

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Ebru BULAL

TÜRKİYE'DE ŞARAPÇILIK:
GELİŞME EĞİLİMİ, ÜSTÜNLÜKLER VE KISITLAR

Danışman

Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU

İktisat Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2005

İÇİNDEKİLER

TABLolar.....	vii
ŞEKİLLER.....	viii
ÖZET.....	ix
SOMMAIRE.....	x
ÖNSÖZ.....	xi
GİRİŞ.....	1
1. DÜNYA ŞARAPCILIĞI.....	5
1.1. Dünya Bağcılığına Genel Bir Bakış.....	5
1.1.1. Dünya Bağ Bölgelerinin Yapıları.....	7
1.1.1.1. Avrupa Bağcılığı.....	7
1.1.1.2. Kuzey ve Güney Amerika Bağcılığı.....	8
1.1.1.3. Afrika Bağcılığı.....	9
1.1.2. Dünya Üzüm Üretim Alanları.....	9
1.1.3. Dünya Üzüm Üretimi ve Verimi.....	11
1.1.4. Dünya Üzüm Tüketimi.....	15
1.1.5. Dünya Üzüm Ticareti.....	15
1.1.5.1. İhracat.....	15
1.1.5.2. İthalat.....	17
1.1.6. Biyolojik ve Biyodinamik Bağcılık.....	18
1.2. Dünya Şarap Sektörü.....	20
1.2.1. Dünya Şarap Sektörüne Genel Bir Bakış.....	20
1.2.2. Dünya Şarapçılığında Temel Kavramlar.....	21
1.2.2.1. Asma Bitkisi.....	21
1.2.2.2. Üzüm Çeşidi (Cépage).....	23
1.2.2.3. Toprak Özelliği ve İklim (Terroir).....	24
1.2.2.4. İnsan Faktörü.....	26
1.2.3. Dünya Şarap Üretimi.....	27
1.2.4. Dünya Şarap Üretiminde Eski Dünya ve Yeni Dünya Üretici Ülkeleri.....	29
1.2.4.1. Eski Dünya Üretici Ülkeleri.....	29
1.2.4.1.1. Fransa.....	29

1.2.4.1.2. İtalya.....	31
1.2.4.1.3. İspanya - Portekiz.....	31
1.2.4.1.4. Almanya.....	32
1.2.4.1.5. Diğer Avrupa Ülkeleri.....	32
1.2.4.2. Yeni Dünya Ülkeleri.....	33
1.2.4.2.1. Amerika Birleşik Devletleri.....	33
1.2.4.2.2. Avustralya – Yeni Zelanda.....	34
1.2.4.2.3. Güney Afrika.....	35
1.2.4.2.4. Şili.....	36
1.2.4.2.5. Arjantin.....	36
1.2.5. Dünya Şarap Tüketimi.....	37
1.2.6. Dünya Şarap Ticareti.....	39
1.2.7. Dünya Şarapçılığının Geleceği.....	40
2. TÜRK ŞARAPÇILIĞI.....	42
2.1. Türk Bağcılığı.....	42
2.1.1. Türkiye Bağcılığının Dünya Bağcılığı İçerisindeki Yeri.....	42
2.1.2. Türkiye’de Bağcılığın Tarihsel Gelişimi ve Asma Gen Potansiyeli.....	42
2.1.3. Üzüm Üretimi ve Tüketimi.....	46
2.1.3.1. Türkiye’de Üzüm Üretimi ve Bölgeleri.....	46
2.1.3.2.1. Ege Bölgesi.....	48
2.1.3.2.2. Akdeniz Bölgesi.....	49
2.1.3.2.3. İç Anadolu Bölgesi.....	49
2.1.3.2.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi.....	51
2.1.3.2.5. Marmara Bölgesi.....	52
2.1.3.2.6. Kuzeydoğu Bölgesi.....	52
2.1.3.2. Standart Üzüm Çeşitleri.....	52
2.1.3.3. Türkiye’de Yetiştirilen Şaraplık Üzüm Çeşitleri.....	52
2.1.3.3.1. Beyaz Üzüm Çeşitleri.....	53
2.1.3.3.2. Kırmızı Üzüm Çeşitleri.....	57
2.1.3.4. Üzüm Islahı Çalışmaları.....	62
2.1.3.4.1. Klon Seleksiyonu Çalışmaları.....	62
2.1.3.4.2. Melezleme ve Islah Çalışmaları.....	63
2.1.3.5. Yurtiçi Üzüm Tüketimi.....	64

2.1.3.6. Stoklar.....	64
2.1.4. Bağıcılık Dış Ticareti.....	65
2.1.4.1. İhracat.....	65
2.1.4.2. İthalat.....	67
2.1.5. Bağıcılık Arz Koşulları.....	68
2.1.5.1. Hammadde Temini.....	68
2.1.5.2. Teknoloji Kullanımı.....	68
2.1.6. Bağıcılık Talep Koşulları.....	71
2.1.7. Bağıcılık Piyasa Yapısı.....	72
2.1.7.1. Üretim Tesisleri ve Ekonomik Yapıları.....	72
2.1.7.2. Destekleme Politikaları.....	73
2.1.7.3. İşgücü Kullanımı.....	74
2.1.7.4. AR-GE Çalışmaları.....	74
2.1.7.5. Yayımlı Faaliyetleri.....	75
2.1.7.6. Örgütlenme.....	76
2.1.8. İlgili Önemli Projeler ve Etkileri.....	76
2.1.9. Diğer Sektörlerle İlişkiler.....	77
2.1.10. Genel Değerlendirme, Politika ve Öneriler.....	77
2.1.11. Avrupa Birliği ve Dünya Ticaret Örgütü Çerçevesinde Beklenen Gelişmeler..	79
2.2. Türk Şarap Sektörü.....	79
2.2.1. Türk Şarap Sektörüne Genel Bir Bakış.....	79
2.2.2. Türk Şarap Sektörünün Tarihsel Gelişimi.....	80
2.2.2.1. Hititler Döneminde Anadolu'da Bağıcılık ve Şarapçılık.....	80
2.2.2.2. Antik Çağda Anadolu Şarapçılığı.....	84
2.2.2.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde Şarap.....	86
2.2.2.4. Cumhuriyet Dönemi'nde Şarap.....	89
2.2.2.5. 1980 - 1990'lı Yıllarda Şarapçılık.....	92
2.2.2.6. 2000'li Yıllarda Türk Şarapçılığı.....	93
2.2.3. Türkiye'de Şarap Üretimi.....	95
2.2.4. Türkiye'de Şarap Üretim Bölgeleri.....	96
2.2.4.1. Trakya Bölgesi.....	96
2.2.4.2. Ege Bölgesi.....	99
2.2.4.2. Orta Anadolu Bölgesi.....	100
2.2.4.3. Güneydoğu Anadolu Bölgesi.....	102

2.2.5. Türkiye’de Şarap Tüketimi.....	104
2.2.6. Türk Şarap Sektöründe Dış Ticaret.....	107
2.2.6.1. Şarabın İhracatı.....	107
2.2.6.2. Şarabın İthalatı.....	108
2.2.7. Türkiye’de Şarabın Arz Koşulları.....	109
2.2.8. Şarap Sektörünün Talep Koşulları.....	110
2.2.8.1. Fiyat Mekanizması.....	110
2.2.8.2. Sektörde İkame Ürünlerinin Gücü.....	112
2.2.8.3. Diğer Sektörler ve Yan Sanayiler İle Olan İlişkiler.....	112
2.2.9. Şarap Sektörünün Piyasa Yapısı.....	113
2.2.9.1. Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar.....	113
2.2.9.2. Sektöre Giriş ve Çıkış Engelleri.....	114
2.2.9.3. Rekabet Ortamı.....	117
2.2.9.4. Türk Şarapçılık Sektörü’nde Güçlü ve Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler (SWOT Analizi)	120

3. TÜRK ŞARAPÇILIK SEKTÖRÜNDE FAALİYET GÖSTEREN ÖNEMLİ FİRMALAR VE SEKTÖRÜN AVRUPA BİRLİĞİ’NE UYUMU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR.....126

3.1. TEKEL (Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic .A.Ş.)	126
3.2. Kavaklıdere Şarapları A.Ş.....	129
3.3. Doluca Şarapçılık Pazarlama ve Ticaret A.Ş.....	129
3.4. Sevilen Şarapları A.Ş.....	131
3.5. Pamukkale Şarapçılık A.Ş.	131
3.6. Yazgan Şarapçılık San.ve Tic .A.Ş.	132
3.7. Kutman Gıda San. ve Tic. A.Ş.....	132
3.8. Sektöre Yön Veren Firmaların Değerlendirilmesi.....	133
3.9. Sektörün Avrupa Birliği’ne Uyumu İle İlgili Çalışmalar.....	136

SONUÇ.....142

KAYNAKÇA.....146

EK.....154

EK 1 : Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic. A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	154
EK 2 : Kavaklıdere Şarapları A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	155
EK 3 : Doluca Şarapçılık ve Bağcılık A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	157
EK 4 : Sevilen Şarapları ve A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	159
EK 5 : Pamukkale Şarapçılık A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	161
EK 6 : Yazgan Şarapçılık San. ve Tic. A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	162
EK 7 : Kutman Gıda San. ve Tic. A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.....	163
EK 8 : Şarap İhracatı Yapan Önemli Ülkelerin 1981-2002 Yıllarındaki İhracat Miktar, Değer ve Payları.....	165
EK 9 : Şarap İhracatı Yapan Önemli Ülkelerin 2003-2004 Yıllarındaki İhracat Miktar, Değer ve Payları.....	166
EK 10 : Şarap İthalatı Yapan Önemli Ülkelerin 2000-2004 Yıllarında İthalat Miktar ve Değerleri.....	167
EK 11 : Türk Şarap Sektöründe Faaliyet Gösteren Firmalar,Yıllık Üretim Miktarları (000 litre) ve İstihdam Durumları (kişi).....	168
EK 12 : Türkiye’de İllere Göre 2003 Yılı Üzüm Üretim Alanı (ha), Miktarı (ton) ve Yetiştiren İşletme Sayısı.....	169

ÖZGEÇMİŞ.....	171
----------------------	------------

TABLOLAR

Tablo 1.1. Dünya Üzüm Üretim Alanı ve Üretim Miktarları (1998-2004).....	9
Tablo 1.2. 1980 – 1999 Döneminde Üzüm Üretimi Yapan Önemli Ülkelerin Bağ Alanlarında Meydana Gelen Değişimler (ha).....	11
Tablo 1.3. Dünyada Bağcılık Yönünden İlk 10 Ülkenin Bağ Alanı ve Üzüm Üretim Değerleri (2002 Yılı).....	12
Tablo 1.4. 1980 – 2002 Döneminde Üzüm Üretimi Yapan Ülkelerin Dünya Üretiminden Aldığı Paylar (ton).....	13
Tablo 1.5. Dünya Kuru Üzüm Üretimi (000 ton).....	14
Tablo 1.6. 1980 – 2004 Döneminde Dünya Üzüm Verimi (kg/ha).....	14
Tablo 1.7. Dünya Kuru Üzüm ve Sofralık Üzüm İhracatı Miktar ve Gelirleri.....	16
Tablo 1.8. 1980-2003 Dünyada Üzüm İhracatı Yapan Başlıca Ülkeler (ton).....	16
Tablo 1.9. Dünya Kuru Üzüm ve Sofralık Üzüm İthalatı Miktar ve Gelirleri.....	17
Tablo 1.10. 1980 –2003 Döneminde Dünyada Üzüm İthalatı Yapan Başlıca Ülkeler (ton)...	18
Tablo 1.11. Beyaz ve Kırmızı Şarap Yapımında Kullanılan Başlıca Üzüm Çeşitleri.....	24
Tablo 1.12. Dünya Şarap Üretimi (000 hl.) ve Temel Üreticiler. (000 hl.).....	29
Tablo 1.13. Dünya Şarap Arz ve Talebi (1996-2004, milyon hl.).....	37
Tablo 1.14. Avrupa Birliği Ülkelerinde 2001-2004 Yılları Arasındaki Şarap Tüketiminin Gelişimi (000 hl.).....	38
Tablo 1.15. Avrupa Birliği Dışındaki Bazı Ülkelerde 2000-2004 Yılları Arasında Şarap Tüketimlerinin Gelişimi (000 hl.).....	38
Tablo 1.16. Şarap Tüketiminde Önemli Ülkeler ve Kişi Başına Tükettikleri Miktarlar (lt/yıl).....	39
Tablo 2.1. Türkiye’de 2000-2004 Yılları Meyve Üretim Alan (ha) ve Miktarları (ton).....	45
Tablo 2.2. Türkiye Bağ Alanları, Üzüm Üretim Miktar ve Verimleri.....	46
Tablo 2.3. 2002 Yılı Bağ Alanı ve Yaş Üzüm Üretiminin Bölgelere Dağılımı (%).....	47
Tablo 2.4. Türkiye’de Yetiştirilenler Beyaz Üzüm Çeşitleri ve Yetiştirilme Bölgeleri.....	53
Tablo 2.5. Türkiye’de Yetiştirilenler Kırmızı Üzüm Çeşitleri ve Yetiştirilme Bölgeleri.....	57
Tablo 2.6. Türkiye’de Seleksiyonu Tamamlanmış Üzüm Çeşitleri.....	62
Tablo 2.7. Bağcılık Ürünleri Yurtiçi Tüketim Miktarı.....	64
Tablo 2.8. Bağcılık İhracat Değerleri.....	66
Tablo 2.9. Bağcılık İthalat Değerleri.....	67
Tablo 2.10. Türkiye’de Şarap Üretim Miktarları (ton).....	96
Tablo 2.11. Türkiye’de Şarap Tüketimi (1997-2002).....	106

Tablo 2.12. Türk Şarap Sektörü İhracatı (1980-2003).....	107
Tablo 2.13. Türk Şarap Sektörünün En Fazla İhracat Yaptığı Ülkeler.....	108
Tablo 2.14. Türk Şarap Sektörü İthalatı (1990 – 2003 Dönemi).....	109
Tablo 2.15. Türkiye’de Şarabın Perakende Satış Fiyatı Dilimleri ve Toplam Satışlar İçerisindeki Oranları.....	111
Tablo 2.16. Türk Şarap Sektörü’nün Rekabet Gücü.....	119
Tablo 3.1. Şarap ile İlgili Avrupa Birliği Mevzuatına Uyum Durumu.....	138
Tablo 3.2. Avrupa Birliği Genel Sekreterliği’nin Tarım Konusundaki Kurumsal Yapılanmaya İlişkin Mevzuat Uyum Bilgileri.....	139

ŞEKİLLER

Şekil 1.1. Fransa'nın Burgonya Apelasyonunun Kesidi.....	25
--	----

ÖZET

Dünya üzerinde şarapçılığın tarihi yüzlerce yıl önceye dayanmaktadır. Şarap yapımı neredeyse insanlık tarihi ile eşdeğerdir. Anadolu toprakları da şarabın hammaddesi olan üzümün ilk ortaya çıktığı yerlerden biri olma özelliğini taşımaktadır. Bu topraklar üzerinde yer alan Türkiye’de bağcılığın ve şarapçılığın geçmişten günümüze katettiği mesafe, gelişme eğilimleri, üstünlük ve kısıtları bu çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır.

Türkiye’de Cumhuriyet’in 1923 yılında ilanına kadar yabancı uyruklu kişilerin kontrollünde olan şarapçılık, daha sonra bir devlet kuruluşu olan TEKEL’in kontrolüne geçmiştir. Takip eden yıllarda Kavaklıdere ve Doluca gibi özel şarap firmaları kurulmuştur. TEKEL’in 2004 yılında özelleştirilmesi ile şarapta devlet statüsüne son verilmiştir.

Türkiye, 530.000 ha. bağ alanı ile dünyanın 4. büyük bağ ülkesidir. Buna rağmen şaraplık üzüm üretiminde büyük sorunlar yaşamaktadır. Üretilen üzümlerin sadece %2’lik kısmı şarap yapımına uygundur. Yılda üretilen yaklaşık 3.600.000 ton üzümünden sadece 65.000 ton şarap üretilmektedir. Bu kadar geniş bağ alanına sahip olan bir ülkenin ürettiği şarap miktarının bu denli az olması, çalışmanın temel çıkış noktasıdır. Bu anlamda, Türkiye’de özellikle rakı kültürünün ağır basması ve şarap üretimine yönelik modern bağcılık çalışmalarının uygulanamıyor olması önem kazanmaktadır.

Türkiye şarapçılığında faaliyet gösteren kayıtlı firma sayısı 30’dur. Firmaların bir çoğunun üretim teknolojisinin Avrupa ülkelerinde uygulananlarla rekabet edebilecek düzeyde olduğu ifade edilmektedir.

Bu çalışmada, Türk bağcılığının ve şarapçılığının yapısı her yönü ile incelenmeye çalışılmıştır. Şarabın, bağdaki üzümünden sofrada tüketicinin kadehine ulaşmasıyla son bulan yolculuğunun evreleri araştırılarak, temel sorunları tespit edilmeye çalışılmıştır.

SOMMAIRE

Cette étude nous ont d'abord amenés à considérer les différentes productions viticoles et la place du vin dans la valorisation des raisins. Puis nous avons décri la production et la commercialisation du vin en Turquie. L'analyse s'est ensuite focalisée sur une approche globale de la filière du vin en Turquie. Les considérations sur l'avenir du secteur nous ont finalement amenés à étudier les modalités d'un rapprochement avec la Communauté Economique Européenne dans ce secteur.

Nous avons mis en évidence la place modeste qu'occupe le vin par rapport à la production viticole du pays. Les raisins de table et raisins secs constituent l'essentiel de la production commercialisée, et sont régulièrement confrontés à des marchés excédentaires. Les efforts pour mieux valoriser la production viticole doivent donc être consolidés.

Les boissons alcooliques (le Raki et le vin, deux spécialités complémentaires) qui représentent un débouché modeste mais néanmoins considérable, sont porteurs d'un potentiel à exploiter pour valoriser une partie de la production viticole. L'exportation de ces produits – notamment en Europe, qui leur a jusque là réservé bon accueil- ouvre des perspectives prometteuses.

Nous avons structuré Notre plan de travail en trois chapitre. Dans le premier chapitre nous présenterons la place du vin le monde, la viticulture et les marchés du raisins, puis nous décrirons plus précisément le secteur du vin. Le second chapitre sera consacré à la place de la viticulture en Turquie, le vin et les marchés du raisins et du vin, ensuite nous décrirons le secteur du vin. Nous enchaînerons enfin sur les orientations à envisager dans le perspective d'un rapprochement avec la Communauté Economique Européenne.

Cette vue d'ensemble a mis en évidence les nombreuses questions qui se posent au secteur. Elle veut ouvrir un vaste domaine d'investigation et de propositions pour construire l'avenir du secteur vin en Turquie.

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın gerçekleşme sürecinde bana gösterdikleri ilgi, destek ve katkılarından dolayı ;

Danışmanlığımı kabul ederek beni onurlandıran, çalışmam süresince bana yol gösteren, yardım eden ve destek olan Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU'na,

Düşüncelerinden yararlandığım Sayın Prof. Dr. Şafak AKSOY'a,

Fikirleriyle tezimin gelişimine katkıda bulunan Sayın Yrd. Doç. Dr. Önder OKUMUŞ'a

Yardımlarını esirgemeyen Araştırma Görevlisi arkadaşım Sayın Ali AKAY'a,

Çalışmalarıma destek veren anne ve babam Yıldız-Alaaddin BULAL'a,

Minnettarlığımıla.

Ebru BULAL.

Antalya, 2005.

GİRİŞ

“Şarabın tarihi, insanoğlunun tarihinden ayrılamaz. Bağ ve insanoğlunun titiz çalışması sonucu oluşan şarap, basit bir tüketim maddesi olarak kabul edilemez. O, binlerce yıldır insanın can yoldaşı, aynı zamanda kutsal ve kutsal olmayandır. Uygarlığın kilometre taşlarından biri olmasının yanı sıra şarap, yaşam kalitesinin de bir kriteridir. Kültürel bir varlık ve sosyal hayatın faktörlerinden biridir.”¹

Bu sözler, 1990 yılında Brüksel’de düzenlenen Avrupa Komisyonu’nda ifade edilmiş ve şarabın diğer içeceklerden farklı bir statüye sahip olduğu belirtilmeye çalışılmıştır. Çünkü, uzun zamandır farklı bir gıda maddesi olarak algılanan şarap, ekmekle bağdaştırılmış ve bunun sonucu olarak da simgesel bir anlam kazanmıştır.

Şarap, uluslararası bir simgedir; tarihin derinliklerinden gelen bir içki olarak bilinmektedir. Tarihi neredeyse insanın tarihi ile eşdeğerdir. İnsanoğlunun yarattığı ilk ürünlerden biri olması sebebi ile birçok kültürü derinden etkilemiştir. Roma’da dinsel ayinlerin ve Anadolu’da hekimliğin en önemli ilacı olan şarap, ister batıdan isterse doğudan bakılsın, dünyanın tartışma götürmeyecek bir biçimde en soylu içkisi olarak kabul edilir. Şarabın bu soyluluğu, içinden geldiği tarihte ve üretiminden tüketimine kadar uzanan zincirdeki incelik gerektiren birçok ayrıntıda bulunmaktadır. Sayısız türü olan şarabın çeşitliliği ise coğrafyanın, üzümün, iklim koşullarının ve üretim metotlarının farklılığına dayanmaktadır.

