



TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP
ÜRETİMİNİN EKONOMİK YAPISI VE PAZARLAMA
SORUNLARI ARAŞTIRMASI

MÜZEMMER YAMAÇ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARIM EKONOMİSİ BÖLÜMÜ

Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN

1993
TEKİRDAĞ

27986.

TRAKYA UNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP
ÜRETİMİNİN EKONOMİK YAPISI VE PAZARLAMA
SORUNLARI ARAŞTIRMASI

Müzehher YAMAÇ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARIM EKONOMİSİ ANA BİLİM DALI

T.C. YÜKSEKÖĞRETİM KURULU
DOKÜMANTASYON MERKEZİ

1993
TEKİRDAĞ


TRAKYA UNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTUSU

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP
ÜRETİMİNİN EKONOMİK YAPISI VE PAZARLAMA
SORUNLARI

Müzenher YAMAÇ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARIM EKONOMİSİ ANA BİLİM DALI


Bu Tez 16 / 02 / 1993 Tarihinde Aşağıdaki Jüri
Tarafından ..85 (Seksenbeş)..... Not Takdir
Edilerek Oy Birliğiyle Kabul Edilmiştir.


I.Hakkı İNAN

Prof.Dr.


Erkan REHBER

Prof.Dr.


Hasan GUNGÖR

Yrd.Doç.Dr.

Danışman


Prof. Dr. Cengiz KURTCUNUR
Enstitü Müdürü



I

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP ÜRETİMİNİN
EKONOMİK YAPISI VE PAZARLAMA
SORUNLARI

Müzehher YAMAÇ
Trakya Üniversitesi
Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı
Danışman : Yard. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR
1993, Sayfa:100

Jüri: Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN
Prof. Dr. Erkan REHBER
Yard. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR

II

ÖZET

Türkiye 600.000 ha bağ alanı ile dünya' da beşinci, 3.200.000 ton üzüm üretimi ile de altıncı sırada gelmektedir. Buna karşın 32.500 ton şarap üretimi ile dünya şarap üretiminin ancak % 0.1.1'ini oluşturmakta ve bu rakam da diğer bağcı ülkelerin üretimleri arasında çok sembolik kalmaktadır.

Trakya-Marmara Bölgesi özellikle şarap üretimi bakımından % 35 - % 40 payı ile Türkiye 'nin en başta gelen bölgesidir. Tekirdağ ilinde bağcılığın ve şarapçılığın ilin ekonomisinde kendine özgü bir yeri vardır. Bağcılık bir yandan toplam 53.000 çiftçi ailesinden yaklaşık 12.000 'inin geçim kaynağını oluşturmakta diğer yandan da yamaç arazilerin kullanımını sağlamakta ve yaklaşık 60.000 tonluk taş üzüm üretimi ile de, 24.000 ton civarında olan şarap üretiminin hammaddesini oluşturmaktadır.

Bölge içinde 4.500 ha bağ alanı, 38.700 tonluk yaş üzüm ve yaklaşık 12.000 ton civarında şarap üretiminde ilk sırayı Şarköy ilçesi almaktadır. ilçede Tekel 'e ait 3 ve özel sektöre ait 25 adet çeşitli kapasitelerde işletme bulunmaktadır. Özel sektör işletmelerinin çoğunluğu modern teknoloji ve organizasyonlardan yoksun, çağdaş pazarlama fonksiyonlarını yerine getiremeyen, yurt dışına açılmamış küçük aile tipi işletmeler özelliğini göstermektedir. Tekel ve özel sektör işletmeleri payının gittikçe azalarak, Tekel işletmeleri payının gittikçe arttığı görülmektedir.

III


Şarap üretiminin arttırılması ülkemiz şartlarına göre dış satımın artmasına bağlıdır. Yeterli miktarda kaliteli şarap elde edilebilecek üzüm çeşitlerinin yaygınlaştırılması, alım garantileri ve parasal desteklerle sağlanmalıdır. Dış pazarlarda şaraplarımızın tanıtılması amacıyla Tekel ve Özel sektör şarap işletmelerince reklam kampanyaları düzenlenmeli ve uluslar arası şarap organizasyonlarına katılmalıdır. şarap üretim politikaları belirlenerek şişelik şarap dışsatımı teşvik edilmelidir. Kaliteye dikkat edildiğinde standardizasyon sağlandığında ve gerekli alt yapı yatırımları yapılabildiğinde şarap dış satımında bulunmak olanağı oldukça fazladır.

IV

Masters Thesis

A Research On the Economical Structure and Marketing
Problems of the Wine Production in Şarköy, Tekirdağ

Müzehher YAMAÇ

The logo of Trakya University is a large, stylized 'X' shape composed of multiple parallel lines in a light pink color, creating a textured, geometric effect.

Trakya University

Graduate School of Natural and Applied Sciences
Agricultural Economics Department.

Supervisor : Yard. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR

1993, Page: 100

Jury: Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN

Prof. Dr. Erkan REHBER

Yard. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR

ABSTRACT

Turkey is fifth country of the world with its vineyard fields of 600.000 hectares and is the sixth with its grobe production of 3.200.000 tons as well. On the other hand, its wine production grape grower countries.

Thrace - Marmara region is the most leading one of turkey with its % 35 % 40 share in wine production. in Tekirdağ province, viniculture and wine production has an important place for the province economy. Viniculture, on the one hand, is the source of living for 12.000 farm families out of 53.000 ones totally. on yne other hand, it enables the slopy lands to be used efficiently for agriculture and forms the raw material of wine production, that is about 24.000 tons, with its fresh grape production of about 60.000 tons.

Within the region, Şarköy is in the first row with its vine fields of 4.500 hectares, fresh grape production of 38.700 tons and its wine production of about 12.000 tons. There have been, in Şarköy, 28 factories having verious capacities, three others belong to the private sector. Most factories belonging to the private sector don't have any modern tecnology, organization and conterperary marketing charaeteristics. They have the characteristics of the small family - type factories with no connection with the countries abroad.

When the production amounts of the monopoly and the private sector are compared with each other, it is obvious that, in the last five years, the private sectors share has been getting less and less and Monopoly 's share has been getting more and more (24 %).

increase in wine production, for our country's circumstances, depends on wine export increase. For producing wine with quality and enough amounts, grape varieties should be used widely and purchasing guarantees and financial support should be provided. For introducing our wine in foreign markets, the advertisement campaigns should be organized by the monopoly and private sector and they should also take part in the international wine organizations. The bottled wine export stable policies in the wine production should be encouraged. On giving importance to the quality, getting standardization and investing the necessary infrastructure, the possibility of exporting wine will also increase.

VII

ÖNSÖZ

Bu araştırma ile Tekirdağ ili Şarköy ilçesinde şarap üretiminde bulunan kamu ve özel sektör işletmelerinin ekonomik durumları, pazarlama ve dışsatım olanakları araştırılmaya çalışılmıştır. Ayrıca büyük bir hammadde potansiyeli olduğu halde şaraba işlenen üzüm miktarının azlığının nedenleri araştırılarak, sorunlar belirlenip çözüm önerileri getirilmeye çalışılmıştır.

Bu konuda bana çalışma olanağı sağlayan ve araştırmanın yürütülmesinde ilgi ve yardımlarını esirgemeyen Sayın Hocam Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN 'a, danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR 'e teşekkürü bir borç bilirim.

Tekirdağ - 1993

Müzehher YAMAÇ

İ Ç İ N D E K İ L E R

	<u>Sayfa</u>
1.GİRİŞ.....	1
2.MATERYAL VE METOD.....	2
2.1. Materyal.....	2
2.2. Metod.....	3
3.KONUyla İLGİLİ ÇALIŞMALAR.....	5
4.ŞARABIN TARİHÇESİ.....	13
5.DUNYA 'DAKİ TOPLAM BAĞ ALANLARI, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİM - TÜKETİMLERİ.....	17
5.1. Dünya Bağ Alanları.....	17
5.2. Dünya Yaş Üzüm Üretimi.....	18
5.3. Dünya Şarap Üretimi.....	20
5.4. Dünya Şarap Tüketimi.....	22
6.DUNYA ŞARAP TİCARETİNİN DURUMU.....	25
6.1. Önemli Dışsatımcı Ülkelerin Şarap Ticareti.....	25
6.1.1. Şarap Dışsatım ve Başlıca Dışsatımcı Ülkeler.....	25
6.1.2. Şarap Dışalım ve Başlıca Dışalımçı Ülkeler.....	26
6.2. A.T. 'de Bağcılık Şarapçılık.....	28
7. TÜRKİYE 'DE BAĞCILIK, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİMİ İLE TİCARETİ.....	31
7.1. Türkiye 'de Bağ Alanları ve Gelişimi.....	31
7.2. Türkiye 'nin Üzüm Üretimi.....	33
8.TÜRKİYE 'DE ŞARAP SANAYİNİN DURUMU.....	44
8.1. Türkiye Şarap Dışsatımı.....	48

8.2. Türkiye Şarap Dışalımı.....	52
9. TÜRKİYE 'DE ŞARAP TÜKETİMİ.....	53
10. MARMARA VE TRAKYA BÖLGESİNDE BAĞCILIK, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİMİ.....	57
10.1. Tarihçe.....	57
10.2. Bağcılık Yönünden Tekirdağ ilinin iklimsel Özellikleri.....	58
10.3. Marmara Bölgesinde Bağ Alanı ve Üzüm Üretimi.....	59
11. TEKİRDAĞ İÇİNDE BAĞCILIK, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİMİ....	61
12. ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP ÜRETİM EKONOMİSİ.....	67
12.1. Mevcut işletme Sayısı ve Kapasite Kullanım Durumu.....	67
12.2. İşletmelerin Organizasyon Yapıları.....	70
12.3. Maliyet.....	72
12.4. İşletmelerin Şarap Satış Fiyatları ve Kar- lılık Durumu.....	74
13. TEKİRDAĞ İLİ VE ŞARKÖY YÖRESİNDE ŞARAP PAZARLAMASI.....	77
13.1. Pazarlama Ana Hizmetleri.....	77
13.1.1. Toplama.....	77
13.1.2. İşleme.....	78
13.1.3. Dağıtım.....	83
13.2. Pazarlamanın Yardımcı Hizmetleri.....	89
13.2.1. Dereceleme ve Standartizasyon.....	89
13.2.2. Kalite Kontrolü.....	90
13.2.3. Paketleme ve Ambalajlama.....	92
13.2.4. Reklam.....	95

13.2.5. Muhasebe işleri.....	95
14. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	96
14.1. Öneriler.....	98



ÇİZELGELER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
5.1. Dünya Bağ Alanları.....	17
5.2. Bazı Ülkelerde Yıllara Göre Bağ Üretim Alanı.....	18
5.3. Dünya Yaş Üzüm Üretimi.....	19
5.4. Dünya 'nın Başlıca Yaş Üzüm Üreticileri.....	19
5.6. Dünya Yaş Üzüm Verimi.....	20
5.7. Dünya 'nın Üzüm Üreticisi Başlıca Ülkelerinde Verim.....	20
5.8. Dünya Şarap Üretimi.....	21
5.9. Ükelere Göre Şarap Tüketimi.....	22
5.10. Dünya Şarap Tüketimi.....	23
5.11. Yıllar itibarıyla Dünya 'nın Belli Başlı Bazı Ülkelerinde Şarap Tüketimleri.....	24
6.1. Bazı Dışsatımcı Ülkelerin Yıllar itibarıyla Şarap Dış Alım Miktarları.....	25
6.2. Bazı Dışalımçı Ülkelerin Yıllar itibarıyla Şarap Dışalım Miktarları.....	26
6.5. A.T. 'nin Bağ Sahası, Üzüm ve Şarap Üretim Miktarları.....	29
7.1. Türkiye 'nin Tarım Arazisinin Dağılışı.....	31
7.2. Türkiye Toplam Bağ Alanları.....	32
7.3. Ülkemizde Bölgeler itibarıyla Bağ Alanları ve Üzüm Verimleri.....	34
7.4. Ege Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	36
7.5. Akdeniz Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	37

7.6. Orta Kuzey Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	38
7.7. Orta Güney Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	39
7.8. Güney Doğu Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	40
7.9. Kuzey Doğu Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	41
7.10. Orta Doğu Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	42
7.11. Akdeniz Bölgesi 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	43
8.1. Şarap Üretiminde Özel Sektör ve Tekel işletmelerinin yeri.....	47
8.2. Tekel ve Özel Sektör Şarap işletmelerinin Şarap Dışsatım Miktarları.....	50
8.3. Tekel işletmelerinin Ülkelere Göre Şarap Dış Satımı.....	51
9.1. Yıllar itibariyle İç Satışların Sektörlere Göre Miktar Olarak Dağılımı.....	55
10.1. Marmara Bölgesinde 'nde illere Göre Bağ Alanları, Üzüm Üretimi ve Verimi.....	59
11.1. Tekirdağ ilinde Bağ Alanları Ve Yaş Üzüm Miktarlarının İlçelere Göre Dağılımı.....	62
11.2. Tekirdağ Tekel İçki ve Şarap Fabrikası Yıllar itibariyle Litre Olarak Şarap Üretimi.....	63
11.3. Tekirdağ Tekel Şarap ve İçki Fabrikası Yıllar itibariyle Litre Olarak Şişeli Şarap Üretimi.....	64

11.4. Tekirdağ ilinde Yetiştirilen Şaraplık ve Sofralık Üzüm Çeşitleri.....	65
11.5. Tekirdağ ilinde Yayımına Öncelik Verilen Ve Üretimi Serbest Bırakılan Üzüm Çeşitlerinin Kapsadığı Alan.....	66
12.1. Şarköy Bölgesi Özel Sektör Şarap İşletmelerinin Sayı Kapasite Büyüklükleri.....	68
12.2. Şarköy Yöresinde Tekel ve Özel Sektör İşletmelerinin Şarap Üretimleri ve Toplam Üretim İçindeki Payları.....	69
12.3. Özel Sektör Tarafından Üretilen Bu Şişe Şarabın Birim Maliyetlerini.....	73
12.4. Tekel İşletmelerinde Üretilen Şarabın Birim Maliyetleri.....	74
12.5. Özel Sektör İşletmelerinin Ortalam Şarap Üretim Miktarları, Satış Fiyatları ve Karlılık Durumu.....	75
12.6. Özel Sektör İşletmelerinde İşletme Başına Ortalama Maliyet.....	75
12.7. Özel Sektör İşletmelerinde İşletme Başına Gayrisafi Üretim Değeri.....	76
12.8. Özel Sektör İşletmelerinde İşletme Başına Ortalama Brüt Kar.....	76
13.1. Tekirdağ Şarap Fabrikasında Gerçekleştirilen Yurt Dışı Satışların Toplam Satışlar İçindeki Payı.....	85

13.2. Tekel Tekirdağ Şarap ve içki Fabrikası Yıllar itibariyle Yurt Dışı Şişeli Şarap Satışları.....	86
13.3. Tekel Tekirdağ Şarap ve içki Fabrikası Yıllar itibariyle Litre Yurt Dışı Şarap Satışları.....	87
13.4. Tekirdağ Tekel Şarap ve içki Fabrikası Ülkelere Göre Şarap Dışsatımı.....	88



I. GİRİŞ

Ulusal gelirimizin büyük bir kısmını oluşturan tarımsal ve tarıma dayalı sanayi ürünleri içerisinde bağıcılık ve üzüm üretimi üzerinde önemle durulacak bir düzeydedir. Ülkemiz, bağ alanı ve üzüm üretimi bakımından dünya ülkeleri arasında ilk sıralarda yer almasına karşılık şarap üretim ve tüketimi açısından çok gerilerde bulunmaktadır.

Şarap üretiminde ilk sıralarda yer alan Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerin ulusal ekonomilerinde şarap büyük bir yer tutmakta ve ödemeler dengesine büyük katkı sağlamaktadır. Ayrıca şarap üretimi ile pazarlanması, şarap üretiminde zorunlu araç-gereçlerin üretimi ile de büyük bir kapasite ve istihdam yaratılmaktadır.

Türkiye' de üretilen üzümün 1/4' ü şaraplık üzüm üretimine elverişlidir. (Yavuzeser, 1989) Büyük bir hammadde potansiyeli olduğu halde şaraba işlenen üzüm oranı % 2' yi geçmemektedir. Bunun nedenleri arasında başta, ülkemizde şarap içme alışkanlığının henüz yerleşmemiş olması gelmektedir. Dinsel inanç ve geleneklerin etkisiyle de, halkımız şaraba karşı olumsuz tutum içerisinde. Diğer bir neden de üzüm üretiminin çok yönlü olarak değerlendirilmesidir. Üretilen üzümlerin % 20' si civarı kurutulmakta, % 75' i ise yemeklik olarak değerlendirilmektedir.

Üretici, dışsatımcı ve en önemlisi ülke ekonomisi açısından büyük bir döviz kaynağı olacağı düşünülen bu ürün ülkemizde tüm bölgeler arasında ilk sırada Trakya Marmara bölgesinde özellikle Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde üretilmektedir.

Ülkemiz ve Tekirdağ - Şarköy yöresi için önemi belirtilen tezin amacı; bölgede şarap üretiminin ekonomik yapısı, bağ alanları, üzüm ve şarap üretim miktarları, pazarlama, fiyat, dış ticaret açısından incelenmesi ve çeşitli aşamalandaki sorunların belirlenerek çözüm önerileri getirilmeye çalışılmasıdır.

2. MATERYAL VE METOD

2.1. Materyal

Araştırmada Trakya Bölgesinde Tekirdağ Merkez ve Şarköy ilçelerinde yoğunlaşmış olan şarap işletmelerinden, araştırmacı tarafından anketler yoluyla toplanan orjinal nitelikleri veriler çalışmanın ana materyalini oluşturmaktadır.

Ayrıca konu ile ilgili yerli ve yabancı kaynaklardan toplanan bilgiler, Tekel ve Özel Şarap işletmeleri kayıtları ve çeşitli istatistikî veriler ile araştırma sonuçları da çalışmanın bir değer materyalini oluşturmuştur.

2.2. Metod

Araştırmada Türkiye genelinde bağ alanları, üzüm ve şarap üretim miktarları, pazarlanması, dışsatımı ile birlikte bölgedeki kamu ve özel sektör işletmelerinin kapasiteleri, kredi ve finansman kaynakları, pazarlama, fiyat, dışticaret açısından incelenmeye çalışılmıştır.

Elde edilen bilgiler bölge şarap üretiminin ekonomik önemi ve sorunlarını belirlemek amacıyla genel bir değerlendirmeye tabi tutulmuş ve veriler çizelgeler haline getirilerek analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamına alınan şarköy, Mürefte ve Hoşköy ile ve köylerindeki Tekel ve özel sektör şarap işletmelerinin üretim yoğunlukları belirlenerek, çalışma yapılmasına karar verilen bölgedeki üretici sayısı ve işletme büyüklüklerini gösteren ve çalışmaya materyal oluşturan üretici listesi hazırlanmıştır.

Yörede yapılan ön araştırma sonucu 25 işletmenin saptanması üzerine tam sayıma gidilmiş, ziyaret edilen işletmelerden 16' sından sağlıklı bilgi alınabilmiştir. Diğerlerinden ise ya bilgi alınamamış ya da analize değer bulunmamıştır.

Pazarlamaya ilişkin verilerin elde edilmesinde şarap işletmelerinden anket yoluyla toplanan verilerin ilçe düzeyindeki sonuçları çizelgelere işlenmiş ve yöresel karşılaştırmaların yapılabilmesi sağlanmıştır.



3. KONUYLA İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Bu çalışma için yapılan literatür taraması sonucunda konu ile ilgili daha önceki yıllarda yapılmış olan araştırmalardan ve basılmış kaynaklardan yararlanılmıştır.

Ülkemizde bağcılık önemli bir üretim dalı olması nedeniyle bu alanda bir çok teknik ve ekonomik araştırmalar yapılmıştır. Çeşitli tarihlerde düzenlenen simpozyum ve seminerlerde, değişik araştırma sonuçları açıklanmış ve tartışılmıştır. Çalışmaya ilişkin literatürler üzümün üretimi ve ekonomisiyle ilgili olanlar şeklinde iki bölümde incelenebilir.

J.RİBERAU - GAYON VE PEYNAUD (1964), Bordeaux Üniversitesi profesörlerinden J.Riberau - Gayon ve Peynaud tarafından yazılan ilmi Şarapçılık (Oenologie) isimli eser iki ciltten oluşmakta olup, birinci cilt üzüm ve fermantasyon konularında bilimsel ve teknik ayrıntılı bilgileri kapsamaktadır. İkinci cilt ise kırmızı, beyaz, tatlı şaraplar ile özel şarapların yapımını ve teknik prensiplerini içermektedir.

TURKUSTON (1975) tarafından ülkemizde eksikliği görülen degüstatör yetiştirme ile ilgili olarak degüstatör, degüstasyon konuları incelenmiş iyi degüste edebilmek için gerekli şartlar ve degüstasyonun tekniği hakkında bilgi verilmiştir.

Fidan (1976) Türkiye' de Şarap üretim, Tüketim ve ihraç olanakları adlı eserde 1950 - 1974 yılları arasında Türkiye' de şarap üretim sektörünün genel durumu, özel ve kamu sektörü olarak genel bu değerlendirmeye tabi tutulmuş ve şarap üretiminin genel bölgelere göre değerlendirilmesi yapılmıştır. Şaraphanelerde üretilen özel ve kamu şaraplarının tiplere göre ayrılarak bölgenin özelliklerini taşıyan standart tipte üretilmesi, bu tip şaraphanelerin teknik idaresinin konu ile ilgili ehil elemanlar tarafından yapılması gerektiği, küçük şaraphanelerin birleşmelerinin ekonomik olacağı belirtilmiştir.

INAL (1976), Şarapçılık alanında hammadde sorunu ile karşılaşılan güçlüklerin nedenlerini incelemiş, şarap endüstrisinin hakim olduğu Marmara ve Trakya, iç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri içinde sadece Trakya ve Marmara bölgesinin şarap üreten kuruluşlarının hammadde ihtiyaçlarını kendi bölgelerinden temin edebildiklerini belirtmiş ayrıca Türkiye' de kamu ve özel sektör tarafından yapılan şarap üretimi ile Türkiye ve diğer ülkeler şarap üretim ve tüketimini incelemiştir.

BÜLBÜL (1976), Türk Şarapçılığının tarımsal kaynaklar içerisinde yeterince değerlendirilmediği, hammadde, fiyat, organizasyon nedenlerine dayanan dış tüketim paralel olarak iç tüketimde oluşmayan şarapçılığımızın gelişmesini engelleyen sorunları bütün boyutları ile incelemiştir.

