T.C.
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GİRİŞİMCİLİK ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

YEREL BAĞCILIK İŞLETMELERİNİN KÜRESELLEŞME EĞİLİMLERİ: TRAKYA BÖLGESİ ÖRNEĞİ

YAVUZ ÖZEN

TEZ DANIŞMANI
DOÇ. DR. EMEL YILDIZ

EDİRNE 2025

Tezin Adı: Yerel Bağcılık işletmelerinin Küreselleşme Eğilimleri: Trakya Bölgesi Örneği

Hazırlayan: Yavuz ÖZEN

ÖZET

20. yüzyılın sonlarına doğru hızla gelişmeye başlayan haberleşme ve bilgi teknolojileri, toplumlar arasında birçok etkileşimi beraberinde getirerek dünya üzerindeki mesafe kurallarını yok saymaktadır. Bu gelişmenin beraberinde doğduğu düşünülen küreselleşme kavramı, yerelleşme ve küyerelleşme kavramları ile doğrudan veya dolaylı olarak etkileşim sağlamaktadır. Ortaya çıkan bu homojenleşme ve hetorojenleşme döngüsünün tarım, haberleşme, ekonomi, sanat, siyaset ve insanoğlunun bulunduğu her alanda yer aldığı düşünülmektedir. Bağcılık ise insan hayatında tarih öncesi dönemlerden itibaren yer edinmiş köklü bir tarım dalıdır. Bu araştırma ise, küreselleşme kavramının bağcılık işletmeleri üzerinde dolaylı veya direkt olarak bıraktığı izlenimleri Trakya Bölgesi kapsamında ele almaktadır. Araştırma yöntemi olarak, literatür taraması, TÜİK, OIV, FAO, UNESCO ve işletmelerin sahip olduğu resmi web sitelerinden alınan ikincil verilerin kullanılması ve sektörde yer alan öncü isimler ile yüz yüze veya online görüşmeler sayesinde röportaj yapılması tercih edilmiştir. Sonuç olarak, Trakya Bölgesi'nin bin yılları aşan tarihi bağcılık mirası olduğu, sektördeki uzman kişi ve işletmelerin bölgeye yatırım yaptığı, bölgede bulunan işletmelerin sunduğu ürün ve hizmetler ile bölgenin sahip olduğu tarihi mirası dünya üzerinde duyurduğu, işletmelerin gerek yerel istihdam ve üretime katkı sağlayarak gerekse ihracat ve küresel organizasyonlarda adını duyurarak makro ve mikro ölçekte katma değer üretimi gerçekleştirdiği söylenebilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Küreselleşme, Bağcılık, İşletme, Girişimcilik, Yerelleşme, Küyerelleşme, Önoturizm

Name of Thesis: Globalization Trends of Local Viticulture Enterprises: The Case of Thrace Region

Prepared by: Yavuz ÖZEN

ABSTRACT

Towards the end of the 20th century, rapidly advancing communication and information technologies have facilitated numerous interactions among societies, effectively disregarding the conventional constraints of geographical distance. The concept of globalization, believed to have emerged alongside these developments, interacts directly or indirectly with the concepts of localization and glocalization. The resulting cycle of homogenization and heterogenization is thought to manifest in various domains, including agriculture, communication, economy, art, politics, and virtually every sphere of human activity. Viticulture, as a deeply rooted agricultural practice, has held a significant place in human life since prehistoric times. This study examines the direct or indirect impacts of globalization on viticulture enterprises within the context of the Thrace Region. The research methodology includes a literature review, the use of secondary data obtained from TÜİK, OIV, FAO, UNESCO, and the official websites of enterprises, as well as interviews conducted either face-to-face or online with leading figures in the sector. The findings indicate that the Thrace Region possesses a millennia-old viticultural heritage, with experts and enterprises in the sector investing in the region. The products and services offered by these enterprises promote the region's historical legacy on a global scale. Furthermore, these enterprises contribute to value creation on both macro and micro levels by supporting local employment and production, as well as gaining recognition through exports and participation in global organizations.

Keywords: Globalization, Viticulture, Business, Entrepreneurship, Localization, Glocalization, Oenotourism

ÖNSÖZ

"Öğretmenler! Cumhuriyet, fikren, ilmen, fennen, bedenen kuvvetli ve yüksek karakterli muhafızlar ister. Yeni nesli bu özellik ve kabiliyette yetiştirmek sizin elinizdedir"

M. Kemal ATATÜRK

Önsözün Atatürk'ün öğretmenler hakkında bir söylemi ile başlamasının asıl sebebi, araştırmanın fikir aşamasında sahip olduğumuz yerel değerler hakkındaki yorumları ve araştırmanın son noktasına kadar sunduğu destek ile Sayın Doç. Dr. Emel YILDIZ'ın varlığını hissettirmesidir. Bu anlamda kendisine teşekkürlerimi borç bilirim.

Araştırma boyunca sunduğu bilgiler ve sağladığı referanslar doğrultusunda desteklerini eksik etmeyen Sayın Doç. Dr. Serkan CANDAR, Tezcan ALÇO, Prof. Dr. İlknur KORKUTAL, Prof. Dr. Elman BAHAR, Şükriye Çolak ve Atak AYAZ'a teşekkür eder ve hiç tanımadıkları genç bir öğrenciye karşılık gözetmeksizin yardımcı olduklarını belirtmek isterim.

Bağcılık ve hizmet sektöründe büyük başarılara imza atan Sayın Akın GÜRBÜZ, Mustafa ÇAMLICA ve Taner ÖĞÜTOĞLU'nun araştırma için ayırdığı vakit ve paylaştığı bilgiler için teşekkür eder ve sektördeki başarılarının devamını dilerim. Türkiye Cumhuriyeti topraklarında yüksek getiri potansiyeli bulunan ürün ve hizmetleri tanımak, katma değer yaratmak mali getiri için önem taşımaktadır. Mali gelirin milli bağımsızlık ve diğer devlet organları üzerindeki etkisini ise M. Kemal ATATÜRK'e ait bu söz ile belirtmek isterim *"Tam bağımsızlık, ancak mali bağımsızlık ile mümkündür. Bir devletin maliyesi bağımsızlıktan yoksun olunca, o devletin bütün hayat ışıklarında bağımsızlık felç olur"*.

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **i**
ABSTRACT ..... **ii**
ÖNSÖZ ..... **iii**
Tablolar Listesi ..... **v**
Grafik Listesi ..... **vi**
Şekil Listesi ..... **vii**
Resim Listesi ..... **viii**
GİRİŞ **1**
BİRİNCİ BÖLÜM **2**
KÜRESELLEŞME süreci ve KAVRAMSAL ÇERÇEVESİ **2**
1.1 Küreselleşme 3
1.2 Yerelleşme 8
1.3 Küyerelleşme 10
1.4 Küreselleşme Sürecinde Bağcılığın Tarihsel Gelişimi 12
İKİNCİ BÖLÜM **17**
KÜRESEL İLİŞKİLER VE BAĞCILIK SEKTÖRÜ **17**
2.1 Bağcılık ve Küreselleşme İlişkisi 17
2.1.2 İnançlar ve Bağcılık 19
2.1.3 Bağcılığın Uluslararası Etkileşimleri 25
2.1.4 İklim Değişikliği, Sürdürülebilirlik ve Bağcılık 30
2.1.5 Bağcılık ve Turizm 36
2.2 Dünya'da Bağcılık Sektörü 38
2.3 Türkiye'de Bağcılık Sektörü 52
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM **62**
TRAKYA BÖLGESİ BAĞCILIK İŞLETMELERİ VE KÜRESELLEŞME EĞİLİMLERİ **62**
3.1 Trakya Bölgesi'nde Bağcılık Sektörü 62
3.2 İşletmelerin Küresel ve Yerel Etkileşimleri 84
SONUÇ VE ÖNERİLER **97**
KAYNAKÇA **100**

Tablolar Listesi

Tablo 1: Ülkelerin Sahip Olduğu Bağ Alanları ……...……..41
Tablo 2: 2010 – 2022 Yılları Arasında Ülkelere Göre Üzüm Üretim Miktarı ...…...43
Tablo 3: Sofralık, Şaraplık ve Kurutmalık Üzüm Üretim Miktarı (2018-2022) ...…44
Tablo 4: Bağcılık Alanı En Geniş Ülkelerin Üzüm Üretim Türleri ...……...44
Tablo 5: Ülkelere Göre Şarap Üretim ve İhracat Miktarları ...……..46
Tablo 6: Taze Üzüm Üreticileri, İthalatçıları ve İhracatçıları (2022) ...…….49
Tablo 7: Sofralık Üzüm Üreticileri ve Tüketicileri (2022) ……49
Tablo 8: Dünya Kuru Üzüm Aktörleri 2022 ……..50
Tablo 9: Türkiye Tarım Alanları ……55
Tablo 10: Türkiye Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ……56
Tablo 11: İllere Göre Bağ Alanları 2023 ……57
Tablo 12: Şarap Faaliyetlerinde Türkiye'nin Yeri 2022 ……59
Tablo 13: Üzüm Ürünleri İhracatında Türkiye'nin Payı 2022 ……60
Tablo 14: Tekirdağ Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ……73
Tablo 15: Kırklareli Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ……..75
Tablo 16: Edirne Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ……...78
Tablo 17: Çanakkale Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ……81
Tablo 18: İstanbul Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ……83
Tablo 19: Trakya Bölgesi Üzüm Üretim Alanına Sahip Kişi Sayısı 2024 ……85
Tablo 20: Trakya Bölgesinde Yer Alan Önoturizm Tesisleri ……..87

Grafik Listesi

Grafik 1: Dünya'daki Bağ Yüzey Alanları ……40
Grafik 2: Yıllara Göre Dünya'da Toplam Üzüm Üretimi ve Üretim Alanları ……42
Grafik 3: Bölgelere Göre Üzüm Üretim Payları 2000-2022 ……..46
Grafik 4: 2022 Yılı Şarap Tüketimi ……...48
Grafik 5: 2022 Yılı Bağcılık Sektörü Hasılatı ……51
Grafik 6: Bağcılık Sektörü Hasılatı 2022 ……...52

Şekil Listesi

Şekil 1: Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları 2030 ……35

Resim Listesi

Resim 1: Tarihi Maronya Sikkeleri ……...67
Resim 2: Marcel Biron'un Uzman Olarak Çalıştırılma Kararı …….71
Resim 3: Sommeliers' Seleciton 2024 …….95

Kısaltmalar Listesi

ABD	Amerika Birleşik Devletleri
AWC	Uluslararası Şarap Yarışması Viyana
BAE	Birleşik Arap Emirlikleri
BM	Birleşmiş Milletler
FAO	Gıda ve Tarım Örgütü
IWC	Uluslararası Şarap Yarışması
OIV	Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü
PROWEIN	Uluslararası Şarap ve Alkollü İçkiler Ticaret Fuarı
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

GİRİŞ

İnsanlık varoluşundan itibaren 21. Yüzyıla kadar geçen süre zarfında eş, grup, topluluk, devletler ve devletler üstü birliktelik halinde hareket edebilecek boyuta ulaşmaktadır. Bu birliktelik haline ulaşana kadar avcı ve göçebe yaşam tarzından kalıcı konaklama sağlayıp tarım ve hayvancılığı keşfederek uzun soluklu bir yolculuğa başlamaktadır. Bu yolculuk nüfusu milyonlarca olan şehirler ve milyarlarca olan devletlere bürünerek dünya dışı seyahatlere ulaşabilmekte ve 21. Yüzyılda yaşayan herkes bu küresel dönüşüme tanıklık etmektedir.

İnsanoğlunun yürüdüğü yolcukta ihtiyaç duyduğu araç ve gereçleri geliştirmekten geri kalmayarak bunlar için ihtiyacı olan bilimi de keşfetmesi kaçınılmaz olmaktadır. Zaman içerisinde ise insanların sosyal davranışlarını, organizasyon ve toplumların yapılarını inceleyen toplum bilimi olan sosyoloji ortaya çıkmaktadır. Özellikle 20. Yüzyılda teknoloji, felsefi düşünce akımları, savaşlar ve diğer gelişmelere bağlı hızla gelişen ve değişen insan davranışları sosyoloji içerisinde birçok kavram ortaya çıkarmaktadır. Bu araştırmada üzerinde durulacak kavramlar ise küreselleşme, yerelleşme ve küyerelleşme olmaktadır.

Yolculuğuna devam eden insanoğlunun vazgeçemediği temel uğraşlarından biri tarımdır. Bitkileri zaman içerisinde evcilleştirerek kendi ihtiyaçlarına göre kullanmayı öğrenen insan, özellikle buğday, zeytin, incir ve üzümün sağladığı besin değerleri, kolay depolanabilmesi ve taşınabilmesi insan ihtiyaçlarına uygunluğu ile avantaj sağlamaktadır. Üzüm, bağcılık ve üzümden elde edilen ürünlerin ise sadece besin ihtiyacını karşılamanın yanı sıra insan hayatında kültür, inanç, tarih, ekonomi, sanat, eğlence ve birçok açıdan da yer almaktadır.

Bu araştırmada bağcılık ve tarihsel süreçte insan hayatında edindiği konum, sektördeki girişimciler, işletmeler, organizasyonlar, elde edilen ürünler, ürettiği katma değer açısından bağcılığın konumu ve birçok başlığın küreselleşme, yerelleşme ve küyerelleşme kavramları ile sağladığı etkileşim ele alınmaktadır.

Yerel koşullarda oluşturulmuş bir bağ alanı ve işletmesinin zaman içerisinde ürettiği katma değer küresel yankılar oluşturabilecek boyuta gelebilmektedir. Trakya Bölgesi'nin sahip olduğu bağcılık mirası ve bu miras üzerinde hala tarihe katkıda bulunan işletmeler yer almaktadır. Bu işletmelerin oluşturduğu ekonomik gelir, sağladığı istihdam, uğraştığı mücadeleler, sunduğu hizmetler, sahip olduğu bağ alanları ve çok daha fazlasına ulaşmak amacı ile araştırma yöntemi olarak literatür taraması, TÜİK, OIV, FAO, UNESCO ve işletmelerin sahip olduğu resmi web sitelerinden alınan ikincil verilerin kullanılması ve sektörde yer alan öncü isimler ile yüz yüze veya online görüşmeler sayesinde röportaj yapılmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

KÜRESELLEŞME SÜRECİ ve KAVRAMSAL ÇERÇEVESİ

Yerel eylemlerin çeşitli kanallar ile dünyanın herhangi bir noktasındaki başka bir eylem sonucunda şekillenmesi veya yerel bir eylemin yayılarak dünya çapında etkiler oluşturması sonucunda gerçekleşen toplumsal ilişkiler bütünü olarak tanımlanabilen küreselleşme, ekonomik girişimlerin şekillenmesinde önemli ölçüde belirleyici olmaktadır (Giddens ve Akınhay, 2000: 41-44). Diğer taraftan yerel boyutlu faaliyetlerin de önemini koruduğu süreçte, işletmeler yerelden küresele uzanan değerlendirmelerle kararlar almaktadır.

Araştırmanın bu bölümünde birbirileri ile yakın ilişki içerisinde olan ve akademide kesin sonuçlara varılamayan, tartışmalara yol açan küreselleşme, yerelleşme ve küyerelleşme kavramlarından bahsedilmektedir. Trakya Bölgesi'ndeki yerel bağcılık işletmelerinin hem yerel hem de küresel bağlantıları, bu kavramların birbirileri arasındaki ilişkinin bilinmesi sayesinde daha belirgin bir şekilde ortaya çıkmaktadır.

1.1 Küreselleşme

Küreselleşmenin dünya üzerinde yer alan ülkeler arası etkileşim sonucunda olağan bir şekilde geliştiği ifade edilebilir. Teknolojinin gelişmesi, sosyal medya ve iletişim araçlarını da geliştirmektedir. Bu durum doğrultusunda bireyler arası iletişim giderek hızlanmış ve küreselleşmenin hızla ilerlediğine veya henüz literatürde adı koyulamamış bir evrim geçirdiğine 21. yüzyılda yaşayan her insan şahit olmaktadır.

Marshall McLuhan (1962) *Gutenberg Galaksisi: Tipografik İnsanın Oluşumu* adlı eserinde gelişen haberleşme kanallarının katkısı ile toplumların karşılıklı bağımlılık ve neden-sonuç ilişkisi içinde olduğu küresel bir pazardan bahsetmektedir. İletişim kanalları yüzlerce kilometreyi çok kolay bir şekilde aşabilmekte ve siyaset, reklam, bilim, sağlık gibi birçok alanda bilgi akışı sağlayabilmektedir. Mesafelerin sayısal değerlerden oluştuğu bu durumda dünya küçülmekte ve McLuhan bu duruma "*Küresel Köy"* adını vermektedir (McLuhan, 2011: 21).

George Modelski'ye göre küreselleşme, dünyanın büyük medeniyetleri arasındaki artan iletişimlerle karakterize edilen uzun vadeli bir tarihsel süreçtir. Bu süreç, en eski medeniyetler arasındaki düzenli veya düzensiz iletişimlerden başlayarak, uluslar, medeniyetler ve siyasi topluluklar arasındaki dayanışmanın zaman içerisinde gelişmesini kapsamaktadır (Held ve McGrew, 2008: 132).

Tutal (2006) ise "*Küreselleşme, İletişim Kültürlerarasılık*" adlı eserinde küreselleşme fikrinin yapıtaşı olacak isimlerin Muray Rohtbard ve David Friedman olduğunu vurgulamaktadır. Liberal ideolojinin doğruluğunu savunan bu düşünürler "*bırakınız yapsınlar"* ve "*piyasaların serbestliği"* ilkelerini savunarak küreselleşmenin, ekonomiyi de kendi kanalları arasına kattığını vurgulamaktadırlar (Tutal, 2006:22-25).

Küreselleşmenin bireysel veya akademik alanlardaki kullanım amaçlarından biri, dünya zamanı ve alanı kapsamında hızla artış gösteren toplumsal ilişkileri ele

almak, bunları olumlu veya olumsuz değerlendirmek ve öngörülerde bulunmaktır (Steger, 2008:10). Sosyolog Roland Robertson birden çok kullanım alanı ve yoruma sahip küreselleşme sürecini beş farklı boyut ile açıklamaktadır. Robertson (1990) *"Mapping the Global Condition: Globalization as the Central Concept"* adlı eserinde küreselleşmenin oluşum sürecini şu şekilde açıklamaktadır;

- **1. Oluşum Aşaması;** zaman olarak 15.yüzyılın başları ve 18.yüzyılın ortalarını ele almaktadır. Bu dönemde ulus toplulukların büyümesi, Orta çağ "ulusötesi" kavramının değer kaybetmesi, birey ve insan hakkındaki kavram ve fikirlerin vurgulanması ve miladi takvimin yayılması etkili olmaktadır.
- **2. Başlangıç Aşaması;** 18.yüzyılın ortalarından 1870 yılına kadar olan zamanı kapsamaktadır. Avrupa dışındaki toplumların uluslararası topluma alınması, milliyetçilik ve enternasyonalizm konularının gündeme gelmesi, uluslararası ilişkileri resmileştirilmesi, vatandaşlıkların standartlaştırılması konuları bu dönemde etkili olmaktadır.
- **3. Kalkış Aşaması;** 1870'li yıllardan 1920'lerin ortalarına dayanmaktadır. Küresel iletişim kanallarındaki artış, uluslararası alanda insanlık hakkındaki fikirlerin resmilik kazanması, küresel kavramların "kabul edilebilir" ulusal toplum üzerinde yoğunlaşması, Milletler Cemiyeti, Birinci Dünya Savaşı, küresel yarışmalar ve Dünya Saati'nin uygulanması dönemin başlıca unsurlarındandır.
- **4. Hegemonya İçin Mücadele Aşaması;** 1920'den 1960'ların ortalarına kadar geçen zamanı ele almaktadır. Kalkış aşamasının sonlarına doğru ortaya çıkan küreselleşme aşamasının kırılgan koşulları üzerine ortaya çıkan tartışmalar, yaşam tarzları ile ilgili uluslararası çatışmalar, atom bombası ve soykırımlar sonrası odaklanılan insanlığın doğası ve beklentileri üzerine düşünceler ve son olarak Birleşmiş Milletlerin varlığı döneme damga vurmaktadır.

- **5. Belirsizlik Aşaması;** 1960'ların ortalarından 1990'ların başına kadar geçen dönemi kapsamaktadır. Bu dönemde küresel bilincin artması, Ay'a ayak basılması, Soğuk Savaş'ın son bulması ve nükleer silahların yayılması, küresel kurumların hacim ve eylem olarak faaliyetlerini arttırması, toplumların çok kültürlü ve çok etnikli yapısal sorunlarla karşılaşması, birey kavramının cinsiyet, etnik ve ırksal fikirlerden etkilenmesi, dünya sivil toplumu ve dünya vatandaşlığına olan ilginin artarak insanlığın bir tür topluluğu olarak görülmesine dair düşünceler önemli etkiler barındırmaktadır.

Belirtilen beş aşama küreselleşme iskeletinin bir taslağı konumundadır. Küreselleşmenin bir kesinlik kazanmasında toplumsal katılımın biçimleri ve dereceleri önemli rol üstlenmektedir. Fakat küreselleşme sürecinin kendine özel bir mantığı bulunmaktadır, sürecin mantığı toplumsal ve sosyokültürel süreçlerden bir nebze de olsa bağımsız işlemektedir. Bu durum devletler arası küresel sistemin oluşumundan daha önce küreselleşmenin var olarak karmaşık ve kültürel olarak zengin bir kavram olduğunu vurgulamaktadır (Robertson, 1990: 26-28).

Literatürde küreselleşmenin kesin bir tanımı olmadığını vurgulayan bir başka kaynak ise David Held ve arkadaşlarının (1999) *"Global Transformations: Politics, Economics and Culture"* adlı eserinde yer almaktadır. Küreselleşmeyi, toplumsal iletişimlerin ve eylemlerin mekânsal etkinliklerinde dönüşümü içeren bir süreç kavramı olarak öneren Held ve arkadaşları bu sürecin kıtalararası veya daha küçük alanlarda gerçekleşerek kendi güç ağlarını oluşturduğunu vurgulamaktadır. Literatürdeki küreselleşme tartışmalarını üç ana grupta toplayan bu çalışmada, gruplar Hiperküreselciler, Şüpheciler, Dönüşümcüler olarak adlandırılmaktadır (Held vd., 1999:14-15).

Hiperküreselci veya Aşırı Küreselleşmeci görüşe göre, küreselleşme, insanoğlu için daha önce deneyimlemediği bir dönemi yansıtan ve her yerde etkilerini gösteren bir olgudur. Literatüre bakıldığında Keniche Ohmae, Walter Wrıston, Henry

Grunwald ve Susan Strange gibi isimlerin bu görüşe katıldığı görülmektedir ayrıca *"Geleneksel ulus-devletlerin, küresel ekonomi içinde doğal olmayan, hatta imkânsız iş birimleri haline gelmesi"* bu görüşün temel prensipleri halindedir (Ōmae ve Ohmae, 1995:5-7). Bir diğer görüş grubu olan Şüpheciler ise 20.yüzyılda yaşanan küresel boyutun 19.yüzyılda da benzer izler taşıdığını savunarak küreselleşmenin daha önce eşi benzeri olmayan bir durum olduğunu reddetmektedirler. Şüpheciler küreselleşmenin bir bütün haline gelmiş bir dünya ekonomisi olduğuna ve fiyatların tek bir yasa tarafından kararlaştırıldığını savunmaktadır (Hirst ve Thompson, 1995: 416-417). Paul Hirst, Grahame Thompson, Rob van Tulder ve Winfried Ruigrok'un şüpheci görüşü benimseyerek literatüre katkıda bulunduğu görülmektedir. Son görüş grubu olan Dönüşümcüler küreselleşmenin sosyal, politik ve ekonomik açıdan merkezi güçleri elinde barındıran ve toplumları, dünya düzenini şekillendiren bir etkisi olduğunu vurgulamaktadır (Scholte, 1993:18-19). Dönüşümcüler küreselleşmenin devletlerin uluslararası merkezlerini geçmekten ziyade ekonomik, politik ve toplumsal yapılarda dönüşümler yaratan bir mantığı olduğunu vurgulamaktadır. Anthony Giddens, Jan Aart Scholte ve Manuel Castells bu görüşte literatürde yer alan isimler arasındadır (Beck vd., 1996: 2-4)

Küreselleşme üzerine yapılan yorumlar, çıkan tartışmalar ve koyulan tanımlara bakıldığında birçok farklı boyut ve bakış açısı ile karşılaşılmaktadır. Sosyolog ve aynı zamanda Dönüşümcü Küreselciler arasında yerini alan Anthony Giddens küreselleşmeyi dört ana boyuta ayırmaktadır. Bu boyutlar;

- Kapitalist dünya düzeni
- Ulus-devlet sistemi
- Uluslararası iş bölümü
- Askeri dünya düzeni şeklinde sıralanabilmektedir. Çeşitli kanallar sayesinde birbirileri ile bağlantılı olan bu boyutlar, birbirilerini kullanarak kapsamı ve net bir açıklamaya ulaşamamaktadır (Giddens, 1994: 67-73).

Küreselleşme birçok faktörden etkilenmekte ve zaman içerisinde kendine etki eden faktörleri karşı yönde etkilemektedir. Bu duruma bakıldığında karşılıklı değişimler yaşanan dinamik bir yapı söz konusudur. Bilgi ve iletişim teknolojilerindeki gelişme küreselleşmeye etki eden faktörler arasındadır. Bilgi ve iletişim teknolojilerindeki gelişmenin 21.yüzyılda kablosuz haberleşme ve veri aktarımına kadar ilerlemesi, dünyanın herhangi bir yerindeki bir bilginin kolayca taşınmasını sağlamaktadır. Bu durumda ortaya küreselleşmeye etki eden bir başka faktör olan bilgi akışı faktörü çıkmaktadır. Bilgi transferini sağlayan bu faktör, örnek olarak; bilgi ve iletişim teknolojilerinde bir faaliyet gösterdiğinde olumlu veya olumsuz bir şekilde bilgi ve iletişim teknolojilerini etkileyecektir. Yaşanan bu karşılıklı git gel durumu faktörlerin kendi aralarında iletişim kurduğunu göstermektedir. Bahsedilen faktörlerin yanı sıra şirketlerin çok büyük ekonomik boyutlara ulaşıp uluslararası faaliyet göstermesi de ulus aşırı şirketlerin küreselleşmeye bir etken olduğu görülmektedir. Aynı zamanda dijital ekonomi, politik değişmeler, sağlık, turizm, tarım ve enerji gibi faktörlerin de etkileri küreselleşme ile ilişkili olabilmektedir (Giddens, 2012: 84-92).

21.Yüzyılda insanlığın adım attığı her alanda yaşadığı felaket, sevinç ve hüznün çeşitli kanallar sayesinde kolaylıkla yayıldığı görülmektedir. Durum bu kadar geniş bir hale geldiğinde tarım sektörü ve içerisinde yer alan bağcılık, bu alanda hizmet, turizm, üretim, lojistik ve eğitim gibi faaliyetleri veya aynı anda birden fazlasını esas faaliyet konusu almış işletmeler, bu işletmelere hizmet sunan bağda üzüm toplayan emekçiden restoranda servis yapan personeller, işletmelerden hizmet alan marketten üzüm alan tüketiciden bağ rotalarını ziyaret eden turistine kadar gerçekleşen karşılıklı dinamik bir etkileşim söz konusudur. Küresel olan bu etkileşimin aynı zamanda yerel ve küyerel kavramları ile arasındaki bağlantıyı anlamak için bu kavramların da açıklanması gerekmektedir.

1.2 Yerelleşme

Yerelleşme siyasal, kamu, yönetim ve eğitim gibi alanlarda küreselleşmeye benzer bir şekilde farklı tanımlar barındırmaktadır (Özer, 2006:153). Yönetim açısından yerelleşme, yönetimin belirli bir merkezden yerel yönetimlere aktarılarak güç kazanması olarak tanımlanmaktadır (Bildirici, 2010: 41). Bu tanımdan yola çıkarak genelden özele doğru bir akış ile karşılaşılmaktadır. Bu doğrultuda merkezden gelen akış ile güçlenen yerel olgunun çeşitli kanallar ile yayılarak küresel bir boyuta ulaşması mümkün görülmektedir. Bu yerel olgunun küresel bilinirliğe sahip olduğu durumda halen yerel olarak mı yoksa küresel olarak mı nitelendirileceği bir tartışma konusudur.

Yerelleşme ile yakın ilişkide olan bir kavram ise yerelliktir. Yerellik kavramının içerdiği temel anlam *"yerele ait hizmetlerin yerine getirilmesinde yerelin halk, imkân ve araçlarıyla önceliğini tercih etme"* olarak açıklanmaktadır (Toprak, 2014:41). Türkiye Cumhuriyeti Kalkınma Bakanlığı tarafından yayınlanan (2014) Yerel Yönetimler Özel İhtisas Komisyonu Raporunda yayınlanan yerellik, "*kamu projelerinin ölçeklerine ve yapılarına göre, yönetsel olarak en uygun merkezi veya yerel otorite tarafından tasarlanıp, uygulanması demektir. Bir başka ifade ile hizmetlerin vatandaşa en yakın birimlerce verilmesi esasıdır. Yerellik, yetkileri önce en alt kademeye bırakma, bu kademenin taşıyamadığını bir üste çekme biçiminde bir yapılanma süreci"* olarak tanımlanmaktadır. Yerellik kavramının yerel olanı yetkilendirmeye yönelik bir eğilimi olduğu görülmektedir. Gelişen bilgi ve iletişim teknolojileri yetki kazanmaya şansı olan yerel olguların direkt olarak küresel alandaki olgular ile iletişim kurmasını kolaylaştırmaktadır. Bu durum yerel bir olgunun küresele doğru ivmelenmesi için elverişli olduğunu göstermektedir.

Yerelleşme, küreselleşmenin homojenleştirme politikasına karşı çıkan bir konumda yer almaktadır. Ancak yerelleşme kavramının, küreselleşme kavramı ile karşılıklı olarak çelişiyor olarak görünmesi bu iki kavramın birbirilerini tamamladığı gerçeğini değiştirmemektedir (Gelekçi, 2005: 267).

Yerelleşme, devlet ile yerel yönetimler arasındaki ilişkide yerel birimlerin üstünlük kazanması anlamına gelmektedir. Küreselleşme bağlamında, yerelleşme, ulus-devletlerin etkisinin azalması ve bireyler ile yerel toplulukların ortak kültür ve birliktelik duygusu ile kendilerini yönetme becerisi kazanmaları olarak da anlaşılmaktadır. Bu çerçevede, küreselleşme sürecinde yerelleşme iki şekilde değerlendirilebilir;

- Küresel seviyede ulus-devletlerin yerel olarak algılanması,
- Ulus-devlet seviyesinde, etnik gruplar ve mikro milliyetçiliklerin yerel olarak kabul edilmesidir (Yüksel, 2001: 14-17).

Verilen bu iki süreci bağcılık sektörü üzerinden örneklendirmek gerektiğinde, Fransa, ABD, İtalya ve Türkiye gibi diğer ülkelerde sektör, dünya çapında yerel kalmaktadır. Sektör tek bir ülke üzerinden ele alındığında, sektörde yoğun ilgi toplayan ülkeler bu alanda küreselliği oluşturabilmektedir. Bu durum da daha net bir örnek ile şu şekilde açıklanabilir; sektörün içerisinde bulunan bağ rotalarının küresel boyutu ele alındığında ABD'de bulunan Napa Vadisi veya İtalya'daki Toskana Bölgesi bu alanda yereldir. Türkiye'de bulunan Trakya Bağ Rotası veya Urla Bağ Yolu gibi rotalar ele alındığında, Napa Vadisi, Toskana veya Fransa Champagne bölgeleri bu alanda küresel bir boyut oluşturmaktadır.

Aralarında ast üst ilişkisine benzer bir ilişki barındıran küreselleşme ve yerelleşme kavramları dil, din, siyaset, müzik, sinema, spor, sosyal medya, mutfak gibi birçok alanda kendilerini göstererek örnekler sergilemektedir. Örneğin İngilizce 'nin küresel bir dil haline gelmesi ve bu popülerliğini arttırmaya devam etmesine rağmen ulus milletler kendi dillerini koruma ve daha doğru kullanma çabasına girmektedir. Bu durumda hem küreselleşme hem de yerelleşme canlılığını devam ettirmektedir. Rosenau (2000) küreselleşme ve yerelleşme kavramları arasındaki ilişkiyi "*parçalanma ve bütünleşme*" kavramı ile ele almaktadır (Rosenau, 2000: 2).

Yerelleşme ve küreselleşme arasındaki ilişkide önem kazanan bir diğer kavram ise küyerelleşmedir. Araştırmanın bir sonraki bölümü bu kavramı anlamlandırmak ve aralarındaki ilişkiden bahsetmek üzeredir.

1.3 Küyerelleşme

Küyerelleşme, küyerel *"glocal"* teriminin bir süreç ismidir. Aynı zamanda küyerelleşme, küresel *"global"* ve yerel *"local"* kelimelerinin birleşmesi ile oluşmaktadır (Oxford Dictionary of New Words, 1991:134)

Literatüre bakıldığında küreselleşme ile yerelleşme arasındaki ilişkiyi ele alan Sosyolog ve aynı zamanda bir küreselleşme teorisyeni olan Ronald Robertson (1995) bu iki kavramın birbirileriyle olan ilişkisini "*glocalization*" yani "*küyerelleşme*" kavramı ile ele almaktadır. Ayrıca Robertson bu iki kavramın bir homojenleşme ve heterojenleşme karmaşası olduğundan da bahsetmektedir. Küyerelleşme, yerel ve küresel etkenlerin birleşimini ifade etmektedir. Bu kavram, yerel özelliklerin küresel süreçlerle adaptasyonunu ve küresel dinamiklerin yerel koşullarla nasıl şekillendiğini incelemektedir. Başlangıç noktası iş dünyası olarak kabul gören küyerelleşme, sosyal bilimler, sanat, coğrafya, sinema, sağlık ve işletme gibi çeşitli alanlarda giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Küyerelleşme, yerelin küreseli nasıl etkilediğini vurgulayarak, dünya anlayışını yeni bir perspektife taşımaktadır (Robertson, 1995: 27-32).

Küresel bir dünya ekonomisinin ortaya çıkmasında ulus-devlet ekonomilerinin diğer devletlerle olan ilişkileri katkıda bulunmaktadır. Bu durumun belli başlı sebepleri arasında kapitalizm ve diğer akımların etkisi bulunmaktadır. Dünyada devam eden hızlı bir küreselleşme eğiliminin sürdüğü 1990'lı yıllarda özellikle ekonomik büyümesi ile dikkat çeken Japonya'dır. Dönemin ekonomi dergilerinde tartışmalara konu olan Japonya sahip olduğu taklit başarısı ile hem taklit etmekte hem de kendine has yerel dokunuşlarda bulunmaktadır. Japon kültüründe bu davranış "*dochakuka*" kavramı ile açıklanmaktadır. Hem "küresel yerelleşme" hem de

“yerlileşme” anlamına gelen bu kavram küyerelleşmenin bir kavram olarak anılmaya başlamadan önceki çıkış noktası olmaktadır. Robertson ile benzer dönemlerde bu kavramı ele alan Erik Swyngedouw’da küyerelleşme kavramının öncüleri arasında yer almaktadır. Her iki araştırmacı da küyerelleşme kavramının çıkış noktasının “dochakuka” olduğunu doğrulamaktadır (Robertson, 2019: 16).