Dünya üzerinde şarabın macerasının başlamasının üzerinden yüzlerce yıl geçmiştir. Anadolu toprakları, binlerce yıldan bu yana şaraplık üzümlere ev sahipliği yapmıştır. Buna rağmen bu topraklar, tarihten gelen şarap kültürünü günümüze taşıyamamış ve bu kültür neredeyse yok olmaya yüz tutmuş; şarap ve şarap üretimi konularında yoğun bir bilgi birikimi oluşmamıştır. Bir zamanlar Avrupa’yı şarapla tanıştıran ve Avrupa’ya şarap ihraç eden Anadolu insanının bugün şaraba “batılı bir içki” olarak bakması bu unutuşun en önemli göstergesidir.

Türkiye sahip olduğu bağ alanlarının genişliğine rağmen şarap üretim ve tüketim düzeyleri ile dış ticaretinin dar olduğu bir Akdeniz ülkesidir. Bununla birlikte şarap sektörü gelişmeye açık büyük bir potansiyele sahiptir. Anadolu’nun şaraplık üzümün anavatanlarından biri olması bu potansiyelin en büyük nedenlerinden birisidir.

¹ Montignac, 2002, 1

Günümüzde Anadolu toprakları üzerinde yer alan Türkiye, 530.000 hektarlık bağ alanı ile dünya sıralamasında 4., yaş üzüm üretiminde ise 5. sırada yer almaktadır. Ancak bu geniş bağlardan elde edilen üzümlerin büyük bir çoğunluğu sofralık olarak tüketilmekte, kurutulmakta, pestil ve pekmez gibi çeşitli ürünlerin yapımında kullanılmakta ve ancak %2'si şarap üretimine ayrılmaktadır. Ülkenin 2004 yılında 65 milyon litrelik şarap üretimi, dünya üretiminin ancak binde birini oluşturmaktadır. Üretim rakamlarındaki düşüklük şaraba olan talebin azlığından kaynaklanmaktadır. Daha çok rakı ve bira içmeyi tercih eden Türk insanının yıllık şarap tüketim miktarı kişi başına yaklaşık 1 litredir. Bu tüketim Fransa'nın 69, İspanya'nın 39 ve Yunanistan'ın 31 litrelik tüketim rakamları ile karşılaştırıldığında çok düşük kalmaktadır.

Dünyada üretilen şarabın %15.45'i dünya ticaretine konu olmaktadır. Ayrıca dünya tarım ürünleri ithalat ve ihracat değerleri içinde şarap dış ticaret değerinin payı %2.9'dur. Türkiye'de ise şarabın tarım ürünleri dış ticaret değeri içindeki payı sadece %0.09'dur.

Bu çalışmanın amacı, Türk Şarapçılığının kapsamlı bir incelemesini yapmaktır. Bu alanda çok yönlü ve ayrıntılı bilimsel değerlendirmelerin çok sınırlı olması konu üzerinde çalışılmasının temel nedenini oluşturmuştur. Bugün dünyada önemli bir gelir kaynağı olan şarapçılık konusunda birçok ülke çok sayıda ve ayrıntıda çalışmalar yaparken, Türkiye'de yapılan çalışmalar son derece az ve yetersizdir. Türkiye'de konunun daha çok teknik yönleriyle ilgilenilmekte, ekonomik yönü düzenlenen sempozyum ya da seminerlerde verilen dar kapsamlı bildirimlerle sınırlandırılmaktadır. Çalışma, şarabın temel hammaddesi üzüm bağından, sofrada tüketicinin kadehine kadar uzanan zinciri tüm halkaları ve tüm aktörleriyle araştırmayı amaçlamaktadır. Böyle bir çalışma Fransız literatüründe Filière (filiyer) Araştırması olarak adlandırılmaktadır. Filière kavramı ilk kez 1950'li yıllarda Amerika Birleşik Devletleri'nde Davis ve Goldberg'in Tarım-Gıda Ekonomileri üzerindeki çalışmalarının bir uzantısı olarak meydana çıkmıştır. Davis ve Goldberg, karışık tarım-gıda sistemlerinin analizi için sistematik bir yaklaşım geliştirmişler ve bu makro-ekonomik yaklaşımı çeşitli tarım ürünlerinde uygulamışlardır. Böylece filière yaklaşımı, ulusal gıda sisteminin bir alt sistemi olarak ortaya konmuştur. Filière ilk olarak soya, buğday ve portakal suyunda uygulama alanı bulmuştur.

Goldberg filière yaklaşımını, bir ürünün tarladaki durumundan tüketimine kadar olan süreçte yer alan tüm ajanların birliği olarak tanımlar ve tarım-gıda filière analizinin daha çok

Sistem Yaklaşımı'ndan doğduğunu söyler. Gerçekten de bu yazara göre bir filière 4 elemandan oluşur:

- ↳ Tüketici memnuniyetinden oluşan hedefler,
- ↳ Bu hedefleri cevaplayan ve nihai tüketim ile üretim kararı arasında yer alan fonksiyonlar,
- ↳ Bu fonksiyonların yerine getirilmesini sağlayan kuruluş ve mekanizmalar,
- ↳ Karşılıklı güçlerin ilişkisine ve kontrolüne imkan tanıyan filière kavramının yapısı.

Günümüzde, dünyada filière kavramını yaygın olarak kullanan Fransa'da ise Tarım-Gıda Ekonomisi hakkındaki ilk çalışmalar 1960'lı yılların başında Bihan, Boudon ve Malassis tarafından gerçekleştirilmiştir. Prof. Dr. Malassis filière kavramını, üretim sistemi içinde bir malın (veya mal grubunun) üretim ve nihai kullanımı ile ilişkili olarak geriye ve ileriye doğru ilişki içinde olduğu, etkilediği ya da etkilendiği tüm faaliyetleri (üretim, dağıtım, finansman gibi) ve ajanları (firmalar, idari birimler gibi) kapsayan bir alt bütün (alt sistem) olarak tanımlamaktadır². Bu tanımdan da anlaşılacağı gibi filière, üretim sistemi içerisindeki dikey ilişkileri ele alan ve ön plana çıkaran bir kavramdır. Aslında filière kavramı sadece firmalar arası ilişkileri değil, kısmen firma – devlet ilişkilerini de kapsamaktadır. Filière düzleminde sadece rekabet ilişkilerini değil, her türlü işbirliği ilişkilerini, pazarlık ilişkilerini, alışveriş ilişkilerini, hakimiyet (dominasyon) ve regülasyon ilişkilerini vs. kavramak mümkündür³.

Bu çalışmada, Türk şarapçılığının işleyiş, organizasyon ve performansını etkileyen tüm aktörler, sektörün hammaddesi olan üzümün başlanarak üretim, dağıtım ve tüketim sürecine kadar tüm detayları ele alınmaya çalışılmış ve bu sayede de sektör içerisinde yer alan farklı yapısal değişkenlerin ortaya çıkartılması ve analizinin yapılması planlanmıştır. Ayrıca, sektör içerisinde yer alan firmaların girişim, uyum, işbirliği, pazarlık, rekabet ortamına katkı güçleri ile refaha katkı derecesi araştırılmaya çalışılmıştır. Firmaların özellikle uluslararası rekabet sürecinde sahip oldukları dışsal avantaj ve dezavantajlarının irdelenmesine mümkün olduğunca amaçlar içerisinde yer vermeye çalışılmıştır. Böylece firmaların kendileri için yaşamsal önemi olan alanlardaki stratejileri belirlenmeye gayret edilmiştir.

Bu çalışmada araştırma yöntemi olarak, betimleyici (descriptive) yöntem kullanılmıştır. Üretimle ilgili olarak firmalarla temas kurulmuş, konu ile ilgili önemli kuruluşlara gidilmiş, Türkiye'nin en büyük şarapçılık firmalarından biri olan Doluca Şarapçılık Pazarlama ve

² Bencharif, 2002, 8

³ Türkan, 2001, 346

A.Ş.'nin Marmaris bölge müdürlüğünde üç ay süre ile araştırma yapılmış, gereken bilgiler toplanmış ve ilgililerle tartışılmıştır. Bu kapsamlı incelemeye bir destek amacıyla anket çalışması eklenmesi öngörülmüştür. Bu anket çalışması, Türk şarap sektöründe faaliyet gösteren orta ve büyük ölçekli firmaların hepsine gönderilmiştir. Ancak, ne yazık ki bu firmalardan sadece Turasan, Diren ve Doluca firmalarından yanıt alınabilmiş; diğer firmalardan yanıt alınma konusunda başarıya ulaşılamamıştır. Bu nedenle anket çalışması tez çalışmasının kapsamına alınamamıştır.

Çalışma 3 bölümden oluşmaktadır:

Birinci bölümde, dünya şarapçılığı hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Burada, dünya bağıcılığı ve dünya şarap sektörü incelenmekte, şarapta dünya tüketim miktarları ve dış ticaretine değinilmekte ve dünya şarapçılığının geleceğine ilişkin öngörülerde bulunmaktadır. Bu bölümde amaç; Türkiye şarapçılığının rasyonel bir irdelemesinin yapılabilmesi için dünya şarapçılığının bulunduğu noktanın belirlenmesidir.

İkinci bölümde, Türkiye şarapçılığı incelenmektedir. Türk bağıcılığının kapsamlı bir incelemesinin ardından şarap sektörüne geçilmekte; Türkiye'de şarap ve şarapçılığın tarihsel gelişiminden günümüze kadar geçirdiği süreç incelenmekte; arz, talep ve piyasa yapısına değinilerek sektörün içerisinde yer aldığı rekabet ortamı, güçlü ve zayıf yönleri, fırsat ve tehditleri ortaya konulmaktadır.

Sonuncu ve üçüncü bölümde ise, sektörde faaliyet gösteren önemli firmalar ve bunların davranışları incelenmekte ve Türk şarapçılığının Avrupa Birliği'ne uyum ile ilgili çalışmalara yer verilmektedir.

1. DÜNYA ŞARAPÇILIĞI

İnsanlığın kültür tarihi boyunca, bağcılık ve şarap yapımı önemini kaybetmeden devam ettiren bir süreç olarak karşımıza çıkar. Asma bitkisinin dünyanın hemen her yerinde yetiştirilebilen nadir bitkilerden biri olması, beslenme açısından fayda yaratması ve kolay çoğaltılabilmesi gibi özellikler taşıması insanlık için vazgeçilmez olmasını sağlamaktadır.

Dünyanın en eski üzüm üretimi ve dolayısıyla da şarap üretimini yapan Eski Dünya Ülkeleri'nin son yıllarda Yeni Dünya Ülkeleri ile kıyasıya bir rekabete girdiği görülmektedir. Eski Dünya Ülkeleri'nin üretim hacimlerindeki azalmalara rağmen Yeni Dünya Ülkeleri'nin özellikle verim konusunda sektöre getirdikleri yeni ivmeler onların bu rekabette söz sahibi bir konuma ulaşmalarına neden olmaktadır..

1.1. Dünya Bağcılığına Genel Bir Bakış

Bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği neredeyse dünya üzerinde insanoğlunun ortaya çıkışı kadar eskidir. Üzüm yetiştirilen asmanın asıl vatanının neresi olduğuna dair net bilgiler bulunmamaktadır. Yapılan araştırmalarda Avrupa'da eski karbon devrine ait tabakalar içinde yerli asmadan çok yabancı asmalara benzeyen fosiller elde edilmiştir. Avrupa'nın buzul arazisi dışında Fransa-Montpellier'de ve Roma'da asma yaprak fosillerine rastlanmıştır⁴.

Dünyada mevcut üzüm çeşitlerinin yaklaşık % 90'ı saf ve melez olarak yetiştiriciliği yapılan ve yerli asma denilen *Vitis Vinifera L.* asma türüne aittir.

Genel olarak, dünya üzerinde bağcılık için en elverişli iklim kuşağı 34°- 49° kuzey ve güney enlemleri arasında yer alan bölge olarak tanımlanabilir. Ayrıntılı olarak bakıldığında ise bu alanın Kuzey yarımkürede 20°- 52° enlemleri, Güney yarımkürede ise 20°- 40° enlemleri arasında yayılmış durumda olduğu görülür. Sıcaklık, bağcılığın kuzeye doğru yayılmasını engelleyen en önemli faktördür⁵.

Bağcılık, tarih boyunca, bu enlem dereceleri içerisinde yer alan birçok ülkede birinci derecede önem taşıyan bir tarım kolu olmuştur. Bu durumun başlıca nedeni, üzümün çok yönlü değerlendirme şansına sahip bir ürün olmasıdır. Ayrıca iklim ve toprak özellikleri bakımından çok seçici olmayışı, çok yıllık oluşu, çoğalma yöntemlerinin kolay oluşu,

⁴ Aktaş, 2002, 123

beslenme açısından faydalı olması ve kolay istihdam yaratabilmesi gibi unsurların da etkisiyle üzüm dünyada vazgeçilmez bir tarımsal ürün olarak önemini devam ettirmektedir. Bu özellikleri üzümü, dünyada en yaygın kültür bitkilerinden biri ve en fazla üretilen meyve konumuna getirmiştir⁶.

Dünya bağcılığının son yıllardaki durumuna bakıldığında, bağcılıkta Eski Dünya ülkeleri olarak adlandırılan İspanya, İtalya, Fransa ve Almanya'da bağ alanlarının yıllar itibarıyla azaldığı dikkati çekmektedir. Bu azalmanın temel nedeni Avrupa Birliği'nin uyguladığı eski bağların modernize edilmesi programıdır. Özellikle, bağcılıkta Yeni Dünya ülkelerinin yarattığı tehditlerin bir sonucu olarak bağların yeniden yapılandırılması çalışmaları hızlandırılmıştır. Ayrıca, dünya tüketim trendlerinde ortaya çıkan yeni eğilimlere cevap verilebilmesi için böyle bir revizyon çalışmasının kaçınılmaz hale geldiği görülmektedir.

Yeni Dünya ülkelerinde ise, bağcılık yapılan alanlarda genişlemeler söz konusudur. Bağcılıkta sağlanan başarılar sektöre olan talebin artmasına neden olurken, arazi fiyatlarında da artışlar yaşanmış; bunların sonucunda ise mevcut bağ alanlarının genişleme süreçlerinde ve yeni bağ alanlarının oluşturulmasında limite yaklaşmıştır⁷.

Dünya üzüm üretiminde son yıllarda tıpkı bağ alanlarında olduğu gibi bir azalma söz konusudur. Dünya üretimi 1980'li yıllarda 66 milyon ton civarındayken bu rakam 2004 yılına gelindiğinde % 7.5 oranında gerilemiş ve 61 milyon tona kadar düşmüştür. Bu düşüş elbette ki gene Eski Dünya ülkelerinde yaşanmıştır. Yeni Dünya ülkelerinde ise, başta ABD, Güney Afrika ve Çin olmak üzere artışlar son derece dikkat çekicidir. Çin, 1980 yılında 160.000 tonluk bir üretime sahipken 24 yıllık bir zaman dilimi sonucunda, 2004 yılında üretimini 24 kat artırarak 3.8 milyon tona ulaşmıştır. Çin, bu durumuyla günümüzde dünya üzüm üretiminin %5'ini sağlar hale gelmiştir.

Dünya bağ alanlarında ve üzüm üretiminde görülen azalmalara rağmen dünya üzüm verimi ortalamasında artışlar görülmektedir. Bu verim artışlarının en büyük nedeni de gene, Yeni Dünya ülkelerinin bağcılık sektörüne getirdiği yeni ivmedir.

⁵ http://www.taris.com.tr/t_index_u2.htm (03.12.2004).

⁶ http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

⁷ Eddy, 2002, 24-25

1.1.1. Dünya Bağ Bölgelerinin Yapıları

Dünya üzerindeki bağ alanlarının dağılımına bakıldığında, özel şartlara sahip alanların dışında bağcılık faaliyetinin gerçekleştirilmediği görülür. Çünkü bağcılık, iklimsel şartlara özellikle de sıcaklığa sıkı sıkıya bağlı olan tarımsal bir faaliyettir. Bu bakımdan, kuzey ve güney yarımküreler arasındaki bağ alanları arasındaki farklılıklar açıkça görülebilir.

Güney yarımkürede Temmuz ayında (kış sezonu) sıcaklık eğrisinde görülen değişiklikler azdır. Eğri, 50-60 enlem dereceleri arasında ve ortalama 10C°'dir. Buna karşılık Kuzey yarımküre içerisinde eğri, 0 C° sıcaklık ile sayısız bağ bölgesinin içerisinde geçer. Yaz aylarında sıcaklığı 25 C°'den yüksek olan yerler (yarımküreye göre Ocak ya da Temmuz aylarında bu sıcaklığın aşıldığı bölgeler), bağ kültürü için uygun değildir. Sıcaklığın yanında kuraklık ve yağışın oynadığı rolde oldukça önem taşımaktadır. Yıllık yağışı 200 mm.nin altında olan yerler bağcılık için olumsuz şartlar taşıyan bölgeler olarak ifade edilirler. Bununla birlikte, çok fazla yağışta ideal şartları yaratmamaktadır.

Tüm bunların yanında, bugün tüm dünyada bağcılar bağları doğal şartlara uydurmaya olanak tanıyan ekipman, metot ve tecrübelerle sahiptirler. Ayrıca, dünyanın bağcılık için aşırı sayılabilecek iklimatik özelliklerine sahip olan bölgelerinde de yaratıcılıklarını kullanarak bağcılık yapmayı başarmışlardır⁸.

1.1.1.1. Avrupa Bağcılığı

Genellikle dünyada 52 kuzey enlem derecesi "Kuzey Bağcılık Limiti" olarak ifade edilir. Bazı İngiliz bağ alanlarının bu sınırı geçtiği göz önüne alındığında limit, en fazla, 54 kuzey enlem derecesine kadar yükseltilebilir. Avrupa bağcılığı açısından bu limitin tespit edilmesindeki en büyük faktörler, sıcaklık ve yağış yoğunluğudur.

Batı Avrupa'nın büyük bir kısmında Temmuz ayındaki ortalama sıcaklık 15-20 C° arasında değişir. Bu bölge içerisinde genellikle Avrupa'nın geleneksel bağ alanları yer alır. Ilımlı bir iklim ve yeterli yoğunlukta yağmur, kuvvetli ve yüksek kaliteli beyaz şarapların ve dengeli kırmızı şarapların üretilmesine imkan tanır.

⁸ Domine, 2001, 144-145

İspanya, Güney Fransa ve İtalya'da sıcaklıkların bağcılık üzerinde son derece olumlu etkiler yaptığı görülür. Fakat bu durum Kuzey Avrupa ülkeleri için aynı oranda geçerli değildir. Bu ülkelerde güneşlenme süresinin az olması, Güney Avrupa ülkelerine göre daha farklı yapıda şaraplar elde edilmesine neden olur. Doğu Avrupa'da sıcaklıklar genellikle 20 C°'nin üzerindedir ve kışın don görülür. Tüm yıl boyunca sıcaklıkta kuvvetli değişimler yaşanır. Özellikle gece ve gündüz sıcaklıkları arasındaki farklar şarabın kalitesini etkileyen en önemli unsurlardır. Fakat bazı üzüm çeşitleri (Tokay gibi), bu özel durumlara uyum sağlamışlardır⁹.

1.1.1.2. Kuzey ve Güney Amerika Bağcılığı

Amerika, 0 C°'deki eşsıcaklık eğrisiyle neredeyse iki eşit parçaya bölünmüş bir kıtadır. Güney Amerika'da en yüksek sıcaklık 25 C° olup, bu durum bağcılık için elverişli bir ortam yaratmaz. Ayrıca burada kuraklık ve nemlilik gibi bağcılık için tehlikeli iki faktör bulunur.

Kuzey-Batı Amerika, bağcılık yapılamayacak kadar soğuk ve yağışlıdır. Yalnızca Kuzey-Doğu Amerika, Pasifik Okyanusunun etkisiyle büyük kırmızı şarapların üretimi için ideal bir iklime sahiptir.

Güney Amerika, kaliteli şarap üretmek için gerekli olan şartları çok az sağlayan bir kıtadır. İç bölgelerdeki kuraklık oldukça büyük bir problemdir. Kurak alanların sulanmasında kullanılan su kaynakları da bağcılık için uygun değildir. Bağcılık için en uygun bölgesi And Sıradağları üzerinde bulunan alanlardır. Arjantin'de sıcaklık azalmaları dengeli şarapların üretilmesine izin verir. Şili'de Pasifik Okyanusunun etkisiyle sağlanan ılıman iklim, bağcılık için dünyanın en iyi bölgelerinden birinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Atlantik Okyanusunun yanındaki bölgeler ise, bağcılık için daha az elverişlidir. Fakat Uruguay farklı bir özellik gösterir. Burada klima sup tropikaldir. Genellikle sıcaklık kaliteli şarap yapımı için elverişli olmasa da normal kalitede şaraplar üretilebilir¹⁰.