AYMAK (1976), tarafından Yurtiçi Şarap Tüketimi ile ilgili olarak yapılan araştırmada, şarap tüketiminin toplumsal yapının farklılığı sonucu tüketim miktarının değiştiği ülkemizde ise şarap üretiminin şarap tüketimine bağlı olarak çok az olduğu belirtilmektedir. Tüketime esas olması bakımından şarap üretimi ve Tekel ile Özel Sektör satışları incelenmiştir.

ULGIRAY (1976), Türkiye' nin Şarap üretim ve ihrac potansiyeli araştırmasında, Türkiye' nin şarap üretim durumu Türk şaraplarının dışsatımı ve Dünya piyasasında şarap ticareti araştırılmıştır.

GÜRKAN (1979), tarafından hazırlanan " Türkiye Şarapçılığı ve Tekel Şaraphanelerinin bulunduğu bölgeler itibarıyla Şaraplarımızın karakterleri " adlı tez çalışmasında 1974 -1976 yılları arasında Türkiye şarap işletmelerinin özellikleri, şaraplık üzüm çeşitleri ve fiyatları, şarap satış olanakları yurtiçi ve yurtdışı değerlendirme alanları incelenmiştir. Ülkemizde şarap üretiminde pek çok olumsuz gelişmelere karşın, Tekel idaresinin şarap ekonomisine katkıları ile kalite yönünden gelişme olduğu, şarap üretiminin arttırıldığı belirlenmiştir.

ANONİM (1983), araştırmada ülkemizde üzüm üretiminin yoğun olduğu 7 ilde 600 bağ işletmesinin ekonomik ve tek-

nik durumları incelenmiş, genel olarak işletmelerin küçük parçalı ve sulanmayan arazilerde bulunduğu, verim düşüklüğü, etkin girdi kullanılması gibi nedenlerle maliyetin yüksek, kârın düşük olduğu saptanmıştır.

PİRİNÇÇİOĞLU (1983), Ülkemizin şaraplık üzüm üretimini, şarap sanayi ve şarap dışsatım olanaklarını istatistik verilerden ve şarap işletmeleri anket sonuçlarından yararlanarak genel bir değerlendirmesini yapmış ve dünya ülkeleri arasındaki yerini belirlemiştir. Çalışma 1960 - 1980 dönemini kapsamaktadır. Bu dönem içerisinde 1970' den itibaren şarap üretiminin sürekli gerilediği, yeni yatırımlar olmadığı gibi özellikle özel sektör işletmelerinin kapandığı saptanmıştır.

IŞIKLI (1983), tarafından 5 ve 10 yıllık istatistik verilerden yararlanılarak yapılan bu çalışmada Trakya Marmara bölgesinin ve özellikle Tekirdağ ilinin ülke şarapçılığı açısından önemli bir yeri olduğu, ancak mevcut potansiyelin yeterince kullanılmadığı, şarap sanayi ile bağ işletmeleri arasında entegrasyonun eksikliği ve plânlamanın gerekliliği belirtilmiştir.

ÇELİK (1984), tarafından yapılan Tekirdağ Bağcıği ve Şaraplık Üzüm Üretimi konulu araştırmada Türkiye Bağcılığının genel görünümü, Bağcılık yönünden Tekirdağ ilinin iklimsel özellikleri, Bağ varlığı ve şaraplık üzüm üretimi

incelenmiş. Tekirdağ Bağcılığının geliştirilmesi için çözümlenmesi gereken sorunlar belirlenmiştir.

TUNALI (1985), Ülkemiz şarapcılığının genel bir değerlendirmesini yaptığı çalışmada 1979 yılında üretilen 3.5 milyon ton üzümün % 1.5-2 sinin şaraba işlendiğini, ayrıca şarap tüketiminin çok düşük olduğunu belirtmiştir.

KARACAHİSARLI (1985), Tarımın bir alt sektörü olan bağcılığın Türkiye ekonomisine olan katkısının payı, arazi kullanımında, tarımsal üretimde, tüketiminde, halkın beslenmesinde , istihdam alanında , iç ve dış ticarete, tarımsal ve milli gelirden incelenmiştir. Bağcılığın iç ve dış pazar taleplerine uygun bir biçimde geliştirilmesi için öneriler getirilmiştir.

YAVUZESER (1986), Bir şarap işletmesinde yapılacak teknik donanımın çalışma koşullarını iyileştirme ve rasyonelleştirme, çalışma sırasında iş kazası ve iş kaybı gibi riskleri önleme ve üretilecek şarabın kalitesini optimal düzeye getirme gibi gayelere hizmet etmesi gerektiğini belirtip bir şarap işletmesi için gerekli olan şarap kapları, üzüm değirmenleri, presler, ön sıra alma kapları, speratörler, filtreler, pompalar, pastörizatörler ve şarap şişeleme ünitelerinin özellikleri açıklanmıştır.

REHBER, İNAN, TÜRK BEN (1988), Marmara Bölgesinde üzüm üretiminin yoğun olduğu 3 ilde 100 üreticiye maliyet anketi uygulayarak, maliyetin % 32.8 ' nin işçilik olduğu ve satış fiyatının % 92' sinin maliyet masraflarından oluştuğunu saptamış ve bölge bağıcılığının girdi fiyatlarını yüksekliği, şarap üretimi ile Türkiye ve diğer ülkeler şarap üretim ve tüketimi incelenmiştir.

İNAN (1988), Türkiye' de ve Trakya' da Bağıcılığın Ekonomik yönünün incelendiği araştırmada Dünya' da, Türkiye' de ve Trakya' da bağıcılık ekonomik yönden karşılaştırılmıştır. Ayrıca Marmara - Trakya bölgesinde girdi kullanma düzeyi ve yaş üzüm maliyetleri hesaplanarak, üzümün değerlendirilmesi ve pazarlanması ile dünya' da ve Türkiye' de şarap üretimi ve dışsatımı karşılaştırılmıştır.

BULLETIN DE L' O.I.V. REVUE INTERNATIONALE (1988), tarafından yayınlanan Uluslararası bültende şarap sektörü hakkında, şarap ekonomisi, ürün verimi, pazarlanması gibi konularda araştırma sonuçları açıklanmıştır.

ANONİM (1989), Tekirdağ Bağıcılık Araştırma Enstitüsü tarafından hazırlanan " A.T. Danışma Kurulu Yaş meyve, sebze alt komitesi bağıcılık çalışma grubu raporunda, Türkiye ve A.T' de şarap sektörünün tanımı, üretim, fiyat oluşumu, pazarlama ve tüketim, örgütlenme, mevzuat uyumu konuları incelenmiştir.

YAVUZESER (1989), Türkiye şarapçılığı konusunda geniş kapsamlı olarak gerçekleştirdiği çalışmada şarabın ilk çağlardan günümüze kadar olan tarihsel gelişimi, sağlık ve insan organizmasına olan etkileri, bileşimindeki önemi, Türkiye 'de bağcılık ve sorunları, şarap işletmeleri ve uygulanan teknoloji, üretilen şarapların iç ve dış pazarlarda pazarlanması, üretilen şarapların kalitesi ve ihrac durumlarını incelemiştir.

ÇELİK, BARIŞ, KOCAMAZ, KARAGÖZÖGLÜ, (VI. Beş yıllık Kalkınma Planı) Özel ihtisas Komisyonu Bağcılık Raporu ERGUN, GUVEN, SAMANCI (1990), tarafından hazırlanan D.P.T. VI Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel ihtisas Komisyonu Bağcılık Raporunda, bölge bağcılığını geliştirmek üzere öncelikli problemleri tespit ederek projelendirip çözmek, bağcılıkta çeşit standartizasyonu, ıslahı, seleksiyon, çeşit, amaç adaptasyonu yapmak, ye -tiştirme tekniği ve teknolojisi geliştirmek amacıyla Türkiye bağcılığının genel durumu, bölgeler itibariyle bağ bölgeleri-nin kapasite ve kullanımı, üretim yöntemi ve teknolojisi, üretim maliyetleri, dış ticaret durumu, stok durumu, fiyatları, istihdam durumu incelenerek Dünya' da ve AT' da yaş üzüm ve şarap ticareti ile karşılaştırılarak, beşinci plan dönemindeki gelişmeler dikkate alınarak mevcut durum değerlendirilmesini yapılmıştır.

THE AGRICULTURAL SITUATION IN THE COMMUNITY (1990)
Çeşitli tarım ürünleriyle birlikte AT' da bağ alanları, üzüm
ve şarap konularında Avrupa Topluluğu Komisyon Raporu.

YAYLA VE AYMAN (1990), tarafından yapılan
" Marmara Bölgesinden Şaraplık Olarak Yetiştiriciliği Yapılan
Yerli ve Yabancı Bazı Üzüm Çeşitlerinin Buldukları Ekoloji-
lerinde Şaraplık Değerleri Üzerinde araştırmalar " çalışma -
larında, geniş çapta bağcılık ve şarapçılık yapılan Marmara
Trakya Bölgesinde, şaraplık olarak yetiştiriciliği yapılan
yerli ve yabancı bazı üzüm çeşitlerinin en uygun yetiştii -
rildiği mikrolimalar ve şaraplık değerleri belirlenmiştir.

YAVUZESER, ÖZNER, KARAOŞMANOĞLU ve AYDIN (1990),
" Tekirdağ Bağ Bölgesi Şaraplık Üzüm Çeşitlerini Deği-
şik Bölmelerdeki Şiralarından Üretilen Şarapların karşılaştı-
rılması " çalışmasında Türk şaraplarının Dünya klasmanlarına
uygun kalitede üretilebilmesi ve hangi bomede daha kaliteli
şarap üretilebilir sorusuna yanıt alabilmek için 1987 yılı-
dan başlayan araştırmaları neticelendirip dış satıma yönelik
kaliteli şarap üretiminin önem kazandığı bir dönemde, şarap
üretimine katkıda bulunmuşlardır.

4 - ŞARABIN TARİHÇESİ

Geniş bağ alanlarına oranla çok az şarap üretilmesine karşılık Anadolu şarabın vatanı olarak tanınmaktadır. İklim ve toprak koşulları yönünden bağ yetiştirilmesi ve şarap üretimi ideal bir ülke olan Anadolu ve Trakya eskiden beri bu içkinin üretilip tüketildiği bir bölgedir.

Çin kaynaklarından edinilen bilgiler ilk tarımın, ilk bahçeciliğin ve ilk meyveciliğin Türklerce başlatıldığını göstermektedir. Boğazköy' de, Kayseri ve Yozgat arasındaki Alişar köyünde yapılan kazılarda bulunan Çin yazarlarına ait belgelerde, Çin' de 40 cins Türk şarabının satıldığı ve Semerkant ile Kaşkar şaraplarının büyük bir şöhrete sahip olduğu belirtilmektedir. Kazakistan civarında bulunan büyük küpler, büyük sarnıçlar, Türklerin şarap üretimindeki üstünlüklerini doğrulamaktadır.

M.Ö. 1500 yıllarında bağcılık, Fenikeliler tarafından Anadolu' dan Yunanistan' a getirilmiştir. Büyük Yunanlı tıp bilgini Hipokrat (M.Ö. 460 - 377), su ile karıştırılmış şarabı, baş ağrısına, sindirim bozukluklarına, siyatige ve ödeme karşı kullanmıştır.

Bağ ve şarap kültürü, Yunan kolonistleri tarafından önce Sicilya' ya oradan da italya' nın güney kıyılarına sokulmuştur. Büyük Roma imparatorluğu zamanında ise bağ ve şarap kültürü Romalılar tarafından Fransa' nın bugünkü

bağlık bölgelerinin her tarafına Tuna, Ren, ve Mosel nehir -
leri vadilerine yayılmıştır. Bağcılığın yayıldığı bu bölge -
lerde Roma şarapçılığını himaye amacıyla Romalılar şarap
üretimini caydırıcı bir yasa çıkarmışlardır. imparator
Probus (M.S. 276 - 282) zamanında şarap üretimini
yasaklayıcı düzenlemeler kaldırılmış ve bugünkü Macaristan,
Almanya, Avusturya ve Fransa' da bağ alanları genişlemiş,
şarap üretimi de artmıştır.

18. yy. sonlarına doğru bağcılık tekrar önem ka-
zanmış, şarap tekniğinde ilerlemeler göstererek, şaraplar şi-
şe şarabı olarak hazırlanmaya başlanmıştır. 19. yüzyılda
şarap üretiminde kullanılan araç ve gereçlerin gelişimi ve
şarap mikrobiyolojisinde edilen yeni bilgiler, şarap
teknolojisinde yeni bir çığır açmıştır. 19.yy ikinci
yarısında Amerika'dan bulaşan bağ hastalıkları, Avrupa
bağcılığına ve dolayısıyla de şarap üretimine büyük darbe
vurmuştur. Bağ mildiyösü, külleme ve filoksera gibi mantari
hastalıklar ve zararlıları önce Fransa' nın baltık
kıyılarından başlayarak tüm Avrupa' ya yayılmış ve bağcılık
büyük zarar gördüğü içinde şarap üretimi normal üretimin %
25' ne düşmüştür.

Filoksera, 1880 yıllarında Fransa' da 10 milyon dö-
nünden fazla bağ alanını 3 - 5 yıl gibi kısa bir süre içinde
tahrip etmeye başlayınca, Fransa Akedemisi filokseraya karşı

etkili bir ilaç ve çare bulana 300.000. altın franklık bir ödül vermeyi taahhüt etmiştir. Aşırı köklü asma fidanı yetiştirme yönteminin bulunması ve etkili ilaçların devreye girmeyle bağ alanları tekrar artmıştır.

Türk dilinin ilk büyük yazar ve bilgini " Kaşgarlı Mahmut' un " 11. yy. ikinci yarısında yazdığı Divan - ü Lügat ' it Türk adlı eserinde bir çok Türk boylarının şarabı bildikleri ve islamiyeti kabul edene kadar çocuklarının dahil bunu içtiklerini söyler. Rıza Çavdarlı' nın 1937 yılında yayınladığı " Eski Türklerde Şarap " adlı eserinde şarabın Türkler tarafından kutsal bir içki olarak içildiği belirtilmektedir.

Müslümanlarda şarap içmek yasak olduğundan, Osmanlı hükümdarlarının koyduğu ağır kayıt ve yasaklar yüzünden Osmanlı imparatorluğunda şarap üretimi çok gerilemiştir.

Kanuni Sultan Süleyman'ın imparatorluk topraklarında yaşayan Hıristiyanlara bile şarap üretimini yasaklayan şiddetli emirleri, şarap üretimini çok azaltmış ve üzümler taze olarak pekmez şeklinde tüketilmeye başlanmıştır.

Tanzimat devrinde gerek liberal bir idare tarzının uygulanması ve gerekse Avrupa'daki bağlarda büyük zararlara neden olan Filoksera'nın şarap üretimini büyük ölçüde düşür-

mesi nedenleriyle, ülkemizde bu günkü düzeyde karşılaştırıldığında rekor düzeyde şarap üretilmiştir 1904 yılında üretilen şarap miktarı 340 milyon litre olup bunun önemli bir kısmı da ihraç edilmiştir.

Birinci Dünya Savaşı, Türkiye şarapçılığı için büyük bir darbe olmuş, ihracat olanakları tamamen ortadan kalkmıştır. 1920 yılında yürürlüğe giren men-i müskirat kanunu ise Türkiye şarapçılığını tasfiye etmiştir. Harp sonrası Rumların mübadele yoluyla ülkeyi terketmeleri üzerine ise şarapçılık önemini tümüyle yitirmiştir. (GURKAN,1989)

Ülkemizde şarapçılığın önem kazanmaya başlaması ve modern şarapçılığın temelleri, Cumhuriyetimizin kurulduğu ilk yıllarda atılmıştır. Zaman zaman şarapçılığı desteklemek ve kamçulamak amacıyla çıkarılan kanun ve kararnamelerde şarapçılığın gelişmesine yol açmıştır. Bu işte ilk önder Tekel Genel Müdürlü'ğü olmuş ve ilk iş olarak şarap izahnamesini, talimat ve kontrol şartlarını hazırlamıştır. Ayrıca özel şarap yapanlara teknik ve mali yardımlarda bulunmuş müsabakalar düzenleyip özel yapımcıları teşvik etmiş ve sıhhi temiz şarapların sunulmasına çalışmıştır. Aynı zamanda ilk endüstriyel şarapçılık işletmesi yapısındaki fabrikasını Tekirdağ' da açmıştır. Bunu takiben 1934 - 1946 yıllarında yurdun çeşitli yerlerinde 24 deneme şarapane açılmıştır. (FİDAN 1976)

5. DÜNYA' DAKİ TOPLAM BAĞ ALANLARI , ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİM -
TUKETİMİ

5.1. Bağ Alanları

Dünya' da bağcılık alanları en fazla 34 - 51 kuzey ve 32 - 40 güney enlemleri arasında yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Toplam bağ alanı 8.510.000 hektardır. Bunun 4.910.000 hektarı Avrupa, 785.000 hektarı Amerika, 433.000 hektarı Afrika, 1.382.000 hektarı Asya ve 63.000 hektarı da Okyanusya ülkelerine aittir. Çizelge 5.1.' den izlenebileceği gibi son yıllarda dünya bağ alanında bir azalış görülmektedir.

Türkiye bağ alanı bakımından İspanya, Sovyetler Birliği İtalya ve Fransa' dan sonra 5. sırada yer almaktadır.

Çizelge 5.1. Dünya Bağ Alanları (1000 ha)

Ülkeler	1971-75	1976-80	1981-85	1987	1988*1989*	1990*	
Dünya Toplam	9,961	10,213	9,823	9,040	8,507	8,411	8,510
Avrupa	7,108	7,304	6,930	6,374	4,949	4,869	4,910
Amerika	876	944	946	900	792	773	785
Afrika	490	443	441	380	401	428	433
Asya	1,418	1,451	1,463	1,314	1,357	1,338	1,382
Rusya	69	71	73	72	59	63	63

Kaynak : Bulletin L' O I.V. 1988

*

F.A.O Production 1991

Çizelge 5.2. Bazı Ülkelerde Yıllara Göre Bağ Üretim Alanı
(1000 ha)

Ülkeler	1971-75	1976-80	1981-85	1987	1988*1989*	1990*	
İspanya	1,551	1,717	1,622	1,525	1,484	1,473	1,500
Sovyetler	1,122	1,268	1,335	1,124	984	891	884
İtalya	1,389	1,389	1,215	1,082	1,074	1,065	1,051
Fransa	1,317	1,230	1,094	1,077	1,018	948	960
Türkiye	838	794	794	690	600	597	600
Portekiz	354	364	369	388	385	270	270
Romanya	336	301	302	265	268	212	223
Arjantin	323	350	314	275	268	260	267

Kaynak : Bulletin L' O I.V. 1988

*

F.A.O Production 1991

5.2. Dünya Yaş Üzüm Üretimi

Son yıllarda Dünya toplam bağ alanında bir artış görülmemesine karşılık üzüm üretiminde artış görülmektedir. Avrupa ülkeleri üzüm üretiminde ilk sırayı almaktadır. Çizelge 5.4. Avrupada da bağ alanlarının son yıllarda sabit kalmasına karşılık üzüm ve şarap üretiminin artmasının nedenleri bağlarda seleksiyon, iyi bakım, gübreleme, mantar ve zararlılarla mücadele sayesinde verimin artmasına bağlanabilir.

Çizelge 5.3 Dünya Yaş Üzüm Üretimi (100 Ton)

	1976-80	1981-85	1987	1988	1989*	1990*
Dünya	605,602	623,674	629,565	574,288	586,940	599,430
Avrupa	411,310	416,579	403,819	343,043	304,690	308,750
Amerika	97,576	105,542	113,116	115,621	113,050	108,550
Afrika	23,442	22,821	24,924	23,608	28,830	28,270
Asya	65,234	69,647	81,379	83,516	85,710	89,720
Rusya	8,040	9,085	8,327	8,500	8,380	8,420

Kaynak : Bulletin L' O I.V. 1988

*

F.A.O Production 1991

Dünya' da yaş üzüm üreticisi ülkelerin başında yine Avrupa' nın başlıca ülkeleri gelmektedir.

Çizelge 5.4. Dünya' nın Başlıca Yaş Üzüm Üreticisi

Ülkeleri (100 Ton)

Ülkeler	1976-80	1981-85	1987	1988	1989	1990
İtalya	115,458	112,200	99,160	81,846	94,490	94,500
Fransa	79,192	94,770	91,522	72,180	72,070	73,400
İspanya	53,334	59,503	63,468	37,065	50,340	64,810
Sovyetler	57,512	74,448	59,640	56,000	49,840	56,000
A.B.D	43,131	51,293	47,787	52,088	53,800	50,440
Türkiye	34,060	37,410	33,000	33,500	34,300	34,200

Kaynak : F.A.O Production 1991

*

Bulletin L' O I.V. 1988

Çizelge 5.6 Dünya Yaş Üzüm Verimi (Kg/ha)

Ülkeler	1979-81	1988	1989	1990
Dünya	7,008	6,892	6,971	7,044
Avrupa	6,744	5,904	6,258	6,288
Amerika	17,032	17,774	17,844	16,813
Afrika	5,150	6,609	6,404	6,493
Asya	8,382	13,524	13,489	13,690
Okyonusya	11,616	14,584	14,794	13,472

Kaynak T.A.O Production Yearbook 1991

Çizelge 5.7 Dünyanın Üzüm Üreticisi Başlıca Ülkelerinde Verim
kg/ha

Ülkeler	1979-81 (kg/ha)	1988 (kg/ha)	1989 (kg/ha)	1990 (kg/ha)
İtalya	8,708	8,802	8,870	8,037
İspanya	2,999	2,533	3,417	4,321
Sovyetler B.	7,346	6,313	5,894	6,335
A.B.D	17,032	17,774	17,884	16,813
Fransa	3,803	7,442	7,602	7,646
Türkiye	4,378	5,678	5,745	5,700

Kaynak : F.A.O Production Yearbook 1991

5.3. Dünya Şarap Üretimi

Dünya' da toplam şarap üretimi 200.000.000 hl civarındadır. Üretim miktarı Çizelge 5.8. den izlenebileceği son 10 yılda yaklaşık 100.000 hl azalmıştır. Bunun nedeni

şarap tüketim miktarındaki azalmaya bağlanabilir. Üzüm üretiminde olduğu gibi şarap üretiminde de ilk sırayı Avrupa ülkeleri almaktadır.

