkmıştır. Kapadokya bölgesindeki Geç Hitit Krallığı ise Kayseri, Niğde ve Nevşehir'i içini alan Tabal Krallığı'dır.

Kimmerlerin Frig egemenliğine son vermesi sonucu Anadolu'da Medler (M.Ö 585), sonra Persler (M.Ö 350) görülür<sup>19</sup>. Eski Pers dilinde Katpatuka olarak adlandırılan Kapadokya Bölgesi, "Güzel Atlar Ülkesi" anlamına gelmekteydi. Persler, Kapadokya'dan geçerek başkentlerini Ege'ye bağlayan Kral Yolunu geliştirmişlerdir. Makedonya Kralı İskender

<sup>17</sup>. Ufuk **Esin**, "Tarih Öncesi Çağların Kapadokyası" Kapadokya, İstanbul 1998, s. 110.

<sup>18</sup>. Nicole **Thierry**, "Art Byzantine du Haut Moyen Age en Cappadoce. I' eglise no. 3 de Mavruca", Journal de Savants, 1972,s. 129.

<sup>19</sup>. Thierry, s.130.

M.Ö 334 ve 332’de Pers ordularını bozguna uğratarak bu imparatorluğu yıkmıştır<sup>20</sup>. Büyük İskender’in egemenliğine girmemek için direnen Kapadokya Krallığı, M.S 17’de Roma’nın bir eyaleti olmuştur. İmparator Septimus Severus döneminde ekonomik bakımdan oldukça canlanan Kapadokya’nın merkezi Kayseri, daha sonraki yıllarda İran’dan gelen Sasaniler’in saldırılarına uğramıştır. Hristiyanlar 4. y.y’da Göreme ve çevresini keşfetmişler, Kayseri piskoposu H. Basileos’un dünya görüşünü benimseyerek kayalar içinde manastır hayatını başlattılar<sup>21</sup>. Araplar 636’da Yarmuk’daki savaşta Suriye, Filistin ve Bizans egemenliği altındaki Mezopotamya’yı alır<sup>22</sup>. Arapların Kapadokya’ya ilk saldırıları M.S 677’de olur. 678’de püskürtülen Araplar Kapadokya’yı II. Justinanus döneminde 709’da tekrar istila eder. 711’de Justinanus ikinci kez tahttan indirilir. 740 yılında Arkroinon’da Araplara karşı zafer kazanan III. Leon, 726’dan beri devam eden Arap saldırılarını durdurur<sup>23</sup>. Kapadokya 750-813 yılları arasında Abbasiler döneminde özellikle Halife Harun Reşid döneminde üçüncü Arap akınına uğramıştır. 830’da dördüncü Arap akını gerçekleşir. 863’de III. Mikhael Arapları tamamen yenerek Bizans akınlarını başlatır<sup>24</sup>. M.S. 5. ve 6. yüzyıllarda Kapadokya Hunlar ve Isaurialı’ların akınlarına maruz kalır. I.Anastasios ( 492-518 ) ve Justinianos ( 527-565 ) dönemlerinde birçok şehrin surlarla çevrildiği, eski surların onartıldığı ve Kamuliani ve Viranşehir ( Mokisos ) gibi yeni yerleşim yerlerinin kurulduğu bilinir<sup>25</sup>. M.S. 7. yüzyıl başlarında bölgeye akın eden Sasaniler, M.S. 605 yılında, Kayseri’yi ele geçirirler. 622 ve 623-627 yılları arasındaki savaşlardan sonra, İmparator Herakleios ( 610-641 ) döneminde; 628 yılında Perslerle bir anlaşma sağlanır. İmparator Heraklios, Anadolu’yu büyük askeri bölgelere ayırır ve Kapadokya’nın içerdiği iller Roma’lı askerler tarafından yönetilir<sup>26</sup>. İkonoklasmus öncesi ve İkonoklasmus dönemlerinde, bölgenin korunaklı yapısı nedeniyle manastır toplulukları gelişir<sup>27</sup>.

<sup>20</sup>. Sözen, s. 163.

<sup>21</sup>. Marcell **Restle**, Byzantine Wall Painting in Asia Minor, 1-3, Shannon 1967, s. 15.

<sup>22</sup>. Restle, “Kappadokien”, s. 13.

<sup>23</sup>. George **Ostrogorsky**, Bizans Devleti Tarihi, ( Çev: Fikret Işıltan), Ankara 1981, s. 131.

<sup>24</sup>. Friedrich **Hild** and Marcell **Restle**, Kappadokien, Tabula Imperii Byzantini, I. Band, Wien 1981, s. 972.

<sup>25</sup>. Ötüken, s. 9.

<sup>26</sup>. Ötüken, s. 9.

<sup>27</sup>. A.W. **Epstein**, “The Problem of Provincialism: Byzantine Monasteries in Cappadocia and in South Italy”, *Journal of the Warburg and the Courtauld Institutes* 42 (1979), s. 29. ; Ostrogorsky, s. 56, 74.

Kapadokya bölgesi, 7. yüzyıldan itibaren Arap akınlarına uğrar. Arap tehdidi altındaki bölgedeki şehirler, Bizans ve Araplar arasında sık sık el değiştirir<sup>28</sup>. 646 yılındaki ilk Arap akınında Kayseri işgal edilir. İkinci akında ( 640-800 ) birçok şehir gibi, Kemerhisar ( Tyana ) , Sivas ( Sebasteia ) ve Kayseri tekrar alınır. III. Leon, 740 yılında Afyon ( Akronion ) daki savaşı kazanarak, Arap akınlarını durdurur. Erken Abbasiler döneminde, Halife Harun Reşid komutasındaki ordu, üçüncü Arap akınını düzenler. 807 Yılında Harun Reşid ve I. Nikephoros arasında bir anlaşma imzalanır. Theophilos ( 829-842 ) dönemindeki akınlarda, merkezi Anadolu’da yer alan Ankara ( Ankyra ), Eskişehir ( Amorion ) gibi önemli şehirler işgal edilir. VI. Leon ( 886-912 ) bölgede yönetimi sürdürür ve 934 yılında Malatya ( Melitene ) nın alınışı ile doğu sınır güçlenir. 10. yüzyıl ortalarından, 11. yüzyılın üçüncü çeyreğine kadar, Kapadokya’da barış ve refah vardır<sup>29</sup>. Nikephoros Phokas ( 963-969 ) ve Ioannes Tsimiskes ( 969-976 ) dönemlerinde doğuda, üç yüzyıldan uzun süre Müslüman hakimiyetinde kalan Antakya ve Halep gibi merkezler yeniden fethedilir<sup>30</sup>.

1040 yıllarında Selçuklu Türkleri, Anadolu’ya girer ve 1071 yılında Romanos Diogenes’in Selçuklu hükümdarı Alparslan’a yenilmesi ile birlikte Anadolu’da yeni bir dönem başlar. 1080 yılında Süleyman Şah Konya’yı başkent yapar 1082’de Kayseri Türklerin eline geçer. Niğde, Aksaray gibi yeni şehirler imar edilir. Bizanslıların Anadolunun iç bölgelerini elde etme çabaları, Selçuklu Sultanı II. Kılıçarslan tarafından 1176 yılında İmparator I. Manuel’in Miryakefalon savaşında büyük bir yenilgiye uğraması ile engellenir. Selçuklu Türklerinin yönetim ve din politikalarındaki hür yaklaşımıyla Hristiyanlar ibadetlerine devam ederler. Kapadokya bölgesi jeopolitik önemini korur<sup>31</sup>. Nevşehir ve yöresi, 1176 yılındaki fetihden itibaren Anadolu Selçuklularının elinde kalmıştır<sup>32</sup>. Türklerin Nevşehir yöresine yerleştikten sonra Hristiyanlarla beraber yaşamaya başlamışlardır. Türkler bu bölgeye “sağlam yapılı” anlamına gelen “Muşkara” ismini kullanmışlardır<sup>33</sup>.

<sup>28</sup> Hild, Restle 1981, s. 70-84.

<sup>29</sup> Ötüken, s. 9.

<sup>30</sup> Restle 1967, II, 5-20; Epstein 1979, 29; Hild, Restle 1980, 972.

<sup>31</sup> Ötüken, s. 10.

<sup>32</sup> A. Özkul, Düünden Bugüne Nevşehir ve Yöresi Tarihi, Kayseri 1991, s. 28.

<sup>33</sup> C. Texier, Küçük Asya, (Çev: Ali Suad), III, İstanbul 1924, s. 76.

12. yüzyılda ise Kapadokya ve Anadolu'nun diğer kısımlarında Haçlı orduları ile Türkler arasında savaşlar gerçekleşmiştir <sup>34</sup>. Baskınlardan zayıflayan devlet 1204 yılında teslim olur ve İstanbul Haçlıların eline geçer <sup>35</sup>. 1210-1211 yıllarında Menderes (Meander) nehrinin kenarındaki Antiokheia'da, Selçuklular ile savaşan İznik devleti ordusunun zaferi sonucu I.Gıyaseddin Keyhüsrev şehid düşer. Böylece İmparator I.Theodoros Laskaris otoritesini Kapadokya'ya kadar genişletir. 1237-1246 yılları arasında tahtta bulunan II.Gıyaseddin Keyhüsrev ülke yönetiminde başarılı olamaz. 1243' deki Köseadağ Savaşı'nda Moğolların artan baskısı ve ağır vergileri yüzünden Anadolu halkı büyük zorluk çeker. Köseadağ yenilgisi ile Anadolu Selçuklu devleti yıkılışa doğru giderken Moğollar Muşkara ve yöresini ele geçirerek üs olarak kullanmışlardır <sup>36</sup>. Taht kavgaları ile Anadolu Selçukluları 1318 yıllarında yıkılınca, Anadolu Beylikler dönemi başlamış, bu dönemde Nevşehir ve yöresine Eretna devleti ve Kadı Burhaneddin Hükümeti, Karamanoğulları ve Dulkadiroğulları Beyliği hakim olmuştur <sup>37</sup>.

Bölgede 12-13. yüzyıllarda, Türk ve Hristiyan toplulukları birlikte yaşamışlar ve dinsel etkinliklerini sürdürmüşlerdir. Türkler Anadolu'yu fethettiğinde Patriklik, otoritesini Kapadokya kiliselerinde devam ettirmiş, metropolit ve piskoposlar görevlerine devam etmişlerdir. Ancak 14. yüzyıldan itibaren Kapadokya'da din adamlarının azalmaya başladığı ve manastır bütünlüğünün bozulduğu düşünülmektedir <sup>38</sup>.

1071 yılında imparator Romanos Diojen'in Selçuklu Hükümdarı Sultan Alparslan'a yenilmesi birlikte Anadolu'da yeni bir dönem baslar. 1080 yılında Süleymansah Konya'yı başkent yaparak Anadolu Selçuklu Devletini kurar. 1082'de Kayseri Türklerin eline geçer. Niğde, Aksaray gibi şehirler imar edilir. Bizanslıların Anadolu'nun iç taraflarını yeniden elde etme girişimleri Selçuklu Sultanı Kılıç Arslan tarafından 1176 yılında imparator I. Manuel'in Miryakefalon savaşında büyük bir yenilgiye uğratılmasıyla engellenir. 12. yy'da Kapadokya ve Anadolu'nun diğer kısımlarında Haçlı orduları ve Türkler arasında savaşlar

<sup>34</sup> Ötüken, s. 10 ; Sözen , s. 164.

<sup>35</sup> Ostrogorsky , s. 391.

<sup>36</sup> O. **Turan**, Selçuklular Zamanında Türkiye Tarihi, İstanbul 1984, s. 514'de "Muşkara", Ürgüp'e bağlı 18 hanelik bir köy olarak tanımlanır.

<sup>37</sup> Turan, s. 514.

<sup>38</sup> Ötüken , s. 10.

gerçekleşmiştir<sup>39</sup>. Anadolu'nun Selçuklu Türkleri tarafından fethi, Patrikhane'nin Kapadokya bölgesindeki idari etkinliğini etkilememiş ancak 14. yy'dan sonra sayı ve statülerini azaltmıştır. Osmanlı döneminde bölge sakinliğini korumuştur.”

### 3.2. YEŞİLHİSAR ve SOĞANLI VADİSİ'NİN TARİHÇESİ

Yeşilhisar'ın ilk çağlardaki durumu hakkında kesin bir bilgimiz olmamakla beraber son elli yıl içerisinde bulunan bazı tarihi kalıntılar ve yapılan araştırmalar, Yeşilhisar'ın tarihi ile ilgili bize bazı bilgiler sunmaktadır.

Eski Hitit Devleti I. Tuthalya tarafından kurulmuştur. I. Labarna'nın zamanında sağlam bir teşkilata hudutlarını genişletmiş, bu zamanda Hattuşas'ı kendisine merkez yapmış<sup>40</sup>. I. Hattusilis, Hitit devleti içindeki asayiş sağladıktan sonra ön Asya devletlerini sınırları içerisine katmak düşüncesiyle Nizip (Kargamış), Urfa ( Urşu) gibi güney Anadolu şehirlerini zaptettiği, Halep üzerine sefer düzenlediği bilinmektedir. İşte bu tarihlerde Hitit muhacirlerinden bir kolun Hıdır İlyas tepesi etrafında kaya yapılarında yaşadığı bilinmektedir. M.Ö. 1810 yılında Kral Mürşit zamanında bütün Anadolu, Hitit Devleti'nin sınırları içine alındı<sup>41</sup>. Bu yıllarda Kızılırmak ve Fırat Nehri arasında Toroslar boyunca çıkıp gelen İran, Halep ve Yozgat kervanları Yeşilhisar'da buluşup büyük panayırlar kurduğu bilinmektedir. M.Ö. 1650 yıllarında krallığın zayıfladığını ve M.Ö. 1200 yıllarında Yeşilhisar'ın Frigyalıların eline geçtiğini görmekteyiz<sup>42</sup>. Ziraatle uğraşan Frigyalılar Yeşilhisar'ı yaklaşık beş asır elde tuttular. M.Ö. 585 yıllarında Yeşilhisar Lidyalıların eline geçmiş fakat Lidyalıların buradaki hakimiyetleri çok uzun sürmemiştir. Lidya Kralı Giges'in Kimmerlerle yaptığı bir savaşta öldürülmesi üzerine Yeşilhisar, Kimmerlerin eline geçti. Daha sonra Asurluların yardımıyla kendini toparlayan Lidyalılar, Yeşilhisar'ı Kimmerlerden geri aldılar. M.Ö. 585 yılında Lidyalılar ile İranlılar arasında çıkan uzun bir savaştan sonra yapılan anlaşmayla Yeşilhisar İranlılara bırakılmıştır. Sultan Keyhüsrev ticari ve askeri öneminden dolayı Yeşilhisar'ın etrafını surlarla çevirtirerek Kale Tepesine gözetleme kulesi yaptırdı. Bu tarihten itibaren Yeşilhisar'a Zencibar- Zengibar denmiştir<sup>43</sup>.

<sup>39</sup>. Sözen, s.164.

<sup>40</sup>. Firüzan Kınal, Eski Anadolu Tarihi, Ankara 1962, s. 87.

<sup>41</sup>. Tercüman Okul Kültür Ansiklopedisi, İstanbul 1989, C. 3, s. 478.

<sup>42</sup>. Kınal, s. 87.

<sup>43</sup>. Kınal, s. 88.

M.Ö. 331 yılında İskender'in Anadolu'yu fethi esnasında Yeşilhisar da Yunanlıların eline geçti. İskender ölünce ülke valiler arasında paylaşıldı ve tüm Kapadokya Bölgesi'yle birlikte Yeşilhisar, İskender'in katibi Evmenis'e geçti. Tek krallık olarak idare etti. Yeni krallık Yeşilhisar'ın adını Küvestre olarak değiştirdi. Bu devirde Yeşilhisar bayındır hale getirildi. M.S. 20 yılında Yeşilhisar Romalıların eline geçti. Romalıların Hristiyanlığı kabulünden sonra önemli bir dini merkez haline geldi. Roma Kralı I. Teodesyos, imparatorluğu iki oğlu arasında paylaştırdı Yeşilhisar Bizansın hissesine düştü. Selçukluların Anadolu'ya hakim oluşuna kadar Yeşilhisar, Bizanslılar, Emeviler ve Abbasiler arasında el değiştirir. Sultan Alparslan'ın Anadolu'yu fethiyle beraber Yeşilhisar da Selçukluların eline geçer. Bu dönemde Yeşilhisar, Karahisar-ı Develi olarak anılır. Yeşilhisar daha sonra Eretnalıların sınırları içinde kaldı. Bu dönemde Niğde ve Kayseri güzergahında önemli bir merkez olarak değer gördü ve buraya pek çok eser yapıldı. Kadı Burhanettin Ahmet'in Sivas'ta bağımsız bir devlet kurmasıyla Yeşilhisar bu devletin içinde kaldı. Bu dönemde Zengibar Kalesinde imar çalışmaları genişletildi<sup>44</sup>. Timur 1394'te Sivas'a doğru hareket edince Karamanoğlu Ahmet Bey, Timur'a yaranmak için hareketini desteklediğini bildirip, taarruza geçerek Kırşehir ve Kayseri civarını ele geçirdi, bağları ve bahçeleri yakıp yıktı. Karamanoğlu İbrahim Beyin ölümünden sonra oğulları arasında taht kavgası başladı. Bu sırada İshak Bey Uzun Hasan'dan, Pir Ahmet de Fatih'den yardım istedi. Fatih'in Bosnada oluşundan istifade eden Uzun Hasan 1494 yılında Osmanlı müttefiki olan Dulkadiroğlu Aslan Bey'den Karaman, Konya, Beyşehir, Kayseri ve Karahisar-ı Develi'yi alarak İshak Bey'e teslim etti. 1465 yılında ise Osmanlı desteği ile Pir Ahmet Karaman tahtına çıktı<sup>45</sup>. Karamanoğlu Ahmet Bey'in ölümünden sonra Fatih Sultan Mehmet buranın idaresini oğlu şehzade Mustafa'ya verirken Niğde ve civarının fethiyle de Niğde sancakbeyi Gedik Ahmet Paşa oldu. Osmanlı padişahlarından IV. Murat 1636 yılında Revan Seferi'ne giderken burada konaklamıştır. Levazımat taşıyan hayvanlarının yiyeceğini temin etmek için Yay Gölü'nden, Sazlığa bir yol açılarak geçiş sağlanmış ve bu tarihten sonra bu salığa da Sultan Sazlığı denmiştir. Damat İbrahim Paşa Muskara Köyünü Nevşehir yapmak için etrafta bulunan önemli merkezlerin askeri ve mali güçlerini fermen ile Nevşehir'e kaldırırken Yeşilhisar'ın Zengibar Kalesi'nde mevcut olan 39.000 akçe tımar

<sup>44</sup>. Ahmet **Müderrişoğlu**, Yeşilhisar Tarihi, Ankara, 1962, s. 82.

<sup>45</sup>. Ahmet **Gürlek**, Memleketim Develi, s.29.

ile 33 neferlik muhafız birliğini de Nevşehir'e götürdü. Bununla beraber Yeşilhisar önemini kaybetmeye başladı.

Osmanlı padişahlarından III. Mustafa zamanına kadar Karaman eyaletinin Niğde sancağına bağlı bir kaza merkezi olan Yeşilhisar, 1757 yılından sonra yapılan yeni bir düzenlemeyle nahiye olarak Kayseri'ye bağlandı. 1902 yılında idari yönden İncesu'ya bağlandı. O zamana kadar Karahisar-ı Develi veya Develi Karahisarı şeklinde anılırken, ismsn benzerliği olan yerlerle karıştığı için 1945 yılında Yeşilhisar olarak değiştirildi. 1945 yılında yapılan müraacatla Kayseri'ye bağlanan Yeşilhisar 1948 yılında ilçe statüsüne kavuştu.

Yeşilhisar, Kayseri'ye 63 km. uzaklıkta olup, şehrin güneybatısında 34 derece doğu boylamı ile 38 derece kuzey enleminin kesiştiği yerde bulunmaktadır. Yeşilhisar kuzeyde Kayseri'nin İncesu, güneyde Yahyalı, doğuda Develi ilçeleri ile batıda Nevşehir'in Ürgüp ve Derinkuyu ilçeleri ile komşudur.

Soğanlı Vadisi Kayseri ili, Yeşilhisar ilçesinin sınırları içinde olup, Kayseri iline 84 km, Yeşilhisar ilçesine 17 km uzaklıkta bulunmaktadır. Soğanlıdere Vadisi'nin kuzeyinde Güzelöz, doğusunda Keşlik, güneydoğusunda Kale ve Akköyler yer almaktadır. Kuzeydoğusunda Ürgüp, batısında Niğde vardır.

Bugünkü Soğanlı köyü ve vadiyi içine alan bölge antik dönemde Soandos adıyla bilinmektedir. Soandos adı ilk olarak Strabon'un Geographikasında geçmektedir. Vasilev' e göre Soandos' un Arapçası Sundus'tur. Ruge, Soandos' un diğer isimlerinin Suenda veya Skandos olarak belirtirken, Ramsay Suenda' nın Soanda ile aynı yer olduğundan şüphelidir<sup>46</sup>. Soandos Vadisi Toroslar üzerinden geçerek Kayseri'yi ( Kaeseria), imparatorluğun güney kentlerine bağlayan yol üzerinde bulunmaktadır. Strabon Soandos' un Aksaray (Koloneie, Garsoura)' ı Kayseri' ye (Kaeseria) bağlayan yol üzerinde bulunduğunu bildirmektedir. Ayrıca Soandos şehri Hild' in belirttiği gibi Soandos, güneyde Kayseri'yi Efes'e bağlayan yol üzerinde yer almaktadır<sup>47</sup>.

<sup>46</sup>. Feride İmran Sıddıki, "Kapadokya Bölgesi Soğanlıdere Vadisi Karabaş, Gök ve Canavar Kiliseleri ( Mimari ve Resim)" Hacettepe Üniversitesi SBE, Ankara 2004 ( Yüksek Lisans Tezi), s. 13.

<sup>47</sup>. F. Hild, Das Byzantinische Strassensystem in Kappadokien, Wien 1977, s. 70.

Soğanlı Vadisi' nin eteklerinde yer alan kaya konileri Romalılar mezarlık olarak kullanmışlardır. Erken Hristiyanlık döneminde bölge iskan edilmiştir. Soandos, kayalardan oyulmuş evleri, kiliseleri ve mezarları ile bir piskoposluk merkezidir. Soandos'un Makisos Metropolisi'ne tabi olduğu söylenir<sup>48</sup>. M.S. 1200-1300 yılları arasında köy Bizanslılardan alınarak bir Türk Köyü haline getirilmiştir. Türkmenlerden gelen eski Kale Köyüne bağlı olarak kurulmuş ve 1935 yılında Kale Köyü'nden ayrılarak köy olmuştur.

Köyün iklimi, karasal iklimin etki alanı içerisindedir. Köy ekonomisi turizm, tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Köy kadınlarının evlerinde yaptıkları el sanatları, özellikle Soğanlı Bez Bebeği önemli bir gelir kaynağı olup hem köy meydanında hem de Kapadokya'nın her tarafında satılmaktadır. Bez bebeğin yöre halkının kıyafet özelliklerini yansıtmaları ilgi çekicidir.

Soğanlı'nın en önemli özelliği tarihi kaya kiliseleri ile mağaraların evlerle iç içe girmesidir(Fotoğraf 1). Soğanlı ile ilgili efsaneler söz konusudur. Efsaneye göre, Battal Gazi bu yöreye gelişinde önce "Erdemesin" köyüne uğramış. Burasını fethetmesi oldukça zor gözüküyormuş ama kendince bir iddia ortaya koymak için "ben burayı alamazsam bana er demesinler" diye bir söz söylemiş, köyü fethedince buranın adı "Erdemesin" kalmış.(Bugün, Yeşilhisar'ın Erdemli köyü) Buradan hemen yen köye uğramış ve daha önce müşkül duruma düşmesinin gazabıyla bu köy halkı için askerlerine emir vermiş: "kesin biçin" Bu köyün adı da zamanla "Kesiliç" olmuş. Kesiliç köyü, bugün Yeşilhisar'ın Gülbayır köyü. Battal Gazi yörede keyişlerin (papazların) çok olduğu Keyişlik köyünü aldıktan (bugünkü adı Keşlik) sonra Soğanlı köyüne yönelmiş. Soğanlıya gelirken dermiş ki "bugün burası son kaldı". Bu "son kaldı" sözünden zamanla buranın adı Soğanlı olmuştur<sup>49</sup>.

Soğanlı Vadisi'nde kiliselerde yer alan kitabelerden ve kilise içinde bulunan bani portrelerinden 11. yüzyılın ortalarında bölgede yaşayan Skepides ailesinin öneminden bahsedilmektedir. Skepides ailesi hakkında günümüze çok fazla veri ulaşamamıştır. Ancak Skepides ailesine ait bir mühür bugün Dumborton Oaks koleksiyonunda yer almaktadır. Skepides ailesinin bireyleri, Soandos'ta arazileri bulunan zengin kişilerdir ve başkent

<sup>48</sup>. Ramsay, 1960, s. 325.

<sup>49</sup>. www.soğanlı.com.tr.

İstanbul ile bağlantıları bulunan güçlü ve aristokrat kişilerdir<sup>50</sup>. Skepides ailesi bireylerinin birbirleri ile olan akrabalık ilişkileri konusunda iki farklı yaklaşım bulunmaktadır. Bunlardan ilki Jarphanion, diğeri ise Rodley tarafından öne sürülmüştür<sup>51</sup>. Bu düşüncelerden ilki, Karabaş Kilisesi kuzey duvarının batısındaki nişin kemerinde rahibe Katherina ve Mikhail Skepides olduğu sanılan figür karşılıklı olarak betimlenmiştir. Katherina ve Mikhail Skepides karı koca olmalıdır ve kilisede tasviri bulunandığır beş kişi keşiş Nyphon, Eudokia, Maria, Eirene ve Rahip Basileos'un onların çocukları olduğu öne sürülmektedir<sup>52</sup>. İkinci farklı düşüncede ise, kuzey duvardaki nişler birer aile grubudur. Batıdaki nişte Katherina ve kocası ile çocukları Maria ve Eirene, eksendeki nişte Nyphon ve karısı Eudokia aile gruplarını oluşturur. Nyphon kilisedeki en yaşlı kişidir. Nyphon ve Eudokia olasılıkla Mikhail, Katherina belki de Basileos'un anne ve babası olmalıdır<sup>53</sup>. Muhtemelen keşiş Nyphon ve Eudokia evli idi ve kilisede Fotoğrafleri bulunan Protospatharios Mikhail Skepides, Rahibe Katherina ve Rahip Basileos Nyphon ve Eudokia'nın çocuklarıydılar. Rahibe Katherina ve adı bilinmeyen erkek figürü karı koca olup Maria ve Eirene onların çocukları olmalıdır. Bu ailenin diğır bir bireyi ise İonnes Skepides'tir. Geyikli Kilise'nin İonnes Skepides tarafından Fotoğraflendirildiğı kuzey nefin narteks batı duvarında yer alan kitabeden anlaşılmaktadır. Skepides ailesinde en üst askeri görevde yer almaktadır. Kendini protospatharios, khyrostriklinos ve strategos olarak tanımlamaktadır. Skepides adını taşıyan bir diğır kişi de Eusthatios Skepides'tir. Eusthatios Skepides'in 1042'de Güney İtalya'da Luciana themasının yöneticisi olduğu bilinmektedir. Eusthatios'un , diğır Skepideslerle akraba ilişkileri tam olarak bilinmemekle beraber aynı soyadını taşıdığı için bu ailenin bir üyesi olarak değerlendirilmektedir<sup>54</sup>.

<sup>50</sup>. Michael **Thierry**, "L'art Monumental Byzantin en Asie Mineure du XI e Siecle au XIV e", Dumbarton Oaks Papers, 29, 1975, s. 116.

<sup>51</sup>. Lyne **Rodley**, Cave Monasteries of Byzantine Cappadocia, Cambridge, 1985, s.200.

<sup>52</sup>. G. **Jarphanion**, De.une Nouvelle Province de l'art Byzantine les Eglises Rupetres de Cappadoce , I-II, Paris, 1925-1942, s. 336.

<sup>53</sup>. Rodley, s.200.

<sup>54</sup>. Feride İmrana **Siddiki**, Kapadokya Bölgesi Soğanlıdere Vadisi Karabaş, Gök ve Canavar Kiliseleri(Mimari ve Çizim), Hacettepe Üniversitesi,SBE., Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2004, s. 111.