⁹ Domine, 2001, 147

1.1.1.3. Afrika Bağcılığı

Bağ kültürü için son derece sıcak bir iklime sahip olan Afrika'nın sadece en kuzey ve en güney ucunda bağcılık yapılabilir. Mağrep ülkelerinde sadece dağ yamaçlarında bağcılık için elverişli ılıman bir iklim görülür. Ekvatorun güneyinde, Antarktika'dan gelen Benguela akıntısının serinletici rüzgarı hem havanın serinlemesini sağlar, hem de toprakları etkileyerek üzümlerin olgunlaşma döneminde aşırı güneşlenmenin zararlarını azaltarak bağcılık için uygun bir zemin hazırlar. Afrika'nın güneyinde tek bölge olan Cap, gerçekten bağcılık için gerekli olan tüm şartlara sahiptir ve Yeni Dünya bağcılığının merkezi durumundadır ¹¹.

1.1.2. Dünya Üzüm Üretim Alanları

Dünya üzüm üretimine ait 2004 yılı verilerine göre, dünya üzerinde bulunan 7.919.000 hektar bağ alanında, 62.000.000 ton yaş üzüm üretilmekte ve ortalama olarak 8238 kg./ha. verim elde edilmektedir¹².

Tablo 1.1. Dünya Üzüm Üretim Alanı ve Üretim Miktarları (1998-2004).

Yıllar	Üretim Alanı (000 hektar)	Üretim Miktarı (000 ton)
1998	7.264	57.022
1999	7.305	60.954
2000	7.448	64.435
2001	7.381	61.167
2002	7.406	61.018
2003	7.501	61.454
2004	7.919	62.000

Kaynak: http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/note_vinexpo.pdf (23.08.2005).

Dünya bağ alanlarında 1992-1998 yılları arasındaki dönemde bir azalma görülmektedir. Nitekim, 1992'de 8.180.000 hektar olan bağ alanı, 1998'e gelindiğinde 7.264.000 hektara düşmüştür. Dünya bağ alanlarında yaşanan bu azalmada, Avrupa Birliği'nde özellikle

¹⁰ Domine, 2001, 148-149

¹¹ Domine, 2001, 151

¹² <http://ekutup.dpt.gov.tr/bitkiure/meyve/oik657.pdf> (25.06.2005).

şaraptaki aşırı üretim ve talep azalması ile oluşan üretim fazlalığının düşürülmesi amacıyla uygulanan birim alana verim kotası ve sökülme primi uygulaması amacıyla yürüttüğü programın etkisi çok büyüktür¹³. Bu programın amacı, tüketici tercihlerini yakalamak amacıyla daha kaliteli üretimlerin gerçekleşmesidir. Programın yakın gelecekte olumlu sonuçlar vereceği, yaşlanan bağ alanlarının yerine yeni ve daha modern bağların dikilmesiyle üzüm veriminde ve üretim kalitesinde bir artış sağlayacağı umulmaktadır¹⁴.

2004 yılına gelindiğinde ise, bağ alanlarının artarak yaklaşık 8 milyon ha.'a ulaştığı görülür. Bu artışın, özellikle Yeni Dünya ülkeleri kaynaklı olduğu bilinmektedir.

Dünya üzüm üretiminin yarısından fazlası (%53'ü) Avrupa kıtasında; geriye kalan miktarın önemli bölümü de (%23'ü) Asya kıtasında gerçekleştirilir. Üretimde İtalya, Fransa, ABD, İspanya ve Türkiye başlıca ülkelerdir.

Dünya bağcılığında söz sahibi olan ülkeler yönünden bir değerlendirme yapmak gerekirse, Tablo 1.2'den de görüldüğü gibi, 1980-1995 yılları arasında kapsayan 15 yıllık dönem içerisinde, bağcılığın yoğun olarak yapıldığı ilk 3 ülkede (Fransa, İtalya ve İspanya) ortalama % 28'lik bir azalma meydana gelmiştir. Bu ülkeler arasında en fazla azalma %33.35 ile İtalya'da görülmektedir. Onu % 29.86 ile İspanya ve %21.8'lik azalma ile Fransa takip etmektedir. Henüz bir Avrupa Birliği ülkesi olmayan Türkiye ve Arjantin'deki bağ alanlarındaki azalma miktarı da oldukça yüksek olup % 30 düzeyini aşmıştır. Bu dönem diliminde bağ alanı en fazla ilerleme gösteren ülkeler Çin, Güney Afrika ve ABD olmuştur. Özellikle Çin'deki alan artışı oldukça yüksektir.

1980-2002 yılları arasında bağ alanı en fazla azalan ülkenin Türkiye olduğu görülür. Bunu Portekiz, İspanya, İtalya ve Fransa izlemiştir.

¹³ OİK, 2001, 453

¹⁴ Aktaş, 2002, 128

Tablo 1.2. 1980 – 1999 Döneminde Üzüm Üretimi Yapan Önemli Ülkelerin Bağ Alanlarında Meydana Gelen Değişimler (ha).

Ülkeler	1980	1990	1995	% Değişim 1980- 1995	2000	2001	2002	% Değişim 1980- 2002	% Değişim 2000- 2002
İspanya	1.654.400	1.402.274	1.160.100	- 29.86	1.195.030	1.100.000	1.100.000	- 33.50	- 07.90
İtalya	1.349.000	1.024.282	899.105	- 33.35	872.730	859.859	836.290	- 38.00	- 04.17
Fransa	1.113.800	907.778	894.800	- 21.80	860.979	856.807	858.691	- 22.90	- 00.26
Türkiye	820.000	580.000	565.000	- 31.10	535.000	525.000	535.000	- 34.75	00.00
ABD	281.900	299.400	316.700	12.30	383.016	376.530	386.011	12.20	00.78
İran	182.000	224.168	233.487	28.29	263.692	269.459	269.459	48.00	02.18
Portekiz	250.000	273.900	257.248	02.80	247.312	223.000	250.000	00.00	01.08
Romanya	259.206	223.579	248.768	- 00.40	244.916	239.275	221.200	-14.60	- 09.68
Arjantin	318.463	206.014	206.378	- 35.20	199.000	202.000	203.000	- 36.25	02.01
Çin	34.667	127.278	157.738	355.01	286.128	337.783	353.013	918.30	23.37
Güney Afrika	115.000	99.817	103.325	10.15	116.775	115.000	115.000	00.00	- 01.52

Kaynak: <http://faostat.fao.org/faostat> (20.10.2004).

Son 3 yıllık dönem itibariyle (2000-2002 yılları arasını) ülkelerin bağ alanlarına bakıldığında ise, gene Avrupa Birliği politikalarına bağlı olarak İtalya, İspanya ve Fransa'da bağ alanlarının azaldığı; Portekiz'de biraz arttığı ve Çin dışında diğer ülkelerde önemli değişikliklerin olmadığı görülebilir. Çin'de gelişen tüketim alışkanlıklarına bağlı olarak bağ alanları devamlı olarak artmaktadır.

1.1.3. Dünya Üzüm Üretimi ve Verimi

Dünya toplam üzüm üretimi 1980 yılında yaklaşık 66 milyon ton iken, % 7.5 gerileyerek 2002 yılında 61 milyon tona düşmüştür. Bu gerilemenin en fazla olduğu ülke, aynı zamanda üzüm üretiminin en fazla olduğu ülke olan İtalya'dır. İtalya, 1980 yılında dünya üretiminin % 19.9'unu gerçekleştirirken, 2002 yılında bu oran % 11.8 'e gerilemiştir. Aynı oranda gerileme Dünya üretiminde 2. sırada olan Fransa 'da da gözlemlenmektedir. 1980 yılında dünya üretiminin % 15.5'ini sağlarken bu oran 2002 yılına gelindiğinde % 10.2'ye kadar düşmüştür. Dünya üzüm üretim sıralamasında 1990 yılına kadar 3. olan İspanya 'da üzüm

üretiminde bu yıllar arası yavaş da olsa bir düşüş gerçekleşmiş ve 2002 yılında ABD'nin ardından 4. sırada yer almıştır. Fakat, dünya üretiminde 1990 yılına kadar 4. olan ABD'de durum tam tersi gerçekleşmiş ve 2002 yılında dünya üretiminde 3. sıraya yerleşmiştir.

Tablo 1.3. Dünyada Bağcılık Yönünden İlk 10 Ülkenin Bağ Alanı ve Üzüm Üretim Değerleri (2002 Yılı).

Ülkeler	Alan (ha)	Üretim (ton)
İspanya	1.100.000	5.609.300
Fransa	858.691	6.793.540
İtalya	836.290	7.871.627
Türkiye	535.000	3.600.000
ABD	386.011	6.479.022
Çin	353.013	3.830.017
İran	269.459	2.516.695
Portekiz	250.000	900.000
Romanya	221.200	895.000
Arjantin	203.000	2.460.000
Güney Afrika	115.000	1.350.000

Kaynak: <http://faostat.fao.org/faostat> (20.10.2004).

Üzüm üretiminde 1980-2002 yılları arasında yaşanan en önemli gelişme Çin'de görülmektedir. Üretimi 1980 yılında yaklaşık olarak 160 bin ton iken, 2002 yılına gelindiğinde yaklaşık 24 kat artarak 3.8 milyon tona ulaşmış ve dünya üretiminin % 4.78'ini sağlar hale gelmiştir.

Tablo 1.4. 1980 – 2002 Döneminde Üzüm Üretimi Yapan Ülkelerin Dünya Üretiminden Aldığı Paylar (ton).

Ülkeler	1980	%	1990	%	2000	%	2002	%
İtalya	13.244.500	19.9	8.438.000	14.1	9.773.641	15.7	7.871.627	11.8
Fransa	10.321.000	15.5	8.205.580	13.7	7.626.622	12.2	6.793.540	10.2
İspanya	6.721.400	10.1	6.473.800	10.8	5.646.400	9.1	5.609.300	8.4
ABD	5.075.760	7.6	5.135.600	8.6	6.792.000	10.9	6.479.022	9.7
Türkiye	3.600.000	5.4	3.500.000	5.8	3.400.000	5.5	3.600.000	5.4
Arjantin	3.086.772	4.6	2.342.350	3.9	2.200.756	3.5	2.460.000	3.6
Güney Afrika	1.101.580	1.7	1.317.920	2.2	1.550.393	2.5	1.350.000	2.1
Çin	159.932	0.2	961.217	1.6	3.373.214	4.9	3.830.017	4.8
Diğer Ülkeler	22.689.056	35.0	23.372.769	39.3	24.450.026	35.7	23.006.494	44
Dünya Üretimi	66.000.000	100	59.746.636	100	64.813.052	100	61.000.000	100

Kaynak: Aktaş, 2002, 126., <http://faostat.fao.org/faostat> (21.10.2004).

Dünya üzüm üretiminin % 64.3'ü şarap üretiminde kullanılırken, % 7.6'sı kurutmalık ve % 20.9'u sofralık olarak değerlendirilmektedir. Üretilen üzümün her yıl yaklaşık 700-800 bin ton arasındaki bir miktarı kurutulmaktadır. ABD ve Türkiye dünya kuru üzüm üretiminin % 80'ini gerçekleştirmektedirler¹⁵.

FAO 2004 yılı verilerine göre, kıtalar itibariyle Asya dünya kuru üzüm üretiminin %50'sini karşılamaktadır. ABD %36 ile ikinci ve diğer ülkelerde %14 ile üçüncü sırada yer almaktadırlar. Ülkeler yönüyle ABD ilk sırayı alır. ABD, 2004 yılında dünya toplam üretiminin % 49'unu gerçekleştirmiştir. İkinci sırayı alan Türkiye, dünya üretiminin %30'unu karşılar. İran ise 3. sırada yer almaktadır¹⁶.

¹⁵ http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

¹⁶ Aktaş, 2002, 126

Tablo 1.5. Dünya Kuru Üzüm Üretimi (000 ton).

Ülkeler	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
ABD	218	284	350	350	350	350	350
Türkiye	256	250	214	255	200	225	240
İran	102	120	112	102	125	133	125
Yunanistan	40	35	35	40	32	35	36
G.Afrika	34	38	29	35	33	35	34
Dünya	965	756	838	782	780	800	820

Kaynak: http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).
<http://faostat.fao.org/faostat> (21.07.2005).

Dünya sofralık üzüm üretiminin 1997 yılında 12.485.000 ton olduğu belirtilmektedir. Bu ürünün %46.2'si İran tarafından üretilir. Avrupa Birliği ülkelerinde 2000 yılında üretilen sofralık üzüm miktarı 2.300.000 ton olup bu miktarın %69'u İtalya tarafından üretilmiştir., Sofralık üzüm üretiminde İtalya'yı Çin ve Türkiye takip etmektedir ¹⁷.

Dünya üzüm veriminde 1980-2004 yılları arasında yükselen bir çizgi görülür. Dünya ortalama verimi 1980 yılında 7194 kg/ha iken, 2004 yılına gelindiğinde bu miktar 8745 kg/ha'a çıkmıştır. Bu 24 yıllık bir zaman diliminde alan ve üretim hacmi bakımından bir düşüş yaşayan dünya bağcılığı, verimini %22 oranında artırmayı başarmıştır. Verim artışını en fazla yaşayan ülke Çin olmuştur. 1980 yılında 4613 kg/ha olan verimi, 2004 yılında 12617 kg/ha'a yükselmiştir. Çin'i Güney Afrika Cumhuriyeti izlemektedir. Eski Dünya ülkelerinde ise verim artışları yıllar itibariyle önemli dalgalanmalar göstermemektedir. Görüldüğü gibi, Dünya verim ortalamasının artmasındaki en büyük neden Yeni Dünya ülkelerinin bu alandaki atılımlarıdır.

Tablo 1.6. 1980 – 2004 Döneminde Dünya Üzüm Üretiminde Verim (kg/ha).

Ülkeler	1980	1990	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Dünya	7194	7462	8340	8286	8238	8238	8374	8745
Fransa	9266	9039	9323	9016	8535	7911	7413	8836
ABD	18005	17153	15452	18207	15825	16784	15499	14258
Çin	4613	7552	12441	11789	11158	10849	12422	12617
G. Afrika	9579	13203	13475	13103	11739	11739	13769	13931

Kaynak: <http://faostat.fao.org/faostat> (21.07.2005).

¹⁷ <http://www.fruits-et-legumes.net/etudes/docfiliere/RAISIN.PDF> (11.05.2004).

1.1.4. Dünya Üzüm Tüketimi

Dünyada üretilen üzümlerin çok büyük bir bölümü şarap üretiminde kullanılmaktadır. Özellikle Avrupa başta olmak üzere, Kuzey ve Güney Amerika'nın bağcılık yapılan ülkelerinde elde edilen üzümlerin tamamı; Avustralya'da üretilenlerin % 40'ına ve ABD'de üretilenlerin de % 35'ine yakın bir kısmı bu amaçla kullanılmaktadır¹⁸.

Dünyada üzüm başlıca sofralık yaş üzüm, çekirdeksiz kuru üzüm ve şarap olarak tüketilir. Dünya çekirdeksiz kuru üzüm tüketimi yaklaşık 750-850 bin ton civarındadır. Tüketimde 190-200 bin tonla ABD ilk sırayı alırken, onu 25-30 bin tonla Avustralya ve Türkiye izlemektedir. Diğer önemli tüketici ülkeler ise Afganistan, İran, Güney Afrika ve Yunanistan'dır¹⁹. Dünya yaş ve kuru üzüm tüketimi kişi başına 10 kg. civarındadır.

1.1.5. Dünya Üzüm Ticareti

Üzümün dünya ticaret süreci içinde en fazla katma değeri şarap haline getirildiği zaman yarattığı görülmektedir. Dünya şarap üretiminde olduğu gibi ticaretinde de Avrupa kıtası önemli bir yere sahiptir. Dünya üretiminin 2002 yılı verilerine göre %22.7'si uluslararası ticarete konu olmaktadır. Dünya şarap ihracatının % 85'ini Avrupa kıtası gerçekleştirmektedir.

1.1.5.1. İhracat

Dünyadaki toplam bağcılık sektörü malları ihracat geliri 2003 yılında 4 milyar dolar civarında gerçekleşmiştir. Dünya bağcılığı ana mallar içinde en fazla ihracat gelirini %11.8 ile sofralık üzüm almakta olup bu oran kuru üzümde ise % 7.8 olmaktadır.

¹⁸ Aktaş, 2002, 127

¹⁹ http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

Tablo 1.7. Dünya Kuru Üzüm ve Sofralık Üzüm İhracatı Miktar ve Gelirleri.

Ürünler		1980	1990	2000	2001	2002	2003
Kuru Üzüm	Miktar (ton)	428.781	545.034	616.114	653.089	676.405	672.418
	Gelir (000 \$)	719.097	706.901	672.571	558.043	577.380	663.924
Sofralık Üzüm	Miktar (ton)	1.003.754	1.642.685	2.815.690	2.746.739	2.713.575	3.117.980
	Gelir (000 \$)	656.950	1.612.225	2.503.104	2.493.443	2.693.725	3.134.710
TOPLAM	Miktar (ton)	1.432.535	2.187.719	3.431.804	3.399.828	3.389.980	3.790.398
	Gelir (000 \$)	1.376.047	2.319.126	3.175.675	3.051.486	3.271.105	3.798.634

Kaynak: <http://faostat.fao.org/faostat> (06.11.2004).

Dünyada en fazla üzüm ihracatı yapan İtalya, 1980 yılında dünya üzüm ihracatının % 38.5'ini karşılarken, 2003 yılında bu oran % 16.46'ya düşmüştür. Şili 1980 yılında yaklaşık olarak 50.000 ton üzüm ihraç ederken, ihracatı 2003 yılında 17 misli artarak 888.000 tona yükselmiştir. Diğer önemli bir gösterge ise, Şili'nin toplam üzüm üretiminin yaklaşık % 29'unu ihraç etmesidir. Şili, 600 milyon \$'lık üzüm ihracat geliri ile dünya üzüm ihracatında ilk sırayı almaktadır. Bu ülkeyi sırasıyla Fransa (446.441.000 \$), ABD (382.333.000 \$) ve Güney Afrika (175.324.000 \$) izlemektedir ²⁰.

Tablo 1.8. 1980 – 2003 Döneminde Dünyada Üzüm İhracatı Yapan Başlıca Ülkeler (ton).

Ülkeler	1980	%	1990	%	2000	%	2003	%
İtalya	384.427	38.5	411.721	25.2	624.783	24.60	513.278	16.46
Şili	49.603	5.0	471.181	28.8	676.474	24.02	888.483	28.49
ABD	120.323	12.0	254.433	15.6	345.993	12.28	366.174	11.74
Güney Afrika	34.200	3.4	54.188	3.3	186.413	6.62	198.264	6.36
Meksika	9.259	0.9	27.830	1.7	115.414	4.10	166.757	5.35
İspanya	65.746	6.6	91.772	5.6	107.638	3.82	122.911	3.94
Yunanistan	60.656	6.1	70.295	4.3	84.635	3.00	68.772	2.20
Türkiye	6.216	0.6	15.278	0.9	64.873	2.30	98.729	3.17
Dünya	999.412	100	1.634.685	100	2.815.690	100	3.117.980	100

Kaynak: Aktaş, 2002, 127, <http://faostat.fao.org/faostat> (06.11.2004).

Dünya kuru üzüm üretiminin 2003 yılı verilerine göre %85'i uluslararası ticarete konu olmaktadır. Dünya toplam kuru üzüm ihracatında 1980-2003 yılları arasında % 60'lık bir artış

²⁰ Aktaş, 2002, 126

gözlenmektedir. Yunanistan 1980 yılına kadar ihracatta ilk sırada yer almış, bu tarihten sonra yerini Türkiye'ye bırakmıştır. Türkiye 1980 yılında 80.252 tonla dünya ihracatının %19'unu karşılarken, 1990 yılında 117.102 tonla %22'sini ve 2003 yılında %35'ini karşılar seviyeye gelmiştir. Türkiye'nin ardından gelen ABD'nin kuru üzüm ihracatından aldığı pay ise %20.9'dur. Türkiye 1980 yılında kuru üzüm ihracatından yaklaşık olarak 130.000.000 \$ gelir elde ederken, 2003 yılında bu miktar 300.000.000 \$'a çıkmıştır. Kuru üzüm ihracatından gelir elde eden diğer önemli ülke ise, 193.766.000 \$'lık ihracat hacmi ile ABD'dir. Üzüm ihracat gelirinde diğer önemli ülkeler ise Yunanistan ile İran'dır.

