Tüm Yönleriyle Şarap ve Şarap Turizmi

Editör: Aysu Altaş

Özellikle son on yılda Türkiye'de gastronomi üzerine çok sayıda eser üretilmiştir. Her eser gastronominin farklı bir çalışma alanına değinmiş ve alan yazın oldukça zenginleşmiştir. Söz konusu şarap olduğunda ise edebiyattan turizme, sanat tarihinden dinler tarihine kadar pek çok disiplinin şarap üzerine çalışma yaptığı görülmektedir. Şarabın tarihsel yolculuğu incelendiğinde geçmişten günümüze birçok uygarlık tarafından farklı teknikler ile üretilip günlük hayatın önemli bir parçası hâline dönüştüğü gözlemlenmektedir. Günümüzde ise şarap için, şarap turizmi kapsamında seyahat eden şarap turistlerinden bahsedilir olmuştur. Bu gelişmeler şarabı ve şarap turizmini üzerine titizlikle çalışılması gereken bir konu olarak tekrar gündeme taşımıştır. Bu sebeple bu kitap, farklı disiplinlerden akademisyenlerin uzun süren çalışmaları sonucu hazırladıkları ve şarabı farklı eksenlerde ele aldıkları kapsamlı bir kaynak olma özelliği taşımaktadır.

DETAY YAYINCILIK

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay-Ankara

Tel: 0312. 434 0949 - Faks: 0312 434 3142

web: www.detayyayin.com.tr

e-posta: detayyay@gmail.com

ISBN: 978-605-254-304-7

Sertifika No: 46573

online satış: www.detayyayin.com.tr

TÜM YÖNLERİYLE ŞARAP VE ŞARAP TURİZMİ

Editör: Doç. Dr. Aysu ALTAŞ

DETAY YAYINCILIK

TÜM YÖNLERİYLE ŞARAP VE ŞARAP TURİZMİ

Editör: Doç. Dr. Aysu ALTAŞ



DETAY YAYINCILIK

Editör: Doç. Dr. Aysu ALTAŞ



TÜM YÖNLERİYLE ŞARAP VE ŞARAP TURİZMİ

DETAY YAYINCILIK
Ankara, 2020

DETAY YAYINLARI **: 1244**

1. Baskı : Ekim 2020
ISBN **: 978-605-254-304-7**
Yayıncı Sertifika No : 46573
Matbaa Sertifika No : 26649

Kitapta yer alan bölümlerin bilimsel ve hukuki sorumluluğu bölüm yazarlarına aittir.

© ***Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.***
Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

Kütüphane Bilgi Kartı
Editör: Aysu Altaş
Tüm Yönleriyle Şarap ve Şarap Turizmi, 1. Baskı
ISBN: 978-605-254-304-7, xiv + 332 sayfa, kaynakça var, dizin yok

---

DETAY YAYINCILIK

GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.
Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

Eşim Özkan'a ve kızımız Eylül'e...



ÖNSÖZ

Özellikle son on yılda Türkiye'de gastronomi üzerine çok sayıda eser üretilmiştir. Her eser gastronominin farklı bir çalışma alanına değinmiş ve alan yazın oldukça zenginleşmiştir. Söz konusu şarap olduğunda ise edebiyattan turizme, sanat tarihinden dinler tarihine kadar pek çok disiplinin şarap üzerine çalışma yaptığı görülmektedir. Şarabın tarihsel yolculuğu incelendiğinde geçmişten günümüze birçok uygarlık tarafından farklı teknikler ile üretilip günlük hayatın önemli bir parçası hâline dönüştüğü gözlemlenmektedir. Günümüzde ise şarap için, şarap turizmi kapsamında seyahat eden şarap turistlerinden bahsedilir olmuştur. Bu gelişmeler şarabı ve şarap turizmini üzerinde titizlikle çalışılması gereken bir konu olarak tekrar gündeme taşımıştır. Bu sebeple bu kitap, farklı disiplinlerden akademisyenlerin uzun süren çalışmaları sonucu hazırladıkları ve şarabı farklı eksenlerde ele aldıkları kapsamlı bir kaynak olma özelliği taşımaktadır.

Tüm yönleriyle şarabın ve şarap turizminin incelenmeye çalışıldığı bu eser on yedi bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm "Şarabın Tarihçesi" adını taşımaktadır. Dr. Yusuf ACAR tarafından kaleme alınan bu bölümde, şarabın dünya üzerindeki tarihî serüveni hakkında detaylara yer verilmiştir.

İkinci bölüm "Şarap Üretim Süreci ve Teknolojisi" adıyla hazırlanmıştır. Dr. Öznur CUMHUR'un kaleme aldığı bölüm, üzümün bağdan bardağa kadar geçirmiş olduğu aşamaları içermektedir.

Üçüncü bölüm, "Şampanya, Köpüklü Şarap ve Fortifiye Şaraplar" ismini taşımaktadır ve Dr. Muhammet Emin SOYDAŞ tarafından hazırlanmıştır.

Dördüncü bölümde Dr. Emrah KESKİN, şarap servisinin nasıl yapılacağı konusuna değinmiş ve şarap servisinde kullanılan araç-gereçleri kaleme almıştır.

Beşinci bölümde Dr. Serap SERİN KARACAER, dünya üzerindeki seçkin şarap markalarından, onların başarı öykülerinden ve söz konusu markaların yürütmüş oldukları sosyal sorumluluk projelerinden bahsetmiştir.

Altıncı bölümde Dr. Reha KILIÇHAN, Türkiye'deki şarap markalarından, onların başarı öykülerinden ve söz konusu markaların yürütmüş oldukları sosyal sorumluluk projelerinden bahsetmiştir.

Yedinci bölümde Doç. Dr. Aysu ALTAŞ, şarap temalı bir sinema filmini destinasyon seçimine etkisi bakımından incelemiştir.

Sekizinci bölümde Erciyes Üniversitesi öğretim elemanlarından Merve ÇAPAŞ, şarap tüketimini sağlık ekseninde incelemiştir.

Dokuzuncu bölümde Dr. Burak Murat DEMİRÇİVİ, Yahudilik ve Hristiyanlık dinlerinde şarabın yeri konusunu kutsal metinler ışığında kaleme almıştır.

Onuncu bölümde Aksaray Üniversitesi öğretim elemanlarından Hakan ÖZDEMİR, şarap ve edebiyat konusunu, Türk ve dünya edebiyatından örnekler ışığında incelemiştir.

On birinci bölümde Dr. Sait DOĞAN, şarabın yemekler ile olan uyumundan bahsetmiş ve şarap kullanılarak hazırlanabilecek yiyeceklere ait tarifler vermiştir.

On ikinci bölümde Dr. Çağrı SAÇLI ve İskenderun Teknik Üniversitesi öğretim elemanlarından Damla DUMAN, şarabı ekonomik bir değer olarak ele almış ve şarabı ithalat, ihracat ve istihdam gibi parametreler altında incelemiştir.

On üçüncü bölümde Aksaray Üniversitesi öğretim elemanlarından Grant Altay TAŞKIN, sommelier kavramına değinmiş ve şarap tadımı kurallarını kaleme almıştır.

On dördüncü bölüm "Şarap Terimleri Sözlüğü" başlığı ile Dr. Ali SOLUNOĞLU tarafından hazırlanmıştır. Bu bölümde şarap terminolojisine ait pek çok kavramı açıklamaları ile bulmak mümkündür.

On beşinci bölümde Dr. Neşe ÇULLU KAYGISIZ ve bilim uzmanı Ceylan EROĞUL, şarap turizmi kavramını tanımlamış ve şarap turistlerinin özelliklerinden bahsetmiştir.

On altıncı bölümde Doç. Dr. Funda VARNACI UZUN, "Şarap Turizmi Destinasyonları" başlığı altında Fransa, İtalya, İspanya ve Türkiye'de şarap turizmine katılmak isteyen turistler için tur planlarından ve şarap rotalarından bahsetmiştir.

On yedinci ve son bölümde Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ, şarap festivalleri konusunu kaleme almış ve dünya üzerinde düzenlenen çeşitli festivallere ait detaylı bilgi vermiştir.

Turizm alanına katkı yapabilme gayesi ile yola çıktığımız bu eser, bir kitap serisi projesinin dördüncü basamağıdır. Fikirlerime değer vererek esere katkı verme nezaketi gösteren tüm ekip arkadaşlarıma en içten şükranlarımı sunarım.

Doç. Dr. Aysu ALTAŞ
Ekim, 2020
Aksaray

İÇİNDEKİLER

Önsöz v

BİRİNCİ BÖLÜM

ŞARABIN TARİHÇESİ

Yusuf ACAR

1.1. Şarap 2

1.2. Tarihsel Süreç İçerisinde Şarap 3

1.2.1. Hititler Döneminde Şarap 6

1.2.2. Antik Yunan Döneminde Şarap 8

1.2.3. Antik Mısır Döneminde Şarap 10

1.2.4. Roma İmparatorluğu, Avrupa ve Şarap 12

1.2.5. Osmanlı Devleti ve Türkiye Cumhuriyeti Döneminde Şarap 14

İKİNCİ BÖLÜM

ŞARAP ÜRETİM SÜRECİ VE ŞARAP TEKNOLOJİSİ

Öznur CUMHUR

2.1. Şarabın Sınıflandırılması 21

2.2. Şarap Üretim Süreci ve Teknolojisi 24

2.2.1. Hasat ve Üzümlerin İşletmeye Alınması 25

2.2.2. Ezme, Presleme ve Fermantasyon 26

2.2.3. Malolaktik Fermantasyon 29

2.2.4. Dinlendirme (Olgunlaştırma) 30

2.2.5. Berraklaştırma, Stabilizasyon ve Ambalajlama 30

2.3. Şarapta Kalitenin Sağlanması 32

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ŞAMPANYA, KÖPÜKLÜ ŞARAP VE FORTİFİYE ŞARAPLAR

Muhammet Emin SOYDAŞ

3.1. Köpüklü Şarap 38

3.2. Şampanya 46

3.2.1. Şampanya Metodu (Traditional Method, Champenoise Metod) 48

3.3. Fortifiye Şaraplar 50

3.3.1. Porto 50

3.3.2. Sherry 51

3.3.3. Madeira 52

3.3.4. Marsala 52

3.3.5. Vermut 53

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ŞARAP SERVİSİ VE ŞARAP SERVİSİNDE KULLANILAN EKİPMANLAR

Emrah KESKİN

4.1. Şarap Servisinde Kullanılan Ekipmanlar 58

4.2. Şarap Servisi 62

4.2.1. Beyaz Şarapların Servisi 62

4.2.2. Kırmızı Şarapların Servisi 63

4.2.3. Köpüklü Şarapların Servisi 65

4.2.4. Rose (Pembe) Şarapların Servisi 66

4.3. Şarapların Servis Sıcaklıkları 67

BEŞİNCİ BÖLÜM

SEÇKİN ŞARAP MARKALARI, BAŞARI ÖYKÜLERİ VE SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ

Serap SERİN KARACAER

5.1. Domaine De La Romanée-Conti 72

5.2. Château D'yquem 74

5.3. Château Pétrus 76
5.4. Opus One 78
5.5. Screaming Eagle 80

ALTINCI BÖLÜM

TÜRK ŞARAP MARKALARI, BAŞARI ÖYKÜLERİ VE SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ

Reha KILIÇHAN

6.1. Türk Şarap Markaları ve Başarı Öyküleri 84
6.1.1. Marmara Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 92
6.1.2. Ege Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 95
6.1.3. İç Anadolu Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 98
6.1.4. Doğu Anadolu Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 100
6.1.5. Güneydoğu Anadolu Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 101
6.1.6. Akdeniz Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 103
6.1.7. Karadeniz Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları 104
6.2. Türk Şarap Markalarının Sosyal Sorumluluk Projeleri 105

YEDİNCİ BÖLÜM

DESTİNASYON SEÇİMİNE ETKİSİ BAKIMINDAN ŞARAP TEMALI FİLMLER: İYİ BİR YIL FİLMİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