Harita No 1: Kayseri Yeşilhisar Haritası<sup>55</sup>

<sup>55</sup>. [www.forumdaz.net/kayseri/yesilhisar-haritasi](http://www.forumdaz.net/kayseri/yesilhisar-haritasi)



Fotoğraf No 1: Soğanlı Genel Görünüşü

## 4.KAPADOKYA BÖLGESİ'NDE ÜZÜM VE ŞARAP

### 4.1. Asma Bitkisi

“Asma, ılıman kuşak bitkisidir. Dünya üzerinde 30-40 derece kuzey ve güney enlemleri arasında yetişir. Milyonlarca yıl önceye kadar inen köklü bir geçmişe sahiptir. Bitkinin dünyanın birçok yöresinde aynı dönemde bulunduğu kanıtlanmıştır. Bulunan en eski örnekler; yaklaşık 140 milyon yaşındaki herba ve yaprak fosilleri ile çok iyi korunmuş durumdaki tohumlardır. Tarih öncesi ilk insan yaşamının başladığı kabul edilen dönemden kalma çekirdekler, insanoğlunun bitkiyi çabuk tanıdığını göstermektedir. İsveç Gölü yakınlarında ve Mısır piramitlerinde bulunan üzüm çekirdekleri günümüzde kültüre alınmış türlerin çekirdekleri ile büyük benzerlik göstermektedir. Yabani olan bitkinin; meyvelerinin taze veya kuru olarak tüketilmesi, şarap yapımında kullanılması nedeniyle M.Ö. 6000'den sonra kültüre alındığı tahmin edilmektedir. Yapılan araştırmalar çekirdek kalıntılarının, alkollü içki yapımı sonucu sıkma artığı olarak toplu halde bulunduğunu kanıtlamaktadır. Radyokarbon tekniği ile yaşları belirlenen toplu haldeki çekirdekler; şarabın günümüzden 10.000 yıl önce bilindiği ve imal edildiğini göstermektedir<sup>56</sup>.”

“M.Ö. 2400'lerden kalan Mısır hiyerogliflerinde üzüm yetiştiriciliği ve şarap yapımı tasvir edilmektedir. Şarabın tedavi değeri de uzun zamandır bilinmektedir. Hipokrat, Plinus, Galen, şarabı birçok hastalığın tedavisinde kullanmışlardır. Bitkinin farklı kısımları halk tababetinde farklı amaçlarla kullanılmıştır. Eski Mısırlılar, Hipokrat, Teofrast, Dioskorides, Plinus ve Galen bitkinin tıbbi özelliklerini anlatmışlardır<sup>57</sup>.” Anadolu'da asmanın tarihçesi incelendiğinde, kayıtlı bilgilerin

---

<sup>56</sup>. Sabit **Ağaoğlu**, Bilimsel ve Uygulamalı Bağcılık (Cilt I, Asma Biyolojisi), Rekmay Ltd., Ankara 1999, s.1.

<sup>57</sup>. E. **Bombardelli**, P. **Morazzoni**, “Vitis vinifera L.” Fitoterapia Sayı 66 (4), 1995, s. 291-317.

Anadolu’da medeniyet ile başladığı görülmektedir. Şarabın tarihi daha eski olmasına rağmen şarap kültürünün başlangıcının Hititler zamanında olduğu düşünülür. Anadolu Medeniyetleri Müzesi’nde sergilenen Hititler’den kalma M.Ö. 3000’lere ait som altından yapılmış şarap sürahesi ve ayaklı şarap kadehi, bulunmuş en eski şarap kabıdır. Kültepe’de bulunan M.Ö. 1750’den kalma Koçbaşı şeklindeki içki kapları ise kutsal törenlerde şarap sunumunda kullanılmıştır.

“M.Ö. 3000 yıllarında Anadolu’da ilk kez organize devlet kuran Hititler’in başkenti Boğazköy (Hattuş) Çorum’a 82 km uzaklıktadır. Hititlerden günümüze kalan eserlerin çoğunda asma, üzüm ve şarap resmedilmiştir<sup>58</sup>. Kültepe Kaniş kazılarında bulunan ve günümüzde Kayseri Müzesi’nde sergilenen M.Ö. 1945-1835’den kalma uzum salkımı biçimli törensel kap bunlardan biridir. Gövdenin üzeri üzüm tanelerini andıran kabartılarla bezelidir, uzun sepet kulpludur. Karahöyük’te bulunan ve M.Ö. 1750’lerden kaldığı düşünülen üzüm biçimli kandil ise günümüzde Konya Müzesi’nde sergilenmektedir<sup>59</sup>. Hitit metinlerinde de asmaya sıkça rastlanmaktadır. Boğazköy metinlerinde (GIŞ)GEŠTIN ya da GEŠTIN şarap anlamı yanı sıra üzüm ve asma anlamlarında kullanılmıştır. Asma anlamına gelen Hititçe söz tuwarsa’dır. (GIŞ)GEŠTIN HAD.DU.A ise kuru üzümdür. Şarap ise wiyana’dır. Etimolojik açıdan Hint-Avrupa dillerindeki karşılığı wine, wein, vin, vinum gibi kelimelerin bu kökten geldiği sanılmaktadır. Hitit şaraplarının Asurlu tacirlerin yardımı ile Mezopotamya Bölgesi’ne geçtiği de bilinmektedir. Mısırlıların da şarap yapımını Hititlerden öğrendiği düşünülmektedir<sup>60</sup>.”

“Kanun paragraflarına göre Hititlerde bağcılık ekonominin temel kaynaklarından biridir. Metinlerde bağların çitlerle korunduğu; bağda bulunan asmanın çalınması, yakılması, zarara uğraması halinde ağır para cezalarının verilmesi, bağların diğer arazi parçalardan daha değerli oluşu anlatılmaktadır. Ancak asmanın yetiştirilmesi hakkında bilgiye rastlanmamıştır. Ayrıca dua ve ayin metinlerinde de asmadan bahsedilmesi; asmanın, üzümün ve şarabın kültte ve günlük hayatta büyük yer işgal ettiğini kanıtlamaktadır. Ayrıca asma cenaze törenlerinde büyük rol oynamaktadır. Hititler’de tanrılara kutsal şarap sunumu

<sup>58</sup>. Ekrem **Akurgal**, Anadolu Uygarlıkları, Net Yayınevi, İstanbul 1995, s.142,153.

<sup>59</sup>. Sedat **Alp**, Hitit Günesi, Tubitak Yayınları, Ankara 2005, s. 43,44.

<sup>60</sup>. Hayri **Ertem**, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’nun Florası, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1974, s. 68.

birçok freskte konu edilmiştir. Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde bulunan Hitit kent duvar kabartmalarından birinde Kral Sulumeli'nin Gök Tanrısına kutsal şarap sunuşu anlatılmaktadır. Bir diğerinde ise kral ve kraliçenin Savaş tanrısına kutsal şarap ve kurban sunusu tasvir edilmektedir. (M.Ö. 850-800) Tanrılar için şarabın yanı sıra yaş ve kuru üzüm de muhtemelen kurban meyvesi olarak kullanılmaktadır<sup>61</sup>.”

“Ön Hititler tarafından kurulan ve merkezi Konya Ereğli'nin 4 km güneyindeki Aydıncık (İvriz) Köyünde bulunan Tuvana Krallığı'ndan (M.Ö. 1200-742) günümüze kalan en önemli eser Kral Warpalawas'a ait İvriz Kaya Kabartması'dır. M.Ö. 8. yüzyılda Kral Warpalawas tarafından yaptırılan eserde Kral Warpalawas'a Baş Tanrı Tarhundas tarafından bereket simgesi olan üzüm salkımı ve buğday başağı verilışı tasvir edilmektedir. Tarhundas bereket ve barış tanrısıdır. Kabartmada figürlerin arka kısmındaki Hitit hiyeroglif yazısında; “Ben hakim ve kahraman Tuwana Kralı Warpalavas. Sarayda bir prensken, bu asmaları diktim. Tarhundasonlara bereket ve bolluk versin” deniliyor<sup>62</sup>. MÖ. 800 yıllarında Orta Anadolu'da kurulan Frig Devleti Kralı Midas'ın Ankara'nın kurucusu olduğu, Ankura denen gemi çapasını ilk bulan kişi olarak kente de bu adı verdiği ya da Farsca'da üzüm anlamına gelen Enguru adının kullanıldığı ve değişerek Ankara adına ulaşıldığı tarihi kaynaklarda belirtilmektedir. Ankara ve çevresi tarih boyunca üzüm yetiştirilen en önemli bölgelerden biri olduğundan; Enguru adı sıkça kullanılmıştır. M.Ö. 7. yüzyılda Batı Anadolu'da Gediz ve Menderes Irmakları arasındaki bölgede devlet kuran Frigler ve Lidyalılar'da en önemli tanrılar doğa tanrıları Kybele, Artemis ve Dionysos'du. Dionysos ormanlarda vahşi hayvanlarla yaşadığına inanılan şarap, bitki ve tarım tanrısıydı. Dionysos'a inanan halk doğanın sırlarına ermek ve tanrılaşmak için ayinlerde şarap içer ve sarhoş olurdu.

Anadolu'da bağcılığın birçok yörede yapıldığı bilinmektedir. Van'da Urartular'dan (M.Ö. 900–600) kalan Menua (Semiramis, Samram) sulama kanalı ve çevresindeki asma bahçeleri eski belgelerde çokça anlatılmıştır. Van Kadembastı'da bulunan Kral Menua Kanalı'nın destek duvarlarındaki beş yazıttan birinde su ifade dikkat çekmektedir: "Bu bağ, Menua'nın

<sup>61</sup>. Ekrem **Akurgal**, Anadolu Kültür Uygarlıkları, Tubitak Yayınları, Ankara 1998, s.17-19.

<sup>62</sup>. Akurgal, s. 147-148.

kızı Tariria'nındır. Adı "TARIRIA BAĞIDIR". 17. y.y.'da Van Kalesi'ni ziyaret eden ünlü Türk Seyyahi Evliya Çelebi, kalenin tüm pencerelerinin yemyeşil bağ ve bahçelere baktığı, bu bağ ve bahçelerin uçsuz bucaksız ve herkesi etkileyecek kadar güzel olduğunu seyahatnamesinde belirtmiştir.

Van'da bulunan diğer bir tarihi eser ise Van'a 55 km uzaklıktaki adada bulunan eşsiz Akdamar Kilisesi'dir. Kilise Vaspurakan Hanedanlığı'ndan Kral I. Gakik tarafından Mimar Kesis Manuel'e yaptırılmıştır (M.S. 915–921). Yapının dışındaki taş kabartmalarda İncil ve Tevrat'tan alınan dini konuların yanı sıra, dünyevi konular, saray hayatı, av sahneleri, insan ve hayvan figürleri tasvir edilmiştir. Zengin hayvan desenleri, asma sarmaşıkları ve uzum salkımları gibi figürler tasvirleri süslemede kullanılmıştır.

“Anadolu medeniyetlerinin Yunan medeniyetini etkilediği bilim adamları tarafından kanıtlanmıştır. Yunan medeniyetindeki Dionysos inancının kaynağı muhtemelen İvriz kabartmasında görülen elinde üzüm salkımı tutan tanrıdır. Hititler'den Lidyalılar'a geçen inançlar daha sonra Girit'e ve oradan da Yunan medeniyetine geçmiştir. Yunanistan'da Zeus'un oğlu Dionysos, önceleri umumiyetle tabiat mahsullerinin ve sonraları üzüm bağlarının koruyucusu ve şarabın mucidi sayılmıştı. Dionysos'un ve bağ bozumu eğlencelerinin de Yunanistan'a Anadolu'dan geldiği eski tarihçiler tarafından kabul edilmiştir. Romalılar ise Dionysos'u da Bacchus olarak kendi kültürüne uyarlamıştır. Zamanla Bacchus şarap tanrısından ilahi bir kurtarıcıya dönüşmüştür. Anadolu'da yayılan Hristiyanlık, Bacchus toplumunu ve sembollerini hemen sahiplenmiştir. Hz. İsa'nın kendini asma, kanını da şarap olarak tasvir etmesi nedeniyle asma figürü sıkça kullanılmıştır. Böylece şarap Hristiyan kültürü ve ayinlerinin ayrılmaz kutsal parçası haline gelmiştir<sup>63</sup>”. Yunan medeniyetinde birçok tanrı üzüm ve asma ile resmedilmiştir. Düzce Konuralp kasabasında bulunan ve günümüzde İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen iyi şans ve kader tanrıçası Tykhe heykeli de bunlardan biridir<sup>64</sup>.” “Tanrıca elindeki tepside birçok meyve yanında uzum ve asma yaprakları taşımaktadır. Anadolu'da Frigya Bölgesi'nde Roma Dönemi'nden kalan, (M.S. 200–300) halkın tanrılara

<sup>63</sup>. Akurgal, s. 187.

<sup>64</sup>. Gerhard **Fink**, Antik Yunan Mitolojide Kim Kimdir, Çev: Ümit Öztürk, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 1996, s. 323.

memnuniyetini sunmak, dileklerini iletmek için yaptıkları adak stellerinde yerel tanrılar resmedilmiştir. Üzüm bağlarını koruyan Zeus Ampelikos ve Zeus Ampeleitos bunlardandır. Sağlık için çeşitli organlar, bolluk için ziraatte kullanılan araç ve gereçler, öküzler, çobanlar, bereketi simgeleyen asma kullanılmıştır. Arkaik, Klasik ve Helenistik Dönemden kalma birçok sikkede üzüm ve asma yaprağı figürü kullanılmıştır. Sikkelerin ön yüzünde paranın basıldığı kentin simgesi olarak kentin kutsadığı tanrı, mitolojide geçen bir figür ya da doğal zenginliği gösteren yöresel bir ürün yer alıyordu. Arka yüzde ise tanrıyı simgeleyen bir atribus bulunuyordu. Örneğin; ön yüzünde Dionysos bulunan paraların arka yüzlerinde üzüm salkımı, asma yaprağı ya da kantharos bulunuyordu. Karia, Tenedos ve Soloi sikkeleri üzüm figürlü sikkelere örnek olarak verilebilir <sup>65</sup>.”

“Bizans döneminde şarap ve üzümün sosyal hayatta büyük yer tuttuğu bilinmektedir. Birçok heykelde krallar ellerindeki üzüm salkımları ile tasvir edilmiştir. İstanbul Arkeoloji Müzesinde sergilenen M.S. 5–6. yüzyıldan kalma Bizans Dönemi mermer bir sütun tamburunda da asma yaprakları ve dalları süsleme olarak kullanılmıştır. Amasya Müzesi’nde bulunan Gümüşhacıköy İlçesi’nden Gümüş Beldesi’ndeki bir manastıra ait olan Bizans Dönemi kapı kanadı üzerinde kabartma tekniğiyle yapılmış, bereketi simgeleyen asma dallarının birbirine dolanarak oluşturduğu dairelerin içerisi asma yaprağı ve iri taneli üzüm salkımı ile süslenmiştir. Müzede ayrıca Helenistik Çağa ait (M.Ö. 330) üzerinde üzüm salkımı ve asma yaprağı motifi ile kabartma olarak bezenmiş toprak kaplar bulunmaktadır. Müzenin açık hava teşhir kısmında ise Roma Dönemine ait mermer ve kireç tasından yapılmış asma dalı bezeli lahitler bulunmaktadır. Asma figürü dış cephe süslemelerinde taş işçiliğinin vazgeçilmez desenlerindendir<sup>66</sup>.” “Anadolu kültüründe asma ve üzümün önemi birçok tarihi kalıntıda da kendini göstermektedir. Anadolu’nun en eski camisi olan Diyarbakır Ulu Cami 639 yılında Müslüman Araplar tarafından şehrin merkezindeki Martoma Kilisesi’nin camiye çevrilmesiyle oluşturulmuştur. Cami’nin süslemelerinde kullanılan asma yaprakları ve üzüm salkımları dikkat çekicidir. Nevşehir; Anadolu’da yüzyıllardır bağcılık yapılan önemli merkezlerden biridir. Kapadokya

<sup>65</sup>. Oğuz **Tekin**, Antik Nümizmatik ve Anadolu (Arkaik ve Klasik Çağlar), Kanaat Matbaası, İstanbul 1997, s. 113.

<sup>66</sup>. Belkıs **Mutlu**, Batı Sanatında Biçimlenme ve Doğu Akdeniz, İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi Yayınları, İstanbul 1977, s. 89.

çevresindeki kiliselerden biri de Ortahisar kasabasındaki Üzümlü Kilise'dir. Kilise duvarlarında birçok ikona vardır ve tavan zengin bir bezeme ile dekore edilmiştir. Portakal rengi zemin üzerine daire ve dikdörtgenden oluşan haç motifi, etrafında üzüm salkımları ve geometrik motifler resmedilmiştir<sup>67</sup>. Asma ve üzüm figürleri farklı medeniyetler zamanında çeşme başları ve mezar taşlarında da sıkça kullanılmıştır. Ayrıca asma figürü dış cephe süslemelerinde taş işçiliği, Selçuklu ve Osmanlı Döneminde cami ve sarayların duvar çinilerinde asmanın ve üzümün kullanıldığı görülmektedir<sup>68</sup>.”

#### 4.2. Kapadokya Bölgesi'nde Bağcılık

“Tarih boyunca Nevşehir ve Ürgüp çevresinde bağcılığın çok önemli bir yeri olmuştur. Bunda en önemli etken, coğrafyanın ve iklimin bahsettiği imkânlardır. Bu yörenin toprakları bağcılığa çok elverişlidir. Bu elverişlilik hali, özellikle III. Zaman'da ve IV. Zamanın başlarında (aşağı yukarı günümüzden 75 milyon yıl önce başlayıp 1 milyon yıl öncesine dek uzanan zaman diliminde) gerçekleşen çok yoğun volkanik hareketlerin bir sonucudur. Çevre öylesine yoğun bir volkanik araziyle çevrilidir ki, buradaki yer hareketleri hem bağcılığa elverişli toprak yapısını hem de ünlü peribacaların meydana getirmiştir. En büyük volkan kaynakları Hasan Dağı ve Erciyes Dağı'dır. Daha çok kalkerin egemen olduğu tüfler püskürtmüşse de bu yanardağların Nevşehir ile Ürgüp arasına yaydığı tüfler, andezit ağırlıklıdır. Nevşehir'in güneybatısındaki Erdaş Dağı ile Ürgüp'ün güneydoğusundaki Hodul Dağı da volkanik oluşumlardır. Bütün bu volkanik çevre, Nevşehir - Ürgüp - Avanos üçgeninde Kızılırmak'a doğru sel sularınca oyulmuş çok sayıda vadiyle biçimlendirilmiş; tepelik kütlelerin yamaçlarında da bağcılığa uygun bir yapı oluşturmuştur. Nitekim Ürgüp çevresinde bağcılık genellikle yamaçlarda ve eğimli alanlarda, binyıllara yayılan iklimsel biçimlenmenin yapılandığı güneş görme ve yağış alma oranlarına bağlı olarak, volkanik püskürük ana maddeli topraklarda yapılmaktadır. Bunun yanı sıra iklim koşulları da bağcılık için çok müsait bir ortam yaratmıştır. Zaten bütün İç Anadolu Bölgesi, yerel iklim koşullarının çeşitliliğine bağlı olarak üzüm çeşitlerinin bolluğuna sahne olur. Üzüm de, diğer bitki türleri gibi, yerel iklim koşullarının

<sup>67</sup>. Murat **Gülyaz**, Doğanın Mucizesi Kapadokya, Ajansmat Matbaacılık A.Ş., Ankara 1997, s.74-75.

<sup>68</sup>. Mehmet **Önder**, Yurt Dışı Müzelerinde Türk Eserleri, Gaye Matbaacılık, Ankara 1989, s. 57.

mülayimleştığı alanları tercih eder. Bu bakımdan İç Anadolu'nun belirli mntıkaları, diğer koşullarla birleştğinde, üzüm yetiştirmek için çok uygun bir coğrafya haline gelmiştir. Bu mntıkalar arasında özellikle Ankara'nın yakın çevresi, Sakarya Havzası'nın belli yöreleri, Konya'nın Toros ve uzantılarına yaslanan eşikleri ve Kapadokya, öne çıkmaktadır. Özellikle Kapadokya'da bağcılığın çok eskilere gittiğini gösteren ve hemen hemen tarihin bütün dönemlerine yayılan arkeolojik kanıtların varlığı, bağcılığın bu bölge ekonomisindeki gücünü ve etkisini göstermektedir. Kültepe'de bulunan, M.Ö. 3. binyılın ikinci yansından itibaren tarihlendirilen çeşitli hayvan biçimlerinde içki kapları (ritonlar) ve Alişar'da bulunan ve İ.Ö. 2. binyılın ortalarına tarihlendirilen üzüm salkımı biçimindeki kaplar ve nihayet Konya Ereğlisi yakınlarındaki geç Hitit dönemine (İ.Ö. 800'ler) ait Ivriz kabartmasında bereket tanrısı karşısında elinde üzüm salkımı tutar biçimde tasvir edilen kral, bize bölgede bağcılığın ne denli eski bir tarihinin olduğuna ilişkin fikir vermektedir. Ayrıca Erken Hristiyanlık döneminin yeraltı şehirlerinin mimarisinde ihmal edilmeyen unsurlardan birisinin "şirahaneler" olduğunu hatırlatmak gerekir. İlk Neolitik yerleşmelere ilişkin yerleşme izlerinin yaygın olarak bulunduğu bu en eski Neolitik bölgesinde, tahıldan hemen sonra, uygun iklim ve coğrafya koşullarının teşvikiyle üzümün de tarıma alındığı kestirilebilir ve bu kestirimle biz, bağcılığın bölgede günümüzden aşağı yukarı yedi bin yıl öncesine kadar uzanan bir geçmişinin olduğunu söyleyebiliriz. Buradan yola çıkarak asmanın bölge için yerli bir bitki olduğunu eklemek yanlış olmaz. Bütün bu tarihsel temelin üzerinden 19. yüzyıla gelindiğinde Ürgüp'te bağların yörenin başlıca geçim kaynağı olduğunu görmekteyiz. 1913'te yapılan Tarım Sayımı'na göre Nevşehir, Ürgüp ve Gülşehir kazalarında toplam 91.000 dönüm bağ vardı ve bu bağlardan yılda 45.000 ton üzüm elde edilmekteydi. Bu kazalarda aynı sayıma göre yılda toplam 96 ton kayısı, 63 ton erik, 21 ton elma, 18 ton armut ve 117 ton ceviz elde edildiğine bakılırsa, bağcılıkla diğer meyvecilik faaliyetleri arasındaki büyük uçurum ortaya çıkar. Diğer tarım ürünleriyle kıyas yapıldığında da bağcılığın ağırlığı çarpıcıdır. 1913 sayımında Nevşehir, Ürgüp ve Gülşehir'de toplam 23.210 ton buğday, 1.256 ton fasulye, 3.344 ton soğan ve sadece 572 ton patates üretilmekteydi. Ancak Mübadele'den sonra bağcılık yapan Karamanlı Rumlarının yerine gelen Makedonyalı yerleşimcilerin iştigal alanları içinde bağcılığın bulunmaması bağcılığın gerilemesine yol açtı. Buna bir de 1920 tarihli Men-i Müskirat (İçkinin Önlenmesi) Kanunu'nun etkisi eklenince, şarapçılık için yapılan üretimin sekteye

uğraması yüzünden bağcılık sadece hane ihtiyaçlarına dönük bir üretim faaliyeti haline gelmişti. Ne var ki yöre topraklarının bağcılığa çok elverişli olması, ister istemez başka faaliyetleri sınırlamakta olduğu için, 1930lardan itibaren bağcılık yeniden toparlanmaya başlamıştır. 1933-1935 yıllarına ait devlet istatistiklerine baktığımızda İç Anadolu illeri içinde en yüksek bağ sahasının Kayseri’de bulunduğu görülmektedir. Kayseri ilinde bağların kapladığı alan 43.701 hektar iken, Kayserimden sonra en yaygın bağ sahasına sahip iller olan Konya ve Ankara’da bağların kapladığı alan ancak 15.000 hektar civarındadır. Ürün miktarlarında da aynı fark çok açık biçimde görülür. Kayseri’de 1934 yılı mahsulü 103.894 ton iken, Konya’da 20.755, Ankara’da 19.502 tondur. Hektar başına verimlilik bakımından da Kayseri ve Kırşehir açık ara öndedirler. Aynı yıl Kırşehir’de hektar başına 4,6 ton, Kayseri’de 2,4 ton, Konya’da 1,4 ton ve Ankara’da 1,3 ton ürün alınmıştı. O yıllarda Ürgüp’ün Kayseri’ye, Avanos’un ise Kırşehir’e bağlı olduğunu hatırlatmak gerekir. Bu arada 1926 yılı istatistiklerine göre İç Anadolu’da bulunan bağ mıntıkalarının toplamının bütün Bulgaristan’daki bağ mıntikasına eşittir. Ürgüp’ü de içine alan Kayseri bölgesinin bağcılıktaki gelişmişliği, 1936 yılı şarap üretimi istatistiklerinden de izlenebilmektedir. O yıl Kayseri bölgesindeki 48 işletmede 541.966 litre şarap üretilmişti. Kayseri’yi Ankara izlemektedir: Ankara’daki 52 işletmede üretilen şarap miktarı 492.756 litredir. Şarap üretiminin en düşük olduğu il ise Konya’dır (8 işletmede 18.600 litre). Kayseri’de şarap için 903.276 kg. üzüm sarfedilmişken Ankara’da 821.260 kg., Eskişehir’de 129.333 kg. ve Konya’da 30. 933 kg. sarfedilmiştir. Görüldüğü gibi, her ne kadar Kayseri bölgesi şarapçılıkta lider konumdaysa da genel üzüm üretimi içinde şarapçılığa ayrılan pay oldukça düşüktür. Bunun en önemli nedeni esas olarak şarapçılığı yürüten Kapadokya Rumlarının 1923-1924 mübadelesiyle ülkeden ayrılmaları ve özel işletmeciliğin azgelişmişliği olsa gerektir. Buna karşın daha geniş teknolojik ve malî imkânlar kullanan Ege ve Marmara bağcılığı ile rekabet edemediğinden, 1970lere kadar pek fazla gelişmemiş, ancak 1970-2000 döneminde özellikle şarapçılığın gelişmesine bağlı olarak Kapadokya bağcılığı yeniden canlanmış ve bölge için yeniden ekonomik bir önem arz etmeye başlamıştır

Kapadokya ‘da bağ bozumu, iklim koşullarındaki değişkenliğe bağlı olarak ağustosun ilk günlerinden ekimin son günlerine kadar uzanan geniş bir zaman dilimine yayılmaktadır.

Yüksek Ziraat Mühendisi Dr. Nail Oraman 1940larda İç Anadolu bağcılık sahasında 73 ayrı üzüm çeşidinin yetiştirildiğini saptamıştır. Kayseri, Niğde, Aksaray ve Nevşehir illerini içine alan Kapadokya bölgesinde yaygın yöresel üzüm çeşitleri arasında Kadın parmağı (Parmak veya Barnak da denir), Keçimemesi Bozkeçimemesi, Gökçek (Gökçe veya Goyçede denir), Sanyeşil ve Siyah Dirmit (Dımrit de denir), Uzuncadimit, Tilkikuyruğu, Karagevrek, Razakı, Çavuş, Mis, Gül, Ptnbeçavuş, Siyah, Buluti, Fesleğen, Karankkdcre, Karairek, Beyazirek, Kaleburcu. Kırmızı kak burcu, Köftür, Kıraç, Soğlu, Kızıl, Miskedçavuş, Yuvarlak, Eldaş, Karalık ve Ereğlikarası bulunur. Özellikle toprak vasfının değişkenliğine bağlı olarak Tuz Gölü'nden Aladağlara kadar uzanan mıntıkada üzüm türleri büyük bir çeşitlilik arz eder. Tuz Gölü'ne yaklaştıkça yaygınlaşan kurak bölgede bağlar kuraklığa karşı dayanıklılık gösteren bir özellik kazanmakta, buna bağlı olarak bağ bozumu ağustos başlarına denk gelmekte, dağlara yaklaştıkça da bağ bozumu zamanı ekim ayına kadar sarkmaktadır. Ürgüp ve çevresi bu bakımdan neredeyse orta noktadadır ve bağ bozumu buralarda eylül başlarına rastlar. Eskiden bağ bozumu salt bağlardaki üzümlerin toplanmasına yönelik bir etkinlik iken artık günümüzde bir şenlik havasında kutlanmaktadır. Şenlikler genellikle eylülün ilk haftasında yapılmaktadır. Ürgüp de dahil olmak üzere Kayseri mıntikasında bağcılığın diğer yerlere göre daha fazla gelişmiş olması bir tesadüf değildir. Zira, başta da söylendiği gibi, bu bölgede bağcılığın geçmişi çok eskilere gittiğinden derin bir bağ kültürü gelişmiştir. Gelişkin bir bağ kültürü, aynı zamanda incelikli bir kültüre, yani uygarlığa işaret eder. Nail Oraman'ın tespitlerine göre 1930'larda Ürgüp, Nevşehir ve Kayseri yörelerinde bağlar, diğer illerin aksine üç işlenmekteydi. Bu bölgede birinci belle birlikte budama yapılmakta, ancak bu işleme girişilmeden 4 omcaların boğazları açılmaktaydı. İkinci ve üçüncü bellemelerde ise omcalar tekrar doldurulmaktaydı. Bu "boğaz doldurma" işlemiyle yazın sıcaklara karşı, kışın da soğuklara karşı omcalar korunmuş olmaktaydı. Boğaz açılması ve belleme işlemine nisanda başlanır ve hazıranda omcaların boğazları doldurulur, hasattan sonra da yeniden derin bir bel yapılırdı. Bağlara özenle bakılan bu yörede "Güz beli küpe, yaz beli öte" denilir. Yörede yüzyıllarca güvercin gübresi gibi kıymetli bir gübreyle beslenen topraklar, zengin ve verimli bağların kaynağıdır. Güvercin gübresinin yaygın olarak kullanıldığı yıllarda, Nevşehir ve Ürgüp civarında her yıl omcanın çevresinde 25-30 cm. derinliğinde bir hendek açılarak ortalama 1 kg. güvercin gübresi verilmekteydi. Bugün güvercin gübresinin yerini büyük ölçüde ticarî

gübreler almıştır. Gübreleme çok önemlidir, zira “Kadı yalan söyler, gübre yalan söylemez”. Bugün pek çok geleneksel usûl terk edilmiş olsa da, Ürgüp ve çevresinde bağcılık ekonomik önemini korumakta ve gittikçe daha da gelişmektedir. Geleneksel bağ kültürünün zorunlu ve vazgeçilmez mahsulleri olan geleneksel tatlar artık sadece mahdut köylü pazarlarında bulunabilirken, şarapçılığın bu ölçüde gelişmesine bağlı olarak bağcılık başka bir mecraya kaymakta, Kapadokya üzümlerinden yapılan şaraplar sadece iç piyasada değil dünyanın gelişkin şarap piyasalarında da aranır hale gelmektedir. Böylelikle Kapadokya’da şarapçılık Hititler devrindeki hayatiyetine yeniden kavuşmaktadır.