Küyerelleşmenin gerçekleşebilmesi için gerekli koşullardan biri yerelliktir. İçerisinde yerelleşme bulunan bir olgu, bir veya birden fazla koşul ile birlikte küyerelleşmeyi oluşturabilmektedir. İş dünyasındaki büyük veya küçük ölçekli şirketlerin ürünlerini satışa sunduğu pazarlara göre pazarlama stratejilerinde değişiklikler yaparak hedef aldığı yerel pazara uyum sağlaması küyerelleşmenin ortaya çıkışını sağlamaktadır. Küyerelleşme, en basit hali ile küresel kimlik kazanmış, hizmetler, sosyal olgular, ürünler veya daha fazlasının yerel kültürlere uyum sağlaması olarak açıklanabilmektedir. Bu alanda bir diğer örnek ise, Singapur ve Malezya’nın vatandaşlarını ev sahibi yapma politikasını başlatırken mimaride uluslararası yapıları tercih etmektedir. Bu şehirleşme planında yerel halk için oluşan düğün ve cenaze gibi toplu alanlardaki yapılarda ise uluslararası yapılarda yerel motifler yer almaktadır (Khondker ve Tükel, 2013: 182-187)

Bağcılık işletmelerinin ise bu kavramsal döngü silsilesinden etkilenebileceği birçok konu başlığı bulunmaktadır. Yerel iklim koşullarında yetişen üzüm çeşitleri, yerel bölgedeki yağışlar ve sıcaklık, hasat yöntemleri, depolama, lojistik ve turizm gibi alanlarda hem yerel bir katma değer oluşturmakta hem de küreseli takip ederek çağı yakalama eğilimindedir. Aynı zamanda ise yerel özellikleri küresel bir hal almaktadır. Bu duruma bir örnek olarak; şarap bağcılık sektörünün en küresel ürünlerinden biridir. Küresel bir katma değeri olan şarabın yapıldığı üzüm tamamen yetiştirildiği bölgenin coğrafi koşullarından etkilenmektedir. Hatta burada üzüm bağının kendisini de yerel bir olgu olarak değerlendirmek mümkündür. Şarabın yapımında kullanılan yöntem ve dinlendirme tarzları bölgeden bölgeye değişim gösterebilmektedir. Hal böyle ilken küresel bir ürün olan şarabı, üretildiği bölgenin izlerini taşıyan ve yayılımını sağlayan bir ürün olarak değerlendirebilmek mümkün gözükmektedir. Burada bağcılık

işletmelerinin oluşturduğu bir girişimcilik ekosistemi söz konusudur. Bu ekosistem aynı zamanda küreselleşme, yerelleşme ve küyerelleşme kavramlarına örnek olacak değişimleri yansıtmaktadır.

1.4 Küreselleşme Sürecinde Bağcılığın Tarihsel Gelişimi

Bağcılık, insanlık tarihi kadar eski zamanlara dayandırılabilmektedir. Üzüm, zeytin, buğday ve incir insanoğlunun besin ihtiyacını karşılayan temel besin kaynakları arasında yüzyıllardır yer almaktadır. İnsanlar bağcılığa, inanç değerlerinden yaşadığı şehirlere verilen isimlere kadar atıfta bulunmaktadır.

Bağcılık, asma bitkisinin yetiştirilmesini esas alan bir faaliyet olarak ele alınabilmektedir. Asma bitkisinin literatürdeki adı "*Vitis"*tir. İnsanlar ile binlerce yıldır birlikte yaşadığı bilinen asma bitkisi sofralık, şaraplık ve kuru üzümün ana kaynağıdır. Kesinliği kanıtlanamamakla birlikte "*Vitaceae"* bitki familyasından gelen *"Vitis"*in atası milattan 500 milyon yıl önce yaşayan bir yabani sarmaşık olan *"Ampelopsis"*tir. 30° ile 40° Kuzey ve güney enlemleri arasında yetişen ve anavatanı Orta Doğu olarak kabul gören asma bitkisinin M.Ö. 8000 ila 6000 yıl önce Neolitik çağda evcilleştirilmeye başlandığı kabul edilmektedir (Patrick E. McGovern, 2003:7).

Tarih boyunca evcil olarak kullanılan ve kullanılmaya devam eden en yaygın asma türü ise *"Vitis vinifera ssp. Sylvestris"*dır. Merkezi Avrasya'da yer alan asmanın, Gürcistan, Ermenistan, Azerbaycan, Türkiye, Mezopotamya ile Orta Doğu ve Avrupa'nın birçok ülkesinde doğal bir şekilde yayıldığı tahmin edilmektedir. Fakat literatüre girmeye devam eden genetik araştırmalar bu tahminlerin değişebileceğini vurgulamaktadır (Dong vd., 2023:1).

M.Ö. 22.000 ile 10.000 tarihleri arasına denk gelen Paleolitik ve Mezolitik Dönemlere kadar uzanan bir bağcılık mirası bulunmaktadır. Avrasya içerisinde birbirinden çok farklı konumlarda olan miraslardan biri İsrail sınırları içerisinde yer alan Taberiye Gölü'nde yer almaktadır. 1989 yılında göldeki su oranın büyük ölçüde

düşmesi ile ortaya çıkan Ohalo II Mağarası'nda M.Ö. 18000'li yıllara kadar uzanan üzüm, buğday, badem ve zeytin kalıntıları bulunmaktadır (Kislev vd., 1992: 161-162). İkinci miras ise Yunanistan'ın Güneydoğusunda yer alan Franchthi Mağarası'dır. 1967 yılında yapılmaya başlanan kazılarda M.Ö. 10000 ila 2000 yılları arasına ait yabani üzüm çekirdekleri bulunmaktadır (Hansen ve Renfrew, 1978: 351). Bu bilgiler üzüm hakkında bilinen en eski somut örnekler arasında literatürde yer almaktadır.

Üzümün tarih boyunca en çok şarap formunda iz bıraktığı görülmektedir. Şarabın enerji verici ve bağımlılık yapıcı bir etki göstermesi bu durumu tetiklemektedir. Üzümün uygun koşullarda doğada kendi kendine fermente olabilmesi ve bu durumun insanlar hatta bazı hayvanlar tarafından da keşfedilmesiyle günlük besin ihtiyacını karşılamak isteyen canlıların üzümü kaynak olarak değerlendirdiği düşünülmektedir. İran, Gürcistan ve Azerbaycan sınırları içerisinde yapılan çalışmalarda bulunan materyallerde yer alan tartar ve tartarik asit, bu seramiklerin şarap için kullanıldığını da kanıtlamaktadır. Gürcistan'da bulunan Shulaveris-Gora ve Gadachrili-Gora yerleşkelerinden elde edilen evcil üzüm çekirdeklerinin yaklaşık olarak M.Ö 6000 ve 5000 yıllarına ait olduğu vurgulanmaktadır. Yakın tarih ve konuma ait bir başka mirasa ise İran sınırlarındaki Hajji Firuz yerleşiminde ortaya çıkan *Neolitik Mutfak* olarak adlandırılan, M.Ö. 5400 ve 5000 yılları arasında radyokarbon tarihlendirmesine sahip olan seramiklerde şarap kalıntılarına rastlanmaktadır. Yani üzüm bu dönemlerde değerlendirilmeye ve işlem görmeye başlanmış bir meyve olarak karşımıza çıkmaktadır ancak bu dönemlerde bağcılık kültürünün oluştuğunu kesin olarak söyleyebilmek için somut bir delil bulunmamaktadır (Patrick E. McGovern, 2003: 27-70).

Bonhomme vd. (2021) tarafından üzüm genetiği üzerine yapılan araştırmada, yabanıl üzümler ile yetiştirilen üzümler arasındaki fark ortaya konmuştur. Yapılan bu genetik araştırmalar evcilleştirilmiş üzüm çeşitlerinin daha ince ve uzun, taneleri daha iri ve sulu olduğu yönündedir. Bu bilgiler arkeolojik çalışmalar ile birleştirildiğinde döneminde bulunan üzüm çekirdekleri, çizimler ve yazılı diğer kaynaklar üzerinden

bağcılığın ne zaman kültüre alındığı üzerine yorum yapılabilmektedir. (Bonhomme vd., 2021).

Tarih öncesinde hem Anadolu'da hem de Avrasya içerisinde birçok üzüm çekirdeği ve şarap yapımında kullanılan arkeolojik materyal bulunmaktadır. Anadolu, Gürcistan ve İran bölgelerinde bu kalıntılara daha çok rastlanıldığı için bağcılığın doğuşu bu bölge olarak ele alınmaktadır.

Tarih öncesi dönemin en eski örnekleri M.Ö. 7000'li yıllara dayanmaktadır. Bu örnekler, Türkiye sınırları içerisinde Diyarbakır'ın Ergani ilçesine yakınlığı ile bilinen Çayönü Höyüğü veya Tepesi, Şanlıurfa'nın Bozova İlçesi'nde yer alan Kurban Höyük'tür. Bu höyüklerde yapılan kazılardan elde edilen yabani üzüm çekirdeklerinin yaşları M.Ö. 7000'li yıllara kadar dayanmaktadır (Mertol ve Keskin, 2022:13).

Transkafkasya dışında ise, Genç Kalkolitik Döneme ait Kuzey Ürdün Vadisinde asmanın evcilleştirildiğine dair çalışmalar yer almaktadır. M.Ö. 4000'li yıllarda ise Güney Levant'ta Filistin'in bir kısmını içeren bölgede bilinçli olarak bağcılık yapıldığına dair arke botanik kayıtlar yer almaktadır. Aynı tarihi dönemlerde Mısır'a bakıldığında ise Abydos kralı Kral Scorpion'un mezarında 700 küp reçineli şarabın yer aldığı ve bu küplerin üzerinde Suriye – Filistin yöresine ait motiflerin yer aldığı görülmektedir. Bu bulgularla Mısır'ın elit kesiminin, bu dönemde şarap ithal ettiği ortaya konmaktadır. M.Ö. 4000'li yıllarda Mezopotamya'ya bakıldığında ise Uruk Dönemine ait bilgilere ulaşılmaktadır. Bu döneme ait yazılı kaynaklarda ise şarap Sümerce bir kelime olan *"GEŠTIN"* olarak kayıtlara geçmekte ve bu bölgede var olduğunu kanıtlamaktadır (Batiuk, 2013: 458).

Suriye'nin Abu Kemal Yerleşkesinde 1933 yılında Mari arşivlerinin bulunacağı arkeolojik çalışmalar başlamıştır. Eski Babil Devleti'ne ait bir şehir olan Mari M.Ö. 3.000 – 1.000 yıllarına ait 20.000 yazılı tablete ev sahipliği yapmaktadır. Babil Kralı Hammurabi'nin uluslararası ilişkileri sayesinde şehrin Anadolu, Filistin ve Mezopotamya arasında kilit bir rol aldığı anlaşılmaktadır (Kılıç, 2019: 100). İnsanlık

tarihi hakkında ciddi bilgiler sunan Mari arşivleri bağcılık hakkında, biranın krala hizmette kullanılan bir ödeme aracı olarak kullanıldığı, şarabın ise ithalat, ihracat ve dağıtım aşamalarında saray yönetimi tarafından sıkıca yönetildiğini vurgulamaktadır. Fakat Mari'de 2000. yılda şarabın, biradan daha fazla dağıtıldığı vurgulanmaktadır (Milano, 1989:225-230). Benzer bir durumu içeren M.Ö. 1000'li yıllarda Asur yazılı kaynaklarında ise sarayda bulunan ve krala hizmet eden kadın ve erkeklerin günlük belirli bir şarap tüketme hakkı olduğu yer almaktadır (Wilson, 1972:124). Tüm bu bilgiler dikkate alındığında şarabın değerli bir meta olduğu ve M.Ö. 4000 ile 3000'li yıllardan itibaren elit kesim tarafından tüketildiği ve ticareti yapıldığına, sonrasında ise üretim seviyesinin arttığı, meta halinden çıkıp statüsü yüksek daha yaygın bir ürün haline geldiği sonucuna varılabilmektedir

Arkeolojide seramik üzere çalışmalar yapan Doç. Dr. Sabahattin Ezer 2009 yılında değerlendirmeye aldığı eserinde Türkiye Şanlıurfa'da 1999-2003 yılları arasında yapılan kazılarda ortaya çıkan Şaraga Höyük'te yer alan ağzı yivli seramikler üzerine değerlendirmeler yapmaktadır. Şaraga Höyükte bulunan ağzı yivli seramikler Orta Tunç Çağı'na yani M.Ö. 2000-1550 yılları arasına aittir. Çömlek ve küp formatına ait olan kaliteli seramikler Fırat Nehri'nin batısındaki benzer tarihteki yerleşkelerde görülmekte ve bu yöreye özgü bir küp çeşidi olduğu bilinmektedir. Bahsi geçen küplerin Şaraga Höyükte üretildiği kanıtlanmaktadır fakat yakın yörelerin hepsinde aynı tip küplerin kullanılmadığı görülmektedir. Zeytinyağı ve şarap depolamasında yaygın olarak kullanılan bu küplerin Fırat Nehri üzerinden taşınıldığı düşünülmektedir. Ağırlıkları yüzünden kara yolu üzerinden taşınması neredeyse imkânsız görülmektedir. Mari arşivlerinde Şaraga'ya çok yakın olan Kargamış'tan Mari'ye 50 küp şarap, bal ve yaklaşık 150 kilogram taş geldiği belirtilmektedir. Söz konusu küplerin tek üretim merkezinin Şaraga olduğu kesin değildir. Fakat şarabın ve diğer besin kaynakları üzerine üretim, ihracat ve depolama alanlarında ilerleme kaydedildiği bir kez daha vurgulanmaktadır (Ezer, 2009: 43-44). Benzer tarihler ile ilişkilendirilen ve tarihin en eski somut örneklerinden biri de Türkiye Çorum Alacahöyük'te bulunan M.Ö. 2300'yılına ait altın şarap kadehi ve testisi yer

almaktadır. Kral mezarından elde edilen kadeh ve testi şarabın belirtilen tarihlerde inanç değerlerinde de bir yer edindiğini göstermektedir (Arık, 1937: 220).

Üzüme bir katma değer katılarak elde edilen şarabın bahsedilen tarihlerde bu kadar yaygınlaşması ve bu tarihlerde asma bitkisinin kültüre alınarak bağcılık kavramının ortaya çıktığı düşünülebilmektedir.

Anadolu'da yer alan Kültepe'de yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda. Şarap ve üzüm ile ilgili 33 adet yazıtın incelenmesi, ortaya bazı gerçekler çıkarmaktadır. Asurluların M.Ö. 1900'lü yıllarda kendilerince çeşitli isimler verdikleri koloniler kurarak Anadolu ve Mezopotamya'da ticaret yaptıkları bilinmektedir. Türkiye sınırları esas alındığında Güneydoğu Anadolu Bölgesi ağırlıklı olmak üzere toplam 9 farklı noktadaki yerleşkede üretilen şarapları satın aldıkları bilgisine ulaşılmaktadır. Ayrıca bu şarapların farklı boyutlarda ve kalitelerde oldukları da bilinmektedir. Şarap üretiminin bir meslek haline geldiği ve bu alanda uzman kişilere *"GAL Karanim"* denildiği görülmektedir. Bu dönemde *Bağ bozumu* kavramı ise *"Kitip Karanim"* olarak adlandırılan üzümün asmadan koparılması işlemi, eğlenceli bir aktivite olarak ele alınmaktadır. Aynı zamanda borç senetlerinde *"bağ bozumunda/bağ bozumuna kadar/bağ bozumundan sonra"* olacak şekilde ödeme tarihleri de belirtilmektedir. Bu bilgiler ile Anadolu'da M.Ö. İkinci binyılda bağcılığın kültüre alındığı ve bunun sonucunda şarap uzmanlığı gibi yeni uzmanlık alanlarının da ortaya çıktığı söylenebilmektedir (Öz, 2011: 286-290).

Başkenti Hattuşa olan Hitit Uygarlığına bakıldığında ise şarap ve bağcılık hakkında birçok bilgiye ulaşılmaktadır. Yasalarında üzüm bağının fiyatlandırmasından, bu alanlara verilebilecek herhangi bir hasarın ne derecede cezalandırılacağına kadar bilgiler yer almaktadır. M.Ö. 1650 ile 1190 yılları arasında geniş bir alanda hüküm süren Hititlerin tarımsal faaliyetlere ve özellikle üzüme son derecede önem verdiği Hoffner (1997)'in çalışmasında ortaya konmaktadır (Hoffner, 1997).

Bağcılığın tarihçesi hakkında, Tarih öncesi çağlardan 21. Yüzyıla kadar gelen her dönemde bir bilgiye ulaşabilmek mümkündür. Devam eden tarihe bakıldığında ise Antik Çağlarda Minos Uygarlığı ki bu dönemde şarabın Yunanistan ile tanıştırıldığı düşünülmektedir, daha sonrasında Roma Dönemi, Yunan mitolojisinin rüzgârları esen bu dönemde Roma toprağı olup bağcılık yapılmayan yer olmadığı düşünülmektedir. Doğu Roma Döneminde de bu durum devam etmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'na bakıldığında ise, İslami açıdan şarabın uygun olmaması üzümün diğer alanlarda kullanılmasına daha çok olanak vermiş ve asmadan vazgeçilmemiştir.

Trakya Bölgesi'nde yer alan bağcılık işletmelerinin küreselleşme, yerelleşme ve küyerelleşme kavramları arasındaki döngüden nasıl etkilendiğinin yorumlanabilmesi için araştırmanın ikinci bölümünde; bağcılık sektörünün doğuşu ve tarihi, sektörünün dünya üzerindeki genel hali, küresel ilişkileri, insanlığın değer verdiği inanç olgularındaki konumu ve Türkiye'deki durumu hakkında bilgi verilmektedir.

İKİNCİ BÖLÜM

KÜRESEL İLİŞKİLER VE BAĞCILIK SEKTÖRÜ

2.1 Bağcılık ve Küreselleşme İlişkisi

Bağcılık tarihinden yola çıkarak bilinen kaynaklar doğrultusunda M.Ö. 2000'li yıllarda farklı medeniyetler arasında ticaretinin yapıldığı görülmektedir. Örnek olarak, Filistin topraklarında üretilen şarabın Mısır Abydos Krallığı'na ihraç edildiği açık bir şekilde görülmektedir. Asurluların koloniler oluşturarak üzüm ekilen bölgeleri

denetlemesi ve *"Karum"* adını verdikleri limanlar ile şarap, üzüm ve diğer ticari niteliği olan ürünlerin ticaretini yaptıkları görülmektedir (Öz, 2011: 290).

Bağcılığın küreselliği doğal bir yol ile gerçekleşmiş olduğu ifade edilebilir. Evcil asmanın atası olan Vitis'in Avrasya'nın birçok yerinde doğal bir şekilde yayıldığı bilinmektedir. Küreselleşmenin gerçekleşebilmesi için bir kanal olması ve bu kanal ile uluslar arasında bir iletişim sağlanması gerekmektedir. Tarih öncesindeki dönemlerde teknolojik haberleşme veya etkileşim için gerekli olan diğer kanalların sınırlı olması bağcılığın ve diğer boyutların küreselleşmesini bir hayli geciktirmesi gerekmektedir. Fakat Vitis'in doğal bir şekilde çok geniş bir alanda yayılması yakın dönemlerde birden çok ulusta bağcılık kavramının gelişmesine olanak sağlamıştır. Örnek olarak, Thurmond (2016) Roma döneminin şarap ve bağcılık kültürleri hakkında yaptığı araştırmada, İtalya'ya bağcılık ve şarabın Miken Uygarlığı etkisi ile geçmemiş olabileceğini vurgulamaktadır. İtalya'da Neolitik Dneme kadar dayanan üzüm çekirdeklerine değinilmesi Miken Uygarlığından daha önce burada asma ve üzüm ile karşılaşılmış olabileceğini göstermektedir (Thurmond, 2016:25). Benzer dönemde Avrasya'nın birçok noktasında kalıntılara rastlanıldığı görülmekte; Anadolu, Suriye, Gürcistan ve Ermenistan gibi bölgelerde bağcılık hakkında birçok miras bulunmakta ve orada yaşayan uygarlıkların üzüm ve şarabı ürettiği veya ticaretini gerçekleştirdiği anlaşılmaktadır. Bağcılığın birbirileri ile daha önce iletişime geçmemiş toplumların ortak faaliyeti olarak veya iletişim sağlayan toplumların birinden diğerlerine de yayılmış olabileceği düşünülebilmektedir.

Doğası gereği birden çok toplum tarafından tanınması mümkün olan bağcılığın küreselleşmesinde ivme kazandıracak durumlar söz konusudur. Zaman içerisindeki fetihler, göçler, ticari faaliyetler ile şarap ve diğer üzüm ürünlerine olan ihtiyacın artması daha çok üzüme ihtiyaç duyulmasına sebep olmuştur. Bu sebebin sonuncunda ise düzenli ve bilinçli üzüm üretimi bağcılığı gerektirmektedir. Bağcılık farklı dönemlerde tarım kitaplarına ve edebi eserlere konu olmakla beraber birçok arkeolojik çalışmada üzüm motiflerine rastlanmaktadır. Antik Çağ'da yaşayan Homeros'un *"İlyada"* ve *"Odysseia"* Destanlarında defalarca kez şaraptan

bahsedildiği ve şarap üzerinden betimlemeler yaptığı görülmektedir (Homeros, 2014a: 32; 2014b:39). 4 – 70 Yılları arasında Antik Roma'da yaşamış olan botanik yazarı olarak adlandırabilen Columella'nın *"De Re Rustica-Tarım Üzerine"* adlı eseri 12 kitaptan oluşmakta, bağcılık ve şarap hakkında birçok teknik bilgiyi barındırmaktadır (Columella, 1745). Bu eserlerin yazılı olması ve yayılması yeni bir kanal oluşturarak, bağcılık kavramının küresel boyutuna olumlu bir etki yaratmaktadır.

2.1.2 İnançlar ve Bağcılık

Bağcılık ve şarabın kutsal değerlerde atıf alması birçok dini inanç ve mitolojide yer almaktadır. Antik Yunan inancında ve mitolojisinde şarap ile direkt olarak nitelendirilen karakter Zeus ve Semele'nin oğlu Şarap Tanrısı Dionysos'tur (Homeros, 2014a:553). Antik Yunan coğrafyasının her köşesinde Dionysos ile karşılaşmak mümkündür. Onun adına yapılan kurban ayinlerinden, Yunan tiyatrolarına verilen isim olan *"tou Dionuso - Dionysos'un Yeri"*ne kadar rastlanılmaktadır. Her ne kadar şarap tanrısı olarak tanınsa da tiyatro, uyku, ölüm, müzik aletli çalma/dinleme ve dans etme tanrısı olarak da adlandırılmaktadır (Cole, 2007:327-333). Mitolojide ise doğumu "*ölümlülerin neşesi"* olarak belirtilmektedir (Homeros, 2014a:325).

Antik Yunan'da Dionysos kış ortasından bahar başlangıcına kadar yılda beş farklı şekilde olmak üzere festivallerle anılmaktadır. İlk Festival *"Oschophoria"* adında ve *"üzüm sarmaşığı taşıyan*" anlamına gelmektedir. "*Pyanopsion -Asma Püresi Ayı*" veya ekim ayında gerçekleştirilen bu festival iki asil genç erkeğin kadın kıyafetleri ile asma sarmaşığı taşıdığı, şarkılar ve danslar eşliğinde Athenaskiras Tapınağı'nda resmi geçit yapılması ile başlamaktadır. Hem dram hem de komedi şeklinde yapılan danslar ve söylenen şarkılar eşliğinde üzümün dalından koparılarak şarap yapımı için bastırılması kutlanmaktadır (Yücel, 2015:154).

Dionysos'un ikinci festivali aralık ayında kutlanmakta ve "*Kır Dionysiası*" olarak adlandırılmaktadır. Bu etkinlikte kırsal bir alana gitmek için erkekliği simgeleyen falloslar ile donatılan bir alay kurulmaktadır. Kırsal alanda ise Dionysos

için şaraplar içilmekte ve kurbanlar kesilmektedir. Türküler ve danslar eşliğinde yapılan kutlama Yunan kabilelerine göre farklılıklar göstermekte ve bu etkinlikler sayesinde komedyanın evrim geçirdiği düşünülmektedir (Türksever, 2021:110).

Üçüncü festival "*Lenaea*" olarak adlandırılmaktadır. Ocak sonu ve şubat başına denk gelecek şekilde kutlanılan bu festivalde komedya ve tragedya oyunlarının sergilendiği bilinmektedir. Çeşitli ayinleri de içeren Lenaea Festivali adını "lenos ve lenaion" kelimelerinden almaktadır. "Lenos" ezme teknesi ve "lenaion" şarabın ezildiği ve fermantasyon süresi boyunca bulunduğu yer anlamına gelmektedir (Kerényi, 1996:298).

Dördüncü festival "*Anthesteria*" adında üç gün boyunca Dionysos'u anmak ve ölü ruhlardan korunmak adına düzenlenmektedir. Festivalin birinci günü "*Pithoigia*"da yeni şaraplar açılmakta ve Dionysos'a sunulmaktadır. İkinci günü "*Choes"* Dionysos için bir alay töreni ve ona sunulan kurbanlar ile başlamaktadır. Devamında herkesin kendi şarabını getirdiği partiler düzenlenirken, ölülere ait ruhların etkinliğin son gününe kadar şehirde dolaştığına inanılır ve bu yüzden tapınaklar ve işyerleri kapatılır. Evler dahil olmak üzere ruhların yapışması amacı ile kapılar zift ile boyanır. Son gün olan "*Chytrai"*da ise her aile karışık tahıllardan bir yemek pişirerek evin tüm odalarını gezip ruhları kovmaktadır (Parke, 1977: 43-108).

Son festival "*Kent Dionysiası*" olarak adlandırılmaktadır. Gerçek Dionysos bayramı olarak geçen bu festivalin dokuz ve on üç mart arasında kutlanıldığı düşünülmektedir. Katılımcılar kendini kaybedene kadar dans etmekte, şarkı söylemekte ve şarap içmektedir. Festivalin en büyük bölümü ise yakalanan hayvanların parçalanarak çiğ bir şekilde yenilip şarap içilmesini içermektedir. Bu ayinin amacı devler tarafından parçalanarak öldürüldüğü düşünülen Dionysos'un bedenini, hayvan bedenine atıfta bulunarak yediklerinde ondan bir parça almış olmaktır.

Antik Yunan'da şarap Tanrısı olarak nitelendirilen bir karakterin aynı zamanda birçok alanda yayılması ve halk tarafından da benimsenmesi kutsal değerlerin bağcılığın gelişmesinde olumlu bir etkeni olabileceğini göstermektedir. Dionysos için düzenlenen bağ bozumu festivalinin tiyatronun ortaya çıkışını tetiklemesi, bağcılığın insanlığa kültürel açıdan kattığı değerler arasında bir örnek olabilir.

Şarabın kutsal bir boyut kazanması "*Kitabı Mukaddes*" ile net bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Kitabı Mukaddes Yahudilik ve Hristiyanlığın kutsal metinlerinden oluşan kutsal bir kitap olarak değer görmektedir. Hristiyanlık için büyük bir öneme sahip olan şarap bu inanca mensup kişiler için popüler olmakta ve karşıt inançlar için ise negatif bir etkileşim sağlasa bile bilinirliğini arttırdığı için küreselleşme adına olumlu bir etki yaratmaktadır. Bu durumu örneklendirmek gerekirse Kitab-ı Mukaddes'te;

"Asma ile Çubuklar

"Ben gerçek asmayım ve Babam bağcıdır. Bende meyve vermeyen her çubuğu kesip atar, meyve veren her çubuğu ise daha çok meyve versin diye budayıp temizler. Size söylediğim sözle siz şimdiden temizsiniz. Bende kalın, ben de sizde kalayım. Çubuk asmada kalmazsa kendiliğinden meyve veremez. Bunun gibi, siz de bende kalmazsanız meyve veremezsiniz. Ben asmayım, siz çubuklarsınız. Bende kalan ve benim kendisinde kaldığım kişi çok meyve verir. Bensiz hiçbir şey yapamazsınız. Bir kimse bende kalmazsa, çubuk gibi dışarı atılır ve kurur. Böylelerini toplar, ateşe atıp yakarlar. Eğer bende kalırsanız ve sözlerim sizde kalırsa, ne isterseniz dileyin, size verilecektir. 8Babam çok meyve vermenizle yüceltilir. Böylelikle öğrencilerim olursunuz." (Yuhanna 15:1-7)

İsa'nın kendisini bir asmaya benzetmesi ve Tanrı'nın direkt olarak bir bağcı olarak betimlenmesi bağcılığın kutsal kabul edilmesinin en açık ve somut örneklerinden biri olarak ortaya çıkmaktadır. Devamında ise;

"Son Akşam Yemeği

Yemek sırasında İsa eline ekmek aldı, şükredip ekmeği böldü ve öğrencilerine verdi. "Alın, yiyin" dedi, "Bu benim bedenimdir." Sonra bir kâse alıp şükretti ve bunu öğrencilerine vererek, "Hepiniz bundan için" dedi. "Çünkü bu benim kanımdır, günahların bağışlanması için birçokları uğruna akıtılan antlaşma kanıdır. Size şunu söyleyeyim, Babam'ın egemenliğinde sizinle birlikte yenisini içeceğim o güne dek, asmanın bu ürününden bir daha içmeyeceğim.""(Matta 26:27-28; Markos 14:23-24; Luka 22:20; Korintliler 11:25).

İsa şarabı kendi kanı olarak tanıtmakta ve günahları bağışlayıcı bir etkisi olduğu ifade edilmektedir. Dünyanın en yaygın kutsal inançlarından biri olan Hristiyanlığın, şarabı ve bağcılığı bu kadar kutsal saymasının, bağcılığın küreselleşmesini derinden etkilediği kabul edilebilmektedir. Hristiyanlıkta *Evharistiya* (Ekmek ve Şarap) Ayini olarak adlandırılan bu etkinlik İsa'nın son akşam yemeğini anmak üzere kutlanır. Fakat Hristiyanlığın Katolik, Ortadoks ve Protestan görüş ayrılıkları bu ayinin nasıl kutlanması gerektiği konusunda ortak bir fikre varamamaktadır (Eroğlu, 1999: 440).

Dünyanın en yaygın dinleri arasında olan İslam'ın kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim'de ise bağcılık ve şarap ile ilgili;

"Gökten su indiren O'dur. (Buyurdu ki:) İşte biz her çeşit bitkiyi onunla bitirdik. O bitkiden de kendisinden üst üste binmiş taneler bitireceğimiz bir yeşil bitki, hurmanın tomurcuğundan sarkan salkımlar, üzüm bağları, zeytin ve nar bahçeleri meydana getirdik; birbirine benzeyeni var, benzemeyeni var. Meyve verirken ve olgunlaştığı zaman her birinin meyvesine bakın! Kuşkusuz bütün bunlarda inanan bir topluluk için ibretler vardır." (En'âm Suresi – 6:99).

İçerisinde bağcılığında olduğu diğer tarım bitkilerinin ibret alınacak yanlarının olduğu da görülmektedir. Devamında ise;

"Rabbine itaatsizlikten sakınanlara vaat edilen cennetin temsili şudur: İçinde doğal nitelikleri bozulmamış su ırmakları, tadı bozulmamış süt ırmakları, içenlere lezzet veren şarap ırmakları, süzülmüş bal ırmakları bulunan bir bahçedir. Onlar için ayrıca orada her meyveden

mevcuttur, üstelik Rablerinden bir de bağışlama lütfu. Şimdi bunlar, ateşte devamlı kalan, bağırsaklarını parçalayan kaynar su içirilen kimseler gibi olur mu hiç?" (Muhammed Suresi – 47:15)

Vaat edilen cennetin temsilinde şarap ırmakları yer almaktadır. Lakin dünyada ise alkollü içeceklerden sakınılmasını gerektiren ayetler ise şu şekildedir;

"Ey iman edenler! İçki, kumar, dikili taşlar, fal okları şeytan işi iğrenç şeylerden ibarettir. Bunlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz. Şüphesiz şeytan içki ve kumar yoluyla aranıza düşmanlık ve kin sokmak, sizi Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık vazgeçtiniz değil mi?" (Mâide Suresi – 5:90-91)

Ayrıca; *"Ey iman edenler! Siz sarhoş iken ne söylediğinizi bilinceye kadar, cünüp iken de -yolcu olan müstesna- gusledinceye kadar namaza yaklaşmayın..."*(Nisâ Suresi – 4:43) alkolün etkisinin devam ettiği sürece namaz kılınmaması gerektiği görülmektedir.

İslamiyet'te cennetin lütufları arasında şarap ve üzüm bağlarına Nebe Suresi ile bir kez daha karşılaşılmaktadır. 31-36. Ayetlerine bakıldığında *"İtaatsizlikten sakınmış olanlar için artık murada erme zamanıdır. Bahçeler, üzüm bağları; gencecik yaşıt kızlar; dolu dolu kadehler. Orada ne boş bir söz ne de yalan işitirler. Bunlar Rabbinin bol bol lütfettiği karşılıktır, bağıştır."* İfadesiyle bahçeler, üzüm bağları ve dolu kadehler ve dahasının lütfedilen şeyler olduğu görülebilmektedir.

İslam mistisizmi olan tasavvuf, dinin kurallardan ibaret olarak ele almayıp onun derin anlamına nüfuz etmeye çalışmak, maddi hayatı manevi hayattan üstün kılmamak ve Allah ile kul arasındaki ilişkiyi derinleştirmek anlamına gelmektedir (Güngör, 1991:64). Tabiat üstü alemlerle iletişim kurma veya Tanrı ile bir olma iddiası taşıyan tasavvufa aynı zamanda *süflilik d*enilebilmektedir. Bu anlayışı benimseyen kişilere ise mutasavvıf veya *Sufiler* denilmektedir (Gündüz, 2018:28). Mutasavvıfların eserleri ile oluşan tasavvuf edebiyatında ise aşk, elest bezmi ile başlatılmaktadır. Elest

bezmi, insanların Allah'ın birliğini ve Rabliğini kabul ettiği söyleşinin yapıldığı toplantı olarak geçmektedir (Coşkun, 2016: 98). Elest bezmi ile başlayan Yaradan Aşkı şarap ile betimlenmektedir. Tasavvuf edebiyatında şarabın aşk anlamına gelmesi, şarabın beden ve ruh üzerinde yarattığı etkinin aşka benzetilmesinden kaynaklanmaktadır. Mutasavvıfların kullandığı "*elest kadehinden şarap içmek*" betiminde ise saki Allah'ı, kadeh kulun ruhunu ve şarap ise aşkı temsil etmektedir (Bozkurt, 2017: 32). Bu alanda yazılan eserlerin edebiyat alanında büyük popülerlik kazanmasının bağcılık ve şarabın küreselleşme serüvenine katkıda bulunduğu savunulabilmektedir.

Akalın (2014) *"Yunan-Roma Uygarlığında İnsan-Tanrılara Tapınma Töreni Olarak: Kilise Ekmek-Şarap Ayini"* adlı eserinde Hristiyanların Evharistiya (Ekmek ve Şarap) ayininin İsa, Dionysos, Pagan tanrıları ve Romalı tanrı insanı Mithras olmak üzere ortak özellikler taşıdığını vurgulamaktadır. Bu ortak özellikler tanrıların bakire bir anadan dünyaya gelmesi, acı çekmesi, ölmesi ve yeniden dirilmesi olarak sıralanabilmektedir. Aynı zamanda bu ayinlerde ortak olan durum ise yenilen ekmek veya etlerin tanrı-ilah ile ilişkilendirilmesi ve içilen şarabın tanrının kanı olarak nitelendirilmesidir (Akalın, 2014:129). Bağcılık ve şarabın tarih öncesi dönemlerden itibaren kutsal inançlarda, kendine ortak bir yayılma kanalı oluşturduğu görülmektedir.

Kutsal inançlar üzerinden de bir yayılma kanalı olan bağcılığın küreselleşme serüvenine çok uzun yıllar önce başladığını söylemek mümkündür.