Dünya sofralık üzüm üretiminin ise daha az bir kısmı, yaklaşık % 17.1'i, uluslararası pazarlarda değerlendirilmektedir. Sofralık üzüm ihracatında Şili % 28.49 ve İtalya %16.46 payla en önemli iki ihracatçı ülke konumundadırlar. Dünya üzüm üretiminde çok düşük bir paya (%2.9) sahip olan Şili'nin, dünya sofralık üzüm ihracatında oldukça önemli bir yere sahip olması önemli bir noktadır.

1.1.4.2. İthalat

Dünya üzüm ithalat miktarı 1980-2003 yılları arasında yaklaşık olarak %135'lik bir artışa tanık olmuştur.

Tablo 1.9. Dünya Kuru Üzüm ve Sofralık Üzüm İthalat Miktar ve Gelirleri.

Ürünler		1980	1990	2000	2001	2002	2003
Kuru Üzüm	Miktar (ton)	449.920	549.386	638.133	658.630	686.546	692.590
	Gelir (000 \$)	775.654	749.024	707.020	599.277	601.849	701.675
Sofralık Üzüm	Miktar (ton)	1.031.570	1.626.429	2.609.122	2.541.935	2.582.723	2.794.731
	Gelir (000 \$)	759.644	1.900.560	2.849.658	2.898.343	3.067.838	3.686.626
TOPLAM	Miktar (ton)	1.481.490	2.175.815	3.247.255	3.200.565	3.269.269	3.487.321
	Gelir (000 \$)	1.565.298	2.649.584	4.266.547	3.497.620	3.669.687	4.388.301

Kaynak: <http://faostat.fao.org/faostat> (10.11.2004).

ABD 1980 yılında, dünya üzüm ithalatının % 4.3'ünü oluştururken, 2003 yılında % 16.7'lik bir oranla dünyada en fazla üzüm ithalatı yapan ülke olmuştur. ABD'den sonra ikinci sırayı % 15.2 ile Almanya almaktadır²¹.

Tablo 1.10. 1980 –2003 Döneminde Dünyada Üzüm İthalatı Yapan Başlıca Ülkeler (ton).

Ülkeler	1980	1990	2000	2003
Amerika	44.498	373.553	469.510	482.486
Almanya	285.678	338.873	349.067	323.111
Fransa	91.105	127.993	160.887	154.159

Kaynak: Aktaş, 2002, 127, <http://faostat.fao.org/faostat> (12.11.2004).

Dünya kuru üzüm ithalatının %63.5'si Avrupa ülkeleri tarafından yapılmaktadır. İthalatta birinci sırada olan İngiltere'nin payı %18.6, Almanya'nın %12.5 ve Hollanda'nın %7.4'dür.

Dünya sofralık üzüm ithalatında %16.9'luk payı ile ilk sırada ABD yer almaktadır. Onu %16.7 ile Almanya, %6.9 ile Fransa ve %6.6 ile de Kanada takip etmektedir .

1.1.4. Biyolojik ve Biyodinamik Bağcılık

Biyolojik tarım kavramı Fransa'da 1932 yılında başlamış; 1960'lı yıllarda ise tekrar hareketlenmiştir. Uygulama, 4 Temmuz 1980 tarihinde oluşturulan bir yasayla yürürlüğe girmiş ve bu yasa 30 Aralık 1988'de yenilenmiştir. Avrupa Topluluğu içinde ise, 24 Haziran 1991 tarihinde ekolojik tarım faaliyetlerini düzenleyen 2092/91 sayılı yönetmeliğin yayınlanarak yürürlüğe girmesi ile tanınmıştır²².

Bir arazinin daha önceki yıllarda uygulanmış kimyasal unsurlardan arınması ve tamamen biyolojik tarıma elverişli olması için yaklaşık olarak 6-7 yıl geçmesi gerekmektedir.

Biyolojik yetiştirme yöntemleri ile gerçekleştirilen bağcılık dengeli bir ekosistem oluşturmaktadır. İlaç ve gübre gibi kimyasalların hatalı kullanımı sonucu kaybolan doğal dengenin yeniden kurularak ürün kalitesinin artırılması amaçlanır²³. Rüzgarı engelleyen ancak yararlı kuş ve böcekleri koruyan çitler asmaların etrafına dikilir. Bağcı, her bir asmanın

²¹ Aktaş, 2002, 126

²² http://www.tarim.gov.tr/arayuz/9/icerik.asp?fl=uretim/organiktarim/organik_tarim.htm (12.10.2005).

²³ <http://www.aksam.com.tr/arsiv/aksam/2003/12/11/magazin/magazin5.html> (20.06.2004).

arasına yeşil bir besi yeşilliği (çavdar ya da burçak) diker. Bu yeşillikler asmaların gelişimine faydalı olan böcek ve mikroorganizmaları besler. Aynı zamanda bağcı toprağa çürümüş bitkilerden oluşan ve onu güçlendirecek bir gübre de döker.

Biyolojik bağcılık her mevsim beraberinde önemli unsurlar getirmektedir. Kışın daha çok asmanın boyutuna yönelik işlemler başlar. Asmanın dibine kaya tuzu – yosun bulamacı serpilir ve tahtalarla sabitleştirilir. Bu yöntemle toprakta humus oranı sabit tutulur ve azot miktarının artması engellenir. Bu şekilde hastalıkların önüne geçilir ve asma sağlıklı büyüyebilir. Baharda toprak hava alsın diye asmanın dibi sürülür. Eski dallar elle temizlenir. Yazın biyolojik asmalar ne kadar sağlıklı olurlarsa olsunlar, bakır ve kükürt içeren mineral ilaçlamalara başvurulur. Bağcı, üzümlerin rahat gelişebilmesi için birkaç yaprağı koparır. Parazitleri, kimyasal maddeler kullanmadan doğal yollarla yok eder. Sonbaharda bağbozumu ancak üzüm tam olgunlaşmışsa gerçekleştirilir. Bu üzümler mahzene kadar zarar verilmeden taşınır²⁴.

Fransa’da 1996 yılında üstünde biyolojik yetiştirme yapılan 106.188 dönüm arazi bulunuyordu. Bu alanların 4.738 dönümünde bağcılık yapılıyordu.

Biyolojik bağcılığın uygulandığı aynı yasa çerçevesinde, Biyodinamik bağcılık yöntemi de tamimiyle doğanın zenginliklerinden yararlanılarak gerçekleştirilir. Organik gübre kullanımı ve araziye ikinci kez çapalama dışında bitki bazlı karışımlar kullanılır. Genellikle bağcı ay takvimlerini düzenli olarak izleyerek bitkisel tedavi yöntemlerini en aza indirmeye çalışır.

Fransız bir şarap üreticisi olan Nicolas Joly’nin önderlik ettiği ve kendilerine “Apelasyonların Yeniden Doğuşu” adını veren Biyodinamik bağcılık ve şarapçılık hareketinin Fransa’da 74 üretici temsilcisi bulunmaktadır. Tarımla ilgili Biyodinamik ilkeleri ilk kez ortaya koyan Alman fizik profesörü Rudolph Steiner’in ardılları olan bu üreticiler, bu ilkeleri bağcılığa uygulamaktadırlar. Hareketin ana düşüncesi “ Günümüz dünyasında endüstriyel bağcılık, kimyasal ilaç ve gübre kullanımı, aromatik mayalar ve şaraba yapılan teknik müdahaleler ile, şarapların çoğu bağlarına ve doğaya yabancılaştırılmış ürünler haline getirilmiştir. Biz doğanın sesine ve ritmine kulak vererek üretim yapıyor ve bağların yaşam enerjisini, güçlerini ve karakterlerini şaraplara yansıtmaya çalışıyoruz.” şeklinde ifade edilmektedir²⁵.

²⁴ Montignac,2001, 32-34

²⁵ <http://www.milliyet.com.tr/2003/08/18/pazar> (01.02.2004).

Biyodinamik yetiştiricilik, bağıcılık için kolay bir yol değildir. Çünkü, var olan tüm durumlar için uygulanabilecek tek bir modele sahip değildir. Her bağıcı, kendi bağına en uygun olan biyodinamik cevapları bulmak zorundadır²⁶.

1.2. Dünya Şarap Sektörü

Dünya Şarap Sektörü, bugün tüm dünyada yılda 60 milyar şişe şarabın tüketilip yaklaşık 150 milyar dolar cironun sağlandığı önemli bir sektördür. Özellikle Yeni Dünya Ülkeleri'nin son yıllarda uyguladıkları başarılı üretim, satış ve pazarlama stratejileri sayesinde giderek de büyümesini arttırdığı görülmektedir.

1.2.1. Dünya Şarap Sektörüne Genel Bir Bakış

Bir asma bitkisinden iki çeşit üzüm elde edilmektedir. Bunlardan biri kuru üzüm, diğeri de sofralık üzüm çeşididir. Kuru üzüm çeşitleri kalın bir kabuğa sahip oldukları için, sofralık olarak daha az tüketilirler ve genellikle de şarap üretiminde kullanılırlar.

İnsanoğlu, binlerce yıldan bu yana sofralık üzüm için olduğu kadar şaraplık üzüm için de en iyi çeşitleri bulmak amacıyla seçim yapmaktadır. İstatistiklere bakıldığında, bazı ülkelerin sofralık ve kuru üzüm üretimlerinin şarap üreticiliği yapan bazı ülkelerin üretimlerinden daha fazla olduğu göze çarpar. Örneğin, Türkiye alan bakımından dünyanın 4. büyük ülkesi olmasının yanında kuru üzüm ve sofralık üzüm üretiminde dünyanın 1. ülkesidir. Benzer şekilde İran dünya alan sıralamasında önemli bir yere sahip olmasına ve üzümleri şarapçılık için elverişli bulunmasına rağmen uyguladığı katı rejim nedeniyle, üzümlerin fermantasyona tabii tutulması yasaktır. Bu durum birçok Asya ülkesi için de geçerlidir. Dünya alan sıralamasında 10. sırada olan Çin'de ise durum tamamen farklıdır. Bu ülkedeki şaraplık üzüm üretimi, sofralık üzüm üretiminden çok daha önemlidir. Çin'deki şarap sektörünün büyümesi tüm dünya tarafından heyecanla seyredilmektedir²⁷.

Dünya şarap üretiminin rakamlarına bakıldığında ilk sırayı İtalya'nın aldığı görülmektedir. İtalya, dünya şarap üretiminin % 36'sını gerçekleştirmekte, bu ülkeyi % 33 ile Fransa ve % 16 ile de İspanya takip etmektedir. Bu üç Avrupa Birliği ülkesi dünya toplam şarap üretiminin

²⁶ Domine, 2001, 95

²⁷ Domine, 2001, 151

yarısını sağlamaktadır. Portekiz, Almanya, Amerika, Macaristan, Romanya, İngiltere, Rusya, Güney Afrika ve Arjantin diğer önemli üretici ülkelerdir.

Dünya şarap tüketiminde Fransa yıllık 35.5 milyon hl. ile ilk sırada olup, onu 32 milyon hl. ile İtalya izlemektedir. Üçüncü sırada, bu iki ülkeye göre daha düşük bir tüketim oranıyla, (20.8 milyon hl.) ABD gelmektedir. Almanya (19 milyon hl.), İspanya (15 milyon hl.) ve Arjantin (13.5 milyon hl.) diğer önemli tüketici ülkelerdir. Dünyada geri kalan diğer ülkelerin tüketimleri 10 milyon hl.'nin altındadır: İngiltere'de 8.3, Rusya'da 5.9, Portekiz'de 4.4, Güney Afrika'da 3.9, Romanya'da 3.8, Çin ve Japonya'da 3.2 milyon hl. şarap tüketilmektedir.

1.2.2. Dünya Şarapçılığında Temel Kavramlar

Dünya şarapçılığının temel kavramlarını oluşturan dinamikleri asma bitkisi, üzüm çeşidi (cépage), toprak özelliği ve iklim (terroir) ile insan faktörü olarak sınıflandırabiliriz.

1.2.2.1. Asma Bitkisi

Asma bitkisi, *Vitaceae* familyasının *Vitoidea* alt familyasına ait olan bir bitkidir. Bu alt familyanın 10 cinsi ve 475 türü bulunur. Fakat bağcılıkta bunlardan yalnızca *Vitis* cinsi ile bu cinse ait 28 türün önemi bulunur. Bu türler arasında da en önemlisi *Vitis Vinifera Linne* olup, bu türün de Asya, Avrupa ve Amerika'da pek çok çeşidi bulunur²⁸.

Asma bitkisi çok yıllık bir bitki olup ömrü yaklaşık 75 yıldır. Fakat, bağ kütüğü 20 yaşından fazlaysa yaşlı asma kategorisine girer. Asma, her yıl periyodik olarak üzüm meyvesini meydana getirir. Meyve oluşturma dönemleri birbirinden bağımsız zamanlarda olmayıp, her yıl aynı zamanda gerçekleşir.

Asma odunsu bir bitkidir. Bu odunsu kısımları bitkinin çok yıllık kısımları olup, bunlar içerisinde Amidon maddesi, hidratlar ve karbonlar ve diğer besleyici maddeler bulunur. Bitkinin kışa dayanıklı olması, ilkbaharda bitkinin tekrar uyanması ve büyümeye başlayabilmesi için bitkiye enerji veren bu besleyici maddelerin hazır olarak bulunması gereklidir.

²⁸ Demir, 2003, 16

Bitki üzümünün olgunlaşabilmesi ve büyüme dönemi için gerekli olan farklı elementleri, içinde bulunduğu doğal ortamından sağlar. Kök sistemi toprağı kaplar ve suyu, mineral maddeleri ve büyüme hormonlarını topraktan alır. Bu maddeler bitki içerisinde devamlı olarak dolaşır. İlkbaharın başında artan sıcaklıklarla birlikte küçük dalların uçlarından bir çeşit özsu çıkar. Bu durum bitkinin büyüme döneminin başıdır. Toprak ve iklim özelliklerine ve bitkinin davranış şekline göre her bağı kütüğü 0.5–5 litre arasında özsu kaybeder.

Asmanın odunsu kısmı 2 yaşından sonra ya da seçilen asma uzunluğuna göre daha kısa ve ya daha uzun bir sürede oluşabilir. Tomurcuklar ve bazen de üzümler bu odunsu gövde üzerinde oluşan yıllık dallar tarafından taşınır. Yapraklar, tüm klorofilli bitkiler gibi fotosentez yaparlar. Bu olay süresince yapraklar atmosferden karbondioksit alıp, bunu klorofiller tarafından tutulan ışık enerjisinin yardımıyla şekere çevirirler. Fotosentez sonucunda üzüm tanelerinin içerisinde, daha sonra şarabın niteliğini etkileyecek olan, yüzlerce aromatik madde depolanır²⁹.

Kök, asmanın cinsini belirleyen bir organdır. Geçen yüzyıl boyunca yaşanan salgın hastalıklar boyunca artık gerçek Avrupa asma kökü bulunmamaktadır. Hepsi Amerikan kökleriyle aşılmıştır. Aşı filizleri genellikle aynı kökten gelir ve bu nedenle bütün asmalar aynı cins meyve verir. Bu uygulama yöntemi üretimi arttırırken, normal kalitede şaraplar elde edilir. Bu arada, büyük bir bütünün içerisinde her biri ayrı tohumlardan elde edilmiş bir asmadan da aşı filizi seçilebilir. Bu yöntem daha kaliteli sonuçlara sebep olmaktadır. Fransa-Montpellier'deki Ulusal Tarım Araştırmaları Enstitüsü'nde 1876 yılından bu yana yapılan çalışmaların bir sonucu olarak büyük bir koleksiyon bulunmaktadır. Enstitüde 35 ülkeden gelen aşı filizi ya da kökü vardır. Bunların 5000'i klonlanmış, 900'ü melez ve 500'ü aşılansız ağaçlardır. Aşı filizlerinin ya da kökünün seçiminde dikkat edilmesi gereken en önemli nokta ise, bunların ekileceğı toprağı ve bulunduğu iklime uyum sağlayıp sağlayamayacağıdır. Bu seçim ayrıca, meyvenin ne amaçla kullanılıp kullanılmayacağına bağlıdır³⁰.

Üzüm veriminin kalitesini sayısız faktör etkiler. Bunlar arasında yaprak-meyve dengesinin en iyi düzeyde olması en önemli faktör olarak ilk sırada yer alır. Bu dengenin sağlanmasında da bağı alanlarındaki asma yoğunluğu, bağı kütüklerinin düzenlenmesi ve asma dallarının sarılma yüksekliğı gibi birçok faktör önemli rol oynar. Olgunlaşma zamanında ilk olarak üzüm taneleri içerisinde şeker birikmeye başlar. Büyümenin durması doğal bir olaydır ve

²⁹ Domine, 2001, 78

³⁰ Montignac, 2001, 28-29

büyük miktarda su kaybı ile ifade edilir. Bu nedenle, bu dönemde görülecek yağışlar üzüm gelişimini önemli ölçüde engeller. Ayrıca, ortamın nemli olması hastalık riskini de arttırır.

Genç bir asma ağacı üzerindeki sorumluluk son derece fazladır. Bitki, odunsu kısımlarında ve köklerde besin depolamasında bir sorun yaşadığında ve ya kök gelişimi zarara uğradığında yaşamı tehlikeye girer. Bu durum ise, üzüm tanelerinin şaraba dek uzanacak uzun ve karmaşık yolculuğunun da tehlikeye girmesi anlamına gelmektedir³¹.

1.2.2.2. Üzüm Çeşidi (Cépage)

Dünya üzerinde yüzlerce üzüm çeşidi bulunmasına rağmen yalnızca belirli sayıda çeşit ekonomik olarak önem taşır. Bunlar ise, yeryüzünde geniş bir yetiştirilme alanına sahip olanlardır.

Üzüm çeşitleri *Vitis Vinifera L.* türüne ait olan çeşitlerdir. Her üzüm çeşidi üzüm ve yaprak formlarının farklılığı, yapraklarının tüylü olup olmadığı, genç yapraklarının rengi gibi tanınmaya imkan sağlayan morfolojik karakteristiklere sahiptir. Bunların yanında her çeşit, hastalıklara ve soğuğa dayanırlıklarıyla önemli ölçüde birbirlerinden farklılıklar gösterirler.

Çeşitlerdeki bu farklılıklar onlardan üretilen şarapların da birbirlerinden farklı olmalarına neden olur. Bazı çeşitler şeker oranlarının artması ve olgunlaşma döneminin hızlı bir şekilde gerçekleşmesiyle *asiditelerini*³² büyük ölçüde kaybederler. Hasat döneminin uzun tutulması ağır şarapların ortaya çıkmasına neden olur. Bazı çeşitler (Muscat ve Gewurztraminer gibi) kuvvetli aromaları ile tanınırlar. Diğerleri renkleriyle karakterize edilirler. Örneğin, Tannat çok koyu bir renge sahipken Pinot Noir daha solgun bir renge sahiptir. Uygun bir renge sahip olmak için iklimsel faktörler de son derece önemlidir. İlkbaharın soğuk ve yağmurlu geçmemesi, yazın çok sıcak olmaması ve sonbaharında çok serin geçmemesi gereklidir.

³¹ Domine, 2001, 78-79

³² Asidite: Genellikle tartarik asit (üzümlerde bulunan doğal bir asit)'ten oluşan ve şarabın, %0,5 -0,7'sini oluşturan bir madde (<http://www.turkishpub.com/sarap/sozluk.asp> (12.06.2005)).

Tablo 1.11. Beyaz ve Kırmızı Şarap Yapımında Kullanılan Başlıca Üzüm Çeşitleri

Beyaz Şaraplık Çeşitler	Kırmızı Şaraplık Çeşitler
Albariño	Barbera
Malvoisie	Dolcetto
Chenin Blanc	Cabernet Franc
Müller-Thargau	Gamay
Gewurztraminer	Carignan
Muscat	Grenache
Pinot Blanc	Malbec
Silvaner	Sangiovese
Pinot Gris	Monastrell
Trebbiano	Syrah
Sémillion	Nebbiolo
Uva Palomino	Tempranillo

Kaynak: Domine, 2002, s.82-85.

Görüldüğü gibi, bazı üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesi için belirli kriterlere sahip olan iklim özellikleri gereklidir. Fakat, bunların dışında kalan diğer çeşitler için böyle bir zorunluluk bulunmaz. Örneğin, asıl anavatanı Bourgogne ve Champagne bölgeleri olan Chardonnay çeşidi bütün iklimlere dayanıklı bir çeşittir.

Bir üzüm çeşidini ifade etmede bu özelliklerinin yanı sıra yetiştirildiği toprağın kompozisyonu ve uygulanan bağcılık türleri de oldukça büyük önem taşımaktadır.