Anadolu’nun ortasında, bir zamanlar Hitit Uygarlığının üzerinde yaşadığı plato, bağdıklığın ve şarapçılığın beşiği olarak görülür. Lâkin Kapadokya’da ilk çağda bağcılık yapıldığına dair çok az kanıt bulunmaktadır, ancak Bizans döneminde, Doğuya giden yol üzerindeki mağara ve hanlarda şarap tüketildiği bilinmektedir. Kapadokya’da şarap kültürü olduğu, bu dönemde inşa edilmiş olan kayaya oyma kiliselerde görülen üzüm salkımı süslemeleri sayesinde ispatlanmaktadır. Kızıl Çukur’da bulunan Aziz Yovahim ve Anna Kiliseleri ve Münzevi Niketas’ın inziva yeri olarak da bilinen Üzümlü Kilise bunlara iyi birer örnektir.

Speros Vryonis’e göre 13. yüzyılda Kapadokya, Hristiyanların bağları sayesinde şaraplarıyla ün kazanmıştı; bu yüzden olsa gerek o dönemlerde bölgeyi ele geçiren Müslüman Türkmen aşiretlerinin beyleri, din değiştirip Müslüman olan kimseler arasında şarap tüketimini yasaklamakta hayli zorlanmışlardı. Andreas Tietze’nin tezine göre Anadolu’daki Türkler, Rumların bağcılıkla ilgili olarak kullandığı birçok kelimeyi benimsemişlerdir. Buna en iyi örnek bölüm kelimesidir. Bu örnek, Rumca ‘hypolenion’ kelimesinden ödünç alınma olup aşağıda anlatacağımız üzere Kapadokya’da muhtelif çeşitlemeleriyle kullanılmaktadır. Osmanlı döneminde bağcılık konusu henüz incelenmemiştir ancak bunun son derece ilginç bir araştırma konusu olacağı açıktır. Örneğin Hristiyan, Müslüman, Alevi ve Bektaşilerin asırlarca yan yana yaşadıkları, güçlü bir dinsel bağdaştırmacılığın hakim olduğu, bağcılık yapılan ve şarap üretilen bir bölgede, bu döneme ait vergi kayıtlarının incelenmesi son derece ilginç olurdu. Osmanlı idaresinin ilk vergi kayıtlarının incelenmesi, çeşitli nüfus gruplarının bağcılıkla ilgili etkinlik düzeylerini ve

dinsel inançları ile ilişkili olarak, bu etkinliklerin coğrafi dağılımını anlamamıza yardımcı olacaktır.

Kapadokya'da bağcılık ve şarap yapımı hakkında yakın son on yıllardaki az sayıdaki yayının büyük bölümü, Bağ bozumu süreçlerini ve geleneklerini, pekmez ve reçel gibi mamullerin yapımını anlatmaktadır. Şarap imalathanelerinden ise pek az bahsedilmektedir. Fr. Hild ve M. Restle, 1981'de yayınlanan *Tabula Imperii Byzantini* (Cilt 2) isimli kaynaklarında Avanos'un 10 kilometre kuzeyinde bir Osmanlı kasabası olan Kenezin'de, yani bugünkü Özkonak'ta yalnızca bir şarap imalathanesi kaydetmiştir. Günümüzde düzenlenen gezi konferanslarında Ürgüp, Sinasos ve Uçhisar çevresinde volkanik vadilerdeki bazı kaya oyma kiliselerde bulunan şarap imalathanelerinden bahsedilmektedir. Ayrıca Derinkuyu'daki (Malakopi) yeraltı şehirlerinde de benzer imalat yerlerine rastlanmıştır. Zaman zaman Rum halkının tarihini anlatan monografilerde de şarap yapımına dair referanslara rastlanmaktadır. Bunlar genellikle monografilerin tarım faaliyetlerine ayrılmış bölümlerinde anlatılmaktadır. Kayaya oyma şarap imalathaneleri, Maroneya'dan Psalida, Halkidiki, Limni ve Santorini'ye kadar Yunanistan'ın her tarafına dağılmış durumdadır. Bu imalat yerleri prehistorik döneme kadar uzanmakta olup sonuncusu Limni'de ikinci Dünya Savaşından hemen önce inşa edilmiştir. Benzer kayaya oyma şarap imalathaneleri Portekiz'deki dev granit kayalarda da görülmektedir. Kapadokya'da ki kayaya oyma şarap imalathanelerinin özgünlüğü Erciyes Dağı'nın volkanik püskürmelerinden doğan oluşumlarından ileri gelir. Kapadokya'nın kayaya oyma şarap imalat yerleri, hem arkeolojik ve mimari hem de tarihsel süreklilik açısından incelenmesi gereken değerlerdir.

19. yüzyılın başlarında, 1812-1815 yılları arasında, Konya'da Metropolit olarak bulunan Patrik Cyril, kendi yönetim bölgesinde yaşayan Rum Ortodoks Hristiyanların köylerini ve köylülerin bağcılıkla olan ilgilerini betimlemişti. Patrik'in anlatımına göre Konya'nın etrafındaki suyu bol ovada bağlar ve bahçeler vardı. Ayrıca Kayseri'nin bağları da Yılanlı Dağı'na kadar uzanmaktaydı. Patrik, Sinasos ve Ürgüp arasındaki asma bağlarıyla kaplı vadiye, Niğde, Fertek, Bor ve Telmissos çevresindeki şarap yapan köylere ve Toros Dağları'nın eteklerinde, Aksaray'da, "bolca yetiştirilen ve çok iyi bir üzüm olan kurandi üzümüne" şükretmişti. Kapadokya köylerinde, 18. ve 19. yüzyıllarda inşa edilmiş

kiliselerde asma bezemeleri görülmektedir. Bu durum herhangi bir dinsel simgenin ötesinde çevrede bağcılığın yaygınlığını kanıtlamaktadır. 19. yüzyılda Kapadokya bağcılığı konusundaki kaynakların yetersiz olmasına karşın, 1925’de Lozan Antlaşması gereğince Yunanistan’a giden mübadillerden sağlanan bilgi ve belgeler oldukça fazladır. Küçük Asya Araştırmaları Merkezinin (KAAM) dosyalarında, Rum halkın sözlü tarihi ve mübadillerin bıraktıkları el yazması kitaplar içinde, bağcılık, bağ bozumu, üzüm ezme ve şarap yapımı konularında, yani genel olarak Rumların mübadele dolayısıyla zamansız biten şarap kültürüne dair dağınık fakat önemli bilgiler bulunmaktadır. 20.yüzyılın başlarında Zincidere’de öğretmenlik yapan Makedonyalı Anastasios Danas daha önce benzerini görmediği küpte mayalama tekniğinden etkilenmiş ve 1909’da şöyle yazmıştı: “Yamaçları kaplayan, çok verimli ve geniş alanlara yayılmış bağlarda bölgenin en temel ürünlerinden olan meşhur Kapadokya şarapları üretilmektedir. Bu bağların, volkanik yarıklarda büyük kayalara ekiliyor olması ve müthiş bir gelişme göstermeleridir. Asmaların gövdeleri kalın ve uzundur, dalları şemsiye gibi yayılır, öyle ki dört-beş kişilik bir aile altında rahatlıkla oturabilir. Beni doğal olarak etkileyen ve özel ilgi göstermeme sebep olan ise, detaylı incelemeler sonucunda bu büyük kayanın, üzeri kalın ve gri kil tabakasıyla kaplı, düzce ve ince sayılabilecek bir kireç taşı parçası olduğunu anlamamdır. Bu, bağların bereketinin nedenini açıklamaktadır. Kireç taşı parçası yeraltında suyun eksilmesini önlerken, volkanik külden oluşan killi tabaka gerekli besin kaynağını sağlamaktadır.” Bugün bile bu usulü uygulayanlar, geleneksel olarak asma kütüğünü olabildiğince uzun tutarlar böylece de asmanın dallanmasını engellemiş olurlar. Yumuşak kaya ile kaplı bu diyarda, tahtanın zor bulunduğu eski zamanlardan kalma bir adet! Filizler ise yerde sürünmesin ve bağcının ayağının altında çiğnenmesin diye kütüğün etrafına sarılır. 20. yüzyılın başına kadar nitrojen yönünden zengin gübre ihtiyacı güvercinler sayesinde karşılanırdı ve güvercinler bu amaçla yetiştirilirdi. “Bağcılar, yılın belli bir zamanı kuru meyve yüklü katırlarla gelir ve bunları kuş gübresiyle takas ederlerdi. Beş - altı okka kuru meyve bir çuval gübre ederdi. Eğer gübre, güvercin gübresi ise, değeri neredeyse iki katına çıkardı”.

Hasat, eylül sonu ekim başı, sonbahar yağmurları başlamadan gerçekleştirilirdi. Ürgüp’te tellal bir gece önceden köyün kalesine çıkar ertesi gün hangi bağın toplanacağını bildirirdi. Herkes aynı günde aynı yerde toplanmak zorundaydı, çünkü dönüşte onları vergi memuru

beklemekteydi. Vergi memuru üzümü ya terazi ile ya da göz kararı tartar ve ödenecek tutan belirlerdi. Ancak bu işlemden sonra üzümler katırlara yüklenip eve, ezilmeye götürülebilirdi. Günbatımında tellal yeniden köyün kalesine çıkar ertesi gün toplanacak bağ bildirirdi. Bu işlem hasat tamamlanana ve asmalarda yalnız olgunlaşmamış üzümler kalana dek devam ederdi. Asmalarıyla ünlü İncesu Köyünde oturanlar hasat boyunca bağda bağ evi dedikleri konutlarda kalırlardı. İncesulu mübadiller bağ çok iyi hatırlamaktadırlar. Üzümleri ezme ve işleme, toplama ile eş zamanlı yapıldı. Kapadokya’da neredeyse her evde, ya evin altında ya da evin dışında ayrı bir mekanda şarap imalathaneleri bulunurdu. Bu mekanlara ‘kararia’, ‘kataphydia’, mağara, in, zerezemin, mahzen, mağaza, beden, kiler (‘keleria’) gibi çeşitli isimler verilmişti. Bu terimler, yeraltında bulunan ve üzüm ezme, şarap yapımı ve yemek saklama gibi ev işleri için kullanılan mekanlara verilen adlardı. Kapadokya’nın Rumca konuşulan köylerinde şarap imalathanelerine ‘patos’, ‘lenos’, ‘linoia’, ‘leno- sia’, Türkçe konuşulan köylerinde ise şırahane ve şaraphane denirdi. Bunlar Pota- mia’da (dere köylerinde) ‘chaphtis’, Kapadokya’nın başka köylerinde ise [örneğin Gurdonos (eski Gordiasos, bugünkü Hamamlı)] ‘krasonas’ ve şaraplık olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunlar 6x8 m. ebatlarında 10-15 adım yüksekliğinde ve yıl boyu belli bir sıcaklıkta kalarak yaz aylarında serin ve nemli, kış aylarında sıcak bir ortam sağlayan büyük odalardı. Bu odalar ‘kapini’ sayesinde aydınlatılır ve havalandırılırdı. Bu, odanın tavanına açılmış ve evin avlusuna çıkılan bir delikti. Şarap imalathanesine (‘patos’a) dair detaylı bilgi veren Lazaros Th. Takadopoulos şöyle yazmıştır: “Şarap imalathanesini ziyaret eden kimse, bir dizi bitişik ve giderek alçalan odadan geçmek zorundaydı. Bu kimse şarap imalathanesine gelmek üzere olduğunu yaklaşan şarap ve meyve kokularından anlardı”. Sinasos’ta evlerin şarap imalathaneleri (‘patos’ları) ve genel olarak köylerde, evlerin etrafında bulunan yeraltı odaları (‘magarades’) sadece şarap ve taze üzüm saklamak için değil, aynı zamanda ince kumla doldurulmuş beşiklerde elma, armut, incir saklamak için ve ters çevrilip bez ile kaplanmış çömlükler içinde peynir saklamak için de kullanılan mekanlardı.

Takadopoulos’un, üzüm salkımlarının dikenli sopalara saplanıp duvarda dikey olarak paralel sıralar halinde nasıl asıldığını açıkça tariflemesiyle Sinasoslu Stylianos Roidis, bu garip kiler - buzdolabını resmetmiştir. Üzümler, sepetlerle ya da el arabalarıyla evin avlusuna

getirilir ve yerdeki delikten (kap) aşağı, ya sepetle ya da el arabasından kürek yardımıyla boşaltılırdı. ‘Kap’ın hemen altında bodrumun bir köşesinde, yumuşak volkanik kayaya kazılmış, (Türkçe konuşan Rumların deyimiyle) harman yer alırdı. Harman, 20-25 cm.lik bir çerçevesi olan ve sıkça yerden 1-1.5 m. yükseltilen bir yüzeydi. Burası ahır yemliğini andırırdı ve tavanı iki metreden az olduğundan üzüm ezicisinin yüksekliğine ancak yetmekteydi. ‘Aloni’nin yüzölçümü ve şekli değişkendi ama her zaman hafif bir eğimi olurdu. Bunun amacı da şiranın yerde, ayrı bir seviyede duran ve ‘bölüm’ (Rumca ‘apelimi’, ‘polini’, ‘pilon’) olarak tabir edilen havuza düzgünce akmasını sağlamaktı. Bu terimlerin hepsi, eski Grekçe ‘hypolenion’u anlatır. Bu terim, Malakopi (Derinkuyu) Köyünde ‘lengür’ ve Misti’de ‘guvi’ şeklinde kaydedilmiştir. Bazı şarap yapım düzeneklerine ise ‘polini’adı verilmekte ve bunlar ‘aloni’ adı verilen odanın içinde yer almaktaydı. Bu, Gelveri’deki (Güzelyurt) yeraltı şehrindeki şarap imalathanelerinde olduğu gibi, şiranın oluktan içeri akağı bir çukurdu. ‘Bölüm’ün kapasitesi bir kil küp (‘pithari’), yani 4- 5 teneke kadardı. ‘Hypolenion’un tam ortasında, şırayı durultmak ve içindeki yabancı maddeleri çökeltmek için kullanılan bir oyuk bulunurdu. Şıra, kil testilerle ‘polini’den sıra sıra duran kil saklama küplerine aktarılırdı. Bu küpler ‘patos’unduvanı boyunca özel bölmelerde dururdu. Saklama küplerinin ‘krasokuni’, ‘küpt’, ‘hacami’, ‘pahri’ ya da ‘pagiri’ gibi çeşitli isimleri vardı. İnsanı hayrete düşüren şeylerden biri de yeraltındaki mekânlarda üzümlerin nasıl ezildiğidir. Toplanan üzümler taşıma ve boşaltma sırasında çadamaya başlar ve daha sonra ezme zemininde işlenmeden önce iki üç gün bekler ve haliyle mayalanmaya başlar ve bunun sonucunda da karbondioksit yayar. Ancak altı çizilmesi gereken bir konu var ki o da Kapadokya’nın en derin yeraltı yerleşimlerindeki kayaya oyma şarap imalathanelerinin bile havalandırmasının mükemmel olmasıdır. Öncelikle, kural olarak şarap imalathanelerinin kapısı olmazdı, çünkü zaten şirahaneler evin iç avlusuna açılan, dolayısıyla güvenceye alınması gerekmeyen yerlerdi. Dahası çiftlik hayvanlarının da şirahaneye girmesi mümkün değildi çünkü ahırlar evin başka bir bölümündeydi. Ancak havalandırmayı sağlayan sadece kapıların olmaması değildi. Şirahanenin tavanında ‘kapla’ veya ‘kapines’ adı verilen delikler bulunurdu. Bu delikler yağmur yağması durumunda veya evde küçük çocuklar var ise toprak dolu çuvallarla örtülüp kapatılırdı. ‘Aloni’nin yanında, bazen ‘aloni’den daha yüksek bir seviyede, kayada bir oyuk (‘pho- lia’) bulunurdu ve bu oyuk bir kanalla ‘polini’ye bağlanırdı. Üzümler

ezildikten sonra, çıkan posa bir kaç gün boyunca bu oyukta, üstü tahta parçalan ve taşlar ile örtülerek bekletilirdi. Oyukların olmadığı dönemlerde posa keten çuvallarda toplanır, üstüne taşlar konur ve ezme zemininde süzülene kadar bekletilirdi. Sinasoslular posa çuvallarının üzerine aynı ölçülerde tahta yerleştirir ve onun üstüne de çok ağır granit parçalan yerleştirirlerdi: “Posanın suyunu iyice çıkarmak için kullandıkları bu ağırlıklara ‘tsinglia’ derlerdi ve bu sayede kalan üzüm suyu kanaldan aşağıya akardı”. Böylelikle bu ikinci işlemden sonra kalan tüm su sıkılır ve kanaldan ‘hypolenion’a akardı. Bu ikinci sıkmadan elde edilen posa suyu, mayalanması beklenmeden tatlı şarap gibi içilir ve yıllık reçel (‘retselia’) ve pekmez ihtiyacı buradan karşılanırdı. Kuru ve keskin şarap yapmak istediklerinde (‘brousko’) kil küplerde bekletilen şıraya biraz posa suyu eklerlerdi. Bu arada geriye kalan posa suyundan ise rakı (‘aquavit’) yapılırdı. Misti ve Anaku’nun köylerinde, esas şıra küplere konduktan sonra pislik veya böcek girmesin diye şist tabakaları ile kapatılır, mayalanma tamamlandığında küpün tepesi kil ve kül karışımıyla mühürlenirdi. Kavanozlar yılbaşına kadar mühürlü kalır, yılbaşı günü usta şarapçılar yeni yılın mahsulünü tatmak için bir tanesini açıp bakarlardı. ‘Nama’, yani kutsal ayın şarabı ezilmiş üzümünden yapılmazdı. Bu durum sahilden, Marmara’dan, Karadeniz’den içerilere kadar tüm Anadolu’da böyleydi. Bu şarap ‘aloni’de biriken ezilmemiş üzüm yığınlarından damlayan şıradan yapılırdı ve ‘nama’da kullanılabilmesi için en az altı yıllık olması gerekirdi. Mistililerin anlattığına göre, “Üzümler ezilmeden önce birkaç gün bekletilir ve bu sırada üzümlerden bir miktar şıra damlardı. Buna ‘dakrema’ (gözyaşı) denirdi ve yaşlı kadınlar bu şırayı testilere doldurur ‘nama’da kullanılmak üzere saklarlardı.

Gelverili bir halk şairi olan ve mübadele sonucu 1924’te Kapadokya’yı terk etmek zorunda kalan Kosmas Tsekmezoglou, “Karamanlı” adlı şiirde anavatanın dinsel gelenek ve görenekleriyle bağlantılı bu şarap kültürüne bir ağıt yakar. Kosmas Tsekmezoglou, geride bıraktığı köyü ve evi için ağlayacak ve onun yerine gelen mübadillerin bildikleri tek işi yapabilmek için bağları söküp tütün ektiklerini görünce yas tutacak ve ağıt yakacaktır”<sup>69</sup>.

<sup>69</sup>. Evengelia **Balta**, “The Underground Rock-Cut Wine Making Installations of Cappadocia”, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6, s. 3-8. (Evengelia Balta’nın Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6 bülteninde yer alan yazısının yorumu olarak kaleme alınmış ve özetlenmiştir. Burada üzüm işleme ve ürün elde etme süreçlerinin ve mekanizmalarının özetine yer verilmektedir)

### 4.3.ŞarabınTarihçesi

İlk şaraplar doğal yollarla elde edilirken, toplumlardaki rolü arttıkça üretimi daha bilinçli hale gelmiş ve üretim aşamaları zamanla daha bilimsel olarak ele alınmıştır. Çoğu Avrupa dillerinde “vin” (şarap) olarak geçen kelime Sanskritçe sevgili anlamına gelen “Vena”dan türemektedir;. Hititçe’de şarap kelimesi “Wiyana”; Yunanca’da “wionos” sonra “oinos”; Latincesi “vinum”; İtalyanca ve İspanyolcası “vino”, Almanca “wein”, Fransızca “vin” ve İngilizcesi “wine”, Rusçası “vino” dur <sup>70</sup>.

“Şarapla ilgili birbirine benzer fakat bazı noktalarda ayrılan farklı tanımlar bulunmaktadır. Şarap, üzüm suyunda bulunan şekerin, üzümde doğal olarak mevcut olan mayaların ya da kültür mayalarının yardımı ile etil alkole dönüştürülmesi sonucunda oluşan bir içkidir. Üzümün şeker oranının yüksek olması şarabın alkol düzeyini yükseltmekte ve üzüm suyunda doğal olarak bulunan asitler de şarabın yapısı ve ömrü üzerinde önemli rol oynamaktadır <sup>71</sup>.”Şarap yalnızca taze üzüm suyu veya şırasının fermantasyonu ile elde edilen alkollü bir içkidir. Bir litrede bulunan ortalama alkol oranı %10 düzeyindedir. Şarabın temel bileşenleri su, şeker ve alkol olmakla birlikte tadı ve kokusunu veren 400’e yakın bileşeni bulunmaktadır<sup>72</sup>. Şarap, üzüm şırasındaki doğal şekerin, mayalar aracılığıyla alkole dönüşmesi sonucunda ortaya çıkan bir içecektir <sup>73</sup>. Şarabın ana maddesi ne olursa olsun, şekerin alkole dönüşebilmesi için fermente edilmesi gerekmektedir. Şarabın sahip olduğu şeker, mayalanarak alkole dönüşmektedir. Bu mayalanma sürecine fermantasyon denir. Bütün modern üzüm türlerinin atası olan Vitis vinifera, tarih öncesi dönemden itibaren yaklaşık olarak 50 milyon yıldır kendiliğinden yetişmektedir. Şarabın içilmesi 24 insanlık tarihinin başlangıcına kadar dayanmaktadır. Şarap üretimi yaklaşık 9000 yıl önce Yakın Doğu’da Neolitik dönemden sonra çömlek kapların üretimiyle daha kolay hale gelmiştir. Tarihi araştırmalar sonucunda elde edilen bulgular, M.Ö. 3500 yıllarında Asurluların asmayı hayat ağacı olarak tanıması ile birçok kültürü derinden etkileyen sıvının izlerinin başladığını göstermektedir. Tarih öncesinde şarap üretimiyle ilgili çok fazla bilgi

<sup>70</sup>. Jean François **Gautier**, Şarabın Tarihi, Dost Yayınları, 2005, s. 10.

<sup>71</sup>. Şeyda **Ergenekon**, Şarapla Tanışma, Remzi Kitapevi, 2004, s. 66.

<sup>72</sup>. Ahmet **Aktaş** ve Bahattin **Özdemir**, İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık, 2005, s. 98.

<sup>73</sup>. H. Brian **Smith**, The Sommelier's Guide to Wine: a Primer for Selecting, Serving, & Savoring Wine. New York: Black Dog & Leventhal, 2003, s. 12.

bulunmamaktadır. Fakat çiftçilerin ve yiyecek toplama işi ile görevlendirilmiş kişilerin yabani üzümlerin de içinde bulunduğu yabani meyvelerden alkollü içecek yaptığı bilinmektedir. Üzümlerin ehlileştirilmesi M.Ö. 3200 yılında başlayan Bronz Çağı'nın başlangıcında Yakın Doğu'da görülmektedir<sup>74</sup>. Yabani üzüm Asya'nın kıyılarında, Karadeniz'de, Kafkaslarda, Hazar Denizi'nin güney kıyılarında ve ağırlıklı olarak Akdeniz'in kıyılarında yetişmekteydi. Şarap ilk önce Kafkaslarda üretilmiş daha sonra Mezopotamya ve Anadolu'ya daha sonra, Mısır'a, Finikelilere, Yunanlılara ve oradan da batıya doğru yayılmıştır.

---

<sup>74</sup>. Ersin **Doğ**er, Antik Çağda Bağ ve Şarap, İletişim Yayınları, 2004, s. 80.



Şekil 1.Şarap ve Üzüm Kültürünün Tarihsel Hareketi <sup>75</sup>

Arkeolojik kalıntılardan elde edilen kanıtlar, ilk şarap yapımının Neolitik döneme (M.Ö. 8500-4000) denk geldiğini göstermektedir. Kazılarda bulunan çömler sayesinde şarabın saklanması M.Ö. 6000'li yıllara kadar dayandığını söylemek mümkündür. Kuzeybatı İran'da Zagros Dağları üzerindeki Hacı Firuz ve Godin Tepe höyüğünde ortaya çıkan

<sup>75</sup>. Hugh **Johnson**, The World Atlas of Wine, Jancis Robinson, London, 2001, s.12.

pişmiş topraktan bir küpün içinde bulunan kalıntının analizi, kalıntıda üzümde bol miktarda bulunan tartarik asidin var olduğunu göstermektedir. M.Ö. 3500 tarihli bir tabakada bulunan bu küp, şarabın en azından 5500 yıldan beri bilindiğini göstermesi bakımından önemlidir <sup>76</sup>.

Antik Mısır'da şarapçılık, Erken Bronz Çağı'ndan Üçüncü Hanedanlığa (M.Ö. 2650-2575) ve Eski Krallığın (M.Ö. 2575-2175) başlangıcına kadar Mısırlılar ve Kenanlılar arasındaki ticaret sonucunda gelişme göstermiştir. Ayrıca Mısırlılar Anadolu'da Hititlilerden şarap yapımına ait önemli teknikler öğrenmiştir<sup>77</sup>. Bunun yanında Mısır'da çoğunluğu Nil Deltası'nda olmak üzere, ülkenin birçok yerinde bağlar bulunmaktaydı. Bağcılık kültürünün Anadolu'nun batısına yayılışı, Anadolu'dan Girit ve Ege adalarına göç ederek Minos uygarlığının (M.Ö. 2200-1400) kurulmasına öncülük eden Hititlerin sayesinde olmuştur. Minos Uygarlığının Girit'te başlattığı bağcılık, daha sonra Mora Yarımadası ve Trakya'ya yayılmıştır. Yunan toplumunda şarap, medeniyetin bir göstergesiydi. Yunanlıların bir deyişinde; “Her kim şarap üretiyorsa o medenidir. Her kim şarap üretmiyorsa o barbardır” denmektedir. Antik çağda Yunan şarapları genellikle tatlıdır. Helenistik kültürün gelişmesinde şarabın önemli bir rolü vardır. Antik Yunan'da önemli bir olgu olan şarap daha sonra Kuzey Afrika, Endülüs, Provansa ve Güney İtalya ve Sicilya'ya yayılmıştır. Ayrıca deniz ticaretinin önde gelen toplumları olan Yunanlılar ve özellikle Finikeliler, bağcılık kültürünü Akdeniz'in batısına taşımışlardır. Fransa'da ilk bağlar M.Ö. 500 yıllarında Yunanlı göçmenler tarafından kurulmuşsa da, bu ülkede bağcılığın gelişmesinde Romalılar daha etkili olmuştur (M.Ö. 1.yy). Bu dönemde şaraplar, gemilerin altına serilmiş kumlara saplanan, dipleri sivri yapılmış amforaların içinde taşınmaktaydı<sup>78</sup>. Büyük Roma İmparatorluğu döneminde Avrupa'da bağ ve şarap kültürünün yayılmasında Romalıların büyük payı vardı. Kutsal bir içki olarak kabul edilen şarabı Roma İmparatorluğu, başta Fransa olmak üzere Tuna, Ren ve Basel nehirleri boyunca kurulan yerleşim birimlerine yaymıştır <sup>79</sup>. M.Ö. 300 ile M.S. 500 yılları arasında İtalya'dan, İspanya, Almanya, İngiltere ve Fransa'ya yapılan şarap ihracatı bu bölgelerde şarapçılığın

<sup>76</sup>. Doğer, s. 81.

<sup>77</sup>. Nihat **Aktan**, ve Hatice **Kalkan**, Şarap Teknolojisi, Kavaklıdere Kültür Yayınları, 2000, s. 5.

<sup>78</sup>. Melek, **Koçkar**, Şarabın Gizli Renkleri, Ada Yayınları, 2006, s.15.