Bilgi şöleni oluşturan, eğlence, kültür ve birçok farklı alanda düzenlenen "*sempozyum"*un kökeni bağcılık ile ilişkilidir. Türkçe anlamı "birlikte içmek" olan *Symposion* kökeninde Myken Dönemi (M.Ö. 1600 – 1100) yer almaktadır. İlk olarak aristokratların içki partisi olarak kabul edilen *symposion,* saygın birinin evinde veya topluma açık (*agora)* bir yerde düzenlenebilmekteydi. En fazla 30 kişinin katıldığı bu etkinliğin "*symposiarkhos"* olarak adlandırdıkları bir başkanı bulunmaktaydı. Başkan *symposion* kurallarını uygulamakla ve şarabın su ile karıştırılması gibi mühim bir görevi üstlenmekle ilgilenmekteydi. Sek şarabın kahramanlara ve tanrılara sunulması

gerektiğine inanmaktaydılar. Bu toplantılarda ilk önce *"deipnon"* olarak adlandırdıkları yemek kısmı ardından ise asıl bölüm olan şarap eşliğinde askeri, politik, siyasal, ticaret, sosyo-kültürel ve daha birçok konunun esas alındığı *symposion* başlamaktadır. *Proposeis* olarak adlandırılan kadeh tokuşturma ile başlayan symposiondaki katılımcılar "*kline"* adı verilen yüksek statü göstergesi olan kanepelere uzanmaktadırlar. Erkek servis hizmetçilerinin bulunduğu bu etkinliğe kadınların kendi başına katılabilme hakkı bulunmamaktadır. Farklı kültürlerden insanların da katılımı ile şiir söyleşileri, danslar, *kottabos* (şarap tortularının fırlatıldığı bir oyun) gibi etkinlikler düzenlenerek kendine has bir kültür oluşturan sempozyum etkinlikleri zaman içerisinde aristokrat sınıftan çıkarak ticaret adamları ve halktan insanların katılabileceği popüler bir etkinlik haline gelmiştir (Şirvan, 2020:215-223). Bağcılıktan elde edilen en yüksek katma değerli ürün olan şarabın insanlık tarihinde bu kadar popüler olması onu küresel boyuta taşımaktadır ve bağcılığı da beraberinde getirdiği ifade edilebilir.

2.1.3 Bağcılığın Uluslararası Etkileşimleri

Bağcılık ve şarap kültürü küresel anlamda birçok ülke tarafından değer görmektedir. Küresel anlamda ise bu kültür mirasını korumak için bazı kuruluşlar özel bir ilgi göstermektedir. UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization / Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) çatısı altında Burgundy Üniversitesi ve Maison des Scienses I'Homme in Dijon ile Jules Gyot Enstitüsü iş birliğiyle 2007 yılında oluşturulan *"UNESCO Şarap Kültürleri ve Gelenekleri"* kürsüsü bunlardan biridir. Dünya üzerinde üzüm bağları ve şarap ile ilgilenen tek UNESCO kürsüsü olma özelliğini korumaktadır. Kürsü'nün başlıca amaçlarından biri, dünya üzüm bağları ve şaraplarının teknik, ekonomik, peyzaj, miras ve kültürel yönleri hakkında bilgi geliştirmektir. Kürsünün misyonlarından biri de bu bilgiyi mümkün olan en geniş kitleye yaymak ve paylaşmaktır. Dünyanın her kıtasından iş insanı, akademisyen, kültür uzmanı, çiftçi, öğrenci, eski ve yeni şarap üreticileri gibi çok geniş bir kadroyu da içinde barındırarak, akademik olarak 71 enstitü ve okuldan oluşmaktadır. Kürsü edindiği bilgileri uluslararası alanda konferanslar,

seminerler, dergiler, sergiler ve daha birçok yayın yolu ile paylaşmaktadır. Kürsü bu alanda çalışma yapmak isteyen lisans ve doktora öğrencilerini teşvik etmek için her yıl burs vermektedir. 2024 yılı itibariyle uluslararası dijital üzüm ve şarap kütüphanesi oluşturabilmek için tüm desteklere ve araştırmacı kişiliklere açık olan bu kürsü bağcılığı küresel anlamda korumaya ve yaymaya devam etmektedir (https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/presentation/, 15.08.2024)

Bağcılık ve şarap kültürü ile ilgili önemli bölgeleri korumak adına UNESCO bir adım daha atarak dünya mirası listesine, bu alanda belirlediği kriterlere sahip bölgeleri eklemektedir. Saint – Emilion, Alto Douro, Wachau, Yukarı Orta Ren Vadisi, Lavaux, Piedmont'un üzüm bağları manzarası, Tokaj ve Pico Adası bağları gibi birçok alan listede yer almakta ve yenileri eklenebilmektedir. (https://whc.unesco.org/en/wh-gis/, 15.08.2024)

Bu alanların listede olması bölgenin katma değerini arttırmakta ve bölge sağlığının korunması için önem taşımaktadır.

Bağcılık sektörü her yıl dünya çapında birçok etkinliğe sebebiyet veren bir sektördür. Fuarlar, festivaller, ödül törenleri ve yarışmalar, eğitim programları, araştırma ve geliştirme projeleri, turizm turları, sürdürülebilirlik projeleri gibi alanlarda dünyanın birçok farklı noktasında etkinlikler düzenlenmektedir. Küresel çapta bu etkinlikleri yapan kuruluşlara örnek olarak;

- Bağcılık ve şarap fuarları:

Vinexpo: Bordeaux, Paris, New York ve Hong Kong gibi büyük şehirlerde düzenlenen Vinexpo, dünyanın önde gelen şarap ve alkollü içecek fuarlarından biridir**.**

ProWein: Düsseldorf, Almanya'da gerçekleştirilen bu fuar, dünya genelindeki şarap ve alkollü içecek üreticileri ile alıcılarını buluşturmaktadır.

London Wine Fair: Londra'da düzenlenen bu etkinlik, şarap sektöründeki profesyonelleri bir araya getirerek yeni ürünlerin tanıtımına olanak tanımaktadır.

SIMEI: İtalya'da düzenlenen SIMEI Fuarı, şarap üretim ekipmanları ve teknolojilerine odaklanmaktadır.

SITEVI: Fransa'da düzenlenen bu fuar, bağcılık, zeytincilik ve meyve-sebze üretiminde kullanılan ekipman ve teknolojileri sergilemektedir.

- Düzenlenen Festivaller:

Bordeaux Wine Festival: Fransa'nın Bordeaux kentinde düzenlenen bu büyük etkinlik, yerel şarapları tanıtmak ve kutlamak amacıyla yapılmaktadır.

Mendoza Wine Harvest Festival: Arjantin'in Mendoza bölgesinde gerçekleştirilen bu festival, üzüm hasadını ve şarap üretimini onurlandırmaktadır.

Napa Valley Wine Auction: ABD'nin California eyaletinde düzenlenen bu etkinlik, şarap tutkunları ve koleksiyoncular için önemli bir buluşma noktasıdır.

Rioja Wine Harvest Festival: İspanya'nın Rioja bölgesinde gerçekleştirilen bu festival, bölgenin zengin şarap kültürünü kutlamaktadır.

- Küresel Organizasyon ve Kuruluşlar:

OIV (International Organisation of Vine and Wine): Bağcılık ve şarapçılık sektöründe uluslararası iş birliğini teşvik eden bir organizasyondur. Politikalar geliştirilmesine ve sektörel verilerin toplanmasına katkıda bulunmaktadır.

Great Wine Capitals Global Network: Dünyanın önemli şarap üretim bölgelerini bir araya getiren bu ağ, şarap turizmi ve ticaretini teşvik etmektedir.

International Wine Tourism Conference (IWINETC): Şarap turizmi profesyonelleri için düzenlenen uluslararası bir konferanstır. Konferans, şarap turizmi ile ilgili en son trendler ve en iyi uygulamaları paylaşmak için bir platform sağlamaktadır.

- Eğitim ve Araştırma Kuruluşları:

Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü: Türkiye'de yer alan bu araştırma enstitüsü Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlıdır. Türkiye Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı birden fazla bağcılık ve araştırma enstitüsü bulunmaktadır. Türkiye Asma Genetik Kaynakları Projesi ile dünyada eşi benzeri olmayan bir genetik asma koleksiyonu barındırmaktadır.

Wine & Spirit Education Trust (WSET): Şarap ve alkollü içecekler konusunda dünya çapında eğitim ve sertifikasyon programları sunmaktadır.

UC Davis Viticulture and Enology: ABD'deki Kaliforniya Üniversitesi'nin bu bölümü, bağcılık ve şarapçılık alanında dünya çapında tanınan bir eğitim ve araştırma merkezidir.

AWRI (Australian Wine Research Institute): Avustralya Şarap Araştırma Enstitüsü, şarap üretiminde bilimsel araştırmalar ve yenilikler üzerinde çalışır. İklim değişikliği, zararlılarla mücadele ve üzüm çeşitliliği konularında araştırmalar yürütmektedir.

Oregon Wine Research Institute: Oregon Eyalet Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren bu enstitü, bağcılık ve şarap üretimi alanında bilimsel araştırmalar yapar ve yenilikçi üretim tekniklerini geliştirmektedir.

- Sürdürülebilir Bağcılık Projeleri:

Trakya Bağ Rotası: "Trakya Bağ Rotası" Trakya Kalkınma Ajansı'nın hibe desteği ile Trakya Turizm işletmecileri Derneği tarafından gerçekleştirilen, Tekirdağ, Şarköy, Gelibolu ve Kırklareli bölgelerinde faaliyet gösteren 12 butik şarap üreticisinin yer aldığı ve ortak hareket ettiği, Türkiye'nin ilk Bağ Rotası projesidir.

Sustainable Winegrowing Program (California): Kaliforniya'daki şarap üreticilerini çevre dostu ve sürdürülebilir uygulamalar konusunda eğitmek ve teşvik etmek amacıyla yürütülen bir programdır.

Organic Wine Association: Organik şarap üretimini teşvik eden ve bu alandaki üreticileri destekleyen bir kuruluştur.

Vitour Landscape: UNESCO tarafından tanınan Avrupa'daki şarap bölgelerinin kültürel peyzajlarını korumayı ve tanıtmayı amaçlamaktadır. Proje, şarap üretiminde sürdürülebilirlik ve kültürel mirasın korunması konularına odaklanmaktadır.

- Uluslararası Şarap ve Bağcılık Ödülleri:

Wines Of Turkey: Direktörlüğünü Taner Öğütoğlu'nun yaptığı bu etkinlik, Türkiye yerli üreticilerinin şaraplarını küresel pazarda prestijli bir şekilde tanıtılmasını sağlamaktadır. Döneminde sektörde ciddi ses getirerek kanaat önderleri tarafından tanınan WOT ortalama ihracat değerini %83 İngiltere'de ise %225 arttırmayı başarmasının ardından maalesef çeşitli nedenler ile etkinlik durdurulmuştur.

Decanter World Wine Awards: Dünyanın en büyük ve en prestijli şarap yarışmalarından biridir. Farklı kategorilerde en iyi şaraplar ödüllendirilmektedir.

International Wine Challenge: Bu yarışma, dünya çapındaki şarapları değerlendiren ve ödüllendiren önemli bir etkinliktir.

2.1.4 İklim Değişikliği, Sürdürülebilirlik ve Bağcılık

Ekolojik bir sistemi olan bağcılık, birçok etken ile iç içedir. Nihayetinde bir tarım alanı olan bağcılık, temelde iklim koşullarına da bağlıdır. Bu durum bağcılıkta "*teruar*" kavramını ve değişen iklim koşulları açısından sürdürülebilirlik ile olan ilişkisini ortaya koymaktadır.

Teruar veya *terroir* kavramı temelinde Fransızca olup bu anlamı tam olarak karşılayacak bir Türkçe kelime bulunmamaktadır. 5.Yüzyılın sonları ile 15.yüzyılın sonlarına kadar süren Orta Çağ'da "teruar ürünü" olarak adlandırılan ürünün, doğal olanını ve benzerini bulmanın zor olduğu tarım ürünleri kapsayan bir ifadedir. Bağcılıkta teruar kavramı, kaliteli bir üzüm veya şarap için bağ bölgesinde yer alan yağış, rüzgâr, nem, sıcaklık değerleri, toprak yapısı, konumu, rakımı, eğimi ve asma türü ile ilişkilidir. Bu durumda bağ bölgelerinin kendi toprak, iklim ve asma özelliklerini yansıtan ve benzeri olmayan bir teruarı bulunmaktadır (Bahar vd., 2018: 57). Teruarı oluşturan unsurlar üzümün oluşumunu direkt olarak etkilemektedir. Üzümün içerisinde bulunan kimyasal bileşikler teruar unsurları ile oluşmakta ve şekillenmektedir. Yani üzümün içerisindeki su, renk, tanen, asit, protein, şeker ve daha birçok oluşum teruar unsurları etkisi ile gerçekleşen kimyasal sentezlenme sonucunda oluşmaktadır (Bayram vd., 2016: 38).

Hava, dünya üzerindeki herhangi bir konumda ve zamanda gerçekleşen atmosferik olayları tanımlamaktadır. İklim ise, dünya üzerindeki bir konumda uzun yıllarca yaşanan veya gözlenen hava koşullarının, iklim elemanlarının oluşumunu ve değişkenliğini ele alan ortalama durum olarak tanımlanmaktadır. Hava ile iklim

arasındaki en büyük fark ise biri anlık olarak yaşanmakta diğeri ise uzun süreli döngüleri tanımlamaktadır (Türkeş, 2000:187). İklimin ortalama durumundaki uzun soluklu ve anlamlı değişiklikleri ifade eden iklim değişikliği, iç süreçler, dış süreçler ve arazi kullanımındaki insan etkili boyutlar temelinde oluşmaktadır. İç süreçler, iklim sistemi içerisinde gerçekleşen insan ya da doğal kaynaklı süreçleri ifade ederek insanların atmosfere saldığı sera gazları veya volkanik püskürmeler bu duruma örnek oluşturmaktadır. Dış etkenler ise iklim sistemi dışında olan etkenleri ifade etmektedir. Yer kabuğundaki levha hareketleri veya dünya ile güneş arasındaki yörünge hareketleri bu duruma örnek sunmaktadır (Türkeş, 2008: 27).

İnsanlığın sanayi devrimi ile büyük değişim geçirmesi, başta karbondioksit olmak üzere sera gazlarını yeryüzünde yaymaya başlaması, atmosfer içerisinde bulunan azot, oksijen ve argondan sonra dördüncü en yaygın gazın karbondioksit olmasına yol açmaktadır. Dünyaya gelen güneş ışınlarının bir kısmı atmosfer, yer yüzeyi ve bulut tepeleri tarafından emilmekte ve geri kalanı tekrar uzaya yansımaktadır. Yayılan sera gazları bu dengeyi bozmakta ve dünya üzerinde doğal sera etkisi olarak adlandırılan küresel ısınmayı tetiklemektedir (Soltekin vd., 2021:458). Küresel çapta bir ısınma beraberinde küresel çapta bir iklim değişikliğini de getirmektedir. Bu değişiklikler 1990'lı yıllardan beri sorun olarak nitelendirilmektedir. 1850-1900 yılları arasından 2010-2019 yılları arasına kadar insan temelli küresel yüzey sıcaklığı artışı 1.1 °C'dir (Masson-Delmotte vd., 2021:6-7). Bu sıcaklık artışı biyoçeşitliliğin azalmasından kuraklığa kadar doğal sistemler üzerinde köklü değişiklikleri doğurmaktadır. Küresel ısınma ve küresel iklim değişikliği beraberinde dünya üzerindeki tüm canlıların temel geçim kaynaklarının sürdürülebilirliği üzerinde ciddi sıkıntılar doğurmaktadır. İnsanlığın dünya üzerindeki etkileri, kendi yaşamını sürdürebilmesi için gerekli kaynakların adeta sonunu getirmek üzere yol almaktadır (Challinor vd., 2010: 4).

Küresel iklim değişikliği neredeyse bağcılığa etki eden tüm teruar unsurlarını etkilemektedir. Kuzey Yarım Küre'de 30°-50°, Güney Yarım Küre'de 30°-40° enlem derecelerinde yer alan bağ alanları için uygun görülen ortalama mevsim sıcaklığı ise

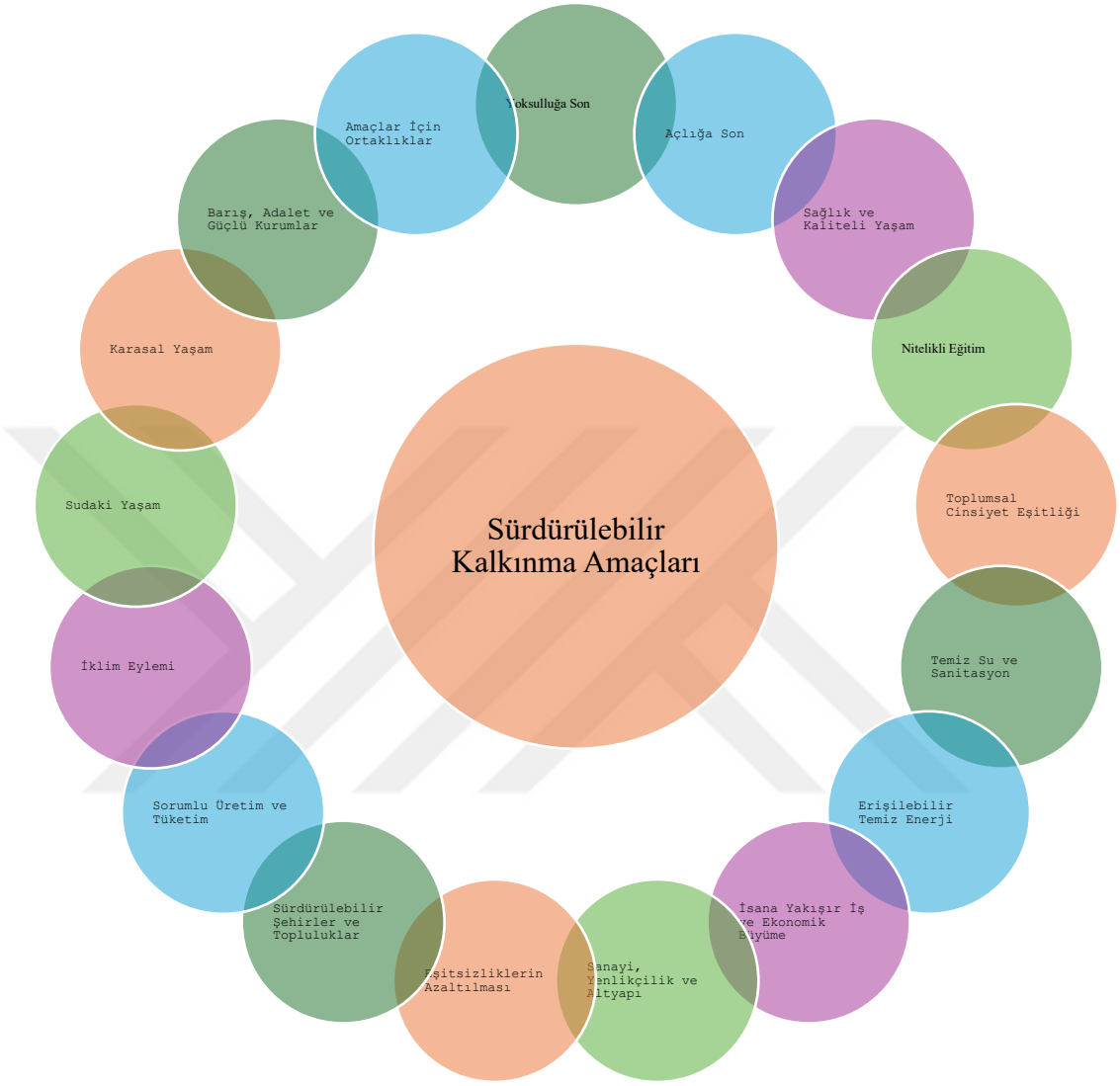
12°-13°C ve 22°-24°C değerleri arasındadır (Schultz ve Jones, 2010:139). Fransa Bordeaux (Bordo) Bölgesi dahil olmak üzere 1950-2000 yılları arasında 27 farklı bağ bölgesinde yapılan araştırmalar sonucunda kış sıcaklıklarında 1,3°C ve yaz sıcaklıklarında 1,4°C artış gözlemlenmektedir. Bu sıcaklık artışının kuzey yarımkürede daha belirgin olduğu belirtilmektedir (G. Jones vd., 2005; G. V. Jones vd., 2005: 322). Sıcaklığın gösterdiği bu artış kuzey yarımküre de bağcılığın daha kuzeye, güney yarımkürede ise daha güneye doğru kaymasına ve aynı zamanda bağ alanları için daha yüksek rakımlı bölgelere doğru yönelimlere sebebiyet verebilir. Ortalama sıcaklığın artması daha fazla üzüm çeşidinin yetiştirilmesine olanak sağlamaktadır fakat gittikçe ilerleyeceği düşünülen bu artışın uzun vadede bağcılığı olumsuz etkileyeceği de düşünülmektedir (Jones vd., 2012: 4-5).

Küresel ısınma beraberinde doğal su kaynaklarının ve yağışların azalmasına yol açmaktadır. Yağışların azalması, rüzgarları ve diğer hava olaylarını etkilemektedir. Doğadaki her canlı gibi asma bitkisi de değişen koşullara adaptasyon sağlayabilmektedir. Fakat bu adaptasyon asmanın fenolojik, fizyolojik ve vejetatif gelişimi, verim, kalite, tane boyutu, hasat ve bakım dönemi gibi birçok teruar unsurunda değişiklik meydana getirmektedir (Soltekin vd., 2021: 457-467). Gerçekleşen bu değişikliklerin asmadan istenilen verimi elde edilebileceği konusunda tartışmalar yaratabilmektedir.

Dünya üzerindeki her canlı için bir tehdit oluşturan küresel iklim krizine çözüm odaklı yaklaşım olarak sürdürülebilirlik anlayışı benimsenmektedir. Literatürde sürdürebilirlikten bahseden en eski kaynaklar arasında Hans-Karl von Carlowitz (1713) *"Silvicultura oeconomica / Ormancılık Ekonomisi"* adlı eseri yer almaktadır. Saksonya'daki gümüş madenlerinde, sürdürülebilir bir kereste ihtiyacı karşılamak için yapılan araştırmalar doğrultusunda bir ağacın yetişmesi için gerekli alanı tespit ederek ve kesildiğinde yerine tekrardan yetişebilecek bir model geliştirerek hem ormancılığın temellerinden biri atılmış hem de sürdürülebilirlik kavramı vurgulanmıştır (Von Carlowitz, 1713).

Dünya genelinde insan kaynaklı kullanılan doğal kaynaklar, yoksulluk, eşitsizlik, iklim değişikliği, çevresel bozukluk ve barış gibi konuları ele alan Birleşmiş Milletler (BM) Çevre ve Kalkınma Konferansı (1987) sürdürülebilirliği, *"bugünün ihtiyaçlarını gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneklerini tehlikeye atmadan karşılamak"* olarak tanımlamaktadır (https://www.un.org/en/academic-impact/page/sustainability, 25..01.2025). Dünya ekosistemi insanlığın okuryazarlık oranından kullanılan doğal kaynaklara kadar etkilenmektedir. Bu durum devletlerin uluslararası birlik oluşturmasını gerektirmiş ve her devletin hatta her bireyin çevre ile etkileşimi söz konusu olduğunda diğer devlete veya diğer bireylere bir bağımlılığı söz konusu olduğu vurgulanmıştır. Ekolojik, ekonomik, kültürel ve daha birçok alanda gelişmek ve gelecek nesillere daha yaşanılabilir bir dünya bırakmak için tüm insanlığın sürdürülebilir kalkınmayı benimsemesi gerekmektedir. Dünya üzerinde sürdürülebilir kalkınmanın temeli ise Birleşmiş Milletler (1992) *"Çevre ve Kalkınma Konferansı"* ile atılmıştır. Rio de Janerio'da gerçekleşen bu konferans küresel anlamda sürdürülebilir kalkınmanın önemini vurgulamakta ve devletlerin bir araya gelmesi için adım atmaktadır (*United Nations conference on environment & development* 1992: 2-4).

Şekil 2: Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları 2030



Kaynak: (https://www.kureselamaclar.org, 25.01.2025)

Birleşmiş Milletler (2015) "*Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı"* New York'ta bizzat dünya liderlerinin katılımı ile gerçekleşmiştir. Şekil 1'de yer alan sürdürülebilir kalkınma hedefleri 169 adet alt başlığı ile 193 ülke tarafından imzalanmıştır. 2015 ile 2030 yılı arasındaki 15 yıllık süreç için gerçekleştirilmesi düşünülen bu hedefler insanlığın birlikte daha erdemli bir yaşam için attığı bir adımı tanımlamaktadır.

Dünya üzerinde 193 ülke tarafından kabul edilen sürdürülebilir kalkınma hedefleri, iklim değişikliği, küresel ekonomi, temiz enerji, üretim ve tüketim sorumluluğu, temiz su ve sanitasyon gibi alanlar bağcılık sektörü ile de ilişkilendirilmektedir. İklim değişikliği, küresel ısınma, sanayileşme ve yeraltı su kaynaklarının kirletilmesi su krizi, kuraklık ve çölleşmeyi tetiklemekte ve kullanılabilir suyun her geçen gün daha değer kazanmasına yol açmaktadır (Türkeş, 2012:18). Bağcılıkta üzümün yetişebilmesi için doğrudan veya dolaylı olarak su tüketimini gösteren su ayak izi 1 kilogram taze üzüm için 608 litre su tüketildiğini göstermektedir. Bu değerler 1kg kuru üzüm için 2433 litre, 1 litre şarap için ise 869 litre su tüketildiğini göstermektedir (Mekonnen ve Hoekstra, 2011:1589). Belirtilen su ayak izi miktarları dünya geneli için hesaplanmış olup bağcılığın yapıldığı coğrafi bölgenin koşullarına göre değişiklik gösterebilmektedir. Üzümde bulunan su miktarı, verim ve kaliteyi etkilemektedir. Bu durumun kontrolünü sağlamak adına VineScout adında yer robotu geliştirilmektedir. Bu robot ultrasonik sensör, kamera ve kızılötesi radyometreleri sayesinde asmanın su ve besin durumunu sürekli takip edebilmektedir (Sainz-Rubio vd., 2018:164). Genel olarak bağcılıkta su stresinin yönetilmesi topraktaki nemlilikle veya asmanın içerdiği suyun ölçülmesi ile gerçekleşmektedir. Bu verileri sağlamak adına ise kablosuz bağlantı teknolojileri, yeraltı sensörleri, insansız hava araçları, yazılım teknolojileri, termal görüntüleme ve konum belirteçleri kullanılmaktadır. Elde edilen veriler ile sulama haritası oluşturularak suyun daha etkin ve sürdürülebilir kullanıldığı görülmektedir (Ok ve Karacabey, 2024:110-112).

Bağcılıkta sürdürülebilirlik, zirai ilaç kullanımı, atık yönetimi, toprak yönetimi, karbon ayak izi, enerji üretimi ve tüketimi ve çevreye duyarlı tarım aletlerinin kullanımı olarak başlıklar altında incelenebilmektedir. Her konu başlığının ise kendi içerisinde sürdürülebilir uygulama yöntemleri bulunmakta ve bu anlayışa uygun daha verimli olabilecek yöntemlerin araştırması devam etmektedir (Süer ve Keskin, 2023:260-263). Bu duruma örnek olarak bağcılık işletmeleri bağ alanları, mamul üretim tesisleri veya turistik hizmet alanlarında yenilebilir enerji kaynaklarını kullanabilmektedir. Teknolojinin gelişmesi ile bu enerji kaynaklarının kullanma

maliyeti düşüş gösterdiğinde bir ileri seviye sürdürülebilir uygulamalara geçiş yapabilmeleri mümkündür.

Bağcılıkta yer alan bir başka sürdürülebilirlik uygulaması ise Allelopatik bitkilerin kullanımıdır. Allelopati, canlı organizmaların üretimini gerçekleştirdiği ve salgıladığı bioaktif moleküller ile diğer canlı organizmalara olumlu veya olumsuz etkilerde bulunmasıdır. Bu etki bitkinin salgıladığı kimyasalın toprağa karışarak veya diğer bitkiler ile temasa geçmesi gibi dolaylı veya dolaysız bir şekilde gerçekleşebilmektedir (Mutlu ve Atici, 2009:89-90). Bağcılıkta kimyasal ilaç kullanımını azaltmak ve fiziki avantajlar açısından arpa, yulaf, buğday ve yonca gibi bitkiler tercih edilebilmektedir. Aynı zamanda örtü bitkilerinin bağ alanlarında yabancı otları kontrol edebilmek ve yaprakları sayesinde yağmurun şiddetini yavaşlatmak amaçlı kullanıldığı görülebilmektedir. Organik bağcılık, doğadaki tüm canlılar gibi bitki ve organizma eylemlerinin de birbirini etkilediğinin farkına varmış ve bu durumu zirai ilaç kullanımından kaçınmak, fiziksel avantaj ve sürdürülebilir bir bağ alanı oluşturmak amaçlı kullanmaktadır (Şensoy vd., 2019:520-522).

2.1.5 Bağcılık ve Turizm

Turizm, İngilizce gezi, gezmek veya tur anlamlarına gelen “Tour” kelimesinden türemektedir. Çeşitli gereksinimler için gezen bireylere “turist” bu bireylerin gereksinimlerini karşılamak için oluşan endüstriye ise turizm denmektedir (Eralp, 1983:33). Kullanım alanları açısından turizm birçok farklılık göstermekle birlikte kentler, kırlar, kıyılar, yaylalar, arkeolojik alanlar, kutsal mabetler ve hatta uzay seyahatine kadar uzanmaktadır. Bahsedilen alanlar ve daha fazlası için duyulan gereksinimler ile insanların hareket etmesi turizmin dünya üzerindeki en büyük ekonomi ve göç dalgalanmalarını oluşturduğu söylenebilmektedir (Soykan, 1999: 67).

Küresel alanda zirai ilaç uygulamaları ve yüksek hacimli üretimi esas alan tarım anlayışının yayılması bir tehdit oluşturarak yerel, organik ve sürdürülebilir tarımsal üretimi benimseyen bir anlayış ve bu tarım üretimini destekleyen bir tarım

turizmini ortaya çıkarmaktadır. Bu durum küreselleşmenin homojenleştirme çatışmasına bir örnek olarak görülmektedir. Değişen dünya anlayışı insanlar üzerinde yeni gereksinimler oluşturmakta ve şekillendirmektedir. Bu doğrultuda şehir hayatından uzaklaşmak isteyen insanların kısa süreli doğa ile iç içe sevdiği alanlara vakit ayırma gereksinimi etkili olmaktadır (Süer ve Keskin, 2024 : 38). Özellikle bağcılık ve şarabın bu alanda geniş bir kitle tarafından sevilmesi gerek tarihi açıdan gerekse kutsal değerler açısından anlaşılmaktadır.

Bağcılık sektörü ile birebir ilişkili olan ve küresel anlamda yüksek ivmelenme kazanan alan ise Önoturizmdir. Tarım ve çiftçilik turizmi bir diğer adı ile Agroturizm'in bir alt kolu olan önoturizm aynı zamanda gastro turizm ile de yakından ilişkilidir. Bağcılık ve şarap turizmi olarak da anılan önoturizm ilk örneklerini Fransa'da "Route des Grands Crus" bağ rotası ve Champagne Bölgesi ile vermektedir. Devam eden yıllarda ise başta Amerika "Napa Vadisi" olmak üzere Arjantin, Şili, Avustralya, Yeni Zelanda, Güney Afrika, Çin, Hindistan ve Türkiye önoturizm faaliyetlerini sürdüren ülkeler arasındadır. Küresel boyutu hızla ivme kazanan önoturizm 2009 yılından beri neredeyse tüm Avrupa ülkelerinde kasım ayının ikinci pazar gününü kendine ayırarak "Önoturizm Günü" olarak kutlanmasını sağlamıştır. Dünya lideri önoturizm ülkeleri arasında yer alan ABD yıllık 20 milyon, Fransa 10 milyon, İtalya ise 14 milyon önoturist ağırlamaktadır (Göknur Gündoğan, 2022: 16-21).

Önoturizm işletmeleri genellikle sürdürülebilir bir kalkınma anlayışına sahiptir. Bağcılık ve şarapçılığın coğrafi ve iklim koşullarına bağımlı olması bu alanda sürdürülebilirliği ön plana çıkarmaktadır. Bulunduğu bölgenin doğal kaynaklarını korumaya odaklanan kırsal bölgelerin yüksek bir katma değer oluşturarak gelir kazanmasını sağlayan önoturizm tesisleri, bağ ürünleri, şarap üretimi, yerel ürünleri ön plana çıkaran yemekler, bağ bozumu, üzüm ve şarap tadımı, gezi rotaları ve konaklama hizmeti sunmaktadır (Oltean ve Gabor, 2022:1-2). Şarap severlerin farklı bölgelerde yeni şaraplar tatmak, üretim koşullarını incelemek ve diğer amaçlar için çıktığı bu yolda önoturizm işletmelerinin sadece şarap tadımı ve tanıtımını değil bu

süreç boyunca bölge kültürü, tarihi ve yerel birçok etmenin yerli ve yabancı turistler tarafından deneyimlenmesini sağlamaktadır.

Bağcılık sektörünün ekonomi haricinde sosyo-kültürel, turizm, sürdürülebilirlik ve birçok açıdan da küresel boyut ile iç içe olduğu görülmektedir. Gerek üzüm gerekse şarabın insanlık tarihinde köklü bir noktada bulunmasının, gelecek yıllarda kartopu gibi artarak büyüyen bir küresel etkileşime kaynak olacağı söylenebilir.

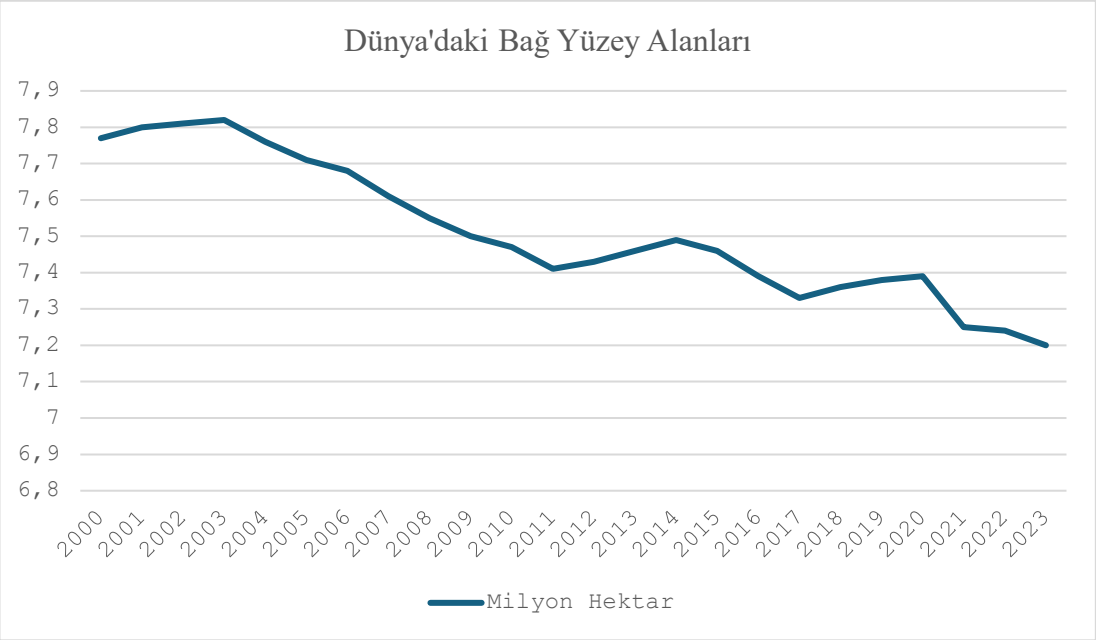
2.2 Dünya'da Bağcılık Sektörü

4,54 milyar yaşında olduğu düşünülen Dünya'nın yüz ölçümü yaklaşık olarak 510 milyon km² olmasına rağmen, 13 milyar hektar kara alanı bulunmaktadır (Allegre vd., 1995:1450; Ritchie ve Roser, 2024). Bu kara alanları birçok canlı türüne ev sahipliği yapmaktadır fakat 21. yüzyılda insanlığın egemenliği altındadır demek yanlış olmamaktadır. İnsanoğlu her ne kadar dünyanın egemeni olduğunu düşünse de yaşamı dünyanın kanunlarına bağlıdır ve doğanın gücünü kabul etmelidir.

Sahip olunan 13 milyar hektar kara alanının 4,8 milyar hektarının tarıma elverişli olduğu Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından tespit edilmiştir ve bu rakamlar her yıl değişmektedir (Ritchie ve Roser, 2024). 2023 yılı verilerine göre ise 4,8 milyar hektar tarım alanının 7,2 milyon hektarı bağ alanı olarak kullanılmaktadır. Bu veriler ışığında dünyada kullanılan toplam tarım alanının %5,54'ü bağcılık amaçlı kullanılmaktadır (https://www.oiv.int/what-we-do/global-report?oiv, 20.08.2024).