Aysu ALTAŞ

7.1. İlgili Literatür 110
7.2. Yöntem 115
7.3. Şarap Temalı Filmler 115
7.3.1. İyi Bir Yıl (A Good Year) 116

SEKİZİNCİ BÖLÜM

ŞARAP VE SAĞLIK

Merve ÇAPAŞ

8.1. Sağlık Açısından Şarap 123

8.2. Şarap ve Mikrobiyota 125

8.3. Şarap ve Kalp Hastalıkları 126

8.4. Şarap ve Abdominal Adipoz Doku 127

8.5. Şarap ve Diğer Hastalıklar 128

8.6. Şarap Tüketim Miktarı 128

8.7. Resveratrolü Artırılmış Şarap 129

DOKUZUNCU BÖLÜM

ŞARABIN YAHUDİLİK VE HRİSTİYANLIKTAKİ YERİ

Burak Murat DEMİRÇİVİ

9.1. Yahudilikte Şarap 136

9.1.1. Yahudiliğin Kutsal Metinlerinde Şarap 136

9.1.1.1. Tekvin (Yaratılış) Kitabında Şarap 137

9.1.1.2. Çıkış Kitabında Şarap 139

9.1.1.3. Levililer Kitabında Şarap 139

9.1.1.4. Sayılar (Çölde Sayım) Kitabında Şarap 140

9.1.1.5. Tesniye (Yasa) Kitabında Şarap 142

9.1.2. Yahudiliğin Kutsal Günlerinde ve Törenlerinde Şarap 144

9.1.2.1. Sebt Günü (Şabat) 145

9.1.2.2. Roş Aşana (Yılbaşı Bayramı) ve Yom Kipur (Kefaret Günü) . 146

9.1.2.3. Sukot (Çardaklar Bayramı/Festivali) 147

9.1.2.4. Şemini Atzeret (Sekizinci Toplanma Günü) ve Simha Tora (Tevrat Neşesi) Bayramları 148

9.1.2.5. Hanuka (Işıklar Bayramı) 148

9.1.2.6. Tu Bişvat (Ağaçlar Bayramı 149

9.1.2.7. Purim (Zarlar Bayramı) 149

9.1.2.8. Pesah (Fısıh/Hamursuz Bayramı) 150
9.1.2.9. Lag BaOmer (Omer Sayımındaki Otuz Üçüncü Gün) 152
9.1.2.10. Şavuot (Haftaların Bayramı) 153
9.1.2.11. Şiva Asar BeTamuz (On Yedi Tamuz) ve Tişa BeAv (Dokuz Av) Oruçları 153
9.1.2.12. Yahudilikte Yenidoğan Törenleri 154
9.1.2.13. Yahudilikte Düğün Törenleri 156
9.2. Hristiyanlıkta Şarap 157
9.2.1. Evharistiya (Ekmek-Şarap Ayini) 158
9.2.2. Hristiyanlığın Kutsal Metinlerinde Şarap 162
9.2.3. Hristiyanlıkta Üzüm Bağlarının ve Şarabın Koruyucu Azizleri ve Azizeleri 164
9.2.4. Şarap ve Hristiyanlığın Etkileşimine Türkiye'den Bir Örnek: Kapadokya 165

ONUNCU BÖLÜM

ŞARAP VE EDEBİYAT

Hakan ÖZDEMİR

10.1. Dünya Edebiyatında Şarap 179
10.1.1. Eski Yunan ve Latin Edebiyatında Şarap 179
10.1.2. Fransız Edebiyatında Şarap 180
10.1.3. İngiliz Edebiyatında Şarap 182
10.1.4. Rus Edebiyatında Şarap 183
10.1.5. İtalyan Edebiyatında Şarap 186
10.1.6. Amerikan Edebiyatında Şarap 186
10.1.7. Alman Edebiyatında Şarap 187
10.2. Türk Edebiyatında Şarap 188
10.2.1. Divan Edebiyatında Şarapla İlgili Beyitler 189
10.2.2. Türk Edebiyatında Düz Yazı Türünde Şarap İle İlgili Örnekler 192

ON BİRİNCİ BÖLÜM

YEMEK-ŞARAP UYUMU VE ŞARAP KULLANILARAK HAZIRLANABİLECEK LEZZETLER

Sait DOĞAN

11.1. Yemek-Şarap Uyumu 200

11.2. Şaraplı Yemek Tarifleri 206

11.2.1. Beyaz Şaraplı ve Kremalı Mantar Çorbası 206

11.2.2. Kremalı ve Beyaz Şarap Soslu Midye 208

11.2.3. Beyaz Şarap ve Karidesli Linguine 209

11.2.4. Kırmızı Şarap ve Bolonez Soslu Spagetti 211

11.2.5. Beyaz Şaraplı Tavuk Göğsü 212

11.2.6. Beyaz Şarap ve Enginar Soslu Balık Izgara 213

11.2.7. Kırmızı Şarap Soslu Bonfile 214

11.2.8. Kırmızı Şaraplı Sıcak Çikolata 215

11.2.9. Kırmızı Şaraplı Armut 216

ON İKİNCİ BÖLÜM

EKONOMİK GÖSTERGELER IŞIĞINDA ŞARAP

Çağrı SAÇLI ve Damla DUMAN

12.1. Küresel Şarap Endüstrisi ve Şarap Üreticiliği 222

12.2. Küresel Şarap Endüstrisinin Kısa Tarihi 222

12.3. Küresel Şarap Endüstrisinin Son Durumu 223

12.3.1. Küresel Şarap Üretimi 225

12.3.2. Küresel Şarap Tüketimi 227

12.3.3. Şarap Endüstrisine Yönelik Avrupa Birliği (AB) Destekleri 229

12.3.4. Küresel Şarap İhracatı 230

12.3.5. Küresel Şarap İthalatı 231

12.3.6. Küresel Şarap Endüstrisinin İstihdam Üzerine Etkisi 232

12.4. Türkiye'de Şarap Endüstrisi 234

ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SOMMELIER KAVRAMI VE ŞARAP TADIMI

Grant Altay TAŞKIN

13.1. Sommelier Mesleğinin Tarihsel Gelişimi 242

13.2. Sommelier Eğitimi 243

13.2.1. Dünyada Sommelier Eğitimi 243

13.2.2. Türkiye'de Sommelier Eğitimi 244

13.3. Bir Meslek Olarak Sommelier 245

13.4. Sommelier Yarışmaları 245

13.5. Şarap Tadımı 246

13.5.1. Şarap Tadım Çeşitleri 249

13.6. Apelasyon Sistemi 251

13.6.1. Amerika Birleşik Devletleri 252

13.6.2. Fransa 252

13.6.3. İtalya 253

13.6.4. İspanya 253

ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ŞARAP TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ

Ali SOLUNOĞLU

14.1. Temel Şarap Terimleri 258

ON BEŞİNCİ BÖLÜM

ŞARAP TURİZMİ VE ŞARAP TURİSTİ

Neşe ÇULLU KAYGISIZ ve Ceylan EROĞUL

15.1. Şarap Turizmi 277

15.2. Şarap Turizminin Özellikleri 281

15.3. Şarap Turisti 283

ON ALTINCI BÖLÜM

ŞARAP TURİZMİ DESTİNASYONLARI

Funda VARNACI UZUN

16.1. Başlıca Şarap Turizmi Destinasyonları 293
16.1.1. Fransa 296
16.1.2. İtalya 298
16.1.3. İspanya 302
16.1.4. Türkiye 305

ON YEDİNCİ BÖLÜM

ŞARAP FESTİVALLERİ

Şule ARDIÇ YETİŞ

17.1. Şarap Festivalleri 316
17.1.1. Dünyada Şarap Festivalleri 317
17.1.2. Türkiye'de Bağbozumu Festivalleri 324

Altıncı Bölüm

TÜRK ŞARAP MARKALARI, BAŞARI ÖYKÜLERİ VE SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ

Reha KILIÇHAN*

"Yaşasın üzümü olgunlaştıran toprağımız,
Yaşasın şarabı koruyan fıçı,
Yaşasın onu akıtan testi."
Joseph Haydn'ın "Mevsimler Oratoryosu"nun Sonbahar bölümünden...

GİRİŞ

Tarihi MÖ 7.000'li yıllara kadar uzanan şarap, dünya genelinde insanlık tarihinin en eski içkilerinden biri olarak kabul edilmektedir. Antik Çağlardan bu yana medeniyetlerin kalbinde yer alan şaraba ilişkin en eski bulgu üretiminde kullanılan üzümle ilgili olup; Gürcistan, Ermenistan, Karadeniz kıyılarından, Mısır, Yunanistan ve Avrupa'nın diğer bölgelerine kadar uzanan coğrafyada bağcılık yapıldığı ile ilgilidir[1]. Bahsi geçen bu bölgeler Türkiye'nin yakın coğrafyası içerisinde yer aldığından tarihi süreç içerisinde Türkiye'de de elverişli bölgelerde bağcılık yaygınlaşmış ve şarap üretimine önem verilmiştir.

Dünya genelinde, farklı kültürlerde sosyal hayatın önemli bir parçası haline gelen şarabın sağlık üzerindeki etkileri (yüksek düzeyde kullanımda karaciğer yetmezliği ve yüksek tansiyon gibi olumsuz; orta düzeyde kullanımda ise iyi huylu kolesterolün yükselmesi, şeker hastalığı ve Alzheimer hastalığına yakalanmanın önüne geçmesi gibi olumlu) hâlen tartışılsa da geçmişten günümüze insanlar tarafından sıklıkla tüketilmektedir[2]. Diğer taraftan, şarabın kimilerince dini inanışlardan ötürü tüketilmediği; kimilerince de şifa, lezzet, muhabbet ve aşk gibi farklı anlamlar yüklenerek tüketildiği de bilinmektedir.

* Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.

Özel anlamlar yüklenen içecekler arasında üst sıralarda yer almayı başarmış bir içecek olan şarap esasen, üretiminden tüketimine uzun emekler harcanarak ortaya çıkan ticari bir üründür. Bu bağlamda, şarabın bu denli önemli bir içki olmasını sağlayan unsurlardan biri de şarap üretimini layığıyla gerçekleştiren markaların varlığıdır. Her ne kadar Türkiye dünya genelinde şarap sektöründe lider konumda olamasa da küçük, orta ve büyük ölçekli çok sayıdaki işletmelerin bünyesinde şarap üretimi konusunda son derece başarılı pek çok şarap markası bulunmaktadır.

Türkiye'de şarap markalarının incelendiği bu bölümde; öncelikle şarap üretiminde uzun süreler hizmet vererek sektöre başarılı projelerle yön veren ve 2020 yılında alkollü içki üretme iznine haiz önemli markalara bölgeler bazında yer verilmiştir. Ardından, Türkiye genelinde şaraplık üzüm üretim alanları ve miktarları ile Türkiye'de şarap üretim iznine sahip işletmelerin toplam satış miktarlarındaki değişim 2004 ile 2019 yılları arasındaki istatistikî bilgiler ışığında değerlendirilmiştir. Daha sonra Türkiye'nin başlıca şarap markalarına ilişkin başarı öyküleri Marmara Bölgesi, Ege Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve Karadeniz Bölgesi özelinde ayrı ayrı ele alınmıştır. Son olarak, Türkiye'deki alkollü içki üretme iznine haiz bazı markaların şarap kültürünün ve kalitesinin korunması hususunda gelecek nesillere aktarılmasıyla ilgili uyguladıkları sürdürülebilirlik odaklı plan ve politikaları ile hayata geçirdikleri sosyal sorumluluk projelerine yer verilmiştir.