<sup>79</sup>. Koçkar, s. 20.

gelişmesini sağlamıştır<sup>80</sup>. Roma İmparatorluğunun yıkılması ve Barbarların Avrupa'yı istila etmesi sonucunda kiliseler bölgedeki en güvenli yerler haline gelmiştir. Roma İmparatorluğu'nun çöküşü şarap ticaretinin neredeyse yok olmasına neden olsa da şarabı kutsallaştıran Hristiyanlığın etkisi ile şarap ticareti yeniden canlanmıştır. Kilisenin de etkisiyle yaygınlaşan bağcılık ve şarap yapımı gelişmesini sürdürmüştür. Şarabın dinen kutsal sayılması nedeniyle, Avrupa'da yaşanan karanlık çağ boyunca, şarap ve şarabın yapım metotları kiliseler tarafından korunmuş ve Fransa ve Almanya'da bazı büyük manastırlar şarap imalathanesine dönüştürülmüştür. M.S. 1100 yılında Burgundy, Champagne ve Ren vadisinde manastırlara ait şaraphaneler kurulmuştur. M.S. 1152-1453 yılları arasında İngiltere Bordeaux'yu istila ederek, Avrupa'daki şarap bölgelerini etkisi altına almıştır. 17. yüzyılda hem sıhhatli olması hem de depolanabilir olması şarabın değerini artırmıştır. O dönemde suların sağlıklı olması ve bira yapımında şerbetçiotunun kullanılmamasından dolayı uzun süre dayanmaması günlük yaşamda şarabın daha fazla tercih edilmesine neden olmuştur. Fakat 17. yüzyılın sonlarında Avrupa'ya Orta Amerika'dan kahvenin, Çin'den çayın gelmesi ve insanların suları arıtmaya başlamaları Avrupa'da önemli bir yere sahip şarap sektörünü tehdit etmeye başlamıştır. Bu tehdit karşısında şarap üreticileri yenilikler aramaya başlamış ve 17. yüzyılda cam yapımındaki gelişmeler ve cam şişelerin daha güçlü ve ucuza imal edilmesi, Roma döneminden beri ahşap fıçılarda saklanan şarabın bu dönemde daha çok cam şişelerde saklanmasına yöneltmiştir<sup>81</sup>.

Anadolu'da şarapçılığın, tarihin ilk yıllarına kadar uzandığı düşünülmektedir. M.Ö. 2000-3000 yıllarında Anadolu'dan yerleşmiş Hitit'lerden başlayarak, pek çok Anadolu uygarlığında şarapçılığın bulunduğu çeşitli kalıntılardan anlaşılmaktadır. M.Ö. 2000 ile 3000 yılları arasında Hitit'lerden kalma şarap kapları, şarap testileri ve taş kabartmalar Konya Ereğlisi ile Alacahöyük civarında bulunmuştur. Anadolu'da daha sonra hüküm süren Frigya, Lidya ve Kapadokya uygarlıklarında da şarapçılık gelişerek devam etmiştir. Şarabın hammaddesi olan üzümün yetişebilmesi için iklim koşulları ve toprak yapısı büyük önem taşımaktadır. Anadolu bağcılık açısından uygun koşullara sahip bölgelerdendir. Kaliteli bir

<sup>80</sup>. Johnson, s. 12.

<sup>81</sup>. H. Rafet **Yüncü**, Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önerisi: Kapadokya Örneği, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, SBE., 2010, (Yayınlanmış Doktora Tezi), s. 23-28.

şarap ancak kaliteli bir üzümden elde edilebilir. Anadolu'nun geniş toprakları yapısal olarak farklılıklar gösterir. Volkanik, kireçli, killi ve kumlu toprak yapıları ve farklı bölgelerdeki iklim özellikleri Anadolu'da çok farklı şaraplık üzümlerin yetiştirilmesine olanak sağlar. Böylece Anadolu'da yetişen çok farklı şaraplık üzüm çeşitlerinde değişik karakterlerde, çok kaliteli şaraplar elde edilir.

Osmanlı döneminde, Ankara, Erdek, Gelibolu, Girit, Kıbrıs, Marmara adası, Tokat ve Trabzon şarapları çok ünlüydü. Müslüman halkın şarap içmesini istemeyen padişahların birçoğu ise şarap içmekteydi. Yıldırım Beyazıt'ın eşi Sırp prensesi Olivera tarafından şarap içmeye alıştırıldığı, II. Selim'in Kıbrıs'ın tatlı şaraplarını çok sevdiği, hatta adanın alınmasını bu yüzden istediği söylenmektedir. Fatih Sultan Mehmet'in iyi bir şarap içicisi olduğu ve yazdığı bazı şiirlerde şaraba övgüler yağdırdığı bilinmektedir. Şarap ve tütüne yasak getiren IV. Murat'ın ise sarayda şarap içtiğine yönelik tarihi bilgiler de bulunmaktadır<sup>82</sup>. Osmanlı'da yeniçeriler de şaraba çok düşkünlerdi. Bunun nedeni yeniçerilerin birçoğunun devşirme olması ve küçüklüklerinde şarap kültürü ile tanışmış olmalarıydı. Osmanlı'da sadece Yahudiler ve Hristiyanlar değil, aynı zamanda sipahiler ve subaşılar da şarap satarlardı. Sultan Mahmut zamanında Osmanlı İmparatorluğu'nda daha liberal bir yönetimin uygulanması ve 19. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa'da filoksera hastalığı nedeniyle bağların harap olması üzerine, Osmanlı'dan Avrupa'ya şarap ihracatı artmış ve bu artış üretim artışını da beraberinde getirmiştir. Avrupa'da filoksera hastalığına çare bulununca Osmanlı'da şarap ihracat ve üretimi tekrar azalmıştır<sup>83</sup>.

Cumhuriyet döneminde Rum ve Ermeni ailelerin göç etmesiyle bağlar Türkler tarafından yönetilmeye başlamıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarında devletçilik politikasıyla ülkede birçok sanayi koluna devlet tarafından yatırım yapılmıştır. O dönemde kurulan Tekel sayesinde şarapçılık sektöründe yeniden yapılanma sağlanmıştır<sup>84</sup>. 1940'lı yıllarda yaşanan millileşme hareketi sonucunda gelişen şarap sektörü 1942 yılında devlet kuruluşlarının üretime başlaması ile gelişimini hızlandırmıştır<sup>85</sup>.

<sup>82</sup>. Mehmet **Yalçın**, A'dan Z'ye Şarap, Gusto Kitapları. 2006, s. 48.

<sup>83</sup>. Aktan, s. 16.

<sup>84</sup>. Yalçın, s. 50.

<sup>85</sup>. Yüncü, s. 26

Şarap üretimi için gerekli olan üzüm türü *Vitis Vinifera* üzümleridir. Kaliteli şarapların üretilmesinde üzüm ekiminin yapıldığı bölge özellikleri önemli bir etkiye sahiptir. Kaliteli şarap elde edilebilmesi için şarap üretimde kaliteli üzüm kullanılması gerekmektedir. Üzüm üretiminde; seçilen bölge ve toprak yapısının uygunluğu, iklim ve hava şartlarının elverişliliği kaliteli şarap üretiminin ön şartlarıdır. Bölge sahip olduğu özellikleri o bölgede yetiştirilen şaraplık üzümlerinin kalitesini etkilemektedir. Şaraplık üzümlerin yetiştirilmesi için bölgenin iklim, ısı, yağış miktarı gibi konularda bazı özelliklere sahip olması gerekmektedir.

**İklim;** bir bölgedeki yaygın hava koşullarını ifade etmektedir. Şaraplık üzüm üretilen bölgelerin iklimi ısı, yağış miktarı, rüzgarlar ve diğer meteorolojik unsurlardan etkilenmektedir. İklim, üzümlerin yetişmesindeki en önemli unsurlardan biridir. Şaraplık üzüm üretiminde ılıman bir iklim önem kazanmaktadır. Özellikle ekvator çizgisinin güney ve kuzeyinde yer alan 30° ve 50° paraleller arasında kalan bölgeler üzüm yetiştirilmesi için uygun iklim kuşağını oluşturmaktadır. Asmalar 50. enlem derecesinden sonra ancak sera ve benzeri yapılar içinde yetiştirilebilmektedir. Diğer yandan ekvatora yaklaştıkça, asmanın istediği ılıman iklim koşullarını oluşturabilmek için, oldukça yüksek konumlara çıkılması gerekir. İklim kapsamında ele alınacak diğer bir unsur ise güneşlenme. Asmanın gelişmesi, fotosentez ve tanendeki renk oluşumu için kapsamında ele alınacak diğer bir unsur ise güneşlenme. Asmanın gelişmesi, fotosentez ve tanendeki renk oluşumu için asmanın bol güneş ışığı görmesi gereklidir. Asma fidesi yıllık en az 1400 saat güneş ışığı görmelidir. Bu yetiştirme sezonuna bakıldığında (Nisan-Ekim) ortalama 6 veya 7 saat olarak ortaya çıkmaktadır <sup>86</sup>.

**Isı;** asmanın gelişiminde günlük ısı ortalaması büyük önem taşır. İklim tipi ne olursa olsun bağıcılık yapılabilmesi için yıllık ortalamanın 9°C üzerinde olması gerekmektedir. Yaz aylarında asmanın gelişebilmesi için sıcaklık ortalamasının 15°C üzerinde çıkmalıdır. Bunun yanında gelişme döneminde (kuzey yarı küre için 1 Nisan–31 Ekim arası) ortalamanın ise 13° üzerinde olması gerekmektedir. Bu sıcaklık ortalaması 100 gün boyunca devam

---

<sup>86</sup>. Keith **Grainger** ve Hazel **Tattersall**, Wine Production: Vine to Bottle, Oxford: Blackwell Publishing, 2005. s.12.

etmelidir. Sıcaklık ortalamaları yıl içerisinde en az 80 gün en fazla 150 gün devam etmelidir<sup>87</sup>.

**Yağış miktarı;** Asma ağacı kökleri derine giden bir bitkidir ve bu nedenle yağış miktarının az olan yerlerde de yetişmektedir. Yıllık yağış ortalamasının 500 mm olduğu bölgelerde sulama gerekmeksizin bağcılık yapılabilir. Bu yağışlar yılın belirli dönemlerine yayılabilir. Fakat asmanın olgunlaşmaya başladığı Ağustos ayının ortalarına doğru yağışların azalması asmanın meyve verimliliği açısından önemlidir<sup>88</sup>.

**Toprak;** üzüm asmalarının yetiştirildiği toprak, üzüm türü ve kaliteli şarap üretimi için iklimden sonra önemli bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır. Toprak, asmanın ihtiyaç duyduğu bütün mineralleri ve suyu karşılama özelliğine sahip olmalıdır. Toprağın yüzeyinde kalan kısım asma için önemli değildir. Asma için önemli olan verimli kısım toprağın alt kısımlarıdır. Çünkü asma kökü gidebildiği derinliğe kadar gider ve bu katmandaki mineral ve elementlerden beslenmektedir. Asma diğer birçok kültür bitkisinin yetişemediği topraklarda yetişebilen bir bitki olarak tanınır. Çok farklı toprak tiplerinde önemli sorun çıkmadan bağcılık yapılabilir. Zeminler silis, kil, kalker, çakıl taşı ve hatta granitten bile oluşabilmektedir. Bu zeminlerin her biri jeolojik özelliklerine göre şaraplara farklı tatlar vermektedir<sup>89</sup>.

Bunun yanında kumsaldan, killi topraklara, 50-60 cm gibi yüzlek topraklardan derin topraklara, taşlı veya fakir topraklardan verimli topraklara kadar çok farklı sınıflarda asma yetişebilmektedir. Ancak çok ağır, süzek olmayan, tuzlu ve toksik madde içeren topraklarda bağcılık yapmaktan kaçınılmalıdır<sup>90</sup>.

Orta Anadolu Bölgesinde şarabın gelişimi milattan önceki yıllara dayanmaktadır. Şarabın anavatanı olan Kafkasya bölgesinden sonra o dönemlerde varlığın sürdürmüş en önemli medeniyetlerden biri olan Hititler Anadolu topraklarında şarap üretimine devam etmişlerdir. Bu nedenle Orta Anadolu Bölgesinde Ürgüp civarlarındaki Kapadokya bölgesi çok eski bir şarap bölgesidir. Kapadokya'da şarabın ne zaman ortaya çıktığı

---

<sup>87</sup>. Grainger, s. 13.

<sup>88</sup>. Michel **Montignac**,. Şarap, ALFA yayınları, 2002, s.27.

<sup>89</sup>. Montignac, s. 25.

<sup>90</sup>. Yüncü, s.28.

bilinmemektedir. Fakat elde edilen arkeolojik bulgular sayesinde, üzüm yetiştiriciliği ve üzümünden şarap elde etmenin bölge tarihi kadar eski olduğu görülmektedir<sup>91</sup>.

Kapadokya’da bölgesinde çok eski çağlarda faaliyette olan volkanların püskürttüğü lavların yeryüzünü kaplaması sonucunda zamanla tüflü toprakların oluşmasına neden olmuştur. Bölgedeki tüflü topraklar asmaları büyük ölçüde etkileyen floksera hastalığını önleyici özelliğe sahip olması nedeniyle, bölge şarap yapımına çok uygun bir yapı göstermektedir. Bunun yanında Kapadokya bölgesinde bulunan yumuşak kayaların kolayca oyulabilmesi ve bu oyukların şarap kavları olarak kullanılmasının uygun olması Kapadokya’daki şarap yapımı açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır.

Kapadokya bölgesi deniz düzeyinden ortalama olarak 1200 metre yükseklikte, Anadolu platosu'nun tam ortasında volkanik aktiviteler sonucunda yükselmiş bir bölgedir. Karasal iklimin tipik özelliklerini yansıtmakla beraber birçok vadide ve Kızılırmak havzasında bağcılık için çok olumlu bir mikroklima özelliği gösterir. Bu sayede iklim yeryer yumuşar. Yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer. Şarap üretilen bölgelerin özelliklerine bakıldığında Kapadokya şarap üretimi için uygun koşulları taşımaktadır. Bu bölgede özellikle beyaz şarap için Emir üzümüne uygun bir toprak yapısı bulunmaktadır. Bağcılık, Kapadokya tarımında önemli bir yere sahiptir<sup>92</sup>.

#### 4.4. Şarap İşliklerinin Genel Özellikleri

Kapadokya’da şarap üretim yerlerine “patos, lenos, linoia, lenosia” adlarının verildiği söylenir<sup>93</sup>. Şarap İşliği üç ana elemandan oluşur. Bunlar, üzüm ezme havuzu, şıranın akıtıldığı kanal ile ağzındaki çörten ve şıranın toplandığı havuzdur. Şıranın akmasını sağlamak amacıyla, üzüm ezme yeri şıranın toplanacağı havuzdan daha yüksektir<sup>94</sup>. Şarap üretimi için; üzümleri çiğnemek, kalan üzüm ve saplarını preslemek ve mayalanma olmak üzere üç aşamaya ihtiyaç vardır<sup>95</sup>. Öncelikle fıçı ya da sepetlerle toplanan üzümler, ezme

<sup>91</sup>. Mehmet **Yalçın**, A’dan Z’ye Şarap, Gusto Kitapları, 2006, s.77.

<sup>92</sup>. Yüncü, s. 28.

<sup>93</sup>. Balta, s.6.

<sup>94</sup>. F. **Zarşat**, N. **Özgönül**, “Kayakapı Evlerinde Şirahaneler”, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6, s. 11.

<sup>95</sup>. Rafael **Frankel**, Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries, England, 1999, s. 41.

havuzuna yayılır<sup>96</sup>. Üzüm ilk aşamada sıvının çıkması için bekletilir ve ardından ayakla ezilmeye başlar. Ezme havuzunu, sıra biriktirme haznesine bağlayan kanal aynı zamanda elek görevi gören “poterum” adındaki bir tıpa ile kapatılır<sup>97</sup>. Yeteri kadar sıra toplandığında tıpa kaldırılır<sup>98</sup>.

İkinci olarak üzümlerin preslenmesi gerekir. Bu işlem için gerekli yapılanma ise üzümlerin ezilmesi ve preslenmesi için hafif eğimli bir düzlem ve ardından akan sıvının toplanması için bir toplama havuzudur<sup>99</sup>. Temel sorunlarından biri, bulundukları yerde şıranın mayalanması sırasında ortaya çıkan büyük miktarlardaki karbondioksitin nasıl tahliye edileceğidir. Bu yüzden üzümün sıkıldığı ve şırasının mayalandığı yerler iyi havalandırılan mekânlar olmalıdır. ‘Patos’ adı verilen bu mekânların tavanlarındaki bir ya da birkaç delik sayesinde büyük ölçüde havalandırma sağlanmakta Ortaya çıkan karbondioksit, bu hava akımı sayesinde ‘patos’tan dışarı atılmaktadır. Eğer ‘patos’ çok derinde ise fazladan bir önlem olarak alandaki oksijenin yeterli olup olmadığının göstergesi olan yanan bir mum kullanılır. Bu iyi havalandırma sayesinde mekanın küf oluşması engellenerek, sadece şarabın değil aynı zamanda üzümün ve orada saklanan diğer meyvelerin de tazeliği korunurdu.

“Üzüm ezme işlemi, esas olarak bir kadın işidir. Üzüm ezildikten sonra bile posanın içinde hala üzüm suyu kaldığından, bu işlem kalan posanın üzerine tahta ve onun üzerine de ağır taşlar konması suretiyle en son damlayı bile ziyan etmeden sürdürülür.

Şırayı kaynatmak suretiyle özlemek eski zamanlardan beri bilinen bir yöntemdir. Afrikalılar bugünkü pekmeze ‘siraion’ derlerdi. Pekmez şıranın ağır ateşte kaynatılmasıyla elde edilir, kıvamı ve tadı şıranın kaynama ve yoğunlaşma derecesine bağlıdır. Bu sıra mayalanmaz çünkü kaynatıldıkça sulanan şekerin, mayanın gelişimini engellemesiyle birlikte alkol açığa çıkmaz. Ne var ki şeker eklendiğinde şıranın içinde asit gibi başka içerikler yoğunlaşmaya başlar. Bu yüzden şıranın içindeki asiti kaynamadan önce “kesmek” gerekecektir. Aksi taktirde pekmez tatlanacak ama çok da asitli olacaktır. Bunu önlemek

<sup>96</sup>. Adnan **Diler**, “The Most Common Wine Pres Type Found in the Vicinity of Cilicia and Lykia”, Lykia II, 1995, s. 83.

<sup>97</sup>. Frankel, s. 41.

<sup>98</sup>. Nilay **Karakaya**, “Erdemli’de Ekmek ve Şarap”, Anadolu ve Çevresi’nde Ortaçağ II, Ankara, 2008, s. 35.

<sup>99</sup>. Ümit **Aydınoğlu**, Dağlık Kilikia Bölgesinde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları, İstanbul, 2009, s.18.

için eski zamanlarda kül kullanılırdı. Kapadokya'da da aynı amaçla “pekmez toprağı” kullanılır.

Üzümün bol olduğu Sinasos'ta ev kadınları isteklerine göre, tatlı şarap yapacaklarsa kilden küpleri üzüm suyuyla doldurur, daha ekşi bir tat istiyorlarsa da üzüm suyuna biraz posa katarak, şarap çeşitlerini hazırlarlardı. Posanın kendisinden çifte damıtarak rakı yapılırdı, ikinci damıtmada posaya genellikle anason katılırdı, bu içkiye “uzo” değil “rakı” denirdi. Kayadan Oyma Kapadokya'daki pek çok kaynak kişi mahzen kelimesi karşılığında eski Grekçe ‘pithonas’ kelimesi yerine bize çok güzel bir başka isimden söz ettiler: ‘krasonas’. Onların anlattığına bakılırsa “Burada bütün evlerin şarap mahzeni vardı. Burada şarap kil küplerde saklanırdı.” Bu küplerde mayalanan şıra şarap olurdu.

Herşeyden önce şıranın mayalanması oldukça yavaş olmaktadır ve şarabın tüketilmesi için acele edilmemektedir. Bu geciktirmenin olasılıkla iki nedeni vardır: Birincisi, hafif ekşimiş üzümlerden elde edilen şırada mayanın zenginleşmesinin güçleşmesidir. Bunun sonucunda mayalanma süreci ağırlaşır ve şarap bu yüzden geç olgunlaşır. Üzümler, birkaç eylül günü bile kızgın Kapadokya güneşinde kalsa hiç kuşku yok ki, bu üzümlerden elde edilecek şıra oldukça yüksek kalitede olacaktır. İkincisi, mayalanma sıcaklığıyla ilişkilidir

Maya, şıranın şekeriyle karışınca ve alkol açığa çıkınca ısı yayılır ve mayalanmış şıranın sıcaklığı artar. Öte yandan sıcaklık mayalama küpünün boyutuna da bağlıdır. Küpün çevre sıcaklığı ve onun hangi malzemeden yapılmış olduğu ısıyı iyi ya da kötü yönde etkiler. Çünkü bütün bunlar, küp açık ortamdan ne kadar uzak tutulmuş olursa olsun, küpün içinde gelişen sıcaklığı etkiler<sup>100</sup>.”

Şarap üretiminin ilk aşamasında üzümler kendi ağırlığı altında preslemede bırakılır ve bu aşamada sıvı, üzüm ayakla ezilmeden önce, kendisi akar. Buradan çıkan sıvı en kalitelisidir. Üzüm birkaç gün bu şekilde bekletildikten sonra hızla suyu depolanır ve saklanır. Ayakla ezme bu aşamadan sonra uygulanan bir yöntemdir. Şarap üretim sürecinde üzümün ayakla

---

<sup>100</sup>. Stavroula **Kourakou**-Dragona, Kapadokya'da Şarap Yapımı Üzerine Bir Yorum, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6,( Stavroula **Kourakou**-Dragona tarafından Evangelia Balta'nın Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6 bülteninin 5. sayfasında yer alan yazısının yorumu olarak kaleme alınmış ve özetlenmiştir. Burada üzüm işleme ve ürün elde etme süreçlerinin ve mekanizmalarının özetine yer verilmektedir.)

ezilmesi önemli bir aşamadır ve antik dönemde olduğu gibi Bizans döneminde de üzümün önce ayakla ezildiği ve ardından preslendiği bilinmektedir<sup>101</sup>. Bu uygulama üzüm suyunu çıkarmak için temel aşamadır. Yunan Klasik Dönem vazoları, Roma taş kabartmaları, mozaik döşemeleri ve Orta Çağa ait el yazmalarında ezme işleminin gösterildiği sahneler mevcuttur. Bu fotoğraflarda ezme işlemini yapanların dengelerini, diğerinin omzuna yaslanarak ya da yatay bir sıruk ya da küçük sopalara dayanarak sağladıkları görülmektedir<sup>102</sup>.

Bir diğer aşama ise preslemedir. Bunun farklı yöntemlerle yapıldığına dair bilgiler bulunmaktadır. Bu aşamanın kimi zaman sabit bir vidadan oluşan “üzüm presi” diyebileceğimiz bir aletle yapıldığı bilinmektedir<sup>103</sup>. Ya da kaynaklarda posanın torbalara konduğu ve ezme havuzundaki torbalara uygulanan baskı neticesinde şıra çıkartıldığı belirtilir<sup>104</sup>. Üzüm kabuğu ve saplarından ürün elde etmek için bunların çuvallara doldurulması ve çuvalların burkulması yoluyla presleme yapıldığına dair Mısır duvar fotoğrafları mevcuttur<sup>105</sup>. Çuval pres adı verilen bu yöntemde, çuvalların iki sıruk arasına alınarak bükülmesi gibi farklı yöntemlerin olduğuna dair bilgiler mevcuttur. Preslemedeki son bir aşama ise su eklemektir. Sonucunda çıkan sıvıya “lota” adı verilmektedir ve kötü kaliteli bu şarap sadece çalışanlar tarafından tüketilmektedir<sup>106</sup>. Mayalanma son aşamada gerçekleşir. Şarap olmaya başladığında, öncelikle 15°-20° C arasındaki bir sıcaklıkta kısa ve çok çalkantılı bir mayalanma geçirmelidir. İkinci mayalanma aşaması ise uzun ve yavaştır. Bu aşamada tercih edilen ısı 6°-12° C arasında olmalıdır<sup>107</sup>. Üzüm doğru şartlarda mayalandığında şeker alkole döner. İki mayalanma işleminden sonra şarap üretimi tamamlanır<sup>108</sup>. Palladius’a göre şarap ışıkları serin ve karanlık olması için kuzey cepheye

<sup>101</sup>. Frankel, s. 42.

<sup>102</sup>. Frankel, s.42.

<sup>103</sup>. Rafael **Frankel**, “Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period”, 1997, Dumbarton Oaks papers 51, s.74.

<sup>104</sup>. Diler, s. 83., Frankel, Wine and Oil..., s.42.

<sup>105</sup>. J. P. Brun, Le Vin et l’huile Dans la Mediterranee Antique Viticulture, Oleiculture et Procèdes de Transformation, Paris, 2003, s. 196.

<sup>106</sup>. Aydınoglu, s.18.

<sup>107</sup>. Frankel, Wine and Oil ..., s.42.

<sup>108</sup>. Frankel, Wine and Oil..., s. 43.

dönük ve çatısı olan bir yapılanmaya sahip olmalıdır. Ayrıca banyo, sarnıç vb. işlevi olan yerlerden de uzak olmalıdır<sup>109</sup>.

Ezme havuzu bir tekne formuna sahiptir. Ezme havuzu genellikle dikdörtgen formu olup genellikle kısa kenarının uzun kenarına oranı  $\frac{3}{4}$  tür. Sahip oldukları derinlik ezme havuzu içerisinde ayakla üzüm ezildiğine işaret etmektedir<sup>110</sup>.

Toplama havuzu, genellikle üstten kare görünümlü olmalarına karşın genellikle gövdede genişleyen ve dibe doğru daralan formda olurlar ve bu halleriyle bir pithos görünümüne sahiptirler. Genellikle toplama havuzunun üzerinde kare biçiminde kesilmiş bir bölüm bulunur ve bu, sıvıyı korumak için gerekli olan ahşap kapağın yerleştirilmesi için yapılmış olmalıdır. Toplama havuzları, ezme havuzunun kısa kenarında bulunan bir akıtma deliği ile bağlantılıdır. Toplama havuzlarının tek işlevi, ezme havuzunda preslenen üzümünden çıkan sıvının toplanması değildir. Bu havuz aynı zamanda mayalanma için sıvının bekletildiği kaplardır. Çünkü bu havuzlar hem büyük boyutludur, hem de üzerlerinde bir kapak için özel alanları vardır<sup>111</sup>.

Şarap işliğinde, ezme havuzu ile toplama havuzu arasındaki bağlantı, bir akıtma kanalı ile sağlanır. Ezme havuzu ile toplama havuzunun birleştiği noktada, kısa kenarda ikisi arasında ve yaklaşık 0.10 metre kalınlığında olan bir ayırıcı bantın altında preslemeye elde edilen sıvının toplama havuzuna akmasını sağlayan bir akıtma kanalı bulunur. Sahip oldukları işlevi yerine getirebilecek en basit form olan, sade bir kanal şeklinde yapılan akıtma kanalları genellikle oluk şeklinde olurlar<sup>112</sup>.

Şarap işliklerinde ayrıca preslemeyi sağlayan ve baskı kolu olarak kullanılan ahşap kalasın (prelum) yerleştirildiği oyuklar (fulcrum) vardır. Bu oyuklar genellikle ezme havuzunun uzun kenarının ortasında, burada yapılmış bir duvar ya da benzer bir yapının içerisinde yer alır. Böylece Ezme havuzunun genişliği boyunca presleme yapmak mümkün olacaktır. Böylece kısa tutulan kalasla tasarruf sağlanmakta ve güç uygulaması kolaylaşmaktadır<sup>113</sup>.

---

<sup>109</sup>. Aydınoglu, s. 18.

<sup>110</sup>. Aydınoglu, s. 52.

<sup>111</sup>. Aydınoglu, s. 53.

<sup>112</sup>. Aydınoglu, s. 54.

<sup>113</sup>. Aydınoglu, s. 55.

Diler'e göre kalas, ezme düzleminin uzunluğundan 1-1.5 m. daha uzun olmalıdır<sup>114</sup>. Buna göre, yaklaşık 2 m. uzunluğundaki bir ezme düzlemi için 3-3.5 m. uzunluğunda bir kalas kullanımı teknik olarak mümkündür. Eğer kalas deliği kısa kenardaysa kalas, ezme teknesinin uzunluğundan daha kısa olmalıdır. Baskı kolu olarak kullanılan kalasların girmesi için kullanılan deliklerin formları farklılıklara sahip olabilir. Bu delikler genellikle dikdörtgen formlu olurlar, üst kenarları genellikle oval ya da bazı durumlarda düz de yapılabilir<sup>115</sup>.

Üzüm ezme havuzlarının tavanı genellikle düzdür ve tavanında baca diyebileceğimiz bir açıklık bulunur<sup>116</sup>. Küfelerle şarap işliklerine taşınan üzümlerin bu bacalardan havuza atıldığı bilinir<sup>117</sup>. Ya da bu bacalar havalandırma için yapılmış olabilir.

Şarap İşlikleri; endüstriyel üretim araçları, geçim kaynağı, ticari mal ve tarımsal faaliyetler hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Genellikle işlikler tarımsal yerleşmelere yakın kurulmuştur<sup>118</sup>.

---

<sup>114</sup>. Diler, s. 86.

<sup>115</sup>. Aydınoglu, s. 56.