1.2.2.3. Toprak Özelliği ve İklim (Terroir)

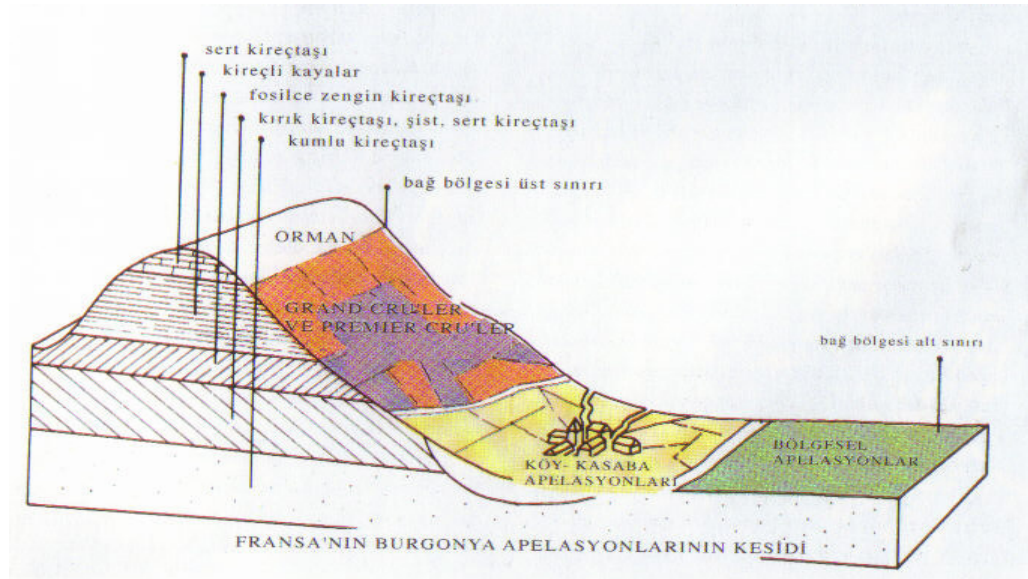
Terroir (teruar), Fransızca'da toprak anlamına gelen "terre" kelimesinden türetilmiş bir kavramdır. Çok genel anlamıyla, toprak ve iklim kombinasyonu olarak tanımlanabilir. Fakat bu tanım asla yeterli bir tanım olmayıp terroir kavramı, toprağın güneşi görme açısını, rüzgarların geliş yönünü, denize uzaklık ve yakınlığı, bağdaki nem oranı ve bunlar gibi aslında bir bağın asla tam olarak bir başka bağda bulunmayan tüm özellikleri olarak tanımlanabilecek bir kavramdır³³.

Aynı üzüm çeşidi farklı koşullar altında yetiştirildiklerinde birbirlerine göre tamamen farklı özellikler taşıyan şaraplar verebilmektedir. Bu durumun sebebi, terroir etkisi olarak

adlandırılır. Benzer şekilde aynı bağ bölgesinde, aynı üzümlerden, aynı metotlarla yapılan şarapların kalite farkları terroir farkı ile açıklanabilmektedir. Terroir bir bölgenin kliması, coğrafi durumu, toprağının kimyasal kompozisyonu ve fiziksel yapısı gibi özelliklerinin birlikteliği olarak da tanımlanabilir. Bu özellikler şaraba karakteristik özelliklerini katan ve tanımlanabilmesine olanak sağlayan unsurlardır³⁴.

Bağları bu kadar mikro ölçekte ve bu kadar ince kriterlere göre sınıflandıran tek ülke Fransa'dır. Bağları kökenlerine göre sınıflandırarak adlandıran ve bu bağlardan elde edilecek şarapların özelliklerini belirleyen "Appellation"³⁵ kavramı da terroir kavramından etkilenerek ortaya çıkartılmıştır. Bağlar özelliklerine göre bu şekilde sınıflandırıldıklarında, önce genel olarak adlandırması yapılmış bölgenin sonra da o bölgedeki her bağın en iyi olduğu zaman ortaya çıkarılarak bir kalite hiyerarşisi oluşturulmaktadır.

Terroir'ın ne kadar belirleyici olduğunun en mükemmel örneği Fransa'nın Burgonya bağlarıdır. Bu bölge terroir farkı nedeniyle özel beyaz şarapları ile tanınır. Bu şaraplara Chablis adı verilir. Aynı beyaz şaraplık üzümler Burgonya'ya 150 km. uzaklıktaki Meursault köyünde aynı şarabın üretilmesine imkan tanımaz.



Şekil 1.1. Fransa'nın Burgonya Apelasyonunun Kesidi.

³³ Yalçın, 2003, 18

³⁴ Domaine, 2001, 86

³⁵ Ad verme, adlandırma (araştırmacı).

Burgonya'da deniz seviyesinden yüksekte kalan, serin iklimli ve güneşi yandan bir eğimle fazla bir şekilde alan bağlar Grand Cru (Büyük Şarap) kategorisine aittir. Çünkü bu bölgelerde üzümler daha uzun bir sürede ve ağır ağır olgunlaşır ve yamaçlar su tutmadığı için su kapasiteleri de fazla olmaz. Yağmurların ardından toprağın fazlaca su tuttuğu, güneşi dik bir açıdan az gören taban arazilerdeki bağlar ise, sıradan Burgonya adlandırması kapsamına girmektedirler³⁶.

1.2.2.4. İnsan Faktörü

Şarap üretiminde en önemli faktörlerinden birisi de insandır. İnsan, bu faktörler arasında doğanın müdahale edemediği tek unsur olarak karşımıza çıkar.

Şarap, bağcının ve şarap uzmanının (Önolog) çalışmalarının bir ürünüdür. Bağcı, bağ kültürünü oluştururken şarap uzmanı şarap kültürünü yaratır. Bu iki önemli faktör bazen tek başlarına bazen de yalnız olarak çalışırlar.

Bağ ile uğraşan profesyoneller tüm yıl boyunca belli bir takvime göre çalışırlar. Ekim ayından mart ayına kadar bitkilerin dinlenme dönemidir. Bağcılar asmaları budar, fazla salkım ve koruklarını keserler. Nisan ayında tomurcuklar açar ve dona karşı hazırlıklar tamamlanır. Nisan ayından haziran ayına kadar asma çok hızlı bir şekilde büyür ve bağcı eski gövdeden kalma dalları temizler. Ağustos ayında hastalıklara karşı 8-15 günde bir ilaçlama yapılır. Eylül ayında üzümler olgunlaşınca toplama yapılır.

Avrupa ülkelerinde asma bitkisine sulama yapılmamakla birlikte Amerika'da bu yöntem sıklıkla uygulanmaktadır.

İyi bir şarap için çok az gübre gereklidir. Eğer arazi çok darsa asmanın kökleri yüzeyden gelişir. Bu durumda asmayı saracak bir sıklıkta gübre verilmesi uygun olur. Tam tersi bir durumda, kökler iyice derine iner ve oradan yer altındaki maden tuzlarını emer. Bu durum şarabın kalitesini arttırıcı bir faktördür. Kimyasal gübrelerin toprak yerine asmayı besleme özelliğine sahip olmaları, üzümlerin doğal asidinin yok olmasına neden olur. Bu nedenle bazen şaraba dışarıdan posa asidi eklemesi yapılır.

³⁶ Yalçın, 2003, 19

Hastalıkları önlemek amacıyla yapılan ilaçlamanın fazla miktarda yapılması, topraktaki kili sabitlemeye yarayan humus oranının düşmesine neden olur. Humus oranının azalması tek etken olmasa da yüzeyin kaymasını hızlandırır. Bu ise, asmanın köklerinin kopmasına neden olur. Humusun yokluğunun telafi edilebilmesi için asma iyi beslenmelidir. Bunun için de bağcı gübreden faydalanır.

Asmanın boyu da şarabın kalitesini belirler. Asma ne kadar kısa boylu olursa şaraptaki su oranı da o ölçüde fazla olacaktır. Asma kısa boylu olsa da bazen salkımlar çok sıklaşabilir. Bu nedenle bağcı tarafından salkımlar her Temmuz ayında kesilir. Bunun sonucunda da daha lezzetli bir şarap elde edilir. Şarabın kalitesi o asmanın verimine de bağlı bir unsurdur. Örneğin, 1 dönümlük araziden 70 hektolitreye şarap elde edilmesiyle, aynı araziden 35 hektolitreye şarap elde edilmesi arasında fark bulunur.

Bağbozumu tekniklerinde başlıca iki yöntem kullanılır. Bunlardan biri geleneksel ve el işçiliğine dayanlı olan yöntemdir. Bu yöntemde salkımlar bahçıvan makası ile kesilir ve bu işlem koruk dalların sıkıma kadar korunmasını sağlar. Diğer bağ bozumu tekniği ise biçme makineleriyle yapılır. Bu yöntemde, salkımlardan ayrılan koruk dalları döner bir platform sayesinde ayrı bir bölmeye aktarılır. Üzüm tanelerini az da olsa yıpratır bu bağ bozumu tekniği, üzümün yıpranmamış olması gereken bazı şaraplaştırma yöntemleriyle uyum sağlayamaz³⁷.

Üzümü üreten bağcıların yanında, bu üzümün şarap yapılmasını ve saklanmasını sağlayan kişiler şarap uzmanları Önolog olarak adlandırılırlar. Bu kişiler aldıkları eğitimle şarabın davranışlarını tespit edebilirler. Şarabın hazırlanmasını, korunmasını ve onu meydana getiren elementlerin yapılarını tüm ayrıntılarıyla bilmekle sorumludurlar³⁸.

1.2.3. Dünya Şarap Üretimi

Dünya şarap üretiminin son 5 yılına bakıldığında, üretimde çok fazla bir değişikliğin yaşanmadığı, 2000 yılında gerçekleştirilen yaklaşık 293 milyon tonluk üretim düzeyine, takip eden üç yılda gerçekleşen düşüslere rağmen, 2004 yılında yaklaşıldığı gözlenmektedir. Dünya şarap üretiminin % 80'i Yeni ve Eski Dünya ülkeleri tarafından karşılanmaktadır. Toplam

³⁷ Montignac, 2002, 30-32

³⁸ <http://www.auduteau.net/oenologie/v13.shtml> (09.12.2004).

üretim 232 milyon hlt.'si 2004 yılında bu 10 ülke tarafından sağlanmıştır. Avrupa Birliği ülkeleri 2004 yılında dünya üretiminin %60'ını gerçekleştirmişlerdir.

İtalya ve Fransa dünya şarap üretiminde, binlerce yıllık deneyim ve kaliteyle, ilk sırada yer almaktadırlar. İtalya ve Fransa'nın son yıllardaki üretim grafiklerine bakıldığında, 2004 yılı üretimlerinin 2003 yılı üretimlerinden daha fazla olduğu dikkat çekmektedir. Fransa için %22'lik, İtalya için %16'lık bir üretim artışı söz konusudur. Bu ülkeleri İspanya takip etmektedir. Portekiz, son yıllarda üretimini azaltma ama kaliteyi artırma çalışmalarına hız verdiği için ilk 10 üretici ülke arasında yer almamakla birlikte ismi İspanya ile birlikte anılmaktadır. Amerika'nın üretim miktarında, özellikle son yıllarda Kaliforniya'da gerçekleştirdiği aranjman çalışmaları nedeniyle 1 milyon hl.'ye yakın bir düşüş gözlenmektedir. Avustralya, yıllar itibariyle üretim miktarındaki artışını devam ettirmektedir. Bu ülke, 1970'li yılların sonu ile 1990'lı yılların sonu arasında üretimini 2 kat arttırmış olup büyümesini sürdürmektedir. Özellikle 2004 yılında 2003 yılına göre %44'lük bir üretim artışı yaşadığı görülmektedir. Şili'nin 1986-1990 yılları arasında yaşadığı ekonomik kriz, şarap üretiminin de önemli ölçüde düşmesine neden olmuş fakat krizden sonra uluslararası talepler doğrultusunda üzüm çeşitlerini düzenleyip, bağ alanlarını yeniden yapılandıran Şili, üretimde büyümesini sürdürmüştür. Arjantin, yaklaşık 25 yıldır üretimini yavaşlatma politikası uygulamakla birlikte, kaliteli şarap üretimini arttırmaktadır³⁹. Bağ alanlarındaki gelişmelere bağlı olarak 2004 yılındaki üretim artışı %17 olmuştur. Almanya'da aynı şekilde bağ alanlarının genişlemesi ile birlikte 2004 yılında üretimini (%28) arttıran ülkeler arasındadır⁴⁰.

³⁹ Deroudille, 2003, 129

⁴⁰ http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/note_vinexpo.pdf. (23.08.2005).

Tablo 1.12. Dünya Şarap Üretimi (000 hl.) ve Temel Üreticiler.

Ülkeler	Yıllar				
	2000	2001	2002	2003	2004
Fransa	59.766	55.383	52.015	46.000	56.000
İtalya	54.087	52.293	44.304	44.000	51.000
İspanya-Portekiz	41.790	30.937	36.419	48.000	49.000
Amerika	26.660	23.000	25.400	21.000	20.000
Arjantin	12.537	15.835	12.150	13.000	15.000
Güney Afrika	7.620	7.610	7.610	9.000	9.000
Almanya	10.081	9.081	10.176	8.000	11.000
Avustralya	8.592	10.765	12.204	10.000	15.000
Şili	6.674	5.652	5.752	7.000	6.000
10 Ülkenin Toplam Üretimi	233.260	215.645	211.491	206.000	232.000
Dünya Üretimi	292.800	274.351	270.325	262.000	287.000

Kaynak: <http://faostat.fao.org/faostat> (23.08.2005).

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/note_vinexpo.pdf (23.08.2005).

1.2.4. Dünya Şarap Sektörü'nde Eski Dünya ve Yeni Dünya Şarap Üreticileri

Dünya Şarap Sektörü'nde yer alan ülkeler Eski ve Yeni Dünya Üretici Ülkeleri olarak iki kısma ayrılmaktadır. Bu ayrım, ya ülkelerin şarap üretmeye başladıkları tarih süreci dikkate alınarak ya da uyguladıkları yöntem ve geliştirdikleri satış ve pazarlama stratejileri baz alınarak yapılmaktadır.

1.2.4.1. Eski Dünya Ülkeleri

Şarapçılıkta Eski Dünya Ülkeleri olarak Fransa, İtalya, İspanya-Portekiz, Almanya ile Diğer Avrupa Ülkelerinden söz edilebilir.

1.2.4.1.1. Fransa

Dünya şarapçılığı incelendiği zaman, dünyada şarabı Fransızlar kadar ciddiye alan başka bir ulusun olmadığı görülür. Bugün Fransa, şarap biliminin, kültürünün ve onun basit olmayan bir biçimde tüketiminin merkezi ve öncüsü konumundadır. Dünya şaraplarının beşte

biri Fransa'da üretilir. Bu ülkede yaşayan her altı kişiden biri geçimini bağcılık ya da şarapçılıktan sağlar.

Fransız şarapçılığının en büyük özelliklerinden biri, üzümün ön planda olmamasıdır. Üreticiler, üzümlerin farklı bağlarda verdikleri farklı tatlar ve değişik üzümlerin karışımlarındaki (kupajlarındaki) ustalıklarla kendilerini tanıtmaya ve ifade etme fırsatı bulurlar. Terroir kavramı, Fransa'da şarabın felsefesini oluşturur ve benzer terroirlarda bile karışım oynamaları ile farklı kişilikte şaraplar elde edilebilir. Fransızlar şarabın yemekte içilmesini hedefler ve bu nedenle de içimi kolay, alkol oranı dengeli şarapların üretilmesine dikkat edilir. Bu özellikleriyle, Fransız şarapları ağır Amerikan şaraplarından ayrılırlar.

Fransız şaraplarının geleneksel kaliteleri “Köken Kontrollü Adlandırma Sistemi (Appellation d’Origine Controlée)”nden ileri gelir. Bu sisteme alınan bölgelerde, hangi tür üzümlerin yetiştirileceği, hektar başına en yüksek ne kadar verim alınacağı, üzümün şaraba nasıl işleneceği ve alkol derecesinin hangi oranlar arasında olacağı gibi kurallar sıkı sıkıya belirlenir. Böylece o yörenin, o tarz yetiştirilmiş üzümlerinden yapılmış şarapları ancak bu sistemin adı altında etiketlerinin üzerinde belirtilebilir. Bu bir kalite garantisidir. Adlandırmaya uygunluk çok sıkı denetlenir ve hatta önemli ve kasıtlı hatalarda bazı şarapların adlandırma dışına bile çıkarıldığı olur. Fransa'da adlandırması yapılmış 300'ün üzerinde bağ bölgesi olup ve bu sayı her yıl biraz daha artmaktadır. Fransa'da üzüm çeşitlerinin genetik bozulmalarını önlemek ve kaliteleri ile saflıklarını korumak için kurulmuş bağcılık enstitüleri de bir hayli fazladır⁴¹.

Fransa'nın en önemli şarap kenti Bordo'dur. Bordo'da halen 22 bin civarında şarap üreticisi bulunmakta ve bunların şaraplarının pek çoğu “Şato” ibaresi taşımaktadır. Bu ibarenin anlamıyla, bağın içerisindeki şato değil bizzat bağın kendisi anlatılmak istenir. Bordo'nun dünyada öncü olduğu bir diğer konu, son 30 yılda başlattığı “İkinci Şarap” geleneğidir. Bağların en iyi asmalarından ve en iyi olgunlaşmış üzümlerinden büyük şaraplar (grand cru) yapılır. Bağın daha genç ya da üzümün o sene istenilen kalitenin biraz altında olduğu parsellerin üzümleri ise ikinci şaraba işlenir. Diğer önemli bölgeler Burgonya, Rhone, Languedoc- Rousillon, Cotes de Provence, Loire Vadisi ve Alsace'dır.

⁴¹ Yalçın, 2003, 79

1.2.4.1.2. İtalya

İtalya, Fransa'dan sonra dünyanın en büyük şarap üreticisi ülkesidir. Hemen her bölgesinde şarap üretimi yapılan belki de dünyanın tek ülkesidir. Bu durum binlerce yıldır bu şekilde devam etmiştir. Öyle ki, Eski Yunanlılar'da İtalya'ya verilen ad, Latince'de "Şarap Ülkesi" anlamına gelen "Oenotria"'dır.

Şarap denilince akla gelen ilk ülkenin İtalya değil, Fransa olmasının çeşitli sebepleri vardır. İtalyan şarapları 1980'lerin ortalarına kadar tüm dünya tarafından vasat şaraplar olarak biliniyorlardı. Ancak İtalyanlar 1970'lerden itibaren, Toskanalı üreticilerin önderliğinde büyük bir kalite devrimiyle şaraplarının kalitesini arttırdılar ve tüm dünyaya kaliteli şarap imajını yerleştirdiler⁴².

Dünya şarap üretiminin 2004 yılında %18'ini karşılayan İtalya'nın en ünlü şarap bölgeleri Toskana, Chianti, Bolgheri, Piemonte'dir. İtalya, dünyanın en çok köpüklü şarap üretilen ve tüketilen ülkesidir.

1.2.4.1.3. İspanya – Portekiz

İspanya dünyanın 3. büyük bağ ülkesi olup şarap üretiminde de üçüncü sıradadır. Ancak, İspanya çok uzun yıllar bir "ucuz şarap ülkesi" olmuştur. Şaraplar genellikle ülke içinde tüketilmiş ve ihraç edilenleri ise çok ucuz fiyatlarla ve fiçiler içinde gönderilmiştir. İspanya'nın şişeli şarap ihracatına geçmesi ve şarapta kaliteye yönelmesi için, Avrupa Birliği'ne girmesi ve ardından yapılacak tarım reformlarının beklenmesi gerekmiştir. Bugün ise, bütün uluslar arası şarap uzmanları yüzyıllardır bağcılık ve şarapçılıkla uğraşan İspanyolların, geleneklerine ters düşmesi pahasına yaptıkları yeni şarapların dünya şaraplarının yıldızları olacağı üzerinde birleşmektedirler.

İspanya iklimsel özelliklerine göre, kahverengi ve yeşil İspanya olarak iki kısma ayrıldığından, her kısımda üretilen şarapların birbirlerinden farklı özellikler taşıdığı görülmektedir. Güney yani kahverengi İspanya'nın, tatlı ve alkol eklenerek kuvvetlendirilmiş şarapları; Kuzey yani yeşil İspanya'nın ise, sek kırmızı ve beyaz şarapları ünlüdür⁴³.

⁴² Yalçın, 2003, 91

⁴³ Yalçın, 2003, 98-99

Portekiz, daha çok tatlı şarapları ile ünlü olan bir ülkedir. Porto şarabının dışında dünyada fazla tanınan şaraplara sahip değildir. Portekiz’de Avrupa Birliği’ne üye olduktan sonra şarapçılıkta atılım yapmış ülkelerden biridir ⁴⁴.

1.2.4.1.4. Almanya

Riesling adındaki beyaz şaraplık üzümün yapılan şaraplar Alman şarapçılığının temelini oluştururlar. Almanya bağlarının yaklaşık ¼’ünde bu üzüm yetiştirilir.

Dünyanın en eski bağcı ve şarapçı ülkelerinden biri olan Almanya’nın en büyük dezavantajı, ülkenin fazla soğuk bir iklime sahip olmasıdır. Bağlar çoğu kez üzümleri yeterince olgunlaştıracak kadar güneş alamazlar. Bu yüzden, şaraba yeterli alkol derecesinin sağlanabilmesi için, şıraya şeker eklenmesi serbesttir. Bu yüzden olgunlaşması daha fazla güneş isteyen siyah üzüm konusunda Almanya söz sahibi bir ülke değildir.