Çizelge 5.8. Dünya Şarap Üretimi

Ülkeler	1976-80	1981-85	1987	1988	1989*	1990*
Dünya	328,646	330,596	316,829	272,937	218,790	198,980
Avrupa	258,463	261,956	254,628	208,737	156,000	136,000
Amerika	51,478	50,869	46,245	49,076	43,470	44,300
Afrika	10,436	10,750	9,579	8,725	11,180	11,340
Asya	2,251	2,495	1,997	1,899	2,690	2,650
Okyanusya	4,018	4,526	4,380	4,510	5,450	4,690

Kaynak : Bulletin L' O I.V. 1988

*

F.A.D Production (1991)

Avrupa ülkeleri arasında da en fazla şarap üreten İtalya, Fransa, İspanya' dır. Türkiye geniş bağ alanları ve üzüm üretimine oranla şarap üretimi açısından 17.sırada yer almaktadır.

Çizelge 5.9. Ülkelere Göre Şarap Üretimi (1000/hl)

Ülkeler	1971-75	1976-80	1981-85	1987	1988	1989*1990*	
italya	69,557	74,619	72,146	75,875	61,863	60,330	53,400
Fransa	68,742	62,259	67,462	69,440	57,530	61,000	64,000
ispanya	32,189	33,832	33,832	40,222	21,565	31,290	40,960
Arjantin	22,778	24,597	20,463	20,629	29,629	20,320	20,250
Sovyet B.	28,128	30,597	34,439	16,500	19,860	19,860	21,130
A.B.D		16,538	17,710	16,781	18,237	15,570	16,500
Almanya	8,085	7,832	9,779	9,708	9,708	14,490	9,700
Yugoslavya	6,143	6,694	6,125	6,085	5,762	4,860	4,700
Macaristan	5,087	5,251	4,985	4,707	4,707	3,710	4,300
Şili	5,025	5,655	6,600	4,227	4,227	3,900	3,500
Yunanistan	5,223	5,412	5,002	4,120	4,500	49,700	4,400
Avustralya	2,498	3,655	4,026	3,960	4,030	5,000	4,200
Bulgaristan	2,875	3,740	4,361	3,592	3,399	2,570	2,900
Avusturya	2,237	2,944	2,867	2,867	2,867	2,580	3,140
isviçre	950	1,043	1,311	1,170	1,113	1,170	1,120
Cezayir	6,967	2,300	1,010	920	1,000	1,000	1,000
Türkiye	455	412	390	378	390	220	230

Kaynak Bulletin de L' O.I.V. 1988

*F.A.O Production Yearbook (1991)

5.4. Dünya Şarap Tüketimi

Dünya nüfusunun 3 milyarı geçtiği elde edilen şarabın yaklaşık 200.000.000 hl olduğu düşünülürse, kişi başına düşen yıllık ortalama şarap miktarı yaklaşık 1.5. lt civarında

dadır. Fakat bu değer ülkeden ülkeye çok değişiklik göstermektedir. Şarap tüketimi toplumsal yapının farklılığı sonucu değişik toplumsal değerleri içermesi bakımından toplumlar hatta bölgeler itibariyle farklıdır. Örneğin ülkemizde kişi başına şarap tüketimi yılda yaklaşık yarım litre olmasına karşılık Fransa ve İtalya' da 80 - 82 litre civarında, Arjantin' de 60 litre, Almanya' da 26 litre, Yunanistan' da 36 litre civarındadır.

Dünya' da en fazla şarap tüketen ülkeler yine en önemli şarap üreticisi ülkelerdir. Bununla birlikte hiç şarap üreticisi olmayan İngiltere' de yıllık kişi başına düşen şarap miktarı 10 lt dir. Müslüman ülkelere geçtikçe tüketim miktarının din faktörünün etkisiyle çok düştüğü görülmektedir. Genel olarak dünya tüketiminde görülen azalmanın nedeni ise tüketici tercihlerinin son yıllarda çok artan diğer içki çeşitleri yönünde kullanılmasından kaynaklandığı belirtilebilir.

Çizelge 5.10 Dünya Şarap Tüketimi (1000 hl)

Ülkeler	1979-75	19766-80	1981- 85	1986	1987
Dünya	280,356	285,746	281,876	259,501	265,030
Avrupa	229,356	227,452	218,325	197,842	204,781
Amerika	42,996	49,547	52,752	49,805	48,119
Afrika	5,369	5,388	5,950	6,140	6,318
Asya	1,097	890	1,471	1,776	1,987
Okyanus	1,561	2,469	3,378	3,938	3,825

Çizelge 5.11. Yıllar itibariyle Dünyanın Belli Başlı Bazı
Ülkelerinde Şarap Tüketimleri (1000 hl)

Ülkeler	1971-75	1976-80	1981-85	1986	1987
Fransa	54,886	51,567	46,181	42,420	41,900
İtalya	60,515	51,328	46,301	36,826	40,135
Sovyetler B.	30,500	36,033	36,033	36,033	36,033
İspanya	25,887	23,319	19,681	17,627	20,000
A.B.D.	13,259	16,143	20,305	22,404	21,987
Arjantin	19,472	21,711	20,188	18,559	18,383
F. Almanya	12,545	14,911	15,903	14,229	15,221
Portekiz	7,495	7,686	7,951	7,087	6,433
Romanya	6,131	6,833	6,833	6,833	6,833
Yugoslavya	5,833	6,004	6,050	5,621	5,621
Yunanistan	3,318	3,775	3,799	2,891	3,635
Macaristan	3,476	3,697	3,117	2,468	2,335
Avusturya	2,829	2,690	2,657	2,476	2,476
Belçika	1,439	1,329	1,971	1,978	1,995
Bulgaristan	1,728	1,828	1,828	1,828	1,828
Japonya	355	408	573	826	1,070
Türkiye	298	215	609	609	609
Cezayir	85	164	180	180	180
Tunus	180	208	231	231	231
Kıbrıs	57	45	54	60	63

Kaynak Bulletin de L' O.I.V. (1988)

6. DÜNYA ŞARAP TİCARETİNİN DURUMU

6.1. Önemli Dışsatımcı ve Dışalımçı Ülkelerin Şarap Ticareti

6.1.1. Şarap Dışsatımı ve Başlıca Dışsatımcı Ülkeler.

Dışsatımcı ülkelerden İtalya, Fransa ve İspanya'nın toplam dünya ticaretindeki payları en fazladır. Diğer önemli şarap satıcısı ülkeler arasında Almanya, Macaristan, Portekiz gelmektedir.

Çizelge 6.1. Bazı Dışsatımcı Ülkelerin Yıllar İtibariyle Şarap Dışsatım Miktarları (1000 hl)

Ülkeler	1988	1989	1990	%
İtalya	1,323,761	1,320,915	1,249,372	29,7
Fransa	1,385,064	1,477,442	1,347,791	27,5
İspanya	464,457	508,576	479,195	10,5
Almanya	279,323	294,898	289,736	6,3
Macaristan	214,326	228,294	159,842	3,5
Portekiz	157,974	157,650	157,433	3,4
Yugoslavya	104,260	92,335	104,491	2,3
Yunanistan	41,752	122,599	99,239	2,1
Kıbrıs	18,364	27,533	59,103	1,3
Arjantin	21,514	28,958	60,085	1,3
Cezayir	35,369	67,103	26,411	0,5
Tunus	15,284	7,972	7,100	0,1
Türkiye	3,285	1,947	2,068	0,4
DÜNYA TOPLAM	4,595,954	4,854,001	4,535,873	

Kaynak F.A.O Production Yearbook (1991)

6.1.2 Şarap Dışalımı ve Başlıca Dışalımçı Ülkeler

Şarap esas olarak önemli üretici ülkelerin kendileri tarafından tüketildiğinden, üretimin % 10 - 12' si dünya ticaretine konu olmaktadır. Dışalım miktarı en fazla olan ülkelerin arasında başta Almanya, İngiltere, Fransa ve A.B.D. gelmektedir.

Çizelge 6.2. Bazı Dışalımçı Ülkelerin Yıllar itibariyle Şarap Dışalım Miktarları (Bin lt.)

Ülkeler	1988	1989	1990	%
Almanya	1,124,609	1,091,908	1,063,230	23,9
İngiltere	668,674	674,032	688,902	15,4
Fransa	560,092	575,797	458,811	10,3
A.B.D.	297,412	283,860	251,855	5,6
Belçika	225,690	221,933	239,489	5,3
S.S.C.B	155,914	228,704	230,000	5,1
İsviçre	194,155	197,020	184,594	4,1
Danimarka	112,830	106,768	115,594	2,5
İsveç	105,118	115,556	109,568	2,4
Japonya	84,317	90,241	93,461	2,1
İtalya	36,710	93,705	77,307	1,7
Norveç	27,890	27,337	29,269	0,6
Avusturya	38,557	28,239	27,882	0,6
Finlandiya	16,153	17,988	21,632	0,4
Türkiye	407	27	42	-
DUNYA TOPLAM	4,479,265	4,770,334	4,446,585	

Dışalımcı ülkelerin başında gelen Almanya; köpüren şarap imalatı ve destilasyon amacıyla beyaz şarap, ayrıca direkt olarak tüketilmek veya yerli şaraplarla harmanlamak amacıyla beyaz şarap, ayrıca direkt olarak tüketilmek veya yerli şaraplarla harmanlamak amacıyla da kırmızı şarap almaktadır. Bu ülkenin dışalımı esas olarak Fransa, İtalya, ve Cezayir' den yapılmaktadır.

Gittikçe gelişen bir pazar olan İngiltere'nin dışalımında ise şaraplar önemli yer tutmaktadır. Dışalımın yapıldığı başlıca ülkeler Fransa, Cezayir, İtalya, İspanya, Yunanistan ve Portekizdir.

Dışalımcı ülkelerden Fransa, Kuzey Afrika ülkelerinden kupaj amacıyla kullanmak üzere dökme şarap satın almaktadır.

Ülkemiz dışsatımında çok önemli bir yere sahip olan İsveç' in dışalımında ise kırmızı şaraplar önemli bir yer tutmaktadır. Bu ülkenin dış alımı devlet tekelinde olup, fiyattan çok kalitesine önem verilmektedir. İsveç' e şarap satan başlıca diğer ülkeler Portekiz, Fransa ve İtalya' dır.

Danimarka' nın dışalımında da kırmızı şaraplar önemli bir yer tutmaktadır. Bu ülke, esas olarak Portekiz, Fransa ve İspanya' dan şarap satın almaktadır.

Çoğunluğu kırmızı şarap alan Norveç' inde dışalımı devlet tekelindedir. İspanya, Fransa, Portekiz, İtalya ve Türkiye dış alımın yapıldığı başlıca ülkeleridir. ULGİRAY (1976)

6.2. A.T ' de Bağcılık, Şarapçılık

Dünya bağ sahasının % 71.2' si, üzüm üretiminde de % 75'i Avrupa ülkelerine aittir. Avrupa topluluğunda şarapçılık bağcılıkla birlikte çok ileri safhadadır. Topluluk üyelerinden sadece Belçika, Hollanda ve İngiltere' de bağ alanları ve şarap üretimi önemsiz düzeydedir. Buna karşılık Fransa, İspanya ve İtalya' da geniş bağ sahası ve önemli miktarda üzüm üretimi bulunmaktadır. Genellikle bağcılık şarap üretimine yönelik olup, bağcılık ve şarap sektörü ile iç içe bütünleşmiş durumdadır. Bu nedenle, şarap yapımına ayrılmış olan bağ sahası, tüm üretimin en büyük kısmını teşkil eder. (İ.K.V. 1972)

Çizelge 6.5. Avrupa Topluluğu 'nun Bağ Sahası, Üzüm ve Şarap Üretim Miktarı

Ülkeler	Bağ Sahası (1000 Ha)	%	Üretim (100 Ton)	%	Şarap Üretimi	%
İspanya	1,500	17,6	64,810	10,8	40,960	14,0
İtalya	1,081	12,4	94,500	15,7	53,400	18,2
Fransa	960	11,2	73,400	12,2	64,00	21,9
Portekiz	270	3,3	15,000	2,5	10,430	3,5
Yunanistan	170	1,9	16,000	2,6	4,400	1,5
Almanya	94	1,1	12,400	2,0	9,700	3,3
Belçika - Lux	2	0,02	270	0,04	210	0,07
Hollanda	-	-	-	-	-	-
İngiltere	-	-	-	-	-	-
DÜNYA TOPLAM	8,160		599,430		292,100	

Kaynak F.A.O Production Yearbook (1991)

Avrupa Topluluğun' da belirli üzüm çeşitleri belirli yörelerde yetiştirilmekte, kaliteyi bozmamak üzere plantasyonlar gerektiğinde kısıtlanmaktadır. Kalitesi ve markası tescil edilmiş bölgeler ve şaraplar vardır. Üretim ve pazarlama organizasyonu ile özellikle şarapçılıkta olmak üzere üzüme dayalı teknoloji mekanizasyon ve sanayi gelişmiş durumdadır. Sofralık üzüm yetiştirilen yöreler de alt yapı bakımından gelişmiştir. Bağ tesisleri asmanın isteklerine uygun bir şekilde kurulmuş, yetiştirme tekniği, hasat, ambalaj ve pazarlama organizasyonu ileri düzeydedir. Sofralık

üzüm yetiştiriciliği toplam üzüm üretiminin % 3' ünü, kuru üzüm ise % 5'ini oluşturmaktadır.

Üye ülkeler arasında italya, Fransa sadece Avrupa Topluluğunun değil dünya'nın bile en büyük şarap dış satımcısı Ülkeleridir. Çizelge 6.1. Avrupa Topluluğu' nun güney bölümünde yer alan ülkeler dünyanın en önemli bağıcılarını olmakla beraber, bunlar ve diğer Avrupa Topluluğu ülkeleri en fazla üzüm ve şarap tüketen ayrıca italya dışında dış alımında bulunan ülkeleridir. Dünya dışsatımının en büyük payı Avrupa Topluluğu ülkelerine aittir.

7. TÜRKİYE' DE BAĞCILIK, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİMİ İLE TİCARETİ

7.1. Türkiye' de Bağ Alanları ve Gelişimi

Türkiye' nin 77.945.200 hektarlık tüm arazisinin 27.945.000 hektarlık kısmı tarımsal amaçla kullanılmaktadır. Mevcut bağ sahası toplam alanın % 0.75' ini teşkil etmektedir. Tarıma ayrılan bu alanda, tarım ürünlerinin kapladığı alan ve miktarlar Çizelge 7.1.' de görülmektedir.

Çizelge 7.1. Türkiye' nin Tarım Arazisinin Dağılışı

Arazi Çeşidi	Alan	%
1- Kültür Arazisi	27,763,000	35,61
a- Tarla alanı	18,995,000	24,36
b- Nadas	5,179,000	6,64
c- Zeytin	856,000	1,09
d- Bağ	590,000	0,75
e- Sebze	612,000	0,78
s- Meyve	1,531,000	1,96
2- Orman	20,199,000	25,91
3- Çayır ve Meralar	21,745,000	27,90
4- Diğer Araziler	8,237,510	10,56
TOPLAM	77,945,200	100,00

Kaynak: Tarımsal Yapı ve Üretim İstatistikleri (1990)

Türkiye bağ alanlarının yıllar itibariyle gösterdiği değişiklikler incelendiğinde, 1968 yılından günümüze % 30 düzeyinde azalma olduğu görülmektedir.

Çizelge 7.2. Türkiye Toplam Bağ Alanları

Yıllar	Bağ Alanları	% indeks (1968:100)
1968	848,000	100,0
1969	838,000	98,8
1970	847,000	99,6
1971	850,000	99,8
1972	795,000	100,2
1973	790,000	93,7
1974	768,000	93,1
1975	760,000	90,5
1976	790,000	89,6
1977	850,000	93,1
1978	820,000	100,2
1979	800,000	96,6
1980	800,000	94,3
1981	655,000	77,2
1982	655,000	77,2
1983	625,000	73,2
1984	625,000	73,2
1985	625,000	70,7
1986	600,000	69,5
1987	590,000	69,5
1988	590,000	69,5
1989	597,000	

Kaynak: D.i.E Türkiye İstatistik Yıllıkları (1990)

7.2. Türkiye' nin Bölgelere Göre Üzüm Üretimi

Coğrafi konum, iklim ve toprak özellikleri dikkate alındığında, Doğu Anadolu' da Ağrı, Bitlis, Erzurum gibi birkaç il ve yüksek yaylalar hariç yurdumuzun heryeri bağcılığa müsaittir. Karadeniz kıyısı gibi rutubeti yüksek olan yerlerde ise mantar gibi hastalıklara karşı tedbir alınması gerekmektedir. (Pirinççioğlu 1983)

Ülkemizde en geniş bağ alanları sırasıyla Orta Anadolu, Güney Doğu Anadolu ve Ege Bölgesidir. Ancak Orta Anadolu Bölgesinde verim oldukça düşüktür. Diğer bölgelere ilişkin bağ olanakları üzüm verim ve üretim miktarları Çizelge 7.3.' de gösterilmektedir.

Çizelge 7.3. Ülkemizde Bölgeler itibariyle Bağ Alanları Üzüm Üretim Miktarları ve Üzüm Verimleri

Bağ Bölgeleri	Bağ Alanı (ha)	Top.Yaş. Üz.Üret (Ton)	Verim Kg/h	Top Al. Oranı	Top.Üret Oranı
Orta Kuzey	61,550	194,691	3,163	1,043	5,81
Ege	154,447	1,251,044	8,100	26,17	37,34
Marmara	38,982	278,537	7,145	6,60	8,31
Akdeniz	109,982	567,035	5,155	18,64	16,92
Kuzeydoğu	2,462	13,930	5,658	0,41	0,41
Güneydoğu	74,447	358,767	4,819	12,61	10,70
Karadeniz	2,503	10,460	4,178	0,42	0,31
Ortadoğu	45,775	203,728	4,450	7,75	6,08
Ortagüney	99,872	471,810	4,726	16,93	14,08
TOPLAM	590,020	3,350,000		100	100

Kaynak:D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim İstatistikleri (1990)

Son yıllarda bağ alanlarındaki daralmaya karşın, üzüm üretimindeki artışın, sağlanan verim artışı ile gerçekleştiği açıktır. Verim artışı ise kültürel işlemlerdeki gelişmeler daha verimli çeşitlerin yayılması ve bağların gençleştirilmesi gibi olgulardan ileri geldiği söylenebilir.

Üzüm çeşitleri arasında genel olarak Ege bölgesi çekirdeksiz kuru üzüm, Marmara bölgesi şarapçılık - sofralık üzüm, Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri çekirdekli kuru üzüm, sıralık üzüm, Akdeniz Bölgesi de ilk turfanda sofralık yetiştiriciliği ile tanınmışlardır. Durumun böyle olmasına karşın tüm bağ bölgelerinde ekolojik koşulların elverdi-

ği ölçüde her tip üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır.
(Anonim, Atatürk Bahçe Kùltürleri araştırma Enstitüsü -1983)

Şarap imali için hammadde diğler bir deyimle yaş üzüm sağlama yönünden mevcut kaynaklarımız Türkiye' nin değışik bağ bölgelerinde toplanmış bulunmaktadır. Çizelge 7.3.

Anadolu' da yetiştirilen üzüm çeşidi yerli ve yabancı olmak üzere 1000' i bulmakta olup kırmızı çeşitler çoğunluktadır. Bu çok sayıda üzüm çeşitlerinin 130' u üzerinde geniş bilgi edinilmiş olup, bunların da ancak 34' ü ekonomik değer taşımaktadır.

Üzüm çeşitlerinin bu kadar varyete göstermesine karşın, şarap üretimine uygun üzüm çeşidi oldukça azdır. Üzümün genellikle çok az miktarı şaraba işlenmekte ve şarap üretimi çok kez piyasaya sunulan ucuz üzüm çeşitleriyle gerçekleşmektedir.

Bugün için bağ bölgelerinde üretilen şaraplık üzüm çeşitlerinden; üretimi öncelikle öngörülen 10 beyaz ve 14 kırmızı olmak üzere 24 üzüm çeşidi, üretimi serbest bırakılanlardan ise 4 beyaz ve 6 kırmızı olmak üzere 10 yabancı kaynaklı üzüm çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitlerinde üretimi özellikle Trakya ve Marmara ile Ege bağ bölgelerinde yapılmaktadır. Diğler bağ bölgelerinde ise yalnız yerli kaynaklı üzüm çeşitleri üretilmektedir (Yavuzsever 1989).

Tarımsal Bölgeler ve iller itibariyle; Bağ alanları, Üzüm üretim miktarları, ve üretilen başlıca üzüm çeşitleri ve verimde görülen farklılıklar:

Çizelge 7.4. EGE BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı, Üzüm Üretimi ve Verimi

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (ha/Ton)
Aydın	3,235	24,102	7,450
Burdur	6,262	13,575	2,167
Balıkesir	4,877	30,329	6,239
Denizli	45,270	231,087	5,104
Çanakkale	6,886	58,091	8,436
Isparta	27,825	248,820	8,942
İzmir	7,055	30,294	4,293
Muğla	1,074	7,504	6,986
Manisa	51,963	607,142	11,684
TOPLAM	154,447	1,251,044	61,301

Ortalama Verim : 8100 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Ege bölgesi diğer bölgeler arasında bağ alanları ve üzüm üretimi yönünden ilk sırada yer almaktadır. Bölgede başlıca üretim merkezleri Manisa, Denizli, İzmir' dir. Çekirdek sız üzüm bağlarının % 80' ini kapsar. Daha çok kurutmalık ve sofralık üzüm yetiştiriciliğinin hakim olduğu büyük bağ bölgelerimizden birisidir. Bunun yanında özellikle Denizli bölgesinde şaraplık üzüm üretimi yapılmaktadır.

Bölgede üretilen başlıca üzüm çeşitleri, Semillon, Bornova misketi, Carignone, Çalkarası, Grenache, Merlot, Cabornet Sauvignoner, Alicante bouschet' tir. Bornova civarında yetişmekte olan misket kaliteli şarap yapımı için elverişlidir.

Şarap işletmelerinin Durumu : Bölgede Tekel' e ait 3 adet kapasite hacmi 9.490.000 lt. olan ayrıca özel sektöre ait 10.658.000 lt. kapasiteye 17 adet şarap işletmesi bulunmaktadır. Toplam kapasitede hacmi olarak ülke kapasitesinin % 20.1 ini kapsamaktadır.