6.1. TÜRK ŞARAP MARKALARI VE BAŞARI ÖYKÜLERİ

Perakendecilik sektöründeki gelişmelerden hareketle tüketicilerin tüketim alışkanlıkları ile satın alma davranışları değişim göstermektedir. Diğer taraftan, sayısı ve türü her geçen gün artan ürünler arasında tercih yapmak da tüketiciler açısından karar vermeyi zorlaştırmaktadır. Şarap sektörü özelinde de durum diğer sektörlerden pek farklı değildir. Tam bu noktada "marka" kavramı devreye girmektedir. Marka, bir üreticinin ürettiği mal veya hizmeti rakiplerinden farklılaştırmaya ve tanıtmaya yarayan isim, işaret, terim, tasarım, sembol veya bunların bir kombinasyonu şeklinde açıklanabilir[3]. Farklı bir yaklaşım ile marka kavramı, satıcı ve üretici tarafından ürününün veya hizmetinin tüketici tarafından kullanıldığı süre içerisinde daima tüketiciye belirli yarar ve özellikleri sunacağının kalite garantisi ve vaadi olarak da tanımlanabilir[4]. Kısaca, marka olmak; işletmeler açısından bir isim, terim, işaret veya

sembol altında ürettiği mal ve hizmeti tanıtmayı, rakiplerden farklılaştırmayı, tüketiciye yarar sağlamayı ve kaliteden ödün vermemeyi gerektirmektedir. Şarap sektöründe marka olmak da yoğun rekabet ortamında bu unsurların tümünü gerçekleştirmekle söz konusu olabilmektedir. Bu bağlamda, Türkiye'de şarap sektöründe marka olmuş pek çok işletme bulunmakta olup, söz konusu işletmeler bölgeler bazında Tablo 6.1'de gösterilmektedir.



Tablo 6.1: Türkiye'de Bölgeler Bazında Şarap Üretimi Yapan Bazı Önemli İşletmeler

Bölge	Üretici İşletmeler	Kuruluş Yeri	Kuruluş Tarihi
Marmara Bölgesi	Kutman Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1896
	Melen Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1923
	Yunatçılar (Çamlıbağ) Şarapçılık	Çanakkale, Bozcaada	1925
	Doluca Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1926
	Ataol Bağcılık Şarapçılık	Çanakkale, Bozcaada	1927
	Bağcı Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1932
	Chamlıja Şarapçılık	Kırklareli, Lüleburgaz	1936
	Talay Bağcılık Şarapçılık	Çanakkale, Bozcaada	1948
	Sezer Şarapçılık	Balıkesir, Avşa Adası	1950
	Bortaçina Şarapçılık	Balıkesir, Avşa Adası	1950
	Latif Aral Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1957
	TEKEL/Mey-Diageo Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1966
	Aker Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1967
	Umurbey (Arıner) Şarapçılık	Tekirdağ, Yazır Köyü	1993
	Şato Kalpak Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1994
	Çınarlı (Çaş) Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1997
	Gülor Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	1998
	Barbare Bağcılık Şarapçılık	Tekirdağ, Yazır Köyü	2000
	İris (Salur) Bağcılık Şarapçılık	İstanbul, Silivri	2000
	Arcadia Bağcılık Şarapçılık	Kırklareli, Lüleburgaz	2002
	Corvus Şarapçılık	Çanakkale, Bozcaada	2002
	Büyülübağ Şarapçılık	Balıkesir, Avşa Adası	2003
	Seki (Ma'adra) Bağcılık Şarapçılık	Balıkesir, Gömeç	2005
	Ganos Şarapçılık	Tekirdağ, Şarköy	2005
	Kavur (Gali) Bağcılık Şarapçılık	Çanakkale, Gelibolu	2005
	Arda Bağcılık Şarapçılık	Edirne, Küçükdöllük	2006
	Barba Yorgo (Yorgi Zarbozan) Şarapçılık	Çanakkale, Gökçeada	2009
	Amadeus Şarapçılık	Çanakkale, Bozcaada	2010
	Barel Bağcılık Şarapçılık	Tekirdağ, Karaevli Köyü	2010
	Suvla Şarapçılık	Çanakkale, Eceabat	2010
	Vino Dessera (VD) Bağcılık Şarapçılık	Kırklareli, Ahmetçe	2012
	Gürbüz Şarapçılık	Kırklareli, Lüleburgaz	2012
	Porte Caeli Şarapçılık	Çanakkale, Eceabat	2015
	Göklin Şarapçılık	Çanakkale, Bayramiç	2019

Bölge	Üretici İşletmeler	Kuruluş Yeri	Kuruluş Tarihi
Ege Bölgesi	Kavaklıdere Şarapçılık	Manisa, Kemaliye / Uşak, Eşme	1929
	Biricik Şarapçılık	Denizli, Bekilli	1930
	Sevilen Şarapçılık	Aydın, Germencik	1942
	Yazgan Şarapçılık	İzmir, Karşıyaka	1943
	Erdoğan Şarapçılık	Denizli, Bekilli	1950
	Pamukkale Şarapçılık	Denizli, Güney	1958
	Küp Şarapçılık	Denizli, Çal ve Bekilli	1959
	Bodrum Şarapçılık	Muğla, Bodrum	1980
	Garova Bağcılık Şarapçılık	Muğla, Bodrum	1986
	Bahçevan Şarapçılık	İzmir, Çeşme	1992
	Urla Bağcılık Şarapçılık	İzmir, Urla	1999
	Paşaeli Şarapçılık	İzmir, Kemalpaşa	2000
	Selendi Şarapçılık	Manisa, Akhisar	2000
	Efmeyra Şarapçılık	Denizli, Çal	2003
	Aida Şarapçılık	İzmir, Seferihisar	2003
	U.S.C.A. Bağcılık Şarapçılık	İzmir, Urla	2003
	Knidos Şarapçılık	Muğla, Datça	2004
	Prodom Şarapçılık	Aydın, Savrandere	2004
	Kayıbağ Şarapçılık	Denizli, Çal	2004
	Mor Salkım Bağcılık Şarapçılık	Muğla, Bodrum	2005
	Alaçatı Gemici Şarapçılık	İzmir, Alaçatı	2005
	Ezel Şarapçılık	Denizli, Çal	2006
	Mozaik (Mahrem) Şarapçılık	İzmir, Urla	2006
	Datça Bağcılık Şarapçılık	Muğla, Datça	2010
	Lucien Arkas (LA) Şarapçılık	İzmir, Torbalı	2010
	Yedi Bilgeler Şarapçılık	İzmir, Selçuk	2010
	Deva Şarapçılık	Manisa, Salihli	2012
	Aykut Özkan Şarapçılık	Denizli, Çal	2013
	Akberg Şirince Şarapçılık	İzmir, Selçuk	2013
İç Anadolu Bölgesi	Kavaklıdere Şarapçılık	Ankara, Kavaklıdere	1929
	Turasan Şarapçılık	Nevşehir, Ürgüp	1943
	Vinkara Şarapçılık	Ankara, Kalecik	1960
	Kocabağ Şarapçılık	Nevşehir, Uçhisar	1972
	Chateau Kalecik Şarapçılık	Ankara, Kalecik	1998
	Vinoluş Şarapçılık	Kayseri, Molu	2006
	Gelveri Şarapçılık	Aksaray, Güzelyurt	2008
Doğu Anadolu Bölgesi	TEKEL/Mey-Diageo Şarapçılık	Elazığ, Merkez	1942
	Aşır Şimşek Bağcılık Şarapçılık	Elazığ, Ağın	2007
	Yeni Doğuş Şarapçılık	Malatya, Arapgir	2007
	Arnika (Kuzova/Kuzeybağ) Şarapçılık	Elazığ, Koruk Köyü	2010

Bölge	Üretici İşletmeler	Kuruluş Yeri	Kuruluş Tarihi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Ninve Ev Yapımı Şarapçılık	Mardin, Midyat	1988
	Mezopotamya Süryani Şarapçılık	Mardin, Midyat	2003
	Shiluh Süryani Şarapçılık	Mardin, Midyat	2008
	Amyitis Bağcılık Şarapçılık	Diyarbakır, Eğil	2015
Akdeniz Bölgesi	Özkan Bağcılık Şarapçılık	Antalya, Elmalı	1999
	Tasheli Bağcılık Şarapçılık	Mersin, Mut	2005
	Çerçiler Şarapçılık	Mersin, Silifke	2009
	İllegüp Şarapçılık	Isparta, Senirkent	2010
Karadeniz Bölgesi	Karmen (Diren) Şarapçılık	Tokat, Merkez	1958

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı, TAPDK-Alkollü İçki Üretim İzin Belgesine Haiz Firmalar Raporu'nda (2020) yer alan işletmeler hakkında detaylı araştırmalar yapılarak tespit edilen kuruluş tarihlerinin kronolojik olarak sıralandırılması yoluyla oluşturulmuştur[5].

Türkiye'de şarapçılık 1920'li yıllardan bu yana Marmara Bölgesi, Ege Bölgesi ve İç Anadolu Bölgesi başta olmak üzere tüm bölgelerde farklı ölçekli işletmelerce gerçekleştirilmekte ve günümüzde de hâlen devam etmektedir. Bahsi geçen bu üç bölgenin şarapçılıkta ön planda olmasının başlıca sebebi aynı zamanda bağcılığın da o bölgelerde önemli boyutlarda gerçekleştiriliyor olmasıdır. Bu üç bölgedeki kadar olmasa da diğer bölgelerde de bağcılık yapılmasına karşın şarap üretimi yapan işletme sayısı oldukça azdır. Bu noktada, şarap üretimi konusunda önemli bir sorun da elde edilen üzümlerin büyük bir çoğunluğunun şarap sektörü tarafından kullanılması yerine farklı ürünlerin (kuru üzüm, pekmez ve sirke gibi) üretiminde kullanılmasıdır[6]. Bu bağlamda, Türkiye genelinde toplam üzüm üretim alanları ile üretilen toplam, şaraplık, sofralık ve kurutmalık üzüm miktarları Tablo 6.2'de gösterilmektedir.

Tablo 6.2: Türkiye Genelinde Üzüm Üretim Alanları ve Miktarları (2004-2019)

Yıl	Alan (Dekar)	Toplam Üzüm Üretim Miktarı (Ton)	Şaraplık Üzüm Üretim Miktarı (Ton)	Sofralık Üzüm Üretim Miktarı (Ton)	Kurutmalık Üzüm Üretim Miktarı (Ton)
2004	5.200.000	3.500.000	370.000	1.900.000	1.230.000
2005	5.160.000	3.850.000	450.000	2.000.000	1.400.000
2006	5.138.351	4.000.063	444.199	2.060.167	1.495.697
2007	4.846.097	3.612.781	482.292	1.912.539	1.217.950
2008	4.827.887	3.918.442	470.285	1.970.686	1.477.471
2009	4.790.239	4.264.720	475.888	2.256.845	1.531.987
2010	4.777.856	4.255.000	461.508	2.249.530	1.543.962
2011	4.725.454	4.296.351	465.320	2.268.967	1.562.064
2012	4.622.959	4.234.305	400.659	2.219.813	1.613.833
2013	4.687.922	4.011.409	455.229	2.132.602	1.423.578
2014	4.670.929	4.175.356	445.127	2.166.749	1.563.480
2015	4.619.557	3.650.000	423.527	1.891.910	1.334.563
2016	4.352.269	4.000.000	472.534	1.990.604	1.536.862
2017	4.169.068	4.200.000	488.000	2.109.000	1.603.000
2018	4.170.410	3.933.000	463.647	1.945.262	1.524.091
2019	4.054.387	4.100.000	451.000	2.050.000	1.599.000

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, Üzüm Üretim Miktarları, 2020.[7]; Türkiye İstatistik Kurumu, Meyveler, İçecek ve Baharat Bitkilerin Üretim Miktarları, 2020.[8] ve International Organisation of Vine and Wine, 2019 Statistical Report on World Vitiviniculture[9] kaynaklarından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Türkiye'nin bağcılık için son derece elverişli topraklara sahip olmasına rağmen tarihsel süreç içerisinde üzüm üretim alanlarının azaldığı ve buna karşın birim alanda toplam üzüm üretim miktarının arttığı görülmektedir. Ancak her ne kadar toplam üzüm üretim miktarı yıldan yıla artış gösterse de şaraplık üzüm üretim miktarının artış göstermediği anlaşılmaktadır. Diğer taraftan, üretilen üzümlerin büyük çoğunluğunun ise sofralık ve kurutmalık üzümler olduğu dikkat çekmektedir. Türkiye'nin dünya genelinde kurutmalık üzüm üretiminde birinci sırada, sofralık üzüm üretiminde ise ikinci sırada olması başarılı bir durum olarak değerlendirilmektedir. Ancak, bağcılık için yeterli alan ve üretilen üzüm olmasına karşın şarapçılıkta kullanılan üzümlerin oranının %11'de kalması ve hatta şarap dışındaki alkollü içecekler de çıkarıldığında %4 oranına kadar düşmesi düşündürücüdür[10]. Öyle ki, dünya genelinde şarap üretiminde söz sahibi olan ülkelerden Fransa ve Almanya'da bu oran %99,6, İspanya'da %96, Arjantin'de %93,7, Romanya'da %93,1, İtalya'da %86,5,

Şili'de %70,2 ve Amerika'da %65,6 oranındadır[11]. Bu ülkeler ile kıyaslandığında Türkiye'nin şaraplık üzüm üretiminde dünyanın çok gerisinde kaldığı yadsınamaz bir gerçektir. Her ne kadar şaraplık üzüm üretiminde dünya liderlerinin gerisinde kalsa da pek çok üzüm çeşidinin Türkiye'de yetiştirildiği bilinmektedir. Bu bağlamda, Türkiye'de bölgeler bazında yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitlerine Tablo 6.3'de yer verilmektedir.