Dünya genelinde kullanılan bağcılık yüzey alanları 2000 ila 2023 yılları arasında ortalama üçer yıl süren süreçler ile düşmektedir. Bu durumu özetleyen veri ise Grafik 1'de yer almaktadır. Grafik 1'e göre dünya genelinde kullanılan bağcılık yüzey alanları uzun vadede azalış eğilimi göstermektedir.

Grafik 1: Dünya'daki Bağ Yüzey Alanları



Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024)

2018-2023 yılları arasında dünyada üzüm yetiştiriciliği için kullanılan yüzey alanları ve bu alanların ülkelere göre dağılımı ise Tablo 1'te yer almaktadır. 2018-2023 yıllarını kapsayan verilere bakıldığında ise Türkiye'nin üzüm yetiştiriciliğine ayırdığı alan ile dünyada beşinci sırada yer aldığı görülmektedir.

Tablo 1 verilerine göre ülkelere bakıldığında, dünyanın en geniş bağ alanına sahip olan İspanya'nın bağ alanları 2023 yılında 2022 yılına göre %1 azaldığı sonucuna varılabilmektedir. Aynı oranlarda olmasa da azalış trendinde liderliğe oynayan Fransa, Çin ve Türkiye gibi ülkelerin de katıldığı görülmektedir.

Tablo 1: Ülkelerin Sahip Olduğu Bağ Alanları

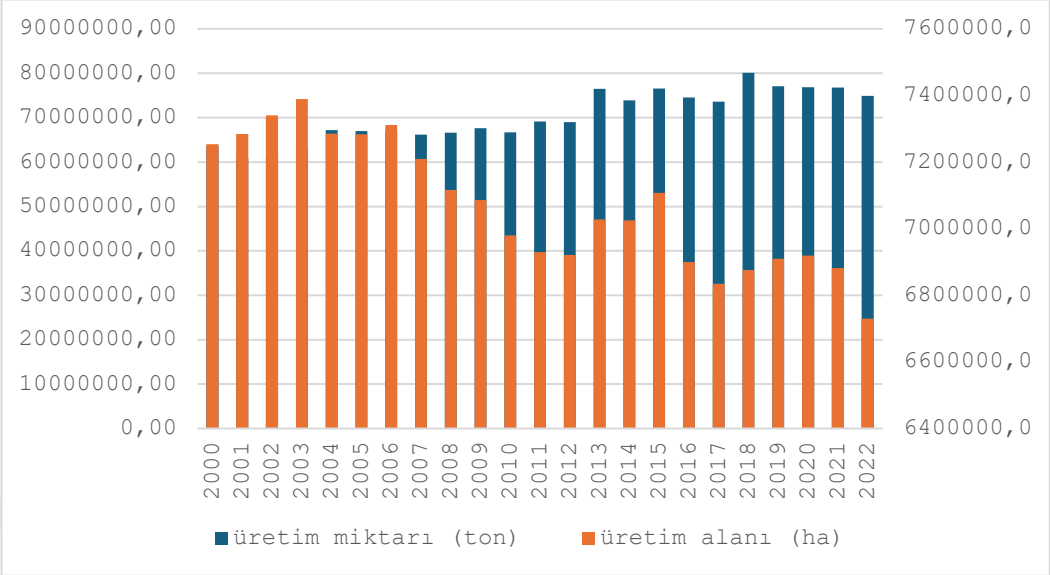
Ülke	2018	2019	2020	2021	2022	2023
İspanya	972	966	961	963	955	945 (13.1%)
Fransa	792	794	799	795	795	792 (11.0%)
Çin	779	781	766	754	758	756 (10.5%)
İtalya	705	714	719	722	718	720 (10.0%)
Türkiye	448	436	431	419	413	410 (5.7%)

ABD	408	407	402	393	392	392 (5.4%)
Arjantin	218	215	215	211	207	205 (2.8%)
Romanya	191	191	190	189	188	187 (2.6%)
Portekiz	192	195	195	194	193	182 (2.5%)
Hindistan	149	151	161	167	175	180 (2.5%)
Şili	208	210	207	182	182	172 (2.4%)
İran	167	167	170	165	165	165 (2.3%)
Avustralya	153	159	159	159	159	159 (2.2%)
Güney Afrika	130	129	128	126	124	122 (1.7%)
Özbekistan	108	112	114	118	122	122 (1.7%)
Moldova	143	143	140	118	117	117 (1.6%)
Rusya	94	96	97	99	101	105 (1.5%)
Almanya	103	103	103	103	103	104 (1.4%)
Afganistan	94	96	100	100	100	100 (1.4%)
Yunanistan	108	109	112	96	93	94 (1.3%)
Mısır	80	78	85	83	85	85 (1.2%)
Brezilya	82	81	80	81	81	83(1.1%)
Cezayir	75	74	75	68	70	70 (1.0%)
Bulgaristan	67	67	66	65	65	62 (0.9%)
Macaristan	69	65	63	63	61	61 (0.8%)
Diğer Ülkeler	817	837	833	822	814	815 (11.3%)
Dünya Toplamı	7352	7377	7370	7255	7237	7202 (100%)

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024)

Üzüm üretim miktarı ile üretimde kullanılan toplam alan verileri incelendiğinde ise bu iki veri arasında ters orantı seyrettiği görülmektedir.

Grafik 2: Yıllara Göre Dünya'da Toplam Üzüm Üretimi ve Üretim Alanları



Kaynak: FAO (2024)

FAO verilerinden elde edilen Grafik 2'ye göre dünyada kullanılan bağcılık alanları azalmasına rağmen üretim miktarının arttığı görülmektedir. Bu durumun sebebi gelişen teknoloji ile birlikte üretim veriminin artması olarak ifade edilebilmektedir. Üzüm yetiştiriciliği üzerine yapılan araştırmalar ve gelişen teknolojinin daha az alanda daha yüksek verimli üretim sağlanabilmesine olanak sağladığı Grafik 2'deki veriler ile ortaya konulabilmektedir.

Avrupa Kıtasının dünyanın en büyük üzüm üreticisi olması ile Tablo 1'te gösterilen listedeki bağcılık yüzey alanı en geniş olan ülkeler arasında Avrupa ülkelerinin lider konumda olmasının dikkat çekici bir öneme sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 2: 2010 – 2022 Yılları Arasında Ülkelere Göre Üzüm Üretim Miktarı

Ülke	Yıl	Toplam Üretim Miktarı (ton)
Çin	2010-2022	157.984.400,00
İtalya	2010-2022	101.602.039,60
Amerika Birleşik Devletleri	2010-2022	85.527.514,79
İspanya	2010-2022	79.776.504,00
Fransa	2010-2022	75.850.587,40

Türkiye	2010-2022	52.899.329,00
Şili	2010-2022	34.105.106,31
Hindistan	2010-2022	33.420.040,00
Arjantin	2010-2022	30.727.395,32
Diğer Ülkeler (85 Ülke)	2010-2022	313.633.472,58
TOPLAM	2010-2022	965.526.389,00

Kaynak: FAO (2024)

Toplamda 95 ülkenin verilerinden elde edilen Tablo 2, 2010-2022 yılları arasında ülkelerin ürettikleri üzüm miktarlarını ton cinsinden sunmaktadır. 2023 yılı verilerini de barından Tablo 1'e bakıldığında bağcılık için en geniş yüzey alanına sahip ülkenin İspanya olduğu görülmektedir. Tablo 2 verileri, İspanya'dan 189 milyon hektar daha az alana sahip olan Çin'in neredeyse iki katı daha fazla üretim gerçekleştirdiğini ortaya koymaktadır. Benzer durum İtalya ile İspanya arasında da yer almaktadır. Türkiye'nin ise İspanya'nın yarısından daha az bağcılık alanı olmasına rağmen üzüm üretim miktarında ciddi bir fark olmadığı görülmektedir. Yıllara göre ortalama alındığında ise dünya genelinde yıllık ortalama 80,4 milyon ton üzüm üretildiğini söylenebilmektedir.

Geniş bağ alanlarına sahip ülkelerin veya işletmelerin daha yüksek miktarlarda üretim yapmasını beklemek pek de doğru değildir. Bu durum bağ alanlarının hangi üzüm çeşidi için kullanıldığı ile alakalı olabilmektedir. Sofralık, şaraplık ve kurutmalık olarak ayrılan üzüm çeşitleri yönelinen kullanım alanlarına göre üretim miktarını etkileyebilmektedir. Özellikle şaraplık üzüm üreticileri üzümden elde etmek istedikleri kaliteyi sağlayabilmek için dekar başına olan üretim miktarını düşük tutmaya çalışarak, hasadın kalitesinin şarap için istenilen değerlere uygun olmasını sağlamaya çalışmaktadır (Korkutal vd., 2018: 2).

Tablo 3: Sofralık, Şaraplık ve Kurutmalık Üzüm Üretim Miktarı (2018-2022)

Yıl	Sofralık (ton)	Şaraplık (ton)	Kurutmalık (ton)	Toplam (ton)
2018	27,300,000	38,300,000	5,500,000	71,100,000
2019	28,900,000	33,500,000	5,900,000	68,300,000

2020	29,900,000	34,100,000	5,700,000	69,700,000
2021	30,600,000	33,900,000	5,300,000	69,800,000
2022	31,500,000	34,100,000	5,700,000	71,300,000

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024)

Tablo 3'te yer alan verilere göre 2018 ve 2022 yılları arasında üretilen üzümlerin kullanım alanlarına göre sınıflandırıldığı görülmektedir. Şaraplık üzüm üretiminin her yıl daha fazla miktarda olması dikkat çekmektedir. Sıralamanın devamında ise sofralık ve kurutmalık üzümler gelmektedir. Ele alınan yıllardaki toplam artış ve azalış oranları ise %1-%5 arasında değişmektedir.

Tablo 4: Bağcılık Alanı En Geniş Ülkelerin Üzüm Üretim Türleri

Bölge	Ülke	Ürün	Değişken	Yıl	Değer	Miktar
Avrupa	İspanya	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	5 966 094
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	292 394
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	35 781
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	179
Avrupa	Fransa	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	6 157 974
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	45 998
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	45 726
Asya	Çin	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	15 604 909
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	12 600 000
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	170 000
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	4 727
Avrupa	İtalya	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	6 444 103
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	961 540
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	49 843
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	70
Asya	Türkiye	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	4 165 000
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	2 236 000
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	394 527
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	683
Amerika	ABD	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	5 985 000

		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	850 000
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	313 143
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	22 385
Amerika	Arjantin	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	2 057 624
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	37 970
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	33 848
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	11 451
Avrupa	Romanya	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	859 747
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	42 772
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	3 788
Avrupa	Portekiz	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	898 632
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	18 595
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	6 848
Asya	Hindistan	Taze Üzüm	Üretim	2022	Ton	3 401 000
		Sofralık Üzüm	Üretim	2022	Ton	2 849 051
		Kuru Üzüm	Üretim	2022	Ton	37 209
		Şarap	Üretim	2022	1000 hl	180

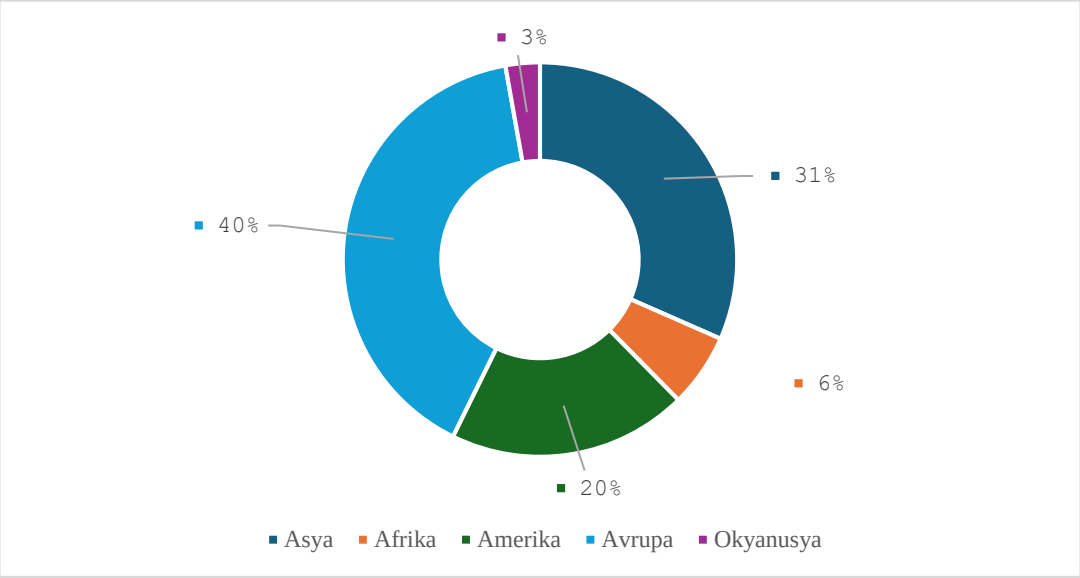
Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024)

Tablo 4 verilerinde yer alan ülkeler 2022 yılı itibariyle, dünya üzerinde bağcılık alanı en geniş olan ilk on ülkedir. Şarap üretim miktarı yüksek olan ülkelerin sahip oldukları bağ alanlarına rağmen taze üzüm üretim miktarlarının çok yüksek olmadığı görülmektedir. Şarap üretimine odaklanmış ülkelerin sofralık ve kuru üzüm üretim miktarının az olması, sofralık üzüm üretimine odaklanmış ülkelerin şarap üretim miktarında geri kalması ile benzer bir ilişki ile açıklanabilmektedir. Çin, Türkiye ve Hindistan'ın şarap üretimine en az odaklanan ülkeler arasında olduğu söylenebilmektedir.

Uluslararası Bağcılık ve Şarap Örgütü (OIV 2022) raporlarına göre, dünya üzerine hasat edilen 7,3 milyon hektar bağ alanından dekar başına 11 ton verim elde edilip toplamda 80,1 milyon ton taze üzüm üretildiği kayıtlara geçmektedir. Elde edilen bu üzümlerin yaklaşık olarak %7'lik kısmının heba olması ile kullanıma alınan toplam üzüm miktarı 74,5 milyon ton olmaktadır. 74,5 milyon ton üzümün ise %50'si

preslenme işleminden geçmektedir. Preslenen 37,3 milyon ton üzümün 34,1 milyon tonu şarap 3,2 milyon tonu ise üzüm suyu ve şıra olarak kullanıma alınmaktadır. Geriye kalan 37,3 milyon ton üzümün ise 31,5 milyon tonu sofralık ve 5,7 milyon tonu kurutmalık üzüm olarak kullanılmaktadır (Wine, 2024:6).

Grafik 3: Bölgelere Göre Üzüm Üretim Payları 2000-2022



Kaynak: FAO (2024)

Grafik 3 FAO verilerine göre 2000 ile 2022 yılları arasında dünyada toplam üretilen 1.615.852.086 ton üzümün bölgelere göre üretim paylarını göstermektedir.

Tablo 5: Ülkelere Göre Şarap Üretim ve İhracat Miktarları

Ülke	Üretim	Değişken	Yıl	Değer	Miktar
İtalya	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	49 843
Fransa	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	45 998
İspanya	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	35 781
ABD	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	22 385
Avustralya	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	13 070
Şili	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	12 443
Arjantin	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	11 451
Güney Afrika	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	10 337
Almanya	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	8 940
Portekiz	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	6 848

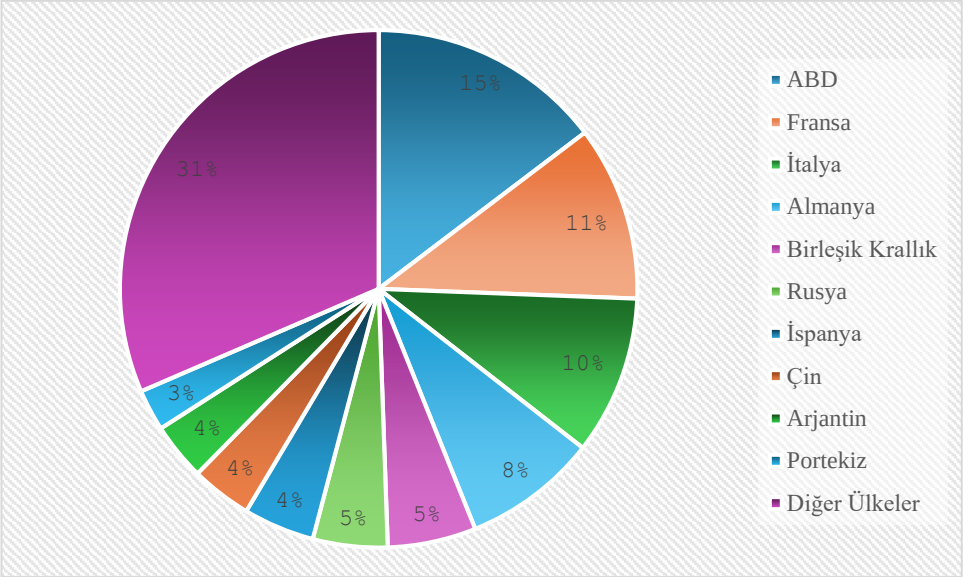
Diğer Ülkeler (208 Ülke)	Şarap	Üretim	2022	1000 hl	45 011
Ülke	**Üretim**	**Değişken**	**Yıl**	**Değer**	**Miktar**
İtalya	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	21 577
İspanya	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	21 437
Fransa	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	13 441
Şili	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	8 294
Avustralya	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	6 396
Güney Afrika	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	4 380
Almanya	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	3 545
Portekiz	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	3 254
ABD	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	2 780
Arjantin	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	2 660
Diğer Ülkeler (148 Ülke)	Şarap	İhracat	2022	1000 hl	19 751

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024)

Üzümden elde edilen yüksek katma değerli bir ürün olan şarap hakkında Tablo 5 verileri üretim ve ihracat değerleri hakkında bilgi sunmakta olup 2022 yılında toplamda 262.107 hektolitre şarap üretildiği görülmektedir. Gerçekleştirilen ihracat ise 107.515 hektolitre şaraptır. OIV kayıtlarına göre dünya genelinde üretilen şarabın %43,8'i ihracat yolu ile dünyada dolaşmaktadır. Hem üretim hem de ihracat miktarı açısından pazar lideri olan İtalya üretim/ihracat oranı açısından İspanya'nın gerisinde kalmaktadır. İspanya üretmiş olduğu şarabın %59,9'unu ihraç ederken İtalya'da bu oran %43,2 olarak gerçekleşmektedir. İhracatı gerçekleştirilen 107.515 hektolitre şarabın mali değeri ise 37.8 milyar Euro olmaktadır (Wıne, 2024:16).

Grafik 3'te yer alan bölgelere göre, 22 yıllık üzüm üretim paylarına bakıldığında Avrupa Bölgesinin dünya lideri olması ile Tablo 5 verileriyle karşılaştırıldığında ise şarap üretimi ve ihracatında pazar lideri olan ilk 10 ülkenin Avrupa bölgesi çoğunluklu olması Avrupa Bölgesinin bağcılık için dünya üzerinde önemli bir konuma sahip olduğunun göstergesi olmaktadır.

Grafik 4: 2022 Yılı Şarap Tüketimi



Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024)

OIV verilerine göre hazırlanan Tablo 5 sayesinde 2022 yılında toplam üretilen şarabın 262.107 hektolitre olduğu görülmektedir. Bu üretim miktarının 231.600 hektolitresi tüketilmiştir. Grafik 4 verileri ise tüketilen şarabın ülkelere göre dağılımını vermektedir. Grafikte yer alan ABD, Fransa, İtalya, Almanya ve Birleşik Krallığın 2022 yılında tüketilen toplam şarabın neredeyse yarısını tükettiği görülmektedir. Grafik 4 ile Tablo 5 karşılaştırıldığında ise tüketim lideri olan ABD'nin 22.385 hektolitre şarap üretmesine rağmen 34.000 hektolitre şarap tükettiği sonucuna varılmaktadır ki bu durumda ABD'nin şarap tüketimi konusunda ürettiğinden daha fazla miktarda tükettiği görülmektedir.

Tablo 6: Taze Üzüm Üreticileri, İthalatçıları ve İhracatçıları (2022)

	Üreticiler		**İhracatçılar**		**İthalatçılar**	
	Ülke	Miktar (milyon ton)	Ülke	Miktar (bin ton)	Ülke	Miktar (bin ton)
1	Çin	15,60	Şili	606	ABD	766
2	İtalya	8,1	Peru	559	Hollanda	503
3	Fransa	6,2	İtalya	452	Almanya	342
4	ABD	6	Güney Afrika	415	Rusya	340

5	İspanya	6	Çin	377	Birleşik Krallık	272
6	Türkiye	4,2	Hollanda	359	Kanada	286
7	Hindistan	3,4	ABD	292	Çin	281
8	Şili	2,7	Hindistan	276	Fransa	147
9	Avustralya	2,1	Özbekistan	235	Tayland	130
10	Arjantin	2,1	Türkiye	223	Polonya	127

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024).

Tüm üzüm çeşitlerini bir arada sunan Tablo 6 üzümü üreten, ihraç eden ve ithal eden ülkeler hakkında bilgi sunmaktadır. Tablo 6'de yer alan verilere göre 2022 yılında 5,2 milyon ton üzüm ticareti gerçekleşmiştir. Gerçekleştirilen ticaretin mali değeri ise 9,4 milyar Euro ile 2000li yılların başına göre yaklaşık iki kat bir hacim kazanmaktadır. Verilere bakıldığında sırasıyla Çin, İtalya ve Fransa'nın üretici konumundaki ilk üç; Şili, Peru ve İtalya'nın ihracatçı konumundaki ilk üç; ABD, Hollanda ve Almanya'nın ithalatçı konumunda ilk üç ülke olduğu görülmektedir (Wine, 2024: 9-12).

Tablo 7: Sofralık Üzüm Üreticileri ve Tüketicileri (2022)

	Üreticiler		**Tüketiciler**	
	Ülkeler	Miktar (milyon ton)	Ülkeler	Miktar (milyon ton)
1	Çin	12,6	Çin	12,4
2	Hindistan	2,8	Türkiye	3
3	Türkiye	2,2	Hindistan	2,8
4	Mısır	1,4	ABD	1,3
5	İran	1,3	Mısır	1,3
6	Özbekistan	1,2	İran	1,3
7	İtalya	1	Özbekistan	1
8	ABD	0,9	Brezilya	0,7
9	Brezilya	0,8	Afganistan	0,5
10	Peru	0,8	Cezayir	0,5
	Diğer Ülkeler	6,5	Diğer Ülkeler	7,8
	Dünya Toplam	31,5	Dünya Toplam	32,6

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024).

2022 yılında dünya üzerinde üretilen ve şaraplık üzümden sonra ikinci sırada olan sofralık üzüm üreticileri ve tüketicileri hakkında veriler Tablo 7'de görülmektedir. 2022 yılında Çin sofralık üzüm üretiminde listede en yakınındaki ülke olan Hindistan'ın toplam ürettiği üzüm miktarının 4,5 katı daha fazla üretim yaparak 12,6 milyon ton sofralık üzüm üretimi gerçekleştirmiştir. Aynı zamanda Çin en çok üzüm tüketicisi olarak da iki kategoride de yerini korumaktadır. Listeye bakıldığında ise neredeyse ilk 10 ülkenin tamamının, ürettiği kadar sofralık üzümü tükettiği görülmektedir. 2022 yılında dünya genelinde ise 1,1 milyon ton sofralık üzüm tüketim açığı gerçekleşmiştir.

Tablo 8: Dünya Kuru Üzüm Aktörleri 2022

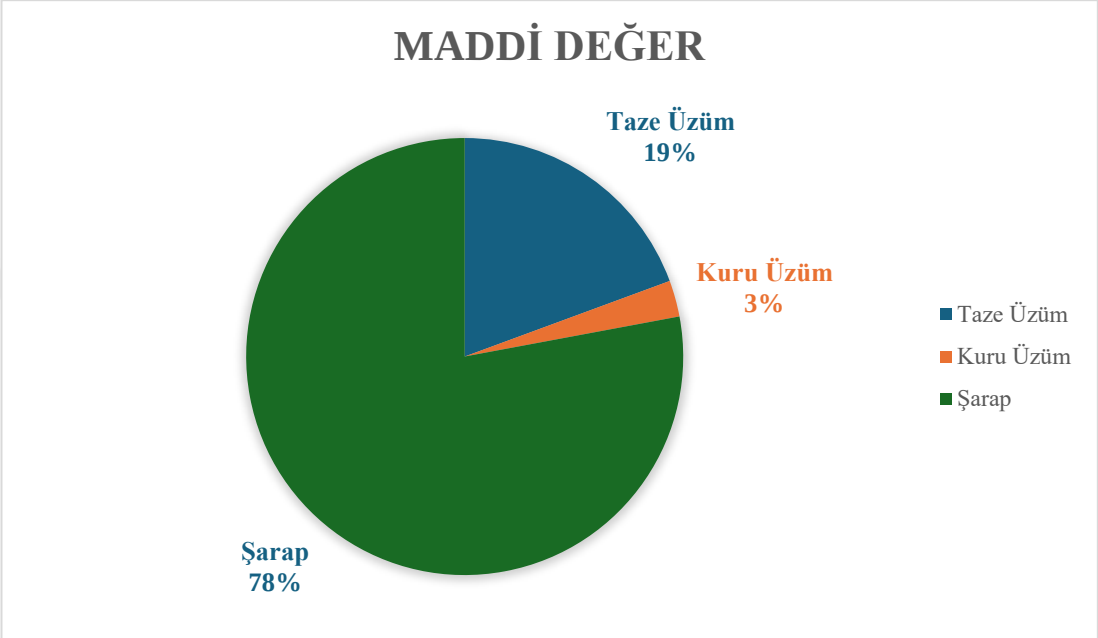
Üreticiler		**Tüketiciler**		**İhracatçılar**		**İthalatçılar**	
Ülke	Miktar (bin ton)	Ülke	Miktar (bin ton)	Ülke	Miktar (bin ton)	Ülke	Miktar (bin ton)
Türkiye	395	ABD	273	Türkiye	279	Birleşik Krallık	85
ABD	313	Çin	176	İran	87	Almanya	68
Çin	170	Türkiye	140	Özbekistan	84	Hollanda	55
İran	125	Birleşik Krallık	83	ABD	68	BAE	35
Güney Afrika	71	Almanya	59	Şili	64	Japonya	31
Özbekistan	70	Hollanda	45	Güney Afrika	57	Brezilya	30
Şili	61	Özbekistan	44	Afganistan	51	Rusya	29
Afganistan	55	İran	41	Arjantin	31	ABD	28
Arjantin	38	Hindistan	37	Hindistan	27	Hindistan	27
Hindistan	37	Avustralya	33	BAE	22	Fransa	26
Diğer Ülkeler	88	Diğer Ülkeler	520				
Dünya	1 423	Dünya	1 450				

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024).

2022 yılında 5,7 milyon ton kurutmalık için yetiştirilen taze üzümden 1,4 milyon ton kuru üzüm elde edildiği Tablo 8'de görülmektedir. En büyük üretici ve ihracatçı aktörü Türkiye olan, kuru üzüm sektöründe sıralamadaki ilk beş ülkenin toplam ihtiyacın %76'sını karşıladığı görülmektedir. Türkiye üretim ve ihracat

alanındaki liderliğini yıllardır sürdürmektedir. Dünya genelinde 859 bin ton ihracatı gerçekleştirilen kuru üzümün ticari değeri ise 1,3 milyar Euro'ya tekabül etmektedir.

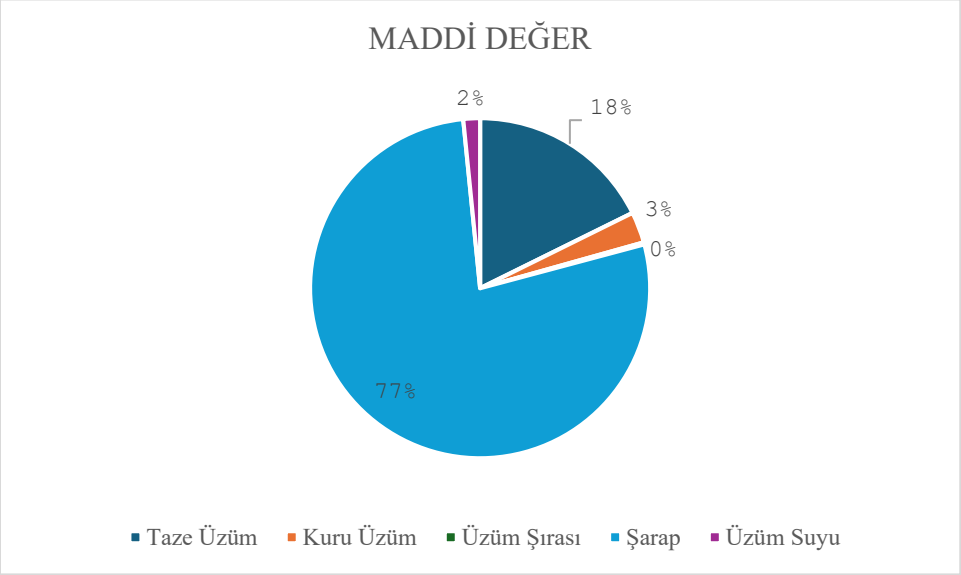
Grafik 5: 2022 Yılı Bağcılık Sektörü Hasılatı



Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024).

OIV (2022) verilerine göre 2022 yılında üzüm ve üzüm ürünlerinden toplamda 48,5 milyar Euro maddi değer üretilmektedir. Grafik 5'te görüldüğü üzere bu değerin en büyük kısmı şarap, daha sonrasında taze üzüm ve kuru üzüm şeklinde sıralanmaktadır. Bu doğrultuda şarap 37.83, taze üzüm 9.2 ve kuru üzüm 1.5 milyar Euro ihracat değerine sahiptir (Wine, 2024).

Grafik 6: Bağcılık Sektörü Hasılatı 2022



Kaynak: FAO (2024)

2022 yılında FAO verilerinden yararlanılarak hazırlanan piyasa değeri ise Grafik 6'da yer almaktadır. FAO verilerine göre 2022 bağcılık sektöründe taze üzümden 9,2, kuru üzümden 1,5, şaraptan 40,5 milyar Dolar değer elde edilmiştir. Üzüm şırası ve üzüm suyu da eklendiğinde ise toplam değer 52,3 milyar Dolar olmaktadır.

İki farklı veri kaynağı olan OIV ve FAO verilerinin karşılaştırılması doğrultusunda 2022 bağcılık sektörünün üzüm ve üzüm ürünlerinden 52,3 milyar Dolarlık veya 48,5 milyar Euroluk bir piyasa hacmi olduğu doğrulanmaktadır. Elde edilen değerlerin birbirine yakın olması verilerin geçerliliği açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bunların yanı sıra bağcılık sektörü kaynaklı gelişen turizm, festivaller, fuarlar, yarışmalar, tarım aletleri, bağ alanları, lojistik, beden işçiliği, eğitim ve daha düzenlenen birçok faaliyet esas alındığında bağcılık sektörünün dünya genelinde maddi akış miktarını hesaplamak pek de mümkün gözükmemektedir.

2.3 Türkiye'de Bağcılık Sektörü

Türkiye toprakları, Gürcistan, İran ve diğer Orta Doğu ülkeleri gibi bağcılığın atası olan topraklar arasında yer almaktadır. Özellikle Anadolu Bölgesi bağcılık tarihi açısından önemli bir konumdadır.

Türkiye Cumhuriyeti yetkililerinin, Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren ülkenin bağcılık için uygun şartları sağladığını fark ettiği ve bu alanda faaliyeti arttırmak için uygulamalara yöneldiği görülmektedir. Ege, Marmara ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde teknik açıdan doğru bir bağcılık yapılırken İç Anadolu Bölgesi'nin dönemin güncel bilgisinden geride olduğu anlaşılmaktadır (Yurtoğlu, 2019:719). Bağcılık ve diğer tarım sektörlerinin gelişmesine katkıda bulunmak amacıyla bazı somut uygulamalara yer verilmiştir. Örneğin;

- Tarım erbabına dahil olmayan milli arazi ve devlete ait bağ, bahçe, fındıklık ve zeytinlik gibi alanların en fazla 10 yıllık vadelerle satılmasına karar verilmiştir (*"627 Sayılı 1341 Senesi Muvazene-i Umumiye Kanunu",* 23 Nisan 1341 tarih ve 96 sayılı Resmî Gazete).
- 1910-1930 yılları arasında bağcılık ve üzüm ticaretinin en gelişmiş illerinden birisi olan Manisa, demir yollarına olan bağlantısı doğrultusunda kilit bir konumda yer almaktadır. Bölgede yaşayan sektörün önde gelenleri ve yerel yöneticilerin geliştirdiği düşünülen banka kurulma düşüncesi tarih olarak 27 Kasım 1917'de sonuç vermiş ve Manisa Bağcılar Bankası kurulmuştur. Bankanın esas faaliyet tanımı ise şu şekilde açıklanmaktadır*, "Birinci derecede bağların her türlü hastalıklardan muhafazasıyle tezyid ve ıslahına, bağlara muktezi malzeme ve saireyi ucuz fiyatla celp ve tevzie, bağcılara mutedil faizle ve müsait şartlarla para ikrazına, üzüm iştira ve füruhtuna çalışacak. İkinci derecede: Sair muamelâtıyle ve mumelât-ı ticariye ve teşebbüsât-ı ümraniye ile iştigal edecektir"* (Bilgi, 2013:106-107).

- Üretilen mahsullere karşı rakiplerin engellenmesi adına 16 Temmuz 1927 tarih ve 41675 sayılı Tarım Bakanlığı Tezkeresi ve 17 Temmuz 1927 tarihli Bakanlar Kurulu Kararıyla belirli ülkelere bağ çubuklarının ihracatının engellenmesine karar verilmiştir.
- Bağcılık, kuru üzümcülük ve pamukçuluğun geliştirilmesi için ABD'den uzman çağırılmasına karar verilmesi (Yurtoğlu, 2019: 722),
- 1930 yılında "*Floksera zararlısı nedeniyle yok olan bölge bağlarını, bu zararlıya karşı dayanıklı Amerikan Asma Anaçları üzerinde yeniden tesisine imkan sağlamak üzere, köklü Amerikan Asma Anacı üreterek bağ yetiştiricilerine vermek ve yöre bağcılığının gelişmesine hizmet etmek amacıyla"* Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nün kurulması. İlerleyen yıllarda enstitünün görev ve tanımı genişlemiştir ve halen görevini sürdürmektedir (*"Kurum Tarihi"* https://arastirma.tarimorman.gov.tr/bagcilik/Menu/9/Kurum-Tarihi, 10.09.2024)
- 1930 yılında Manisa Milletvekili Yaşar Kani Bey'in bağcılıkta hastalıkla mücadelede ve diğer alanlarda etkili olan kükürt, potas ve gözyaşı gibi maddelerin kolay ve uygun maliyet ile ulaşımını sağlamak amacı ile görüşlerini belirtmesi üzerine bu alanda hükümlerin gerçekleştirilmesi (Kemal Kani, 1930:7).
- Köylünün geleceği için tarım sigortası fikri ilk olarak 1937 yılında Ziraat Bankası Yasası'nda yer almaktadır. Devam eden yıllarda bitkisel ürün, su ürünleri ve hayvan hayat sigortaları örnekleri görülürken 1991 yılına gelindiğinde üzüm bağları için don sigortası uygulanması başlatılmıştır (Çetin ve Turhan, 2013:45-47).
- Amerikan Asma Fidanlığı adı ile 1930 yılında kurulan zaman içerisinde birçok isim değiştirerek 2015 yılında adını Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü olarak alan, kuruluş amacı olarak "*Ege Bölgesi'nde floksera' dan zarar görmüş bağların yeniden tesisi için gerekli olan Amerikan asma fidanlarını üreterek, bölge bağcısına dağıtmak amacıyla"* faaliyet gösteren Manisa Bağcılık Araştırma

Enstitüsü 2024 yılında halen faaliyetine devam ettiği görülmektedir (*"Tarihçe"*https://arastirma.tarimorman.gov.tr/manisabagcilik/Menu/10/Tarihce, 10.09.2024).