<sup>116</sup>. Karakaya, s. 35.

<sup>117</sup>. Karakaya, s. 35

<sup>118</sup>. Giuseppe Scadozzi, "Oil and Wine Production in Hierapolis of Phrygia and its Territory During Roman and Byzantine Age: Documentation From Archeological Excavations an Surveys" Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri, Kasım 2008, s. 278.

## **5. KATOLOG**

### **5.1. Tek Ezme Havuzlu ve Tek Toplama Havuzlu Tip**

Bu tipteki işlikler, basit bir yapılanmadan oluşmaktadır. Şarap işliklerinin ilk grubu kare ya da dikdörtgen planlı ön mekanın etrafında, sadece bir üzüm ezme havuzu ve şıranın toplandığı haznenin bulunduğu, basit diyebileceğimiz plan tipini oluşturur. Vadide bu gruba ait 7 tane şarap işliği vardır. Arazide topoğrafik yapıya uygun dağınık yayılım gösteren işlikler vadinin kuzeyi ve güneyine konumlanmıştır. Ön mekanlar düz tavanlıdır. Bu gruba dikdörtgen ve kare olan üzüm ezme havuzları merkezi bölümlere yuvarlak kemerlerle açılır. Şarap elde etmede kullanılan ilk basamak olan üzümleri ayakla ezme ile ikinci basamak olan sepet ve çuval içinde bulunan üzümlerin mekanik bir düzenekle preslenmesi aynı bölümde gerçekleşmektedir. Genellikle düz tavanlı ve daire biçiminde bacası olan üzüm ezme havuzları akıtma kanalı ile sıra toplama havuzuna bağlanır. Akıtma kanalları oluk şeklindedir. Ayrıca üzüm ezme havuzları ve biriktirme hazneleri genellikle sıvalıdır.

#### **5.1.1. I Nolu Şarap İşliği**

##### **5.1.1.1. Konumu:**

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesinin Soğanlı Köyü Vadisininin doğuya bakan yamacındaki bağın içinde yer almaktadır.

##### **5.1.1.2. Tarihi :**

##### **5.1.1.3. Plan Özellikleri:**

Yapı, ön mekan ve şarap işliği bölümünden oluşmaktadır. Ön mekana güneyden 0.83 m. bir açıklıkla girilmektedir.(Fotoğraf 2). Giriş dikdörtgen formdadır (Fotoğraf 3). Ön mekan 3.94x2.75 m. ölçülerinde olup doğu batı yönünde dikdörtgen planlıdır(Fotoğraf 4). Bu

mekanın doğusunda 0.74 m. derinliğinde yerden bir niş mevcuttur(Fotoğraf 5). Ön mekanın kuzey batı köşesinde şıranın saklandığı amphoraların yerleştirildiği daire biçimli yuva görülmektedir(Fotoğraf 6). Tavanı düzdür. Palladuas'a göre şarap işlikleri serin ve karanlık olması için kuzey cepheye dönük ve çatısı olan bir yapılanmaya sahip olmalıdır. Ayrıca banyo, sarnıç vb. işlevi olan yerlerden de uzak olmalıdır<sup>119</sup>.

I Nolu Şarap işliği de, ön mekanın kuzeyine yapılmıştır(Fotoğraf 7). Tek bir üzüm ezme havuzu ve şıranın toplandığı haznenin bulunduğu basit plan tipine sahiptir.

#### **5.1.1.4. İç Tasvir:**

Bulunduğu cephe yerden 2.00 m. yüksekliğinde ve 3.45 m. genişliğindedir. Üzüm ezme havuzu, 2.08 x 1.87 m. ölçülerinde dikdörtgen planlıdır. Kemer kalınlığı 0.51 m.'dir. Üzüm ezme havuzu ön mekana kademeli yuvarlak kemerle açılır. Ön mekandan 0.73 m. yüksektedir. Bu derinlik ezme havuzu içerisinde ayakla üzüm ezildiğine işaret etmektedir. Zemini toplama havuzuna doğru bir eğime sahip olan ezme havuzunun genelde kısa yan duvarına yakın olan bölümünün derinliğinin daha az olduğu, toplama havuzuna doğru derinliğinin giderek arttığı tespit edilmiştir. Bundaki amaç elde edilen sıvının toplama havuzuna akışını daha kolaylaştırmak olmalıdır. Ezme havuzunun düz tavanında baca diyebileceğimiz bir açıklık bulunur(Fotoğraf 8). Ezme havuzunun içinde sıva izlerine rastlanılmıştır (Fotoğraf 9).

Ezme havuzu ile toplama havuzu arasında adeta bir perde duvarı görevi görecektir şekilde bırakılan bölme duvarına açılan bir adet küçük akıtma kanalı ile iki bölüm arasındaki bağlantı sağlanmaktadır. Yani ezme havuzunda elde edilen sıvı, bu akıtma kanalı vasıtasıyla toplama havuzuna biriktirilmektedir. Akıtma kanalı, toplama havuzuna bir oluk şeklinde uzatılmıştır. Ucu çörten şeklindedir. 0.44 m. uzunluğunda, 0.15 m. genişliğindedir. Akıtma kanalının üst simetrisinde 0.50x0.44 m. ölçülerinde bir pencere mevcuttur. Bu pencere toplama havuzu ile ezme havuzu arasında görüş, dolayısıyla direk bağlantı sağlamaktadır.(Fotoğraf 10).

Toplama havuzu, ezme havuzunun doğusunda, girişin kuzeyinde yer alır(Fotoğraf 11). Başlangıç yeri yerden 0.35 m. yüksektir. Üstten kare görünümlü olmasına karşın gövdede

---

<sup>119</sup>. Aydınoglu, s. 18.

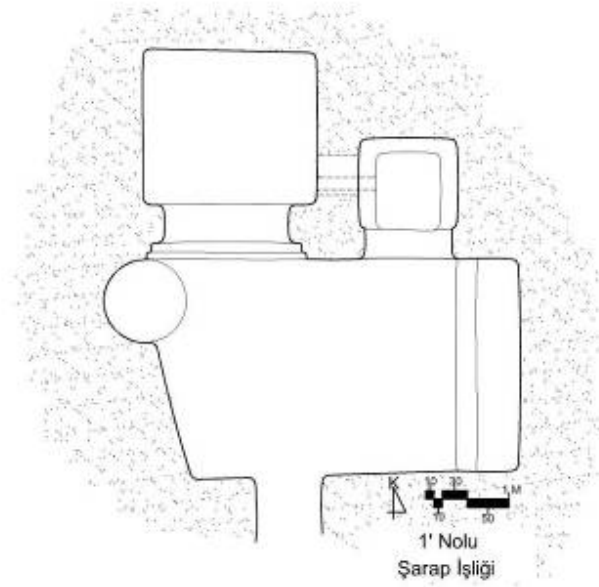
genişleyen formdadır. Toplama havuzunun üzerinde kare biçiminde kesilmiş bir bölüm bulunmaktadır ve bu, sıvıyı korumak için gerekli olan ahşap kapağın yerleştirilmesi için yapılmış olmalıdır. Toplama havuzu, ezme havuzunun kısa kenarında bulunan bir akıtma kanalı ile bağlantılıdır. Toplama havuzunun ağız çapı, 0.81x0.90 m.'dir. Ahşap kapağın yerleştirileceği kenarlık 0.20 m. ölçüsündedir. Ancak içinin dolu olması nedeniyle derinliği konusunda bir şey söylemek mümkün değildir. 0.90 m. ağız çapına ve gövdede genişleyip dibe doğru daralan formda 1.00 m. derinliğe sahip bir toplama fıçısının yaklaşık olarak 900-1100 litre sıvı alabileceği hesaplanmaktadır. Bu durum, bölgede örneği olan işlikler göz önüne alındığında, üretimin büyüklüğünü göstermesi açısından oldukça önem taşımaktadır<sup>120</sup>. Toplama havuzları, sadece ezme havuzlarından preslenen üzümünden çıkan sıvının toplanması için kullanılmaz, aynı zamanda mayalanma için sıvının bekletildiği kaplar olarak da kullanılmaktadır. Çünkü; toplama havuzunun büyük boyutlu yapılmış olması, üzerinde bir kapak için özel bir alanın bulunması ve içinin sıvalı olması, toplama havuzunun mayalanma süreci için de kullanıldığına işaret etmektedir. Toplama havuzu, ön mekana kademeli kemerle açılır. Toplama havuzu, üzüm ezme havuzundan daha aşağıda yapılmıştır.

#### **5.1.1.5. Süsleme**

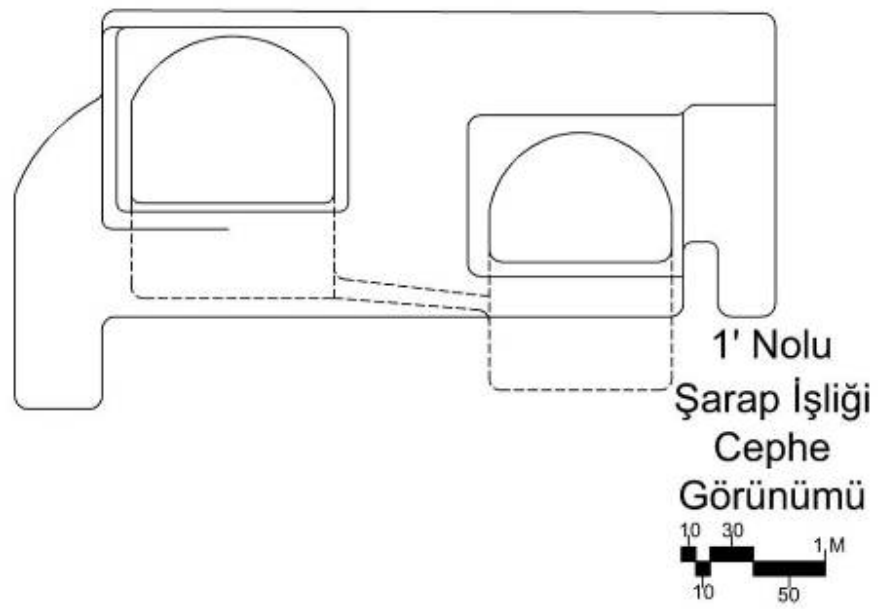
Üzüm ezme havuzu ve toplama havuzunun ön mekana açılan yuvarlak kemerleri iki sıra halinde kademelendirilmiştir.

---

<sup>120</sup>. Aydınoglu, s.53.



Plan No 1 : I No'lu Şarap İşliği Planı



Plan No 2: I No'lu Şarap İşliği Cephe Planı



Fotoğraf No 2 : I Nolu Şarap İşliğine Giriş Kapısı



Fotoğraf No 3: I Nolu Şarap İşliği Giriş Kapısı



Fotoğraf No 4: Ön Mekan ve Şarap İşliği



Fotoğraf No 5 : Ön mekanın doğusunda yer alan bölüm



Fotoğraf No 6: Amphoranın yerleştirildiği daire biçimli yuva



Fotoğraf No 7: Şarap İşliği



Fotoğraf No 8: Üzüm ezme havuzunun tavanındaki baca



Fotoğraf No 9: Üzüm ezme havuzunun duvarında kalan sıva kalıntısı



Fotoğraf No 10: Şıra Akıtma Kanalı



Fotoğraf No 11: Toplama Havuzu

### 5.1.2. Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı

#### 5.1.2.1. Konumu:

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesinin Soğanlı Köyü Vadisinin kuzey yamacında yer almaktadır(Fotoğraf 12).

#### 5.1.2.2. Tarihi:

Karabaş Kilisesi'ne ait bir şarap işliğidir. Soğanlı'da yer alan Karabaş Kilisesi 6. yüzyılda inşa edilmiştir. Karabaş Kilisesi'nin duvarları 11. ve 13. yüzyıllarda tekrar inşa edilmiştir. Freskler 11. yüzyılda toprak boya ile yapılmıştır<sup>121</sup>. Roma İmparatorluğunun yıkılması ve Barbarların Avrupa'yı istila etmesi sonucunda kiliseler bölgedeki en güvenli yerler haline gelmiştir. Roma İmparatorluğu'nun çöküşü şarap ticaretinin neredeyse yok olmasına neden olsa da şarabı kutsallaştıran Hristiyanlığın etkisi ile şarap ticareti yeniden canlanmıştır. Kilisenin de etkisiyle yaygınlaşan bağcılık ve şarap yapımı gelişmesini sürdürmüştür. Şarabın dinen kutsal sayılması nedeniyle, Avrupa'da yaşanan karanlık çağ boyunca, şarap ve şarabın yapım metotları kiliseler tarafından korunmuş ve hemen hemen her kilisenin kendine ait şarap işliği olmuştur<sup>122</sup>.

#### 5.1.2.3. Plan Özellikleri:

Karabaş Kilisesi, birbirine eklenmiş dört dini ve üç yaşama alanı olmak üzere toplam yedi mekandan oluşmaktadır. Kilisenin avlusuna kuzeybatıda on basamaklı merdiven ile giriş sağlanmaktadır. Kilise mekanları doğu batı yönünde yaklaşık 12.0x13.0 m. ölçülerindeki dikdörtgen planlı avluyu doğu, kuzey ve batıdan çevreleyecek şekilde oluşmuştur. Kilisenin dini yapıları doğuda, günlük yaşamla ilişkin mekanları, kuzey ve batıda yer alır<sup>123</sup>. Avlunu kuzeyinde doğu batı yönünde 10.55x4.40 m. ölçülerinde dikdörtgen planlı bir mekan bulunmaktadır. Avlu kotunda yaklaşık 1.50 m. aşağıda olan mekana avludan 1.55 m. genişliğinde bir kapıdan girilmekte ve dört basamakla inilmektedir. (Fotoğraf 13). Şarap işliği, bu mekanın batısında yer almaktadır. İşliğe bu mekanın batı duvarından 1.40 m.

<sup>121</sup>. Sıddıki, s.80.

<sup>122</sup>. Yüncü, s.23.

<sup>123</sup>. Lyne **Rodley**, Cave Monasterias of Byzantine Cappadocia, Cambridge, 1985, s.194.

ölçülerinde dikdörtgen bir kapıdan girilmektedir(Fotoğraf 14). Doğu batı yönünde dikdörtgen planlı bir ön mekan ve kuzeyindeki şarap işliğinden oluşmaktadır.

#### 5.1.2.4. İç Tasvir :

Ön mekan 4.86x8.45 m. ölçülerinde olup dikdörtgen planlıdır. Ön mekanın doğu duvarında 0.39 m. derinliğinde, 0.50 m. genişliğinde bir niş mevcuttur. Doğu duvarının zemininde şıranın saklandığı amphoraların yerleştirildiği daire biçimli 0.27x0.28 m. ölçülerinde üç tane yuva görülmektedir(Fotoğraf 15). Güney duvarında diğer mekanlarla bağlantıyı sağlayan 1.17 m. genişliğinde bir açıklık mevcuttur. Batı duvarında 1.05x1.20 m. ölçülerinde başka bir giriş bulunmaktadır. Zeminde amphoraların yerleştirildiği daire biçimli 0.50x0.58 m. ebatlarında üç tane yuva vardır. Üç tane de daha büyük ölçülerde 0.85x0.85 m., 0.64x0.63 m. ve 1.49x1.45 m. ebatlarında, diğerleriyle beraber zeminde toplam dokuz tane amphoraların yerleştirildiği daire biçimli yuvalar görülmektedir.

Şarap işliği, ön mekanın kuzeyinde yer almaktadır. Tek bir üzüm ezme havuzu ve şıranın toplandığı haznenin bulunduğu basit plan tipine sahiptir(Fotoğraf 16). Üzüm ezme havuzu, 3.33x 2.52 m. boyutlarında olup, dikdörtgen planlıdır. Zeminden 1.00 m. yüksektir. Üzüm ezme havuzu merkezi bölüme yuvarlak kemerle açılmaktadır. Kemer kalınlığı 0.50 m.'dir. Üzüm ezme havuzunun doğu duvarında bulunan niş, bu mekanın hem pres yatağı hem de ezme teknesi olarak kullanıldığını kanıtlar. Pres yaparken, preslemenin yapıldığı kalasın bir ucu, ezme havuzunun duvarındaki nişe girmekte ve kalasın diğer ucuna uygulanan güç sayesinde presleme gerçekleşmektedir<sup>124</sup>(Fotoğraf 17). Ezme havuzunun düz tavanında havalandırmayı sağlayan baca yer almaktadır. Ezme havuzunun içi sıvalıdır(Fotoğraf 18).

Ezme havuzu ile toplama havuzu birbirine bitişik konumdadır ve bağlantıları bir akıtma kanalıyla sağlanmaktadır. Akıtma kanalının üzerindeki açıklık 0.50x0.23 m. ölçüsündedir. Akıtma kanalı 0.10 m. genişliğinde, 0.30 m. uzunluğundadır. Ezme havuzundaki nişin hemen altında yer almaktadır.

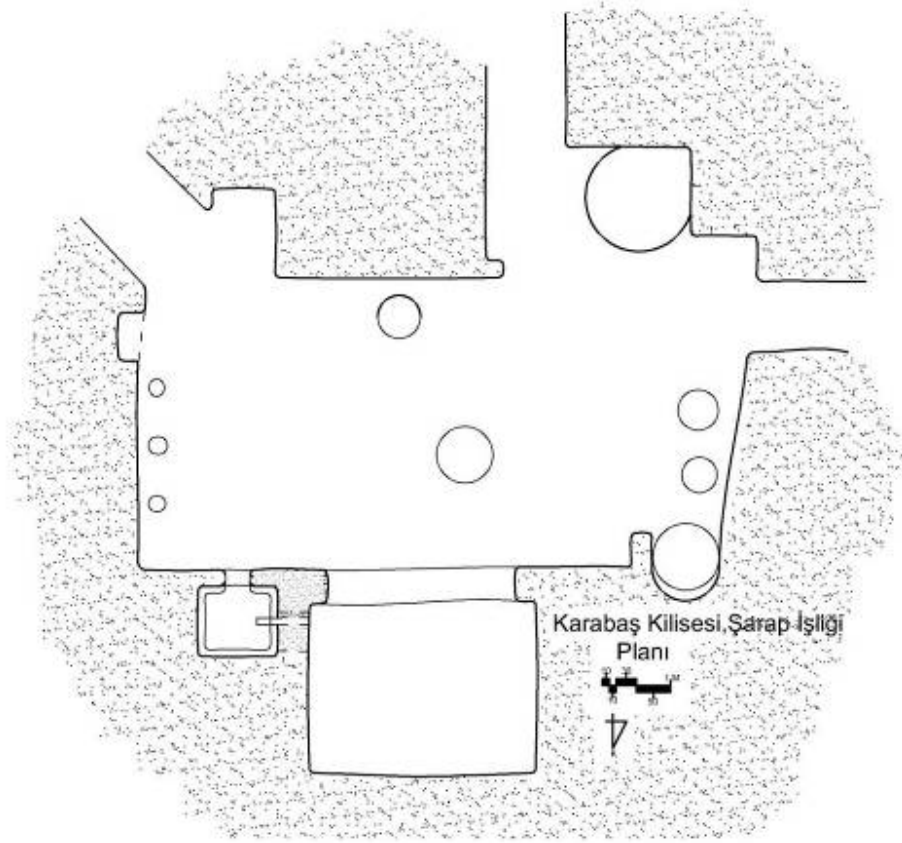
Toplama havuzu, ezme havuzunun doğusunda, girişin kuzeyinde bulunmaktadır. Yerden 0.30 m. yüksektir. Fakat zamanla tahribata uğramış ve orta kısım kırılıp zemine sıfırlanmıştır. Üstten kare görünümlü olmasına karşın gövdede genişleyen formdadır.

<sup>124</sup>.Aydınoglu, s. 52.

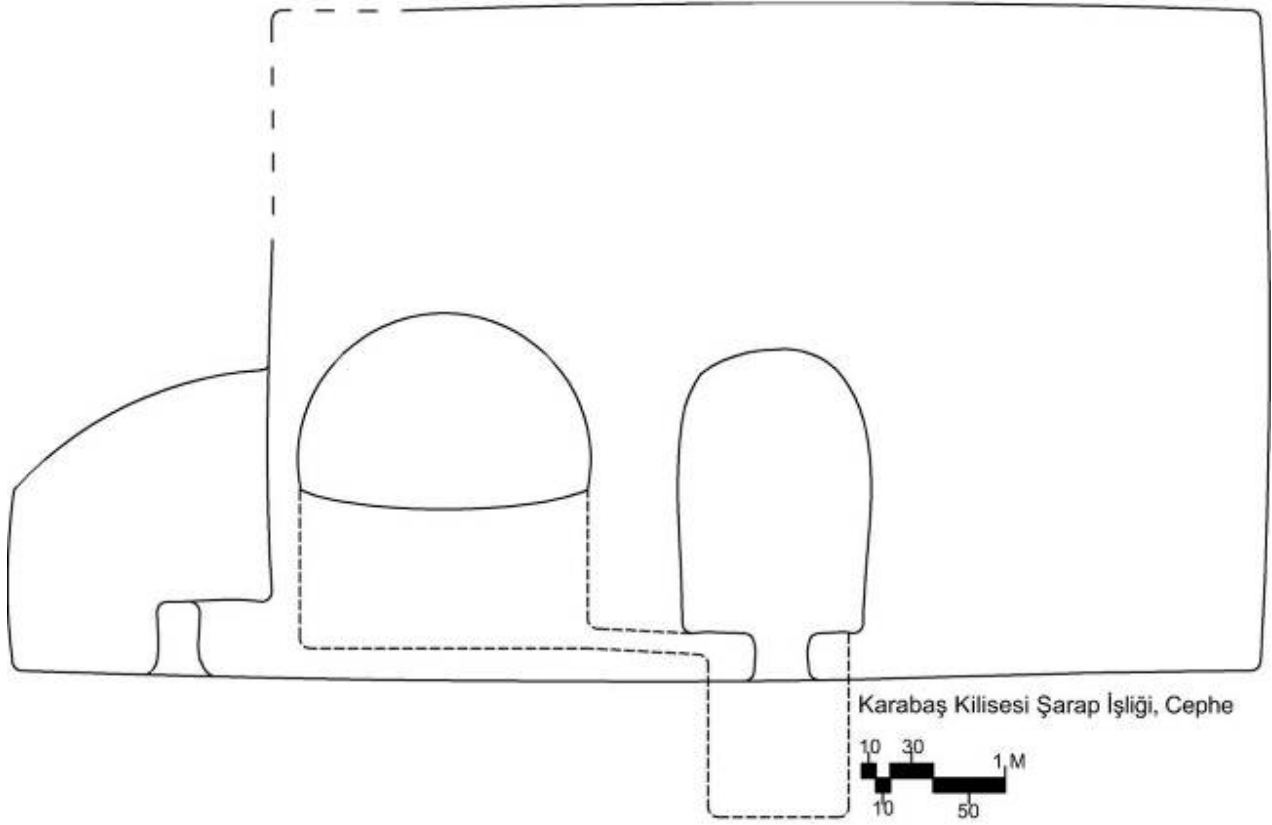
Toplama havuzunun üzerinde kare biçiminde kesilmiş bir bölüm vardır. Bu, ahşap kapağın yerleştirilmesi için yapılmış olmalıdır. Toplama havuzunun ağız çapı, 1.03x1.17 m.'dir. Ahşap kapağın yerleştirileceği kenarlık 0.10 m. ölçüsündedir. Merkezi mekan tarafında bu genişlik 0.24 m.'dir. Derinliği 1.00 m.'dir. Toplama havuzunun içi mayalanma da burada gerçekleştiği için sıvalıdır(Fotoğraf 19).

#### **5.1.2.4. Süsleme:**

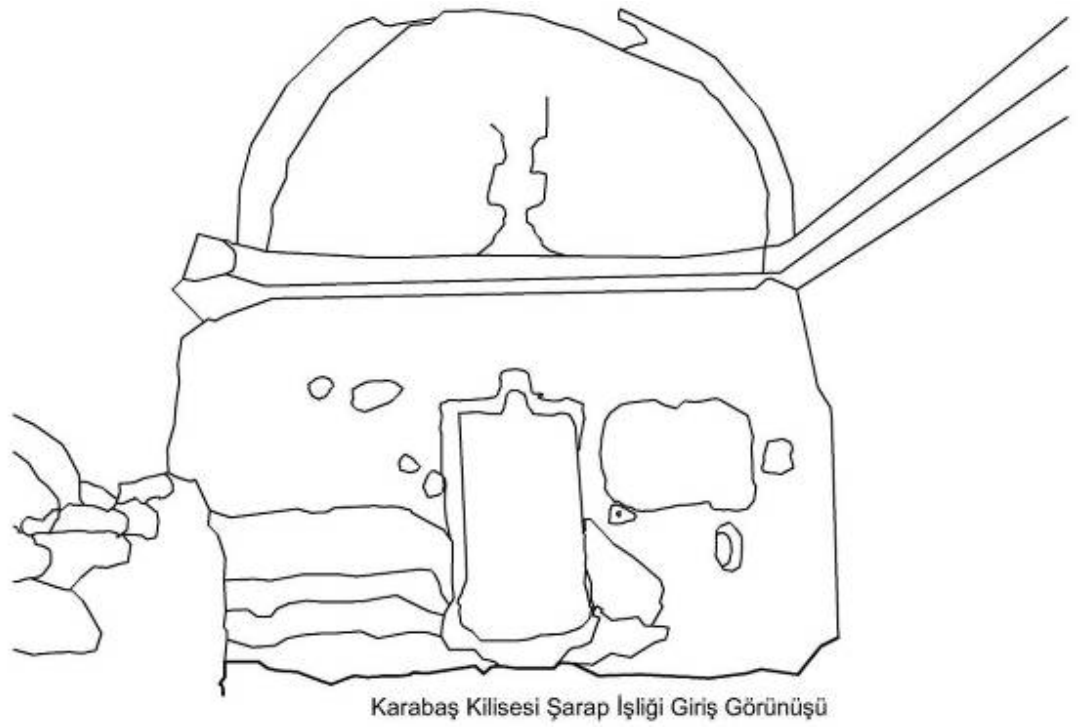
Şarap işliğinde herhangi bir süsleme bulunmamaktadır. Sadece işliğe girişi sağlayan dikdörtgen formlu kapının olduğu cephe üst örtüden iki sıra silme yapılarak hareketlendirilmiş olup silmenin üzerinde haç işareti görülmektedir. Kapı üst orta kısmı “n” şekli verilerek hareketlendirilmektedir



Plan No 3: Karabaş Kilisesi Şarap İşliği Planı



Plan No 4: Karabaş Kilisesi Şarap İşliği Cephe



Plan No 5: Karabaş Kilisesi Şarap İşliği Giriş Kapısı Görünüşü



Fotoğraf No 12: Karabaş Kilisesi'nden genel görünüş



Fotoğraf No 13: Şarap İşliğine Girişi Sağlayan Kapı



Fotoğraf No 14: Ön mekan ve Şarap İşliği



Fotoğraf No 15: Ön mekan doğu duvarı



Fotoğraf No 16: Şarap işliğı Genel Görünüşü



Fotoğraf No 17: Üzüm ezme havuzundaki niş ve toplama havuzuna bakan açıklık



Fotoğraf No 18: Üzüm Ezme Havuzunun içi



Fotoğraf No 19: Şıra Toplama Havuzu

### 5.1.3. Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı

#### 5.1.3.1. Konumu:

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesinin Soğanlı Köyünün Vadisininin kuzey yamacında Karabaş Kilisesi'nin yaklaşık 100 m. ilerisindedir(Fotoğraf :20)

#### 5.1.3.2. Tarihi:

Yılanlı Kilise Şarap İşliğı, kilise bünyesinde yapılan günlük yaşama alanı içerisindedir. Yılanlı Kilisesi, birbirine eklenmiş yapı kompleksinden oluşur. Manastır mekanları doğu batı yönünde dikdörtgen planlı avluyu doğu, kuzey ve batıdan çevreleyecek şekilde oluşmuştur. Manastırın dini yapıları doğuda, günlük yaşamla ilişkin mekanları, kuzey ve batıda yer alır. 11. y.y.'ın ortalarına tarihlenmektedir.

#### 5.1.3.2.Plan Özellikleri:

Şarap İşliğı, kilisenin kuzeyinde yer almaktadır. Kuzey güney doğrultuda 9.63x3.64 m. ölçülerinde dikdörtgen planlı bir ön mekan ve doğusundaki toplama havuzundan oluşmaktadır. Üzüm ezme havuzu, girişin kuzeyindedir. Fakat üzüm ezme havuzu tamamen değiştirilmiş ve yıkılarak masa, sandalye şekline dönüştürülmüştür. Köy halkı bu mekanı özel günlerde toplu yemek vermek için kullanmış olmalıdır<sup>125</sup>. Ana mekana, kilisenin kuzeyinden 1.12 m. genişliğinde 0.74 m. derinliğinde bir kapıdan girilmektedir. Tek bir şiranın toplandığı haznenin bulunduğu basit plan tipine sahiptir.