1.2.4.1.5. Diğer Avrupa Ülkeleri

Avrupa’nın şarap denince ilk akla gelen ülkeleri Fransa, İtalya, İspanya ve Almanya’dır ama İsviçre, Avusturya, Macaristan, Slovenya, Hırvatistan, Romanya, Bulgaristan ve Yunanistan’da önemli birer şarap ülkesidir. Bu ülkelerin şarapçılığı daha küçük üretim hacimlerine sahip ve dünya tarafından daha az tanınmaktadır. Bununla birlikte, bu ülkelerde özellikle son yıllarda büyük bir kalite atağı görülmektedir.

İsviçre, Riesling ve Sylvaner gibi serin iklimi seven üzümlerden kaliteli beyaz şarapların yapıldığı bir ülkedir. Ayrıca Gamay’dan Shiraz’a uzanan bir yelpazede kırmızı şarap üretimi de yapılır. Kırmızı şarapları, güneş üzümleri yeterince olgunlaştıramadığı için genelde yüksek asitli ve dengeden yoksun şaraplardır.

Avusturya şarapçılığında ise, İsviçre ile benzer özellikler görülür. Bu ülke Grüner Veltliner denilen hoş kokulu beyaz şarapları ile adından söz ettirir. Avusturya’da uluslararası siyah üzümlerden kırmızı şaraplar da yapılmaktadır ama bunlar beyazlar kadar dengeli değildir.

⁴⁴ Yalçın, 2003, 100

Macaristan, son yıllarda büyük bir kalite devrimi yapan şarap ülkelerinden birisidir. Dünyaca ünlü ve kralların şarabı-şarapların kralı olarak bilinen Tokay şaraplarının anavatanıdır.

Slovenya ve Hırvatistan'da, Adriyatik denizinin yarattığı ılıman iklimde kalitesi giderek artan sek ve tatlı şaraplar üretilir. Eski doğu bloğu ülkelerinden Romanya, ucuz ama temiz ve dengeli şarapların üretiminin yapıldığı bir diğer Avrupa ülkesidir. Bulgaristan, sosyalist dönemde Sovyetler Birliği'nin şarap deposu olan bir ülkeydi. Bu ülkede bağcılık çok eski ve köklü geleneklere sahiptir. O yüzden, liberalleşmenin ardından batı standartlarına geçmesi de kolay olmuştur. Bugün Bulgaristan, dünyada ürettiği şarapların çoğunu ihraç eden bir ülke haline gelmiştir. Bu ülke de ünlü Fransız üzümlerinden orta kalitede şaraplar üretilmekte olup, özellikle de İngiltere'de Bulgar şarapları büyük bir önem kazanmıştır. Yunanistan'da son yıllarda Cabernet, Merlot ve Shiraz gibi üzümlerle ihracata ağırlık veren bir ülkedir.

Bu ülkelerin dışında Moldova, Çek Cumhuriyeti, Sırbistan, Slovakya ve Bosna-Hersek'te şarap üreten ancak şarapları vasat ve yöresel ülkelerdir. Bu ülkeleri, hem iklimleri hem de eski rejim altında rekabetçi piyasa ekonomisinden uzak geçen uzun yıllar, şimdilik dünya piyasalarından uzak tutmaktadır⁴⁵.

1.2.4.2. Yeni Dünya Ülkeleri

Dünya Şarapçılığı'nda Yeni Dünya Ülkeleri olarak Amerika Birleşik Devletleri, Avustralya – Yeni Zelanda, Güney Afrika, Şili ve Arjantin yer alır.

1.2.4.3.2. Amerika Birleşik Devletleri

Amerika'da şarapçılık 1700'lü yılların ortalarında başlamıştır. Kaliforniya'da İspanyol misyonerlerin 1769 yılında ilk bağları dikmeleri ile başlayan bu süreç, günümüze kadar devam etmiştir. Bu şaraplar 1856 yılından itibaren, Avrupa'ya ihraç edilmeye başlanmış ancak Amerika şaraplarının dünya tarafından tanınması 1976 yılında gerçekleşmiştir.

Amerikan şarapçılığının merkezi Kaliforniya'nın Napa ve Sonoma vadileri olup, Amerikan şarapçılığı dünyada özellikle Napa Vadisi şarapları ile tanınmaktadır. Kaliforniya vadilerinde

⁴⁵ Yalçın, 2003, 107

gündüz görülen aşırı sığağa rağmen geceleri havalar serin geçmekte ve üzümler geç ve ağır olgunlaşmaktadır. Gene de Avrupa ülkelerindeki gibi ılıman bir iklim söz konusu olmadığı için, üzümler hasat zamanı fazla olgunlaşp şekerlenirler ve bu nedenle de alkol oranları 14.5° gibi yüksek bir oranda olabilir. Hem bu kadar yüksek alkolün tırmalayıcı, yakıcı özelliği ve tatlı lezzeti, hem de alkol oranına göre ödenen vergiler yüzünden pek çok Kaliforniyalı üretici fazla alkolü vakum yoluyla ayıran ve şarabın alkol derecesini düşüren ileri teknolojik aletler kullanmaktadır. Kimi üreticiler ise, 13,5-14 gibi yüksek alkol derecelerini etiketlerine yazıp, bunu şarapta bir kalite özelliği olarak lanse etmektedir.

Amerika Fransa, İtalya ve İspanya'nın ardından 4.büyük şarap üreticisi olma özelliğini taşır. Bununla birlikte, Amerika'nın büyük bölümü çöl olan Nevada eyaletinden, buzlarla kaplı Alaska eyaletine kadar 52 eyaletinde de bağcılık ve şarapçılık yapılmaktadır. Üretimin büyük bir bölümü sofr şaraplarıdır. Görüldüğü gibi, Amerika'nın son derece geniş olan coğrafyası, birbirinden farklı iklimleri, çok geniş bir şarap yelpazesinin üretilmesine imkan tanır. Özellikle de Kaliforniya'da iklimin çok çeşitli olmaması, Fransa'daki gibi yıldan yıla şarap kalitesinin inip çıkmasını engellemekte ve hemen her yıl iyi olgunlaşabilen üzümlerden standart bir kalitede şarap elde edilebilmektedir.

Amerikalılar şarap yapmada giderek ustalık kazanmakla birlikte Borda şaraplarının düzeyinde bir ustalığa ulaşmaları zor görünmektedir. Ama gelecek yıllarda amerikan şarapları, uygun fiyat-kabul edilebilir kalite çizgisinde şarap arayanlar için önemli bir seçenek olacak gibi görünmektedir.

1.2.4.2.2. Avustralya – Yeni Zelanda

Avustralya şarabı denilince, 1970' li yıllarda akla yüksek alkollü ve şekerli likör şarapları gelirken günümüzde kaliteli ve ucuz şaraplar gelmektedir. Avustralya şarapçılıktaki bu devrimini, kendi iklim ve topraklarına en uygun beyaz ve siyah üzümleri belirleyip, bunlar üzerinde yoğunlaşmasıyla gerçekleştirmiştir. İlk asma çubukları 1788'de İngiliz Genel Valisi tarafından dikildiği kıtada zamanla Chardonnay ve Semillion gibi beyaz şaraplık üzümlerle, Shiraz ve Cabernet Sauvignon gibi kırmızı şaraplık üzümlerin iyi sonuç verdiği bağlar belirlenmiş ve bu bölgelerde bu üzümler üzerinde çalışılmıştır.

Avustralya'da bağların mülkiyetinin büyük üreticilerde olması, şaraphanelerde milyonlarca litre hacminde üretimler yapılması ölçek ekonomileri nedeniyle şarapların birim başına

maliyetlerinin de düşmesini sağlamış ve Avrupa'nın büyük talep gösterdiği kitle şaraplarında Avustralya'nın rakipsiz olmasına neden olmuştur. Ayrıca, Avustralya'da iklimin değişken olmaması, iyi sene-kötü sene sorununu da ortadan kaldırmış, şarap kalitesindeki istikrar bu ülke şaraplarının cazibelerini daha da arttırmıştır.

Avustralya'da da tıpkı Türkiye'de olduğu gibi farklı bölge şaraplarının harmanı (kupajı) yapılmaktadır. Avustralya şarapçılığında yeni akım ise, butik üreticiler ve onların sınırlı sayıda ürettiği zengin nüanslı şaraplardır.

Yeni Zelanda, güney yarımkürede bulunmasına rağmen serin iklime sahip bir ada ülkesidir. Bu adada Sauvignon Blanc üzümünden son derece ilginç şaraplar yapılmaktadır. Semillion üzümünden yapılan şarapları da ünlüdür. Bu şaraplar tek başlarına şişelendikleri gibi Sauvignon Blanc üzümü ile harman edilerek de şişelenirler.

1.2.4.2.3. Güney Afrika

Güney Afrika'da şarapçılığın tarihi 1600'lü yılların ilk yarısına kadar uzanır. Bugün ise Güney Afrika, yerkürenin en kaliteli şaraplarını üreten ülkelerden biridir.

Güney Afrika şarapçılığının bu kadar ünlü olmasındaki en büyük pay "Doğa"nınadır. Güney Afrika'nın, kıtanın diğer ülkelerden çok farklı olan ılıman iklimi bu ülkeyi iyi şarapların yapıldığı bir yer konumuna getirmiştir. Okyanuslardan esen serin rüzgarlar ve Antarktika'dan gelen serin hava dalgaları sayesinde Afrika kıtasının bu en alt ucunda Akdeniz'i andıran ılıman bir iklim bölgesi oluşmuştur. Yeni Dünya ülkelerinin çoğunda aşırı sıcak iklim ve çok verimli topraklar yüzünden bir Cabernet üzümü ağır, baygın ve reçelsi şaraplar verirken, Güney Afrika Cabernet Sauvignon şarabı Bordo şaraplarını andıran zarafet ve inceliktedir. Bunun yanında, bu ülkeyi uzun yıllar sömürgeleri altında tutan Hollandalılar ve İngilizler sayesinde Avrupa'nın şarapçılık birikimlerinin buraya taşınması da oldukça önemli bir rol oynamıştır.

Güney Afrika şaraplarının dünyaca tanınması oldukça yeni bir olgudur. Çünkü 1970'li yılların sonuna kadar ırk ayrımcılığı nedeniyle uğradığı ticari ambargonun etkisiyle içine kapalı bir şarapçılık yaşayan ülke hafif şaraplar veren üzümleri kullanırken, 80'li yıllarda dünyaca tanınmış üzümleri kullanarak şarapçılıkta bir patlama yarattı. Ayrıca, şaraplarındaki

kalite-fiyat dengesinin çok yerinde olması da bu patlamanın devamını sağlayan en önemli unsur oldu.

Güney Afrika şarapçılığı bir kooperatif şarapçılığıdır. Üretimin % 85'ini kooperatifler gerçekleştirir. Bunlardan en büyüğü de, yüzlerce bağcının bir araya gelerek oluşturduğu KWV (Koöperatieve Winjnbouwers Vereniging) 'dir.

Güney Afrika şarapçılığında “Kült Şaraplar” ile “astronomik fiyatlı lüks rezervler”e rastlanmamaktadır. Demokratik, üretenin ve tüketenin birbirine yakın olduğu bir şarap dünyası bulunur. Beyaz şarap, ülkenin sıcak ikliminden dolayı daha fazla tercih edilmekte ve tüketilmektedir.

1.2.4.2.4. Şili

Şili, son yıllarda Avrupa ve Amerika şarap sermayesinin yatırımlarında gözde olan bir ülkedir. Dünyanın şarap devleri Şili’de binlerce dönüm bağ satın almakta, ülkenin önde gelen üreticileri ile ortaklıklar kurarak birlikte hem kitlesel ve düzgün, hem de daha iddialı ve prestijli şaraplar üretmektedirler. Bunun sebebi ise, Şili’nin kaliteli üzümler yetiştirmek ve bunlardan dünya çapında şaraplar üretmek için çok elverişli topraklara ve iklime sahip olmasıdır. Ülkenin bir yanı deniz, diğer yanı da dağlarla çevrili geniş vadilerin bağlarında üzümler hem yeterince güneş alabilmekte hem de serin alt-iklim sayesinde ağır bir olgunlaşma sürecine sahiptirler. Bunların yanında, ülkenin şarap geleneğinin olması, iyi bağcılar ve şarap üreticilerinin bulunması da diğer avantajları oluştururlar.

1.2.4.2.5. Arjantin

Arjantin dünyanın altıncı büyük şarap üreticisi ülkesidir. Bu ülkede şarabın bu kadar sevilmesinin temel kaynağı, nüfusunun büyük bir bölümünün İtalyan göçmenlerinden oluşmasıdır.

Arjantin’de üretilen şarapların çoğu yakın zamana kadar kalitesiz sofr şaraplarından oluşmaktaydı. Fakat son yıllarda genel şarap kalitesi arttırılmaya ve şaraplar ihraç edilmeye başlanmıştır. Bağlarda bugün dünyanın en popüler üzüm çeşitleri yetiştirilmektedir.

Arjantin şarapları da Şili şaraplarında olduğu gibi, sahip oldukları kalitelere göre ucuz şaraplardır ve bölgelere göre büyük farklar gösteren bir şarapçılık görülmez. İklimin genelde istikrarlı olması da yıldan yıla büyük kalite farklarını önlemektedir.

1.2.5. Dünya Şarap Tüketimi

Dünya şarap tüketiminin 1996 yılından günümüze doğru gelişimine bakıldığında, 223 ile 230 milyon hl. arasında değişen toplam bir tüketimin gerçekleştiği görülmektedir. Bu 8 yıllık dönemde 7 milyon hl.'lik bir artış yaşanmıştır. Ancak, yaşanan bu artış her yıl düzenli olarak gerçekleşmemiş, örneğin 2002 yılındaki tüketim 2001 yılına göre 1.7 milyon hl. az olurken, 2003 yılındaki tüketim 2002 yılına göre 3.5 milyon hl. daha fazla olmuştur.

Dünya toplam şarap arz ve talebinin 1996-2004 yılları arasındaki gelişimi sektörde kronik bir arz fazlasının bulunduğunu göstermektedir. Hacmi yıllar itibariyle değişen bu arz fazlası en yüksek değerine 57.2 milyon hl. ile 2004 yılında ulaşmıştır.

Tablo 1.13. Dünya Şarap Arz ve Talebi (1996-2004, milyon hl.).

	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Şarap Arzı	272,6	265,9	261,5	281,1	292,8	274,4	270,3	262,0	287,0
Şarap Talebi	222,6	224,0	227,8	227,5	226,9	227,9	226,2	229,7	229,7
Arz Fazlası	50,0	41,9	33,7	53,6	53,4	38,4	35,4	32,2	57,2

Kaynak: <http://news.reseau-concept.net/images/oiv/Client/note%20de%20conjoncture%20octobre%202004-FR.pdf>

(24.08.2005).

Kıtalar arasında bir karşılaştırma yapıldığında talebin özellikle ABD ve Asya ülkelerinde arttığı, Avrupa ülkelerinde ise azaldığı söylenebilir. Dünya tüketiminin 2000 yılında % 70'ini Avrupa, % 21'ini Amerika, % 4'ünü Asya, % 3'ünü Afrika ve % 2'sini de Okyanusya sağlamıştır⁴⁶.

Avrupa Birliği'ne üye olan ülkelerin toplam şarap tüketimlerinde 2004 yılında, 2001 yılına oranla 0.3 milyon hektolitrel bir artış meydana gelmiştir. Bu artışın en önemli nedeni ise, İngiltere ve Kuzey Avrupa ülkelerinde yaşanan tüketim büyümeleridir. Geleneksel şarap tüketicisi ülkelerde ise tüketimde değişimler ve düzensizlikler görülmüştür (İspanya gibi).

Tablo 1.14. Avrupa Birliği Ülkelerinde 2001-2004 Yılları Arasındaki Şarap Tüketiminin Gelişimi (000 hl.)

	Almanya	Avusturya	Yunanistan	İspanya	Fransa	İtalya	Portekiz
2001	19.660	2.477	2.725	13.827	33.916	30.500	4.681
2002	20.050	2.200	2.675	13.900	33.580	30.100	4.390
2002/2001	00.390	-0.277	-00.50	00.73	-00.336	-00.400	-0.291

	Bel.+Lük.	Danimarka	İrlanda	Hollanda	Finlandiya	İsveç	İngiltere
2001	2.729	1.540	0.470	3.100	0.389	1.350	10.100
2002	2.773	1.650	0.510	3.400	0.436	1.500	10.600
2002/2001	0.440	0.110	0.040	0.300	0.047	0.150	00.500

Kaynak: <http://www.onivins.fr/pdfs/95.pdf> (26.08.2005).

Avrupa Birliği ülkeleri dışındaki ülkelerde, Arjantin hariç 2004 yılı tüketimlerinde artışlar olduğu göze çarpar. Özellikle ABD, Avustralya, Şili ve Güney Afrika'daki tüketim yükselmelerinden bahsedilebilir.

Tablo 1.15. Avrupa Birliği Dışındaki Bazı Ülkelerde 2001-2004 Yılları Arasında Şarap Tüketimlerinin Gelişimi (000 hl.).

Ülkeler	2000	2001	2004
ABD	21.200	21.325	22.500
İsviçre	3.088	3.077	2.900
Arjantin	12.491	12.036	11.900
Şili	2.271	2.010	2.200
Güney Afrika	3.906	3.972	3.950
Avustralya	3.899	3.976	4.000
Slovakya	0.516	0.580	0.630
Norveç	0.412	0.475	0.500

Kaynak: <http://www.onivins.fr/pdfs/95.pdf> (09.12.2004).

Ülkelerin kişi başına tüketim rakamları Fransa'nın 64.50 lt. ile ilk sırada yer aldığını göstermektedir. Bu ülkeyi 60.28 lt. ile İtalya, 39.1 lt. ile İspanya, 55 lt. ile Portekiz takip etmektedir⁴⁷.

⁴⁶ <http://www.auduteau.net/oenologie/specialeAdelaide.pdf> (14.09.2004).

⁴⁷ <http://www.ege.to/sarap5.asp#ulkeler> (16.09.2004).

Tablo 1.16. Şarap Tüketiminde Önemli Ülkeler ve Kişi Başına Tükettikleri Miktarlar (lt/yıl).

Ülkeler	Tüketim Miktarı
Fransa	64.50
İtalya	60.28
İspanya	39.10
Portekiz	55.00
Arjantin	51.63
Yunanistan	31.50
Şili	29.50
Almanya	22.80
Avustralya	18.60
Gürcistan	17.50
Yeni Zelanda	12.80
Bulgaristan	12.43
Güney Afrika	08.90
Amerika	07.11

Kaynak: <http://www.ege.to/sarap5.asp#ulkeler> (16.09.2004).

Tüm dünyada tüketilen şarap miktarı 2001 yılında 30 milyar, 2004 yılında ise 60 milyar şişeye ulaşmıştır. Öyle ki, 2002 yılında tüketilen şarabın değeri, dünya kozmetik sektörünün elde ettiği gelire eşit olup, 100 milyar euroyu aşmıştır.

1.2.6. Dünya Şarap Ticareti

Dünya şarap ihracatının 1980'li yıllardan 2004 yılına kadar gelişimi incelendiğinde, ihracat miktarının bu 24 yıllık dönem süresince yaklaşık 27 milyon hl. arttığı gözlemlenebilir. Bu artışın nedeni ise, Yeni Dünya ülkelerinin şarap ihracatında göstermiş oldukları gelişmelerdir. En son verilere göre⁴⁸, 2004 yılında dünya şarap ihracatı miktarına bakıldığında 76.5 milyon hl. olduğu görülür. Bu miktar 2003 yılı değerlerine göre %3 daha fazla olmuştur.

Avrupa Birliği'ne dahil olan ülkelerin çoğu, dünyadaki pek çok ülkenin şarap tedarikçisi durumundadır. Fransa, İtalya ve İspanya dünyanın en büyük 3 ihracatçısı konumundadırlar. İtalya'nın 2001 yılına kadar ihracatta önderlik ettiği AB ülkelerine, 2002 yılında Fransa'nın 15.4 milyon hl. ile liderlik ettiği görülmektedir. Bu iki ülkeyi İspanya 9.5 milyon hl.), Almanya (2.4 milyon hl.) ve Portekiz (1.6 milyon hl.) izlemekte, bu 5 ülke dünya şarap ihracatının % 65'ini gerçekleştirmektedirler. AB'nin planları çerçevesinde 2001 yılından sonra Fransa ile İtalya'nın ihracattaki payının gittikçe azaldığı; onlar tarafından boş bırakılan alanların ise İspanya ve Portekiz tarafından doldurulduğu görülmektedir. İspanya ile

⁴⁸ <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/notevinexpo.pdf> (23.08.2005).

Portekiz'in özellikle 2003-2004 periyodunda yaşadığı ihracat artışları buradan kaynaklanmaktadır.