Gerçekleştirilen politikalar, kurum ve kuruluşlar, çiftçilere verilen eğitimlere rağmen dönemin 1929 Dünya Ekonomik Krizi ve İkinci Dünya Savaşı etkileri diğer tarım alanlarında olduğu gibi bağcılığın da gelişmesini sekteye uğratmıştır (Zarakolu, 1929: 90).

Tablo 9: Türkiye Tarım Alanları

Yıl	Tarım Alanı (ha)	Meyveler, İçecek ve Baharat Bitkileri Alanı (ha)	Bağ Alanı (ha)
2004	265 931 780	27 801 860	5 200 000
2005	266 067 150	28 312 560	5 160 000
2006	258 762 710	28 952 512	5 138 351
2007	248 873 935	29 087 004	4 846 097
2008	245 052 225	29 499 804	4 827 887
2009	242 946 808	29 429 844	4 790 239
2010	243 942 052	30 105 797	4 777 856
2011	236 137 614,4	30 911 356	4 725 454
2012	237 819 993,3	32 009 607	4 622 959
2013	238 055 119,1	32 320 346	4 687 922
2014	239 407 137,6	32 428 112	4 670 929
2015	239 336 141,1	32 838 481	4 619 557
2016	237 111 591,6	33 292 166	4 352 269
2017	233 465 984	33 481 004	4 169 068
2018	231 799 859,3	34 569 095	4 170 410
2019	230 995 034,2	35 187 595	4 054 387
2020	231 451 336,7	35 587 493	4 009 979
2021	234 728 774,3	35 913 447	3 902 211
2022	238 831 266,1	36 714 091	3 845 365
2023	239 712 313,9	36 942 557	3 778 482

Kaynak: TÜİK (2024)

Türkiye'nin coğrafi olarak çok fazla tarım ürünü yetiştirebilecek koşullara uyum sağlayabildiği bilinmektedir. Tablo 9 Türkiye'nin sahip olduğu tarım alanları hakkında bilgi sunmakla beraber, Türkiye'nin sahip olduğu tarım alanlarının 2004-

2023 yılları arasında ciddi bir düşüş yaşamadığı görülmektedir. Tarım alanları yıllar içinde düşerken meyveler, içecek ve baharat bitkileri için kullanılan alanların artış gösterdiği görülmektedir. Ayrıca meyveler, içecek ve baharat bitkileri için alan artışı görülmesine rağmen bağ alanlarının yıllar içerisinde giderek azaldığı görülmektedir. 2023 yılı verilerine göre Türkiye'nin tarım alanlarının yaklaşık olarak %15,4'lük bir kesimi meyveler, içecek ve baharat bitkileri için kullanılmakla birlikte, bu alanın yaklaşık %10,3'ü bağ alanı olarak kullanılmaktadır.

Türkiye bağcılık sektöründe dünya üzerinde önemli ülkeler arasında yer almaktadır. Tablo 7'de yer alan verilere göre 2023 yılında dünyanın toplam bağcılık alanlarının %5,7'si Türkiye'de yer almaktadır. Türkiye bu alanda dünyada en geniş bağcılık yüzey alanına sahip 5. ülke olarak listede yer almaktadır.

Tablo 10: Türkiye Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

		Üretim (Ton)			
Yıl	**Alan (Dekar)**	**Sofralık**	**Kurutmalık**	**Şaraplık**	**Üretim Toplam**
2004	5 200 000	1 900 000	1 230 000	370 000	**3 500 000**
2005	5 160 000	2 000 000	1 400 000	450 000	**3 850 000**
2006	5 138 351	2 060 167	1 495 697	444 199	**4 000 063**
2007	4 846 097	1 912 539	1 217 950	482 292	**3 612 781**
2008	4 827 887	1 970 686	1 477 471	470 285	**3 918 442**
2009	4 790 239	2 256 845	1 531 987	475 888	**4 264 720**
2010	4 777 856	2 249 530	1 543 962	461 508	**4 255 000**
2011	4 725 454	2 268 967	1 562 064	465 320	**4 296 351**
2012	4 622 959	2 219 813	1 613 833	400 659	**4 234 305**
2013	4 687 922	2 132 602	1 423 578	455 229	**4 011 409**
2014	4 670 929	2 166 749	1 563 480	445 127	**4 175 356**
2015	4 619 557	1 891 910	1 334 563	423 527	**3 650 000**
2016	4 352 269	1 990 604	1 536 862	472 534	**4 000 000**
2017	4 169 068	2 109 000	1 603 000	488 000	**4 200 000**
2018	4 170 410	1 945 262	1 524 091	463 647	**3 933 000**
2019	4 054 387	2 050 000	1 599 000	451 000	**4 100 000**
2020	4 009 979	2 218 056	1 534 499	456 353	**4 208 908**
2021	3 902 211	1 856 929	1 430 160	382 911	**3 670 000**
2022	3 845 365	2 099 859	1 681 808	383 333	**4 165 000**
2023	3 778 482	1 799 050	1 304 344	296 606	**3 400 000**

Kaynak: TÜİK (2024)

Türkiye'nin 2004-2023 yılları arasındaki bağ alanı, üzüm üretimi ve ürettiği üzüm çeşitleri hakkında gerekli bilgiler Tablo 10'da görülmektedir. 2004 yılından 2023 yılına kadar Türkiye'deki toplam bağ alanlarının yaklaşık olarak %27,35 oranında azaldığı görülmektedir. Azalan bağ alanlarına rağmen üzüm üretim miktarında ciddi bir azalış söz konusu değildir. Aynı yılların üzüm üretim miktarları karşılaştırıldığında yaklaşık olarak %3'lük bir düşüş görülmektedir. Tablo 10'da belirtilen yıllarda bağ alanlarının neredeyse sürekli azalmasına rağmen üzüm üretim miktarının arttığını söylemek mümkündür fakat 2023 yılı bu durumu bozmaktadır. 2023 yılının, ele alınan yıllar arasında en az bağ alanına sahip ve en düşük verim alındığı yıl olarak kayıtlara geçtiği görülmektedir.

Tablo 10'a göre üzüm üretim türlerine bakıldığında ise son yirmi yılda 79.445.335 ton yaş üzüm üretilmiştir. Bu üzümlerin yaklaşık olarak %52'si sofralık, %37'si kurutmalık ve %11'lik kısmı şaraplık olarak üretilmektedir.

Tablo 11: İllere Göre Bağ Alanları 2023

İl	Bağ Alanı (ha)	İl	Bağ Alanı (ha)
Manisa	87139	**Kırşehir**	872
Mardin	36116	**Amasya**	806
Denizli	31205	**Muğla**	737
Nevşehir	18619	**Bitlis**	667
Mersin	17988	**Hakkari**	633
Gaziantep	16244	**Muş**	550
Diyarbakır	15951	**Kırklareli**	547
Kilis	12384	**Kastamonu**	517
Kahramanmaraş	11490	**Eskişehir**	459
Elazığ	10419	**Edirne**	452
İzmir	10115	**Tunceli**	278
Adıyaman	8973	**Çankırı**	276
Konya	8551	**Kütahya**	220
Tokat	6815	**Artvin**	199
Kayseri	5954	**Kocaeli**	187
Sakarya	4809	**Sivas**	186
Hatay	4797	**Bingöl**	153
Batman	4731	**Afyonkarahisar**	147
Çanakkale	4474	**Bolu**	118

Karaman	4183	**Osmaniye**	104
Ankara	4058	**Karabük**	77
Isparta	3640	**Van**	63
Malatya	3428	**İstanbul**	46
Tekirdağ	3340	**Samsun**	25
Şırnak	3087	**Rize**	19
Çorum	3039	**Yalova**	12
Niğde	2972	**Erzurum**	9
Burdur	2829	**Iğdır**	9
Adana	2761	**Sinop**	4
Bursa	2437	**Zonguldak**	2
Uşak	2331	**Ordu**	2
Yozgat	2323	**Düzce**	-
Siirt	2236	**Bartın**	-
Kırıkkale	1786	**Trabzon**	-
Antalya	1693	**Giresun**	-
Aksaray	1311	**Gümüşhane**	-
Aydın	1258	**Bayburt**	-
Şanlıurfa	1060	**Ağrı**	-
Bilecik	1012	**Kars**	-
Balıkesir	974	**Ardahan**	-
Erzincan	943	**Toplam**	377848

Kaynak: TÜİK (2024)

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2023 yılında toplamda 377.848 dekar bağ alanı bulunan Türkiye'nin bağ alanlarının il bazında dağılımı Tablo 11'de yer almaktadır. Bağ alanı miktarına bağlı olarak büyükten küçüğe göre sıralanan illere bakıldığında en geniş bağ alanına sahip ilin Manisa olduğu görülmektedir. Manisa ilinin toplam bağ alanlarının yaklaşık olarak %23'lük bir kısmını tek başına karşıladığı görülmektedir. İllerin sahip olduğu bağ alanlarına bakıldığında ise Türkiye'nin birçok farklı bölgesinde hatırı sayılır ölçüde bağcılık yapıldığı görülmektedir.

Türkiye'nin üzüm üretimi dünya üzerinde önemli bir değere sahiptir. Tablo 2'de yer alan verilere bakıldığında 2010 ile 2022 yılları arasında Türkiye toplamda 52.899.329 ton taze üzüm üretmiştir. Türkiye belirtilen listede 6. sırada yer almaktadır. Türkiye'nin belirtilen yıllar içerisinde dünyada üretilen toplam üzümün yaklaşık olarak %5,5'lik bölümünü tek başına ürettiği görülmektedir.

Tablo 12: Şarap Faaliyetlerinde Türkiye'nin Yeri 2022

	Türkiye	Dünya
Üretim (1000hl)	683 (%0,26)	262793 (%100)
Tüketim (1000hl)	828 (%0,36)	229157 (%100)
İhracat (1000hl)	39 (0,036)	105997 (%100)
İthalat (1000hl)	79 (0,074)	106281 (%100)

Kaynak: (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 12.09.2024).

Küresel bağcılık faaliyetlerinde önemli bir yere sahip olan Türkiye'nin şarap sektöründeki yeri Tablo 12'de yer almaktadır. Türkiye'nin şarap sektöründeki üretim, tüketim, ihracat ve ithalat değerlerine bakıldığında küresel çapta küçük bir paya sahip olduğu görülmektedir. Türkiye'nin diğer bağcılık faaliyetlerinde önemli bir paya sahip olmasına rağmen bağcılıktan elde edilen en yüksek katma değerli üründe düşük bir paya sahip olduğu görülmektedir.

Sofralık üzüm üretim ve tüketiminde Türkiye'nin dünya üzerindeki konumu için gerekli veriler, 2022 OIV raporlarında sunulmaktadır. Küresel toplamda üretilen 31,5 milyon ton sofralık üzümde en çok hacmi olan Çin ve Hindistan'dan sonra Türkiye yer almaktadır. Yaklaşık olarak üretilen toplam üzümün %7'lik bir kısmını Türkiye'nin tek başına ürettiği görülmektedir. Tüketiciler kategorisinde ise üç ton tüketim miktarı ile Türkiye en çok sofralık üzüm tüketen ikinci ülke olarak listede yer almaktadır. 2022 yılında küresel piyasada gerçekleştirilen 5,2 milyon ton üzüm ticaretinde Türkiye önemli bir paya sahiptir. En yüksek hacimli taze üzüm üreticileri, ihracatçıları ve ithalatçıları hakkında gerekli veriler incelendiğinde, 2022 yılında Türkiye ürettiği 4,2 milyon ton üzüm ile dünya sıralamasında 6. sırada yer almaktadır. İhracat alanında ise Türkiye dünyanın en büyük hacimli taze üzüm ihracatı yapan 10. ülkesi olarak önemli bir konumda yer almaktadır. 2022 yılında gerçekleştirilen küresel kuru üzüm ihracatında ise, Türkiye kuru üzüm ihracat ve üretiminde lider olarak rol aldığı görülmektedir. OIV verilerine göre Türkiye uzun yıllardır kuru üzüm üretim ve ihracatında lider konumda yer almaktadır (https://www.oiv.int/what-we-do/data-discovery-report?oiv, 20.08.2024).

Tablo 13: Üzüm Ürünleri İhracatında Türkiye'nin Payı 2022

	Türkiye	Dünya	Değer
Taze Üzüm	176 538 (%1,9)	9 260 646 (%100)	1000 USD
Kuru Üzüm	478 120 (%30,88)	1 548 160 (%100)	1000 USD
Şarap	13 625 (%0,034)	39 872 970 (%100)	1000 USD
Üzüm Suyu	5 568 (%0,66)	833 145 (%100)	1000 USD
Üzüm Şırası	1 (%0,0009)	100 772 (%100)	1000 USD
TOPLAM	673 852 (%1,3)	51 615 693 (%100)	1000 USD

Kaynak: FAO (2024)

Üzüm ürünleri ihracatında 2022 yılında yaklaşık olarak 52 milyar dolarlık bir hacim yakalayan bağcılık sektöründe Türkiye'nin konumunu yansıtan ve 21/12/2023 tarihinde güncellenen FAO verileri ile hazırlanan Tablo 13'e göre Türkiye'nin 673,852 milyon dolarlık bir ihracat hacmi kazandığı görülmektedir. Türkiye en çok getiriyi sırası ile kuru üzüm, taze üzüm, şarap, üzüm suyu ve üzüm şırasından elde etmektedir. Aynı zamanda Türkiye'nin küresel ihracat hacminin %1,3 oranına sahip olduğu görülmektedir.

Türkiye'de var olan asma genetik kaynaklarını tanımak ve korumak amacı ile 1965 yılında başlayan çalışmalar sonucunda "Milli Koleksiyon Bağı" kurulmuştur. 2020'ler itibariyle 1600'den fazla asma tipi Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünde bulunmaktadır. Bu çalışma doğrultusunda Türkiye'de 1200'den fazla üzüm çeşidinin yetiştiği kayıtlarda yer almaktadır (Sağlam ve Çalkan Sağlam, 2018:604).

Türkiye genelinde üretilen üzümlerin büyük çoğunluğu sırasıyla sofralık, kurutmalık, şarap, pekmez, sirke, pestil ve benzeri amaçlar ile kullanılmaktadır. Türkiye'nin fungal hastalıklara yol açan Karadeniz ve dona sebebiyet veren Doğu Anadolu Bölgesi haricinde her bölgesinde bağcılık faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. Türkiye'nin bağcılıkta en geniş alana ve üretime sahip bölgesi, Ege Bölgesi'dir. Sofralık üzüm üretiminde Ege, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Orta Anadolu Bölgeleri, kurutmalık üzüm üretiminde Ege, Güneydoğu Anadolu ve Orta Anadolu Bölgeleri ve şaraplık üzüm üretiminde ise Ege, Orta Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Marmara Bölgeleri önemli roller üstlenmektedir (Mehmet Ali Kiracı, 2024: 27-28).

Üzüm çeşitliliği ve hasat açısından yaklaşık olarak altı ay süren bir hasat serüvenine sahip olan Türkiye'de üzüm türüne ve coğrafi bölgesine bağlı olarak haziran ve kasım ayları arasında hasat gerçekleştirilmektedir. Milli Koleksiyon Bağı da ele alınırsa Türkiye'de çok fazla üzüm çeşidinin yetiştirildiği düşünülmektedir. Türkiye'de en önemli sofralık üzüm çeşidinin Sultani olduğu düşünülmekte ve "*Cardinal, Alphonse Lavallée, Michele Palieri, Red Globe, Müşküle, Razakı, Horoz Karası, Yalova İncisi, Trakya İlkeren, Tilki Kuyruğu, Parmak, Pembe Gemre, Burdur Dimriti, Narince, Mahrabaşı, Hatun Parmağı, Kızlartahtası, Hönüsü, Karaerik, Şilfoni, Ağın Beyazı, Kabarcık, Prima, Victoria"* gibi üzüm çeşitleri de önemli sofralık üzüm çeşitleri arasına girmektedir. Küresel anlamda kurutmalık üzüm alanında lider olarak kabul gören Türkiye üretiminin büyük çoğunluğunu Sultanı Çekirdeksizinden gerçekleştirmektedir. Ayrıca "*Horoz Karası, Sergi Karası, Karadimrit, Banazı Siyahı, Besni, Kerkuşi, Zeynebi, Dımışkı"* gibi çeşitler de kurutmalık üzümler arasında yerlerini almaktadır (Ünal ve Soltekin, 2018:5).

Türkiye'de yetiştirilen yaygın kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerine baktığımızda ise; *Kalecik Karası, Boğazkere, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Papazkarası, Adakarası, Cinsaut, Gamay, Merzifon Karası, Malbec, Bornova Misketi, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling ve Narince* üzümleri örnek olarak verilebilmektedir (Candar vd., 2024:45-46).

Sofralık üzüm üretiminde Manisa, Mersin, Denizli, Gaziantep, Hatay, Diyarbakır, Mardin, Sakarya, İzmir ve Kahramanmaraş illeri ön sıralarda yer almaktadır. Kurutmalık üzümde ise Manisa, İzmir, Mardin, Konya, Denizli, Gaziantep, Kilis ve Nevşehir illerimiz yer almaktadır. Şaraplık üzümde önde gelen illerimiz ise Denizli, Tekirdağ, Çanakkale, Tokat, Nevşehir, Elâzığ ve Kilis'tir. Ayrıca Türkiye'de kullanılan en yaygın bağ kurulum yöntemlerinin yöresel yöntemler ve Goble yöntemleri olduğu bilinmektedir (Çelik vd., 2009:8-9).

Türkiye'nin bağcılık sayesinde kazandığı bir diğer ihracat ürünü ise asma yaprağıdır. Asma yaprağı aynı zamanda yüzyıllardır Türk Mutfağında yer alan

zeytinyağlı sarma, etli dolma, baklalı dolma, ekşili dolma gibi yemeklerde sıkça kullanılmaktadır. Asma yaprağının en yaygın muhafaza yöntemi ise salamuradır. Asma yaprağı gerek ticari değeri gerekse ürün kalite farklılıkları bakımından coğrafi işaret tesciline gerek duymaktadır. Türkiye'de "Erbaa Narince Bağ Yaprağı" ve "Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı" adları ile Tokat ve Tekirdağ illerinin coğrafi işaret tescili bulunmaktadır. Bu alanda bir diğer faaliyet Nevşehir İlinde yetişen Emir üzümünün yaprakları için salamura üretimi ele alınarak gerçekleşmektedir. Son olarak Sultanı Çekirdeksiz üzüm çeşidinden elde edilen yaprakların sarma amaçlı kullanıldığı ve bu alanda Türkiye'de var olan işletmelerin büyük çoğunluğunun Ege Bölgesi ve Tokat ilinde yer aldığı bilinmektedir (Cangi ve Yağcı, 2017:139).

Agroturizm, Gastro Turizm ve özellikle Önoturizm alanında ise Türkiye bağcılık ve şarap sektörü yüksek potansiyel barındırmaktadır. Yüksek ekonomik gelir grubundaki turistler arasında yer alan önoturistler Türkiye'de bir hafta sonunda kazandırdığı gelir ile kitle turizm yolu ile bir hafta sonunda misafir edilen turistin kazandırdığı gelirden 8 kat daha yüksek olduğu söylenebilmektedir. Ülkemizde gerek bireysel üreticilerin girişimleri ile hazırlanan gerekse Trakya Kalkınma Ajansı destekleri ile oluşturulan Trakya Bağ Rotası, Urla Bağ Yolu ve İç Ege Bağ Rotası gibi rotalar önoturizmin olmazsa olmazları arasında yer almaktadır. Önoturizmin kattığı bir başka avantaj ise yerel ürünlere yüksek ilgi barındıran önoturistlerin bu rotaları ve bağcılık işletmelerinin hem bağlarını hem de bölgelerinin yerel tarihini yansıtan otel ve restoranlarının keyfini çıkartırken bölgenin yerel niş ürünlerini almaktan geri durmamalarıdır. Bu duruma örnek olarak hardaliye, pekmez, kuru üzüm, cevizli sucuk ve birçok yerel ürün önoturistlerin ilgisini çekmektedir (Göknur Gündoğan, 2022: 27).

Türkiye'de bağ bozumu her yıl festival ve kutlamalar ile karşılanmaktadır. Ülkemizde bağ faaliyetlerinin bulunduğu hemen her ilde Üzüm Şenliği, Üzüm Festivali, Bağ Bozumu Festivali ve daha çeşitli isimler altında festivaller düzenlendiği görülmektedir. Düzenlenen festivallerde yöresel halk oyunları, konserler, bağcılık ve diğer konular hakkında panel oturumları ve daha birçok etkinlik düzenlenmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TRAKYA BÖLGESİ BAĞCILIK İŞLETMELERİ VE KÜRESELLEŞME EĞİLİMLERİ

Asya ile Avrupa arasında önemli bir çizgide yer alan Trakya'nın 21. yüzyıla kadar birçok farklı medeniyete ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. Trak Kabilelerinden Yunanistan, Bulgaristan ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasına kadar gelişen süreçte birçok tarihi kalıntı ve kültürel miras bulunmaktadır (Canıtez ve İlhan, 2022: 450). Bu miraslardan biri ise bağcılıktır. Araştırmanın bu bölümünde Trakya bölgesinde yer alan bağcılık faaliyetleri küreselleşme, yerelleşme ve küyerelleşme süreçleriyle ele alınmaktadır.

3.1 Trakya Bölgesi'nde Bağcılık Sektörü

Türkiye, Bulgaristan ve Yunanistan toprakları arasında bulunan Trakya, adını sayısı yaklaşık olarak elliyi bulan Trak kabilelerinden almaktadır (Sayar, 2023:123). Türkiye topraklarındaki Trakya Bölgesi, Türkiye'nin Kuzey Batısında yer alan 3 tarafı Karadeniz, Marmara ve Ege Denizleri ile çevrili 40 ile 42 derece kuzey enlemleri ve 26 ile 29 derece doğu boylamları arasında yer almaktadır. 2.476.000 ha yüz ölçümü bulunan Trakya Bölgesi'nde Tekirdağ, Edirne, Kırklareli illerinin tüm alanları, İstanbul ve Çanakkale illerinin ise Avrupa Kıtasında yer alan kısımları bulunmaktadır (Süzer, 2021:1).

Prof. Dr. Ergün Laflı (2017) "Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu" adlı konferans bildirisinde Trakya Bölgesi'ndeki bağcılığın Orta ve Genç Bronz Çağ'da Minos Uygarlığı sayesinde Mora Yarımadası ve Trakya'ya yayılması ile başladığını bildirmektedir. Prof. Dr. Ergün Laflı sözlerinin devamında Kırklareli'nde bulunan eski haritalarda "Şarap Yolu" olarak geçen tarihi bir yoldan bahsetmektedir. Şarapların

fıçılar ile manda arabalarına yüklenerek Üsküp üzerinden İğne Ada ve Kıyı Köy Limanlarına taşınarak Marsilya ve Venedik'e gönderildiği vurgulanmaktadır.

Sözü geçen Kırk Kilise (Kırklareli) İli hakkında bir diğer kaynağa bakıldığında ise bu konuşmayı destekler nitelikte açıklamalar görülmektedir. Balkan Savaşlarından önce Kırklareli'nin, içerisinde ceviz ve bademin de bulunduğu üzüm bağları ile çevrili olduğu bilinmektedir. Bölgenin en önemli geçim kaynağı üzüm ürünleri olarak belirtilmektedir. Belirtilen dönemde yerel halkın en yoksul ailelerinde en az üç dört hektar bağ alanı bulunmaktadır. Kırk Kilise şehir merkezi etrafının 15 kilometre uzunluğunda bağlar ile çevrili olduğu belirtilmektedir. Elde edilen üzümlerden rakı, şarap, konyak, hardaliye, pekmez, cevizli sucuk üretilmekte ve İstanbul merkezli olarak şehirden ihraç edilmektedir. Balkan savaşlarının getirdiği hasar, filoksera salgını ve 1. Dünya Savaşının etkileri ile bölgedeki bağların neredeyse tamamı tahrip olmuş ve tarla olarak kullanılmaya başlanmıştır. Yaşanan tahrip sonrasında bölge halkında ciddi dereceye kadar yoksulluk artışı görülmüştür. En önemli faktörlerden bir diğeri savaşların ve ulusçuluk akımlarının etkileriyle gerçekleşen nüfus değişimleri sonucunda, bağcılık ve şarapçılıkla ilgilenen nüfus çoğunluğunun bölgeyi terk etmesidir. Tahribat sonrasında bölgeyi canlandırmak adına Amerikan asma fidan aşılamaları, yetiştirilen fidanların yerel halka dağıtılması ve örnek meyve bahçeleri kurularak iyileştirme çalışmaları yürütüldüğü görülmektedir (Cidan vd., 2019:6).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde yaşamış olan gezgin ve yazar olarak bilinen Evliya Çelebi'nin 1658 yılında Kırklareli iline gerçekleştirdiği ziyarette Kırklareli ilini Bulgarca "Lozengrad" yani "Bağ Şehri" olarak adlandırarak içerisine insan girse kaybolacağı 20 bin dönüm üzüm bağının varlığından bahsetmektedir (Evliyâ Çelebi, 2001: 45-46). Uzun yıllar boyunca bağcılığın yer aldığı Kırklareli'de buna bağlı olarak gelişerek dikkat çeken ürünlerden biri hardaliyedir. Yapımında şaraplık ve sofralık üzümlerin tercih edildiği hardaliye, üzüm şırasına hardal tohumu ve vişne yaprağı eklenerek fermantasyon sonucu oluşan alkolsüz bir içecektir. 1930 yılında Mustafa Kemal ATATÜRK'ün Kırklareli ziyaretinde *"Hardaliyenizi çok*

beğendim, bu içeceğinizi milli bir üretim haline getirmenizi öğütlerim" demesi üzerine aradan geçen 87 yılın ardından 2017 yılında Kırklareli hardaliyesi Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi mahreç işareti ile tescillenmiştir (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38092, 15.01.2025). Bayındır ve Öngel (2019) *"Gastronomide Kültürel Miras Bakış Açısıyla Kırklareli Hardaliyesi'nin Geleneksel Üretiminin Değerlendirilmesi"* adlı çalışmasında Kırklareli'nin yerli hardaliye üreticilerini katılımcı olarak ele aldığı çalışmasında hardaliyenin "Sultanlar İçeceği" olarak nitelendirildiği ortaya çıkışında ise ilk olarak Osmanlı İmparatorluğu döneminde bölgeye yerleştirilen Müslüman halkın bölgede şarap yapımını gözlemlemesi, bölgede gerçekleşen nüfus değişimi ile üzüm ürünlerinin alkolsüz kullanımı yaygınlaşması ile ortaya çıktığı düşünülmektedir.

Trakya'nın şarap ve bağcılığı ile tarihte yer alan bir kenti de Maronya'dır. Maronya, Yunanistan sınırları içerisinde yer almaktadır. Şehir adını Yunan Mitolojisinde adı geçen Maron'dan almaktadır. Homeros'un Odysseia'sında Apollo'nun rahibi olarak geçen Maron, Euripides'in *"The Cyclops"* eserinde ise Şarap Tanrısı Dionysos'un oğlu ve Seilenos'un öğrencisi olarak geçmektedir. Yunan Mitolojisinde Maron şarap Tanrısı Dionysos'a hediye ettiği şaraplar ile ünlüdür. Maron'un şarapları *"içerisinde bir damla su bulunmayan siyah tatlı şarap"* olarak Homeros'un Odysseia'sında geçmektedir. Euripides'in *"The Cyclops"* eserinde ise Tepegöz canavarı olarak geçen *"Cyclops"* Dionysos'tan hediye olarak aldığı Maronya şarabını içtikten sonra *"Konuklarımın en sevgilisi! Bu güzel ziyafeti taçlandırmak için bana verdiğin içki çok güzel"* dediği görülmekte ve hikâyenin devamında Tepegöz'ün sarhoş olması ile Dionysos ve yoldaşları Tepegöz'ün elinden kaçmayı başarmaktadır. Trakya Bölgesi'ndeki bağcılık faaliyetlerinin binlerce yıl önce geçen mitolojilerde yer alması bölgenin bu alandaki yeterliliği ve kökeni hakkına önemli bir örnek teşkil etmektedir.

Resim 1: Tarihi Maronya Sikkeleri



Kaynak: Meadows, A. (2018). The Great Transformation. Civic Coin Design in the Second Century BC:320.

Trakya ve Maronya bağcılığı hakkında bir somut örnek ise M.Ö. 2. yüzyılda basıldığı tahmin edilen Maronya'ya ait sikkelerden gelmektedir. Resim 1'de yer alan 1 ve 2 numaralı Maronya sikkelerine bakıldığında şarap tanrısı Dionysos, üzüm ve asmalar ile karşılaşılmaktadır. Bağcılık ve şarap figürlerinin dönemin gümüş sikkelerine kadar yansımış olması tarih öncesi dönemlerden itibaren Trakya'nın bağcılık ile iç içe olduğunu bir kez daha yansıtmaktadır (Meadows, 2018: 300).

Tarih öncesi dönemlerden kalıntılar Türkiye Trakya'sı içerisinde de bulunmaktadır. 1993 yılında Prof Dr. Mehmet ÖZDOĞAN ve ekibi tarafından Kırklareli kent merkezine yakın bir mesafede başlatılan Aşağı Pınar Kazıları 2019 yılına kadar sürmüştür ve kazılar toplamda 4500 metrekare alanı kapsamaktadır. M.Ö. 6000 yılına kadar dayanan ve Avrupa'nın en eski tarım yerleşkelerinden biri olan Aşağı Pınar Höyük'te asma bitkisine de rastlandığı görülmektedir (Eres vd., 2010:185). Çanakkale Eceabat'ta gerçekleştirilen Maydos-Kilisetepe Höyüğü kazıları ise M.Ö. 3.binin sonları ve 2.binin başlarına kadar dayanmaktadır. Burada ele geçirilen birçok seramik ve testinin şarap ve diğer içkiler için kullanıldığı ve Maydos Limanı ile taşındığı düşünülmektedir (Aslan ve Sazcı, 2016:125). Bir diğer önemli kazı ise İstanbul Yenikapı'da yer almaktadır. 2004 yılında başlayan kazı çalışmaları 58 bin

metrekarelik çalışma sahası ile 2014 yılına kadar sürmüştür. Tarihleri 5 ile 11. yüzyıllar arasına tekabül eden 37 gemi batığında yer alan amforaların içlerinden üzüm çıktığı ve büyük olasılıkla şarap taşıyan amforaların da olduğu bilinmektedir. Eski Roma İmparatorlarından I. Theodosius'un adının verildiği bu liman, tarih öncesi ve sonrası birçok alanda bilgi edinilmesini sağlamaktadır (Kızıltan, 2014:23).

Tekirdağ İli ele alındığında Ganos Dağları göze çarpmaktadır. Prof. Dr. Sabire Nergis Günsen'in eşliğinde 1989 yılında Tekirdağ Gaziköy veya Ganos'ta başlatılan arkeolojik ve tarihi çalışmalarla, birbirine 4 kilometre mesafede olan Gaziköy ve Hoşköy çevresinin Antik Çağ itibariyle bir manastır yerleşkesi olduğu ve Ganos Dağı'nın Kutsal Dağ olarak adlandırıldığı vurgulanmaktadır. Denizcilerin Haç noktası haline gelen Ganos'ta, Orta Çağ'da manastırlarının korunmaya devam ettiği görülmektedir. Roma İmparatorluğu döneminde ise bölgede amfora üretmek üzere kurulan çömlek ocağı kalıntıları bulunmaktadır. Roma İmparatoru Theodosios'un mührünün de bulunduğu bu amforalar sayesinde Ganos Limanı'ndan gemilere yüklenen ve bölge manastırlarında üretilen *"ganitikos"* adlı şarapların İstanbul'a taşındığı düşünülmektedir (Günsenin, 1992:197-198).

Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisinde yer alan Trakya Bölgesi'nin tarihi mirasları göz önünde bulundurulduğunda bölge içerisinde neredeyse her il sınırları içerisinde tarih öncesi dönemlerden itibaren bağcılık ve şarap faaliyetlerinin gerçekleştirildiğini söylemek mümkün gözükmektedir. Yerel anlamda köklü bir bağcılık mirası barındıran bu bölgenin Avrupa ve Asya arasında bir köprü oluşturması, üç tarafının denizlerle kaplı olması, tarih öncesi ve sonrasında birçok uygarlığa ev sahipliği yapması gibi nedenler sonucunda uzun yıllardır bölgede yerel ve küresel insani etkileşimlerin gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Gerçekleşen bu etkileşimler sonucunda insanlığın yer aldığı her sektör gibi bağcılık sektörünün de olumlu veya olumsuz bir şekilde etkilenmesi kaçınılmazdır.

Cumhuriyet'in kuruluş dönemine bakıldığında ise gerçekleştirilen en büyük ve etkili faaliyetlerden birisi 1930 yılında kurulma kararı alınan ve 1931 yılında

TEKEL'e bağlı olarak kurulan Tekirdağ Şarap Fabrikası'dır. TEKEL, Osmanlı Devleti'nin dış borçlarını ödemek için alkol, tütün, tuz, çay, kibrit ve kahve gibi gelirlerine el koyulmak üzere kurulan Duyun-u Umumiye İdaresi'ne bağlı olan *"La Société de la Régie Co-Intéressée des Tabacs de l'Empire Ottoman / Osmanlı İmparatorluğu Tütün Tekeli Gelir Ortaklığı"* adlı Fransız şirketin devamı olarak 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması ile devlet tarafından yeniden düzenlenen bir kamu kuruluşudur (Güvemli vd., 2016:200). Fransız uzmanları dahi ekibinde barındırarak yüksek kapasite ile üretime başlayan Tekirdağ Şarap Fabrikası sanayi ve endüstriyel alanda şarap üretiminde ilk örnek olarak gösterilebilmektedir. Üretilen ürünlerin yurtiçi ve yurtdışı satış hareketliliğini arttıran şarap fabrikasının aynı zamanda Avrupa üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesini sağlayarak ve örnek bağlar kurarak bölge bağcılığının kalkınmasına ve istihdamın artmasında büyük rol üstlendiği görülmektedir (Gürdamar, 2021:88-89). Kendi içerisinde özelleştirme çabalarından sonra rakı üretimi ile devam eden fabrika 2014 yılında özel bir şirkete devredilerek taşınma süreci ardından 2017 yılında faaliyetlerine son vermiştir ve bu değişimin bölge bağcılığını olumsuz etkilediği gözlemlenmektedir (Erhan, 2021:131).