#### 5.1.3.3. İç Tasvir:

Ön mekanın güney duvarı 3.64 m. ölçüsünde olup, giriş bu bölümden sağlanmaktadır (Fotoğraf 21). Batı duvarı 9.63 m. uzunluğundadır ve 1.12 m. genişliğinde bir kapı ile fırın olarak kullanıldığı düşünülen mekana geçilmektedir(Fotoğraf 22). Bu kapı 0.68 m. derinliğindedir. Kapının kuzeyi 1.16x33 m. niş yer almaktadır. Kuzey duvarda 0.47 m. genişliğinde kuzeye doğru giden geçit mevcuttur. Batı duvarından 0.16 m. sonra 0.44 m. genişliğinde 2.65 m. uzunluğunda oturma sekisi<sup>126</sup>,0.90 m. genişliğinde masa

<sup>125</sup>. İsmail Ablak'la yapılan birebir görüşmede ezme havuzunun zamanla yıkılarak, özel günlerde kullanılmak üzere şekil verildiğini, büyük yemekler için bu mekanın kullanıldığını belirtmiştir.

<sup>126</sup>. Oturma sekisinin yerden yüksekliği 0.48 m., masanın yerden yüksekliği 0.84 m.'dir. Yılanlı Kilisenin yerden zemine kadar olan yüksekliği 3.02 m.'dir.

bulunmaktadır ve masa ile seki arasındaki mesafe 0.32 m.'dir. Bu kısım normalde üzüm ezme havuzunun yeridir. Fakat bu bölüm insanoğlunun bilinçsizce yapmış olduğu tahribattan dolayı bu hali almıştır(Fotoğraf 23). Üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu arasındaki bağlantı akıtma kanalı ile sağlanmaktadır. Ön mekanın doğusunda bulunan akıtma kanalı, ezme havuzu tarafında 0.10m. toplama havuzu tarafında 0,30 m. genişliğindedir. Toplama havuzu ön mekanın doğusunda yer almaktadır. Üstten kare görünümlü olmasına karşın gövdede genişleyen formdadır. Toplama havuzunun üzerinde kare biçiminde kesilmiş bölüm ahşap kapağın yerleştirilmesi için yapılmış olmalıdır<sup>127</sup>. Toplama havuzunun ağız çapı, 1.13x1.24 m'dir. Ahşap kapağın yerleştirileceği kenarlık kuzey ve güneyde 0.13 m., doğuda 0.16 m. batıda 0.10 m.'dir. Derinliği 1.00 m.'dir. Toplama havuzunun içi mayalanma da gerçekleştiği için sıvalıdır(Fotoğraf 24).. Doğu duvarda yerden 0.50 m. yükseklikte yuvarlak kemerli 1.32 m. derinliğinde 2.75 m. genişliğinde bir niş mevcuttur. Doğu duvarda 0.18 m. derinliğinde ve 0.30 m. derinliğinde iki ayrı küçük boyutta niş vardır. Zeminde ön mekana giriş kapısının kuzeyinde 0.70x0.72 m. boyutunda doğudaki nişin önünde zeminde 0.73x1.40 m. boyutunda yuvalar yer almaktadır.

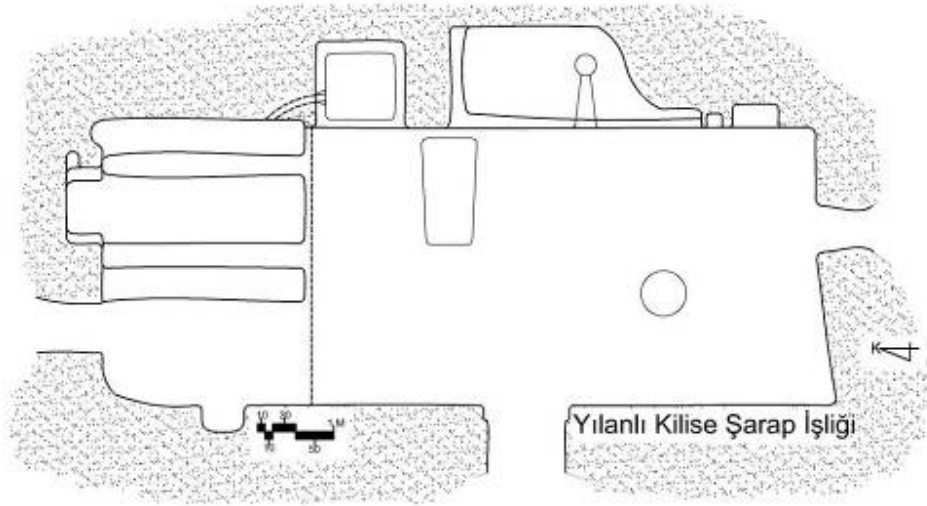
Ön mekanın batısındaki kapıyla girilen, fırın olduğu düşünülen mekanın zemininde 0.75x0.75 m., 0.50x0.50 m. ve 0.52x 0.50 m. ölçülerinde üç tane yuva vardır. İçleri sıvalı değildir. Bu bölümün fırın olarak kullanıldığı düşünülmektedir.

#### **5.1.3.4. Süsleme:**

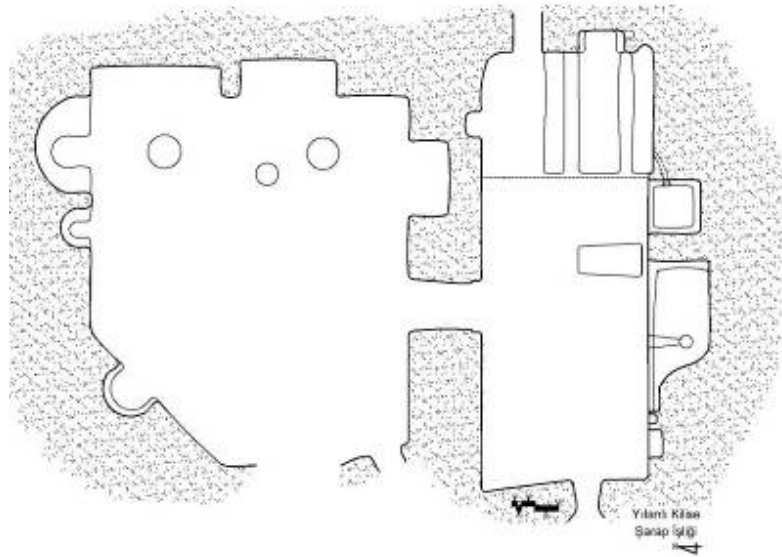
Şarap işliğinde süslemeye dair herhangi bir buluntuya rastlanılmamıştır.

---

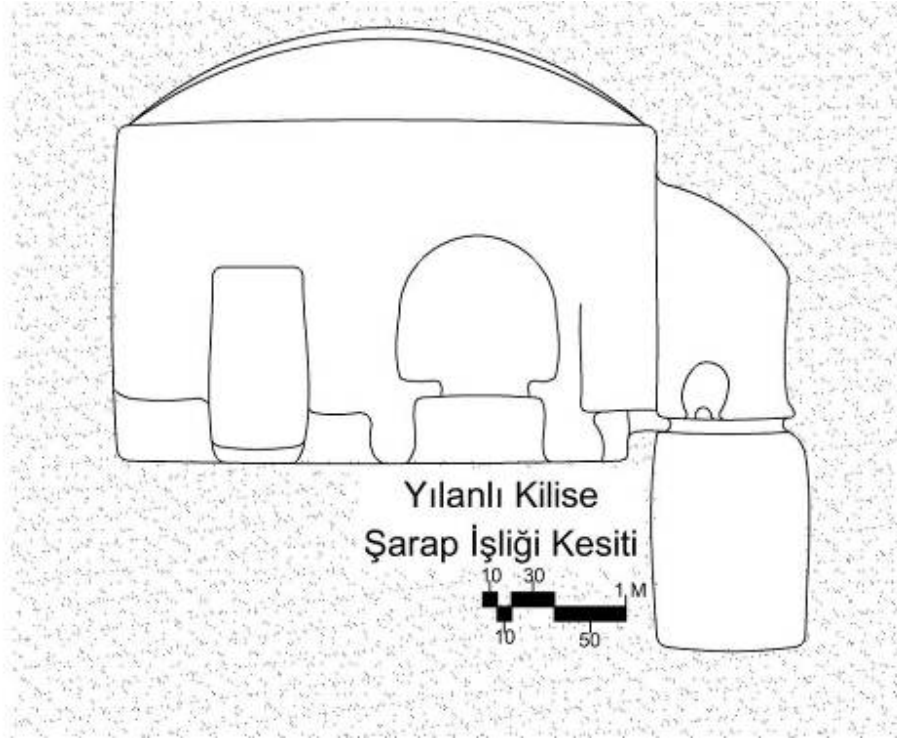
<sup>127</sup>. Aydınoglu,s.23.



Plan No 6: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliği Planı



Plan No 7: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliği ve Batısındaki Mekanın Planı



Plan No 8: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliği Kesiti



Plan No 9: Yılanlı Kilisesi Şarap İşliği Giriş Kapısı Görünüş



Fotoğraf No 20: Yılanlı Kilise Şarap İşliğı Genel Görünüş



Fotoğraf No 21: Yılanlı Kilise Şarap İşliğı Giriş Kapısı



Fotoğraf No 22: Batı Duvarındaki Kapı



Fotoğraf No 23: Yılanlı Kilise Şarap İşliğı'ne Genel Bakış



Fotoğraf No 24: Yılanlı Kilise Şarap İşliğı Şıra Toplama Havuzu

#### 5.1.4. Saklı Kilise Şarap İşliği

##### 5.1.4.1. Konumu:

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesine bağlı Soğanlı Köyü Vadisinin kuzey ve güneyi arasında, ortadaki yamaçta yer almaktadır. Soğanlı deresinin güneyindedir. Yanında Kubbeli Kilise vardır. Saklı Kilise'nin girişi kuzey doğudan sağlanmaktadır.(Fotoğraf 25).

##### 5.1.4.2. Tarihi:

##### 5.1.4.3. Plan Özellikleri:

Saklı Kilise'nin güney batı duvarından bir açıklıkla girilen, 9.07x4.49 m. ölçülerinde ön mekanın güney batısında tek bir üzüm ezme havuzu ve şıranın toplandığı haznenin bulunduğu basit plan tipine sahiptir.

##### 5.1.4.3. İç Tasvir:

Yapıya, Saklı Kilise'nin içinden geçilerek ulaşılmaktadır.(Fotoğraf 26). Saklı Kilise'nin güneybatısında bulunan 0.50 m. boyutunda küçük dikdörtgen bir kapıyla şarap işliğine geçilmektedir.(Fotoğraf 27). Güneydoğu- kuzeybatı doğrultuda 9.07x4.49 m. ölçülerinde dikdörtgen planlı ön mekanın güneydoğu duvarında sonradan moloz taşla doldurularak kapatılmış bir kapı bulunmaktadır. Güneybatı duvarında 0.55 m. genişliğinde dar, uzun bir geçit, 1.04x1.55 m. ve 0.93x1.74 m. ölçülerinde yerden iki tane niş vardır<sup>128</sup>. (Fotoğraf 28). İki niş arasındaki mesafe 0.42 m.'dir. İkinci nişten sonra şarap işliği başlamaktadır (Fotoğraf 29). Şarap İşliği; tek bir üzüm havuzu ve şıranın toplandığı tek bir havuzdan oluşmaktadır (Fotoğraf 30). Üzüm ezme havuzu, zeminden 1.22 m. yükseğe yapılmıştır. 1.60x1.52x1.26 m. ölçülerindedir. Ezme havuzunun kuzeybatı duvarı, güneydoğu duvarından daha kısadır<sup>129</sup>. Bu farklılık da ezme havuzunun eğimli olmasından kaynaklanmaktadır. Ezme havuzunun zemini toplama havuzuna doğru bir eğime sahiptir ve kısa yan duvarına yakın olan bölümünün derinliğinin daha az olduğu, toplama havuzuna doğru derinliğinin giderek arttığı görülmektedir. Kemer kalınlığı 0.40 m.'dir. Üzüm ezme

<sup>128</sup>.Birinci nişin kuzeybatısında 0.56 m. genişliğinde, 0.40 m. yüksekliğinde ve 0.23 m. derinliğinde küçük bir niş mevcuttur.

<sup>129</sup>.Kuzeybatı duvarı 1.26 m. olup güneydoğu duvarı 1.52 m. boyutundadır.

havuzunun batı köşesinde havalandırma boşluğu bulunur(Fotoğraf 31). Üzüm ezme havuzu ön mekana yuvarlak kemerle açılmaktadır.

Üzüm ezme havuzunun güney doğu duvarında 0.16 m. genişliğinde olan preslemede elde edilen sıvının toplama havuzuna akmasını sağlayan akıtma kanalı bulunmaktadır. Akıtma kanalının uzunluğu 0.16 m.'dir (Fotoğraf 32).

Toplama havuzu, ezme havuzunun güney doğusundadır(Fotoğraf 33). Toplama havuzunun ağız çapı, 0.44x0.47 m. olup ağız kısmı da, gövde de dairevi formdadır. Ahşap kapağın yerleştirileceği kenarlık 0.10 m. ölçüsündedir. Kenarlık, 1.03x 0.91 m. ölçüsünde yaklaşık kare şeklindedir. Derinliği 0.85 m. olup; derinliği diğer şarap işliklerine göre daha azdır. Diğer şarap işliklerinden farklı olarak Saklı Kilise Şarap İşliği'nin toplama havuzu, kademeli olarak yapılmış dikdörtgen bir çerçeve ile ön mekana açılmaktadır.

Üzüm ezme havuzunun kuzeybatısında, Yuvarlak kemerle aynı hizada iki sıra halinde, 0.15 m. derinliğinde, 0.36 m. genişliğinde ve 0.35 m. yüksekliğinde dört tane niş yer almaktadır. Aynı duvarda toplama havuzunun dikdörtgen çerçevesinin üstünde 0.15 m. derinliğinde, 0.40 m genişliğinde ve 0.29 m. yüksekliğinde üç tane niş bulunmaktadır. Bu nişler, aydınlatma amacıyla kullanılan objeleri koymak için veya şarap işliği olmasından dolayı üretilen şarabı tatmak amacıyla kullanılan bardak türü nesneleri yerleştirmek için yapılmış olabileceği kanaatindeyim. Fakat ortamdaki oksijeni kontrol etmek amacıyla yanan bir mum yerleştirmek için de yapılmış olabilir<sup>130</sup>.

Kuzeybatı duvarında 1.08 m. derinliğinde 1.52 m. genişliğinde yuvarlak kemerli yerden bir niş bulunmaktadır. Duvarın kuzey köşesinde 1.00 m. genişliğinde bir kapı ile başka bir mekana geçilmektedir.

Kuzeydoğu duvarında;0.30 m. derinliğinde bir niş, 1.10 m., 0.64 m. ve 0.50 m. boyutlarında Saklı Kilise ile bağlantılı olan üç kapı yer almaktadır.

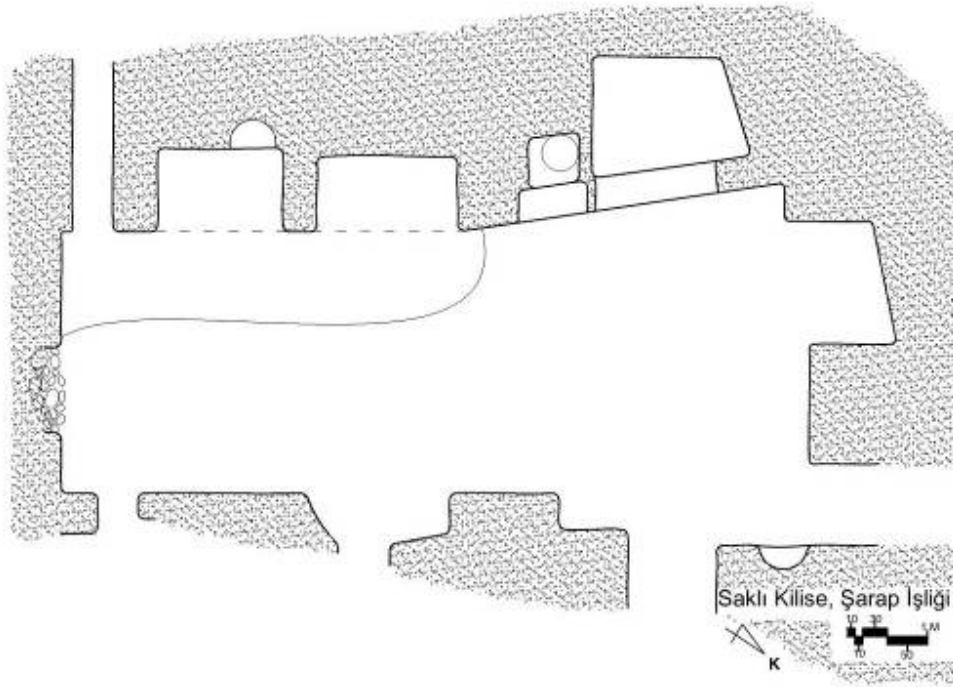
Zeminde kot farkı bulunmaktadır<sup>131</sup>. Tavan düzdür. Şarap işliğinin olduğu bölümde hafif dışa doğru eğim farkı bulunmaktadır.

<sup>130</sup>. Aydınöğlu, s. 57.

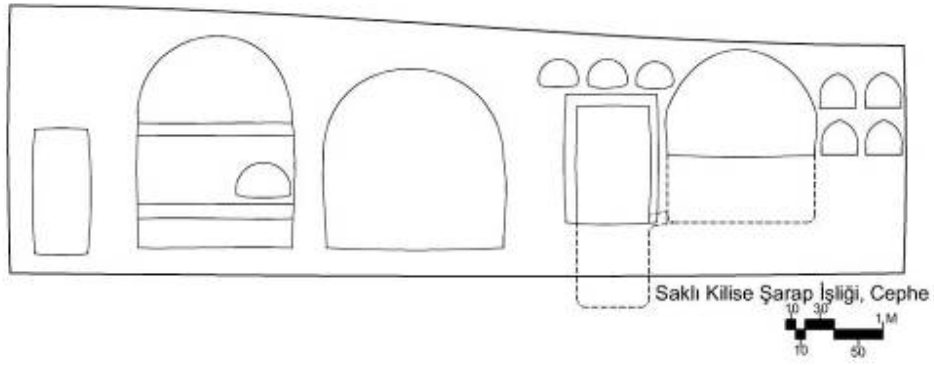
<sup>131</sup>. Güneybatı cephesinin güneydoğu duvarının zeminle üst örtü arasındaki uzunluğu 2.76 m. olup, bu mesafe güneydoğudan kuzeybatıya doğru azalmaktadır. Kuzeybatıda bu ölçü, 2.44 m.'ye düşmektedir.

#### 5.1.4.4. Süsleme:

Şarap işliğinde bulunan duvar cepheleri bezemesiz olup nişlerle hareketlendirilmiştir.



Plan No 10: Saklı Kilise Şarap İşliği Planı



Plan No 11: Saklı Kilise Şarap İşliği Cephe



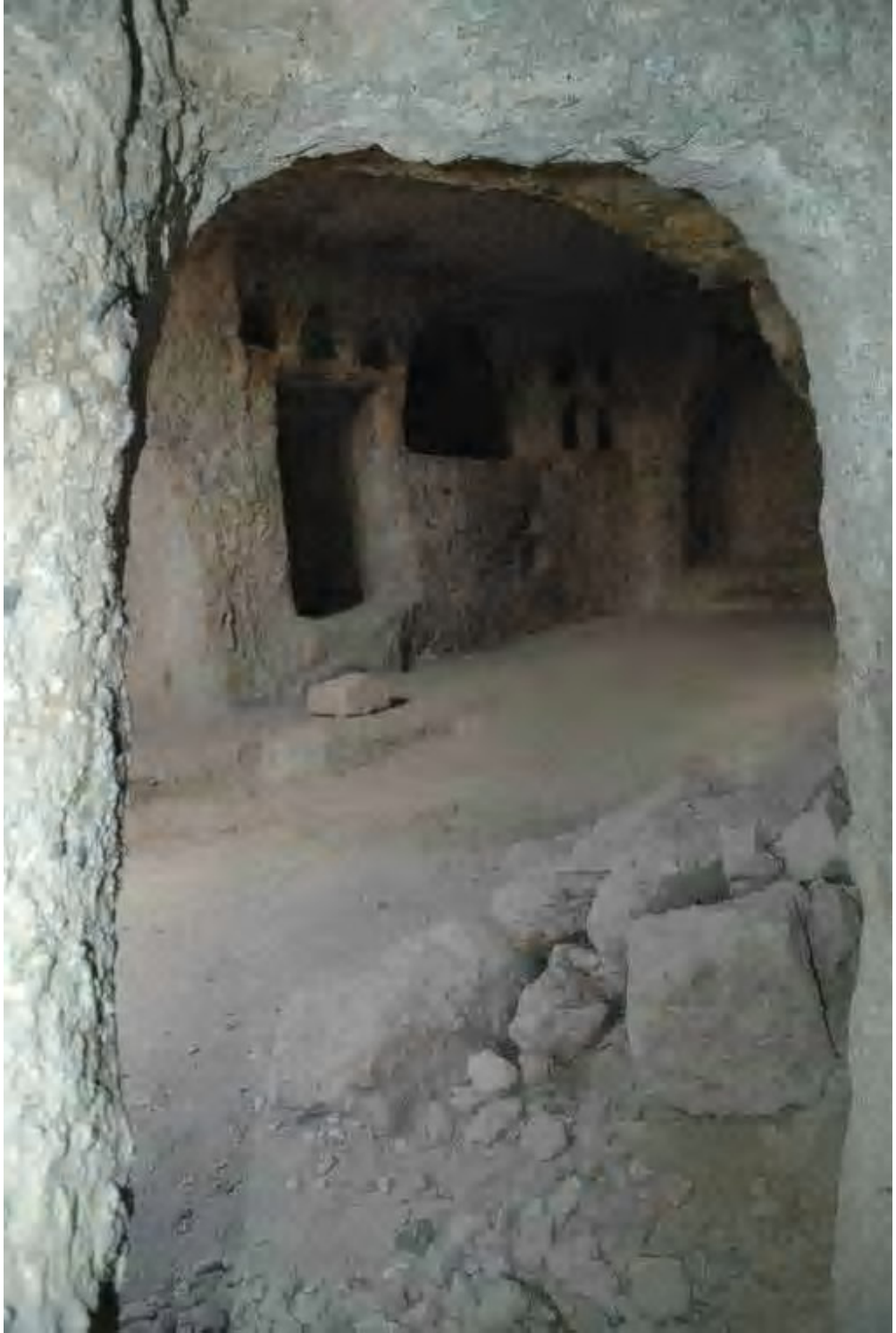
Plan No 12: Saklı Kilise Şarap İşliği Dış Cephe Görünüşü



Fotoğraf No 25: Saklı Kilise



Fotoğraf No 26: Saklı Kilise Şarap İşliği Giriş Kapısı



Fotoğraf No 27: Saklı Kilise Şarap İşliğı Giriş Kapısı ve Ön Mekan



Fotoğraf No 28: Saklı Kilise Şarap İşliğı Geçiti



Fotoğraf No 29: Saklı Kilise Şarap İşliğı Ön Mekan



Fotoğraf No 30: Saklı Kilise Şarap İşliğı



Fotoğraf No 31: Üzüm ezme havuzundaki baca



Fotoğraf No 32: Şıra Akıtma Kanalı



Fotoğraf No 33: Şıra Toplama Havuzu

### 5.1.5. II Nolu Şarap İşliği

#### 5.1.5.1. Konumu:

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesine bağlı Soğanlı Köyü Vadisinin kuzey ve güneyi arasında, ortadaki yamaçta yer almaktadır. Soğanlı deresinin güneyindedir. Yanında Saklı Kilise vardır. I Nolu şarap işliği gibi bağın içinde yer almaktadır. Özel mülkiyete aittir.

#### 5.1.5.2. Tarihi :

#### 5.1.5.3. Plan Özellikleri:

8.35x3.68 m. boyutlarında güneydoğu kuzeybatı doğrultuda dikdörtgen planlı ön mekan ile bu mekanın güneydoğusunda 2.26x2.41 m. ölçülerinde yaklaşık kare formda üzüm ezme havuzu ile güneydoğusunda 1.40x0.87 m. boyutunda ezme havuzundun oluşan basit plan tipine sahiptir(Fotoğraf 34).

#### 5.1.5.4. İç Tasvir :

Ana mekana giriş kuzeybatıdan sağlanmaktadır. Giriş kısmen yıkılmıştır. Kuzeydoğu duvarında 0.46 m. genişliğinde 0.30 m. derinliğinde başka bir mekana geçilmesini sağlayan kapı açıklığı mevcuttur. Güneydoğu duvarda üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu yer almaktadır(Fotoğraf 35). Üzüm ezme havuzu 2.26 x2.41 m. boyutunda yaklaşık kare formdadır. Kemer kalınlığı 0.45 m.'dir. Üzüm ezme havuzunun güneybatı ve kuzeydoğu duvarlarında birbirine simetrik iki niş boşluğu vardır. Güneybatıdaki niş, 0.60 m. genişliğinde ve 0.32 m. derinliğindedir. Kuzeydoğudaki niş, 0.64 m. genişliğinde, 0.35 m. derinliğindedir. Özel mülkiyete ait olduğu için zemine beton dökülmüştür ve kendi kullanımı için bazı plansal değişiklikler yaparak fonksiyonel farklılıklar kazandırmıştır<sup>132</sup>.

Üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu arasındaki bağlantı akıtma kanalı ile sağlanmaktadır(Fotoğraf 36). Ezme havuzunun kuzeydoğusunda yer almaktadır. Akıtma kanalının genişliği 0.17 m.,uzunluğu 0.29 m.'dir.

<sup>132</sup>. Bu mekan günümüzde pekmez yapımı için kullanılmaktadır. Bu yüzden ezme havuzu ile toplama havuzu arasındaki bağlantı kesilip, kendilerine daha kolaylık sağlayacak şekilde, ezme havuzunun önüne tamamen betondan yapılmış 0.76x0.60 m. ölçülerinde biriktirme haznesi eklenmiştir. Ezme havuzunun zeminine de beton dökülmüştür.

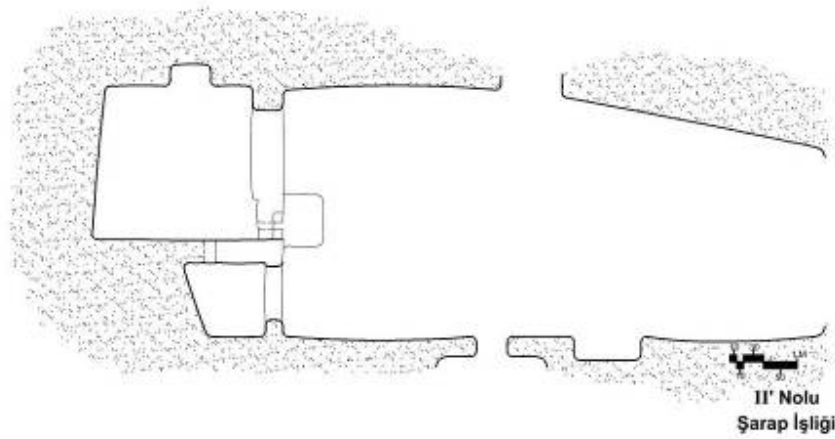
Toplama havuzu, 0.87x 1.40 m. boyutundadır. Kemer kalınlığı, 0.26 m.'dir. Toplama havuzunun içi tamamen toprakla dolu olduğu için yüksekliği hakkında bilgi sahibi değiliz(Fotoğraf 37). Sadece toplama havuzunun daire şeklindeki ağız kısmı ve kapağın geldiği kare formu görebilmekteyiz.

Ön mekanın güneybatı duvarında 0.94 m. genişliğinde bir kapı ile başka bir mekana geçilmektedir.

Şarap işliğinin zeminle tavan arasındaki yüksekliği 2.10 m. boyutundadır<sup>133</sup>.

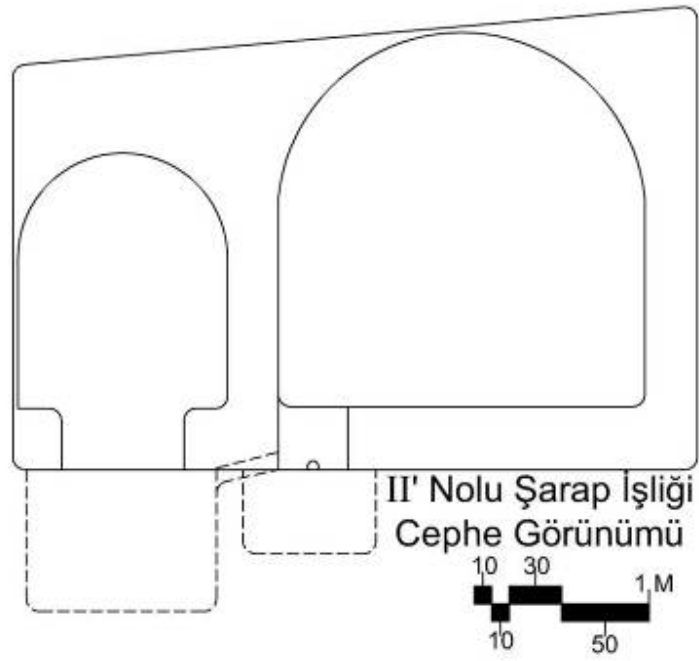
#### 5.1.5.5. Süsleme:

Şarap işliğinde bulunan duvar cepheleri bezemesiz olup herhangi bir süslemeye rastlanılmamıştır.