Tablo 6.3: Türkiye'de Bölgeler Bazında Şaraplık Üzüm Çeşitleri

Bölge	İl	Kırmızı Şaraplık	Beyaz Şaraplık
Orta Kuzey	Ankara	Kalecik Karası	-
Ege	Denizli, İzmir, Manisa, Çanakkale	Boğazkere, Öküzgözü, Kalecik Karası, Cabarnet Sauvignon, Merlot, Syrah	Bornova Misketi, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Marmara	Tekirdağ, Edirne	Papazkarası, Adakarası, Cabarnet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cinsaut, Gama	Semillon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Akdeniz	Antalya	Cabarnet Sauvignon, Boğazkere, Kalecik Karası, Acıkara, Malbec	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Güneydoğu	Diyarbakır	Boğazkere	-
Ortadoğu	Tokat, Elazığ, Amasya	Öküzgözü, Cabarnet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere, Merzifon Karası	Narince
Orta Güney	Nevşehir	-	Emir

Kaynak: Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu, Bağcılık Vizyon 2023 Eylem Planı, 2013, Tekirdağ[12].

Türkiye'nin gerek dünya üzerindeki coğrafi konumu gerekse ekolojik faktörlerin elverişliliği dikkate alındığında, bağcılık en uygun koşullara sahip olan tarımsal uğraşılardan biri olarak dikkat çekmektedir. Tarih boyunca Anadolu'da birçok uygarlıklar kurulmuş, bağcılık ve şarapçılık Anadolu'da tarihsel gelişim içinde değişik uygarlıkların ekonomik yapısına etkili olarak günümüze değin daima önemli bir tarımsal üretim kaynağı olmuştur. Bunun bir yansıması olarak Türkiye üzüm çeşidi bakımından çok zengin ülkeler arasına girmiştir. Öyle ki, Türkiye'de beyaz şaraplık üzüm çeşitlerinden; Hasandede, Emir, Narince, Misket, Yapıncak, Beylerce, Çekirdeksiz, Kalecik Beyazı, Dökülgen, Vasilki ön plana çıkarken; kırmızı şaraplık üzümlerden ise Papazkarası, Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Çubuk Karası, Kuntra, Karasakız, Karalahna, Ada Karası, Sergi Karası, Horozkarası, Merzifon Karası, Acıkara ve Dimrit kendinden söz ettirmektedir[13].

Türkiye'de şaraplık üzüm üretme miktarının düşük olmasına karşın ülke genelinde farklı bölgelerde şarap üretiminin gerçekleştiği, şarap ve köpüklü şarap üretiminde zaman zaman dalgalanmalar yaşansa da genel manada artış

gösterdiği ve üretilen şarapların büyük bir kısmının iç piyasaya arz edildiği az miktardaki bir kısmının ise ihraç edildiği bilinmektedir (Tablo 6.4).

Tablo 6.4: Türkiye'de Şarap Üretim İznine Sahip İşletmelerin Toplam Satış Miktarları (2004-2019)

Yıl	Üretimden İç Piyasaya Arz (Litre)		İhracat (Litre)	
	Şarap	Köpüklü Şarap	Şarap	Köpüklü Şarap
2004	27.961.642	483.378	2.983.572	27.194
2005	26.004.883	460.794	2.696.959	17.064
2006	22.265.371	319.801	2.698.119	20.151
2007	21.921.703	359.850	2.512.268	23.958
2008	36.981.293	407.921	2.342.914	14.092
2009	45.162.887	195.999	2.415.059	4.820
2010	57.952.540	172.142	2.190.795	3.446
2011	57.128.955	318.981	2.468.222	4.127
2012	54.597.133	614.369	2.593.281	9.657
2013	60.410.206	410.917	2.774.409	18.357
2014	60.416.965	370.776	2.629.956	14.790
2015	61.681.318	247.815	2.811.045	11.829
2016	49.582.818	139.165	2.922.481	17.849
2017	64.368.310	639.368	2.934.197	25.559
2018	75.388.304	823.442	2.736.241	22.185
2019	72.544.277	1.039.421	3.179.805	31.268

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı, TAPDK - Alkollü İçki Üretim İzin Belgesine Haiz Firmaların Piyasa İstatistikleri, 2020[14]

Her ne kadar şarap üretim kapasitesi bakımından bir milyon hektolitre ile dünya liderlerinin çok gerisinde kalsa da, Türk şarapçılığının yaklaşık 75 milyon litre satış kapasitesine ulaştığı günümüzde, Türkiye'de Doğu Karadeniz Bölgesinin sahili ile Doğu Anadolu Bölgesinin yüksek kesimleri haricinde diğer tüm bölgelerde bağcılık ve şarap üretimi yapılmaktadır.

Şarap üretiminde söz sahibi olan diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye'de de üretilen şarapların adları, yöresi, üzüm türü, şıra miktarı, alkol oranı gibi birtakım bilgiler etiket üzerinde belirtilmektedir[16]. Ancak günümüzde şarapların kalitesini denetleyen bir sistem tam anlamıyla oturtturulamamış olsa da bilinçli şarap üreticileri profesyonel anlamda önologlardan destek alarak kalitenin sürekliliğini sağlamaktadırlar. Bu bağlamda, Türkiye'de kaliteye önem vererek şarap sektöründe adından sıklıkla söz ettiren bazı önemli şarap markaları ile bu markaların başarı öyküleri bölgeler bazında sırasıyla ele alınmaktadır.



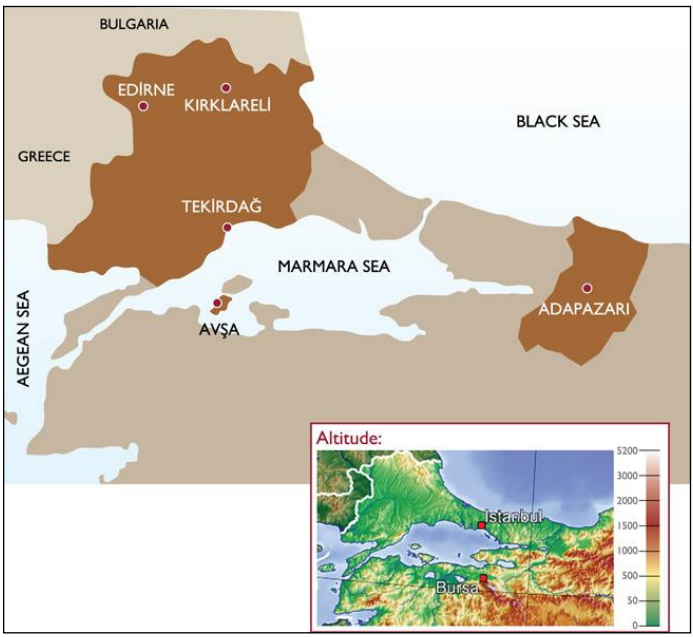
Fotoğraf 6.1: Türkiye'nin Şarap Bölgeleri[15]

6.1.1. Marmara Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları

Marmara Bölgesinde özellikle Tekirdağ-Şarköy arasındaki sahil kuşağında yoğunlaşan bağcılık işinde Mürefte, Uçmakdere ve Çınarlı Köyü önemli bağcılık merkezleri olarak dikkat çekmektedir. Ayrıca Edirne, Kırklareli, İstanbul, Kocaeli, Bilecik, Balıkesir, Çanakkale, Bursa ve Sakarya illeri çevresinde de bağcılık yapılmaktadır[17]. Şarap üreticisi işletmelerin de bağcılık yapılan bölgelere yakın üretim tesisleri kurmalarından dolayı kuruluş yerleri bu illerde yoğunlaşmaktadır. Daha önceden de bahsedildiği üzere, Marmara Bölgesinde farklı ölçeklerde pek çok şarap üreticisi işletme ve marka bulunmaktadır. Bu başlık altında bu işletmelerden bazılarına yer verilmektedir.

Kutman Şarapçılık: 1896 yılında Ali Paşazade Ahmet Efendi tarafından Mürefte'de şarap üretmeye başlayan işletme, yaklaşık 300 dönüm büyüklüğünde kendilerine ait olan bağlarında yetiştirdikleri üzümler ve Türkiye'nin farklı yörelerinde yetiştirilen üzümleri işleyerek şarap üretimine devam etmektedir. Şarap üretiminde bilgi ve deneyimin iki önemli unsur olduğunu savunan işletmede, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay ve Sauvignon Blanc gibi ithal üzüm türleri ile Şenso, Karasakız, Çalkarası, Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Emir, Sultaniye ve Semillon gibi yerli üzüm türleri son teknoloji ve yöntemlerle buluşturularak kaliteli şarap üretimi gerçekleştirilmektedir. Almış oldukları ödüllerle gerek ülke genelinde gerekse uluslararası düzeyde bilinen önemli şarap markalarındandır[18].

Melen Şarapçılık: Esasen tarihi Cumhuriyetin ilanından önceye dayansa da 1923 yılında Ahmet Çetintaş (Matyoz Ahmet) ve Rum arkadaşı "Şimo" tarafından Tekirdağ Hoşköy'de deniz kenarında bir şaraphane olarak kurulmuş olan bu işletme şarap üretimine halen devam etmektedir. Tekirdağ Bağ Rotası Projesi dâhilinde olan bu işletmenin önemli şarap serileri arasında Ganohora, Melen Rezerve, Melen ve Orpheus şarapları yer almaktadır[19].



Fotoğraf 6.2: Marmara Bölgesi Şarap Markalarının ve Bağcılığın Yoğunlaştığı İller[20]

Doluca Şarapçılık: Tarihi, 1926 yılında Nihat A. Kutman tarafından Galata'da kurulan Vinikol Şarap Evine dayanan Doluca Şarapçılık, Müreffe'de bulunan bağlarında yetiştirdiği Yapıncak ve Karalahna türü üzümlerden ürettiği şaraplarla piyasaya girmiştir. Daha sonra yurtdışından getirdiği Reisling, Semillon ve Cinsault üzüm çeşitlerini de yelpazesine dâhil etmiştir. 1960'lı yıllarda o dönem için modern olarak kabul edilebilecek üretim sistemini kuran işletme, 1970'li yıllarda ilk kez tek üzüm çeşidinden şarap üretmiş, 1980'li yıllarda yeni teknoloji ürünlere yapılan yatırımlarla dünyanın en önemli şarap üreticileri arasındaki yerini almıştır. 1990'lı yıllarda bağlarında Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon ve Merlot üzüm türlerinin yetiştirilmeye başlanmasıyla birlikte yeni ürünler geliştirilmiş, 2000'li yıllarda ise yeni kurumsal

kimlik (logo ve etiketler) ile Safir, Karma ve DLC serileri şarapseverlerle buluşmuştur. 2010'lu yıllarda Alçıtepe ve Tuğra serisi şaraplarını piyasaya süren işletme bağcılık alanında yaptığı yatırımlar ve teknolojiye verdiği önemle kaliteli şarap üretiminde Türkiye'nin en önemli şarap markaları arasındadır[21].