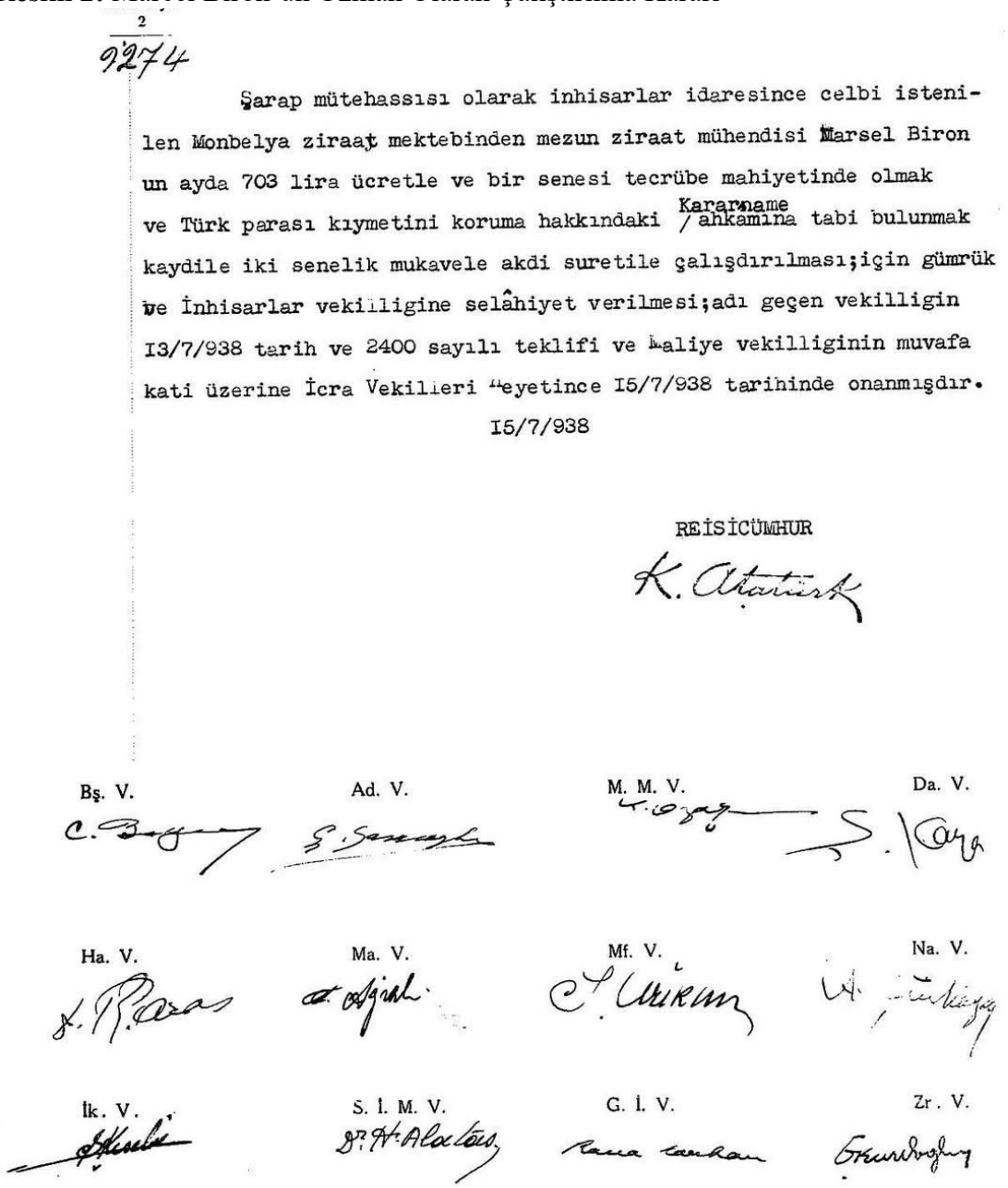
Devletçi ekonomiden özel ekonomi sürecine geçiş örneklerinden biri olan Tekirdağ Şarap Fabrikası'nın özelleştirme sonuçlarının da yer aldığı Antropolog Atak Ayaz'ın 13 aylık etnografik araştırmaları neticesinde hazırladığı (2024) *"Aging community, changing crops: The faith of grapes in Turkey/ Yaşlanan topluluk, değişen ürünler: Türkiye'de Üzüm İnancı"* adlı makalesinde özellikle Tekirdağ bölgesinde TEKEL'in 2003 yılında özelleştirilmesinden sonra üzüm üreticilerinin zor günler yaşamaya başladığı ve üzüm bağlarını daha güvenceli bir gelir olan zeytinliklere çevirmeye başlayan üreticilerin olduğu görülmektedir. Araştırma devletçi ekonomiden sonra özel ekonomiye geçişin TEKEL'in bağlarının bulunduğu bölgelerde ve Tekirdağ'da bağcılık alanında arz ve talep dengesini yıpratmıştır ve çiftçilerin enflasyonun altında, düşük fiyatlara satış yapmasına sebebiyet verdiğini göstermektedir. Aynı zamanda sektörde oluşan güvencesizlik ve gelir dengesizliği nedeniyle, bağcılık alanında yörede yeni nesillerin ilgisinin kaybolmasına neden olduğu görülmektedir.

Literatüre bakıldığında Tekirdağ bölgesinde benzer sonuçları saptayan bir araştırma da H. Güngör ve arkadaşları (2012) tarafından yapılmıştır. "*Tekirdağ İli Bağcılığında Küçük İşletmelerin Önemi ve Geliştirme Olanakları"* adlı bu çalışmada bölgede bulunan 95 işletme ile anket çalışması yapılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, TEKEL'in özelleştirilme sürecinde şaraplık üzüm üretim alanlarının %40'lık alan kaybı yaşaması, üreticilerin satış zorluğu yaşaması ve bağ alanlarını kiraz ve zeytinliklere dönüştürme girişimleri olduğu görülmektedir. Şarap ürünlerine gelen vergi artışı ile bölgede sofralık üzüme yönelim oluşmuştur. Bağcılıktan istediği kazancı sağlayamayan köylü işletmecilerin %16-25 oranında ilçe ve il merkezlerine göç ettiği tespit edilmiştir. 2011 yılında sofralık üzüm fiyatı %40 düşüş göstermesi ve şaraplık üzümün özellikle Akdeniz Bölgesi Butik Otel İşletmecileri tarafından "Her Şey Dahil Sistemi" ile talep görmesi ile bölgede değer kazanmıştır. Bu durumun bölgede 25 dekar ve altında üretim alanı olan üretici işletmeleri bir kez daha zorladığı görülmektedir (Güngör vd., 2012: 684).

TEKEL bünyesinde çalıştırılmak üzere anlaşılan Fransız uzmanlardan birisi Marcel Biron'dur. Biron'un ayda 703 lira ücretle çalıştırılmak üzere dönemin Cumhurbaşkanı olan Mustafa Kemal ATATÜRK'ün imzaladığı 2/9274 numaralı 13/07/1938 tarihli 2400 sayılı belge Resim 2'te yer almaktadır. Özellikle Trakya Bölgesi'nin yerel üzümlerinden biri olan Papaskarası kırmızı üzümün şarap için uygun olabileceğini keşfeden ve çalışmalarında vurgulayan Marcel Biron, 1948 yılında Paris'te düzenlenen 27. OIV oturumunda Papaskarası'nın kaliteli bir şaraplık üzüm olarak kabul edilmesine büyük katkıda bulunarak bu yerel üzümün küresel bir kimlik kazanmasını sağlamıştır. 1938-1950 Yılları arasında Türkiye'de faaliyet gösteren Marcel Biron'un anısına Kırklareli İlinin yerel bağcılık ve şarap işletmelerinden biri olan Chamlija tarafından 2020 yılında Papaskarası üzümünden elde edilen kırmızı şaraba "*Cuvée Marcel Biron"* adını vermiştir. Üretilen ve Marcel Biron'a atfedilen bu ürün ile "*The Drinks Business"* Dergisi tarafından düzenlenen ve her yıl dünyanın en iyi 100 şarap üreticisinin seçildiği "*The Drinks Business Master Winemaker"* adlı yarışmada 2022 ve 2024 yıllarında ilk 100'e seçildiği görülmektedir. Aynı zamanda küresel anlamda büyük ses getiren bir başka etkinlik olan *AWC International Wine*

Challenge Vienna "Best National Producer" adlı yarışmada 2023 ve 2024 yıllarında altın madalya alarak Papaskarası üzümü, Trakya Bölgesi'nin yerel işletmecisi olan Chamlija ve bu üzümü keşfeden Marcel Biron'un bir kez daha küresel alanda adını duyurmasını sağlamıştır.

Resim 2: Marcel Biron'un Uzman Olarak Çalıştırılma Kararı



2

9274

Şarap mütehassısı olarak inhisarlar idaresince celbi istenilen Monbelya ziraat mektebinden mezun ziraat mühendisi Marsel Biron un ayda 703 lira ücretle ve bir senesi tecrübe mahiyetinde olmak ve Türk parası kıymetini koruma hakkındaki Kararname / ahkamına tabi bulunmak kaydile iki senelik mukavele akdi suretile çalışdırılması;için gümrük ve İnhisarlar vekilliğine selâhiyet verilmesi;adı geçen vekilliğin 13/7/938 tarih ve 2400 sayılı teklifi ve Maliye vekilliğinin muvafakati üzerine İcra Vekilleri Heyetince 15/7/938 tarihinde onanmışdır.

15/7/938

REİSİCÜMHUR

K. Atatürk

Bş. V. Ad. V. M. M. V. Da. V.

Ha. V. Ma. V. Mf. V. Na. V.

İk. V. S. İ. M. V. G. İ. V. Zr. V.

Fransız şarap uzmanı Marcel Biron, Trakya Bölgesi'nin yerel üzümü Papaskarası ve bölgenin yerel üreticisi Chamlija, Trakya Bölgesi'nde yer alan bağcılık işletmelerinin küresel, yerel ve küyerel kavramları ile olan ilişkisine dair somut bir örnek sunmaktadır. Bu örnek incelendiğinde, öncelikle dünya üzerinde alanında uzman bir ismin Türkiye'ye getirildiği sonrasında bu ismin bölgede yer alan yerel bir üzümün 1948 yılında küresel alanda adını duyurduğu ve yaklaşık olarak aradan 72 yıl geçmesine rağmen bölgenin yerel işletmecisi bahsi geçen üzümden 2020 yılında elde ettiği ürüne üzümü keşfeden uzmanın adını vererek küresel alanda birçok ödül elde ettiği görülmektedir. Yerel ile küresel boyutlar arasında birçok etkileşimin sağlandığı görülen bu örnek olay, bağcılık işletmelerinin yerel ve küresel kavramlarının karşılıklı bağımlılık ve iletişim hallerinden etkilendiği üzerine yorum yapılabilmesini sağlamaktadır.

Trakya'da yer alan Tekirdağ, Kırklareli, Edirne ve Çanakkale ile İstanbul İllerinin Avrupa kıtasındaki ilçelerinde yer alan 2004 ile 2023 yılları arasında üzüm üretim alanlarını ve üzüm üretim miktarını incelemek bölgenin bağcılık faaliyetleri hakkında bilgi sağlamaktadır. Bu doğrultuda;

Tekirdağ ilinde gerçekleşen bağcılık faaliyetlerini ele alan Tablo 14'e bakıldığında belirtilen süreç içerisinde her ilçede sofralık çekirdekli üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. Sofralık çekirdekli üzüm alanında en geniş üretim alanına ve üretim miktarına sahip olan ilçenin Şarköy olduğu görülmektedir. Belirtilen yıllar içerisinde sofralık çekirdekli üzüm üretim alanı ve üretim miktarında azalma eğilimi söz konusudur. Fakat Süleymanpaşa ve Şarköy ilçeleri ele alındığında sofralık üzüm üretim alanlarında ve üretim miktarlarında belirtilen yirmi yıllık süreç içerisinde ciddi bir azalış eğilimi söz konusu olmadığı ve stabil bir şekilde kendini koruduğu Tablo 14'e göre yorumlanabilmektedir. Çorlu, Saray, Muratlı, Çerkezköy ve özellikle Malkara ilçelerinin 2004 2023 yılları arasında sahip olduğu sofralık üzüm üretim alan ve miktarlarına bakıldığında ise ciddi bir düşüş yaşandığı görülmekte ve bazı ilçelerde üretimin durdurulması söz konusu olduğu görülmektedir.

Tablo 14: Tekirdağ Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

		Ergene		Hayrabolu		Kapaklı		Malkara		Marmaraereğlisi		Muratlı		Saray		Süleymanpaşa		Çerkezköy		Çorlu		Şarköy		
		X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	TOPLAM
Üretim Alanı (Dekar)	2004				70				4750	30	20		300	50	250	7500	1750		230		350	57290	100	72690
	2005				70				4750	30	20		200	50	250	7080	1700		230		350	49450	100	64280
	2006				70				4750	30	20		200	50	250	7570	1850		230		350	52285	100	67755
	2007				14				1000	130	20	100	200	50	250	7880	2600	100	30			20039	9229	41642
	2008				14				1000	130	20	50	100	50	200	8150	2750	100	130			20039	9229	41962
	2009				14				1100	160	20	50	50	10	25	8150	2550	100	30			20000	9649	41908
	2010				14				1100	160	20	50	50	10	25	8150	2550	100	130	10		20000	9649	42018
	2011				14				1100	160	15	50	50	10	25	7450	2590		100	10		20000	9649	41223
	2012				6				1100	160	15	50	50	10	25	4500	1750		100	10		20000	9650	37426
	2013	6			8	1	10		1200	130	15	50	50	10	25	4493	1740			10		20000	9650	37398
	2014	6			20	1	9		1200	130	15	50	50	10	25	4500	1750			4		20000	9650	37420
	2015				20		9		1400	130	15	80	70	10	25	4500	1750			20		20000	9650	37679
	2016				20		9		1200	120	15	80	70	10	25	4950	1750			35		20000	9650	37934
	2017				20		9		1200	122		81	70	10	25	5021	1750			33		20287	9650	38278
	2018		16		56		9		1244	76	16	88	81	10	26	4950	1813			33		20000	10000	38418
	2019		17		60		9		1200	86	16	88	78	10	24	4950	1750			33		20000	9650	37971
	2020		17		60		9		1100	86	16	88	83		30	2385	1950			30		20000	9650	35504
	2021		17		60		7		1000	86	16	15	40		44	2350	1800			30		20000	9650	35115
	2022		17		70		7		950	86	16	20	45		55	2350	1862			30		20000	9650	35158
	2023		22		70		7		600	90	16	20	120		55	2350	1862			35		19000	9150	33397
Üretim Miktarı (Ton)	2004				45				3915	23	15		240	20	75	6600	1485		126		386	51000	120	64050
	2005				5				2175	23	15		100	30	65	8750	192		120		386	63460	130	75451
	2006				45				2176	23	15		100	30	65	8625	2040		120		386	52000	20	65645
	2007				5				360	22	13	0	89	30	58	9084	1976	0	13			19653	8649	39952
	2008				6				405	24	15	0	50	30	50	9480	3050	0	15			20315	8449	41889
	2009				6				450	45	15	45	35	3	6	9440	3063	100	15			21700	10064	44987
	2010				7				440	160	20	45	35	6	6	9780	3470	30	65	8		17200	9579	40851
	2011				7				440	160	15	45	35	6	6	7450	3885		50	8		20000	14474	46581
	2012				3				451	160	15	45	35	6	6	4500	2625		50	8		20000	14475	42379
	2013	8			3	1	6		440	135	15	43	34	6	6	4316	2532			8		14417	9329	31299
	2014	8			12	1	6		440	140	15	45	35	6	6	3600	1750			3		11440	5790	23297
	2015				9		1		326	130	11	64	34	6	4	4500	2188			18		19600	8926	35817
	2016				8		6		392	120	13	64	41	10	27	4950	2113			32		20000	10784	38560
	2017				8		6		988	141		80	50	12	29	5811	2251			35		23477	12411	45299
	2018		5		26		7		1155	37	0	121	38	17	31	8529	2807			41		22055	10320	45189
	2019		7		24		6		990	39	0	93	37	16	25	5241	1823			28		21177	10052	39558
	2020		9		27		6		1045	40	12	79	62		33	2385	2399			26		20000	11580	37703
	2021		11		35		4		448	35	11	13	36		32	2529	2421			22		17935	10384	33916
	2022		12		45		5		652	38	12	27	53		43	2995	2738			24		19604	11351	37599
	2023		11		46		4		300	40	12	20	108		33	2007	2002			21		18878	8116	31598

X: Şaraplık Üzüm, Z: Sofralık Üzüm Çekirdekli

Kaynak: TÜİK 2024 verilerine göre derlenmiştir.

Tekirdağ ilindeki şaraplık üzüm faaliyetlerinin yoğunluğu ise sofralık üzüme benzer bir şekilde Şarköy ve Süleymanpaşa ilçelerinde fark göstermektedir. Tablo 14'e göre 2004-2023 yılları arasında şaraplık üzüm üretim alanı ve üretim miktarlarında TEKEL'in özelleştirildiği 2003 yılından sonra ciddi bir düşüş ile karşılaşıldığı görülmektedir. Şarköy'deki 2007 yılı ve sonrası şaraplık üzüm alan ve üretim değerleri göz önüne alındığında ciddi bir düşüş olmasa da şaraplık üzüm alanında önem arz eden Süleymanpaşa İlçesinde 2007-2023 yılları arasında yaklaşık olarak dört kattan fazla düşüş yaşandığı görülmektedir. 2023 Yılında Tekirdağ'da 11.902 dekar sofralık çekirdekli ve 21.495 dekar şaraplık üzüm olmak üzere toplamda 33.397 dekar bağ alanı bulunmaktadır. Bağ alanlarının kentin Marmara Denizi kıyı şeridinde ve Ganos Dağları etrafında yoğunluk gösterdiğini söylemek mümkündür.

2019-2023 yılları arasındaki verilere göre üretim miktarı (ton) / üretim alanı (dekar) hesabı ile dekar başına elde edilen ürün miktarı hesaplandığında ise;

- Tekirdağ il toplamında sofralık çekirdekli üzümde, 2019'da dekar başına 1,01 ton, 2020 1,17 ton, 2021 1,05 ton, 2022 1,17 ton ve 2023 yılında dekar başına 0,89 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.
- Tekirdağ il toplamında şaraplık üzümde 2019'da dekar başına 1,05 ton, 2020 0,99 ton, 2021 0,91 ton, 2022 1,008 ton ve 2023 yılında dekar başına 0,97 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.

Sofralık üzümde en verimli yıllar dekar başına 1,17 tonluk üretim ile 2020 ve 2022 yılı olmaktadır. Şaraplık üzümde ise en verimli yıl dekar başına 1,05 tonluk oran ile 2019 yılı olmaktadır. Sofralık üzümün en düşük verimli yılı 2023 yılı olurken şaraplık üzümde 2021 yılı olduğu görülmektedir. Lakin şaraplık üzümde dekar başına daha az ürün almanın üzüm kalitesine olumlu etkileri bulunmaktadır ki bu doğrultuda şaraplık üzüm alanlarından düşük hasat alınması üreticilerin olumsuz olarak değerlendireceği bir sonuç olarak görülmemektedir (Pehlivan ve Uzun, 2015:120).

Tablo 15: Kırklareli Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

		Babaeski		Demirköy		Kofçaz		Lüleburgaz		Merkez		Pehlivanköy		Pınarhisar		Vize		
		X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	TOPLAM
Üretim Alanı (Dekar)	2004		320				30		150		3320		450		250		100	4620
	2005		400		20		30		150		3450		450		250		120	4870
	2006		400		20		42		130		3676		280		250		170	4968
	2007	70	400		2		62	290	130	190	3732	67	28	18	126	15	70	5200
	2008	80	430		6		62	370	135	210	3750	67	55	18	128	15	70	5396
	2009	110	420		3		62	440	148	800	3800	67	55	18	126	15	70	6134
	2010	110	420		3		62	510	155	850	3900	52	30	18	126	15	70	6321
	2011	110	420		3		62	540	165	900	3900	52	32	562	116	15	70	6947
	2012	110	420		2		62	580	170	900	3900	52	32	562	150	15	70	7025
	2013	150	500		2		20	850	115	863	1223	52	92	562	150	15	70	4664
	2014	150	500		2		20	850	115	845	1217	37	194	562	150	15	70	4727
	2015	150	500		2		20	850	115	845	1217	38	194	562	150	15	60	4718
	2016	130	450		2		20	850	115	845	1217	38	219	562	150	15	60	4673
	2017	71	230		2		20	710	115	761	1200	39	219	782	222	56	60	4487
	2018	71	238		2		21	700	119	761	1244	39	227	771	230	55	62	4540
	2019	71	230		2		21	700	119	761	1244	39	227	771	230	55	62	4532
	2020	71	230		5		21	620	85	761	1244	39	227	888	251	15	91	4548
	2021	71	230		6		15	620	85	761	1244		220	920	252	14	90	4528
	2022	72	239		6		15	570	65	781	1324		220	1135	252	14	90	4783
	2023	90	250		8		15	590	65	781	1447		250	1500	370	14	90	5470
Üretim Miktarı (Ton)	2004		180				5		98		2377		160		125		81	3026
	2005		300		0		5		91		2310		200		125		90	3121
	2006		300		13		10		81		2310		125		125		90	3054
	2007	33	267		1		27	24	111	0	3070	8	18	13	109	15	62	3758
	2008	41	310		1		30	93	125	0	3105	29	24	14	125	17	70	3984
	2009	75	300		2		30	160	130	150	3500	8	18	13	123	10	56	4575
	2010	75	315		2		62	204	155	765	3215	10	11	13	126	11	56	5020
	2011	66	315		2		62	221	165	810	3315	10	11	25	174	11	56	5243
	2012	66	315		2		62	237	170	810	3315	10	11	800	225	15	56	6094
	2013	77	358		2		9	267	164	519	1885	10	11	769	218	14	54	4357
	2014	77	358		1		9	267	164	127	183	12	116	84	23	12	56	1489
	2015	83	278		1		7	1275	93	127	135	4	86	84	17	12	36	2238
	2016	72	222		1		6	1275	83	608	1044	19	156	337	61	12	32	3928
	2017	46	119		1		6	547	95	616	988	5	225	407	137	52	37	3281
	2018	106	489		1		7	667	32	839	1123	5	47	478	142	61	38	4035
	2019	85	384		1		16	748	188	888	974	0	7	918	153	48	15	4425
	2020	85	345		1		13	397	141	888	1423	23	999	999	192	13	46	5565
	2021	76	309		1		8	358	130	687	1112		829	950	188	11	40	4699
	2022	84	352		2		17	392	115	852	1708		863	2309	249	12	53	7008
	2023	105	368		8		18	454	122	887	2107		1420	2663	350	13	27	8542

X: Şaraplık Üzüm, Z: Sofralık Üzüm Çekirdekli

Kaynak: TÜİK 2024 verilerine göre derlenmiştir.

Kırklareli İlinin bağ alanları ve üzüm üretim miktarları hakkında bilgi sunan Tablo 15, 2004-2023 yılları arasında gerçekleşen faaliyetler hakkında veri sunmaktadır. TÜİK verilerine göre Kırklareli'nin her ilçesinde az miktarda da olsa sofralık üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. 2004 yılından 2023 yılına kadar geçen süre boyunca sofralık üzüm alanında yaklaşık olarak %50 düşüş görülürken Pınarhisar İlçesinde sofralık üzüm alanları %48 oranında artmıştır fakat sofralık çekirdekli üzüm alanında en geniş bağ alanlarının halen Merkez ilçesinde yer aldığını söylemek mümkündür. Sofralık çekirdekli üzüm üretim miktarları değerlendirildiğinde ise, üretim alanlarında yaşanan düşüşe rağmen üretim miktarlarında ciddi bir düşüş yaşanmadığı görülmektedir. Özellikle 2023 yılında Pehlivanköy İlçesinde üretim alanının 5,6 katından daha fazla üretim gerçekleştirilmektedir. 2014-2015 yıllarındaki üretim verileri ele alındığında ise hem sofralık hem de şaraplık üzüm çeşitlerinin üretim miktarlarında yüksek oranda bir azalış görülmekte ve ele alınan yıllar içerisindeki en düşük üretim verilerini oluşturmaktadır.

Kırklareli İlinin şaraplık üzüm alanları değerlendirildiğine, tüm ilçelerinde bağcılık yapılan İlin her ilçesinde şaraplık üzüm tercih edilmemektedir. Bu alanda en geniş üretim alanına sahip ilçeler ise Pınarhisar, Merkez ve Lüleburgaz'dır. Özellikle Pınarhisar İlçesinde bulunan şaraplık üzüm alanlarında 2010-2023 yılları arasında yaklaşık olarak üç katlık bir artış görülmektedir. TÜİK'ten elde edilen verilere göre 2010-2023 yılları arasında Trakya'nın hiçbir bölgesinde bu oranda bir artış görülmemiştir. Bu artışın sebebini anlamak için yapılan saha gözlemleri sonucunda, Teruarında Istranca veya Yıldız Dağlarının etkilerini barındıran Pınarhisar İlçesinin şaraplık üzüm için elverişli olması, bölgeye yeni girişimcileri çekmekte ve var olan bağcılık işletmelerinin bağ alanlarını genişletmesine sebebiyet verdiği sonucuna ulaşılmaktadır. Belirtilen yıllar içerisinde bölgede uzun yıllardır faaliyet gösteren ve yerli bağcılık işletmesi olan Cahmlija'nın bağ alanlarını genişletmesi, 2021 yılında Prius Bağcılık işletmesinin 650 dekar bağ alanı ile yeni bir girişim kurması, 1929 yılında kurulan ve Türkiye'nin ilk özel sektör şarap üreticisi olan Kavaklıdere'nin

bölgeye yatırım yaparak yeni bağ alanları kurmasının bölgenin kısa bir dönemde yüksek bir ilerleme kaydetmesine imkan verdiği görülmektedir.

İl genelinde şaraplık üzüm alanlarının sofralık üzüm alanlarından daha fazla olduğu görülmektedir. Kırklareli İl sınırları içerisinde 2023 yılı itibariyle 2495 dekar sofralık, 2975 dekar şaraplık olmak üzere toplamda 5470 dekar bağ alanı bulunmaktadır.

2019-2023 yılları arasındaki verilere göre üretim miktarı (ton) / üretim alanı (dekar) hesabı ile dekar başına elde edilen ürün miktarı hesaplandığında ise;

- Kırklareli İl genelinde sofralık çekirdekli üzümde, 2019 yılında dekar başına 0,81 ton, 2020'de 1,46 ton, 2021'de 1,22 ton, 2022'de 1,51 ton ve 2023 yılında dekar başına 1,77 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.
- Kırklareli İl genelinde şaraplık üzüm üretiminde 2019 yılında dekar başına 1,12 ton, 2020'de 1,004 ton, 2021'de 0,87 ton, 2022'de 1,41 ton ve 2023 yılında dekar başına 1,38 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.

Ele alına beş yıl içerisinde sofralık üzümde en verimli yılın dekar başına 1,77 ton ile 2023 yılı olduğu ve şaraplık üzümde 1,41 ton üretim ile 2022 yılı olduğu görülmektedir. 2019 Yılı sofralık üzümde en verimsiz yıl olurken şaraplık üzümde 2021 yılı olarak görülmektedir.

Tablo 16: Edirne Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

		Enez			Havsa			Keşan			Lalapaşa			Meriç			Merkez			Süloğlu			Uzunköprü			İpsala			TOPLAM
		X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	
Üretim Alanı (Dekar)	2004			2200			2400			1860			830			500	100		1770		130	350	6500		6150			1260	24050
	2005			2200			2400			1860			850			500	100		1770		130	350	6500		6080			1260	24000
	2006			2200			2400			1855			854			500	95		1770		100	350	6500		6080			1260	23964
	2007			2200	1600		50			1855			804	351		400	95		1770			60	6500		5870	413		847	22815
	2008			1800	560		51			1855			804	700		500	155		1682			60	6500		5781	413		847	21708
	2009			1872	560		51			1855			804	700		500	195		186			60	6500		5781	413		841	20318
	2010			1850	420		51			1855			804	700		500	225		186			50	6520		5781	413		841	20196
	2011			1850	420		51			1855			160	700		500	225		186			50	6520		5781	413		841	19552
	2012			1850	358		66			1855			160	700		500	230		195			50	6520		5781	413		841	19519
	2013			1850	360		100			1855			160	700		500	198		147			50	6520		5781	499		755	19475
	2014			1500	360		100			1855			130	700		500	200		149			50	6520		5781	500		755	19100
	2015			1400	360		100			1855			115	700		500	200		149			50	6520		5781	500		755	18985
	2016			1400	360		100			1855			115	700		500	200		219			50	6520		5781	500		755	19055
	2017			90	365		100			855			105	355		300	203		219			93	2029		1000	526		7	6247
	2018			89	260		207			244				98		22	203		227			98	2000		1036	526		7	5017
	2019			89	260		207			244				98		22	203		227			98	2000		1036	526		7	5017
	2020			90	260		240			244			72	118		26	203		227			98	2000		1036	526		7	5147
	2021			80	260		240			244			72	118		26	203		227			110	2000		1000	526		7	5113
	2022		3	80	260		240	20		244			66	118		26	203	29	227			110	1724	27	625	440		7	4449
	2023		3	80	260	38	240	20		244			72	118		26	203	65	227		18	54	1740	27	625	450	7	6	4523
Üretim Miktarı (Ton)	2004			1100			1200			1350			495			130	0		935		60	240	4810		4514			630	15464
	2005			1000			1200			1350			590			100	4		940		100	480	4745		4402			630	15541
	2006			1000			1200			1350			590			100	4		951		60	240	4745		4402			630	15272
	2007			979	3000		67			1201			498	270		249	29		863			44	4745		3782	0		375	16102
	2008			900	1243		77			1150			560	659		364	109		1244			55	5267		4184	0		421	16233
	2009			936	1120		77			1350			560	594		364	94		175			50	4350		4126	330		421	14547
	2010			925	210		31			1336			563	595		375	113		177			40	4564		3547	330		421	13227
	2011			925	210		31			1336			112	595		375	180		186			40	4564		3550	330		421	12855
	2012			925	179		40			1336			112	700		375	184		195			40	4564		3550	330		421	12951
	2013			894	173		58			1291			108	538		363	177		189			39	5640		4471	596		730	15267
	2014			925	180		60			1291			105	560		375	190		224			39	7080		4471	596		730	16826
	2015			685	180		44			955			69	560		278	190		166			29	6520		3309	596		540	14121
	2016			613	180		39			912			62	560		358	190		294			26	6520		3473	596		483	14306
	2017			40	211		40			441			59	329		231	200		191			49	2348		618	548		6	5311
	2018			50	159		184			378				68		16	238		152			32	3970		1493	508		7	7255
	2019			43	168		160			159				72		14	204		167			28	4024		1167	362		5	6573
	2020			43	169		192			146			47	89		35	193		193			30	4024		1166	368		7	6702
	2021			32	175		172			131			48	79		31	173		173			30	3587		1009	307		6	5953
	2022		1	35	191		188	8		143			49	87		34	189	25	200			29	1183	16	490	280		6	3154
	2023		1	32	191	27	187	10		433			54	89		36	203	52	204		4	12	1218	16	500	135	6	5	3415

X: Şaraplık Üzüm, Y: Sofralık Üzüm Çekirdeksiz, Z: Sofralık Üzüm Çekirdekli

Kaynak: TÜİK verilerine göre derlenmiştir.

Edirne İlinin 2004-2023 yılları arasındaki bağ alanları ve üzüm üretim miktarları üzerine gerekli bilgiler Tablo 16'da yer almaktadır. Her ilçesinde sofralık çekirdeksiz üretim alanı bulunduğu görülen Edirne'nin birçok ilçesinde de çekirdeksiz sofralık üzüm yetiştirilmektedir. Sofralık üzüm alanında 2004-2016 yılları arasında hareketlilik devam ederken 2016 yılında yaşanan aşağı yönlü kırılma doğrultusunda İl genelinde bağcılık alanlarının dört kat düştüğü bazı ilçelerde ise neredeyse sıfır noktasına geldiği görülmektedir. Havsa ve Merkez İlçelerinde ise bu kırılmanın 2006-2007 yıllarında yaşandığı görülmektedir. Verilere göre sofralık üzüm alanında verimli bir il olduğu anlaşılan Edirne'nin Tablo 16'da belirtilen 20 yıl içerisinde sofralık üzüm üretim alanlarında yaklaşık olarak %93 oranında bir düşüş gerçekleşmiştir. 2004 Yılında olduğu gibi 2023 yılında da ilin en geniş sofralık üzüm alanları ve en yüksek üretim miktarı Uzunköprü İlçesinde gerçekleşmiştir. Bağ alanlarındaki bu ciddi düşüşün sebeplerinden biri 2015 yılında Edirne İlinde yaşanan sel felaketi sebebi ile bağ alanlarının kurtarılamayacak şekilde hasar almış olmasıdır (Korkutal vd., 2019: 134).

Edirne'nin sahip olduğu şaraplık üzüm alanları ise belirtilen yıllar içerisinde azalmasına rağmen Merkez ve İpsala İlçelerinde hacmini korumaktadır. Sofralık üzüme benzer bir şekilde şaraplık üzüm üretim alanı ve üretim miktarında en etkin ilçe Uzunköprü'dür. Ayrıca sofralık üzüm alanlarının %93 oranında, şaraplık üzüm alanlarında yaklaşık olarak %58 oranında düşüş yaşandığı görülmektedir. Bu durumda Edirne İlinin şaraplık üzüm alanlarını daha fazla korumaya özen gösterdiği yorumlanabilir.

İl genelinde 2004-2015 yılları arasında sofralık üzüm alanları çoğunlukta iken 2016-2023 yılları arasında şaraplık üzüm alanlarının daha geniş bir hale geldiği görülmektedir. Edirne İl sınırları içerisinde 2023 yılı itibariyle 1574 dekar sofralık, 2791 dekar şaraplık olmak üzere toplamda 4365 dekar bağ alanı bulunmaktadır.

2019-2023 yılları arasındaki verilere göre üretim miktarı (ton) / üretim alanı (dekar) hesabı ile dekar başına elde edilen ürün miktarı hesaplandığında ise;

- Edirne İl genelinde sofralık çekirdekli üzümde, 2019 yılında dekar başına 0,90 ton, 2020'de 0,91 ton, 2021'de 0,81 ton, 2022'de 0,72 ton ve 2023 yılında dekar başına 0,92 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.
- Edirne İl genelinde şaraplık üzüm üretiminde 2019 yılında dekar başına 1,56 ton, 2020'de 1,55 ton, 2021'de 1,39 ton, 2022'de 0,70 ton ve 2023 yılında dekar başına 0,66 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.

Ele alınan beş yıl içerisinde sofralık üzümde en verimli yılın dekar başına 0,92 ton ile 2023 yılı olduğu görülürken şaraplık üzümde 1,56 ton üretim ile 2019 yılı olduğu görülmektedir. 2022 yılı sofralık üzümde en verimsiz yıl olurken şaraplık üzümde 2023 yılı olarak görülmektedir.

Tablo 17: Çanakkale Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

		Bozcaada		Eceabat		Gelibolu		Gökçeada		
		X	Z	X	Z	X	Z	X	Z	TOPLAM
Üretim Alanı (Dekar)	2004	6600	4950	2230		550	2850	160	460	17800
	2005	6600	4970	2430	80	550	2850	240	720	18440
	2006	6650	5300	2500	80	500	950	175	720	16875
	2007	6700	5150	2167		1480	1400	445	200	17542
	2008	6250	5250	2817		1600	4750	514	200	21381
	2009	6250	5250	3610		1600	4750	514	200	22174
	2010	6250	5050	3979		1500	4250	714	200	21943
	2011	6332	5050	4172	131	1500	4250	752	200	22387
	2012	6500	5100	4172	131	1300	4020	752	200	22175
	2013	6506	5100	4219	221	1300	3550	800	200	21896
	2014	6600	5150	4219	221	1150	3300	800	200	21640
	2015	6600	5150	4219	221	1150	3300	800	200	21640
	2016	6600	5150	4276	185	1150	3200	800	200	21561
	2017	6695	5150	4540	195	1166	2900	811	200	21657
	2018	6600	5337	4316	202	1150	3005	800	207	21617
	2019	6400	5000	4316	212	1150	2900	800	207	20985
	2020	6400	5000	4316	195	1150	2900	800	200	20961
	2021	6400	5000	4406	212	1125	2950	800	207	21100
	2022	6400	5000	4406	214	1125	2950	800	207	21102
	2023	6200	4800	4408	214	1125	2950	800	207	20704
Üretim Miktarı (Ton)	2004	3840	2160	2250		500	1501	0	370	10621
	2005	3800	2200	2250	80	500	150	120	360	9460
	2006	9750	3920	2250	80	500	560	55	360	17475
	2007	9750	3560	3100		480	3137	140	178	20345
	2008	9990	4000	2294		555	3705	240	200	20984
	2009	9000	3900	1860		500	3705	216	200	19381
	2010	5625	4050	3183		900	3300	500	200	17758
	2011	5699	5050	3338	0	915	3400	526	200	19128
	2012	6825	4335	3338	105	845	3337	526	200	19511
	2013	6247	4684	3218	235	812	3089	769	213	19267
	2014	4356	4892	3164	221	748	2970	720	200	17271
	2015	4356	3620	3164	164	759	2198	720	148	15129
	2016	4356	4144	3207	165	805	2575	720	179	16151
	2017	5423	5034	3783	240	945	2984	751	175	19335
	2018	7733	6610	4284	250	1284	3101	882	182	24326
	2019	6160	5230	4533	212	1114	2721	790	181	20941
	2020	5760	6000	4221	195	1093	3045	790	201	21305
	2021	5165	4484	3753	190	968	2778	696	188	18222
	2022	6148	5881	4233	230	1053	2979	784	213	21521
	2023	4030	4080	4188	231	1103	3098	400	248	17378

X: Şaraplık Üzüm, Z: Sofralık Üzüm Çekirdekli

Kaynak: TÜİK verilerine göre derlenmiştir.