Son yıllarda ihracatta yeni dünya ülkelerinin etkisi görülmeye başlanmıştır. Bunlar arasında Amerika, Arjantin ve Şili öne çıkan ülkelerdir. Arjantin ve Şili, 1980'li yılların başında dünya şarap ihracatından yalnızca % 1'lik bir pay alırlarken, bu miktar 2004 yılında % 8'e kadar yükselmiştir. Gene, yeni dünya ülkelerinden Avustralya ve Yeni Zelanda'nın son 2 yılda ihracat rakamlarında artışlar yaşanmaktadır. Güney Yarımküre ülkeleri olarak adlandırılan bu ülkeler, 2004 yılında dünya şarap ihracatının % 25'inden sorumlu olmuşlardır.

Dünya piyasası bütün ihracatçı ülkelerin toplamı olarak düşünülürse, 2004 yılında miktar olarak 76.5 milyon hl.'lik bir toplam ihracat gerçekleştirilmiştir. Bu miktar, dünya şarap tüketiminin yaklaşık % 30'unu oluşturmaktadır. Geçmiş yıllara oranla dünya ihracatının dünya tüketimine oranında artmalar gözlenmektedir. Nitekim, 1980'lerde % 18 olan bu oran 1998'de % 29 olarak gerçekleşmiştir.⁴⁹

Dünya şarap ticaretinin diğer yönünü şarap ithalatı oluşturur. Dünya şarap İthalatı 2000 yılında 54.7 milyon hl. olurken, 2004 yılında bu rakam 70 milyon hl.'ye yükselmiştir. Bu miktarın % 80'i Avrupa, % 13'ü Amerika, % 4'ü Asya, % 2'si Afrika ve % 1'i de Okyanusya kıtası tarafından ithal edilmiştir. İhracatta ilk sırayı alan Avrupa kıtası, ithalatta da ilk sırada bulunmaktadır.

Almanya dünya toplam ithalatından aldığı % 20'lik payla ithalatta ilk sırada yer almaktadır. Almanya'yı %16 ile İngiltere, % 9 ile İsviçre ve % 7.5 ile de Kanada takip etmektedir.

1.2.7. Dünya Şarapçılığının Geleceği

Uzmanlar dünya şarapçılığının geleceğine optimist bir bakış açısı ile yaklaşmaktadırlar. Dünya çapında şarap filyerinin ciro rakamlarının artacağı öngörülmektedir. Örneğin, 2006 yılında bu artış, 2001 yılına göre % 8.9 civarında olacaktır. Aynı yıl tüketicilerin şaraba harcayacakları rakam 111 milyar euroyu bulacaktır. Gelecek 5 yıl için de beklenen ciro artışının kaliteli şaraplar için % 10; sofr şaraplarında ise % 5.4 olacağı tahmin edilmektedir. Sofra şaraplarının tüketiminde 11 milyon hl.'den fazla bir artış olacaktır. Bu artışlar içerisinde

⁴⁹ <http://www.onivins.fr/pdfs/95.pdf> (09.12.2004).

Kuzey Avrupa ülkelerindeki tüketim miktarlarının yıldan yıla artmasının etkili olacağı düşünülmektedir. Çünkü, 2006 yılına kadar bu ülkelerdeki şarap tüketiminin % 25.6 büyüyeceği öngörülmektedir. Beş şarap üretici ülke 2006 yılında, toplam üretimin % 60'ını gerçekleştireceklerdir. Bu ülkeler Amerika, İngiltere, Almanya, Çin ve Fransa'dır. Eğer bu gruptan Çin çıkartılıp İtalya eklenirse, üretim oranının % 70'e yükselteceği ifade edilmektedir⁵⁰.

Şarap tüketiminin şişeli şaraplara doğru bir büyüme eğilimi göstermesi beklenmektedir. Özellikle şişesi 5 eurodan fazla olan şaraplar, tüketim dinamiklerini etkileyeceklerdir. Gelecek 5 yıl içerisinde amatör şarap ülkeleri olarak adlandırılan İngiltere, Almanya, Amerika ve Japonya'nın dünya tüketimine canlılık getirecekleri öngörülmektedir. Bu canlılık ile birlikte, sektörde umulan büyüme oranının % 9 olması beklenmektedir.

Global olarak şarap tüketimi artma eğilimi göstermektedir. Fakat bu artışın nedeni yeni dünyanın şarap üreticisi ülkeleri değil, yeni dünya ülkelerinin tüketicileridir. Örneğin, Amerika'da 1980'li yılların başında yalnızca 4 litre olan tüketim, bugün 10 litre bulmuştur. Amerika'da 2000 yılında kırmızı şarabın kardiyovasküler rahatsızlıkların önlenmesinde etkili olduğuna dair bilimsel yayınların artması şarap tüketiminin % 20 oranında artmasına neden olmuştur⁵¹. Japonya'da ise yaşanan artış % 100'dür. Geçmiş yıllar içerisinde kişi başına 1 litre olan Japonya'nın şarap tüketimi, 2001 yılında 2 litre olmuştur⁵².

Dünyada en fazla şarap tüketen ülke olan Fransa'da ise, tüketim gittikçe azaltılmaktadır. Kişi başına 1960'lı yılların başında 100 litre olan şarap tüketimi, 1997'de 65 litreye düşmüş olup, 2006 yılı içinse öngörülen miktar 68-69 litredir.

Şarabın uluslararası değişiminin 2006 yılında % 15 artacağı öngörülmektedir. Ayrıca, şarap fazlalığının da azalması beklenmektedir. Üretim ve tüketim rakamları arasındaki fark 2002-2006 yılları arasında % 11.5 oranında azalacaktır. Aynı dönem de ağır alkollü içkiler, konyak ve armanyak'ın tüketiminde miktar olarak % 1.2 ve değer olarak de % 8.4 oranında bir yükselmenin olması da beklenmektedir⁵³.

⁵⁰ http://www.confederationpaysanne.fr/article.php3?id_article=370 (22.06.2005).

⁵¹ http://www.gata.edu.tr/dahilibilimler/halksagligi/khb_002_07.pdf (22.06.2005)

⁵² <http://www.didiers.net/news.cfm?ID=347> (23.06.2005).

⁵³ http://www.pleinchamp.com/infos/actualites/inf_act_une_detail.asp?id=9102 (24.06.2005).

2. TÜRK ŞARAPÇILIĞI

Türkiye şarapçılığı, Türk bağcılığı ve Türk şarap sektörü olarak 2 kısımda incelenebilir. Türk şarapçılığını incelemeye başlamadan önce en önemli hammadde olan üzümün kaynağı olan bağcılık sektörünün incelenmesi gerekmektedir.

2.1. Türk Bağcılığı

Asma bitkisinin olası anavatanlarından biri olarak kabul edilen Türkiye, dünyanın en önemli bağ alanlarına sahip ülkelerinden birisidir.

2.1.1. Türkiye Bağcılığının Dünya Bağcılığı İçerisindeki Yeri

Türkiye dünyanın bağcı ülkeleri arasında yer almaktadır. Dünya ülkeleri arasında Türkiye'nin yeri, Sovyetler Birliği'nin dağılması ile değişmiş olup 2004 yılında Türkiye 530.000 hektar bağ varlığı ile İspanya, Fransa ve İtalya'dan sonra 4. sırada, 3.600.000 ton üretim miktarı ile de İtalya, Fransa, ABD ve İspanya'dan sonra 5.sırada yer almaktadır⁵⁴. Üretilen üzümlerin % 63'ü çekirdekli, % 27'si ise çekirdeksiz üzümlerden oluşmaktadır. Bunların yaklaşık, % 38'si kurutmalık, % 30'u sofralık, % 30'u pekmez, sucuk, şıra ve % 2'de şaraplık olarak değerlendirilmektedir.

2.1.2. Türkiye'de Bağcılığın Gelişimi ve Asma Gen Potansiyeli

Dünyada yetiştiriciliği yapılan üzüm çeşitlerinin büyük bir kısmını oluşturan Vitis vinifera L. asma türünün gen merkezi ve ilk kez kültüre alındığı iklim kuşağında yer alan Türkiye, M.Ö.5000 yılına uzanan bağcılık ve şarapçılık kültürü nedeniyle çok zengin bir asma gen potansiyeline sahiptir⁵⁵.

Üzüm yetiştiren asmanın asıl anavatanının neresi olduğuna dair net bilgiler bulunmamaktadır. Asmanın anavatanını belirtmek için yapılan çalışmalarda Avrupa'da eski karbon devrine ait tabakalar içinde, yerli asmadan çok yabancı asmalara benzeyen fosiller elde edilmiştir. Avrupa'nın buzul arazisinin dışında Fransa Montpellier'de ve Roma'da asma yapraklarının fosilleri elde edilmiştir.

⁵⁴ <http://faostat.fao.org/faostat> (07.07.2005).

Anadolu'da ise, bağcılığın binlerce senelik bir tarihi vardır. Prehistorik devirde Türkiye topraklarında bağcılık yapıldığı bilinmektedir. Hititler, bağları korumak için kanunlar yapmışlardır. Yunanlılar ve Romalılar döneminde bağcılık çok daha iyi bir durumdaydı. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, memleketin her tarafında bağlar bulunuyordu. Fakat İslamiyet ile birlikte Osmanlı İmparatorluğu'nda şarap içilmesi yasaklandı. Yalnız bu yasak, Türkiye'de bağcılığın gerilemesine yol açmadı. Çünkü Osmanlılar bir yandan üzüm suyunu pekmez, bulama, pestil ve sucuk gibi çeşitli şekillerde değerlendirmişler, diğer taraftan da çeşitli sofralık ve kurutmalık üzüm yetiştiriciliği yapmışlardır.

Filokseranın⁵⁶ Avrupa'ya bulaşmasından yani 1835 yılından önce bağcılık, çok basit bir tarımsal faaliyet olarak görülüyordu. Filoksera Avrupa bağcılığını tahrip etmeye başladıktan sonra ise, bağcılık şekil değiştirmeye başladı. Türkiye topraklarına Filoksera 1871 yılında girmiş ve İzmir ve İstanbul bağlarının tahrip etmiştir⁵⁷.

Türkiye'nin asma gen potansiyelinin ortaya çıkarılması, yetiştirilen üzüm çeşitlerinin koleksiyon bağında koruma altına alınıp, ampelografik⁵⁸ özelliklerinin belirlenerek gerçek çeşit sayısının saptanması amacıyla Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünce 1965-1972 yılları arasında tüm bölgeleri taranmıştır. Bu tarama sonucunda 1606 adet kültür çeşidi ve formu tespit edilerek 1150 adedi kuruluşa aktarılmıştır. Adı geçen enstitü de ayrıca 88 adet yabancı sofralık ve şaraplık çeşitlerinden oluşan bir koleksiyon mevcuttur.

Diğer taraftan araştırma kurum ve kuruluşlarında yapılan ıslah çalışmaları Türkiye asma gen kaynağını arttırması bakımından değer taşımaktadır. Bunların önde geleni 1979 yılında ülkesel projede öngörülen standart bir yöntemle yürütülen klon seleksiyonu çalışmalarıdır. Sofralık 21, şaraplık 14 ve kurutmalık 3 olmak üzere 38 üzüm çeşidinde sürdürülen çalışmalar, 8'i sofralık, 7'si şaraplık ve 2'si kurutmalık 17 çeşitte tamamlanmıştır.

Türkiye'nin gen kaynaklarına asıl önemli katkıyı yapan çalışmalar ise melezleme ıslah çalışmalarıdır. Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsünde erkenci ve geççi sofralık üzüm çeşitleri elde edilmesi amacıyla 1973 yılında başlatılan çalışmalarda 8 üzüm çeşidi ıslah ve tescil edilmiştir. Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünde çekirdeksiz,

⁵⁵ Çelik-Marasalı, 2003, 648

⁵⁶ Asma bitkisinin kök ve yapraklarına yerleşerek zarar veren bir bağ hastalığıdır (<http://www.tarimkredi.org.tr/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=49-12.06.2005>).

⁵⁷ Aktaş, 2002, 123-124

⁵⁸ Ampelografi: Asmanın tanımlanması ile uğraşan bilim dalı (<http://journals.tubitak.gov.tr/agriculture/issues/tar-99-23-5/tar-23-5-6-98076.pdf-12.06.2005>).

erkenci ve geçici sofralık üzüm çeşitlerinin elde edilmesi amacıyla 1974 yılında başlatılan çalışma ile 1990-1993 yılları arasında 5 üzüm çeşidi ıslah ve tescil edilerek ülke gen kaynağına kazandırılmıştır.

Melezleme ıslah çalışmalarında külleme ve mildiyö hastalıklarına dayanıklı ve standart özellikli üzüm çeşitleri elde etmek üzere Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nde 1986 yılında başlatılan çalışmalar F1 melezleri düzeyinde devam etmekte olup, tescili teklif edilerek aday çeşitleri saptanmıştır.

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde 1992 yılında başlatılan aroma bakımından zengin kaliteli yeni şaraplık üzüm çeşitlerinin elde edilmesi çalışmaları F1 bitkilerinin seçimi aşamasında devam etmektedir. Tarım ve Köy işleri Bakanlığınca hazırlanan kataloga göre tarım bölgeleri için 78 üzüm çeşidi standart olarak kabul edilmiştir⁵⁹.

Asma gen kaynaklarının açığa çıkarılması amacıyla, 1965 yılında başlatılan “Milli Koleksiyon Bağı” çalışmaları kapsamında saptanan 1606 adet kültür çeşidi ve formu Tekirdağ Bağcılık araştırma Enstitüsü'nde bu amaçla oluşturulan bağa aktarılmıştır. Ancak bu sayıya birçok çeşidin kökeninin çok eski olmasından ve sürekli eşeysiz çoğaltma sonucunda oluşan ve birbirini izleyen nesillere ait popülasyonlarda ortaya çıkan varyasyonlardan kaynaklanan farklı adlandırmalar da dahildir. Bu nedenle, asma gen kaynaklarının isim doğruluğunun saptanması önemli bir araştırma alanı oluşturmaktadır. Koleksiyonda ampelografik olarak 904 bireyin tanımlanması yapılmış olmakla birlikte, bu sayı ismine doğru çeşit sayısını tam anlamıyla yansıtmamaktadır. Bu durum, klasik ya da modern ampelografik yöntemlerin tanımlamadaki yetersizliğinden kaynaklanmaktadır. Sorunun aşılabilmesinde moleküler markörlerin kullanılması önem kazanmaktadır. Üzüm çeşitlerinin moleküler markörler kullanılarak genetik tanımlanmaları, Türkiye'de çok yıllık bitkilerde moleküler biyolojiden yararlanma alanındaki öncü çalışmalardır⁶⁰.

⁵⁹ <http://ekutup.dpt.gov.tr/bitkiure/meyve/oik657.pdf> (10.05.204).

Tablo 2.1. Türkiye’de 2000-2004 Yılları Meyve Üretim Alan (ha) ve Miktarları (ton).

	2000	2001	2002	2003	2004
Üretim Alanı	1.023.215	1.021.279	1.033.853	1.055.316	1.044.218
Üretim Miktarı	10.858.550	10.787.550	10.622.950	11.484.870	10.850.870

Kaynak: <http://faostat.fao.org>

FAO’nun 2004 yılı değerlerine göre bahçe bitkilerinin Türkiye’nin tarım alanları içerisinde kapladığı alan 4.000.000 ha olup, bahçe bitkilerinin toplam tarım alanı (41.690.000 ha.) içerisindeki payı yaklaşık olarak % 10’dur. Bu durum, Türkiye’nin bahçe bitkileri bakımından dünyanın zengin ülkeleri arasında olduğunu göstermektedir. Asmanın anavatanı olarak kabul edilen Türkiye’de bağların toplam tarım alanları içerisindeki payı 2004 yılında % 1.3 olmuştur.

Üzüm üretim miktarının meyve üretimi içerisindeki payı 2003 yılı itibari ile % 30.7 gibi oldukça önemli bir değerdir. Bu değer, % 35.9 olan 1995 değerinden % 4.7 daha düşüktür. Bu durum, bağ alanlarındaki ve üzüm üretimindeki azalmadan çok, üzüm dışındaki diğer meyve gruplarında meydana gelen üretim artışlarından kaynaklanmıştır. Konuya üretim değeri açısından bakıldığında, 2003 yılında meyve üretim değerinin (2.011.147.925 milyon TL) % 21.7’si (435.755.284 milyon TL) üzüm üretimi ile sağlanmıştır⁶¹.

Türkiye’de 1980 yılında toplam bağ alanı 820.000 ha. İken, 2004 yılına gelindiğinde 530.000 ha. kadar düşmüştür. Özellikle son 25-30 yıldan bu yana yoğun filoksera zararına uğrayan Anadolu’da, modern işletme tekniklerine uygun şekilde bağların yenilenmesini mümkün kılacak önlemlerin alınmasında geç kalınmış ve bunun sonucu olarak bağcılığın önemli bir yer tuttuğu Orta Anadolu ve bu bölgenin Akdeniz, Karadeniz, Doğu Anadolu bölgeleri ile geçit yörelerdeki bağlar hızlı bir şekilde yok olmaya başlamıştır. Aynı durum, halen büyük bir ölçüde yerli bağcılığın sürdürülmekte olduğu Güneydoğu Anadolu bölgesi ve Doğu Akdeniz yöreleri için de söz konusudur. Adı geçen yörelerde bağların hızla elden çıkması, Türkiye bağcılığında alan ve üretim yönünden istatistiklere tam olarak yansımaya ciddi bir gerilemeye neden olmuştur. Ancak, bu gerileme üretim miktarlarında ciddi değişimlere yol açmamıştır. Verim rakamlarına bakıldığında ise, 1980 yılından 2004 yılına kadar geçen dönemde %55 oranında bir artış kaydedildiği görülmektedir.

⁶⁰ Çelik - Marasalı, 2003, 648-649

⁶¹ <http://ekutup.dpt.gov.tr/bitkiure/meyve/oik657.pdf> (10.05.2004).

2.1.3. Üzüm Üretimi ve Tüketimi

Türkiye’de üzüm üretim ve tüketimi, üzümün üretildiği bölgelerden başlayıp ıslah çalışmalarına kadar uzanan geniş bir alanda incelenebilir.

2.1.3.1. Türkiye’de Üzüm Üretimi ve Bölgeleri

Türkiye, dünya üzüm üretiminde İspanya’dan sonra 5. sırayı almaktadır. Türkiye’de 1980 – 2000 yılları arasında üzüm üretiminde az da olsa bir düşüş gerçekleşmiştir. Fakat 2002 yılında üretim 1980 yılı düzeyine ulaşmış ve dünya üretiminin % 5.4 ‘ünü sağlamıştır.

Tablo 2.2. Türkiye Bağ Alanları, Üzüm Üretim Miktar ve Verimleri.

Yıllar	Bağ Alanı (000 hektar)	Üzüm Üretimi (000 ton)	Üzüm Verimi (kg/ha)
1980	820	3.600	4.390
1990	580	3.500	6.034
2000	535	3.600	6.729
2001	525	3.250	6.190
2002	530	3.500	6.604
2003	530	3.600	6.792
2004	530	3.600	6.792

Kaynak: http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

<http://faostat.fao.org> (09.10.2005).

Türkiye, dünya üzüm üretim miktarı bakımından 2004 yılı içerisinde 5. sırada yer almasına rağmen verim açısından dünya veriminin (8238 kg/ha dünya, 6792 kg/ha Türkiye) oldukça altında bulunmaktadır. Bağcılığın en yoğun olduğu Ege bölgesi dışındaki diğer bölgeler arasında üretim miktarları açısından büyük farklılıklar görülmesi, bölgeler arası ekolojik ve teknolojik farklılıkları ortaya koymaktadır. Son 5 yıllık Türkiye bağ alanı ile üretim miktarı genel olarak ele alındığında bu farklılıklar bağ alanlarındaki azalışa karşılık üretim miktarındaki artışlar şeklinde kendini göstermektedir. Bu da bağcılıkta belirli teknolojilerin sadece belirli bölgelerde uygulanmasının üretimde ne derece etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Dünya bağ alanı içerisinde 4. sırada yer alan Türkiye’de Doğu Anadolu’nun yüksek kesimleri ile yıllık toplam yağışın 1000 mm’nin üzerinde olduğu Doğu Karadeniz sahil şeridi dışında kalan tüm tarım bölgelerinde bağcılık ekonomik anlamda yapılabilmektedir.

Tarım bölgelerine göre bağ alanları ile üretilen üzüm miktarları incelendiğinde alan ve üretim miktarları açısından ilk sıraları Ege, Akdeniz, Ortağüney, ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin aldığı görülür.

Tablo 2.3. 2002 Yılı Bağ Alanı ve Yaş Üzüm Üretiminin Bölgelere Dağılımı (%).