Çizelge 7.5. AKDENİZ BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı, Üzüm

Üretimi ve Verim

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim (Ton)	Verim (ha/Ton)
Adana	8,412	33,622	3,996
Antalya	2,402	15,567	6,480
İçel	17,930	131,539	7,336
Hatay	4,492	39,337	8,757
Gaziantep	50,346	262,675	5,217
K.Maraş	28,400	84,295	3,192
TOPLAM	109,982	567,035	34,578

Ortalama Verim : 5,155 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Akdeniz Bölgesi, bağ sahası ve üzüm miktarı olarak Ege bölgesinden sonra ikinci sırada yer almaktadır. Bölgede

genellikle ilk sofralık üzüm çeşitleri üretilmektedir. Gaziantep bölgesinin en önemli üzüm üreticisi ili olup, şaraplık üzüm üretimi yoğun olarak Antepfıstığı ve zeytin ile birlikte ara ziraat olarak yapılmaktadır. Başlıca şaraplık üzüm çeşitleri, Kabarcık, Dökülgen, SergiKarası, Horoz Karası, Öküzgözü ve Rum' i dir.

Şarap işletmelerinin Durumu : Gaziantep' de Tekel' e ait 2 adet 2.818.000 lt. kapasiteli, ayrıca özel sektöre ait 3 adet 60.000 lt kapasiteli şarap işletmesi bulunmaktadır. toplam üretim kapasitesi ülke üretim kapasitesinin % 2,9' u dur.

Çizelge 7.8. ORTA KUZEY BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı,

Üzüm Üretimi ve Verim

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (ha/Ton)
Ankara	17.740	56.789	3,200
Eskişehir	1.515	5.507	3,634
Bolu	546	8.164	14,952
Bilecik	6.731	23.198	3,446
Kütahya	2.240	3.552	1,582
Uşak	5.147	30.136	5,855
Çankırı	693	2.171	3,132
Çorum	11.052	25.430	2,300
Kırşehir	9.671	22.472	2,323
Yozgat	6.215	17.292	2,782
TOPLAM	61.550	194.691	43,206

Ortalama Verim : 3,163 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Bölgede en önemli üzüm yetiştirilen iller Ankara, Çorum, Kırşehir' dir. Özellikle Ankara civarı kalite şaraplık üzümün yetiştiği bir yöremizdir. Başlıca şaraplık üzüm çeşitleri, Hasandere, Kalecik karası, Yapıncak, Sofralık üzümler ise, Çavuş, Razaki ve Misket' tir.

Şarap işletmelerinin Durumu : Bölgede Ankara, Bilecik, Kırıkkale ve Kırşehir' de Tekel' e ait 5 adet kapasite hacmi 8,261,000 lt olan, ayrıca özel sektöre ait 10 adet 11.100,000 lt. kapasitede şarap işletmesi mevcuttur. Toplam kapasite hacmi ülke kapasite hacminin % 19,3' üdür.

ÇİZELGE 7.7. ORTA GÜNEY BÖLGESİ 'nde 65 'e Bağ Alanı, Üretimi ve Verim

iller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim (Ton)	Verim (ha/Ton)
Afyon	1,728	5,635	3,260
Konya	57,932	266,200	4,595
Niğde	12,320	40,572	3,293
Nevşehir	25,168	146,745	5,830
Kayseri	2,724	12,658	4,646
TOPLAM	99,872	471,810	21,624

Ortalama Verim : 4,724 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Marmara Bölgesinden sonra şaraplık üzüm üretiminin en yoğun olduğu bölgedir. Özellikle Nevşehir' de şarap sektörü oldukça gelişmiştir. Konya ili de önemli miktarda üzüm ü-

retilen illerimiz arasındadır. Önemli şaraplık üzüm çeşit -
leri, Emir, Dimrit Papazkarasıdır.

Şarap işletmelerinin Durumu: Bölgede Tekel' e ait 3
adet 3.802.943 lt kapasiteli ayrıca özel sektöre ait 14 adet
8.490.000 kapasitede toplam 17 adet şarap işletmesi, bulunmak-
tadır. Toplam üretim kapasitesi ülke kapasitesinin % 12.3' ü-
dür.

ÇİZELGE 7.8. GÜNEY DOĞU BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı,
Üzüm Üretimi ve Verim

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (ha/Ton)
Diyarbakır	21,550	115,573	5,363
Ş. Urfa	19,898	71,689	3,602
Mardin	24,921	147,618	5,923
Bitlis	135	765	5,666
Muş	24	17	0,708
Siirt	7,454	20,810	2,000
Hakkari	301	1,521	2,791
Van	136	621	4,566
Bingöl	28	153	4,566
TOPLAM	74,447	358,767	34,063

Ortalama Verim : 4,454 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Bölgede özellikle Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin illeri bağ alanı ve yaş üzüm üretimi yönünden Türkiye' nin büyük değere sahip bağ bölgesidir. Bu büyük potansiyelin başlıca sebebi bağcılığa müsait olan bu bölgede bağların Antep fıstığı ve zeytin ile kombine olarak tesis edilmesinden ve tesis edilen bu zeytinlik ve fıstıklar verime yatıncaya kadar geçen 10 - 15 yıllık süre içinde bağın mühtahsilce yegane ana bitki olarak kabul edilmesindedir. Bölgede yetiştirilen önemli şaraplık üzüm çeşitleri Kabarcık, Boğazdere ve Öküzgözü' dür.

Şarap işletmelerinin Durumu : Bölgede Tekel' e ait Urfa' da 1 adet sumalık şarap üretimi yapılan 1.352.000 lt. kapasiteli şarap işletmesi mevcuttur. Toplam üretim kapasitesi Ülke üretim kapasitesinin % 1.3' dür.

Çizelge 7.9. KUZHEY DOĞU BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı,

Üzüm Üretimi ve Verim

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim (Ton)	Verim (ha/Ton)
Ağrı	-	-	-
Artvin	919	4,011	4,383
Erzurum	213	584	2,847
Erzincan	1,263	8,447	6,688
Kars	67	908	13,552
	-----	-----	
TOPLAM	2,462	13,930	27,251

Ortalama Verim : 5,658 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Ekolojik şartlar nedeniyle bağıcılığa çok müsait olmayan bu bölgemizde önemsiz sayılabilecek miktarda üzüm üretilmektedir.

Şarap işletmelerinin Durumu : Bölgede Tekel ve Özel sektöre ait hiç bir işletme mevcut değildir.

ÇİZELGE 7.10 ORTA DOĞU BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı, Üzüm Üretimi ve Verimi

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (ha/Ton)
Anasya	3,588	13,277	3,721
Tokat	7,120	30,146	4,233
Sivas	387	1,194	3,086
Malatya	9,883	29,182	2,952
Adıyaman	11,678	77,305	6,619
Elazığ	9,906	50,856	5,133
Tunceli	3,213	1,766	549
TOPLAM	45,755	203,726	26,292

Ortalama Verim : 4,452 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Adıyaman, Elazığ ve Tokat bölgenin önemli üzüm üreticisi illeridir. Bölgede yetiştirilen başlıca üzüm çeşitleri Narince, Öküzgözü, Boğazkere' dir. Narince bilhassa Tokat' da geniş üretim alanına sahiptir.

Şarap işletmelerinin Durumu : Elazığ ve Tokat' da 2 adet Tekei' e ait 2.910.000 lt. kapasiteli olmak üzere 3 şarap işletmesi bulunmaktadır. Toplam üretim kapasitesi ülke kapasitesinin % 4' üdür.

Çizelge 7.11. KARADENİZ BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı, Uzüm Üretimi ve Verim

İller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (ha/Ton)
Zonguldak	862	4.460	5,174
Kastamonu	1,141	2,418	2,119
Sinop	57	241	6,513
Samsun	463	320	0,691
Ordu	-	-	-
Giresun	-	-	-
Gümüşhane	-	-	-
Trabzon	-	-	-
Rize	-	-	-
Toplam	2,503	7,439	14,497

Ortalama Verim : 2,972 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Karadeniz bölgesi' de Kuzeydoğu bölgesi gibi iklim ve toprak şartları yönünden üzüm üretiminin yoğun olarak yapılamadığı bir bölgedir.

Şarap işletmelerinin Durumu: Tekel ve Özel sektöre ait şarap işletmesi yoktur.

8. TÜRKİYE ŞARAP SANAYİNİN DURUMU

Ülkemizde bağ alanı ve yetiştirilen üzüm miktarı fazla olan bölgelerde bile, çeşitli üzüm değerlendirme olanakları olduğundan şaraba işlenen üzüm miktarı azdır. Diğer bölgelere oranla, birim alandan daha fazla ürün alan Trakya' da şarap üretimi daha fazladır. Şarap üretimi bakımından Trakya'yı Orta Anadolu izlemektedir.

Türkiye' de üretilen üzümün yaklaşık % 2' si şaraba işlenmektedir. Geriye kalan % 98' lik kısmı ise sofralık, kurutmalık ve diğer üzüm mamülleri (Pekmez, Pestil, Sucuk v.s) olarak değerlendirilir. Bağ alanlarının geniş ve yaygın olduğu bölgelerimizde çok değişik üzüm çeşitleri mevcuttur. Halbuki, özellikle şarap yapılan ve fabrikaların bulunduğu yerlerde modern şarap teknolojisi yanında kalitesi belirlenmiş ve belirlenecek şaraplık çeşitlerden geniş miktarlarda bağlar geliştirilerek devreye sokulmalıdır. Ayrıca verim açısından Trakya, Marmara, Ege Bölgesi hariç tutulursa diğer bölgelerde verim düşüktür.

Bugün büyük bağcı ülkelerde bağ ve şarabın, eş anlamlı gibi olmasının sebebi, şarabın bağ ekonomisi içinde rolünün çok büyük olmasındandır. Ülkemizde ise şarap sanayi yavaş gelişmektedir. Bugün kaliteli ve geniş miktarda üzüm temini az olmasından; çeşitli nedenlerden dolayı iç tüketimi

min de fazla olmaması ve dolayısıyla şarap ihraç edecek pazar temini olsa bile yeterli miktarda aynı kalitede şarap bulunmamasından bu sanayii' de üretim yavaş gelişmektedir.

Şarap üretimini ihracata dönük ve kaliteli çeşitleri de yaygın bir şekilde devreye sokarak modern teknoloji uygulamalarıyla gelecek yıllarda arttırmamız gerekmektedir. Bugün için üzüm çok değişik biçimde değerlendirildiğinden şarap yapımı gereken önemi bulamamıştır. Oysa az da olsa iç tüketimi ve ihracatı geliştirici şarap üretimi yapıldığı takdirde, en iyi üzüm değerlendirme biçimlerinden biri olan şarap yapımının milli ekonomi içinde büyük bir değer ifade ettiği görülecektir.

Ülkemizde şarap üretimini, devlet ya da özel sektör işletmeleri yürütmektedir. Üretimde en büyük pay özel sektör işletmelerine düşmekle birlikte, Tekel idaresinin de ürettiği miktarlar önemli düzeydedir. Tekel işletmeleri, Cumhuriyetin kurulmasından sonra örnek bir işletme olmak ve şarap tekniği öğretmek, daha sonra da özel sektöre devretmek amacıyla kurulmuştur. Tekel şarapçılığı kalkındırma çalışmalarına 1931 yılında başlamış ve ilk şarap fabrikalarını Trakya ve Ege bölgelerinde kurmuş, çoğunluğu 1943 - 1946 yıllarında olmak üzere 46 deneme şarap evi açmıştır. Günümüzde ise bu rakam 22' ye inmiş olup başta Tekirdağ olmak üzere İzmir, Elazığ, Ankara, Kilis, Gaziantep, Tokat, Urgüp ve Çanakkale' de üretim devam etmektedir. Bugün bu işletmelerin çoğu büyük kapa-

siteli olup 1 - 2 milyon litre kapasite hacindedir. (Tekel Genel Müdürlü' ğü kayıtları, 1991).

Türkiye' de şarap işletmelerinin sayısı Tekel ve özel sektör olarak 1965 yılında 260 iken bugün bu sayı 131' e kadar düşmüştür. 750.000 litre kapasiteden yukarı işletme sayısı 39 kadardır. Geriye kalan yerler küçük kapasitede şarap işleyen işletmelerdir. Bu nedenle küçük işletmeler hem teknik eleman yokluğu hemde modern teknolojiye uygun olarak çalışmamaktadır. Halbuki kaliteli şarap yapımında bu iki olanak da çok önemlidir.

Özel sektör şarap üretimine ilk defa 1928 yılında 2.682.029 litre üretimle başlamıştır. Çizelge 8.1. Tekel işletmeleri ise bir yıl sonraki üretime 27.000 litre ile başlayarak 1987 yılına kadar (20,449,000 litre) üretim artışına devam ederek özel sektör üretimine yaklaşmıştır. Toplam şarap üretimi 1989 yılında en yüksek seviye olan 52.112.806 litreye ulaşmıştır. Bu yıldan sonra ise toplam üretimde azalmalar görülerek 1990 yılında 32.885.000 litreye düşmüştür. Tekel ve özel sektör işletmeleri tarafından üretilen toplam şarap miktarı yıllara göre değişiklik göstermekle birlikte ortalama üretim 30 - 40 milyon litre civarındadır.

Çizelge 8.1. Şarap Üretiminde Özel Sektör ve Tekel İşletmelerinin Yeri

Yıllar	Tekel (lt)	Özel Sektör (lt)	Toplam (lt)
1928	-	2,682,029	2,682,029
1930	27,000	2,220,361	2,247,361
1935	1,787,044	6,903,445	8,691,434
1940	1,451,950	5,998,178	7,450,028
1945	10,336,166	15,536,563	25,872,729
1950	4,448,030	9,333,271	13,781,301
1955	9,576,276	15,127,339	26,704,115
1960	4,079,673	21,033,878	29,127,655
1965	12,915,889	33,472,058	46,387,947
1966	14,056,679	29,378,052	43,434,731
1967	17,187,789	26,198,809	43,386,598
1968	14,653,306	23,589,518	38,242,824
1969	21,572,383	30,540,423	52,112,806
1970	14,806,928	30,948,572	45,755,500
1971	9,323,356	23,732,259	33,055,615
1972	8,985,336	19,268,175	28,253,511
1973	12,278,865	20,072,511	32,351,376
1984	13,620,886	17,851,290	31,472,176
1986	13,467,000	20,905,000	34,372,000
1987	20,449,000	26,067,000	46,516,000
1988	19,020,000	26,489,000	45,509,000
1989	15,109,000	13,399,000	28,508,000
1990	14,627,000	18,058,000	32,685,000
1991	10,928,000		

Kaynak : Tekel Genel Müdürlüğü Kayıtları (1992)

8.1. Türkiye Şarap Dışsatımı

Türkiye' de halen yetişen şaraplık üzüm çeşitlerinden dışsatımda bulunabilecek özellikteki şarap tipleri kırmızı şaraplar, beyaz şaraplar, likör şarapları ve sun' i köpüren şaraplardır.

Türkiye' nin konumu ve ikliminin verdiği avantajla mevcut bazı kaliteli şaraplık çeşitlerinden yapılan şaraplar Avrupa pazarlarında alıcı bulmakla beraber konuya bütünüyle bakıldığında, bugün üretilen şarabın kalitesi ve şarap yapım teknolojisi özellikle Fransa, İtalya, İspanya, Almanya, A.B.D gibi saha ve üretimde dünya başlı ülkeleri arasında başta bulunan ülkelere göre çok geridir. Çeşitten, şarap teknolojisi- ne kadar alt yapı yeterince gelişmediğinden, belli standardı tutturmak ve devam ettirmek mümkün olmamakta bu nedenle dış pazarlarda rekabet imkanı bulunmamaktadır (VI. BEŞ YILLIK KALKINMA PLANI, BAĞCILIK RAPORU, 1990)

Türkiye' de üretilen şarabın değişik yıllar içinde % 8 - 11' i dış ülkelere satılmaktadır. Bu satışların geneide 2/3 ünü Tekel, 1/3 ünü de özel sektör gerçekleştirmektedir. 1965 yılından günümüze, bazı yıllar dışında Tekel şarap dışsatımı 5 milyon litreyi geçmemiştir. Bu değer, Türkiye' nin şarap üretim potansiyeline göre çok düşüktür. Tekel' in Yurt dışına sattığı şarapların % 15' şişeli, geri kalan % 85 ' i de dökme şarap şeklindedir. Özel sektörün dış satımı ise şişeli şaraptır.

Tekel ve Özel sektörün toplam şarap dış satımı son yıllarda toplam 3 - 3,5 milyon litre arasında değişmektedir. Dışsatımın yaklaşık 1/3' ü İsveç 1/3' ü İsviçre' ye dökme şarap şeklinde gerçekleşmektedir. Bu iki ülkeyi % 10 - 12' lik paylarla Norveç, Finlandiya ve Federal Almanya takip etmektedir. En düzenli satış yapılan İsveç, özellikle dömisek beyaz şarap gönderilmektedir. İsviçre ise daha çok kupaj amacı ile kırmızı şarap satın almaktadır.

Tekel, şarap dışsatımının % 14' ünü AT ülkelerinde yaptığı halde kazandığı döviz miktarının % 44' ünü AT ülkelerinden elde etmektedir. Tekel işletmeleri yetkilileri bunun nedeninin Almanya' nın ithal ettiği şaraplara daha fazla para ödemesinden kaynaklandığını belirtmektedirler.

Çizelge 8.2. Tekel ve Özel Sektör işletmelerinin Şarap Dış Satım Miktarları

Yıllar	Tekel işletmeleri		Özel Sektör		Toplam Dışsatımı Mikt. (lt)
	Dışsatımı Mikt. (lt)	%	Dışsatımı Mikt. (lt)	%	
1981	3,869,257	0,87	577,091	0,13	4,446,548
1982	3,212,369	0,81	710,647	1,18	3,920,647
1983	3,181,166	0,99	37,158	0,01	3,218,324
1984	2,851,381	0,87	435,317	0,13	3,286,698
1985	2,634,220	0,75	881,353	0,25	3,515,573
1986	2,378,902	0,65	1,254,278	0,35	3,633,180
1987	2,360,959	0,64	1,521,002	0,36	3,681,961
1988	2,081,041	0,63	1,209,000	0,37	3,290,041
1989	2,231,265				
1990	2,175,151	0,70	925,935	0,30	3,101,086
1991	1,532,353	0,55	1,052,168	0,45	2,584,521

Kaynak: Tekel Genel Müdürlüğü Alkollü İçkiler Müessesesi
İSTANBUL (1992)

Çizelge 8.3. Tekel işletmelerinin Ülkelere Göre Şarap
Dışsatımı

Ülke	Dökme Şarap		Şişe Şarap	
	Miktar (lt)	fiyat (\$)	Miktar (lt)	Fiyat (\$)
Almanya	-	-	213,864	274,215
A.B.D.	-	-	-	-
Avusturya	-	-	5,860	8,174
Avustralya	-	-	168	130
Balçika	-	-	6,922	10,086
Danimarka	-	-	1,660	2,196
Fransa	-	-	30,660	42,084
Finlandiya	219,584	56,767	-	-
Hollanda	-	-	11,340	-
isveç	647,806	165,566	-	-
ingiltere	-	-	26,712	23,958
isviçre	657,921	175,130	-	-
Norveç	247,995	65,934	-	-
Japonya	-	-	168	240
S.Arabistan	-	-	-	372
Muhtelif	-	-	260	-
TOPLAM	1,773,306	297,654	661,398	380,637

Kaynak: Tekel Genel Müdürlüğü Alkollü İçkiler Müessesesi

İSTANBUL (1969)

8.2. Türkiye Şarap Dışalımı

Yurdumuzda şarap dışalımı istatistiklere geçmeyecek kadar az miktarda gerçekleştirilmektedir veya hiç yapılmamaktadır. Şarap dışalımı konusu halen üzerinde tartışmaların devam ettiği bir konudur. Özellikle turistik otel yöneticileri, tesislerinde konaklayan turistlerin kendi alıştıkları şarapları bulamamaktan dolayı yakındıklarını, şarap dışalımı yetkisinin de Tekel' in elinde bulunduğu ve dışalıda da bulunulmadığından yakınmaktadırlar.

Tekel Genel Müdürlüğü yetkilileri ise bu konuda; şarap dışalımında bulunulmasının yasak olmadığını, ancak işletmelerin özel kalite şarapları marka ve yıl bildirerek istedikleri miktarı Tekel aracılığı ile getirebileceklerini ancak, bunun ucuz sıradan şaraplar için geçerli olmadığı, zira ülkemizde çok miktarda şarap bulunduğunu şeklinde açıklama yapmaktadırlar.

9. TÜRKİYE' ŞARAP TÜKETİMİ

Şarap bütün dünya' da zarif bir içki olarak ilgi görmüş fakat ülkemizde bu zerafeti bir türüü yakalayamamış - tır. Keyif ve gıda maddesi olarak gereken düzeyde bir önem kazanamadığı gibi, sofrada yemek sırasında şarap içilmesi de yerleşmemiştir. Zevkle içilen bir içki olarak kabul edilmeyip birçokları tarafından sarhoş olmak amacıyla tüketilmektedir.

Türkiye' de şarap tüketimi nüfus artış hızına paralel oranda bir artış gösterememiş, aksine aynı düzeyde kalmıştır. Kişi başına tüketim miktarı yıllık yarım litredir. Türkiye' de şarap tüketiminin çok az denilebilecek bir düzeyde olması konusunda hemen herkesin üzerinde birleştiği konu dinsel yasaklar, şarabın dince yasak edilmiş olduğudur.

D' ohsson, " 16. Yüzyıl Türkiye' sinde Örf ve Adetler" adlı kitabının içkilere ilişkin " Şarap ve genellikle sarhoş edici bütün içkiler. müminlere yasak edilmiştir. Bu yasak Kuran-ı Kerim' in çeşitli yerlerinde belirtildiğinden, ilahi bir emirle konmuş olmaktadır" demektedir. Ayrıca 16. yüzyılda yaşamış Gelibolu' lu Mustafa Ali " Mevaidü' n nefais fi kavaidi' i Mecalis " adlı toplumsal görgü kuralları üzerinde yazdığı kitabında çeşitli içecek ve içkilerden söz ettikten sonra " Hepsinin en güzeli kırmızı şaraptır ve yararları' da, içinde hikmet bulunan onlarda hem büyük günah, hem de insanlar için yaralar var " demektedir.