TEKEL/Mey-Diageo: Temeli 1923 yılına dayanan TEKEL Genel Müdürlüğünün 1930'lu yıllara kadar sürdürdüğü çabalar ağırlıklı olarak millileştirme çerçevesinde gerçekleştirilerek yabancıların ellerinde olan işletmeler devlet tarafından satın alınmıştır. 1932 yılında Gümrük ve Tekel Bakanlığının kurulmasıyla idari yapıda sağlanan gelişmeler neticesinde olgunlaşan kurum, 1941 yılında teşkilat yasasına kavuşmuş ve 1983 yılında kamu iktisadi kuruluşu haline gelmiştir. Türk şarap sektörüne uzun yıllar yön veren TEKEL Genel Müdürlüğünün Alkollü İçkiler Sanayi İşletmeleri Müesseseleri Müdürlüğü 2004 yılında özelleştirilerek Nurol-Limak-Özaltın-Tütsab Ortak Girişim Grubu'na satılmış ve Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. adını almıştır. TEKEL bünyesinde 1942 yılında kurulan Elazığ Şarap Üretim Tesisi küçük bir imalathaneyken 1944 yılında önemli bir tesise dönüştürülmüştür. Yalnızca kırmızı şarabın üretildiği bu fabrikada özel şarapların olgunlaştırılması için tarihi dokusuyla etkileyici 700 fıçılık bir mahzen de bulunmaktadır. İçerisinde 1.200 fıçılık bir mahzenin bulunduğu, 1966 yılında imalathane olarak kurulan Şarköy Şarap Üretim Tesisi de 1996 yılında yeniden inşa edilerek modern anlamda şarapçılık yapılmaya başlanmıştır. 2011 yılında dünyanın en önemli alkollü içki üreticilerinden biri olan Diageo'nun çatısı altına girerek uluslararası alandaki bilgi birikimi ve deneyimi sayesinde ürün portföyünü güçlendiren Mey; Kayra, Terra ve Buzbağ şarapları gibi markalar ile Türk şarapçılığında önemli bir yere sahiptir[22].

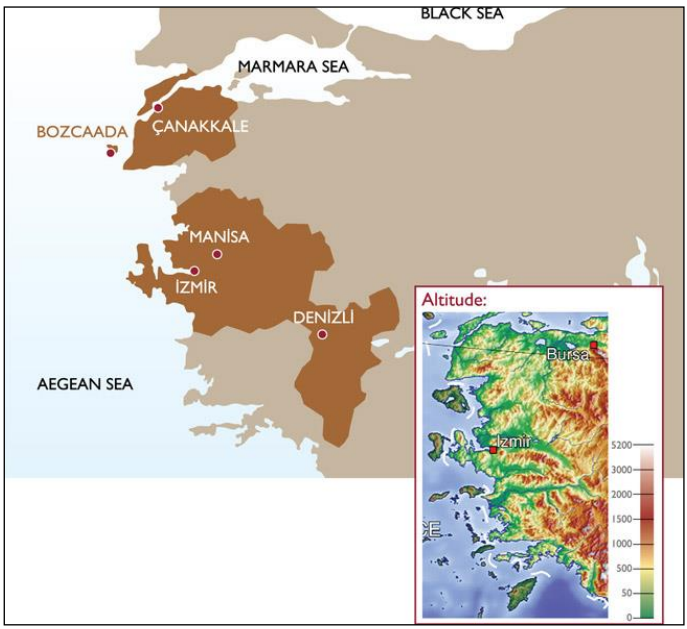
Umurbey Şarapçılık: 1993 yılında Umur Arıner tarafından Tekirdağ'a 12 km uzaklıkta bulunan Yazır bölgesinde kurulan işletme Türkiye'de üretiminin tamamını kendi üzümleriyle gerçekleştiren ilk şarap işletmesidir. Bağ ile üretim tesisi arasındaki mesafenin şarap yapımında çok önemli bir unsur olduğunun bilinciyle üzümün hasattan sonra en kısa sürede şaraphaneye ulaştırılması Umurbey şarapçılık için en önemli avantajlardan biridir. Öyle ki, 500 metrelik bir mesafede bağların işletmenin çevresinde olması başarılı kırmızı ve beyaz şarapların üretilmesinde son derece önemli bir avantaj olarak dikkat çekmektedir[23].

Suvla Şarapçılık: İsmini Gelibolu Tarihi Yarımadası'nın Kuzey Ege sahilindeki Suvla Koyu'ndan alan işletme 2010 yılından bu yana "şato tipi" yüksek nitelikli şarap üretimi gerçekleştirmektedir. Suvla şarapları, Kabatepe bölgesinde deniz manzaralı çam ormanları ile çevrelenmiş, yoğun iyot ve reçine kokuları

içindeki 600 dönümlük Bozokbağ'da yetişen üzümlerden üretilmektedir. Şato tipi şarap üretebilmek için yakın mesafe prensibine göre, bağlara 3-12 km. uzaklıkta Eceabat'ta konumlandırılan Suvla şaraphanesi, gelişmiş teknoloji ve doğal yöntemlerin kullanıldığı çağdaş bir şarap üretim merkezi olarak dikkat çekmekte; Kabatepe, Suvla, Kirte, Sur, Sır, Suvla Reserve ve Suvla Grand Reserve serileri ile şarapseverleri kendine bağlamaktadır[24].

6.1.2. Ege Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları

Ege Bölgesi, Türkiye'nin en önemli şarap üretim merkezlerinden biridir. Bu bölgede, Aydın, Burdur, Çanakkale, Denizli, İzmir, Manisa ve Muğla illeri üretim bölgeleri olarak ön plana çıkmaktadır. Ayrıca meyve şarapları ile ünlü Şirince de bu bölgede yer almaktadır. Ancak, özellikle İzmir, Denizli ve Manisa illeri şarap üretimi hususunda diğer illere nazaran daha ön plandadır. Bu illerde; Yuvarlak, Sultani, Kozak, Razaki, Sultaniye ve Çal gibi yerli üzümler ile Alicante Bouschel, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon ve Merlot gibi yabancı üzümleri kullanarak şarap üreten pek çok marka bulunmaktadır[25]. Bu başlık altında bu markaların bazılarına yer verilmektedir.



Fotoğraf 6.3: Ege Bölgesi Şarap Markalarının ve Bağcılığın Yoğunlaştığı İller[26]

Kavaklıdere Şarapçılık: 1929 yılında Cenap And tarafından Ankara'nın Kavaklıdere semtinde kurulan bu işletme Türkiye'nin ilk özel sektör şarap üreticisidir. Teknolojiye verdiği önem ve şarap uzmanlarının destekleri ile zaman içerisinde Türkiye'nin kaliteli şarap üreten önemli markalarından biri haline gelmiştir. Ege, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde 7 ayrı alt bölgede toplam 652 hektar bağ alanına sahiptir. Şarap üretimi; Ankara-Akyurt (1987), Kapadokya-Gülşehir-Côtes d'Avanos (2003) ve Ege-Kemaliye-Pendore (2005) olmak üzere üç ayrı şarap kavında gerçekleştirmekte ve iki çeşit üzüm suyu da dâhil olmak üzere 68 çeşit ürünü tüketicisiyle buluşturmakta ve üretiminin yaklaşık %20'sini ihraç etmektedir. Kavaklıdere Şarapları, "Anadolu Şarapları" adıyla sorumluluğunu taşıdığı zengin mirası, dünyaya tanıtmak ve hak ettiği değerlerle buluşturmak vizyonu ile katıldığı yurt içi ve yurt dışı yarışmalarda 1300'ü aşkın ödül kazanmıştır. Dünya şarapçılığında söz sahibi olmayı amaçlayan Kavaklıdere Şarapları, 2008 yılından bu yana bağcılık ve üretim alanındaki danışmanı Stéphane Derenoncourt'un yönlendirmesi ile şarap dünyasının kalbinin attığı Fransa, Castillon Côtes de Bordeaux'da 2016 yılının başında Château La Croix Lartigue ve Château Claud Bellevue adlarını taşıyan 2 bağ ve şaraphane satın almıştır. Yurt dışındaki markalarını "Maison Kavaklıdere" çatısı altında toplayarak 2016 yılında gerçekleştirdiği ilk hasadı ile sadece Türkiye'de değil aynı zamanda yurtdışında da üretim yapan bir firma haline gelmiştir[27].

Biricik Şarapçılık: Tarihi 1930'lu yılların başına dayanan işletme Denizli Bekilli'de ilk kurulduğu yıllarda tamamen ilkel yollarla şarap üretirken, günümüzde modern bir tesiste üretimine devam etmektedir. 1960'lı yıllarda Korsan, Hayal, Önder, Kanver gibi markalarla ön plana çıkan işletme sonraki yıllarda sirke üretimine önem vermiş ve günümüzde hem sirke hem de şarap konusunda lider markalar arasında girmiştir. Biricik, Kanver, Şahraz, Biricik Bordo, Biricik Gold, Biricik Ice Shot ve By Biricik markaları ile piyasada kendisinden söz ettiren şarapları bulunmaktadır[28].

Sevilen Şarapçılık: Bulgaristan'da bağcılık ve şarapçılık üzerine eğitim almış İsa Güner tarafından 1942 yılında kurulan işletme, günümüzde 160 hektarlık bir alanda yetiştirilen üzümlerden şarap üretmektedir. Şarap üretiminde Fransız Florent Dumeau'dan danışmanlık hizmeti alan işletmenin üretim yöntemleri de son teknolojiyi takip eder niteliktedir. Magnesia, Altıntepe, Tellibağ, İsabey, Majestic, Agora, Güney, Premium, Plato markaları ve Centrum

Cabarnet Franc, Centrum Syrah, 900 Petit Verdot, 900 Cabarnet Sauvignon, 900 Fume Blanc etiketlerine sahip ikon şarapları ile Türkiye'de ve dünyada şarapseverlerin ilgisini çekmektedir[29].

Yazgan Şarapçılık: 1943 yılında Hüseyin Yazgan'ın İzmir Karşıyaka'da bir depo kiralamasıyla başlayan hikâyesi o günkü şartlarda tamamen ilkel yollarla şarap üretimiyle devam etmiş ve 1950 yılında Tekel idaresinin açtığı bir yarışmada gelen birincilik ödülüyle bir dönüm noktasına ulaşmıştır. Öyle ki, o tarihe kadar üretilen şaraplar, fıçılar ve damacanalarla satılırken şişelerde satılmaya başlanmış ve günümüze kadar süregelmiştir. İşletme kendi deyimiyle, Yazgan, Mahra, Magenta, Vodina, Casaba markalarıyla Ege'nin verimli topraklarında kendi hikâyesini yazmakta, Türkiye ve dünyada kendisinden söz ettiren şaraplar üretmektedir[30.]

Küp Şarapçılık: 1959 yılında Hasan Altıntaş tarafından Denizli Bekilli'de kurulan işletmenin bağları deniz seviyesinden 700-800 metre yükseklikte, killi ve kalkerli topraklara sahip olup, üzüm yetiştiriciliği için oldukça elverişli iklime de sahiptir. İsmini 2000 yıllık tarihi şarap küplerinde şarap üretiminden alan Küp Şarapçılık, 1982 yılında Tekel tarafından düzenlenen Birinci Uluslararası Tekirdağ Şarap Yarışmasında ödül kazanmış olup, vişne şarabı ile ödül alan ilk ve tek işletme unvanına sahiptir. Türkiye'nin ilk meyve şarabı üreticisi Küp Şarapçılık, Avrupa'daki benzerlerinden daha başarılı bulunan Küp Vişne Mistel Şarabını ihraç etmektedir. 1996 yılında üzüm şaraplarına ağırlık veren işletme hem teknoloji hem de kapasite artırımına gitmiştir. Özellikle bölgeye özgü Çalkarası üzümünden şarap üretimine ağırlık veren işletme Küp Syrah, Küp Kalecik Karası, Küp Cabernet Sauvignon, Küp Öküzgözü ve Küp Merlot markaları ile de şarap üretmiş ve şarapseverlerin beğenisine sunmuştur. Ayrıca organik şarap üretimi konusunda da çalışmalar gerçekleştiren işletme, Küp Artemis Organik Şarabı ile de organik ürün meraklılarının beğenisini toplamıştır[31].