Çanakkale İlinin, Trakya Bölgesi'nde yer alan ilçelerinde 2004-2023 yıları arasında bağ alanları ve üretilen üzüm miktarları hakkında veri sunan Tablo 17'ye bakıldığında ilin Trakya Bölgesi'ne dahil olan her ilçesinde sofralık çekirdekli üzüm alanı bulunduğu görülmektedir. Sofralık üzüm alanında Bozcaada'nın belirtilen 20 yıl içerisinde neredeyse hiç alan kaybı yaşamadığı hatta üzüm üretim miktarının iki katına çıktığı söylenebilmektedir. Benzer bir durum Gelibolu İlçesinde de yaşanırken Eceabat ve Gökçeada ilçeleri sofralık üzüm alanında geri planda kalmaktadır. Eceabat ve Gökçeada'nın diğer iki ilçeye göre daha az üretim alanı bulunmasına rağmen diğer ilçeler gibi uzun yıllardır sahip oldukları sofralık üzüm alanlarını sabit bir şekilde korudukları görülmektedir.

Çanakkale İli şaraplık üzüm üretim alanları belirtilen yıllar arasında neredeyse tüm ilçelerde artmaktadır veya başlangıç yılına göre çok az kayıp yaşamıştır. 2004 yılından 2023 yılına kadar Eceabat İçesinde yaklaşık 2 kat, Gökçeada İlçesinde ise 5 katlık ciddi bir artış görülmektedir.

Hem sofralık hem de şaraplık üzüm alanında İlin en öncü ilçesi Bozcaada'dır. Bozcaada'nın iki farklı üzüm türünde de birbirine yakın ve yüksek miktarda bağ alanına sahip olması dikkat çekmektedir. Eceabat İlçesi şaraplık üzüm alanında ikinci sırada yer alırken 2023 yılına göre sahip olduğu şaraplık üzüm alanlarının sofralık üzüm alanlarına göre 20 kat daha fazla olduğu görülmektedir. Gelibolu İlçesi sofralık üzüm alanında ikinci sırada yer almaktadır. Gelibolu İlçesinde şaraplık ve sofralık üzüm alanları arasında ise Eceabat İlçesinde olduğu gibi çok yüksek bir fark bulunmamaktadır.

Çanakkale İlinde bulunan tüm bağ alanları 2004 yılından 2023 yılına kadar yaklaşık %16 artış göstermektedir. Toplam üzüm üretim miktarı ise yaklaşık olarak %63 artmaktadır. İl genelinde şaraplık üzüm alanlarının sofralık üzüm alanlarından daha geniş olduğu sonucuna varılmaktadır. Ele alınan 20 yıllık süreç içerisinde Çanakkale İlinin, Trakya Bölgesi'nde yer alan diğer illere kıyasla alan kaybetmeyerek artış göstermesi dikkat çekmektedir.

2019-2023 Yılları arasındaki verilere göre üretim miktarı (ton) / üretim alanı (dekar) hesabı ile dekar başına elde edilen ürün miktarı hesaplandığında ise;

- Çanakkale İl genelinde sofralık çekirdekli üzümde, 2019 yılında dekar başına 1,003 ton, 2020'de 1,13 ton, 2021'de 0,91 ton, 2022'de 1,11 ton ve 2023 yılında dekar başına 0,93 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.
- Çanakkale İl genelinde şaraplık üzüm üretiminde 2019 yılında dekar başına 0,99 ton, 2020'de 0,93 ton, 2021'de 0,83 ton, 2022'de 0,95 ton ve 2023 yılında dekar başına 0,77 ton üretim gerçekleştiği görülmektedir.

Ele alına beş yıl içerisinde sofralık üzümde en verimli yılın dekar başına 1,13 ton ile 2020 yılı olduğu görülürken şaraplık üzümde 0,99 ton üretim ile 2019 yılı olduğu görülmektedir. 2021 yılı sofralık üzümde en verimsiz yıl olurken şaraplık üzümde 2023 yılı olarak görülmektedir

Tablo 18: İstanbul Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

		Arnavutköy				Büyükçekmece				Silivri				Çatalca				
		X	Y	Z	T	X	Y	Z	T	X	Y	Z	T	X	Y	Z	T	TOPLAM
Üretim Alanı (Dekar)	2004							40		200			.	20		60		320
	2005							40					120	20		60		240
	2006							20		370			100	40		60		590
	2007									370			130	40		60		600
	2008									370			130	40		60		600
	2009	70	70	50						370			130			4		694
	2010	70	70	50						370			130			4		694
	2011	70	70	50						270			100			4		564
	2012	70	70	50						270			10			4		474
	2013	70	70	50						250			10			4		454
	2014	70	80	50						270			10			4		484
	2015	70	80	50						270			10			4		484
	2016	70	80	50						270			10			4		484
	2017	71	82	50						260						4		467
	2018	70	80	52						256						4		462
	2019	70	80	50						256						4		460
	2020	70	80	50						256						4		460
	2021	70	80	50						256						4		460
	2022	70	80	50						260						4		464
	2023	70	80	50						260						4		464
Üretim Miktarı (Ton)	2004							24		0			108	0		84		216
	2005							21					96	24		72		213
	2006							12		10			90	38		72		222
	2007									555			90	40		64		749
	2008									616			96	44		72		828
	2009	42	42	30						444			78			3		639
	2010	70	70	50						444			78			5		717
	2011	70	70	50						324			78			5		597
	2012	70	70	50						444			6			5		645
	2013	67	70	48						288			7			5		485
	2014	70	80	48						300			7			4		509
	2015	70	80	37						300			7			3		497
	2016	70	80	45						297			8			4		504
	2017	103	119	72						181						4		479
	2018	116	93	64						212						4		489
	2019	119	109	52						203						3		486
	2020	88	108	50						179						4		429
	2021	78	97	45						161						4		385
	2022	82	98	49						127						4		360
	2023	88	100	50						21						4		263

X: Şaraplık Üzüm, Y: Sofralık Üzüm Çekirdeksiz, Z: Sofralık Üzüm Çekirdekli, T: Kurutmalık Üzüm Çekirdekli

Kaynak: TÜİK verilerine göre derlenmiştir

TÜİK verilerine göre hazırlanan tablo 18'e bakıldığında Trakya Bölgesi'nde 25 ilçesi bulunan İstanbul'un 2004-2023 yılları arasında sadece 4 ilçesinde bağcılık yapıldığı görülmektedir. Trakya Bölgesi'nde belirtilen yıllar içerisinde sadece Silivri'de kurutmalık çekirdekli üzüm yetiştirilmektedir. Silivri İlçesinde uzun yıllardır şaraplık üzüm üretimi devam etmesine rağmen kurutmalık üzüm üretiminin devamı sağlanmamaktadır. 2009-2023 Yılları arasında Arnavutköy İlçesinde üç farklı üzüm

üretim alanı da var olan genişliğini koruyarak devam etmektedir. Büyükçekmece İlçesinde 2006 yılından sonra faaliyetlerin durduğu görülürken, Çatalca İlçesinde 2008 yılından sonra faaliyetlerin neredeyse durma noktasına geldiği söylenebilmektedir.

Sunulan verilere göre Trakya Bölgesi'nde yer alan Tekirdağ, Kırklareli, Edirne ve Çanakkale illeri arasında bir karşılaştırma yapıldığında;

- 2023 yılına göre yetiştirilen toplam üzüm üretim alanlarına göre en geniş bağ alanları 33,397 dekar alan ile Tekirdağ İlinde bulunmaktadır. İkinci il 20,704 dekar alan ile Çanakkale, üçüncü il 5,470 dekar alan ile Kırklareli ve dördüncü il 4,523 dekar alan ile Edirne olmaktadır.
- 2023 yılına göre Trakya Bölgesi'nde yer alan en geniş şaraplık üzüm alanına sahip ilçe 19,000 dekar alan ile Şarköy olurken sofralık üzüm çekirdekli üzüm üretim alanında da 9,150 dekar alan ile Şarköy İlçesi yer almaktadır.
- 2004-2023 yılları arasında toplam bağ alanlarını kendi katına göre en çok genişleten il Kırklareli'dir. Kırklareli 2004 yılında var olan 4,620 dekar toplam bağ alanını, 2023 yılında %18,39 oranında genişleterek 5,470 dekar alana ulaşmaktadır. Bu alanda yer alan ikinci il ise Çanakkale'dir.
- 2004-2023 yılları arasında toplam bağ alanlarını kendi katına göre en çok genişleten ilçe Pınarhisar olmaktadır.
- 2004-2023 yılları arasında kendi katına göre toplam bağ alanlarını en çok kaybeden il Edirne'dir. Bu alanda yer alan ikinci il ise Tekirdağ'dır.
- 2004-2023 yılları arasında kendi katına göre en çok bağ alanı kaybeden il ise Edirne'dir. Edirne'de 2004 yılında bulunan 24,050 dekar bağ alanının 2023 yılına gelindiğinde %82 oranında değer kaybederek 4,523 dekar bağ alanı kaldığı görülmektedir. Bu alanda yer alan ikinci il ise Tekirdağ'dır.

- 2004-2023 yılları arasında toplam üzüm üretim miktarının kendi katına göre en çok artış gösterdiği Kırklareli'dir. Çanakkale ise bu alanda ikinci sırada yer almaktadır.
- 2004-2023 Yılları arasında toplam üzüm üretim miktarının kendi katına göre en çok azalan il Edirne'dir. Tekirdağ ise bu alanda ikinci sırada yer almaktadır.

Tablo 19: Trakya Bölgesi Üzüm Üretim Alanına Sahip Kişi Sayısı 2024

TEKİRDAĞ		EDİRNE		KIRKLARELİ		ÇANAKKALE	
Şarköy	1030	Uzunköprü	305	Merkez	349	Bozcaada	221
Süleymanpaşa	653	Merkez	120	Lüleburgaz	85	Eceabat	20
Malkara	382	Havsa	84	Babaeski	71	Gelibolu	53
Hayrabolu	13	Enez	57	Pınarhisar	43	Gökçeada	59
Saray	13	Lalapaşa	53	Pehlivanköy	13		
Marmaraereğlisi	12	Meriç	36	Vize	6		
Muratlı	10	Süloğlu	27	Demirköy	1		
Çorlu	8	İpsala	15	Kofçaz	1		
Ergene	5	Keşan	10				
Kapaklı	5						
TOPLAM	**2131**		**707**		**569**		**353**

Kaynak: Tekirdağ, Edirne, Kırklareli ve Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden alınan Çiftçi Kayıt Sistemi verilerine göre derlenmiştir.

Trakya Bölgesi'nde yer alan üzüm üretici sayısına ait veriler Tablo 19'da sunulmaktadır. Çanakkale İlinin sadece Trakya Bölgesi'ne dahil edilen ilçeleri esas alınmıştır. Tablo 19 hazırlanırken tüm üzüm çeşitleri dahil edilerek tüzel ve gerçek kişi ayrımı yapılmamıştır. Çiftçi Kayıt Sistemi'nde aynı üreticinin birden çok üzüm türü üretmesi halinde tek bir üretici sayılarak derlenen verilerde yineleme yapılmamaktadır.

2024 yılında Trakya Bölgesi'nde toplamda 3,760 adet gerçek veya tüzel kişi olmak üzere üzüm üreticisi bulunmaktadır. Bu üreticilerinin en büyük çoğunluğu Tekirdağ Şarköy İlçesinde yoğunluk göstermektedir. 2023 Yılı verilerine göre Trakya'nın en geniş ikinci üzüm üretim alanına sahip olan Çanakkale'nin 353 üretici ile en az üretici sayısına sahip olduğu görülmektedir: Bu durum bölgede yer alan

üreticilerin diğer illerdeki üreticilere göre daha geniş üretim alanına sahip olduğunu göstermektedir.

3.2 İşletmelerin Küresel ve Yerel Etkileşimleri

Araştırmanın bu bölümünde Trakya Bölgesi'nde yer alan bağcılık işletmelerinin küresel ile yerel boyut arasında kurdukları bağlantılar üzerinde durulmaktadır.

Dünya üzerinde birçok noktada küresel kimlik kazanan bağ rotalarının bir benzeri ise Trakya Bölgesi'nde bulunmaktadır. Trakya Bağ Rotası 2013 yılında Trakya Kalkınma Ajansı'nın destekleriyle Trakya Turizm İşletmecileri Derneği tarafından kurulmuştur. Gelibolu, Şarköy, Tekirdağ ve Kırklareli Bölgesi olmak üzere dört farklı rota ile oluşturulan bu proje, bölgede bulunan 12 farklı şarap üreticisinin ortak hareketi ile oluşan Türkiye'de bulunan ilk bağ rotası özelliği taşımaktadır. Proje kapsamında bölgede bağcılık turizminin gelişmesi adına düzenlenen eğitim ve atölyelerin yanı sıra yurtiçi ve yurtdışı olmak üzere birçok sergi, fuar ve basın gezileri düzenlenmektedir. Uluslararası turizm fuarlarında tanıtımı yapılan projenin Japonya, Fransa, Amerika Birleşik Devletleri gibi birçok ülkeden gelen turizm profesyonelleri tarafından tanıtımı yapıldığı görülmektedir (https://www.trakyabagrotasi.com/proje-hakkinda/, 20.03.2025).

Literatüre bakıldığında Trakya Bağ Rotasını farklı yönler ile inceleyen birçok araştır bulunmaktadır (Akdağ, 2015; Çakır vd., 2017; Demirkol vd., 2016; Ergüven, 2015; Köse ve Çelik, 2017; Toylan ve Ertürk, 2021). 12 Yerel bağcılık işletmesinin girişimleri ile oluşan Trakya Bağ Rotasının yerel, küresel ve akademide birçok etkileşim sağladığı görülmektedir. İşletmelerin yerelden küresele doğru bir eğilim göstermesi söz konusudur. Gösterilen bu eğilimin kaynağında ise bölgenin bağcılık alanında taşıdığı kültürel miras ve bu alanda gelişme potansiyeli barındırması olarak yorumlanabilmektedir.

Tablo 20: Trakya Bölgesinde Yer Alan Önoturizm Tesisleri

KIRKLARELİ
Dessera Bağ Evi - Vino Dessera Bağları
Bakucha Vineyard Hotel - Arcadia Bağları
Saranta Farmhouse - Chateau Murou
Gürgbüz Winery/ Restaurant
EDİRNE
Vinum Hotel - Edrine
Arda Bağ Evi - Arda Bağcılık
TEKİRDAĞ
Barbaros Bağ Evi - Barbare Bağları
Barel Bağ Evi
Chateau Nuzun
Chateau Kalpak
Kutman Şarap Müzesi
Manastır Bağ Evi - Melen Şarap
Firuze - Uçmakdere Winery
Umurbey Winehouse
Gülor
Badur
Aker Bağ Evi
Şekerci Vineyard House
ÇANAKKALE
Kilye - Suvla
Etruscan Hotel - Bağcılık
Bengodi Hotel - Asmadan Bağcılık
Porta Caeli – Caeli Bağları
Yükseltan Vineyard House
Amadeus
Corvus
Çamlıbağ
Gülerada
Talay
Ataol Şarap Evi

Trakya Bölgesi'nde bulunan bazı önoturizm tesisleri Tablo 20'de yer almaktadır. Yerel bağlardan elde edilen ürünler bu tesisler sayesinde hem işletmecilere gelir sağlamakta hem de yurtiçi ve yurtdışı turistler ile etkileşim gerçekleştirmesine olanak sunmaktadır. 2025 yılı itibari ile Edirne, Kırklareli, Tekirdağ ve Çanakkale

ilinin Trakya Bölgesi'nde yer alan ilçelerinde toplamda 29 adet önoturizm hizmeti gerçekleştiren bağcılık işletmesi bulunmaktadır. İşletmelerin sahip olduğu bu tesislerde yıl içerisinde tadım atölyeleri, festivaller, iş toplantıları, kutlamalar ve daha birçok etkinlik düzenlenmektedir.

Tekirdağ Şarköy ilçesinde yer alan Chateau Kalpak bağlarında her yıl düzenli olarak *"International Ch Kalpak Vineyards Art Festival & Workshop"* adı ile sanat festivali düzenlenmektedir. 2025 yılında 8. defa düzenlenecek olan bu festival uluslararası ve farklı alanlarda birçok sanatçıya ev sahipliği yapmaktadır. Gerçekleştirilen bu festival Chateau Kalpak bağları başta olmak üzere bölgedeki bağcılık sektörünün geneli için bir küresel etkileşim örneği taşımaktadır (International Ch Kalpak Vineyards Art Festival & Workshop, http://kalpak.net, 05.03.2025).

Kırklareli ilinde yer alan Arcadia Bağları uluslararası etkileşimleri ile öne çıkmaktadır. 2002 yılında tarihi bağcılık coğrafyalarından biri olan Kuzeydoğu Trakya Bölgesi'nde teruar şaraplarını üreterek yeniden dünyaya yayılmasını sağlamak amacı ile kurulan ve bu süreç boyunca sürdürülebilirlik anlayışından vazgeçmeyen Arcadia Bağları ürettiği ürünler ve bağ alanlarının içerisinde yer alan Bakucha Hotel ile sunduğu önoturizm hizmeti, yerel ve yabancı medyada gündeme gelerek yurtiçi ve yurt dışı misafirlerini ağırlamaktadır (https://arcadiavineyards.com/arcadia-baglari/, 12,03,2025). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNTWO) üyeliğine sahip olan Arcadia Bağları küresel anlamda bir etkileşim örneği sergilemektedir (https://www.unwto.org/affiliate-member-organization/646831 12,03,2025). Arcadia Bağları kurucu ortaklarından biri olan Zeynep Arca Şallıel'in Fransa'da eğitim aldığı yıllarda Amerikalı tarih öğretmeninin Fransız kültürünü yansıtmak amacı ile gerçekleştirdiği peynir ve şarap betimlemesi ile zihninde yer edinen şarap kültürü ve kendisinde bulunan doğa ile çalışma isteği kendisini bağcılık sektörüne yönelimini sağlamaktadır (Ener, 2022: 15). Kuruluş aşamasında ise bağcılık alanında uzmanlığı ile bilinen Prof. Alain Carbonneau ile iş birliği yapan Zeynep Arca Şallıel'in küresel ile yerel etkileşimleri uyumlayarak Trakya Bölgesi'nde gerçekleştirdiği girişim ile başarılı bir bağcılık işletmesi kurduğu görülmektedir.

Tekirdağ ilinde 2000 yılında 230 dönümlük bir arazide kurulan Barbare bağlarının 2013 yılında Barbaros Bağ Evi'ni kurarak aynı zamanda önoturizm alanında da hizmet verdiği görülmektedir. İşletmenin kuruluş hikayesine bakıldığında, kurucu Can Topsakal'ın Fransa'da aldığı eğitim sonrası oluşan bağcılık ve şarap tutkusu ile yola çıktığı görülmektedir. Fransa'nın önemli bağcılık bölgelerinden biri olan "*Châteauneuf-du-Pape*" bölgesindeki şato sahipleri ile arkadaş olduğu bilinmektedir. Fransız bağcılık ve şarap yapım uzmanı olan Xavier Vignon'un Barbare Bağlarında danışman olarak yer alması Can Topsakal'ın bağcılık ve şarap sektöründe küresel kimliğe sahip kişi ve işletmeleri yakından tanıyıp bu alandaki girişimini gerçekleştirmek için ise Tekirdağ ilini tercih ettiği görülmektedir (https://www.barbarosbagevi.com/hakkımızda, 15.03.2025).

Çanakkale ve Tekirdağ illerinde bağcılık ve şarap müzeleri yer almaktadır. Asmadan Bağcılık Tarihi Müzesi ve Kutman Şarap Müzesi bölgenin bağcılık ve şarap tarihini aktaran eserleri kapsayan geniş bir eser portföyüne sahiptir. Asmadan Bağcılık Tarihi Müzesi'nin yaklaşık olarak M.Ö. 7000 yılına dayanan bağcılık tarihini gerçek ve ustalıkla gerçeğe yakın yapılmış tarihi eserler ile sergilediği bilinmektedir (https://www.asmadanmuze.com/#about, 20.03.2025). Kutman Şarap Müzesi'nin kuruluş hikayesi incelendiğinde ise, Tekirdağ Mürefte'de 1896 yılında şarap üretimine başlayan Kutman ailesinin üçüncü kuşağında yer alan Adnan Kutman'ın 1988 yılında Portekiz'de yer alan tarihi bir şaraphanedeki etkinlikten etkilenerek kendi ülkesinde de benzer etkinlikleri gerçekleştirme hayali kurmaktadır. 2003 yılında ailenin ilk şaraphanesini mirasçılardan devralarak restore eden Adnan Kutman'ın 15 yıl süren emek sonucunda Kutman Şarapçılığa ve Mürefte'nin tarihi mirasına ait eserleri sergileyen Kutman Şarap Müzesi'ni kurduğu görülmektedir (http://www.kutmansaraplari.com/#sec4, 20.03.2025).

Avustralya ve Yeni Zellanda için savaşan ve hayatını kaybeden askerleri anmak için her yıl Nisan ayının 25. gününde düzenlenen "*Anzak Günü"* etkinliklerinin bir parçası da Gelibolu'da düzenlenmektedir. 2025 yılında düzenlenen *"Anzak Günü"* etkinliklerine İngiliz Kraliyet Ailesi'nin tanınan ismi "The Princess Royal" ünvanına

sahip olan Prencess Anne'in katıldığı bilinmektedir (https://www.royal.uk/news-and-activity/2025-04-24/the-princess-royal-commemorates-the-110th-anniversary-of-the-gallipoli, 02.05.2025). İki gün boyunca Gelibolu'da bulunan Prencess Anne'in Porta Caeli bağlarının içinde bulunan Hotel Caeli'de konakladığı bizzat Hotel Caeli'nin sosyal medya hesaplarından paylaşılarak bildirildiği görülmektedir (https://www.instagram.com/p/DI_kVmyMOrI/?img_index=1, 02.05.2025). Sürdürülebilir bağcılık anlayışını benimseyerek kurulan Porta Caeli bağlarının içinde bulunan ve önoturizm hizmeti sağlayan Hotel Caeli'de isimleri dünyaya yayılmış Seçkin Pirim, Ugo Riva, Giacinto Bosco, Ilse Haider, Konstantin Khudyakov ve Yahya Bağcı gibi birçok sanatçının eserleri yer almaktadır (https://www.caeli.com.tr/tr/sanat, 02.05.2025).

Uluslararası Şarap ve Alkollü İçkiler Ticaret Fuarı (Prowein) küresel pazarı kapsayan en geniş ölçekli uluslararası fuar olma özelliği taşımaktadır. Prowein her yıl Düsseldorf, Shanghai, Singapore, Hong Kong, Sao Paulo, Mumbai ve Tokyo'da farklı tarihlerde düzenlenmektedir. 2025 yılı 15-17 Mart tarihleri arasında Düsseldorf'da düzenlenen Prowein etkinliğine Türkiye'den Büyülübağ, Karmen, Kavaklıdere, My Muse, Paşaeli, kuruluş temeli Trakya Bölgesine dayanan Suvla ve Doluca markaları katılmaktadır (https://www.prowein.com/vis/v1/en/catalogue/prowein.01.01.26, 06.04.2025). Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş'nin sahip olduğu ilk bağ alanları kurucusu Nihat A. Kutman'ın doğum yeri olan Tekirdağ Mürefte'de yer almaktadır. 1920 yılından 1935 yılına kadar yerel üzüm üretimini sürdüren Doluca 1935 yılında Nihat Kutman'ın Almanya ve Fransa ziyaretleri doğrultusunda Cinsault, Semillon, Gamay ve Riesling gibi küresel popülerliği bulunan asma çubuklarını Tekirdağ'daki bağlarına dikerek ülke içerisinde de yayılmasına olanak sağladığı görülmektedir. İsmini Mürefte bölgesinin en yüksek tepesinden alan Doluca, Kutman ailesinin nesiller boyu başarı ile sürdürdüğü kurumsal ve büyük çaplı bir işletme haline gelmektedir. İlk olarak Nihat Kutman'ın 1926 yılında Almanya Geisenheim Şarapçılık Enstitüsü enoloji ve vitikültür bilim dalında aldığı uluslararası eğitim sonrasında Ahmet Kutman'ın 1969 yılında ABD University of California enoloji ve vitikültür bilim dalında aldığı eğitim ve 2000'li yılların başında Sibel Kutman Oral'ın ABD'de almış

olduğu pazarlama şarapçılık eğitimi ailenin uzun yıllardır küresel alanda gelişen bağcılık ve şarapçılık bilgisini tazeleyerek eğitim aldığını öne çıkarmaktadır. İlk bağ alanları Tekirdağ'da bulunan Doluca'nın devamında Gelibolu, İzmir, Denizli, Ankara, Nevşehir, Tokat, Elazığ ve Diyarbakır illerinde bağ alanlarına sahip olmaktadır. Doluca'nın üretimini gerçekleştirdiği ürünler küresel bilinirliğe sahip etkinliklerde sayısı 500'ü aşan ödül almaktadır. Özellikle "Sarafin" projesi Türk şarapçılığının küresel piyasada bulunan diğer ürünler ile yarışmakta olduğunu gösteren bir örnektir. Doluca'nın Tekirdağ Çerkezköy'de bulunan 14 milyon litre üretim kapasiteli üretim tesisi ise Trakya Bölgesi adına dikkat çektiği bir başka noktadır (https://www.doluca.com/kurumsal/tarihce, 06.04.2025).

2003 yılında ilk bağ alanlarını Çanakkale Eceabat ilçesinde kuran Suvla aynı zamanda adını Gelibolu'da yer alan koylardan almaktadır. 50 hektar ile organik, sürdürülebilir ve gelişen teknolojik metotlar ile başlayan bağcılık serüveni yıllar içerisinde ülke içerisinde farklı noktalardan üzüm temin edecek boyuta ulaşmaktadır. 2023 yılında 100 hektar boyutuna ulaşan bağ alanlarının kuruluşunda ise Fransa'dan ithal edilen sertifikalı asma çubuklarının Fransa'nın ünlü Bordeaux ve Val de Loir bölgelerinde yetişmiş uzmanlar eşliğinde dikilerek şarap üretildiği dikkat çekmektedir. Aldığı ödüllerin sayısı yaklaşık 750'ye ulaşan Suvla, 2020 ve 2024 yılı dahil olmak üzere beş yıl boyunca istikrarlı bir şekilde The Balkans International Wine Competition/ Balkanlar Uluslararası Şarap Yarışması tarafından "Balkanların En İyi Şaraphanesi" ödülüne layık görülmektedir (https://suvla.com.tr/hikayemiz/, 07.04.2025). Prowein 2025 Düsseldorf fuarında Çanakkale Gelibolu bölgesinin yerel üzümlerinden biri olan Karasakız'dan elde edilen ürünlerini ön plana çıkaran Suvla'nın Karasakız ile AWC – International Wine Challenge ve Mundus Vini gibi küresel kimliğe sahip organizasyonlarda altın madalyalar elde ettiği görülmektedir (https://www.instagram.com/reel/DHI5poVCW2d/, 07.04.2025).

Kırklareli Büyükkarıştıran merkez olmak üzere bağ alanları Lüleburgaz ve Pınarhisar ilçelerinde yayılan Chamlija şarapları Türkiye ve dünyada ses getiren başarılara sahip olmaktadır. 1935 yılında Bulgaristan'dan Büyükkarıştıran'a göç eden

Çamlıca ailesinin göç ettiği yıllardan beri en yoğun uğraş alanının çiftçilik olduğu bilinmektedir (https://www.chamlija-wine.com/wine.html, 28.01.2025) Kendisini "Fine Wine" şarap yatırımcısı olarak tanımlayan Mustafa Çamlıca 2006 yılında yoğun jeolojik tetkikler sonucu seçtiği bölgelerde ilk bağ yatırımlarını yapmaktadır. Ailenin sahip olduğu çiftçilik tecrübesi, jeolojik bilgi, dünya üzerinde gelişen teknoloji ve bilgi akışını takip becerisini enoloj ile birleştiren Çamlıca ailesinin *International Wine Challenge Vienna* (AWC) organizsasyonunda rekor üstüne rekor sayılabilecek ödüllere imza attığı görülmektedir. 2014 yılından itibaren ürünlerini tüketiciye ulaştırmaya başlayan Chamlija 2018-2025 yılları arasında birçok kez AWC tarafından Türkiye'nin En İyi Şaraphanesi ödülünü kazanmaktadır. Bu kısa zaman içerisinde AWC 2024 yılında 23 altın madalya kazanarak en fazla madalya alan üretici rekorunu kırdığı görülen Chamlija aynı zamanda The Drink Business dergisinin düzenlediği Global Cabernet Sauvignon Masters yarışmasında Master ve altın madalya, Master of Wines organizasyonunda ise En İyi Cabarnet Sauvignon Üreticisi seçildiği görülmektedir. Chamlija'nın elde ettiği bu başarılar 11 yıllık üretim serüveni bulunan bir bağcılık ve şarap işletmesi için ulaşılması çok zor bir konumda yer almaktadır. Özellikle ABD ve Fransa gibi ülkelerin çok uzun soluklu ve köklü şarap firmalarının arasından henüz 11 yıllık bir Türk işletmecisinin En İyi Cabernet Sauvignon Üreticisi seçilmesi Çamlıca Ailesinin çok kısa zamanda küresel anlamda büyük bir başarı edindiğini göstermektedir.

Araştırma kapsamında 30.01.2025 tarihinde Mustafa Çamlıca ile online görüşme gerçekleştirilmiştir. En büyük hedefinin 21. Yüzyılda büyük tahribata uğramış tarihi Istranca bağlarını ve şaraplarını eski günlerine kavuşturmak olduğunu vurgulayan Mustafa Çamlıca'nın kurduğu her cümleden bölgenin tarihi, çiftçilik, jeoloji ve enoloji alanlarında bilgi ve birikime sahip olduğu anlaşılmaktadır. Chamlija'nın sektördeki güncel yöntemler ile kurulmuş 1125 dekar bağ alanlarının maden ocakları, çimento sanayisinin kil ve kireç talepleri, Ayçiçek ve benzeri tarım sahalarında kullanılan ilaçlar ile mücadelesi sürdürülebilir ve minimum müdahale anlayışı ile gerçekleştirilen üretimi tehdit etmektedir. Şarap üretimi ve tarım uygulamalarında kullanım amaçlı malzeme ve ekipman ithalatının yanı sıra ihtiyaç

duyduğu alanlarda küresel anlamda uzman kişilerden danışmanlık alarak üretim gerçekleştirdiği ürünlerini dünyanın birçok noktasına ihraç ederek başarı elde etmektedir. Yıl içerisinde birçok etkinlik, fuar, yarışma veya eğitim faaliyetlerinde adını duyulan Chamlija mevsimine bağlı olarak 150 kişiye kadar istihdam sağlayarak yerel bölgede bir hareketlilik oluşturarak katma değer yaratmaktadır. Son olarak Mustafa Çamlıca ve ailesinin bölgenin yerel üzümü olan Papaskarası üzümü ve Istranca Dağlarına olan tutkusu ile başlattığı bu girişim küresel anlamda adını duyurmuş ve büyük ölçüde üretim kapasitesine ulaşmış bir işletme olarak yola devam etmektedir.

Edirne ilinde bulunan Arda Bağcılık Saç ailesi tarafından 2006 yılında kurulmuştur. 2012 yılında şaraphanesini kuran Arda Bağcılık 2019 yılı itibariyle restoran ve ardından konaklama hizmeti sunmaya başlamaktadır. 2025 yılında 135 dekar bağ alanına sahip olan işletmenin pazarlama ve satış departmanında görev alan Kaan Bey ile 12.02.2025 tarihinde araştırma kapsamında yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Adını bölgede bulunan Arda Nehrinden alan işletme ürünlerinde Enez ilçesinde bulunan Gala Gölü'ne uğrayan göçmen kuşlara adanmış bir seri ve Trakya'ya özgü DokuzSekiz serisine yer vererek ihracat yapmaktadır. Arda Bağcılık sürdürülebilir ve organik tarım anlayışının yanı sıra şarap haricinde sirke, üzüm çekirdeği yağı ve çekirdek unu ürünleri ile dikkat çekmektedir. Aile üyesi Şeniz Saç'ın Fransa'da aldığı enoloji eğitimi ve üretimde aldığı görev ile elde edilen ürünler Mundus Vini - Grand International Wine Award organizasyonunda altın madalya ile ödüllendirilmektedir. İşletmenin yıl içerisinde yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmesi ile birlikte içerikleri geniş kitleler tarafından takip edilen yemek-şarap eleştirmeni Vedat Milor gibi isimler tarafından da övgü ile bahsedildiği görülmektedir. Trakya Bağ Rotası'nın bir parçası olan Arda Bağcılık Türkiye kuzeybatısının en uç kısmında önoturizm hizmeti veren işletmesi olmaktadır. Saç ailesinin 2006 yılında başlattığı girişimin kartopu etkisi ile büyüyerek küresel ve yerel alanda başarılara imza atan bir işletme haline gelerek ürün ve hizmet üretimine devam ettiği görülmektedir.

Trakya Bağ Rotasında yer alan Gürbüz Winery, Tekirdağ Gaziköy'de bulunan 150 dekar bağ alanı ve Kırklareli Büyükkarıştıran'da bulunan şarap üretim tesisi ile hem yurtiçi hem de yurt dışında adını duyuran faaliyetlerde bulunmaktadır. Araştırma kapsamında işletme kurucusu Akın Gürbüz ile 28.02.2025 tarihinde yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bilgiler doğrultusunda Akın Gürbüz'ün ünlü bir otel zincirinde çalıştığı yıllarda dünyaca ünlü şarapları tanımasının ardından aldığı ilhamla ABD University of California Davis'te Bağcılık ve Enoloji alanında lisans eğitimi alması ile ilk önce ailenin Gaziköy'de bulunan üzüm bağlarından elde ettiği üzümleri işleyerek başlayan Akın Gürbüz 2025 yılında İstanbul İhracatçılar Birliği tarafından açıklanan verilere göre alanında en çok ihracat yapan 6. İşletme olma başarısını elde edebilecek konuma ulaştığı görülmektedir. Bağ alanlarının küresel ısınma ve iklim değişikliğinin yanı sıra hukuksal mevzuatlar ile de mücadele ettiğini vurgulayan Akın Gürbüz, işletmenin küresel iş ortakları, yurt dışında faaliyet gösteren biriminin bulunduğunu ve bağ alanları/şarap üretim tesislerinde kullanmak üzere enolojik malzeme, makine ve ekipman ithalatı gerçekleştirildiğini doğrulamaktadır. Yerel üzümleri ve bölgenin tarihine ait motifleri küresel pazarda ön plana çıkaran Gürbüz Winery henüz satış hacminin çoğunluğunu yurtiçi pazarda bulmaktadır. Sürdürülebilir tarım uygulamalarını tercih eden Akın Gürbüz'ün işletmenin ve sektörün devamlılığını sağlamak için de sürdürülebilir bir anlayış benimsediğini vurgulayarak aile üyeleri başta çocuklar olmak üzere ve yanında bulunan çalışma arkadaşlarına da bilgi ve birikimlerini titizlikle aktarmaktadır. Kurulan bağ alanlarında uluslararası bilinirliğe sahip asma çubuklarının yanı sıra karalahna, yapıncak ve papaskarası yerel üzüm çeşitleri de yer almaktadır. Özellikle papaskarası ile 2025 yılında Texas International Wine Competition organizasyonunda ödül aldığı görülmektedir. Bağcılık ve şarapçılık alanında yerel kültürel mirası bir motivasyon kaynağı olarak gören Gürbüz Winery, yerel istihdama katkı sağlamasının yanı sıra uyguladığı güncel üretim yöntemleri ile elde ettiği ürünler yurt içi ve yurt dışında tüketiciler tarafından tercih edilmektedir.