Ülkemizde halkın şaraba karşı olumsuz tutumu daha çok rakı tüketimine yönelmesine yol açmıştır. Şarap tüketimi hemen hemen hiç değişiklik göstermemekte yalnız rakı fiyatları yükseldiğinde biraz artmaktadır. Ancak yükselen rakı fiyatlarına bir süre sonra alışılmakta ve şarap tüketimi yine eski durumuna gelmektedir. Diğer bir nedende ülkemizdeki üzüm değerlendirilmesinin çok yönlü olmasıdır. Oysa hemen bütün bağcı ülkelerde bağ ekonomisinin temelini,üzümü şaraba işlemek olduğu görülmektedir. Örneğin Fransa, İtalya, İspanya, ve Portekiz de üretilen üzümünün % 90' ından daha büyük bir bölümü şaraba işlenmektedir. Sofralık üzüm üretiminde büyük kapasitesi olan Bulgaristan, Romanya, Yugoslavya, Yunanistan ve Birleşik Amerika gibi ülkelere bile, şaraba işlenen üzüm miktarı yine % 50' nin üstündedir. (Aymak 1976)

Türkiye' de elde edilen ürünün ancak % 2 kadarının şaraba işlendiği ve kişi başına yılda yarım litre şarap tüketildiği düşünülürse diğer üzüm üreticisi ülkelere kıyasla şarap tüketim miktarının düşük olması olağandır.

Ülkemizde şarap satışlarında düzensiz bir gelişme görülmektedir.

Yurtiçi tüketim miktarı incelendiğinde ; 1955 yılında 17 milyon litre olan iç tüketim, çok az sapmalarla 1971 yılında 41 milyon litreye kadar yükselmiş, bu yıldan sonra ise 1991 yılına kadar sürekli devamlı düşüş göstermiştir.

Arada bazı yıllar tüketim miktarında yükselmeler görüldüyse de bu miktar hiç bir zaman arzulan düzeyde olmamıştır.

Çizelge 9.1. Yıllar itibariyle İç Satışların Sektörlere Göre Miktar Olarak Dağılımı

Yıllar	Tekel Satış	%	Özel Sektör	%	Yekün
1970	10.723.829	30	25.029.262	70	35.753.111
1971	10.183.857	25	30.750.550	75	40.934.074
1972	9.452.488	28	24.462.772	72	33.915.260
1973	9.759.445	31	22.118.235	69	31.877.680
1974	10.745.161	37	19.636.736	63	30.381.897
1975	7.513.856	30	17.952.496	70	25.466.352
1976	6.309.092	32	13.119.620	68	19.428.712
1977	8.946.028	42	12.288.397	58	21.234.425
1978	10.750.037	46	12.705.371	54	23.455.408
1979	11.432.889	44	14.592.579	56	25.962.568
1980	11.751.438	45	14.522.236	55	26.273.674
1981	8.234.928	38	13.228.049	62	21.462.977
1982	6.782.999	27	18.474.974	73	25.257.973
1983	7.603.632	28	20.034.627	72	27.638.259
1984	8.631.206	31	19.468.560	69	28.099.766
1985	11.840.659	36	20.606.277	64	32.446.936
1986	12.580.227	34	23.914.423	66	36.494.650
1987	14.925.612	38	24.465.715	62	39.571.327
1988	11.779.544	35	22.005.900	65	33.785.444
1989	14.671.019	42	19.924.434	58	34.595.453
1990	11.421.458	37	19.626.648	63	31.048.106
1991	11.460.070		18.286.988		29.747.058

Kaynak: Tekel Genel Müdürlüğü Kayıtları (1992)

Toplam şarap tüketimimizin, dünya şarap miktarına kıyasla çok düşük olmasının nedenleri incelendiğinde; genel olarak üretim düşüklüğünün nedenleri şöyle sıralayabiliriz.

1 - Şarap maliyetlerinin ve dolayısıyla fiyatlarının artması,

2 - İslam dininin şarap içilmesini yasaklamış olması,

3 - Radyo, TV ve basın yoluyla reklamının yapılmasının yasak olması

4 - Meyve suyu ve bira sanayiinin büyük bir hızla gelişmesi

5 - Uygulanan fiyat politikası sonucu yüksek alkollü içki fiyatlarının, şarap fiyatlarından fazla yüksek olmaması nedeniyle diğer alkollü içkiler lehine talep artışlarının görülmesidir.

Sonuç olarak; şarap satışlarının geçmiş yıllardaki seyirleri esas alınır ve satışlara etkili müdahaleler yapılmazsa kısa vadede şarap satışlarında artış olanağı pek görülmemektedir. Ancak toplumlar gelişen teknoloji sonucu hızlı bir değişim içerisinde olduğundan, toplumsal değerlerin bu değişimden etkilenmemesi olanaksızdır. Bu nedenle, tüketimde sosyal yönünün ağır bastığı görülen şarabın ileride tüketim sınırının belirlenmesinde, pazarlama yöntemlerinin payının büyük olacağı düşünülebilir.

10 - MARMARA VE TRAKYA BÖLGESİNDE BAĞCILIK, UZUM VE SARAP ÜRETİMİ

10.1. Tarihçe

Tekirdağ'da ve Trakyanın bazı illerinde bağcılık kültürü prehistorik zamanlarda, aralıklı dalgalar halinde Orta asya'dan gelerek bölgenin güney doğusuna yerleşmiş olan Traklar' a kadar dayanmaktadır. Bu nedenle bölge bağcılığının 5.000 yıllık bir geçmişi olduğundan söz edilebilir.

M.Ö. 100-1200 yıllarını kapsayan Traklar dönemi (M. Ö. 168 - M.S. 395), Bizans dönemi (M.S. 395 - 1357), Osmanlı dönemi (1375-1923) boyunca özellikle bölgenin bağ bahçe tarımı içinde önde gelen bir tarımsal uğraşı olarak bağcılık değerini sürdürmüştür.

20. Yüzyılın başlarında Trakya 'da 35.000 hektarı aşan bağ sahası olduğu halde, 1906 - 1907 yıllarında Kırklar-eli bağlarında görülen filoksera, bütün bölgeye yayılarak 20 yıl içinde mevcut bağları ortadan kaldırmıştır. Trakya bölgesine giren filokseksera Tekirdağ bağ alanlarında diğer illere göre çok daha şiddetli kurumalara neden olmuş ve bu ilimizde 1920-1925 yıllarında bağcılıkla geçinen nüfusu büyük ekonomik zorluklara sokmuştur.(Çelik 1984).

10.2. Bağıcılık Yönünden Tekirdağ ilinin İklİmsel Özellikleri

Trakya bölgesi, asma yetiştiriciliği için toprak özellikleri bakımından olduğu kadar yıllık sıcaklık toplamı ve güneşlenme süresi bakımından da uygun koşullara sahiptir.

Yeni bağıcılıkta anaç kullanımı yaygınlaştıktan sonra, bu anaçların toprak, iklim ve zararlılarla ilgili seçici özellikleri açısından, birbirlerinden gösterdikleri farklılıklar, kullanılmalarında tercih nedeni olmaktadır. Gerçekten her anaç çeşidi ekolojik ve kültürel koşullara karşı gösterdileri duyarlılık çok farklı olmaktadır.

Anaçların özellikle toprakta gösterdikleri farklılıklar, o toprakta kireç oranına göre değişmektedir. İklimsel koşullar ne kadar elverişli olursa olsun kireç, büyüme ve gelişme için uygun düzeyde olmadıkça o asma gerek kalite ve gerekse verim açısından sağlıklı bir gelişme gösteremez.

İyi bir gelişme için asma anaçlar toprakta % 6 - 20 oranında aktif kirecin % 7 - 70 oranında da toplam kirecin olmasını isterler. Tekirdağ topraklarınının % 89.5' i az kireçli (% 0 - 1), % 19.3' ü orta kireçli (% 15 - 25) ve % 3'ü çok fazla kireçlidir (Çelik, 1984).

Şarköy ilçesinin kireç oranı (tüm toprak tiplerinde) % 7' nin üzerindedir. Yani orta kireçli (% 5 -15) top-

raklar ilçeye hakimdir. Bu durum, asma anaçlarının hoşlandığı, gerek sofralık ve gerekse şaraplık kalitede üzümlerin elde edilmesine olanak sağlamaktadır.

Marmara bölgesinde bağ alanları genellikle Tekirdağ, Şarköy, Gelibolu, kuşağında yer almıştır. Tekirdağ şaraplık ve sofralık üzüm yetiştiriciliği için uygun toprak ve iklim koşullarına sahiptir. Yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleri arasında başlıcaları, beyaz şaraplık çeşitleri, Clairette, Pinot Chardonnay Riesling, Semillon ve kırmızı şaraplık çeşitleri, ise, Pinot noir, Papaz karasıdır (Yavuzeser, 1989).

10.3. Marmara Bölgesinde Bağ Alanı ve Üzüm Üretimi

Çizelge 10.1 MARMARA BÖLGESİ 'nde illere Göre Bağ Alanı Üzüm Üretimi ve Verim

iller	Üretim Alanı (Ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (ha/Ton)
Edirne	2,528	17,992	7,117
Kırklareli	929	5,525	5,947
Tekirdağ	7,645	68,902	9,012
İstanbul	871	3,703	6,547
Kocaeli	826	3,425	4,146
Sakarya	8,049	53,573	6,655
Bursa	18,051	123,417	6,857
TOPLAM	38,899	278,537	46,261

Ortalama Verim : 7,144 Ton

Kaynak D.i.E. Tarımsal Yapı ve Üretim (1990)

Marmara bölgesi 38.899 hektar bağ alanı ile Türkiye toplam bağ alanının yaklaşık % 7' sine sahip olarak bölgeler arasında 7. sırada, Türkiye toplam üzüm üretimi içinde 278.537 ton üretim miktarı ve % 8 oranı ile 5. sırada, dekara verim açısından ise Ege bölgesinden sonra 2. sırada yer almaktadır. (Çizelge 7.3.) Şarap üretimi açısından ise diğer bölgeler arasında başta gelip doğal yapısı ile şarapçılığa en elverişli koşullara sahip ve zengin bir üretim alanı niteliğini taşımaktadır. Tekel bunu görerek üretimini burada yoğunlaştırmıştır.

Bölgede Tekel' e ait 6 adet ve kapasitesi 22.072.700 litre, özel sektöre ait ise 155.000 litre kapasitede 64 adet şarap işletmesi bulunmaktadır. Toplam kapasite hacmi ülke üretim kapasitesinin % 40' ıdır.

11 - TEKİRDAĞ İLİNDE BAĞCILIK, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİMİ

Tekirdağ' da bağcılığa bağlı olarak üzüm ve şarap üretimi bir yandan 53.000 çiftçi ailesinden 12.000 ' inin geçim kaynağı oluşturmakta diğer yandan da yamaç arazilerin tarımda kullanımını sağlamaktadır.

Tekirdağ ili 7.645 hektar bağ alanı ve 68.902 tonluk yaş üzüm üretimi ile Türkiye' nin önemli bir bağcılık ve şarap üretim merkezidir. Çizelge 10.1. Marmara bölgesinin toplam bağ alanı içinde Tekirdağ' ın payı da son beş yıla göre % 12 -14 arasında değişmekte ve 68.902 tonluk yaş üzüm üretiminin % 19 - 22' sini oluşturmaktadır.

Tekirdağ ilinde şarap üretimi Şarköy ilçesi hariç tutulursa merkezde yalnız Tekirdağ Tekel içki ve Şarap fabrikasında üretilmektedir. Üretim miktarı Çizelge 11.2 ve 11.3' de gösterilmiştir.

Çizelge 11.1. Tekirdağ ilinde Bağ Alanları ve Yaş Üzüm

Miktarlarının İlçere Göre Dağılımı.

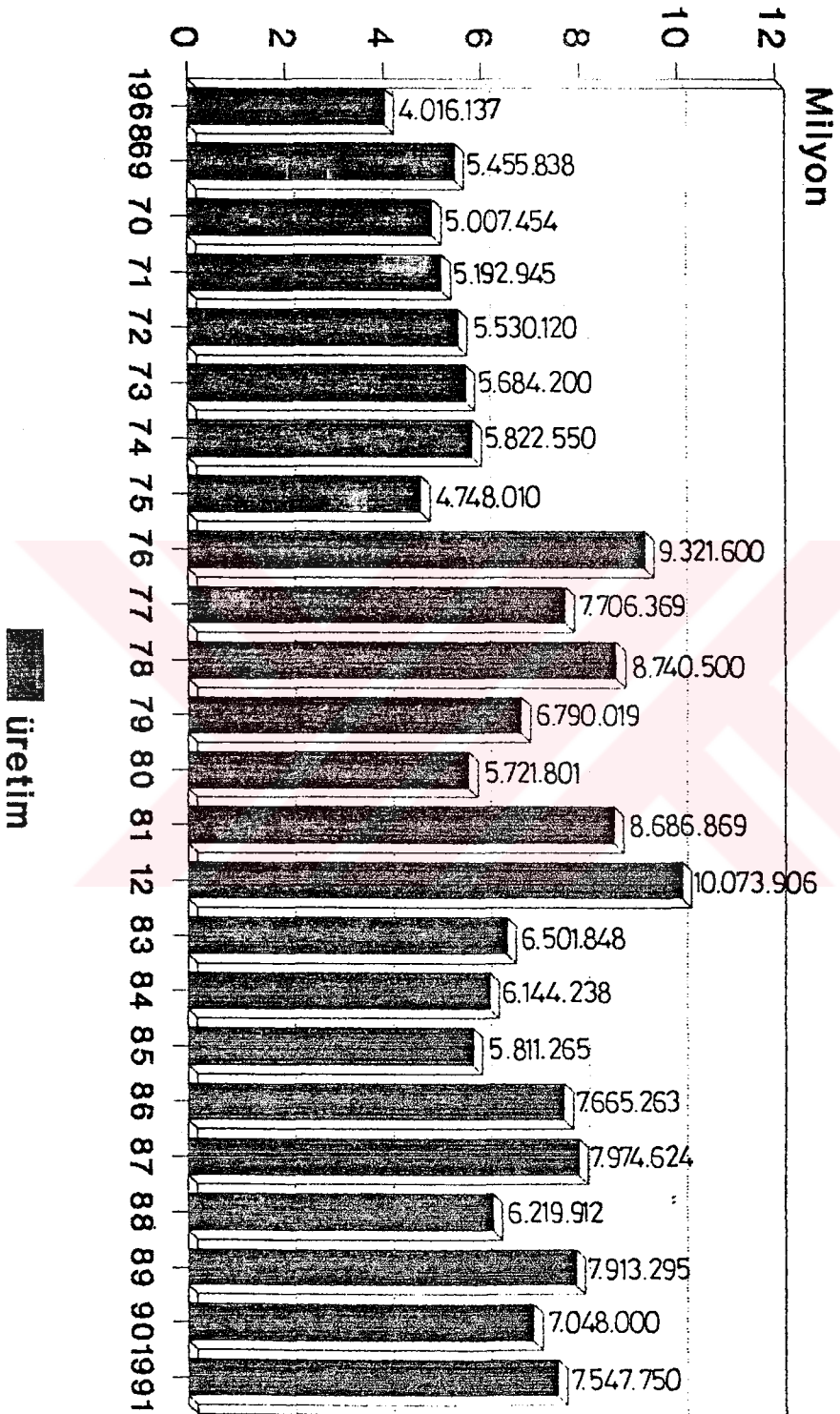
İlçeler	1989		1990 1991						
	Alan (ha)	Üretim (Ton)	Verim (kg/ha)	Alan (kg/ha)	Üretim (Ton)	Verim (kg/ha)	Alan (ha)	Üretim (Ton)	Verim (kg/ha)
Merkez	1.985	15.471	8.100	1.850	8.100	8.500	1.855	11.200	7.000
Çerkezköy	30.1	294	9.800	30	225	7.500	30	120	4.000
Çorlu	85.3	520.8	8.000	85.3	488	7.500	85.3	456	7.000
Hayrabolu	18	80	5.000	18	80	5.000	18	80	5.000
Malkara	1.105	8.840	8.110	1.100	9.350	8.617	1.115	9.410	8.600
Marmara Ereğ	198	1.560	8.000	195	1.255	8.500	120	720	6.000
Muratlı	90	810	9.000	90	720	8.000	90	720	8.000
Saray	61.4	184	3.016	54.4	162	3.000	54.4	175	3.240
Şarköy	4.200	46.200	11.000	4.350	33.800	8.000	4.500	36.700	9.000

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları Tekirdağ (1991)

Sahil kuşağında yer alan ve ekolojik koşulları bağıcılığa çok elverişli olan Şarköy ilçesi 4.500 ha bağ alanı 136.700 ton yaş üzüm üretimi ile il içerisinde ağırlıklı bir paya sahiptir.

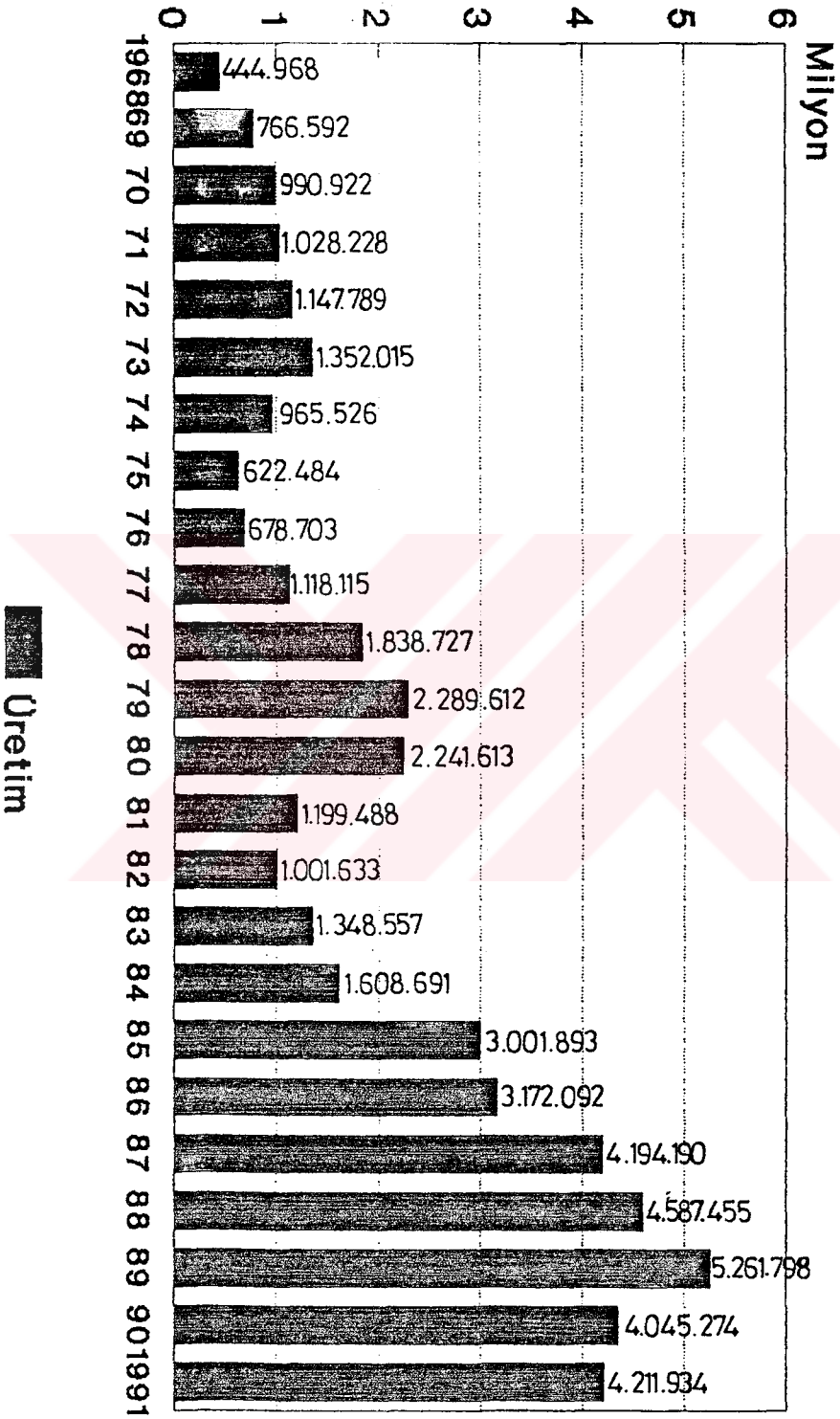
Türkiye - Şarköy bölgesinde şaraplık ve sofralık olmak üzere değişik türde üzüm çeşitleri yetiştirilmektedir.

Çizelge 11.2 Sarap Üretimi Yıllar İtibariyle Litre Olarak



Kaynak: Tekirdag Tekel İçki ve Sarap Fab.

Çizelge 11.3 Siseli Sarap Üretimi Yıllar İtibariyle Litre Olarak



Kaynak: Tekirdağ Tekel Sarap ve İçki Fab.

Çizelge 11.4. Tekirdağ ilinde Yetiştirilen Şaraplık ve Sofralık Üzüm Çeşitleri

Beyaz Çeşitler		Kırmızı Çeşitler	
<u>Yerli</u>	<u>Yabancı</u>	<u>Yerli</u>	<u>Yabancı</u>
Yapıncak	Semillon	Papazkarası	Cinsaut
Beylerce	Pinot Chardonnay	Karasakız	Gamay
Vasilaki	Clairette	Adakarası	Pinot
Erenköy Bey.	Riesling	Karalahana	Cabarnet -
Hafızali	Sylvaner		Savignane
Lavallee			Alfons -
Çavuş			Cardinal
			Hambur -
			Misketi

Kaynak: Tekel Araştırma Enst. Yayın No:34 ist.(1989)

Bölgede yetiştirilen başlıca şaraplık çeşitler Yapıncak, Papazkarası, Karakız, Cinsaut, ve Gamay' dir. (Rehber, inan, Türkben, 1968) Sofralık olarak en erken Cardinal çeşidi hasat edilmekte bunu Muscat ve Alphonse çeşitleri takip etmektedir. Bu çeşitler içinde de pazar değeri en yüksek olanı Cardinal çeşidir. Orta olum devrelerine rastlayan Alphonse ve yapıncak üzüm çeşitlerinin üzümün bolladığı bu devrede piyasaya girmesiyle sofralık olarak pazarlanmasında iyi bir fiyat bulamaması durumunda Yapıncak çeşidinin şaraplık, Alphonse çeşidinin de suma imali için şarap fabrikalarının satın alındığı bildirilmektedir.