Urla Şarapçılık: Can Ortabaş tarafından 1999 yılında İzmir Urla'da kurulan işletme, tamamen iyi tarım uygulamaları ile uluslararası üzümler ve yerli üzümler kullanarak şarap üretimine devam etmektedir. Yıllık 300.000 litre üstün kaliteli butik şarap üreten işletme Dünya Şarap Atlası'na Urla Karasının adını yazdırmak adına yapmış olduğu çalışmalarla da şarapçılık sektörü adına önemli çalışmalar gerçekleştirmiştir. Ayrıca işletme, Urla markası ile gerek Türkiye'de gerekse dünyada adından oldukça söz ettirmiş olup gastronomi turizmi alanında önemli uğrak noktalardan biri haline gelmiştir[32].

6.1.3. İç Anadolu Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları

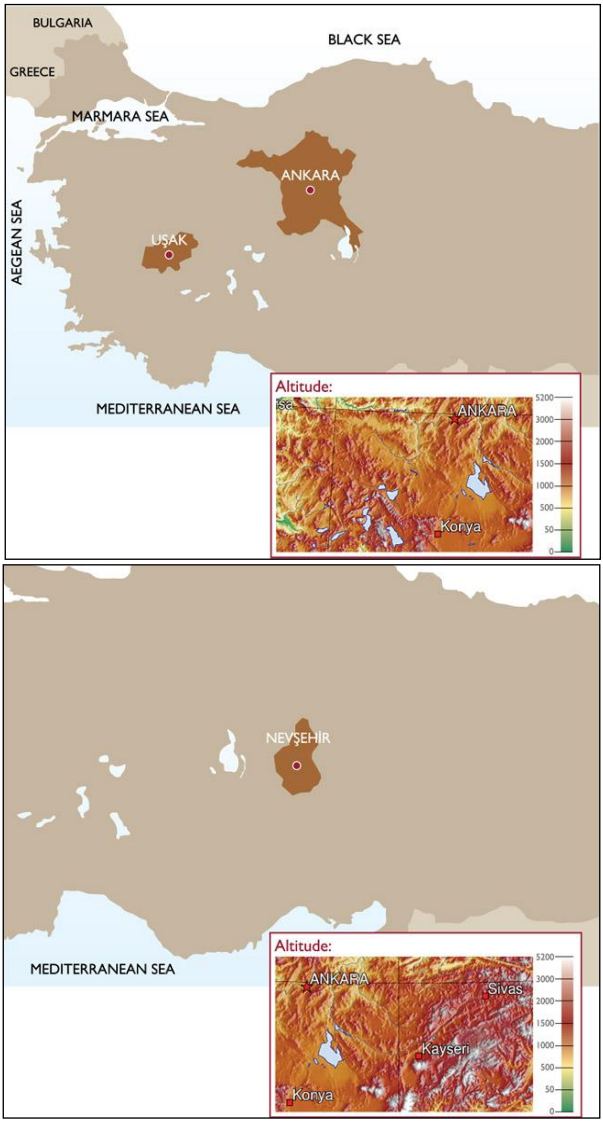
İç Anadolu Bölgesinde özellikle Nevşehir ili ve çevresi sadece bölgenin değil aynı zamanda Türkiye'nin önemli bağ ve şarap merkezlerinden biridir. Bu bölgede üretilen üzümlerin büyük bir bölümü sirke ve şarap üretiminde kullanılırken, geri kalan kısmı rakı, üzüm suyu, üzüm konsantresi ve pekmez üretiminde kullanılmaktadır. Ürgüp ve civarında yağış miktarının düşük olmasından dolayı toprak verimliliği oldukça yüksek olup, Göreme, Gülşehir ve Avanos'ta da bağcılık gelişmiştir. Emir, Narince, Dimrit, Parmak, Çavuş, Bulut, Karagömlek, Kayseri Karası ve Kızıl üzümlerinden çok çeşitli şaraplar üretilmektedir[33].

İç Anadolu Bölgesinde Ankara da bağcılık ve şarapçılık açısından önemli bir merkezdir. Öyle ki, bölgede Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinin katkılarıyla pek çok çalışma gerçekleştirilmiş, özellikle Kalecik Karası ve Hasandede üzümleri olmak üzere Papaz Karası, Kabarcık ve Sungurlu üzümleriyle sadece Türkiye'nin değil dünyanın beğenisini kazanmış şaraplar üretilmiştir[34]. Bu bağlamda, Nevşehir, Ankara, Kayseri ve Aksaray'da şarap üretimi yapan bazı markalara bu başlık altında yer verilmektedir.

Turasan Şarapçılık: 1943 yılında Hasan Turasan tarafından dönemin Tekel Bakanı Suat Hayri Ürgüplü'nün özendirmesiyle kurulan işletme çok zor imkânlarla üretime başlamıştır. 1957 yılında Ürgüp'e elektriğin gelmesinin ardından üretim kapasitesi giderek artmış ve 1968 yılı itibarıyla 2.000.000 litreye ulaşmıştır. 1960 yılında Turasan yerel bir firma olmaktan çıkmış Türkiye'de bilinen bir marka haline gelmiştir. 1980'li yıllarda Kapadokya Bölgesinin kitle turistleriyle tanışmasının ardından şaraplar daha profesyonel halde etiket kullanılarak satılmaya başlanmış ve bağcılığa verilen önem daha da artmıştır. Erciyes Dağı yakınlarında Yavaş Ovası'nda ve Ürgüp'te oluşturulan bağlar ile Fransız önologların danışmanlıkları işletmenin büyümesinde etkili olmuştur. Peribacası, Turasan, Seneler, Kav ve Kapadokya serisi kaliteli şaraplar ile pek çok ödül alan işletme, gerek Kapadokya'da gerekse Türkiye genelinde ve dünyada bilinen önemli şarap markalarındandır[36].

Vinkara Şarapçılık: 1960 yılında Ankara Kalecik'te kurulan işletme, 2003-2004 yıllarında 89 dönümlük ilk bağ dikimi ile can bulmuş, Kalecik'teki yüzlerce yıllık geleneği modern teknolojiyle geliştirerek geleceğe taşımaya karar vermiştir. Vinkara Şarapçılık; 2005 yılında 146, 2006 yılında 149, 2010 yılın-

da 36 dönümlük yatırım olmak üzere çeşitli zaman dilimlerinde yeni bağlara olan yatırımlarla toplam 800 dönüm arazi üzerinde 620 dönümlük bağlardan elde edilen üzümler ile şarap üretimi gerçekleştirmektedir.



Fotoğraf 6.4: İç Ege ve İç Anadolu Bölgesi Şarap Markalarının ve Bağcılığın Yoğunlaştığı İller[35]

Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Narince gibi yerli üzümler ve Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling gibi uluslararası

üzümlerden kaliteli şarap üreten Vinkara, önolog Signor Marco Monchiero'nun danışmanlığında Türkiye'nin önemli şarap markalarından biri haline gelmiştir[37].

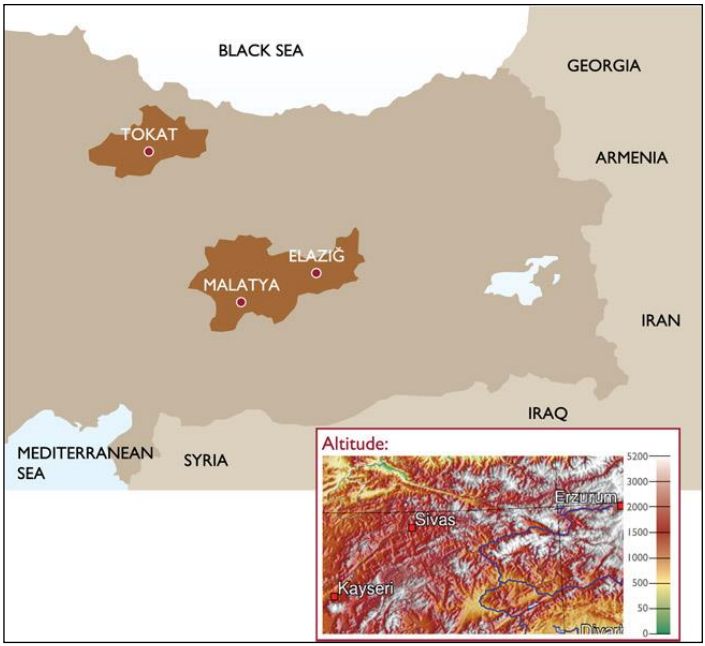
Kocabağ Şarapçılık: 1972 yılında Nevşehir Uçhisar'da kurulan Kocabağ Şarapçılık, Kapadokya Bölgesinin en önemli şarap üreticisi işletmelerindendir. Özellikle 1990'lı yılların ikinci yarısından itibaren üzüm üretiminde profesyonelleşmiş olan işletme, Kızılırmak yakınlarında modern yüksek sistemli bağlar oluşturarak Emir, Narince, Kalecik Karası ve Öküzgözü gibi kaliteli şaraplık üzümleri 35 hektarlık bir alanda yetiştirmiştir. Yeşilyurt Köyü'nde modern bir tesis kurarak yetiştirdikleri üzümlerden kaliteli şaraplar üretmeye başlayan Kocabağ Şarapçılık, yine aynı köyde volkanik tüf kayalarını oyarak bölgenin en etkileyici kayaya oyulmuş mahzenini faaliyete geçirmiştir[38].

Vinoluş Şarapçılık: Kayseri Molu'da 2006 yılında kurulan işletmenin adı, Molu ailesinden Oluş Hanım'ın isminden esinlenerek ortaya çıkmıştır. Molu Çiftliğinde Kayseri yakınlarındaki volkanik özellikli topraklarda yetiştirilen Emir ve Chardonnay üzümleri ile Elazığ'ın Öküzgözü ve Diyarbakır'ın Boğazkere üzümleri kullanılarak üretilen şaraplar birçok ödül almış ve Vinoluş Türkiye'nin önemli markaları arasında yerini almıştır[39].

Gelveri Şarapçılık: Aksaray'ın Hristiyan nüfusu yoğun bir kazası olan Gelveri'de (Güzelyurt) 2008 yılında, Udo Hirsch adında Alman bir girişimci tarafından kayadan oyma mağarada kurulan işletme Avrupa'dan Uzakdoğu'ya dünyanın pek çok yerine şarap ihracatı yapmaktadır. Küplerde yapmış olduğu üretimle yılda 5.000-6.000 şişe üretim kapasitesine sahip olan işletme özellikle Kapadokya şarapçılığının dünyada yer bulması açısından önemli bir marka olarak dikkat çekmektedir[40].

6.1.4. Doğu Anadolu Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları

Doğu Anadolu Bölgesi coğrafi açıdan Türkiye'nin en yüksek ve engebeli bölgesi olup, ortalama yükseklik 2.000 metredir. Bundan dolayı bölgede tarıma elverişli alanlar oldukça sınırlıdır. Malatya ve Elazığ ovaları nispeten çukurda kaldıklarından meyve yetiştiriciliği yapmak mümkündür. Türkiye'nin en önemli şaraplık üzüm çeşitlerinden Öküzgözü ve Boğazkere ile Kabarcık ve Narince üzümleri de bu illerde üretilmektedir[41]. Bölgenin en önemli şarap üreticisi Marmara Bölgesinde de faaliyet gösteren TEKEL/Mey-Diageo şarapçılık olup, bu işletmeye daha önce Marmara Bölgesi özelinde yer verildiğinden bu başlık altında diğer önemli markalara yer verilmektedir.