Plan No 13: II Nolu Şarap İşliği Planı

<sup>133</sup>. Toplama havuzunun yerden 0.25 m. yüksekten başlamaktadır. Zeminden yüksekliği 1.71 m.'dir.



Plan No 14: II Nolu Şarap İşliği Cephe Görünümü



Fotoğraf No 34: II Nolu Şarap İşliğine Genel Bakış



Fotoğraf No 35: II Nolu Şarap İşliği



Fotoğraf No 36: Şıra Akıtma Kanalı



Fotoğraf No 37: II Nolu Şarap İşliğı Toplama Havuzu

### **5.1.6.Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı**

#### **5.1.6.1. Konumu:**

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesine bağlı Soğanlı Köyü Vadisinin güney yamacında yer almaktadır (Fotoğraf 38).

#### **5.1.6.2. Tarihi:**

#### **5.1.6.3. Plan Özellikleri:**

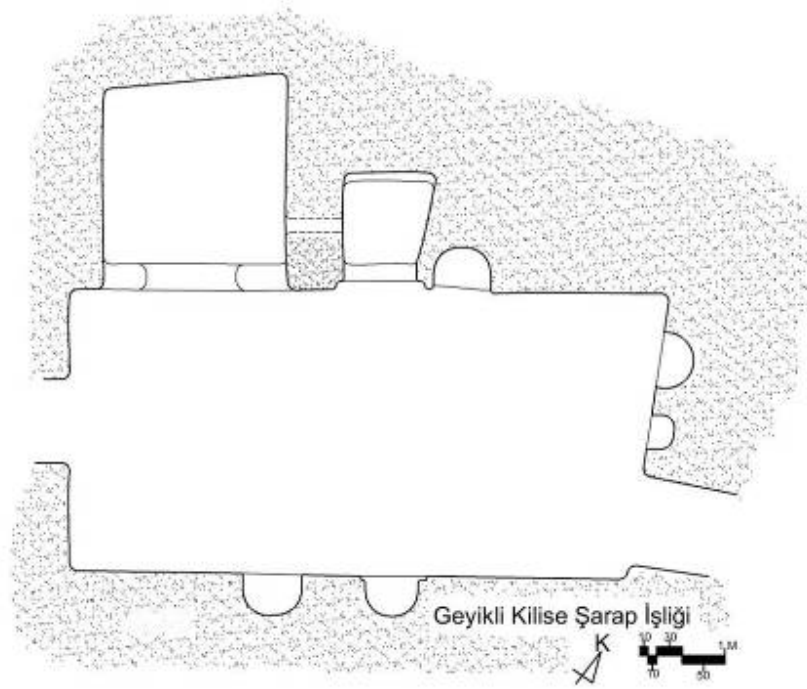
Güneybatı- kuzeydoğu yönünde dikdörtgen planlı bir merkezi mekan ile kuzeybatısında yer alan üzüm ezme havuzu ve toplama havuzundan oluşmaktadır (Fotoğraf 39).

#### **5.1.6.4. İç Tasvir:**

Şarap işliğine giriş güneybatıdandır. Ön mekan 6.42x3.31 m. boyutlarında dikdörtgen planlıdır. Güneydoğu duvarda 0.42x0.62 ve 0.69x0.49 m. ebatlarında iki tane niş mevcuttur. Kuzeydoğu duvarda 0.39 ve 0.29 m. derinliğinde iki tane niş ve 1.05 m. genişliğinde bir geçit yer almaktadır. Kuzeybatı duvarda şarap işliğı bulunmaktadır (Fotoğraf 40). Üzüm ezme havuzu güneybatı duvarda 2.05, kuzeybatı duvarda 2.15 m. ve kuzeydoğu duvarda 2.24 m.'dir. Üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu arasındaki bağlantı akıtma kanalı ile sağlanmaktadır. (Fotoğraf 41). Akıtma kanalının genişliği 0.15 m.'dir. Toplama Havuzu 1.07x1.10(0.085) ebatlarındadır. 0.67 m derinliğinde bir niş mevcuttur. Üst örtü düz tavanıdır.

#### **5.1.6.5. Süsleme:**

Şarap işliğinde bulunan duvar cepheleri bezemesiz olup herhangi bir süslemeye rastlanılmamıştır



Plan No 15: Geyikli Kilise Şarap İşliği Planı



Plan No 16: Geyikli Kilise Şarap İşliği Cephe Görünümü



Fotoğraf No 38: Geyikli Kilisesi Şarap İşliği



Fotoğraf No 39: Geyikli Kilisesi Şarap İşliği



Fotoğraf No 40: Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı



Fotoğraf No 41: Geyikli Kilisesi Şarap İşliğı Akıtma Kanalı

### **5.1.7. Gök Kilise Şarap İşliğı**

#### **5.1.7.1. Konumu:**

Gök Kilise Şarap İşliğı; Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesine bağlı Soğanlı Köyü Vadisinin güney yamacında yer almaktadır. Gök Kilise'nin kuzeyindedir(Fotoğraf 42).

#### **5.1.7.2. Tarihi:**

#### **5.1.7.3. Plan Özellikleri:**

Şarap işliğı, zeminden yüksek konumlandırılmıştır. Ön mekana giriş doğudan sağlanmaktadır(Fotoğraf 43). 4.48x2.93 m. boyutlarında güney kuzey doğrultuda dikdörtgen planlı ön mekan ile bu mekanın batısında 1.94x0.96 m. ölçülerinde dikdörtgen formlu üzüm ezme havuzu ve 0.92x 0.90 m. boyutunda ezme havuzundan oluşan basit plan tipine sahiptir(Fotoğraf 44).

#### **5.1.7.4. İç Tasvir:**

Ön mekanın doğu duvarı 3.47 m. ölçüsünde olup, giriş bu bölümden sağlanmaktadır. Doğü duvarında iki tane açıklık yer almaktadır. Kuzeydoğudaki açıklık 0.70 m. genişliğinde, güneydoğudaki açıklık ise 0.65 m. genişliğindedir. Güney duvarında 0.85 m. derinliğinde 2.46 m. genişliğinde bir niş yer almaktadır(Fotoğraf 40). Batı duvarında şarap işliğı bulunmaktadır(Fotoğraf 45). Üzüm ezme havuzu 1.94x0.96 m. ölçülerinde dikdörtgen planlıdır. Ön mekana yuvarlak kemerle açılmaktadır. Kemerin kalınlığı 0.40 m. boyutundadır. Üzüm ezme havuzu zeminden 1.00 m. 'den başlayıp, 2.20 m.'de nihayetlenmektedir. Kemerin yüksekliğı 1.20 m., kemerin genişliğı 1.70 m.'dir. Üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu arasındaki bağlantı akıtma kanalı ile sağlanmaktadır(Fotoğraf 46). Akıtma kanalı, 0.14 m. genişliğinde, 0.70 m. uzunluğundadır. Toplama havuzu 0.92x0.90 m. ölçülerinde, kare formudur. Üstten kare görünümlü olmasına karşın gövdede genişleyen formdadır. Toplama havuzunun üzerinde kare biçiminde kesilmiş bölüm ahşap kapağın yerleştirilmesi için yapılmıştır. Ahşap kapağın yerleştirileceğı kenarlık kuzey, güney ve doğuda 0.12 m., batıda 0.08 m.'dir. Derinliğı 0.93 m.'dir. Batı duvarında küçük bir niş bulunmaktadır. Bu nişler, aydınlatma amacıyla kullanılan objeleri koymak için veya şarap işliğı olmasından dolayı üretilen şarabı tatmak amacıyla kullanılan bardak türü nesneleri yerleştirmek için yapılmış olabileceğı

kanaatindeyim. Toplama havuzu, zeminden 0.43 m.'den başlar ve 1.62 m.'de biter. Yüksekliği 1.19 m.'dir. Toplama havuzunun içi mayalanma da gerçekleştiği için sıvalıdır.

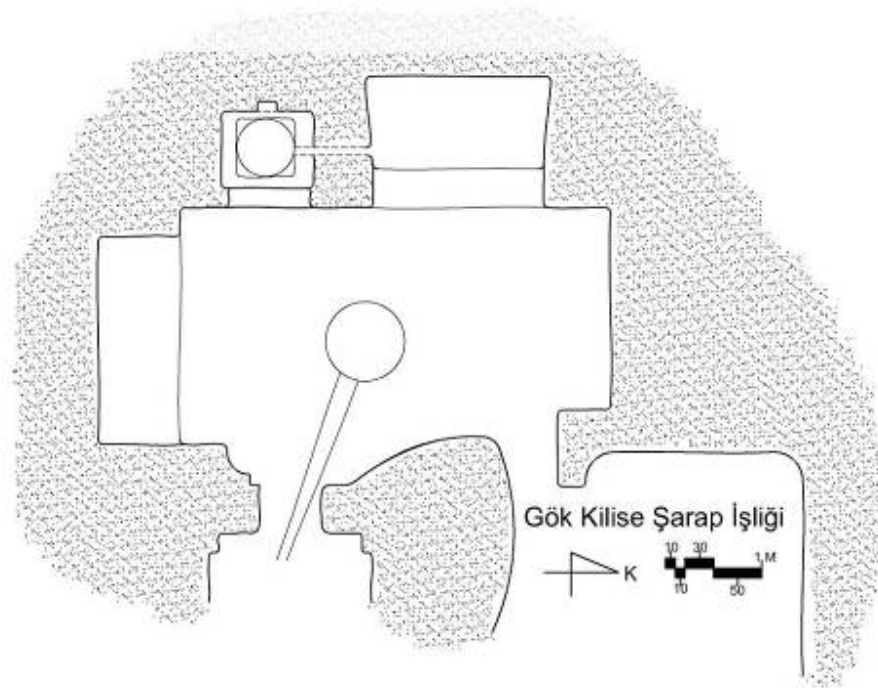
Ön mekanın kuzey duvarında beş tane küçük niş yapılarak hareketlendirilmiştir.

Zeminde ön mekanın ortasında 0.83x0.83 m. boyutunda 0.73x1.40 m. boyutunda büyük bir yuva yer almaktadır.

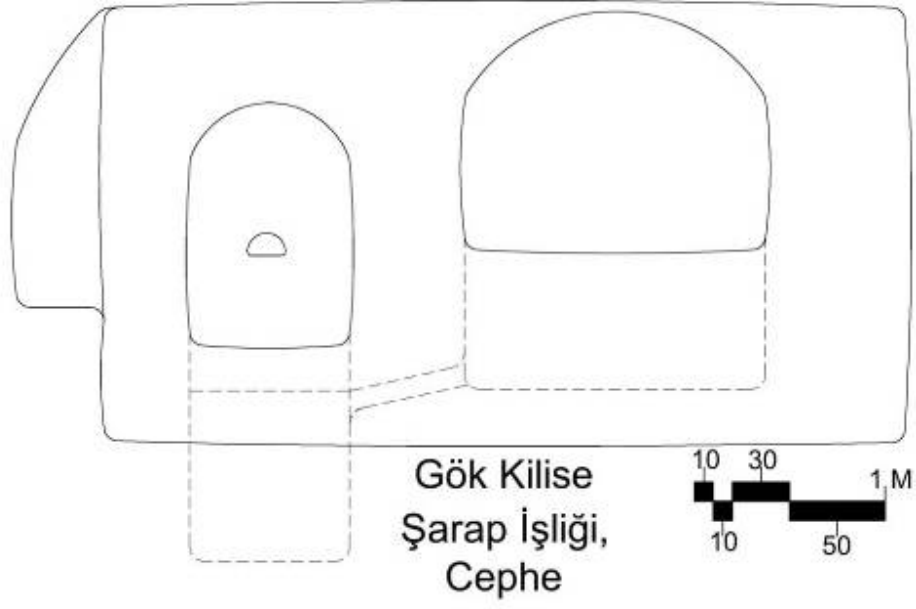
Tavanı düzdür.

#### 5.1.7.5. Süsleme:

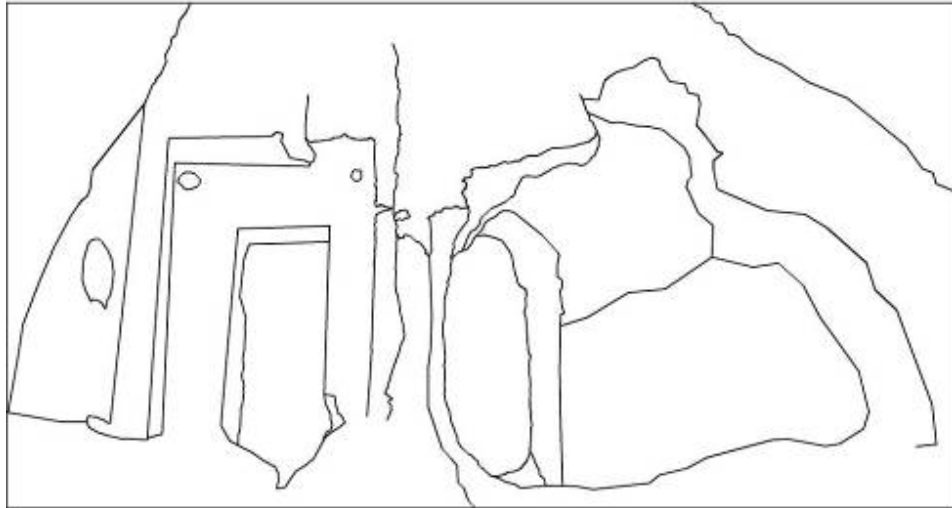
Şarap işliğinde süslemeye dair herhangi bir buluntuya rastlanılmamıştır. Şarap işliğine giriş kapısı dikdörtgen formda olup, çıkıntı yaparak cephe hareketlendirilmiştir.



Plan No 17: Gök Kilise Şarap İşliği Planı



Plan No 18: Gök Kilise Şarap İşliği Cephe



Plan No 19: Gök Kilise Görünüş



Fotoğraf No 42: Gök Kilise Şarap İşliğı



Fotoğraf No 43: Gök Kilise Şarap İşliğı Girişi



Fotoğraf No 44: Gök Kilise Şarap İşliğı güney duvardaki niş



Fotoğraf No 45: Gök Kilise Şarap İşliğı



Fotoğraf No 46: Gök Kilise Şarap İşliği Akıtma Kanalı

## 5.2. Tek Ezme Havuzlu ve Çift Toplama Havuzlu Tip

Bölgede tespit edilen üzüm ezme havuzunun farklı tipolojilere sahip olduklarına en iyi örneklerden biri ise Manastır Mutfağı Şarap İşliğidir. Bu tip, tek bir üzüm ezme havuzuna sahip olmasına karşın yan yana iki tane sıra toplama havuzuna sahiptir. Buradaki amaç, toplama havuzundan biri dolduğu zaman preslemenin kesintiye uğramamasını sağlamak ve dolan toplama fıçısındaki sıvının dinlendirilmesi için vakit kazanmak olmalıdır<sup>134</sup>. İki fıçıdan birinin sıvası diğerinden daha kalındır.

---

<sup>134</sup>. Aydınöğlu, s. 57.

### **5.2.1. Manastır Mutfağı Şarap İşliğı**

#### **5.2.1.1. Konumu:**

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesine bağlı Soğanlı Köyü Vadisinin güney yamacında yer almaktadır (Fotoğraf 47).

#### **5.2.1.2. Tarihi:**

#### **5.2.1.3. Plan Özellikleri:**

Güneydoğu-kuzeybatı yönünde dikdörtgen planlı Manastır Mutfağı, 7.45x güneydoğuda 4.36 m., kuzeybatıda 3.10 m.'dir. Şarap işliğı ön mekanın kuzeybatısına yapılmıştır. 2.83x2.54 m. boyutlarında yaklaşık kare forma yakın olan üzüm ezme havuzu ile iki tane toplama havuzu birbirine akıtma kanalı ile bağlanmaktadır.

#### **5.2.1.4. İç Tasvir:**

Ön mekan, güneydoğu-kuzeybatı yönünde, güneybatıda 7.45x güneydoğuda 4.36 m., kuzeybatıda 3.10 m. ölçülerinde dikdörtgen planlı bir yapıdır. Kuzeydoğudan 1.14 m. genişlikte bir açıklıkla yapıya girilir. Yapının kuzey doğu duvarında 6.75 metre uzunluğunda, 0.77 m. genişliğinde kayadan oyma masa bulunmaktadır( Fotoğraf 48). Bizans döneminde kayadan oyularak yapılan şarap işliğindeki masada, aynı anda 38 kişi oturabilmektedir. Kayadan oyularak yapılan şaraphanede, masaya oturan bir müşteri, üzümlerin ezilmesini, sıra haline gelmesini ve şarap yapılacak mahzene, kanallarla gönderilmesini görerek izleyebiliyormuş. Masaya oturan müşterinin, sırtını duvara verdiğinde rahat etmesi için duvar ortopedik biçimde oyulmuş. Her müşteri için ayrı ayrı oyuk bulunmaktadır. Duvarda 19 tane kör niş yer almaktadır. Üç tane de 1.23 m. genişliğinde niş mevcuttur. Güneydoğu duvarda 1 kişinin oturabileceği 0.85 m. genişliğinde bir oturma sekisi vardır. Buradaki bir açıklık yine bu cephede bulunan 2.35x1.44 m. boyutunda üç tane nişin yer aldığı ayrıca yerden daha yüksek olarak yapıldığı görülmektedir. Bu bölümün üst örtüsünde göbekte daire biçimli kabartma bulunmaktadır. Şarap işliğı güney batıya yapılmıştır.

Şarap işliğı, 2.83x2.54 m. boyutlarında yaklaşık kare forma yakın olan üzüm ezme havuzu ile iki tane toplama havuzundan oluşmaktadır. Bu bölüm, ön mekana yuvarlak kemerle

bağlanmaktadır. Tavanında baca vardır(Fotoğraf 49). Ortaya çıkan karbondioksit, bu hava akımı sayesinde dışarı atılmaktadır. Eğer ‘patos’ çok derinde ise fazladan bir önlem olarak alandaki oksijenin yeterli olup olmadığının göstergesi olan yanan bir mum kullanılır. Bu iyi havalandırma sayesinde mekanın küf oluşması engellenerek, sadece şarabın değil aynı zamanda üzümün de tazeliği korunurdu<sup>135</sup>. Akıtma kanalının boyutu 0.10 m. genişliğindedir.

Toplama havuzunun ilkinin ağız çapı, 0.88x0.65 m. boyutunda kareye yakındır. Kenarlıkları kuzeydoğuda 0.23 m., güneydoğuda 0.17 m. güneybatı ve kuzeybatıda 0.15 m.’dir. Derinliği 1.10 m’dir. İçi sıvalıdır(Fotoğraf 50).

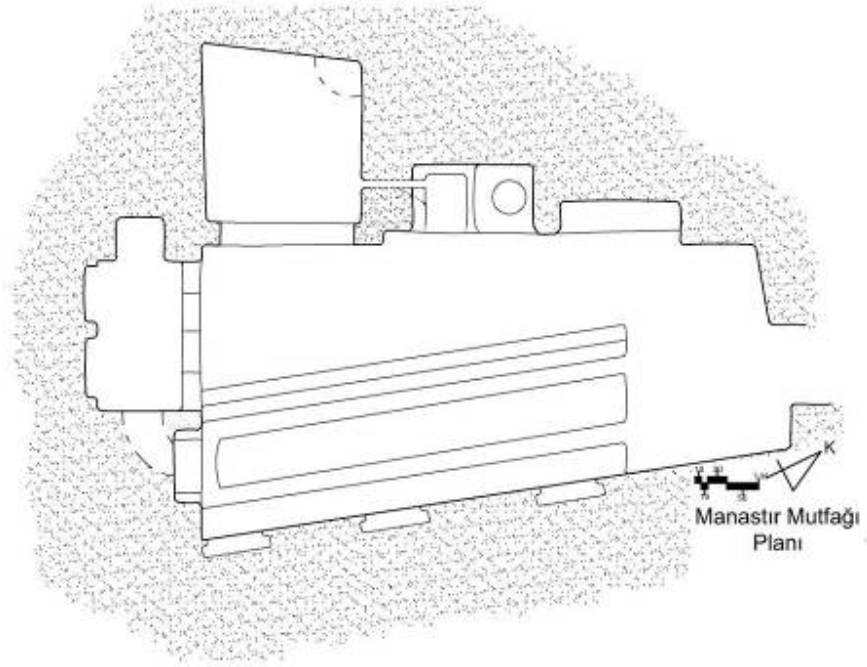
Toplama havuzunun ikincisinin ağız çapı 0.58x0.53 m boyutlarında olup kare bir kaidenin ortasında daire bir hazne yer almaktadır. Toplama havuzunun birincisinden 0.25 m daha yüksektir. Kenar kalınlıkları 0.28 ve 0.14 m.’dir. Toplama havuzunun yüksekliği 1.35 m.’dir.

#### **5.2.1.5. Süsleme:**

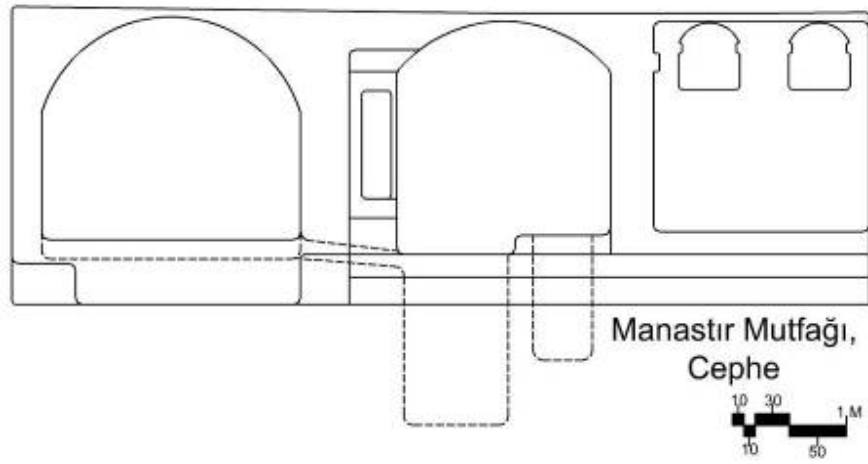
Şarap işliğinde süslemeye dair herhangi bir buluntuya rastlanılmamıştır. Şarap işliğine giriş kapısının karşı güneydoğusunda yer alan odanın tavanı dairevi kabartma yapılarak hareketlendirilmiştir.

---

<sup>135</sup> Aydınoğlu, s.57



Plan No 20: Manastır Mutfağı Şarap İşliğı



Plan No 21: Manastır Mutfağı Şarap İşliğı Cephe



Fotoğraf No 47: Manastır Mutfağı Şarap işliğı Girişi



Fotoğraf No 48: Manastır Mutfağı Kayadan Oyma Masa



Fotoğraf No 49: Manastır Mutfağı Üzüm Ezme Havuzu



Fotoğraf No 50: Manastır Mutfağı Toplama Havuzu

### 5.3. Çift Ezme Havuzlu ve Tek Toplama Havuzlu Tip

Soğanlı'da bu tipolojiye giren yapı III Nolu Şarap işliğidir. Bu işlik tipinde, ezme havuzlarında gerçekleştirilen pres işleminden elde edilen sıvı, her iki ezme havuzuna da birer akıtma deliği ile bağlanan ortak bir toplama havuzundan oluşmaktadır. Bu tipteki işlikler, alandaki üretimin daha büyük boyutlu olduğunu göstermektedir.

#### 5.3.1. III Nolu Şarap İşliği:

##### 5.3.1.1: Konumu:

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesine bağlı Soğanlı Köyü Vadisinin güney yamacında yer almaktadır. Özel mülkiyete aittir(Fotoğraf 51).

##### 5.1.5.2. Tarihi :

##### 5.1.5.3. Plan Özellikleri:

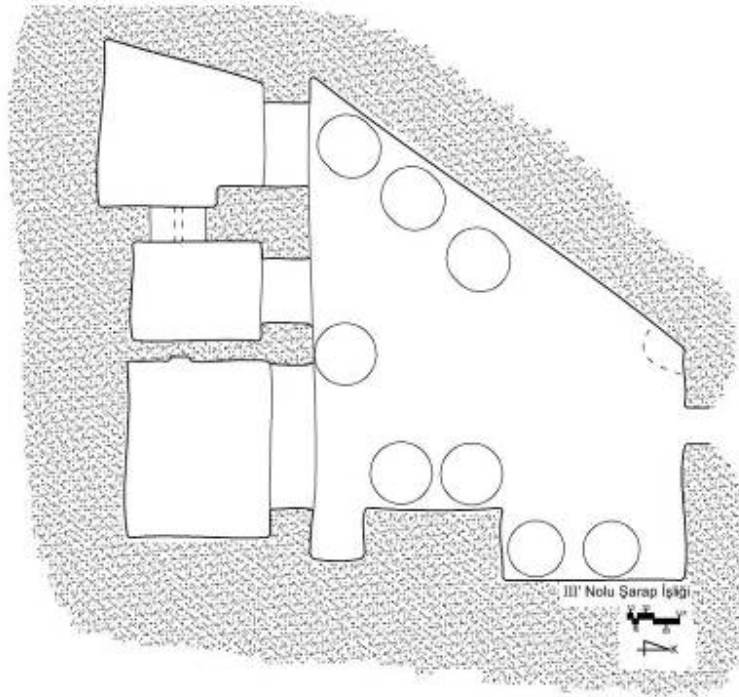
4.02, 7.45x 6.90 m. boyutlarında güney kuzey doğrultuda dikdörtgen planlı ön mekan ile bu mekanın güneyine 3.42x2.77 m. ve 4.20x 3.31 m. ölçülerinde iki tane üzüm ezme havuzu ile 2.50x 1.92 m. boyutunda ortak bir toplama havuzuna sahiptir (Fotoğraf 52).

##### 5.1.5.4: İç Tasvir :

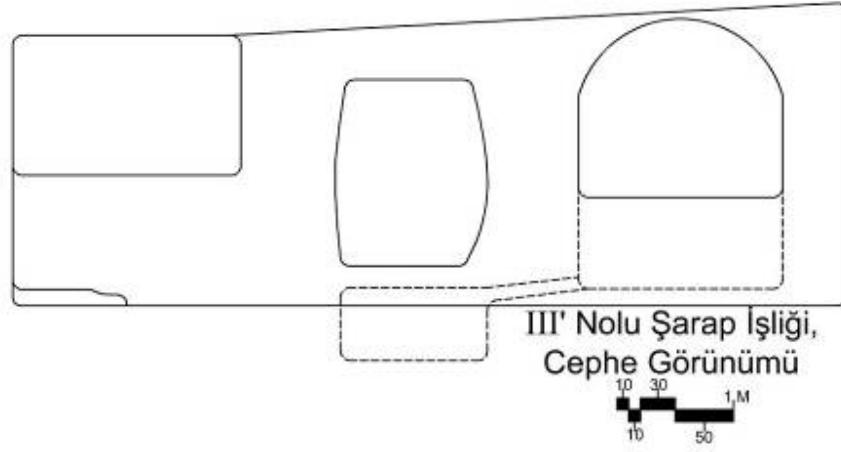
Giriş kuzeyden sağlanır ve bu bölümün ölçüsü 4.02 m olmasına karşın ön mekanın güney duvarı 7.45 m. boyutundadır. Doğu duvarı 1.40 m. derinliğinde ve 3.15 m. genişliğinde yerden bir niş bulunmaktadır. Nişin zemininde 1.13x1.20 m. çapında iki tane amphoraların konduğu yuvalar yer almaktadır. Aynı duvarda 1.00 m. derinliğinde ve 1.06 m. genişliğinde bombeli başka bir niş vardır. Güneyde şarap işliği bulunmaktadır. Şarap işliği, 3.42x2.77 m. ve 3.20x 3.31 m. ölçülerinde iki tane üzüm ezme havuzu ile 2.50x 1.92 m. boyutunda ortak bir toplama havuzuna sahiptir. Havalandırma bacası vardır. Batıdaki üzüm ezme havuzunun akıtma kanalının üzerinde pencere açıklığı da vardır. Fakat zemin dolmuştur. Üzüm ezme havuzları, ön mekana yuvarlak kemerle bağlanmaktadır. Batıdaki üzüm ezme havuzunun kemer kalınlığı 0.90 m., doğudaki üzüm ezme havuzunun kemer kalınlığı ise 0.77 m.'dir. Zeminden 0.98 m. sonra başlamaktadır. Toplama havuzu ise 0.14 m. sonra başlamaktadır(Fotoğraf 53).

#### 5.1.5.5. Süsleme:

Şarap işliğinde süslemeye dair herhangi bir buluntuya rastlanılmamıştır.



Plan No 22: III Nolu Şarap İşliği Planı



Plan No 23: III Nolu Şarap İşliği Cephe



Fotoğraf No 51: III Nolu Şarap İşliğı Giriş Kapısı



Fotoğraf No 52: III Nolu Şarap İşliğı



Fotoğraf No 53: III Nolu Şarap İşliğı Toplama Havuzu

## DEĞERLENDİRME ve SONUÇ

Hasan ve Erciyes Dağı'nın Nevşehir ve Ürgüp arasına yaydığı tuf Nevşehir , Ürgüp ve Avanos üçgeninde bağcılığa uygun bir yapı oluşturur<sup>136</sup>. Şarap; ticari açıdan, Kapadokya'nın en stratejik ürünlerinden biridir. Tarih boyunca Anadolu'nun neredeyse tamamının asma bitkisinin tarımına elverişli iklime sahip olması nedeniyle kolayca yetişen bu bitkiden elde edilen şarap , ticari faaliyetlerin gerçekleşmesine ivme ve üreticilere olduğu kadar kent devletlerine de ekonomik gelişmeyi sağlayan destek sağlamıştır. İşlikler genellikle köy ya da çiftlik niteliğindeki kırsal bir yerleşim içinde veya yakınlarında kurulmaktadır. İşliklerin karakteristik bitkisi olan asmanın yaşama alanı içinde her yerde bulunabildiği de kesindir.