Çizelge 11.5. Tekirdağ ilinde Yayımına Öncelik Verilen ve Üretimi Serbest Bırakılan Üzüm Çeşitlerinin Kapsadığı Alan

Şaraplık Çeşitleri	Alan (Ha)	Sofralık Çeşitleri	Alan (Ha)
Semillon	552,3	Hafızali	117,3
Papzkarası	19,3	Çavuş	114,4
Gamay	10,7	Alfons	55,5
Pinot noir		Muscatte Rein	
(Burgunder)	1,5	desVigne	19,1
Cleirette	1,0	Cardinal	15,0
		Hamburg Misketi	1,3
<u>Üretimi Serbest olan Çeşitler</u>			
Yapıncak	4,057,9	Erenköy beyazı	119,8
Cinsaut	877,5	Diğer Çeşitler	1,067,2
Karalahana	60,2		

Kaynak: Tekirdağ Araştırma Enst. Yayın No: 54 ist.(1989)

12. ŞARKÖY İLÇESİ' NDE ŞARAP ÜRETİM EKONOMİSİ

12.1 Mevcut İşletme Sayısı ve Kapasite Kullanım Durumu

Yörede üretilen yaş üzümün değerlendirilmesinde ağırlığı şarap üretimi oluşturmaktadır. Fakat son yıllarda bağ alanlarının bozularak çoğunlukla yerleşim yerlerine dönüştürülmesinden dolayı şarap üretiminde düşüş olduğu bölge üreticileri tarafından belirtilmektedir.

Tekirdağ - Şarköy bölgesinde; Tekel işletmelerine ait Tekirdağ ve Şarköy fabrikalarının yanısıra Hoşköy Uçmaktdere' de iki büyük imalathane bulunmaktadır. Bu işletmelerin 1991 yılı itibariyle şarap üretim miktarları :

Hoşköy şarap imalathanesi	2.000.000 lt.
Şarköy şarap fabrikası	1.000.000 lt.
Uçmaktdere Şarap imalathanesi	800.000 lt.

Özel sektör açısından ise mevcut işletmeler kapasite ve sayı olarak incelendiğinde; işletme sayılarının giderek azaldığı, var olanların ise büyüme yoluna gittikleri görülmektedir. Araştırmanın başladığı 1990 yılında işletme sayısı 34 iken 1992 yılında bu rakam 25' e inmiştir. 1984 -1991 yıllarına rastlayan devrede bu sayı 28-34 arasında değişmektedir. Bölge özel sektör şarap üreticileri, artan maliyetler ve ağırlaşan piyasa koşulları yüzünden gelecek yıllarda bölgede özel sektör işletme sayısının daha da azalabileceğini belirtmektedir.

Özel sektöre ait bölgedeki 25 adet işletmenin kapasite büyüklüklerine göre dağılımı şöyledir:

Çizelge 12.1 Şarköy Yöresi Özel Sektör Şarap işletmelerinin Sayı ve Kapasite Durumu

<u>işletme Sayısı</u>	<u>Kapasite Büyüklüğü (lt)</u>
4	100,000 - 200,000
8	200,000 - 250,000
6	300,000 - 350,000
3	400,000 - 450,000
2	500,000 - 600,000
1	1,500,000 - 2,000,000
1	4,000,000 - 4,500,000

Kaynak: Anket soru formlarından elde edilen verilerden derlenmiştir. (1992)

Bu işletmelerin ise sadece altısının şişeleme yapacak tesisleri bulunmaktadır. Aynı işletmelerden üçünün şişeleme işlemleri İstanbul' daki tesislerinde yapılmaktadır.

1984-1991 yılları arasında, yörede üretilen şarap miktarı Tekel ve Özel sektör işletmeleri açısından toplam olarak değerlendirildiğinde yaklaşık iki kat artarak 12.000 ton litreye ulaştığı görülmektedir. Çizelge 12.2. Bölgede son sekiz yılda faaliyette bulunan 30 - 35 adet özel sektör şarap işletmesinin üretim miktarları ortalama 4 - 6 milyon litre arasında değişmekte iken; aynı yıllarda Tekel fabrikalarındaki üretim miktarı doğrusal bir artışla yaklaşık 2 milyon litreden 6.5 - 7 milyon litreye çıkmıştır.

Çizelge 12.2. Şarköy Yöresinde Tekel ve Özel Sektör işletmelerinin Şarap üretimleri ve Toplam Üretim içindeki Payları

ÖZEL SEKTÖR İŞLETMELERİ			TEKEL İŞLETMELERİ				
Yıllar	İşletme Sayısı	Şarap Üretimi (lt)	Özel Sektör Payı %	İşletme Sayısı	Şarap Üretimi (lt)	Özel Sektör Payı %	Toplam
1984	28	4,336,079	67,5	3	2,087,700	32,5	6,423,779
1985	35	5,003,000	64,3	3	2,786,340	35,7	7,789,340
1986	35	5,916,270	67,3	3	2,877,930	32,7	8,794,200
1987	34	6,317,811	68,3	3	2,930,900	31,7	9,248,711
1988	35	6,700,894	58,1	3	4,837,950	41,9	11,538,844
1989	29	4,835,763	39,0	3	6,526,518	61,0	11,362,281
1990	34	5,278,805	52,0	3	5,555,080	48,0	11,576,478
1991	27	6,021,398	43,9	3	6,737,450	56,1	12,016,255

Kaynak: Şarköy, Hoşköy, Uçmakedere Tekel Fabrikaları ve Müfetteşlikte Tekel Şarap pazarlama ve Dağıtım müdürlüğü Kayıtları (1992)

Sonuç olarak, bölgenin toplam şarap üretimi içinde özel sektör işletmelerinin payının giderek azaldığı Tekel işletmelerinin payının ise arttığı görülmektedir. 1984 yılında % 67.5 olan özel sektör işletmeleri payının 1991 yılında % 43.9 a düşmüştüğü buna karşılık Tekel işletmeleri payının ise aynı yıllarda % 32.5 ' dan % 56.1' e yükseldiği görülmektedir. Bu durum özel sektör şarap üreticilerinin şikayetlerine yol açmaktadır. Özellikle küçük kapasite ile çalışan işletmelerin Tekel işletmeleri ile rekabet etmelerinin imkansız olduğunu, şarap üretiminin tamamen özel sektör işletmelerine bırakılması gerektiğini, aksi takdirde ayakta kalabilmelerinin çok güç olacağını belirtmektedirler.

12.2. İşletmelerin Organizasyon Yapıları

İşletmelerin yapıları Tekel ve Özel sektör olarak büyük farklılıklar göstermektedir. Tekel işletmeleri devlet kuruluşu olmaları nedeniyle merkeziyetçi bir yönetim modeli ile yönetilmektedirler. Tesislerin büyüklük ve teknik araçlar açısından yeterli düzeyde bulunduğu ilgili yöneticiler tarafından belirtilmektedir.

Özel sektör işletmelerinin organizasyon yapıları, büyüklükleri ile ilgili olarak değişiklik göstermektedir. Yörede yaklaşık 4.500.000 litre kapasite büyüklüğünde bulunan ve kapasitesinin yaklaşık % 90' ı civarında üretimde bulunan en büyük şarap işletmesi modern organizasyon yapısı ve yöne-

timi ile ülkenin özel sektör işletmeleri içinde de başta gelmektedir. Modern yönetim şekli ile birlikte en son teknolojik koşullarda takibeden şartlarda üretim yapılmaktadır. Bölge dış satımının da en önemli kısmını gerçekleştiren bu işletme,ülke çapında tanınmış bir isim ve marka yaratmıştır. Yörenin yaklaşık 2.000.000 litre kapasiteli ikinci büyük işletmesi nispeten gelişmiş tesislere sahip olmakla birlikte halihazırda kapasitesinin ancak % 15' ini kullanabilmekte ve şahıs işletmesi özelliğini taşımaktadır.

Bölge şartları gözönünde bulundurularak; mevcut işletmeler içinde orta büyüklükte işletme olarak nitelendirilebilecek 300.000 - 600.000 litre arasında değişen kuruluş kapasitesine sahip, üretim, bugün 50.000 - 100.000 litre civarında olan 11 işletme mevcuttur. Bu işletmelerin genel olarak tümünde personel ve işçilik yönünden benzeri bir teknik uygulanmaktadır. Çoğunluk da işletme sahibinin yönetici olduğu bir idari personel, daimi olarak çalışan bir kaç asgari ücretli çalışan ile birlikte sayıları 10 - 25 arasında değişen ve ortalama 2 - 3 ay çalışma süresi olan geçici işçiler çalışmaktadır.

Kuruluş kapasitesi 100.000 - 250.000 litre arasında ve üretimleri 10.000 - 50.000 litre arasında değişen 12 adet de küçük işletme bulunmaktadır. Bunlar aile işletmesi şeklinde olup çoğunluk yaşadıkları komutların bir bölümünde üretimde bulunmaktadır. Bu üretim şekli doğal olarak ilkel şartlarda gerçekleşmekte, dünyada kullanılan teknoloji ve standartlara uymamaktadır.

12.3. Maliyet

Organizasyon yapıları, üretim tekniği ve miktarları ile kullandıkları girdilerde farklılık görülen işletmelerin maliyetleri de önemli ölçüde değişmektedir. Bu farklılık özel sektör ve Tekel işletmeleri arasında daha belirgindir. Şarköy ilçesinde mevcut Tekel işletmeleri ile anket yapılabilen 16 işletmenin ortalama şarap üretim maliyetleri Çizelge 12.3 ve 12.4' de gösterilmiştir.

Çizelge 12.3.Özel Sektör işletmelerinde 70 cc'lik Bir Şişe Şarabın Maliyeti

Giderler	Birim	Miktar	TL/ Şişe	%
Yaş Üzüm	kg	1.05	2.250	0.21
Şişe			2.400	0.22
Mantar	Adet	1	616	0.06
Aliminyum	Adet	1	130	0.01
Etiket	Adet	1	100	0.01
Ambalaj	Adet	1	292	0.03
Kimyasal Mad.	-	1/2	7	0.01
Pazarlama	-	-	400	0.04
Reklam	-	-	125	0.01
Elek.+ Su + Yakıt	-	-	27	0.01
Sürekli işçilik	-	-	150	0.03
Geçici işçilik	-	-	225	0.01
Fire + Çürük	-	-	113	0.01
Amortisman	-	-	175	0.01
Diğer imalat Gid.	-	-	270	0.02
Kredi Faizi (% 70)	-	-	2.737	0.26
Vergi Resim ve Harçlar	-	-	540	0.06
Toplam			10.557	100.00

Kaynak : Anket Formlarından elde edilen veriler işletmeler Ortalaması şeklinde hesaplanmıştır. (1992)

Çizelge 12.4. Tekel işletmelerinde Üretilen 70 cl' lik Bir Şişe Şarabın Birim Maliyeti

Giderler	Birim	Miktar	Kalite Şarap	%	Sofralık Şarap	%
Yaş Üzüm	Kg	1.05	2.800	0.37	1.770	0.33
Şişe	Adet	1.05	3.120	0.41	2.840	0.53
Mantar	Adet	1.05	1.100	0.14	-	-
Plastik Kapak	Adet	1.05	-	-	138	0.02
Aliminyum	Adet	1.05	90	0.01	90	0.01
Etiket	Adet	1.05	85	0.01	85	0.01
Ambalaj	Adet	1/2	90	0.01	90	0.02
Kola	-	-	20	-	20	0.01
Kimyasal Mad.	-	-	40	0.01	40	0.01
İşçilik	-	-	100	0.01	100	0.02
Elektrik	-	-	50	0.01	50	0.01
Yakıt	-	-	30	0.01	30	0.01
Diğer imalat Gideri	-	-	100	0.01	100	0.02
TOPLAM			7.625	1.00	5.345	1.00

Kaynak : Tekirdağ Tekel İçki Şarap Fabrikası Müdürlüğü
İstanbul Tekel Araştırma Enstitüsü (1992)

12.4. İşletmelerin Satış Fiyatları ve Karlılık Durumu

Ortalama 300 ton üretim kapasiteli ve yaklaşık 400.000 adet şişe üretimde bulunan işletmelerinin ortalama brüt ve net karları Çizelge 12.5, 12.6, 12.7 ve 12.8 'de verilmiştir.

Çizelge 12.5. Özel Sektör İşletmelerinin Ortalama Şarap Üretim Miktarları, Satış Fiyatları ve Karlılık Durumu (1992)

Şarap Üretim Miktarları			Şarap Satış Fiyatları			Birim Maliyetleri, Brüt ve Net Kar					
Kaliteli Şarap	Sofralık Şarap	TOPLAM Şarap Üre	Kaliteli Şarap	Sofralık Şarap	Ort. Sat. Fiyatı	Ort. Değişken	Ort. İşletme	Ort. Brüt Kar	Ort. Net Kar.		
Adet % Şişe	Adet % Şişe	Adet % Şişe	TL/Şişe	TL/Şişe	TL/Şişe	TL/Şişe	TL/Şişe	TL/Şişe	TL/Şişe		
282382	68.4	130458	31.6	413840	19.300	11.300	16.835	8.955	10.557	9.880	8.278

Ortalama 300 ton ve yaklaşık 412.800 Adet/şişe şarap üretilen işletmelerde üretimin % 68.4' ünün kalite şarabı, % 31.6' sının sofralık şarap olarak gerçekleştirilmektedir. 1 şişe kalite şarap satış fiyatının ortalama 19.300 TL. ve sofralık şarap satış fiyatının ise ortalama 11.500 TL. üzerinden satılabildiği göz önüne alındığı takdirde işletmelerin karlılık durumları şöyledir.

Çizelge 12.6. Özel Sektör İşletmelerinde İşletme Başına Ortalama Maliyet (1992)

Kalite Şarap			Sofralık Şarap			Genel	
Birim Maliyet	Üretim Mikt.	Ort. Maliyet	Birim Maliyet	Üretim Mikt.	Ort. Maliyet		
TL/Şişe	Ad/Şişe	TL	TL/Şişe	Ad/Şişe	TL.		
10557	282382	29811067	10557	130458	13772451	43583	43.583583

Özel sektör tarafından üretilen bir şişe şarabın maliyeti 10557 TL. olarak kabul edilirse üretilen 282.382 şişe kalite şarabın maliyeti 29.811.067 TL. ve 130.458 şişe sofralık şarap maliyetleri ise 13.772.451 TL olarak toplam maliyet 43.583.518 'yi bumaktadır.

Çizelge 12.7. Özel Sektör İşletmelerinde İşletme Başına Gayri Safi Üretim Değeri (1992)

Kalite Şarap			Sofralık Şarap			TOPLAM		
Satış Fiyatı TL/Şişe	Satış Miktarı Ad/Şişe	G.S.U.D TL	Satış Fiyatı TL/Şişe	Satış Mikt Ad/Şişe	G.S.U.D TL.	Ort. Satış Fiyatı TL/Şişe	Miktar Adet	G.U.S.D TL.
19300	282382	5.449.972.7	11500	130458	1.500.382.000	16885	412840	6.9503546

282.382 Şişe Kalite Şarap ve 130.458 şişe sofralık şarabın toplam Gayri Safi Üretim Değeri 6.950.354.6 Tl bulunmaktadır.

Çizelge 12.8 Özel Sektör İşletmelerinde İşletme Başına Ort. Brüt Kar

G.S.U.D TL	Değişken Masrafı TL	Brüt Kâr TL
6.950.354.6	2.871.302.2	4.079.052.4

G.S.U.D TL	Toplam İşt. Masrafı TL	Brüt Kâr TL
6.950.354.6	3.228.408.8	3.721.945.8

Sonuç olarak üretim maliyetlerinde farklılıklar gösteren Tekel ve özel sektör işletmelerinde satış fiyatları ve karlılık durumlarında da farklılıklar olması beklenmelidir. Gerçekte şarap hammaddesi yaş üzüm fiyatları açısından düşünüldüğünde ucuz bir içki olması gerekirken diğer girdi ve giderler eklendiğinde maliyet birden artmakta, ve kâr oranları da eklenince bir şişe şarabın fiyatı önemli ölçüde yükselmektedir.

13. TEKİRDAĞ İLİ VE ŞARKÖY YÖRESİNDE ŞARAP PAZARLAMASI

Pazarlamanın temel amacı müşterinin tatmini ve uzun dönemde tüketicinin ürüne olan güveninin sağlanmasıdır. Bugünün pazarlama anlayışı ve kavramı, tek başına bir satış anlayışından uzaklaşarak toplumun ve müşterilerin çıkarına sorumlu bir biçimde hizmet etmeyi amaçlamaktadır. Bunun için mal arzı ve fiyatlandırılması, satışın geliştirilmesi ve dağıtımın planlanması programlı bir biçimde yürütülür (İNAN,1992)

Bir tarımsal sanayi ürünü olan şarabın tüketiciye satışı pazar ile ilgili olduğundan, pazarlama çiftçinin üretime ilk adım atması ile bağda, bahçede başlamakta ve üretimden tüketime kadar geçen bütün aşamaları içine almaktadır. Bu aşamaları ana hizmetler ve yardımcı hizmetler olarak iki kısımda incelemek mümkündür.

13.1. Pazarlama Ana Hizmetleri

13.1.1. Toplama

Tarımsal ürünlerin tüketiciye ulaştırılmasında ilk aşama, ürünlerin tüketiciden alınarak belirli merkezlerden toplanmasıdır. Şarap üretiminde ise bu aşama üzümlerin üreticilerden özel sektör ve Tekel işletmelerinin depolarına ulaşmasıyla gerçekleşir. Alımlar genellikle Şarköy bölgesi üreticilerinin üzümlerinden yapılmakta olup ancak özel durumlarda diğer illerden de alım yapılmaktadır. Şarköy, Hoşköy, Mürefte ve Uçmakedere' den yapılan alım sayısı yaklaşık 2.500 -

3000 civarındadır. Şarköy bölgesinde kampanya Ağustos ayı son haftasında veya Eylül ayı başında başlayıp, bazı yıllar Aralık ayına kadar devam etmektedir.

13.1.2. İşleme

Belirli merkezlerde toplanan üzümler bir takım fiziksel ve kimyasal işlemlere tabi tutulduktan sonra (Şekil I,II) en az iki ay bekletilerek satışa sunulur veya daha sonra piyasaya çıkarılmak üzere stoklanır.

Şarap yapımı (Vinification) üzüm suyunu şaraba çevirmek için uygulanan tüm yöntemlerdir ve geçmişten günümüze bir takım farklılıklar göstermiştir. Kısaca açıklamak gerekirse ; eskiden kırmızı mahsülü şarap kabına (cuve) koymadan evvel yalnızca ezme (Faulage) yapılırken sonraları salkım ayırma (Eraflage) yapılmaya başlamıştır. Sıkma (Pressurage); sırayı katı kısımlardan ayırma olup, kırmızı şarapçılıkta fermentasyondan sonra yapılmaktadır. Halbuki beyaz şarapçılıkta üzümler ezilir ezilmez sıkılır. Genellikle beyaz üzümlerin sırası sap ve salkımları ile fermante ettirilmezler. Kırmızı ve beyaz şarap yapımında birbirinden köklü ayırım bu olmaktadır. Kırmızı üzümler de beyaz üzümler gibi sıkılıp beyaz şarap yapılabilirler (J. Riberau - Gayon E. Peynaud, 1964)

Bölgede şarap işletmelerinde uygulanan üretim Teknolojisi:

a) Beyaz Şarap Üretimi : Beyaz üzümler işletmeye geldikten sonra tartılır ve mihvari üzerinde devredilebilir. Vagonlarla veya getirdikleri kabın direkt boşaltılması ile üzüm işleme yerine getirilir. Buradan alevatörle üzüm değirmenine iletilir. Üzüm değirmeninde ezilen ve mayşe hahaline gelen üzümler, ilk sırası alındıktan sonra preslere sevk edilir. Mayşe, preslere sevk edilmeden önce kükürtlenir. Presler genelde hidrolik, horizontal ve kontinüdür.

Kontinü preslerde kabuk, çekirdek ve çöpler çok zedelendiklerinden şıraya ve dolayısıyla şaraba fazla ponifenol geçer. Hidrolik preslerde, ikinci preslemeden sonra haa azami şıra randımanı elde edilmediğinden, ikinci presteki cibre karıştırıcısı ile tekrar gevşetilir ve üçüncü defa preslenir. Üçüncü preslemeden elde edilen şıradan iyi kalitede bir şarap elde edilmesi mümkün olmayacağından bu şıra, birinci ve ikinci şırayla karıştırılmaz, ayrı olarak fermantasyona tabii tutulur ve elde edilen şarap, sonradan destilasyona uğratılarak ispiroto üretiminde kullanılır.