Fotoğraf 6.5: Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgeleri Şarap Markalarının ve Bağcılığın Yoğunlaştığı İller[42]

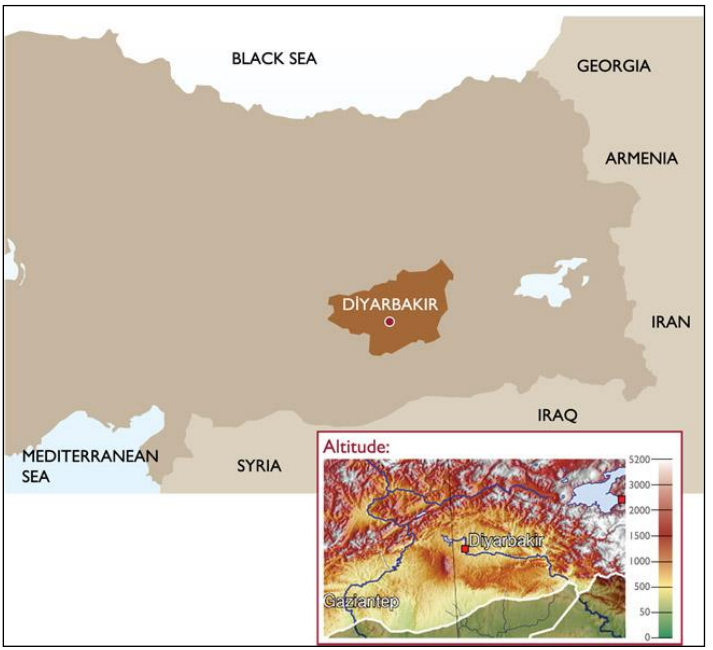
Aşır Şimşek Bağcılık Şarapçılık: Elazığ'ın Ağın ilçesinde 2007 yılında kurulmuş olan işletme, sınırlı kapasite ile kaliteli butik şarapçılık yapmayı amaçlamaktadır. Bölgenin yerel üzümlerinin yanı sıra Kalecik Karası gibi üzümlerle de üretim yapan işletme, nispeten modern teknoloji kullanarak ve danışmanlık hizmeti alarak faaliyetlerine devam etmektedir[43].

Arnika (Kuzova/Kuzeybağ) Şarapçılık: Elazığ Koruk Köyü'nde 2010 yılında kurulan işletme, geleneksel yöntemleri de içerisinde barındıran modern tekniklerle, bölgeye özgü Öküzgözü üzümünden şaraplar üretmektedir[44].

6.1.5. Güneydoğu Anadolu Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde binlerce yıllık şarap geleneğiyle bilinen Midyat ve Mardin'de genellikle evlerde üretilen şaraplar, bu bölgede yaşayan ve sayıları giderek azalan Süryaniler tarafından üretilmekte ve yerel üzüm çeşitlerinden Mazruna (Mezrone) ve Kerküş kullanılarak yapılmaktadır. Ancak, son yıllarda artan talebe yetişebilmek için ev ortamında üretilen Süryani şarapları artık şarap üretim tesislerinde üretilmeye başlanmıştır. Bölgede, Diyarbakır ve

Kilis başta olmak üzere Gaziantep'te; Rumi, Dökülgen, Kabarcık, Horoz Karası, Hönösü, Dımışkı, Pafi, Antep Karası, Tahannebi (Ak Üzüm), Künefi ve Sergi Karası üzümleri kullanılarak şarap üreten az sayıda işletme bulunmakta olup, bazılarına bu başlık altında yer verilmektedir[45].



Fotoğraf 6.6: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Şarap Markalarının ve Bağcılığın Yoğunlaştığı İller[46]

Ninve Ev Yapımı Şarapçılık: 1988 yılında Mardin Midyat'ta kurulan işletme ev yapımı şaraplarıyla ün kazanmış önemli şarap markalarından biridir. İşletme, evde şarap yapımıyla uğraşan Nuhra (48 yaş), Dina (54 yaş), Shayno (66 yaş) ve Simele (72 yaş) adında kadınlar ile Abil (35 yaş), Fahdo (42 yaş), Kermo (59 yaş) ve Rimos (63 yaş) adında erkeklerin diğer aile fertleriyle birlikte ürettikleri organik ev şaraplarını şarapseverler ile buluşturmaktadır. Tamamen el yapımı ve organik ürünler kullanılarak yapılan Süryani şarapları özellikle Mardin Midyat'ta son derece önemli bir ürün haline gelmiştir[47].

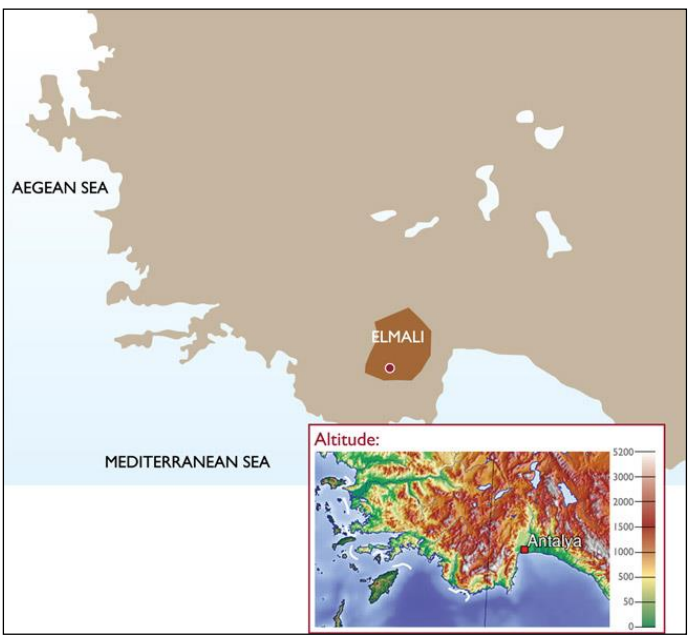
Mezopotamya Süryani Şarapçılık: 2003 yılında Mardin ilinin Midyat ilçesinde kurulan işletme, 10.000 m^2 alan üzerine inşa edilen 2.280 m^2 şarap üretim tesisinde faaliyetlerini sürdürmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesine özgü üzümleri özenle işleyerek Süryani şarabına dönüştüren Mezopotamya Süryani Şarapçılık, özellikle bölgeye gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden turist-

lerin ilgisini çekmekte ve şaraphanesi tadım için turistlere her zaman kapılarını açık bulundurmaktadır[48].

Shiluh Süryani Şarapçılık: Mardin Midyat'ta 2008 yılında Gabriel ve Aktaş Süryani aileleri ile Aslan ailesinin ortaklığıyla kurulan işletmede, Süryani şarabının ilk ve tek modern üretimi yapılmaktadır. Büyük bir yatırımla Midyat taş işleme sanatı kullanılarak şato atmosferinin yaratıldığı üretim tesisinde, geleneksel ve modern üretim teknikleriyle üretilen; Manastır, Turabdin, Ninve, Dara, Klasik ve Kustan etiketlerine sahip şaraplarıyla Türkiye'den ve dünyadan şarapseverlerin ilgisini çekmektedir[49].

6.1.6. Akdeniz Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticileri ve Markaları

Akdeniz Bölgesinde Antalya, Mersin, Adana, Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerinde bağcılık yapılmaktadır. Özellikle Toros Dağlarının yamaçlarında bağcılık oldukça elverişlidir. Ancak bölge halkı daha kârlı olan pamuk üretimine önem verdiği için bağcılık fazla gelişmemiş olup, pamuk üretiminin yaygın olmadığı ve Ege Bölgesine yakın olan coğrafyada yer alan Elmalı, Mersin ve Isparta'da bağcılık kendisini göstermektedir[50].



Fotoğraf 6.7: Akdeniz Bölgesi Şarap Markalarının ve Bağcılığın Yoğunlaştığı Kısım[51]

Özkan Bağcılık Şarapçılık: Antalya Finike'de narenciye üretimi yapan bir ailenin 1999 yılında Elmalı'da bir arazi alıp ilk bağlarını dikmesiyle başlayan hikâye, ailenin çocuklarının şarap ve bağcılık üzerine aldıkları eğitimleri deneyime dönüştürmesiyle gelişim göstermiş, sonucunda Antalya'nın ilk şarap markası ortaya çıkmıştır. Özkan Bağcılık Şarapçılık, Likya markası ile 2008 yılından bu yana ürettiği şaraplarla bölgede şarap üretilebileceğini kanıtlayarak, şarapçılık sektöründe emin adımlarla ilerlemektedir[52].

Tasheli Bağcılık Şarapçılık: Mersin ilinin Mut ilçesinde 2005 yılında kurulan işletme, Çömelek Köyü'nün Patkara ve Gök Üzüm çeşitlerini kullanarak şarap üretmeye başlamıştır. 2005-2009 yılları arasında bağcılık alanında tecrübe kazanan işletme 2010 yılında Tasheli markasına dönüşmüştür. Urla Şarapçılığın desteği ile Patkara üzümünün daha profesyonel bir şekilde şaraba dönüştürülmesi sonucunda altın madalya almasıyla güven kazanan işletme, 2015 yılında Levon Bağış ve Ayhan Güleyen gibi şarap uzmanlarının önerileri doğrultusunda daha modern üretim sistemleri kullanmaya başlamıştır. 2017 yılından bu yana profesyonel anlamda daha modern teknoloji kullanarak üretim yapan işletme Mersin kökenli bir şarap markası olarak dikkatleri üzerlerine çekmiştir[53].

Çerçiler Şarapçılık: Akdeniz Bölgesinde Mersin ili Silifke ilçesi sınırları içerisinde 2009 yılından bu yana şarap üretimi yapan diğer bir işletme de Çerçiler Şarapçılıktır. Alaaddin Çerçi tarafından kurulan işletme Selefkia markasıyla ürettiği şarapları şarapseverlerin beğenisine sunmaktadır[54].

İllegüp Şarapçılık: Isparta ili Senirkent ilçesinde 2010 yılından bu yana hizmet veren İllegüp Şarapçılık, Hüseyin Elbiz tarafından kurulmuştur. Büyük bir yatırımla kurulan şarap fabrikasında üretilen şaraplar İllegüp markasıyla piyasaya sürülmektedir. Bölgede yetiştirilen üzümler ile Öküzgözü ve Kalecik Karası üzümlerinden ürettikleri şaraplarıyla işletme, Senirkent'in tanıtımında da önemli rol oynamaktadır[55].

6.1.7. Karadeniz Bölgesi İçerisinde Faaliyet Gösteren Şarap Üreticisi ve Markası

Karadeniz Bölgesi içerisinde şarap üretiminin gerçekleştirildiği tek yer Tokat'tır. Tokat bağcılığıyla ünlü önemli bir ildir. Öyle ki, Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethettikten sonra, İstanbul Beykoz'da, Tokat'tan getirttiği bahçıvanlara meyve bahçeleri ve bağlar tesis ettirmiştir. Günümüzde bağları ünlü olan Tokat'ta ilk kez 1881 yılında Cizvit okulunun kurulmasıyla Narince üzümü yetiştirilmeye başlanmıştır. Şarapçılık ise, şaraba olan ilgisi 1940-1943 yıl-

ları arasında Bursa Tarım Meslek Lisesi'nde eğitim görürken başlayan Tokatlı Mustafa Vasfi Diren tarafından, 1958 yılında evinin içerisinde oluşturduğu imalathaneyle başlamıştır. 1963 yılında Manisa'da yapılan şarap yarışmasında birincilik elde etmesinin ardından şaraba olan ilgisi daha da artan Diren, yurtdışından yüksek teknoloji ürünlerini Tokat'a getirmiştir. Ardından oğulları Orhan Ziya Diren'i Fransa'ya şarap eğitimine, Ali Rıza Diren'i Almanya'ya mesleki eğitime göndermesi ve kızı Nihal Diren'i Türkiye'de okutarak gıda mühendisi yetiştirmesi sonucunda Diren Şarapçılığı çocukları ile birlikte daha üst noktalara getirmeye çalışmıştır. Tokat'ın tahta fıçıda eskitilerek Narince üzümü ile yapılan şarapları ile günümüze dek pek çok sertifika ve madalya elde eden Karmen (Diren) Şarapçılık; Karmen, Les Muses, Collection, Enjoy, Cadde, Dörtnal, Kalecik, Vadi, Lökal ve Mahlep şarapları ile gerek Türkiye'de gerekse dünyada şarapseverler tarafından tanınan bir marka haline gelmiştir[56].