İşlikler; endüstriyel üretim araçları, geçim kaynağı, ticari mal ve tarımsal faaliyetleri hakkında önemli bilgiler sunmaktadır<sup>137</sup>. Üretim donanımları örneklerinden anlaşıldığı gibi ticari kapasitesi yüksek olan ve ekonomiyi yönlendiren oranlardadır.

Şarap yapımı için üzümün ayaklara ezilmesi, öz suyunun çıkarılması için preslenmesi ve depolama kaplarında mayalanması gerekmektedir. Üzüm ilk aşamada sıvının çıkarılması için bekletilmekte ve daha sonra ayakla ezilmektedir. İkinci olarak preslenme yapılmaktadır. Bu işlemleri yapabilmek için gerekli olan yapılanma, üzümlerin ezilmesi ve preslenmesi için hafif eğilimli bir havuz ile akan sıvının toplanması için bir toplama havuzudur.

Kayseri'nin Yeşilhisar İlçesi'ne bağlı Soğanlı Vadisinde 9 tane şarap işliği tespit edilmiştir. Bu işlikler vadide dağınık olarak konumlanmıştır. Tespitlerimize göre içinde bulundukları manastır veya büyük meskenlere aittir. Bu şarap işlikleri 3 grupta toplanmıştır. Bunlardan ilk grubu, tek bir üzüm havuzu ve tek bir toplama havuzuna sahip, 7 adet şarap işliği içeren

---

<sup>136</sup>. Karakaya, s. 38.

<sup>137</sup>. Scadozzi, s. 278

basit plan tipi oluşturur. I Nolu Şarap İşliğı, Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı, Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı, Saklı Kilise Şarap İşliğı, II Nolu Şarap İşliğı, Geyikli Kilise Şarap İşliğı ve Gök Kilise Şarap işliğinde bu plan tipi görülmektedir. Şarap işliklerinden I Nolu şarap işliğı, Karabaş Kilisesi şarap işliğı, Yılanlı Kilisesi şarap işliğı (üzüm ezme havuzu yıkılmış) ön mekanın kuzeyinde yer almaktadır. Geyikli Kilisesi şarap işliğı ve Manastır Mutfağı şarap işliğı ön mekanın kuzeybatısında bulunmaktadır. Saklı Kilise şarap işliğı, II Nolu şarap işliğı, III Nolu şarap işliğı ön mekanın güneyindedir. Gök Kilise şarap işliğı ise ön mekanın batısında yer almaktadır. . Ön mekanı en geniş şarap işliğı tablo 1’de Yılanlı şarap işliğı gibi gözüксе de Yılanlı şarap işliğinin ezme havuzu yıkıldığı için ön mekana katılmıştır. Ön mekanı en geniş şarap işliğı Saklı Kilise şarap işliğidir. En küçük boyutta olanı ise I Nolu şarap işliğidir. Bölgede tespit edilen üzüm ezme havuzlarında herhangi bir mekanik aletin bulunmadığı ve genellikle üzümün ayakla ezildiğı kesindir. Tespit edilen üzüm ezme havuzlarının hepsi dikdörtgen forma sahiptir. Bu ezme havuzlarının genelinde bir eğim söz konusudur. Bölgedeki ezme havuzlarının boyutları birbirine yakındır. Ayrıca üzüm ezme havuzlarının hepsinde sıva izine rastlanmıştır. Üzüm ezme havuzları havalandırma bacasına sahiptir. Karbondioksit bu havalandırma bacaları sayesinde tahliye edilmektedir. Bu yüzden üzümün sıkıldığı ve sırasının mayalandığı yerler iyi havalandırılan mekânlar olmalıdır. Tavanlarındaki baca sayesinde büyük ölçüde havalandırma sağlanmaktadır. Ortaya çıkan karbondioksit, bu hava akımı ile dışarı atılmaktadır. Bir önlem olarak alandaki oksijenin yeterli olup olmadığının göstergesi olan yanan bir mum kullanılır. Bu iyi havalandırma sayesinde mekanın küf oluşması engellenerek, sadece şarabın değil aynı zamanda üzümün ve orada saklanan diğer meyvelerin de tazeliğı korunmaktadır<sup>138</sup>. Bu grupta dikdörtgen olan üzüm ezme havuzları ön mekana yuvarlak kemerle açılır. Gruplandırıdığımız diğer bir tipoloji Tek Ezme Havuzlu ve Çift Toplama Havuzlu Tip’tir. Buna Manastır Mutfağı Şarap İşliğı örnektir. Çift Ezme Havuzlu ve Tek Toplama Havuzlu Tip tipolojisine ise III Nolu şarap işliğı uymaktadır. Ayrıca üzüm ezme havuzları, iki ya da üç kişi bir arada ezme işlemini gerçekleştirecek büyüklüktedir<sup>139</sup>. Üzüm

<sup>138</sup>. Kourakou Stavroula -Dragona, Kapadokya’da Şarap Yapımı Üzerine Bir Yorum, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6, s.5.

<sup>139</sup>. Diler, s.88.

ezme havuzunun en büyük boyutta olanı III Nolu şarap işliğı iken en küçük boyutlusu Saklı Kilise şarap işliğıdir.

Şıra akıtma kanalları, 9 yapımızda da yaklaşık 0.10 m. genişliğinde olup ince oluk şeklindedir. Dolayısıyla yörede benzer biçimde şıra akıtma kanalları bulunmaktadır.

Şıra biriktirme hazneleri yani toplama havuzları, üzüm ezme havuzlarından daha küçük boyutta olup, zeminleri daha alçaktadır. Biriktirme havuzları yarım yuvarlak nişlerin zeminlerindeki daire ve kare ağızlı kuyulardan oluşmaktadır<sup>140</sup>. Bütün işliklerin şıra biriktirme havuzları sıvalıdır. Bunun bir sebebi de mayalanmanın da burada gerçekleşiyor olmasındandır. Toplama havuzların en büyük boyutlusu III Nolu şarap işliğıdir, en küçüğü ise Saklı Kilise şarap işliğıdir. Toplama havuzları ön mekana yuvarlak kemerle açılmaktadır fakat sadece Saklı Kilise şarap işliğinde dikdörtgen bir çerçeve içindedir.

İncelediğimiz şarap işlikleri arasında I Nolu şarap işliğı, Karabaş Kilisesi şarap işliğı ve III Nolu Şarap işliğı'nde üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu arasında akıtma kanalının üzerinde pencere yer almaktadır. Ezme havuzunda ezme işlemini yapan kişi aynı zamanda toplama havuzunu da pencereden görebilmektedir.

Soğanlı şarap işlikleri ile ilgili tarihleme yapamamaktayız. Bunun nedeni, Bizans dönemi bu yapı gruplarına ait çalışmaların az olması ve Soğanlıdaki tarihlenen yapıların çok geniş bir zaman dilimine ait olmasındandır.

Yeşilhisar'ın Soğanlı Vadisi'ndeki şarap işlikleri, Yeşilhisar'ın Erdemli Vadisi'ndeki şarap işlikleri ile benzerlik göstermektedir. Erdemli Kayseri'ye 65 km, Yeşilhisar'a 4 km. uzaklıktadır. Soğanlı vadisinin kuzeyinde yer almaktadır<sup>141</sup>( Bakınız Harita 1). Doç. Dr. Nilay Karakaya'nın yapmış olduğu çalışma baz alındığında; Erdemli'deki şarap işliklerini plan özellikleri dikkate alınarak 4 grup halinde incelemiştir. Şarap işliklerinin ilk grubu kare ya da dikdörtgen planlı merkezi mekan etrafında, sadece tek bir üzüm ezme havuzu ve şıranın toplandığı haznenin bulunduğu basit plan tipi oluşturmaktadır. Erdemli vadisinde bu gruba ait 16 yapı bulunmaktadır. Soğanlı vadisindeki 7 yapının planı bu şekilde basit plan tipindedir. Ön mekanlar düz tavanlıdır. Üzüm ezme havuzları dikdörtgen ya da karedir ve

<sup>140</sup>. Nilay Karakaya, "Erdemli'de Ekmek ve Şarap", Anadolu ve Çevresinde Ortaçağ II, 2008,s.35.

<sup>141</sup>. Karakaya, s.33.

üzüm ezme havuzları ön mekanlara yuvarlak kemerlerle açılır. Genelde daire biçiminde bacaları vardır. Üzüm ezme havuzları ile sıra biriktirme hazneleri arasındaki geçiş sıra akıtma kanalı ile gerçekleşir, bu kanal oluk biçimindedir. Biriktirme hazneleri daire ve dikdörtgen ağızlıdır ve sıvalıdır. Zeminde şıranın saklandığı amphoraların yerleştirildiği daire biçimli yuvalar görülmektedir. Soğanlı'da yer alan III Nolu şarap işliğı Erdemli'deki üçüncü gruba ait işliklere benzemektedir. Bu grupta sayıları iki ile üç arasında değişen üzüm ezme havuzları ile ortada ortak kullanılan sıra biriktirme haznesi bulunmaktadır<sup>142</sup>. Yaptığımız incelemeler sonucunda Soğanlı vadisinde bulunan şarap işliklerinin Erdemli'dekilere oranla daha özel bir işçilik gösterdiği dikkati çekmektedir. Bunun nedenini, Soğanlı'daki şarap işliklerinin, daha önce belirttiğimiz gibi büyük manastır ya da yapı grupları bünyesinde yapılmaları ve o dönemde mimari yapıların baniliğini üstlenen Skepides ailesinin varlığına bağlayabiliriz. Oysa Erdemli vadisindeki şarap işlikleri, yerleşimin merkezinde yer alan Saray Manastırı adındaki idari binanın etrafında toplanmış olup, daha komplike ve işçilik açısından da Soğanlıya nazaran daha özensiz yapılarıdır. Sayıca çok fazla olan bu işlikler çiftçiler tarafından kullanılmakta olup Saray Manastırı tarafından idare edilmektedir. Soğanlı ve Erdemli vadisindeki şarap işlikleri sayıca ele alındığında, Soğanlı'daki şarap üretiminin kendi içinde yeterli olduğu, Erdemli'de ise dışarıya üretim yapıldığı belirlenmiştir. Şarap işlikleri ile ilgili Bizans Dönemi çalışmaları yeni olduğu için, bu döneme ait yayını olan Erdemli Bölgesini Soğanlı'yla karşılaştırabilmekteyiz. Soğanlı'daki bir örneğimiz olan Manastır Mutfağı şarap işliğı unik mimari verileriyle dikkati çekmektedir. Şuana kadar incelediğimiz şarap işlikleri içerisinde yemekhane ile birlikte tasarlanan şarap işliğı görülmemektedir. Manastır Mutfağı şarap işliğı bu özelliğı ile önem taşımaktadır. Bu işlikte yemekhaneye ait olan masa ve oturma sekilerinin kuzeybatısında yer alan şarap işliğı tek bir üzüm ezme havuzundan ve çift toplama haznesinden oluşmaktadır. Toplama hazneleri sıvalıdır. Boyut olarak daha küçük olan toplama haznesinin sıvası daha kalın olduğu için burada mayalanma işleminin gerçekleştirildiğini düşünüyoruz. Bu nedenle yemekhanede direk şarap sunumunun da yapıldığı kanısındayız.

---

<sup>142</sup>. Karakaya, s. 35-38.

Soğanlı'da şarabın saklandığı amphoralar genellikle ön mekanda yer almaktadır. Erdemli'de ön mekan ile birlikte derine doğru giden kare, dikdörtgen ya da düzensiz planlı serin ve karanlık mekanlarda şarabın saklandığı tespit edilmiştir. Zemindeki amphora yuvası izleri bunu kanıtlamaktadır. Soğanlı'da bu tür mekanlara rastlanmamaktadır.

Soğanlı ve Erdemli'deki işlikler üzüm ezme ve toplama havuzlarının boyutları açısından da benzerlik göstermektedir. Erdemli'de üzüm ezme havuzunun en geniş olanı 11m2 ortalama ise 5 m2 büyüklüktedir<sup>143</sup>. Genellikle daire biçiminde ağzı olan toplama haznelerinin boyutları değişkendir. Ortalama 0.80 m. çapında, 1- 1.5 m. derinliğindedir<sup>144</sup>. Soğanlı'daki şarap işlikleri boyut olarak Erdemliye yakındır. Üzüm ezme havuzunu en geniş 4.20x 3.31 metredir. Toplama hazneleri genellikle Erdemli'dekiler gibi daire biçimindedir. Sadece Manastır Mutfağı şarap işliğinde büyük olan toplama haznesinin ağzı kare şeklindedir. Bu haznelerden boyutu en büyük olan 2.50 x 1.92 m. boyutundadır.

Şarap işliklerinin süsleme yönünden bazı ortak özellikler gösterdiği görülmektedir. Erdemli'deki örneklerde genellikle üzüm ezme havuzunun yuvarlak kemerinin cephesinde kabartma tekniğinde madalyon içinde haç motifleri vardır. Kimi örneklerde bu havuzların yuvarlak kemerleri kademelendirilerek hareketlendirilmiştir<sup>145</sup>. Bazı şarap işliklerinde beyaz sıva üzerine kırmızı kahve tonda yapılmış geometrik bezemeler, saç örgüsü, içi benekli zikzak örgüsü görülmektedir<sup>146</sup>. Yöredeki özellikle Saray Manastırı şarap işliği, diğer şarap işliklerine oranla daha özenli işçilik göstermekle birlikte yoğun süsleme içermektedir<sup>147</sup>. Soğanlı'daki şarap işlikleri ise süsleme olarak daha sade yapılardır. Karabaş Kilisesi şarap işliğinin ön mekanına giriş kapısının üzerinde kabartma şeklinde haç motifi yer almaktadır. Saklı Kilise şarap işliğinin bulunduğu cephe küçük nişlerle hareketlendirilmiştir. Her iki yöredeki yapılar üzüm ezme ve toplama havuzlarının kademeli kemerleriyle benzerlik göstermektedir.

---

<sup>143</sup>. Karakaya, s.35.

<sup>144</sup>. Karakaya, s. 35.

<sup>145</sup>. Karakaya, 2008, resim: 5, s. 36.

<sup>146</sup>. Karakaya, s.36.

<sup>147</sup>. Karakaya, resim: 7.

Antik Dönemdeki şarap işlikleri kayaya oymadır. Şıra üretim yerleri de ezme düzlemi, akıtma kanalı ve toplama fiçisi olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır<sup>148</sup>. İşlikler açık alanda ana kayaya oyulmuş olarak yapılır ve kaldıraç ilkesiyle çalışan presler kullanılmaktadır. Preslemede güç sağlamak için ağırlık taşları kullanılmaktadır. Antik Dönemde preslerin bölgede anakayalar üzerine yapılmalarının nedeni, uzun ömürlü olmalarını sağlamak, çevrenin bu donanımlar için elverişli koşullara sahip olması ve pratikliktir. Presler, genelde ürünü hemen işlemek için tarım alanlarının yakınlarına ve açık olarak kayaya oyularak yapılmıştır. Açık alanda ana kayaya oyulmalarının sebebi özellikle şarap üretimi için önem taşıyan yüzeyi temiz tutma ve açık havada güneş ışığının özellikle üzüm meyvesinde bulunan suyun buharlaşmasını sağlayarak mayalanma sürecini hızlandırması olduğu bilinmektedir<sup>149</sup>. Roma dönemine ait Kilikya ve Likya'daki biriktirme hazneleri genellikle silindirik, yukarı doğru kare biçiminde oyulduğu belirtilir<sup>150</sup>. Kilikya ve Likya'daki şarap işlikleri de açık havada kayaya oymadır. Bizans Dönemi'ne ait Kayaya oyma örneklerdeki gibi kapalı mekan ya da büyük yapılar içinde inşa edilmemişlerdir. Fakat şıra üretim biçimi Antik Dönemden itibaren Bizans'ta da aynıdır<sup>151</sup>.

Filistin ve Gaza'da ise şarap işliklerinin duvar yapıları bulunmaktadır<sup>152</sup>. İsrail'deki antik döneme tarihlenen şarap işlikleri Anadolu'da Likya ve Kilikya örnekleri gibi zemindeki kayaya oyulmuştur<sup>153</sup>. Lykaonia Bölgesi'nde (Doğu yönde Kappadokia, batıda Psidia, Kuzeyde Phrygia, güneyde ise Isauria ve Kilikia bölgeleri arasında kalan alan<sup>154</sup>, günümüzde Konya ovasını kapsayan alan) yer alan işliklerin tümü ana kayaya oyularak yapılmıştır. Ezme teknelerinin kenar yükseklikleri doğal kayanın durumuna göre değişmektedir. Taneleri güneş ışığı altında preslemenin fermentasyonu hızlandırması, su kaybını arttırarak şıradaki şeker oranını yükseltmesi vardır<sup>155</sup>. Kilikya Bölgesi'nin Ovalık

<sup>148</sup>. Aydınoglu, s. 51.

<sup>149</sup> Diler, s. 88.

<sup>150</sup>. Diler, s. 85.

<sup>151</sup>. Karakaya, s. 37.

<sup>152</sup>. P. Mayerson, "The Wine and Vineyards of Gaza in the Byzantine Period", Bulletin of the American Schools of Oriental Research, 1985, s.76.

<sup>153</sup>. Frankel, s. 42.

<sup>154</sup>. Strabon, s.1. Bölgeyi ilk kez Strabon sınırlamıştır. Fakat bölge hakkındaki en ayrıntılı tanımlama Plinius tarafından yapılmıştır. 1989'li yıllarda ise bölge hakkındaki en detaylı bilgi Bekle-Restle tarafından verilmiştir.

<sup>155</sup>. Adnan Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri" AST 11, 1994, s.446.

Kesimi'ndeki Tarsus kentindeki işlikler Dağlık Kilikya ile yakın benzerlikler göstermektedir. Antik Dönem şarap işlikleri ana kayaya oyularak yapılmıştır<sup>156</sup>

Soğanlı Vadisi için başlıca geçim kaynağı bağcılıktır. Kapadokya'da bölgesinde çok eski çağlarda faaliyette olan volkanların püskürttüğü lavların yeryüzünü kaplaması sonucunda zamanla tüflü toprakların oluşmasına neden olmuştur. Bölgedeki tüflü topraklar asmaları büyük ölçüde etkileyen floksera hastalığını önleyici özelliğe sahip olması nedeniyle, bölge şarap yapımına çok uygun bir yapı göstermektedir. Bunun yanında Kapadokya bölgesinde bulunan yumuşak kayaların kolayca oyulabilmesi ve bu oyukların şarap kavları olarak kullanılmasının uygun olması Kapadokya'daki şarap yapımı açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır<sup>157</sup>.

Kapadokya bölgesi deniz düzeyinden ortalama olarak 1200 metre yükseklikte, Anadolu platosu'nun tam ortasında volkanik aktiviteler sonucunda yükselmiş bir bölgedir. Karasal iklimin tipik özelliklerini yansıtmakla beraber birçok vadide ve Kızılırmak havzasında bağcılık için çok olumlu bir mikroklima özelliği gösterir. Bu sayede iklim yeryer yumuşar. Yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer. Şarap üretilen bölgelerin özelliklerine bakıldığında Kapadokya şarap üretimi için uygun koşulları taşımaktadır. Bu bölgede özellikle beyaz şarap için Emir üzümüne uygun bir toprak yapısı bulunmaktadır. Bağcılık, Kapadokya tarımında önemli bir yere sahiptir<sup>158</sup>.

Volkanik yöre toprağı bağcılığa elverişlidir dolayısıyla şarap üretimi de yaygındır. Antik geleneğı sürdüren tüm şarap işlikleri kilise yakınlarına kurulmuştur.

<sup>156</sup>. Mehmet **Tekocak**, Hüseyin **Adıbelli**, "Tarsus Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri", Antik Çağda Anadoluda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri, Mersin, 2008, s.54.

<sup>157</sup>. Yüncü, s. 28.

<sup>158</sup>. Yüncü, s. 28.

**Tablo 1: Soğanlı Şarap İşliklerine Ait Ölçü Bilgileri**

| Şarap İşliğinin Adı           | Ezme Havuzunun Ölçüleri   | Toplama Havuzunun Ölçüleri | Ön Mekanın Ölçüleri  |
|-------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------|
| I Nolu Şarap İşliği           | 2.08x 1.87 metre          | 0.81x0.90 metre            | 3.94x2.75 metre      |
| Karabaş Kilisesi Şarap İşliği | 3.33x2.52 metre           | 1.03x1.17 metre            | 8.45x4.86 metre      |
| Yılanlı Kilisesi Şarap İşliği | Yıkılmış                  | 1.24x1.13 metre            | 9.63x3.64 metre      |
| Saklı Kilise Şarap İşliği     | 1.60x1.52x1.26metre       | 0.47x0.44 metre            | 9.07x4.49 metre      |
| II Nolu Şarap İşliği          | 2.41x2.26 metre           | 1.40x0.87 metre            | 8.35x3.68 metre      |
| Geyikli Kilisesi Şarap İşliği | 2.24x2.15x2.05metre       | 1.07x1.10 metre            | 6.42x3.31 metre      |
| Gök Kilise Şarap İşliği       | 1.94x1.10 metre           | 0.92x0.90 metre            | 4.48x2.93 metre      |
| Manastır Mutfağı Şarap İşliği | 2.83x2.54 metre           | 0.88x0.65-0.58x0.53 metre  | 7.45x4.36 metre      |
| III Nolu Şarap İşliği         | 3.42x2.77-4.20x3.31 metre | 2.50x1.92 metre            | 7.45,4.02x6.90 metre |

## KAYNAKÇA

- Ahmet Müderrisoğlu, *Yeşilhisar Tarihi*, Ankara, 1962
- Aktan Nihat, ve Kalkan Hatice, *Şarap Teknolojisi*, Kavaklıdere Kültür Yayınları, 2000
- Aktaş Ahmet ve Özdemir Bahattin, *İçki Teknolojisi*, Detay Yayıncılık, 2005
- Akurgal Ekrem, *Anadolu Uygarlıkları*, Net Yayınevi, İstanbul 1995
- Akurgal Ekrem, *Anadolu Kültür Uygarlıkları*, Tubitak Yayınları, Ankara 1998
- Alp Sedat, *Hitit Günesi*, Tubitak Yayınları, Ankara 2005
- Aydınoğlu Ümit, *Dağlık Kilikia Bölgesinde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları*, İstanbul, 2009
- Balta, Evengelia “*The Underground Rock-Cut Wine Making Installations of Cappadocia*”, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6
- Bilge Umar, *Kappadokia*, İzmir 1998.
- Bombardelli E., Morazzoni P., “*Vitis vinifera L.*” Fitoterapia Sayı 66 (4), 1995
- Brun J. P., *Le Vin et l’huile Dans la Mediterranee Antiquee Viticulture, Oleiculture et Procedes de Transformation*, Paris, 2003
- Diler Adnan, “*The Most Common Wine Pres Type Found in the Vicinity of Cilicia and Lykia*”, Lykia II, 1995.
- Doğer Ersin, *Antik Çağda Bağ ve Şarap*, İletişim Yayınları, 2004
- Ergenekon Şeyda, *Şarapla Tanışma*, Remzi Kitapevi, 2004
- Ertem Hayri, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’nun Florası*, Türk Tarih
- Esin Ufuk , *Tarih Öncesi Çağların Kapadokya*” Kapadokya, İstanbul 1998

- Feride İmran Sıddıki, “*Kapadokya Bölgesi Soğanlıdere Vadisi Karabaş, Gök ve Canavar Kiliseleri ( Mimari ve Fotoğraf)*” Hacettepe Üniversitesi SBE, Ankara 2004 ( Yüksek Lisans Tezi
- Fink Gerhard, *Antik Yunan Mitolojide Kim Kimdir*, Çev: Ümit Öztürk, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 1996
- Frankel Rafael, “*Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period*”, 1997, Dumbarton Oaks papers.
- Frankel Rafael, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, England, 1999
- Gautier Jean François, *Şarabın Tarihi*, Dost Yayınları, 2005
- Grainger Keith ve Tattersall Hazel , *Wine Production: Vine to Bottle*, Oxford: Blackwell Publishing, 2005
- Gülyaz Murat, *Doğanın Mucizesi Kapadokya*, Ajansmat Matbaacılık A.Ş., Ankara 1997
- Heredotos, *Heredot Tarihi*, (Çev: M. Ökmen), III. Basım, Remzi Kitabevi, İstanbul 1991
- Hild Friedrich and Restle Marcell, *Kappadokien*, Tabula Imperii Byzantini, I. Band, Wien 1981
- Hild, F. *Das Byzantinische Strassensystem in Kappadokien*, Wien 1977
- Johnson Hugh, *The World Atlas of Wine*, Jancis Robinson, London, 2001
- Karakaya Nilay, “*Erdemli’de Ekmek ve Şarap*”, Anadolu ve Çevresi’nde Ortaçağ II, Ankara, 2008
- Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6
- Kınalı Firüzan, *Eski Anadolu Tarihi*, Ankara 1962
- Koçkar Melek, *Şarabın Gizli Renkleri*, Ada Yayınları, 2006
- Kourakou Stavroula -Dragona, *Kapadokya’da Şarap Yapımı Üzerine Bir Yorum*, Kurumu Basımevi, Ankara 1974
- Montignac Michel, *Şarap*, ALFA yayınları, 2002 .

- Mutlu Belkıs, *Batı Sanatında Biçimlenme ve Doğu Akdeniz*, İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi Yayınları, İstanbul 1977
- Nicole Thierry, “*Painting in Asia Minor, 1-3, Shannon Art Byzantine du Haut Moyen Age en Cappadoce. I’ eglise no. 3 de Mavruca*”, Journal de Savants, 1972,s. 129.
- Ostrogorsky,George, *Bizans Devleti Tarihi*, ( Çev: Fikret Işıltan), Ankara 1981
- Ömer Emre, “ *Ürgüp Avanos Uçhisar ( Nevşehir) Arasının Genel ve Uygulamalı Jeomorfolojisi* ”, İstanbul Üniversitesi, Deniz Bil. Coğ., Enst., 1985, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)
- Önder Mehmet, *Yurt Dışı Müzelerinde Türk Eserleri*, Gaye Matbaacılık, Ankara 1989.
- Restle Marcell, *Byzantine Wall* ,1967.
- Rodley Lyne, *Cave Monasteries of Byzantine Cappadocia*, Cambridge, 1985.
- Sabit Ağaoğlu, *Bilimsel ve Uygulamalı Bağcılık (Cilt I, Asma Biyolojisi)*, Rekmay Ltd., Ankara 1999
- Scadozzı Giuseppe, “*Oil and Wine Production in Hierapolis of Phrygia and its Territory During Roman and Byzantine Age: Documentation From Archeological Excavations an Surveys*” Antik Çağda Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri, Kasım 2008.
- Smith H. Brian, *The Sommelier's Guide to Wine: a Primer for Selecting, Serving, & Savoring Wine*. New York: Black Dog & Leventhal, 2003
- Sözen, Metin, *Kapadokya*, İstanbul 1998
- Strabon, *Antik Anadolu Coğrafyası*, (Çev: Adnan Pekman), İstanbul 1993
- Tekin Oğuz, *Antik Nümitmatik ve Anadolu (Arkaik ve Klasik Çağlar)*, Kanaat Matbaası, İstanbul 1997.
- Tercüman Okul Kültür Ansiklopedisi, İstanbul 1989, C. 3.
- Yalçın Mehmet, *A’dan Z’ye Şarap*, Gusto Kitapları. 2006

Yüncü H. Rafet, *Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önerisi: Kapadokya Örneği*, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, SBE., 2010, (Yayınlanmış Doktora Tezi).

Zarşat,F. Özgönül N., “*Kayakapı Evlerinde Şirahaneler*”, Kayakapı Kültürel ve Doğal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi, 2005, sayı 6.

## ÖZ GEÇMİŞ

### KİŞİSEL BİLGİLER

Adı, Soyadı: Derya GÜNERİ

Uyruğu: Türkiye (T.C.)

Doğum Tarihi ve Yeri: 01.03.1982 Çayıralan YOZGAT

Medeni Durumu: Evli

Tel: 0505 493 13 49

email: derya\_parlak.guneri@hotmail.com

Yazışma Adresi: Mevlana Mah. Mehmet Timuçin Cad. Kocatepe Apt. A34/36

Talas/KAYSERİ

### EĞİTİM:

| Derece        | Kurum                                   | Mezuniyet Tarihi |
|---------------|-----------------------------------------|------------------|
| Yüksek Lisans | E.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü          | 2013             |
| Lisans        | E.Ü. Edebiyat Fak., Sanat Tarihi Bölümü | 2004             |
| Lise          | Anadolu Güzel Sanatlar Lisesi, Kayseri  | 2000             |