Türkiye'de bağcılık ve şarap alanında etkinlikler düzenleyen bir önemli kuruluş da Gustobar'dır. Gustobar, "*2004 yılında kurulan Fidelity Danışmanlık firmasının anonim şirket haline gelmesi ile devamı niteliğinde 2007 yılında*

kurulmuştur. Firma kuruluşundan günümüze danışmanlık alanında da faaliyet göstermiş; şarap üretimi ve ihracatı tarafında "Wines of Turkey", "Young Turks" gibi Türkiye'nin jenerik ve kalite odaklı markalarını yaratmıştır. Dünyanın en prestijli şarap yarışmalarının Türkiye temsilciliğinin yanı sıra ikram sektörüne yönelik şarap danışmanlığı ve eğitim faaliyetleri de yürütmektedir". "Gustobar, 2017 yılından günümüze de Türkiye'nin en büyük tadım etkinlikleri olan her sene Kasım ayında gerçekleşen Sommeliers' Selection, Nisan ayında gerçekleşen Challenging Master Classes etkinlikleri ve Winemakers' Challenge şarap yarışmasını organize etmektedir. Gustobar aynı zamanda 2011 yılından günümüze; dünyanın en etkili şarap yarışması olarak kabul edilen IWC Türkiye temsilcisidir." (http://www.gustobar.com/gustobar.html, Erişim Tarihi: 16.12.2024)

Resim 3: Sommeliers' Seleciton 2024



07-08 Aralık 2024 tarihlerinde CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul'da düzenlenen Sommeliers' Selection etkinliğine ait bazı görüntüler Resim 3'te yer almaktadır. Gustobar'ın 2017 yılından beri düzenlediği bu etkinlikte büyük çoğunluğu yerli şarap üreticilerine ait şaraplar üzüm cinsleri ve yoğunluklarına göre filtrelenerek misafirlerin tadım yapması için sunulmaktadır. Yerli ve yabancı katılımcılar bu etkinlik

sayesinde bireysel imkanları ile ulaşılması zor olan ürün çeşitliliğine ve karşılaşılması zor olan sektörün önder isimlerine ulaşabilmektedir. Aynı zamanda şarap, peynir, ekmek, zeytinyağı gibi yöresel ürün üreticileri ve yazarlar da bu etkinlik sayesinde ürünlerini ve eserlerini sergileyebilmektedir.

Bireysel kariyerine Fidelity Danışmanlık şirketini kurarak başlayan Taner Öğütoğlu günümüzde faaliyetlerini GUSTOBAR ile devam ettirmektedir. Taner Öğütoğlu ile 30.07.2024 tarihinde yüz yüze gerçekleştirilen röportajda sektöre başlama serüveni, Türkiye'de bağcılık ve şarap sektörünün küreselleşmesi üzerine değerlendirmelerine baş vurulmuştur. Röportajın içeriği ise şu şekildedir;

Yavuz ÖZEN: Sektöre başlama sürecinizdeki girişimcilik hikayenizden kısaca bahseder misiniz?

Taner ÖĞÜTOĞLU: *Lise yıllarında çok başarılı bir öğrenci değildim. Üniversitede doğru bölümü seçtiğimde yıldızım parladı ve Marmara Üniversitesi İngilizce İşletme ve Ekonomi bölümünden birincilikle mezun oldum. Daha sonrasında Koç Holding'in iş teklifini kabul ederek çalışma hayatına başladım fakat buradaki görev çok bana göre değildi. Bu süreçte Kanada Polis Teşkilatı'ndan gelen teklifi değerlendirerek altı aylık bir proje için Kanada'ya gittim. Öncesinde çok bir ilgim yokken Kanada'da bulunduğum dönemde dünya şarapları ile tanıştım ardından dayımın sahip olduğu Türkiye'nin ileri gelen tersane işletmesinde 4 yıl çalışma sürecim oldu. Askere gittiğimde aile işinden ziyade sevdiğim alana uygun bir iş yapma kararı aldım. Yeme içme konusuna ilgim, takip ettiğim dergi ve yazarlar vardı ve halen var. O yıllarda Doluca Sarafin çok ses getirmişti, yeni dünya şarapçılığının Türkiye'deki ilk örneklerindendir. Bu ilgi alanı doğrultusunda Doluca'da çalışmaya başladım fakat şarap tutkum çok daha geneli kapsadığı için ve kurumsal yönetim kurallarına çok uygun bir insan olmadığım için ayrılarak ilk şahıs şirketim olarak Fidelity Danışmanlık firmasını kurdum.*

Yavuz ÖZEN: Sektördeki bireysel girişiminizin temel amacı nedir?

Taner ÖĞÜTOĞLU: *2004 yılında Fidelity Danışmanlık Firmasını "evrensel iş standartlarını, çağdaş pazarlama ve satış stratejileri ile birleştirerek; kurumsal müşterilerimize, projelerinde verimli ve etkin çözümler sunmak, pazarlar ve finansman yaratmak" amacı ile kurdum. Asıl hedeflerim ise, Türkiye Şaraplarının dünya standartlarındaki ürünlerinin dünya şarap piyasasında tanıtımını yapmak, küçük ve orta ölçekli firmalar başta olmak üzere pazarlama ve üretim alanlarında firmaların gelişimine destek olmak, yabancı sermayenin ülkemizde yapacağı yatırımlara destek olmak, nihai tüketicilerin şarap sevgisini pekiştirecek eğitim ve tadım seminerlerinin artmasına destek olmaktır. Web sitemizdede yazan bu hedeflerin yanı sıra sektörün arz ile talebinin beraber gelişmesi gerektiğini öngördüm. Arz kısmına özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerin tanıtımını yapmak üzere yoğunlaştık. Düzenlediğim tadım etkinliklerinde ürünler gövdesine göre sıralanarak üretici kimliği ikinci planda kalır ve ürün ilk plana gelir. Bu sayede beğendiğiniz ürünü takibe alabilirsiniz. Markalara göre yapılan etkinliklerde ise üründen ziyade marka ön plana çıkacağı için ortaya bir gövde gösterisi çıkmakta ve küçük ölçekteki işletmelerin geri planda kalmasına sebebiyet vermektedir. Özellikle 2013 yılından sonraki tanıtım ve reklam yasakları arz yönünü daha da zorlaştırmaktadır o yüzden sektörün bu yönüne çözümler sunmaktayız. Talep kısmında ise doğru şarap aksesuarlarını temin ederek şarabın doğru bir şekilde muhafaza edilmesinden servis edilmesine kadar gerekli çözümleri sunmaktayız.*

Yavuz ÖZEN: Uygulanan resmi politikalar, sektörün küreselleşme sürecini olumlu veya olumsuz etkiliyor mu?

Taner ÖĞÜTOĞLU: *Düzenlediğimiz etkinlikler doğrultusunda siyasi organlardan izinler almamız gerekiyor ve bu süreç zorlaşıyor hatta en son düzenlediğimiz etkinlikte Tarım Bakanlığı'na kadar gitmem gerekti. Türkiye büyük bir ülke bu işin ihracat ve diğer boyutları var her şeyiyle olumsuz denilemez. Bağcılık ve şarapçılık Türkiye'nin bir altın madeni olarak örneklenebilir. Dünya üzerinde katma değeri en yüksek alanlardan biri şarapçılık. Bir kilo üzümden on bin liralık şarap üretebilirsiniz. Örnek olarak otomotiv gibi desteklenen sektörler bu alanda*

desteklenirse bağcılık ve şarap üretimi tarım ve turizm ile çok iç içe olduğundan bu alanlardan yüksek getiriler elde edilebilir. İtalya veya Fransa'ya gittiğinizde güzel bağlarda Ferrari ile gezen çiftçileri görürsünüz bu bizim ülkemizde neden olmasın. Turizm alanında ise her şey dahil günlük 20 Euro'ya kalan kesimi mi çekmek istersiniz yoksa ülkemizin iyi şaraplarını iyi restoranlarda açtırıp çıkarken de garsona 100 Euro bahşiş bırakacak turist mi ağırlamak istersiniz dolayısı ile şarabın kaliteli turizme ve yeme içme sektörüne katkısı çok yüksektir. Bu alanda gelişirsek üreticisinden garsonuna kadar herkes kazanır.

Yavuz ÖZEN: Düzenlediğiniz etkinliklerde dünyaca ünlü somölyelerin tercih edilme sebebi nedir?

Taner ÖĞÜTOĞLU: *Master of wine, master sommolie ya da en az onlar kadar güvenilir isimleri davet ediyoruz çünkü Türk şarabının evrensel standartlarda tadılıp değerlendirilmesi gerekiyor. Bu isimler geldiğinde verdikleri geri dönüş Türk şarabının güvenirliliğini ve bilinirliliğini arttırıyor.*

Yavuz ÖZEN: Sektörün küresel çapta ilerlemesindeki büyük problemlerden biri nedir?

Taner ÖĞÜTOĞLU: *Wine's of Turkey gibi yerli üreticilerin bir araya gelerek jenerik bir marka oluşturması gerektiğini düşünüyorum. Ben bunu gerçekleştirdim fakat kesintiye uğratıldı. Şimdi tekrardan canlandırma çabaları olduğunu düşünüyorum fakat bir markalaşma problemi var. Bu sadece şarap sektörü için değil benzer sektörlere de bakabilirsiniz dünyaca ünlü bir zeytinyağı veya tekstil markamız bulunmuyor.*

Taner Öğütoğlu sektörde var olan olumsuzluklara rağmen Türkiye'de bağcılığın sürekliliği olan bir maden olduğunu ve daha yüksek verim alabilme potansiyelinin olduğu vurgusu yapmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bağcılık sektörünün ve elde edilen yüksek katma değerli ürünlerin tarihsel süreçte nasıl geliştiği ve dünya üzerinde yayılan küreselleşmenin etkisi ile nasıl şekillendiğini ele alan bu araştırmada özellikle uzun yıllardır bağcılığın yer aldığı Trakya Bölgesi ele alınmış ve TÜİK, OIV, FAO, UNESCO ve işletmelerin sahip olduğu resmi web sitelerinden alınan ikincil verilerin kullanılması ve sektörde yer alan öncü isimler ile yüz yüze veya online görüşmeler sayesinde röportaj yapılarak sonuçlara ulaşılmaktadır.

Trakya Bölgesi'nde yer alan İstanbul, Edirne, Kırklareli, Çanakkale ve Tekirdağ illerinde tarih öncesi dönemlerden itibaren evcil bir şekilde üzüm yetiştirildiği görülmektedir.

Bağcılıktan elde edilen hasat ile şarap, pekmez, hardaliye, cevizli sucuk, rakı, sirke, salamura yaprak, pestil, üzüm çekirdeği unu ve yağı gibi ürünlerin elde edildiği ve bu ürünlerin ihracatı gerçekleştiği görülmektedir.

Dünya üzerinde yayılan floksera salgınının Trakya Bölgesi'nde de baş göstermesi üzerine 1930 yılında kurulan Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü sayesinde bölge Amerikan Asma Anaçları ile tanışarak Cumhuriyet Dönemi bağcılığı adına bir dönüm noktası oluşturmaktadır.

Türkiye'de faaliyete geçen ilk şarap fabrikalarından biri olan Tekirdağ Şarap Fabrikası'nın gerçekleştirdiği yüksek ihracat özellikle Süleymanpaşa ve Şarköy bölgesindeki bağcıların emeklerini dünyanın birçok noktasına taşıdığı görülmektedir.

Dünya üzerinde popüler olan üzüm çeşitlerinin (Gamay, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Syrah) devlete bağlı özel işletmeciler tarafından ithal edilerek yetiştirilmektedir. Trakya Bölesi'nin farklı

noktalarında farklı teruarlarda yetiştirilen bu üzümlerden elde edilen ürünleri ihraç eden işletmelerin sergilediği bu davranış, sektördeki küresel durumun işletmeler tarafından takip edildiğini ve dinamik davranarak kendilerini bu duruma adapte edebildiklerini göstermektedir.

Şato tarzı üretim anlayışını benimseyen ve önturizm hizmeti sunan birçok işletmenin 2000 yılı ve sonrasında kurulduğu görülmekte olup işletme sahiplerinin ise bölgenin yerlisi olmadığı, sahip oldukları maddi ve bilgi sermayelerini kullanarak Türkiye'de yatırım yapacak bir yer arayışındayken Trakya Bölgesi'ni tercih ettikleri görülmektedir.

Alkollü içecekler grubunda dünya liderleri arasında yer alan Mey Diageo firması dahil olmak üzere birçok kurumsal ve bireysel girişimcinin Trakya Bölgesi'nde bağcılık ve şarap yatırımı gerçekleştirmektedir. Yatırımcılar aynı zamanda bölgenin yerel özelliklerini ürünlerinde somut bir şekilde göstermektedir.

İşletmelerin özellikle enoloji alanında kullanmakta olduğu makine ve ekipmanların büyük çoğunluğu ithal bir şekilde temin edilmektedir.

Bölgenin yerli ailesi olan ve uzun yıllardır bağcılık ile uğraşan işletmeler bulunmaktadır. Bu işletme sahipleri özellikle enoloji ve bağcılık alanında dünya üzerindeki en kapsamlı eğitimleri alıp ürün ve hizmetlerine yansıtmaktadırlar. Küresel bilgi transferi sağlayan işletme sahiplerinin ürünleri ile küresel anlamda düzenlenen organizasyonlarda en prestijli ödüllere sahip olması, ürünlerini dünya üzerinde birçok noktaya ihraç etmesi küresel ve yerel döngüler gerçekleştirmektedir.

Trakya Bölgesi'nde iklim değişikliği ile mücadele ederek sürdürülebilir ve organik bir üretim anlayışını benimseyen birçok bağcılık işletmesi olduğu görülmektedir.

İşletmelerin sunmuş olduğu turizm hizmeti, yerli ve yabancı turistlerden dünyaca ünlü siyasi liderlere kadar uzanmaktadır.

2004-2023 yıllarında Trakya Bölgesi'nde bağ alanlarının büyük kayıp yaşadığı ilçeler bulunmaktadır. Bağ alanlarının bozulmasının birçok nedeni bulunmaktadır. Sektörde üretim gerçekleştiren işletmeler ve bireysel bağcılar adına, bağ alanlarının çevresinde bulunan maden ocağı, bilinçsiz tarım ilaçlarının kullanımı, sanayi ve imara açılım gibi yerel tehditlerden bağ alanlarının korunması sağlanmalıdır. Yerel yönetimlerin köy, mahalle, belediye ve büyükşehirlerde yer alan bağ alanlarının sahipleri ile görüşerek sektördeki problemlere çözüm üretilmesi önerilmektedir.

Trakya Bölgesi'nde bulunan bağcılık mirası ve 2000 – 2025 yılları arasında işletmelerin edindiği başarılar ele alınarak bölgede bağcılığın geçmişten itibaren yüksek potansiyel barındırdığı söylenebilmektedir. Özellikle yerli halkın üzerinde yaşadığı bu miras hakkında bilgilendirilmesi, bağcılık alanında yeni girişimlere olanak sağlayacaktır. Bu durum "yerel olanı yerelde yaymak" fikrini ortaya çıkarmaktadır. Bölgede yaşayan nüfusu bağcılığın sahip olduğu yüksek katma değer, tarihi, kültürel yönleri ve elde edilen ürünler hakkında bilgilendirmek sektöre olan ilgiyi arttırabilmektedir. Yerel nüfusun hobi olarak bile bağcılığı takip etmesi, işletmelerin talep oranlarını değiştirebilir ve yeni başarılara ulaşmalarına etki sağlayabilmektedir. İlk önce sahip olunan değerlerin tanınması ve bu alanda gerekli donanımın sağlanması, bir kar topu etkisi yaratarak öncelikle ülke genelinde daha sonra dünya üzerinde bir kimlik kazanmak için gerekli olmaktadır. Trakya Bölgesi'nde bağcılık sektörü adına bu kimliği kazanmış işletmeler bulunmakta ve bu başarının devamını sağlamak adına, bölge halkının sahip olduğu bağcılık mirası ve potansiyeli hakkında bilgi sahibi olması ve bunu kulaktan kulağa bile olsa aktarması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akalın, K. (2014). YUNAN-ROMA UYGARLIĞINDA İNSAN-TANRILARA TAPINMA TÖRENİ OLARAK: KİLİSE EKMEK-ŞARAP AYİNİ. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*(41), 129-160.

Akdağ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *3*(4), 3-11.

Allegre, C. J., Manhes, G., & Göpel, C. (1995). The age of the Earth. *Geochimica et Cosmochimica Acta*, *59*(8), 1445-1456.

Arık, R. O. (1937). Alacahöyük hafriyatının ilk neticeleri. *Belleten*, *1*(1), 210-221.

Aslan, C. C., & Sazcı, G. (2016). Across the Hellespont: Maydos (ancient madytos), troy and the north-eastern aegean in the late eighth to early sixth century BC. *Annual of the British School at Athens*, *111*, 121-162.

Bahar, E., Korkutal, İ., & Öner, H. (2018). Bağcılıkta terroir unsurları. *Bahçe*, *47*(2), 57-70.

Batiuk, S. D. (2013). The fruits of migration: Understanding the 'longue dureé'and the socio-economic relations of the Early Transcaucasian Culture. *Journal of Anthropological Archaeology*, *32*(4), 449-477.

Bayram, M., Kayalar, M., Kaya, C., & Topuz, S. (2016). Şarapta fenolik ve aroma bileşikleri üzerine 'Teruar'ın etkisi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*(13), 35-46.

Beck, U., Giddens, A., & Lash, S. (1996). Reflexive modernisierung. *Eine Kontroverse. Frankfurt aM: Suhrkamp*.

Bildirici, S. S. (2010). Küreselleşme, yeni dünya düzeni ve yerelleşme ilişkisi. *Dünden Bugüne Küreselleşme Yerelleşme ve Türkiye içinde (39-45. ss.), Gazi Kitabevi*.

Bilgi, N. (2013). Manisa Bağcılar Bankası: kuruluşu ve örgütlenme süreci (1917-1927). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, *28*(1), 105-131.

Bonhomme, V., Ivorra, S., Lacombe, T., Evin, A., Figueiral, I., Maghradze, D., Marchal, C., Pagnoux, C., Pastor, T., & Pomarèdes, H. (2021). Pip shape echoes grapevine domestication history. *Scientific Reports*, *11*(1), 21381.

Bozkurt, K. (2017). Bâkî'nin şiirlerinde tasavvuf, aşkın ezelî boyutu ve güzellik.

Candar, S., Uysal, T., Ayaz, A., Akdemir, U., Korkutal, İ., & Bahar, E. (2024). Viticulture tradition in Turkey.

Cangi, R., & Yağcı, A. (2017). Bağdan sofraya yemeklik asma yaprak üretimi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, *6*, 137-148.

Canıtez, T., & İlhan, N. (2022). TRAKYA'DA RESTORASYON UYGULAMALARININ ANIT DEĞER ÖLÇÜTLERİ ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, *6*(17), 448-480.

Challinor, A. J., Simelton, E. S., Fraser, E. D., Hemming, D., & Collins, M. (2010). Increased crop failure due to climate change: assessing adaptation options using models and socio-economic data for wheat in China. *Environmental Research Letters*, *5*(3), 034012.

Cidan, A., Kapan, K., Gökçe, C., & Adeti, B. (2019). Türkiye'nin Sıhhi-i İçtimai Coğrafyası Kırkkilise (Kırklareli) Vilayeti.

Cole, S. G. (2007). Finding Dionysus. *A companion to Greek religion*, 325-341.

Columella, L. J. M. (1745). *L. Junius Moderatus Columella Of Husbandry: In Twelve Books: and His Book Concerning Trees*. A. Millar.

Coşkun, M. (2016). Tefsir Literatüründe Elest Bezmi. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, *57*(2), 97-120.

Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *5*(Special Issue 2), 194-205.

Çelik, H., Çelik, S., Kunter, B. M., Söylemezoğlu, G., Boz, Y., Özer, C., & Atak, A. (2009). BAĞCILIKTA GELİŞME VE ÜRETİM HEDEFLERİ.

Çetin, B., & Turhan, Ş. (2013). Tarım Sigortaları, Nobel Akademik Yayıncılık. In: Ankara.

Demirkol, C., Salha, H., & Cinnioğlu, H. (2016). Trakya bağ rotasına gelen turistlerin profilinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, *2*(4), 109-120.

Dong, Y., Duan, S., Xia, Q., Liang, Z., Dong, X., Margaryan, K., Musayev, M., Goryslavets, S., Zdunić, G., & Bert, P.-F. (2023). Dual domestications and origin of traits in grapevine evolution. *Science*, *379*(6635), 892-901.

Ener, C. (2022). Avrupa'ya İhracat Zamanı.

Eralp, Z. (1983). *Genel turizm*. Ankara Üniversitesi Basın Yayın Yüksek Okulu.

Eres, Z., Özdoğan, E., & Demirtaş, A. (2010). AŞAĞI PINAR AÇIK HAVA MÜZESİ: YAKLAŞIM, UYGULAMA SÜRECİ VE KARŞILAŞILAN SORUNLAR. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*(8), 183-200.

Ergüven, M. H. (2015). Gastronomy and wine tourism as a variety of special interest tourism: Thracian vineyard route. *Turkish Studies*, *10*(10), 449-464.

Erhan, K. (2021). TEKİRDAĞ İLİNDE BAĞCILIK VE BAĞ TURİZMİ. *Doğu Coğrafya Dergisi*, *26*(45), 125-138.

Eroğlu, A. H. (1999). Ekmek-şarap ayini (Evharistiya) konusunda Katolikler ve Protestanlar arasındaki anlayış farklılıkları. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, *39*(1), 439-454.

Evliyâ Çelebi, D. M. Z. (2001). *Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi V. Kitap* (S. A. Kahraman, Dağlı, Yücel, Trans.). Yapı Kredi Yayınları.

Ezer, S. (2009). ŞARAGA HÖYÜK'TE BULUNMUŞ OLAN ORTA TUNÇ ÇAĞI'NA AİT AĞZI YİVLİ SERAMİK GRUBUNUN FIRAT VADİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ HAKKINDA BAZI DEĞERLENDİRMELER: TEKNİK, TİPOLOJİ, YAYILIM/KÖKEN, TARİHLENDİRME. *Anadolu*(35), 39-52.

Gelekçi, C. (2005). Küreselleşme-yerelleşme ilişkisi. *Istanbul Journal Of Sociological Studies*(31), 263-277.

Giddens, A. (1994). Modernliğin sonuçları, çev. *Ersin Kuşdil. İstanbul: Ayrıntı Yayınları*, *8*.

Giddens, A. (2012). Sosyoloji (1. baskı). *İstanbul: Kırmızı Yayınları*.

Giddens, A., & Akınhay, O. (2000). *Elimizden kaçıp giden dünya: küreselleşme hayatımızı nasıl yeniden şekillendiriyor?* Alfa.

Göknur Gündoğan, M. Y. (2022). *Türkiye Önoturizm Rehberi* (2 ed.). Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.

Gündüz, A. (2018). Hatırlanması Gereken Bir Değer: Prof. Dr. Erol Güngör. *Erol Güngör*, 77.

Güngör, E. (1991). *İslâm tasavvufunun meseleleri*. Ötüken Yayınları.

Güngör, H., Güngör, G., Kiracı, M. A., & Uğurlu, M. (2012). Tekirdağ İli Bağcılığında Küçük İşletmelerin Önemi ve Geliştirme Olanakları. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, *678*, 678-685.

Günsenin, N. (1992). GANOS": BİN YILDIR ŞARAP VE AMPHORA ÜRETEN" KUTSAL DAĞ. *Türk Arkeoloji Dergisi*(50), 197-207.

Gürdamar, E. (2021). ERKEN CUMHURİYET DÖNEMİNDE ŞARAPÇILIĞIN GELİŞİMİ VE TEKEL İDARESİ'NİN KALKINMA YOLUNDAKİ ARAYIŞLARI. *Journal of History School (JOHS)*.

Güvemli, O., Zeytinoğlu, E., & Aygül, E. (2016). Osmanlı İmparatorluğunda çift yanlı kayıt yönteminin XIX. yüzyılın ikinci yarısında bir sanayi işletmesinde ilk kez uygulaması-tütün rejisi örneği. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*(11), 197-223.

Hansen, J., & Renfrew, J. M. (1978). Palaeolithic–neolithic seed remains at Franchthi Cave, Greece. *Nature*, *271*(5643), 349-352.

Held, D., & McGrew, A. (2008). Küresel Dönüşümler Büyük Küreselleşme Tartışması, Phoenix Yayınevi. In: Ankara.

Held, D., McGrew, A., Goldblatt, D., & Perraton, J. (1999). Global transformations: Politics, economics and culture. In *Politics at the Edge: The PSA Yearbook 1999* (pp. 14-28). Springer.

Hirst, P., & Thompson, G. (1995). Globalization and the future of the nation state. *Economy and society*, *24*(3), 408-442.

Hoffner, H. A. (1997). *The laws of the Hittites: A critical edition* (Vol. 23). Brill.

Homeros. (2014a). *İLYADA*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Homeros. (2014b). *ODYSSEİA* (A. Erhat, Trans.). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Jones, G., Duchêne, E., Tomasi, D., Yuste, J., Braslavska, O., Schultz, H., Martinez, C., Boso, S., Langellier, F., & Perruchot, C. (2005). Changes in European winegrape phenology and relationships with climate.

Jones, G. V., Reid, R., & Vilks, A. (2012). Climate, grapes, and wine: structure and suitability in a variable and changing climate. *The geography of wine: Regions, terroir and techniques*, 109-133.

Jones, G. V., White, M. A., Cooper, O. R., & Storchmann, K. (2005). Climate change and global wine quality. *Climatic change*, *73*(3), 319-343.

Kemal Kani, Y. (1930). *Manisa Mebusu Yaşar ve Kani Beylerin, üzümleri kurutmakta ziraatte hastalık ve haşerata karşı kullanılan kimyevî maddelerin gümrük ve istîhlâk resimlerinden muafiyetine dair 2/138 numaralı kanun teklifi ve İktisat, Maliye ve Bütçe Encümenleri mazbataları*

Kerényi, K. (1996). *Dionysos* (Vol. 2). Princeton University Press.

Khondker, H. H., & Tükel, İ. (2013). Küreselleşme yerine küyerelleşme: Sosyolojik bir kavramın değerlendirilmesi. *Sosyoloji Dergisi*(28), 177-189.

Kılıç, Y. (2019). ESKİ MEZOPOTAMYA'NIN BÜYÜK ARŞİVLERİ (Nippur, Tell Šemšāra, Babil, Mari (Tell Hariri) Arşivi ve Ninive (Asurbanipal) Kitaplığı). *Kafdağı*, *4*(2), 88-106.

Kislev, M. E., Nadel, D., & Carmi, I. (1992). Epipalaeolithic (19,000 BP) cereal and fruit diet at Ohalo II, Sea of Galilee, Israel. *Review of palaeobotany and palynology*, *73*(1-4), 161-166.

Kızıltan, Z. (2014). Marmaray-Metro Projeleri ve Yenikapı Arkeolojik Kurtarma Kazıları. Colloquium Anatolicum,

Korkutal, İ., Bahar, E., & Bayram, S. (2018). FARKLI TOPRAK İŞLEME ve YAPRAK ALMA UYGULAMALARININ SYRAH ÜZÜM ÇEŞİDİNDE SU STRESİ, SÜRGÜN ve YAPRAK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, *15*(1), 1-13.

Korkutal, İ., Bahar, E., & Dündar, D. G. (2019). Edirne ili Uzunköprü ilçesi bağcılık yapısının incelenmesi. *ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, *7*(1), 127-136.

Köse, B., & Çelik, S. A. (2017). Dünyada ve Türkiye'de bağcılık turizmi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462*, *1*(2), 29-34.

Masson-Delmotte, V., Zhai, P., Pirani, S., Connors, C., Péan, S., Berger, N., Caud, Y., Chen, L., Goldfarb, M., & Scheel Monteiro, P. M. (2021). Ipcc, 2021: Summary for policymakers. in: Climate change 2021: The physical science basis. contribution of working group i to the sixth assessment report of the intergovernmental panel on climate change.

McLuhan, M. (2011). *The gutenberg galaxy*. University of Toronto Press.

Meadows, A. (2018). The great transformation. Civic coin design in the second century BC.

Mehmet Ali Kiracı, M. A. Ş., Bennur Yiğiter (2024). Viticulture in Anatolia. *Viticulture Studies*, *4*, 021-033. https://doi.org/http://doi.org/10.52001/vis.2024.25.21.33

Mekonnen, M. M., & Hoekstra, A. Y. (2011). The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products. *Hydrology and earth system sciences*, *15*(5), 1577-1600.

MERTOL, H., & KESKİN, S. (2022). *Üzümün Tarihi ve Coğrafi Yolculuğu*. Efe Akademi Yayınları.

Milano, L. (1989). Food and diet in pre-classical Syria. *Production and consumption in the Ancient Near East*, 201-271.

Mutlu, S., & Atici, Ö. (2009). Allelopathic effect of Nepeta meyeri Benth. extracts on seed germination and seedling growth of some crop plants. *Acta Physiologiae Plantarum*, *31*, 89-93.

Ok, N. T., & Karacabey, E. (2024). BAĞCILIKTA SENSÖR TEKNOLOJİSİ KULLANIMI VE YAKINSAL ALGILAMA UYGULAMALARI. *Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, *4*(2), 107-117.

Oltean, F. D., & Gabor, M. R. (2022). Wine tourism—A sustainable management tool for rural development and vineyards: Cross-cultural analysis of the consumer profile from Romania and Moldova. *Agriculture*, *12*(10), 1614.

Ōmae, K. i., & Ohmae, K. (1995). *The end of the nation state: The rise of regional economies*. Simon and Schuster.

Oxford Dictionary of New Words. In. (1991).

Öz, E. (2011). Kültepe tabletlerine göre Asur ticaret kolonileri döneminde Anadolu'da üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık. *Gazi Akademik Bakış*(09), 285-294.

Özer, M. A. (2006). Küreselleşme, yerelleşme ve kamu yönetimi. *Türk İdare Dergisi*, *78*(450), 141-166.

Parke, H. (1977). Festivals of the Athenians. In: Cornell University Press.

Patrick E. McGovern, R. G. M. (2003). *Ancient wine : the search for the origins of viniculture*. Princeton University Press.

Pehlivan, E., & Uzun, H. (2015). Shiraz üzüm çeşidinde salkım seyreltmesinin verim ve kalite özellikleri üzerine etkileri. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, *25*(2), 119-126.

Ritchie, H., & Roser, M. (2024). Land use. *Our World in Data*.

Robertson, R. (1990). Mapping the Global Condition: Globalization as the Central Concept. *Global culture: Nationalism, globalization and modernity/Sage*, 30.

Robertson, R. (1995). Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. *Global modernities*, *2*(1), 25-44.

Robertson, R. (2019). Revisiting Glocalization in Japan: Two Lectures by R. Robertson.

Rosenau, J. N. (2000). The governance of fragmegration: Neither a world republic nor a global interstate system. *Studia Diplomatica*, 15-39.

Sağlam, H., & Çalkan Sağlam, Ö. (2018). Türkiye Bağcılığına Tarihsel Bir Bakış; Asma Genetik Kaynaklarının Önemi. *Selcuk Journal of Agriculture & Food Sciences/Selcuk Tarim ve Gida Bilimleri Dergisi*, *32*(3).

Sainz-Rubio, V., Rovira-Mas, F., Diago, M., Fernandez-Novales, J., Barrio, I., Cuenca, A., Alves, F., Valente, J., & Tardaguila, J. (2018). VINESCOUT: A Vineyard Autonomous Robot for on-the-Go Assessment of Grapevine Vigour and Water Status. In.

Sayar, M. H. (2023). *ESKİÇAĞDA DOĞU-BATI MÜCADELESİNDE TRAKYA ve TRAKLAR. TRAKYA'DA ARKEOLOJİ - I.* İstanbul: Ege Yayınları.

Scholte, J. A. (1993). From power politics to social change: an alternative focus for international studies. *Review of International Studies*, *19*(1), 3-21.

Schultz, H. R., & Jones, G. V. (2010). Climate induced historic and future changes in viticulture. *Journal of wine research*, *21*(2-3), 137-145.

Soltekin, O., Altındişli, A., & İşçi, B. (2021). İklim değişikliğinin Türkiye'de bağcılık üzerine etkileri. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, *58*(3), 457-467.

Soykan, F. (1999). Doğal Çevre ve Kırsal Kültürle Bütünleşen Bir Turizm Türü: Kırsal Turizm. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, *10*(1), 67-75.

Steger, M. B. (2008). *The rise of the global imaginary: Political ideologies from the French revolution to the global war on terror*. OUP Oxford.

Süer, S., & Keskin, N. (2023). Sürdürülebilir bağ ve şarap turizmi uygulamaları. *Bahçe*, *52*(Özel Sayı 1), 258-268.

SÜER, S., & KESKİN, N. (2024). Kırsal Kalkınma Açısından Önemli Bir Sektör: Önoturizm.

Süzer, S. (2021). Trakya koşullarında sürdürülebilir tarımın toprak verimliliği ve ekosistemin korunmasına etkisi. In.

Şensoy, R. İ. G., YILMAZ, Y., BAŞ, E. Ö., & KISACA, G. (2019). SÜRDÜRÜLEBİLİR BAĞCILIKTA ALLELOPATİK BİTKİLERİN KULLANIM OLANAKLARI.

Şirvan, B. (2020). Arkaik Dönem'de Yunan Symposion Geleneği ve Kahraman Kültü İlişkisi. *Journal of Universal History Studies*, *3*(2), 213-241.

Thurmond, D. L. (2016). *From vines to wines in classical Rome: a handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*. Brill.

Toprak, Z. (2014). Yerel Yönetimler, Siyasal Kitabevi, 9. *Baskı, İzmir*.

Toylan, N. V., & Ertürk, K. C. (2021). Trakya bağ rotasında bulunan işletmelerin hizmet kalitesinin ölçümüne yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, *5*(2), 1568-1588.

Tutal, N. (2006). *Küreselleşme, iletişim, kültürlerarasılık*. Kırmızı Yayınları.

Türkeş, M. (2000). Hava, İklim, Şiddetli Hava Olayları ve Küresel Isınma. *TC Başbakanlık Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü*, *187*, 205.

Türkeş, M. (2008). Küresel iklim değişikliği nedir? Temel kavramlar, nedenleri, gözlenen ve öngörülen değişiklikler. *İklim Değişikliği ve Çevre*, *1*(1), 26-37.

Türkeş, M. (2012). Türkiye'de gözlenen ve öngörülen iklim değişikliği, kuraklık ve çölleşme. *Ankara Üniversitesi Çevrebilimleri Dergisi*, *4*(2), 1-32.

Türksever, S. (2021). Dionysos şenlikleri.

United Nations conference on environment & development (1992). (Agenda 21, Issue.

Ünal, A., & Soltekin, O. (2018). Dünya Kurutmalik Üzüm Üretimi ve Ticareti. *Bahçe*, *47*(Özel Sayı 1), 1-9.

Von Carlowitz, H. C. (1713). *Sylvicultura Oeconomica, oder hauswirthliche Nachricht und naturmässige Anweisung zur wilden Baumzucht... zugleich eine gründliche Nachricht von den in Sächss. Landen gefundenen Turff, dessen Beschaffenheit, nutzen, etc*. Johann Friedrich Braun.

Wilson, J. K. (1972). *The Nimrud Wine Lists: A study of men and administration at the Assyrian capital in the eighth century BC* (Vol. 1). British School of Archaeology in Iraq.

Wine, I. O. O. V. A. (2024). Annual Assessment Of The World Vine And Wine Sector In 2023. In (pp. 26).

Wıne, I. O. O. V. A. (2024). State Of The World Vıne And Wıne Sector In 2023 In (pp. 21).

Yurtoğlu, N. (2019). Cumhuriyet Dönemi'nde Türkiye'de üzüm yetiştiriciliği ve üzüm politikalari (1923-1960). *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, *19*(39), 715-758.

Yücel, Ç. (2015). DİONYSOS BAYRAMLARI VE ŞENLİKLERİ. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(4), 151-164.

Yüksel, M. (2001). *Küreselleşme Ulusal Hukuk ve Türkiye*. Siyasal Kitabevi.

Zarakolu, A. (1929). 30 Dünya Ekonomik Krizi Karşısında Türk Ekonomisi ve Alınan Krizle Mücadele Tedbirleri". *Atatürk Dönemi Ekonomi Politikası ve Türkiye'nin Ekonomik Gelişmesi*, 89-104.