6.2. TÜRK ŞARAP MARKALARININ SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ

Türk şarap markalarının sosyal sorumluluk projelerinin daha iyi anlaşılabilmesi için öncelikle bu işletmelerin kurumsal sosyal sorumluluklarının kapsamının iyi açıklanması gerekmektedir. Bu bağlamda, işletmelerin kurumsal sosyal sorumluluğu; (a) ekonomik faaliyetlerin paydaşların hiç birinin çıkarına zarar verilmeden yönetilmesi, (b) işletmenin sahip olduğu kaynakların içinde faaliyet gösterilen toplumun geliştirilmesinde kullanılması ve (c) işletme amaçlarının ekonomik ilkelere, yasalara, ahlaki değerlere sadık kalınarak gerçekleştirilmesi olarak ifade edilebilir. Başka bir deyişle, esasen, sosyal sorumluluğun işletme tarafından özgür irade ile üstlenilmesi ve kurumsallaştırılmasıdır[57].

Kurumsal sosyal sorumluluk, Türkiye'deki işletmeler özelinde değerlendirildiğinde; iş gücü, müşteri hizmetleri, çevre, sanat, spor, eğitim, insan hakları, sosyal sorunların iyileştirilmesi ve yardımseverlik gibi alanları kapsamaktadır. Her ne kadar yurtdışında çok güzel örneklerine rastlansa da, Türkiye'de bu tarz sosyal sorumluluk projeleri yeni yeni kendisini göstermektedir. Türkiye'de özellikle; Koç Holding, Sabancı Holding, Turkcell, Arçelik/Beko, Yıldız Holding/Ülker, Eti gibi büyük firmaların sosyal sorumluluk projeleri dikkat çekmektedir. 81 İlde 81 Orman (İş Bankası), Temiz Çevre (Carrefour), Günışığı (Türk Telekom), Gönül Ağacı (Petrol Ofisi) ve Sarı Bisiklet (Eti) projeleri bu projelere küçük birer örnektir[58]. Benzer projelerin Türk şarap markaları tarafından başlatılabilmesi veya geliştirilecek projelere ortak olmaları müm-

kündür. Bu sayede işletmeler; performanslarını artırma, maliyetleri düşürme, satışları ve müşteri sadakatini artırma, işgücü verimliliğini ve kalitesini artırma gibi yararlar sağlayabilirler ve hatta marka imajının ve itibarının piyasada üst sıralara çıkmasını sağlayabilmeleri de mümkündür.

Türk şarap markaları özelinde sosyal sorumluluk projeleri değerlendirildiğinde, öncelikle alkollü içkilerin insan sağlığına verdiği zararları ön plana çıkaran uyarıcı nitelikte projelerin gerçekleştirilebileceği ve bu sayede çocukların ve gençlerin alkollü içkilerin zararlı etkilerinden korunmalarının sağlanabileceği söylenebilir. Her ne kadar şarap üreticisi bir işletme olmasa da Anadolu Efes'in alkollü içecek sektörü içerisinden çıkarak spora yapmış olduğu katkılar yıllardır ortadadır. Benzer şekilde Türk şarap markalarının da Türk sporuna destek olması mümkündür. Ayrıca, Türk şarap markalarının gerçekleştirebileceği sosyal sorumluluk projelerinin; müşterileri, çalışanları, hissedarları, rakipleri, tedarikçileri ve en önemlisi çevre ile yerel halkı yakından ilgilendirmesi gerekmektedir. Bu bağlamda, hâlihazırda Türk şarap markalarından; Kutman, Melen, Kavaklıdere, Doluca, TEKEL/Mey-Diageo, Urla, Turasan, Umurbey, Barel, Barbare, Gülor, Şato Kalpak, Arcadia, Chamlıja, Vino Dessera ve Suvla gibi markaların gerçekleştirdikleri ve gerçekleştirmeye devam ettikleri birtakım sosyal sorumluluk projeleri bulunmaktadır. Esasen, hepsinin ortak paydası; Türkiye bağcılığının ve şarapçılığının geliştirilmesi için iyi tarım uygulamaları ile kaliteli, sağlıklı ve sertifikalı asma üretimi yapmak, bağcılık ve şarapçılık alanlarındaki kültür ve eğitim yayınlarıyla ülke şarapçılığının ve şarap kültürünün gelişmesine öncülük etmektir. Bununla birlikte, Türk ve dünya mutfağından örneklerle yemek ve şarap organizasyonları düzenleyerek, özellikle gastronomi turizmi kapsamında meraklı şarapseverler ve sektör çalışanları için HORECA (*Hotel, Restaurant and Catering*) eğitimleri de organize edilmektedir. Ayrıca, güzel sanatlara ve vakıflara sürekli maddi ve manevi destekler verilmekte, ülkede kültürün gelişmesine olanak sağlamak adına konser salonları ve kültür merkezleri kazandırılmakta ve gerek ulusal gerekse uluslararası nitelikteki festivallere katkılarda bulunulmaktadır.

BÖLÜM KAYNAKÇASI

[1]Matthews, G. ve Milroy, E. (2009). *Eyewitness Companions: Wines of the World*, London: Dorling Kindersley Publisher.

[2]Nowak, B. ve Wichman, B. (2005). *Everything Wine Book*, Avon, MA/USA: F+W Publications, Inc.

[3]Kotler, P. ve Armstrong, G. (2010). *Principles of Marketing*. 12. Edt. New Jersey: Prentice Hall International Inc.

[4]Kotler, P. (2000). *Marketing Management*. New Jersey: Prentice Hall International Inc.

[5]T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı, TAPDK - Alkollü İçki Üretim İzin Belgesine Haiz Firmaların Piyasa İstatistikleri. (2020). https://www.tarimorman.gov.tr/TADB/Belgeler/Alkoll%C3%BC%20%C4%B0%C3%A7kiler/kamuoyuna_yonelik_bilgiler/3_5_1_litre.xlsx (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[6]Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu, Bağcılık Vizyon 2023 Eylem Planı. (2013). https://arastirma.tarimorman.gov.tr/bagcilik/Menu/16/Yayinlar (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[7]Türkiye İstatistik Kurumu, Üzüm Üretim Miktarları. (2020a). http://tuik.gov.tr/PreIstatistikTablo.do?istab_id=65 (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[8]Türkiye İstatistik Kurumu, Meyveler, İçecek ve Baharat Bitkilerin Üretim Miktarları. (2020b). http://www.tuik.gov.tr/PreIstatistikTablo.do?istab_id=1564 (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[9]International Organisation of Vine and Wine, 2019 Statistical Report on World Vitiviniculture. (2020). http://www.oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[10]Türkiye İstatistik Kurumu. (2020a). a.g.e.

[11]International Organisation of Vine and Wine. (2019). a.g.e.

[12]Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu. (2013). a.g.e.

[13]TBMM Bağcılık Sektörü ve Üzüm Üreticilerinin Sorunlarının Araştırılarak Alınacak Tedbirlerin Tespit Edilmesi Maksadıyla Kurulan Meclis Araştırması Komisyonu Raporu. (Mayıs 2018). https://acikerisim.tbmm.gov.tr/xmlui/handle/11543/3118 (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[14]T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2020). a.g.e.

[15]Wines of Turkey. (2020). http://www.winesofturkey.org/wot.pdf (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[16]Bostancı, R. (2012). İçecekler Hakkında Her Şey. İstanbul: Arunas Yayıncılık.

[17]Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[18]Kutman Şarapçılık. (2020). http://www.kutmansaraplari.com/ (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[19]Melen Şarapçılık. (2020). http://www.melenwinery.com/(Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[20]Wines of Turkey. (2020). a.g.e.

[21]Doluca Şarapçılık. (2020). https://www.doluca.com/(Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[22]Mey. (2020). https://mey.com.tr/tr-tr/hakkimizda/Sayfalar/mey-i-taniyalim.aspx (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[23]Umurbey Şarapçılık. (2020). https://www.umurbeyvineyards.com/ (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[24]Suvla Şarapçılık. (2020). http://www.suvla.com/turkish/homeTR.html (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[25]Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[26]Wines of Turkey. (2020). a.g.e.

[27]Kavaklıdere Şarapçılık. (2020). http://www.kavaklidere.com/tr(Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[28]Biricik Şarapçılık. (2020). https://www.biriciksarap.com.tr/biricik/ (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[29]Sevilen Şarapçılık. (2020). http://www.sevilengroup.com/tr (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[30]Yazgan Şarapçılık. (2020). http://www.yazganwine.com/default.aspx (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[31]Küp Şarapçılık. (2020). http://www.kupsarap.com/default.asp (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[32]Urla Şarapçılık. (2020). http://www.urlasarapcilik.com.tr/tr-TR/ (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[33]Yankı, M. (2013). *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu*. Ankara: Ajansmat Matbaacılık.

[34]Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[35]Wines of Turkey. (2020). a.g.e.

[36]Yankı, M. (2013). a.g.e.

[37]Vinkara Şarapçılık. (2020). http://tr.vinkarawines.com/default.aspx (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[38]Yankı, M. (2013). a.g.e.

[39]Yankı, M. (2013). a.g.e.

[40]Gasterea. (2018). *Kapadokya'nın Teruarı: Gelveri*. http://gastereamag.com/kapadokya-teruari-gelveri/ (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[41]Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[42]Wines of Turkey. (2020). a.g.e.

[43]Aşır Şimşek Bağcılık Şarapçılık. (2020). (Görüşme Tarihi: 01.03.2020).

[44]Arnika (Kuzova(Kuzeybağ) Şarapçılık. (2020). http://www.arnikasarap.com/sayfa/19/anasayfa.html (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[45]Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[46]Wines of Turkey. (2020). a.g.e.

[47]Ninve Ev Yapımı Şarapçılık. (2020). http://www.suryanievsarabi.com/ninve-suryani-sarabi.html (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[48]Mezopotamya Süryani Şarapçılık. (2020). https://www.suryanisarabi.com/index.php (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[49]Shiluh Süryani Şarapçılık. (2020). http://www.shiluh.com.tr/tr/ (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[50]Bostancı, R. (2012). a.g.e.

[51]Wines of Turkey. (2020). a.g.e.

[52]Munyar, V. (2012). Şarabı Elmalı'da üretti, markasına ana pazar diye turizmin başkentini seçti. https://www.hurriyet.com.tr/sarabi-elmali-da-uretti-markasina-ana-pazar-diye-turizmin-baskentini-secti-19743196 (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[53]Tasheli Bağcılık Şarapçılık. (2020). http://www.tasheli.com.tr/nasil (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[54]Ceylan, A. (2012). *Silifke üzümleri şarapta marka oluyor*. https://www.mersinportal.com/silifke/silifke-uzumleri-sarapta-marka-oluyor-h5857.html (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[55]Hürriyet Gazetesi. (2010). *Fransa'ya Senirkent Şarabı*. https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/fransaya-senirkent-sarabi-15829871 (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[56]Karmen (Diren) Şarapçılık. (2020). http://www.diren.com.tr/About.asp?ID=1 (Erişim Tarihi: 15.03.2020).

[57]İlhan, İ. (2018). "Kurumsal Sosyal Sorumluluk", *Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, K. Karamustafa (Editör), Ankara: Detay Yayıncılık, s.629-662.

[58]Çokcoşkun, G. (2019). *Alkollü İçki Sektöründe Kurumsal Sosyal Sorumluluk Çalışmaları*. MEF Üniversitesi, Bitirme Projesi. İstanbul. https://openaccess.mef.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.11779/1226/G%C3%BCne%C5%9F%20%C3%87okco%C5%9Fkun_Bitirme%20Projesi.pdf?sequence=1&isAllowed=y (Erişim Tarihi: 15.03.2020).