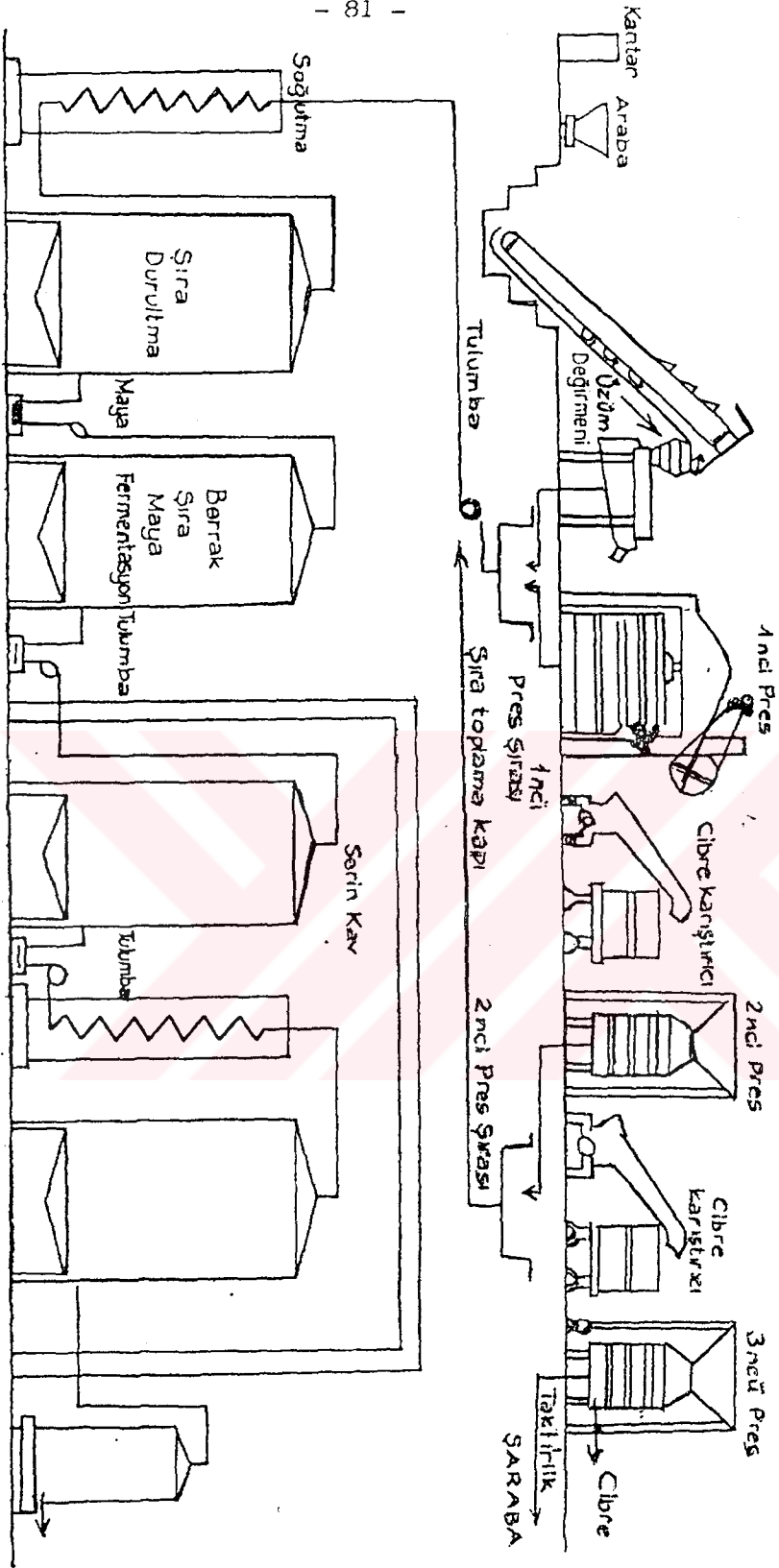
Şıra kükürtlendikten sonra fermantasyon kaplarına pompalanır ve saf maya ilave ederek fermantasyon başlatılır. Küçük özel sektör şarap işletmelerinde saf maya genelde kullanılmaz Şıra, içerdığı doğal mayalar tarafından fermantasyona tabii tutulur. Fermantasyon kabı olarak en çok fıçı ve beton kap

kullanılmaktadır. Fermantasyon sonunda genç şarap, tortusundan ayrılır. Dinlendirme mahzenlerinde olgunlaştırmaya terk edilir. ilkbaharda ikinci aktarmaya tabi tutulur. Aktarmalar sırasında genç şarap tekrar kükürtlenir. Genç şarap belirli bir dinlendirme süresi geçirir ve bu arada şarap taşı labil proteinlerin uzaklaştırılması amacıyla soğutma işlemine, koloidal bulanıklıkları bertaraf etmek ve şarabı berraklaştırmak amacıyla Jelatin - tanen durultma işlemine tabi tutulur Bu işlemler şekil I' de gösterilmiştir.

b) Kırmızı Şarap Üretimi: Beyaz şarap üretiminde olduğu gibi üzümler, çöplerinden ayırıcı üzüm değirmenlerinden geçirilir. ve kükürtlenen mayşe pompasıyla küvlere gönderilerek direk olarak fermantasyon başlatılır. Şıra belirli bir bomeye gelince mayşesinden ayrılıp başka bir kaba alınır. Ayrılan mayşe, preslerle sıkılır. Pres sırası ve mayşeden ayrılan şıra, ya birbirlerine belirli oranlarda karıştırılıp fermantasyon devam ettirilir ya da her iki şıra ayrı ayrı fermantasyona tabi tutulur.

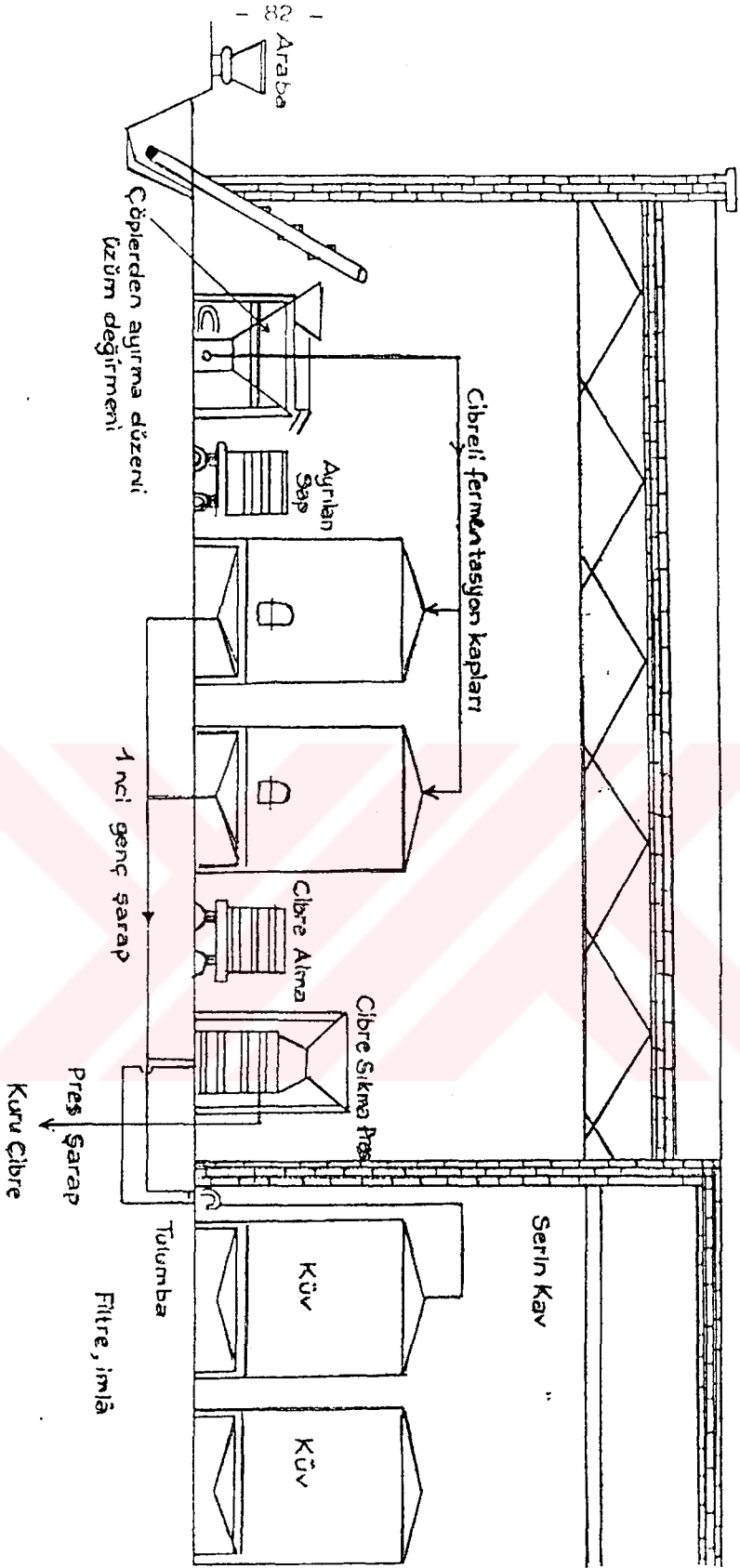
Fermantasyon işlemini bitiren genç şaraplara uygulanan işlem beyaz şarap üretiminde olduğu gibidir(YAVUZSEVER, 1989) işlemler Şekil II' de gösterilmiştir.

GENEL BEYAZ ŞARAP ÜRETİM ŞEMASI



ŞEKİL II

GENEL KIRMIZI ŞARAP ÜRETİM ŞEMASI



13.1.3 Dağıtım

Üzümler toplanıp, işlenip şarap haline getirilip dinlendirildikten sonra tüketim merkezlerine gönderilir. Ürünler üreticiden tüketiciye intikal ederken, dağıtım kanallarından geçerler. Bu nedenle dağıtım fonksiyonu, taşıma ve malın değişim fonksiyonlarını da içerir.

Dağıtım fonksiyonu ürünlerin hangi pazarlara ve ne miktarda yollanacağı, hangi fiyatla satışın yapılabileceğini de içerdiğinden, ürünlerin akışı kadar satış hizmetinide içine alır. Bu hizmetin verimli olması tüketicinin mal ihtiyacını zamanında karşılamaya olanak sağladığı gibi, pazarlamacının malını da zamanında satarak, stokunu paraya çevirmede önemli rol oynar (İNAN, 1992).

Bugün şarap piyasasında ülke çapında özel sektöre ait 133 ve Tekel işletmelerine ait olmak üzere toplam 153 işletme rekabet etmektedir. Dağıtım fonksiyonunda yurt içi ve yurt dışı satışlar olarak farklı şekilde gerçekleşmektedir.

a) Yurtiçi Satışlar : Tekel işletmelerinin günümüze değin uyguladığı satış politikası gereği, mamüllerinin teslimi pazarlama ve dağıtım başmüdürlük ve müdürlüklerinin depolarında yapılmaktadır. Şarköy, Hoşköy, Uçmakedere Tekel Şarap ve İçki Fabrika ve imalathanelerinde yarı mamül (ham şarap) olarak üretilen şaraplar, Tekirdağ şarap fabrikasında işlenip

şişelendikten sonra satışı yapılmak üzere İstanbul Pazariama ve Dağıtım müdürlüklerine gönderilir.

Aynı mamülleri pazarlayan özel sektör ise dağıtım ağını market, bayii, lokanta ve otellerin kapısına götürecektir. Bu örgütlemişlerdir. Bu örgütlenme yapılırken işletmeler bir kooperatif veya birlik oluşturmadıklarından kendi çabaları ile pazarlama faaliyetlerini gerçekleştirmeye çalışmaktadırlar. Satışlar üreticinin mülakatı ile yapıldığından yurdun çeşitli bölgelerindeki geniş pazarlara yayılma imkanı vardır fakat satış için gidilen her mesafenin mutlaka masrafları yükselttiği kaçınılmaz bir gerçektir. Yurt içi satışlar en fazla İstanbul ve Güney Turistik bölgelerine yapılmaktadır.

b) Yurtdışı Satışlar : Tekirdağ - Şarköy Bölgesi Tekel işletmelerinin gerçekleştirdiği yurtdışı satış miktarları bütün ülke dışsatımının önemli bir kısmını kapsamaktadır. Çizelge 12.5. bu miktar bazı yıllar % 94 - 95' e ulaşmıştır fakat 1990 - 1991 yıllarında % 50 - 40' a kadar düşmüştür. Tekirdağ' daki şarap üretim tesislerinin, Türkiye' de Tekel işletmelerinin ilk kurduğu tesisler olması ve kıyı bölgelerinde bulunması nedeniyle bazı avantajlar taşımaktadır.

Elde edilen şarapların büyük bir kısmı fabrikalardan limana döşenen boru hattı ile dökme olarak deniz yolu ile diğer kısmı ise karayolu ile özel tırlarla demiryolu ile özellikle İsveç, Norveç ve Finlandiya gibi ülkelere satılmaktadır. Şişe

li olarak yapılan dışsatım, İstanbul Tekel Dışsatım Şubesi kanalıyla yapılmaktadır.

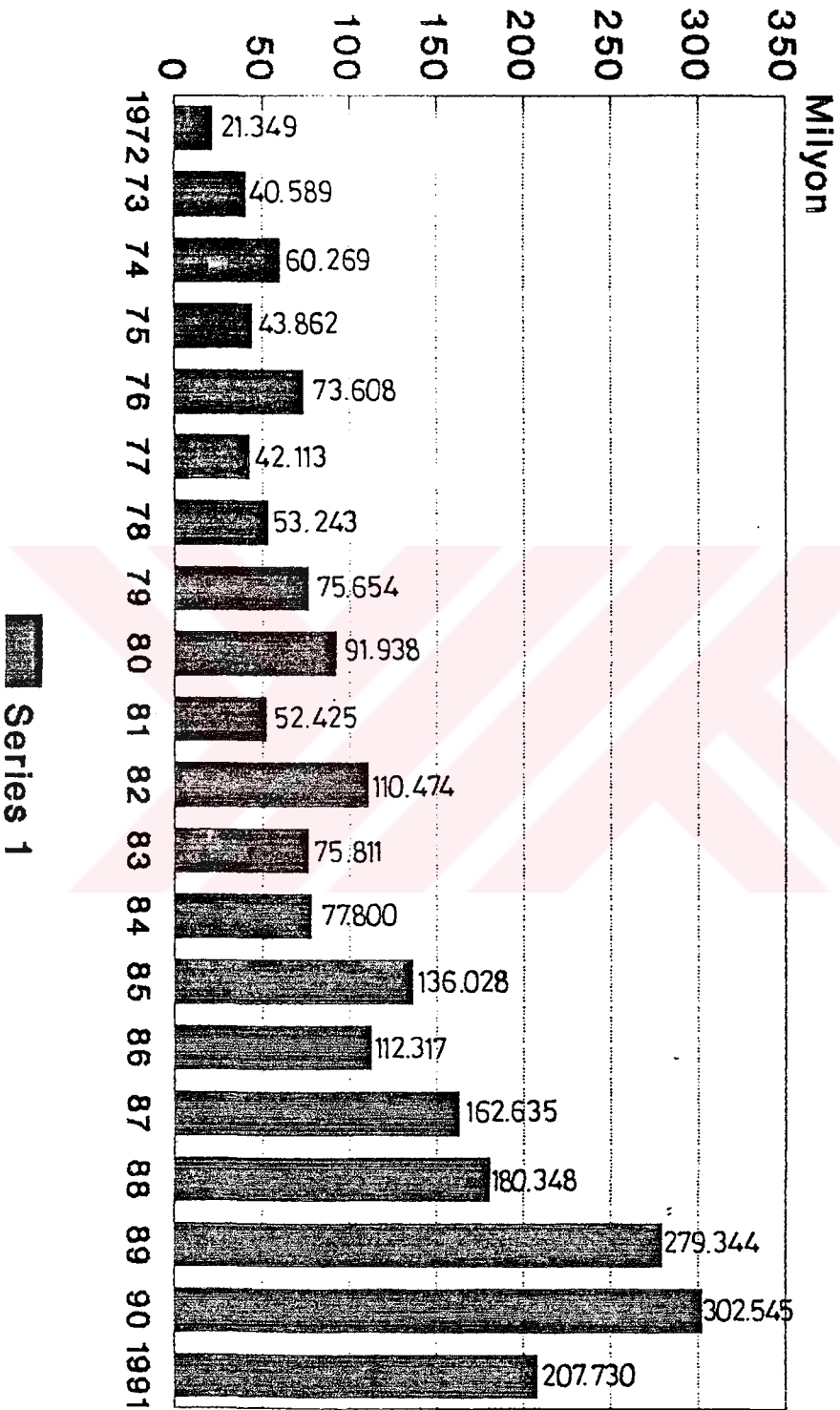
Yörenin özel sektör şarap üreticilerinden sadece birkaç, işletme bazı yıllar yurtdışı satışlarının bulunduğunu fakat şişeli olarak yapılan bu satışların süreklilik taşımadığını bildirmişlerdir. Bu konuda rakamsal veri elde etmek mümkün olmamıştır.

Çizelge 13.1. Tekirdağ Şarap Fabrikasında Gerçekleştirilen Yurtdışı Satışlarının Toplam Satışlar İçindeki Payı

yıllar	Türkiye Toplamı		Tekirdağ Şarap Fab.	
	Yurtdışı Satışlar	Yurtdışı Satışlar	Yurtdışı Satışlar	Tekirdağ Şarap Fabrikasının Toplam Satışlar daki payı
1981	4.446.348	3.594.420		0.81
1982	3.920.647	3.745.200		0.95
1983	3.218.324	3.021.280		0.94
1984	3.286.698	2.725.900		0.83
1985	3.515.573	2.436.336		0.69
1986	3.633.180	2.170.900		0.60
1987	3.681.961	2.032.316		0.62
1988	3.290.041	1.781.020		0.54
1989		1.809.122		
1990	3.101.086	1.786.211		0.57
1991	2.384.521	943.657		0.39

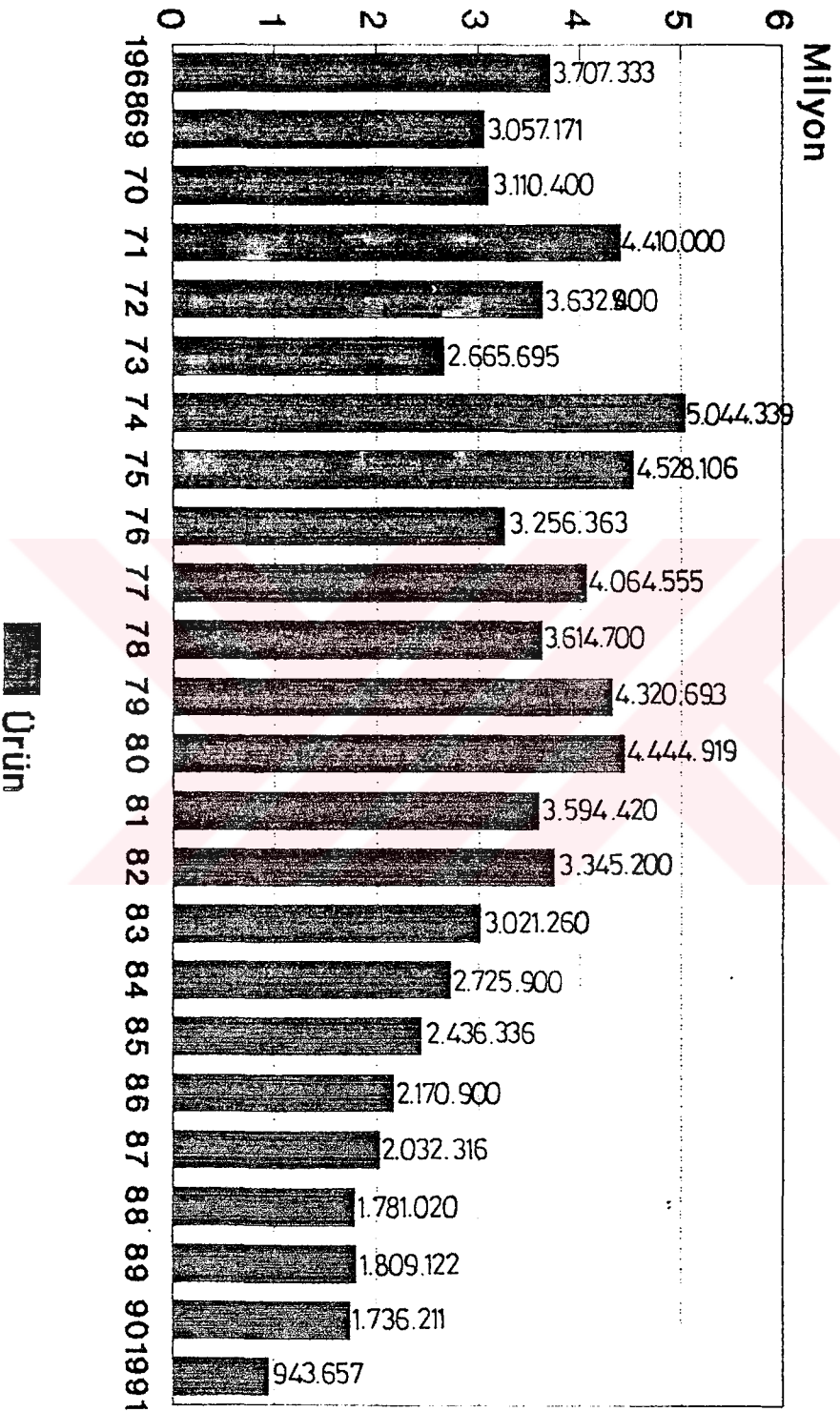
Kaynak : Tekel Genel Müdürlüğü Alkollü İçkiler Müessesesi/i.BUL
Tekel Tekirdağ Şarap ve İçki Fabrikası Kayıtları
(1992)

Çizelge 13.2 Siseli Sarap Satışlar Yıllar İtibariyle Yurt Disi



Kaynak: Tekel Tekirdag Sarap ve İçki Fab.

Çizelge 13.3 Sarap Satışları Yıllar İtibariyle Litre Olarak



Kaynak: Tekirdag Tekel Sarap Fabrikası

Çizelge 13.4. Tekirdağ Tekel Şarap ve İçki Fabrikası Yıllara Göre Şarap Dışsatımı (litre)

Yıllar	İsveç	İsviçre	Almanya	Norveç	İngiltere	Danimarka	Finlandiya	Japonya	TOFLAM
1985	1.141.186	862.700	-	512.000	-	78.000	42.000	2.456.556	
1986	857.322	651.500	-	540.500	-	117.000	20.000	2.170.000	
1987	1.000.000	613.500	-	293.816	-	106.000	20.000	2.032.316	
1988	646.196	664.500	-	248.740	-	219.000	-	1.781.536	
1989	699.575	662.400	-	197.147	-	250.000	-	1.809.122	
1990	699.800	562.100	-	174.000	-	299.800	-	1.735.700	
1991	600.000	-	-	191.756	-	151.921	-	943.657	

Kaynak: Tekirdağ Tekel Şarap ve İçki Fabrikası Kayıtları (1992)

13.2. Pazarlamanın Yardımcı hizmetleri

13.2.1. Dereceleme ve Standardizasyon

iyi bir şarap elde edilmesinde; üzüm çeşidinin yanısıra işleme ve olgunlaştırma ile son aşamada şarabın şişeye girmesine kadar teknik gereklere de uymanın büyük etkisi vardır.

Bağ bozumu ve işlemede şaraplara ince tad kazandırabilmek için, alkolle asit miktarı arasındaki uygunluğun sağlanmasına ve istenilen renk ve görünüşte olmalarına özel bir önem verilmelidir. Bu nedenle bağ bozumunun üzümlerin fizyolojik olgunluğa erişmesinden önce yapılması gerekmektedir. (YAVUZESER , 1989) Ülkemizde şarap üretimi birçok hallerde arz edilen ucuz üzüm çeşidi ile gerçekleştirilmektedir. Bu tür üzümler ise şaraplık üzümlerde bulunması gereken ekstrakt ve zengin asit özelliğinden yoksundurlar. Böyle olunca da üretilen şaraplar kalite şarabı bir yana sofralık şarap niteliğinde bile olmamaktadırlar. Nitekim bölgede anket yapılan bir işletme sahibi geçmiş yıllarda bir dönem Fransa' da gelen şarap yapımında uzman bir mühendisle birlikte çalıştıklarını fakat üzüm üreticilerinin, üzümlerini toplamasında uzmanın istediği şartlara uymadıklarından sonuca gidemediklerini belirtmiştir. Ayrıca genellikle şarap üretim metodları modern teknolojiye uymamaktadır. Bu durum özellikle ülkenin ve Şarköy bölgesi küçük ölçekli özel sektör üreticileri için geçerlidir. Bunun nedenlerinden biri, Dünya' da şarap teknolojisi-

nin son 10 yıl içinde hızlı bir değişim göstermesinden kaynaklanmaktadır. Kaliteyi arttırıcı önlemler alabilmek içinde modern şarap teknolojisinin uygulanabileceği büyük kapasiteli şarap işletmelerine ihtiyaç vardır. Ülkemizdeki küçük kapasiteli şaraphanelerdeki tesisler, modern şarap üretim tekniğine uymadığı gibi, şaraphanelerde çalışan personel de kalite şarapların üretimi için gereken bilgi birikiminden yoksundur.

Sonuç olarak küçük kapasiteli şaraphaneler standart kalitede şarap üretme olanağına sahip değildir. Bu şaraphaneden piyasaya arz edilen şarapların kalitesi bazı hallerde şişeden şişeye değişmektedir. Halbuki büyük kapasiteli şaraphanelerde ise piyasaya standart kalitede bazı hallerde mükemmel denilebilecek kalitede şaraplar sürebilmektedir. Büyük kapasiteli şaraphanelerinde ürettikleri şarapların kalitesi sapma gösterebilmektedir. Bunu nedeni, büyük ölçüde şarapların depolama tekniklerine kontrollerin yetersizliğine bağlanabilir.

13.2.2. Kalite Kontrolü

Şarabın diğer ürünlerden farklı olarak kalite kontrolü Organoleptik kontrolde denilen değüstasyon yoluyla yapılmaktadır. Değüstasyon; şarabın doğrudan doğruya insan duyularına yeni göz,burun,dil üzerine yaptığı etkiye dayanır. (TURKÜSTÜN , 1975)

Organoleptik kontrol için alınacak şarap örneğinin alınış biçiminden, şarapların degüstasyona hazırlanması, degüstasyon yeri ve degüstasyonun yapılacağı bardakların özelliklerine kadar önem taşıyıp, bazı işlemlerin yapılmasını gerekli kılmaktadır. Diğer bir husus ise degüstatörün seçiminde gösterilecek titizliktir. Degüstatör, şarap teknolojisinde değişik uygulamaların, şarabın tadını, rengini ve kokusunu ne derece etkilediğini bilen uzman kişi olmalıdır. Ayrıca şarabın dinlenme sırasında nasıl bir olgunluk kazandığını, her üzüm türünde hangi karakterde şarap elde edildiğinde çok iyi bilmelidir YAVUZESER, (1989). Ülkemizde ve dolayısıyla Şarköy bölgesinde eksikliği görülen konulardan biri budur. Genel olarak degüstasyonda aranan unsurlar şöyle sıralanabilir:

a - Berraklık, şarap, berrak ve parlak bir görünümde olmalıdır. Özellikle şişelenmiş şaraplarda önemlidir.

b - Renk, şarap, cins ve renklerine göre en uygun renkleri taşımalıdır. Şarabın rengi; tazelik, olgunluk ve eskilik derecesini gösterir.

c - Koku (Aroma ve buke) : Genel olarak genç şaraplarda bulunan ve üzümünden gelen veya fermantasyon sırasında oluşan kokular aroma olarak adlandırılır. Buke ise bekletmeden ötürü tazelik ve meyvemsi kokusunu kaybetmeye başlayan eskiyen şaraplarda oluşan kokudur.

d - Gaz kabarcıkları : Tabii ve köpürkü şaraplarda, genç ve henüz bağılı CO₂' den arınmamış, şaraplarda gaz kabarcıklarının çıkışı izlenir. Ancak biyolojik stabilitesi olmayan şaraplarda mikroorganizmaların neden oldukları gaz kabarcıkları oluşabilmektedir.

e - Tat ve genel kompozisyon : Şarabın, cins ve tipine özgün bütün özellikleri taşıması gerekir. Degüstatör, bir şarabı tatkarken, özellikleri ile içim değerini saptar tadım sırasında şarabın uygun bileşimde olup olmadığı, yabancı unsurlar taşıyıp taşımadığı, noksanları ile hatalarının neden ileri geldiği ortaya çıkar. Şaraptaki unsurların harmonik bir şekilde kaynaşmış olması şarabın dengeli yapıda olduğunu gösterir.

13.2.3. Paketleme ve Ambalajlama :

Ambalaj konusunda güzel ve bilinçli bir kompozisyon, tüketici üzerinde olumlu etki yaratmaktadır. Şaraplar tercihen renkli oluklu kartonla paketlenmiş, genellikle 12 şişelik ambalajla satışa sunulmalıdır. Oysa, üzerinde firmanın ve şarabın adını içeren beyaz yada renkli kağıtlarla kaplı şişelerin konulduğu shiring ambalajlarla satış gerçekleştirilmektedir.

ŞİŞE : Ülkemizde tamamen yeni şişe kullanan işletmeler olduğu gibi, kullanılmış şişe kullanan işletmelerde mevcuttur. Nitekim Şarköy Bölgesinde daha çok küçük işletmeler kullanılmış şişe kullanmaktadır. Şişe fiyatları şarap satışında maliyet yükselten unsurların başında gelmektedir. 1992 yılı iti-

barıyla 35 cl ve 70 cl' lik şişe fiyatları için 2400 - 3120 TL arasında değişmektedir. kullanılmış şişelerin fiyatları ise 500 - 600 TL civarındadır.

Şarap şişelerinde kalite yönünden en önemli şikayet konusu şişe ağızlarındaki mantarın iç kısmın istenilen seviyede olmadığıdır. Şişenin soğuması sırasında, buradaki çekilmeler dolayısıyla iç kısmın çukurlu olması, buraya konan mantarın zor açılmasına sebep olmaktadır. Bu husus ise özellikle ihracatta karşılaşılan şikayetlerin başında yer almaktadır.

Kullanılmış şişeleri tekrar kullanmak ise, insan sağlığı için çok zararlıdır. Bir şarap şişesi açılırken tırbişon şişenin ağzında küçük çatlaklar, yarıklar, tepecikler meydana getirmektedir. Böyle ağız zedelenmiş şişeyi yıkayıp içine şarap konulduktan sonra, mantarla ağız kapatılırken, ağızdaki çatlakların sivri uçları mantarı koparıp şarabın içine almaktadır. Böylelikle gayet ufak cam parçacıkları şarap içenin sağlığını tehlikeye sokmaktadır. İnsan sağlığına değer veren ülkelerde olduğu gibi bizde de kullanılmış şişelerin tekrar kullanılmasının yasaklanması şarttır.

Ülkemizde kullanılan şişelerin şekil ve renkleri de üzerinde durulacak bir konudur. Dünya standartlarına göre kırmızı şaraplar bordro tipi bal rengi şişelerde, beyaz şaraplar ise küçük kama ve yeşil şişelerde olmaktadır. Bu şekil ve renkler, içindeki şarabın muhafazasında önemli olduğu kadar,

uzaktan bakıldığında şişe içindeki şarabın tayininde de kolaylık sağlamaktadır.

MANTAR : Şişe mantarı dünya üzerinde, İberik yarımadasında yani İspanya ve Portekiz' de bol miktarda ve isteniklen kalitede yetişmektedir. Yurdumuza şişe mantarı plaklar haline gelmekte ve şişe tıpası olarak işlenmektedir. Mantarın kaliteli olması, muhafaza ettiği şarabın dayanması bakımından çok önemlidir. Şişe fiyatları gibi mantar fiyatları da çok yüksektir. 38 * 23 Ebatında bir mantar KDV hariç 600 - 1000 TL civarındadır. Mantar fiyatlarının çok yüksek olması birçok şarapçıyı ekonomik olan fakat stabil olmayan alketen (plastik tapa) kullanmaya zorlamaktadır.

ETİKET : Son yıllarda dünya' da anormal derecede artan kağıt fiyatları, etiket fiyatlarının da hissedilir bir şekilde etkilmiştir. Etiket için kullanılacak kağıtların kendine özgü özellikleri olması gerekmektedir. Kağıdın şişeye çabuk ve muntazam yapışması için tek taraflı 80 gr' lık kuşe kağıdı olması gerekir.

KAPSÜL : Kapsülde kullanılan hammadde kurşun ve alüminyum olmak üzere iki çeşittir. Kurşun olanın kalitesi çok güzel olmasına rağmen fiyatı çok yüksektir. Memleketimizde imalatı olmadığı için kullanıma imkanı yoktur. Alüminyum ise hammadde olarak ülkemizde bulunduğu gibi kapsül olarak işlenmeside yapılmaktadır.

13.2.4. Reklam

Reklam satışları arttırıcı çok önemli bir araç, hatta uzun vadeli bir yatırım olarak alındığı halde, bugüne kadar şarap için yeterince kullanılan bir güç olmamıştır.

Şarap tüketiminin arttırılması için, hazırlamanın kesin gereği olan reklam faktöründen yararlanılması şarttır. Fakat ülkemizde radyo ve tv kanalıyla bu ürünün reklamının yapılması yasaklanmıştır. Gazete reklamlarıyla, çeşitli afişlerle şarabın tanıtılması yapılmalıdır. Ülkemizde şarabın tanıtımı amacıyla festivaller ve yarışmalar düzenlenmektedir. Nevşehir' de Ürgüp ve Tekirdağ' da Şarköy festivalleri ülkesel nitelik taşımaktadır. Bu festivallerde yarışmalar düzenlenmekte dereceye girenlere ödüller ve teşvikler verilmektedir.

13.2.5. Muhasebe işleri

Finansman hizmetinin görülebilmesi, muhasebe kayıtlarının ve hesapların tutulmasını zorunlu kılar. Ürünün işlenmesi aşamasında da muhasebe hizmeti görülür. Ancak bu şekilde maliyetler kâr oranları ve satış fiyatları belirlenebilir. Diğer taraftan ürünler pazarlama kanallarından geçerken, bunlara ödenen bedeller ve yapılan masraflar da kaydedilir. Bu işlemlerin yapılması Tekei ve özel sektör işletmelerinde doğal olarak farklılık göstermektedir.

14. SONUÇ VE ÖNERİLER

Geniş bağ alanlarının bulunduğu ve şaraplık üzüm yönünden bol çeşide sahip olan ülkemizde şarap üretiminin ve dış-satımının artması ulusal gelirin artmasında olumlu katkılarda bulunacaktır. Şarap dünyada çok üretilen ve yaygın suretle tüketilen bir madde olması dolayısı ile dışsatım şansı vardır ve Türkiye bu konuda bir potansiyele sahiptir.

Şarapçılık sektöründe birtakım sorunlar bulunmaktadır. Üretimin arttırılması da ancak sorunların belirlenip, çözümlenmesi ile sağlanabilecektir.

Gerek Marmara - Trakya Bölgesi gerekse Şarköy yöresi şarap üretimi ve satışında karşılaşılan sorunlar tüm ülkenin sorunlarından farklı değildir. Bu sorunlar, bağcılık ile ilgili sorunlar, şarap üretimi teknolojisi ile ilgili sorunlar organizasyon ve pazarlama ile ilgili sorunlar, yetişmiş personel ile ilgili sorunlar şeklinde bölümlere ayırmak mümkündür.

Devlet ve özel sektör^e ait kuruluş ve şarap imalathaneleri için ana sorun, yeteri kadar kaliteli şarap imaline elverişli üzüm çeşitlerinin bölgede bulunmayışı, hammadde eksikliği ile karşı karşıya kalınıştır. Nitekim şaraplık üzüm üretiminin yoğun olduğu Şarköy yöresinde bile üreticiler bazı yıllarda diğer bölgelerden hammadde getirttiklerini bildirmişlerdir. Ayrıca alınan üzümlerin kalitesinde farklar

olduğu özellikle erken yapılan hasatlar dolayısı ile kaliteii şarap yapımına engel olan yüksek asit ve düşük bome ile kar - şılaşıldığı üreticiler tarafından bildirilmektedir.

Günümüzde şarapçılık alanında gelişmiş ülkelerde modern cihazlarla donatılmış, büyük kapasiteli şaraphanelerin sayı- sının çok arttığı bilinmektedir. Bu nedenle şarap üretiminde bu ülkelerde uygulanan şarap teknolojisine yönelmemiz ve şa- raphanelerimizi buna göre donatmamız gerekmektedir. Ayrıca belirli büyüklüğe erişemeyen işletmeler modern organizasyon ve pazarlama ağını kuramamaktadır. Bu imkanların daha kolay sağlanabileceği şarapçılık kooperatifleri de henüz kurulma- mıştır.

Şarap maliyetini etkileyen ambalaj, kutu v.s. girdilerin yüksek olması ve her yıl artması maliyetleri çok arttırmakta- dır.

Ayrıca şarap sektörünü etkileyen diğer etkenler arasında ; ülkemizde şarap sanayiinde yeteri kadar yetişmiş uzman per- sonelin sayısının çok az olması ve şarap üretilmesinden sonra uzunca bir süre bekletilmesi zorunlu bir içki olduğundan orta vadeli krediye ihtiyaç bulunduğu şarap üreticileri tarafından bildirilmektedir.

Reklamının yapılmayışı ve din unsuru da şarap sanayii- ni olumsuz etkilemektedir.

Şarap sanayiinin karşılaştığı sorunların diğer bir yönü dışalım miktarını arttırmak yönündedir. Dışalımı arttırmak çok önemli ve üzerinde durulması gereken bir konudur. Ülkemizde yıllara göre iç tüketimde olan ufak artışlar üretime pek etkili olmadığına göre dışalım artışının sağlanması gereklidir.

14.1. ÖNERİLER

Ülkemizde şarap sanayiinin gelişmesi, dolayısıyla şarap üretiminin arttırılması için gereken tedbirler özetlenecek olursa ;

a - Bağcılıkla ilgili Olarak :

Yok olan şaraplık üzüm çeşitleri yeniden geliştirilmelidir. Çeşitli nedenlerle yok olan Kalecik Karası, Horoz Karası Ada Karası, Bornova Misketi gibi dünyaca ünlü şaraplık çeşitlerimizin yok olduğu ilgililerce bildirilmektedir. Üretim miktarları henüz beklenen düzeye ulaşamamış şaraplık üzüm çeşitlerinin üretimi gerçekleştirilmelidir.

Üreticiyi belirli üzümlerin üretimine yöneltmek bakımından üzüm çeşitlerinin kalite özelliklerine göre bir fiyat politikası esas alınmalıdır.

b - Şarap Kalitesinin Yükseltilmesi ile ilgili Olarak :

Şarap üreticileri tarafından alınan üzümlerde olgunluk yönünden büyük farklar olduğu özellikle erken yapılan hasatlar dolayısıyla yüksek asit ve düşük bome ile karşılaşıldığı belirtilmektedir. Bu üzümlerden üretilen şaraplarda kalitesiz olmaktadır. İleri bağcı ülkelerde olduğu gibi her üzüm çeşidi için en uygun bağ bozumu tarihi saptanması çalışmaları yapılmalıdır.

Kaliteli şarap üretimi modern teknolojinin uygulanmasına bağlıdır. Genellikle ülkemizde, özel sektörün belli büyüklüğe ulaşamamış işletmeleri yönünden şarap üretim metodları modern teknolojik düzeye ulaşamamıştır. Bu bakımdan kooperatifleşme yönünden de gerekli çalışmalar yapılarak tek tek işletmelerin sahip olamayacağı imkanlara kavuşması sağlanmalıdır. Şarapçılıkla ilgili teknoloji takip edilerek makine, teçhizat ve malzemenin yerli yapılması teşvik edilmelidir. Devlet ihtiyaç duyulan kredi konusunda yardım etmelidir.

c - Satış Olanaklarını Arttırma ile ilgili Olarak :

İç piyasada dini telkinleri önlemek için şarabın hafif alkollü ve aşırı olmamak koşulu ile sağlığa yararlı, besleyici bir içki olduğu fikrini çeşitli yollarla yaymak iç satışların artması yönünde bir etki yapabilir. Basın yoluyla, festivaller kanalıyla tanıtımı yaygınlaştırılmalıdır.

Bugüne kadar iç piyasadaki satışların pek fazla etkili olmadığı görüldüğünden satış faaliyetleri dış satım üzerine yoğunlaştırılmalıdır.

Bunun içinde; dış pazarların isteklerini bilmek, pazarı iyi araştırmak, oluşturulan pazarlarda çok iyi şekilde örgütlenmek gerekmektedir. Bu amaçla örneğin; Şarap Dışsatımcılar Birliği adı altında birlikler oluşturulmalıdır.

Diğer taraftan dış politikada şaraplarımıza pazarlar bulacak girişimlerde bulunmak,

Dış pazarlara şaraplarımızın tanıtılması kampanyası yürütülerek bu amaçla Tekel ve Özel Sektör olarak reklam kampanyaları düzenlemek, yurtdışındaki fuar ve festivallere katılmak,

Uluslararası rekabet edilecek şaraplarımızın daima kalite standardına sahip olmasına dikkat etmek, özellikle numune ile satışı yapılan şarabın aynı kalitede olmasına özen göstermek,

Dış ülkelerin fiyatlarıyla rekabet edebilecek bir fiyat politikası sağlamak,

Şarap dışsatımında uluslararası ambalaj tekniklerini uygulamak gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- AYMAK, A , 1976 Yurici Şarap Tüketimi Türkiye
III.Endüstriyel Şarapçılık Kongresi :
VIII. Tebliğ Ankara
- ANONYMOUS, 1983 Bağcılığın Yoğun Olduğu Bazı Yöre-
ler, Üzüm üretim Tekniklerinin Ekonomik
Analizi, Maliyet ve Pazarlaması, Atatürk
Bahçe Kültürleri Araştırma Enst, Yalova
- ANONYMOUS, 1988, VI. Beş Yıllık Kalkınma Plana Özel
ihtisas Komisyonu Bağcılık Raporu, D.P.T
yayınları Ankara.
- ANONYMOUS, 1989, A.T Danışma Kurulu Yaş Meyve, seb-
ze alt kumitesi bağcılık çalışma kurulu
raporu T.C Tarım Orman Köy işleri Bakan-
lığı Tekirdağ Araşt. Enst. Tekirdağ
- BULBUL . C, 1976 Şarapçılıkta ilgili Sorunlar
Türkiye III Endüstriyel Şarapçılık
Kongresi V.Tebliğ Ankara
- BULLETIN DE L' D.I.V. REVUE INTERNATIONALE, 1988 Viticulture
enologie iconomie droit Voe 61 - 685 -
686 - 687 - 688

BULLETIN DE L' O.I.V. REVUE INTERNATIONALE, 1989 The World
Viticultural Situation in 1988

ÇELİK, S. 1984 Tekirdağ Bağcılığı ve Şaraplık Üzüm
Üretim Türkiye III. Şarap Yarışması,
Bağcılık Semineri Tekirdağ.

F.A.O. Yearbook Trade 1987

F.A.O. Yearbook Trade 1990

F.A.O Production Yearbook 1990

GURKAN, T. 1979 Türkiye Şarapçılığı ve Tekel Şarap-
hanelerinin Bulunduğu Bölgeler itibariy-
le Şaraplarımızın Karakterleri ihtisas
Tezi Tekel Genel Müdürlüğü Tekel 66 EAG
DKY.21 istanbul

İKTİSADİ KALKINMA VAKFI, 1972. Ortak Pazar' da ve Türkiye' de
Şarapçılık İ.K.V.31. İSTANBUL

İŞIKLI, E. 1983 Tekirdağ ilinde Bağcılığın ve Şa-
rapçılığın Ekonomik Yönden Genel Bir De-
ğerlendirilmesi Sorunları ve Çözüm
Yolları E.Ü.Zir. Fak Tarım Ekonomisi Bö-
lümü - izmir.

- İNAL, S. 1976 Şarapçılık Alanında Hammadde Sorunları Türkiye III. Endüstriyel Şarapçılık Kongresi. Ankara
- İNAN, I. H. 1988, Türkiye' de ve Trakya' da Bağcılığın Ekonomik Yönü TUBİTAK / Türkiye III. Bağcılık Simpozyumu Bursa.
- İNAN, I. H. 1991 Tarım Ekonomisi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Yayınları Tekirdağ
- KARACAHIŞARLI, N 1985, Türkiye Ekonomisinde Bağcılığın Yeri III. Endüstriyel Şarapçılık Kongresi V. Tebliğ Ankara.
- ÖZEN, T., YAYLA, F. 1991 Şarköy ilçesinde Üzüm Değerlendirme Pazarlama Yolları Sorunları ve Çözüm Önerileri. Bağcılık Araştırma Enstitüsü Tekirdağ
- PEYNAUD. E. RİBERAU - GAYON 3., Traile d.oenologie, Sciences et Techniquen du Vin, Tome 1972 Paris
- PIRİNÇÇİOĞLU, N. 1983 Türkiye Şarapçılık Üzüm Üretimi, Şarap Sanayiinin ve Dışsatım Olanakları Geliştirilmesi Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları : 276 Ankara

REHBER, E, İNAN, I, H, ve TÜRK BEN C, 1988, Marmara Bölgesi Bağcılığının Ekonomik Önemi ve Yaş Üzüm Maliyetleri TÜBİTAK, Türkiye III. Bağcılık Simpozyumu Bursa.

TURKUSTUN . N. 1975 Degistatör Yetiştirme Kılavuzu Tekel Enstitüleri Yayınları 17. istanbul

TUNALI, T, AKMAN K, 1976 Türkiye' de Endüstriyel Şarapçılıkta Şarap Tarihi, Üretim, Pazarlama, Ambalaj Türkiye III. Endüstriyel Şarapçılık Kongresi Ankara

TUNALI, LI 1985, Türk Şarapçılığı ve Sorunları, I. Bağcılık Simpozyumu Bildirileri T.O.K B. Yayınları 5 Ankara.

T.C. Başbakanlık D.i.E Tarımsal Yapı ve Üretim 1990 Ankara

T.C. Başbakanlık D.i.E Türkiye İstatistik Yıllığı 1991

ULGIRAY, D. 1976 Türkiye' nin Şarap Üretim ve İhraç Potansiyeli Türkiye III. Şarapçılık Kongresi Ankara

YAVUZESER, A 1986, Şarap Teknolojisinde Kullanılan Araç ve Gereçler Tekel Enst. Yayınları istanbul.

YAVUZESER, A, 1989, Türkiye Şarapçılığı Tekel Enst. Yayınları 34 istanbul.

YAVUZESER, A., ÖZYAR. E., KARAOSMANOĞLU, A. , AYDIN, Ö., 1990 Tekirdağ Bağ bölgesi Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Değişik Bölmelerdeki Sıralarından Üretilen Şarapların Karşılaştırılması, Tekel Enst. Yayınları, istanbul

YAYLA, F., AYHAN, İ, 1990 Marmara Bölgesinde Şaraplık Olarak Yetiştiriciliği Yapılan Yerli ve Yabancı Üzüm Çeşitlerinin Bulunduğu Ekolojilerinde Şaraplık Değeri Üzerinde Araştırmalar T.C Tarım Orman Köyişleri Bakanlığı Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enst. Bağcılık Araştırma Projesi Tekirdağ.