Bölgeler	Bağ Alanı (ha)	%	Üretim (ton)	%	Verim (kg/ha)
Ortakuzey	44.743	8.3	167.761	4.7	3.749
Ege	154.196	28.5	1.640.446	45.6	10.639
Marmara	23.720	4.4	215.195	6.0	9.072
Akdeniz	108.823	20.1	520.444	14.5	4.782
Kuzeydoğu	1.899	0.4	14.466	0.4	7.618
Güneydoğu	70.260	13.0	368.527	10.2	5.245
Karadeniz	1.052	0.2	6.582	0.2	6.257
Ortadoğu	37.709	7.0	132.476	3.7	3.513
Ortağüney	98.598	18.2	534.103	14.8	5.417
Toplam	541.000	100.0	3.600.000	100.0	6.654

Kaynak : <http://ekutup.dpt.gov.tr/bitkiure/meyve/oik657.pdf> (10.05.2004).

Gerek alan gerekse üretim yönünden Ege bölgesi ilk sırada ve diğer bölgelerin büyük bir farkla önünde yer almaktadır. Ege bölgesinde, özellikle son yıllarda modern bağcılık tekniği bakımından sağlanan gelişmelerin bir sonucu olarak dekara ortalama verim 1000 kg’ın üzerine çıkmış durumdadır. İkinci sırada yer alan Akdeniz bölgesini Ortağüney bölgesi izlemektedir. Bu üç bölge, Türkiye toplam bağ alanlarının % 66.8’ine, üzüm üretiminin ise % 74.8’ine sahiptir. 1990-2002 yılları itibariyle genel olarak Ege ve Ortağüney bölgeleri hariç diğer bağ alanlarında giderek bir azalma meydana geldiği görülmektedir. Bu durumu, Türkiye genel bağ alanı ve üretim miktarlarının yıllara göre toplam değişiminde de görmek mümkündür.⁶²

⁶² <http://www.bagcilik.org/articles.asp?id=82> (02.02.2004).

Dünyaca ünlü üzüm çeşitlerinin yetiştirildiği Türk bağcılık sektörü bölgesel olarak incelendiğinde, üretimin genel yapısında farklılıklar olduğu görülür. Nitekim Ege bölgesinde çekirdeksiz kuru üzüm, Marmara bölgesinde sofralık ve şaraplık, Akdeniz bölgesinde ilk turfanda, Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde şaraplık, şıralık, sofralık ve çekirdekli kurutmalık üzüm yetiştiriciliği gelişmiştir.

2.1.3.2.1. Ege Bölgesi

Ege Bölgesi, Türkiye’de pazara dönük işletmelerin yoğun olduğu en önemli bağ bölgesidir. Türkiye’de yetiştirilen çekirdeksiz kuru üzümün tamamına yakını bu bölgede üretilmektedir.

Türkiye bağ alanlarının % 28.5’ini, üretiminin de % 46’sını oluşturan Ege bölgesi toprakları genelde filoksera hastalığının etkisi altındadır. Bölgenin orta kesiminde yer alan Gediz vadisindeki çekirdeksiz üzüm bağlarının tamamına yakını yerlidir. Tümüyle sulanan bu bağlarda, topraktaki kum oranı yerli bağcılığın yapılabilmesine olanak sağlayacak miktarda değildir. Buna rağmen, herhangi bir yasal sınırlamada olmadığından yerli bağcılık yayılmaya devam etmektedir. Üretim ve değerlendirme sorunlarının en az yaşandığı Ege Bölgesinin ova kesimlerinde son yıllarda tesis edilen bağların hemen hemen tamamı telli terbiye sistemleri ile kurulmaktadır. Yörede %90 oranında hakim çeşit “Sultani” olarak adlandırılan yuvarlak çekirdeksiz üzümdür. Bölgenin orta kesiminde sofralık olarak Razakı ve İpek (Pek), kuzey kesiminde Bozcaada Çavuşu, Kozak Beyazı, Kozak Siyahı ve Amasya, doğusunda ise Işıklı, Burdur Dimriti, Pembe ve Siyah Gemre en tanınmış çeşitlerdir. Bunlarla birlikte daha yüksek iç kesimlerde ise, yayla bağcılığını geliştirme projesi kapsamında Alphonse Laval ve İtalia gibi yabancı kaliteli çeşitler de yayılmaktadır. Diğer yandan bölgenin daha sıcak iklimine sahip Aydın ve Muğla illerinde de erkenci üzüm çeşitlerinden Cardinal, Perlette, Yalova İncisi ve Uslu giderek daha fazla ilgi görmektedir.

Ege Bölgesi daha çok sofralık ve kurutmalık üzüm çeşitlerinin egemen olduğu bir bölge olsa da, şarap üretiminin % 20’si bu bölgede gerçekleştirilmektedir. Son yıllarda tütünde uygulanan kota nedeni ile özellikle Akhisar yöresinde şaraplık üzüm yetiştiriciliğine geçişler görülmektedir. Ege’nin en ünlü ve önemli şaraplık üzüm çeşidi, Muscat ailesinin bir üyesi olan ve İzmir dolaylarında yetişen Bornova Misketidir. Bölgede yetiştirilen diğer şaraplık çeşitler ise Carignan, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay, Semillon gibi yabancı kökenli üzüm ile Çalkarası ve Sultaniye gibi yerli çeşitlerdir. Ayrıca yine

1990'lı yıllarda Çeşme'nin Ovacık mevkiinde kurulan Cabernet Sauvignon, Chardonnay ve Merlot bağlarından elde edilen üzümlerden pek çok üretici *varietal şarap*⁶³ üretmektedir.⁶⁴

2.1.3.2. Akdeniz Bölgesi

Bağ alanı ve üretim açısından Ege Bölgesinden sonra Türkiye'nin ikinci önemli bölgesidir. Erken olgunlaşan üzüm çeşitlerinin yetiştirildiği Akdeniz Bölgesi sahil şeridinde Tarsus Beyazı, Cardinal, Perlette, Yalova İncisi ve Ergin Çekirdeksiz gibi erkenci çeşitler iklimin normal seyrettiği yıllarda haziranın ikinci yarısında; Trakya, İlkeren, Uslu ve Early Cardinal ise ilk yarısında olgunlaşmaktadırlar. Ayrıca bölgede son yıllarda yaygınlaşmaya başlayan örtü altı üzüm yetiştiriciliği ile olgunlaşma tarihinin 15 Mayıs'a kadar öne alınması mümkün olmaktadır. Bu durum özellikle ihracat açısından çok önemlidir. Türkiye bağ alanlarının % 20'si ile üretimin %14.5'ini oluşturan Akdeniz Bölgesinin yayla kesimlerinde de son yıllarda bağcılık konusunda gelişme olduğu görülmektedir. Bölge de şaraplık üzüm çeşidi yetiştirilmemektedir.

2.1.3.2.3. İç Anadolu Bölgesi

İç Anadolu Bölgesi, taşıdığı farklı özelliklere göre kendi içerisinde 3 ayrı bölgeye ayrılarak incelenebilir:

Ortağüney Bölgesi

Bağ alanı ve üretim yönünden Ege ve Akdeniz bölgelerinden sonra Türkiye'nin 3. Bölgesidir. Karasal iklim özelliklerine sahip olan bölge, birinci derecede şaraplık ve sıralık üzüm üretimi için elverişli olmakla birlikte, sofralık ve çekirdekli üzüm çeşitleri de yaygın olarak yetiştirilmektedir. Türkiye bağ alanlarının % 18'i ile üretimin % 15'ini oluşturan bu bölgenin önemli sorunlarından birisi bağ kanseridir. Bu nedenle, bölgede sağlıklı aşılı asma fidanı ihtiyacının karşılanması ve modern bağcılığın geliştirilmesi konularında araştırma ve üretim çalışmalarının yapılması gereklidir.

⁶³ Ağırlıklı olarak tek bir üzüm çeşidinden yapılan şaraba verilen addır. (<http://www.turkishpub.com/sarap/sozluk.asp> - 10.10.2005).

⁶⁴ Ergenekon, 2003, 4

Ortakuzey Bölgesi

Bölgenin ekolojik özellikleri nedeni ile vejetasyon süresinin kısa olması, geç olgunlaşan üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliğine uygun değildir. Gece ve gündüz arasındaki yüksek sıcaklık farklılıkları sonucunda şırada yüksek asit oluşumu ile siyah çeşitlerde daha koyu renk meydana geldiği için, bölge öncelikle şaraplık üzüm yetiştiriciliği için oldukça elverişlidir. Anadolu'da bağcılığın kıraç, kurak ve verimsiz toprakların en iyi şekilde değerlendirilmesinde ve toprak muhafazasında önemli rol oynayan bir faaliyet olması nedeni ile özellikle yetiştirme tekniğinin modernize edilerek, yeniden hızlı gelişiminin sağlanması gerekmektedir. Türkiye bağ alanı içerisinde % 7, üretimde ise % 6 paya sahip olan bölge bağcılığının geliştirilmesi ile geçimini tarımdan sağlayan nüfusun gelir seviyesinin yükseltilmesi sağlanacak ve buna bağlı olarak da kırsal alanlardan göçün kontrol altına alınması mümkün olabilecektir..

Ortadoğu Bölgesi

Bölgede ekolojik özelliklerin gereği olarak şaraplık, şıralık ve sofralık üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır. Verim açısından ülke ortalamasının çok altında üretim yapılan bölgenin toplam bağ alanı içerisinde % 7, üretimde ise % 4 payı bulunmaktadır. Özellikle bölgede son 15-20 yıllık süreçte yoğun bir floksera zararı nedeniyle, bağcılığın yoğun olarak yapıldığı Tokat ilinde yerli bağlar hızla elden çıkmaktadır. Türkiye'nin en kaliteli beyaz şaraplık çeşidi olarak bilinen Narince üzüm çeşidi bölgede aynı zamanda sofralık ve şıralık olarak değerlendirilmektedir. Son yıllarda, yaprağının az dilimli, şekli ve ince yapısı ile sarmalık olarak da rağbet görmesi nedeniyle Narince üzüm çeşidi, Tokat ve çevresinde yaprak salamuracılığı yönünden bir yandan önemli bir gelir kaynağı haline gelirken, diğer yandan şaraplık olarak değerlendirilmesinde sorunlar yaşanmaktadır.

Tüm İç Anadolu bölgesi şaraplık üzümler açısından değerlendirildiğinde, Türkiye'nin çok önem taşıyan biri kırmızı, diğeri ise beyaz iki önemli üzüm çeşidinin vatanı olduğu görülür. Bu çeşitler Kalecik Karası ve Emir üzümleridir. Emir, özellikle Kapadokya yöresinde yetişen ancak gün geçtikçe bağ alanı daralan ve çok kaliteli şarap veren beyaz bir üzüm çeşididir. Kalecik Karası ise, Ankara çevresinde özellikle adını aldığı Kalecik ilçesinde az miktarda yetişen bir kırmızı üzüm cinsidir. Bölgeyi 1970'lerde etkisi altına alan floksera hastalığı nedeniyle yok olmaya yüz tutan bu çeşit, şarap firmalarının çalışmaları sonucunda

canlandırılmış ve Kalecik Karası şarabı Türkiye'nin en çok aranan şaraplarından biri olmuştur⁶⁵.

2.1.3.2.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Ekolojik özellikleri bakımından çok yönlü bağıcılığın yapılmasına elverişli şartlara sahip olan bu bölge, Türkiye bağ alanları içerisinde % 13,0, üretimde ise % 10'luk bir paya sahiptir. Bölgede yetiştiriciliği yapılan üzüm çeşidinin fazlalığı ve değerlendirme ile ilgili yeterli yatırımların yapılmamış olması, ürünün değerlendirilmesinde zaman zaman tıkanmalara neden olmaktadır. Güneydoğu Anadolu Projesi'nin tamamen hayata geçmesi ile sulamaya açılacak 1.6 milyon hektarlık alanda oluşturulacak olan bitkisel ürün deseninde bağıcılığın gelişmiş yetiştirme teknikleri ile bu değişen yapı içerisinde hak ettiği yeri alması için plan döneminde çalışmaların yoğunlaştırılması gerekmektedir.

Bu bölgede, Türkiye'nin en kaliteli kırmızı şarap çeşitleri arasında yer alan Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinin yetiştirildiği Diyarbakır ve Elazığ bağları yer almaktadır. Daima bir arada kullanılan ve birbirlerini tamamlayan bu iki çeşit, son dönemlerde varietal şarapların yapımında da kullanılmaktadır. Türk şarapçılığı açısından çok önemli olan bu bağların yer aldığı Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da, TEKEL'in sınırlı kapasiteye sahip içki fabrikaları haricinde özel şaraphanelerin bulunmaması dolayısıyla yetiştirilen üzümler her yıl bağbozumunu izleyen uzun ve yorucu bir yolculukla Batıdaki şarap fabrikalarına ulaştırılmaktadır. Bazen 1.500 km.yi aşan bu uzun yolculuğun üzümün kalitesini düşürmesi, talebi karşılayacak ölçüde ürünün bulunmaması ve bölgedeki bağların istenilen kalitede olmaması bu iki güzide üzüm çeşidinin temininde karşılaşılan başlıca sorunları oluşturmaktadır⁶⁶.

2.1.3.2.5. Marmara Bölgesi

Türkiye toplam bağ alanı içerisinde % 4 ve üretimde % 6'lık bir paya sahip olan bölgenin Trakya kesiminde genellikle şaraplık, Anadolu kesiminde ise orta mevsim ve geçici sofralık üzüm üretimi yoğunluk kazanmıştır. Trakya yöresinde genellikle Tekirdağ Merkez ve Şarköy ile Edirne Uzunköprü ilçelerinde yoğun bir şekilde şaraplık üzüm yetiştiriciliği yapılmakta olup, üretilen üzümler bölgede mevcut TEKEL ve özel sektöre ait fabrikalarda işlenmektedir. Beyaz çeşitlerden Yapıncak ve Semillon ile kırmızı çeşitlerden Papazkarası, Adakarası,

⁶⁵ Ergenekon, 2003, 5

⁶⁶ Ergenekon, 2003, 6

Cinsaut ve Gamay bölgede yaygın olarak yetiştirilmektedir. Bursa ve Çanakkale'nin ilçelerinde ise özellikle sofralık amaçlı yetiştiriciliği yapılan Razakı ve Müşküle üzüm çeşitleri yaygın olarak üretilmektedir. Ayrıca Çanakkale ili ilçelerinde yüksek alkollü içki üretim hammaddesi olarak kullanılan Karasakız üzüm çeşidi ile sofralık üzüm olan Bozcaada Çavuşu çeşidinin üretimi oldukça yayılmıştır⁶⁷.

2.1.3.2.6. Kuzeydoğu Bölgesi

Oldukça yüksek bir rakıma sahip olan bu bölgede yerel ihtiyacı karşılayacak kadar sınırlı düzeyde bağcılık yapılmaktadır. Türkiye toplam bağ alanı içerisinde % 0.32, üretimde ise % 0.4 payı olan bölgede mikroklima özelliği taşıyan Erzincan'ın Üzümlü ilçesi ve çevresinde 1300-1600 metre yüksekliğe sahip yamaçlarda yetiştirilen Karaerik üzüm çeşidi bölgenin en önemli standart sofralık çeşididir.

Karadeniz Bölgesi, yağışlı geçen yaz ayları nedeniyle şaraplık üzüm yetiştirilmesine müsait bir iklime sahip olmamakla birlikte, bölgenin iç kısmında yer alan Tokat ve Amasya illeri İç Anadolu ile Doğu Karadeniz arasında geçiş kuşağı üzerinde yer almaları nedeniyle şaraplık üzüm yetiştiriciliğine çok elverişlidirler. Bu illerde yetişen Narince üzümü yıllandırmaya müsait, kaliteli sek ve dömisek şaraplar veren beyaz bir çeşittir⁶⁸.

2.1.3.2. Standart Üzüm Çeşitleri

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan kataloga göre, Türkiye'deki tarım bölgeleri için 78 üzüm çeşidi standart olarak kabul edilmiştir. Benzer şekilde, bağ bölgelerini üzüm çeşitleri ile birlikte detaylı olarak değerlendiren çalışmalar sonucunda, tarım bölgelerinde yetiştirilen ve yetiştirilmesi önerilen yerli ve yabancı üzüm çeşitlerinin sayısı 80 olarak bildirilmiştir. Bu çeşitlerin 52'si sofralık (2'si sofralık-şaraplık, 1'i sofralık-kurutmalık), 24'ü şaraplık (2'si şaraplık-kurutmalık, 1'i şaraplık-sofralık) ve 4'ü kurutmalık (2'si kurutmalık-sofralık) niteliktedir.

2.1.3.3. Türkiye'de Yetiştirilen Şaraplık Üzüm Çeşitleri

Türkiye'de 12 adet beyaz şaraplık ve 17 adette kırmızı şaraplık üzüm çeşidi yetiştirilmektedir. Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü tarafından 1991-1995 yılları

⁶⁷ ÖİK raporu, 430

arasında, 23 adet kırmızı ve beyaz, yerli ve yabancı orijinli şaraplık üzüm çeşidinin verim, gelişme, şıra özellikleri ve şarap kalitesini incelemek amacı ile bir araştırma yapılmıştır. İncelenen üzüm çeşitleri: Gamay, Cabernet-Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Alicante Bouschet, Cinsaut, Zinfandel, Gewurztraminer, Md. Jean Mathias, Adakarası, Boğazkere, Papazkarası, Kalecikkarası, Öküzgözü, Chardonnay, Furmint, Riesling, Semillon, Sylvaner vert, Clairette, Muscat Ottonel, Narince ve Emir olmuştur. İnceleme sonucu Chardonnay ve Gewurztraminer çeşitlerinin en erken olgunlaştığı, Adakarası, Papazkarası, Clairette ve Öküzgözü çeşitlerinin en geç devreye kaldığı, en fazla yaş üzüm verimini 1773 ve 1763 kg/da değerleri ile Md. J. Mathias ve Papazkarası çeşitlerinin sağladığı, en yüksek ve en düşük çubuk verimlerinin sırası ile 644 ve 91 kg/da olarak Öküzgözü ve P. Noir çeşitlerine; şıradaki en yüksek Bome derecelerini kırmızı üzüm çeşitlerden Merlot (11.8), beyaz üzüm çeşitlerden Chardonnay'ın sağladığı (11.5); şırada en yüksek genel asit değerlerini 9.1 ve 10.0 g/l (T.A. olarak) C. Sauvignon ve Chardonnay'ın verdiği anlaşılmıştır. İki hasat döneminde yapılan şarapların kimyasal analizleri ve duyuşal değerlendirmeleri yapıldığında C. Sauvignon, Gamay, Kalecikkarası, Riesling ve S. vert çeşitlerinin kaliteli şarap verdikleri anlaşılmış, Enstitü tarafından benzeri ekolojik koşullar için bu çeşitlerin yetiştirilmesi önerilmiştir⁶⁹.

2.1.3.3.1. Beyaz Üzüm Çeşitleri

Türkiye'de yetiştirilen beyaz üzüm çeşitleri ve yetiştirilme bölgeleri aşağıda açıklanmıştır.

Tablo 2.4. Türkiye'de Yetiştirilenler Beyaz Üzüm Çeşitleri ve Yetiştirilme Bölgeleri.

BÖLGELER	ÜZÜM ÇEŞİDİ
Marmara Trakya	Clairette Chardonnay Riesling Semillion Beylerce Yapıncak Vasilaki Gewurztraminer
Ege Bölgesi	Semillion Bornova Misketi
Karadeniz Bölgesi	Narince
İç Anadolu Bölgesi	Emir Hasandede
Akdeniz Bölgesi	Kabarcık Dökülgen
Doğu Anadolu Bölgesi	Narince Kabarcık
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Dökülgen Kabarcık, Rumi

Kaynak : <http://www.hayyam.com> (05.12.2004).

⁶⁸ Ergenekon, 2003, 6

⁶⁹ <http://www.tagem.gov.tr/projeler96/bahce/bahce33.html> (05.12.2004).

Chardonnay

Chardonnay, dünyanın en çok bilinen üzüm çeşitlerinden birisidir. Yüksek adaptasyon kabiliyeti ve dayanıklılığı nedeniyle bağcılar tarafından tercih edilen ve pek çok farklı coğrafyada yetiştirilen bir çeşittir. Serin iklimlerde daha hafif ve sek şaraplar verirken, sıcak iklimlerde dolgun ve güçlü şaraplar verir. Chardonnay'da sıklıkla rastlanan aromalar arasında elma, armut, asitli meyveler, kavun, ananas, şeftali, ihlamur, ayva, fındık, tereyağı, bal ve vanilya aromaları sayılabilir.

Emir

Türkiye'nin İç Anadolu bölgesinde, Nevşehir ve Niğde civarında yetişen Emir üzümü, Anadolu'ya özgü çeşitlerin en kaliteliyelerinden biri olarak bilinir. Köpüren şarap yapımına oldukça elverişli olan bu çeşitten primeur ve sek şaraplar da üretilmektedir. Emir üzümünden, yeşil-sarı ya da açık-sarı renkte, serinletici ve içimi kolay şaraplar üretilir.

Hasandede

Ankara, Çankırı ve Çorum yöresinde yetiştirilen Hasandede çeşidi, hem şaraplık hem de sofralık bir çeşittir. Bu üzüm çeşidinden, nispeten düşük asitli ve orta kalitede şaraplar üretilir. Oldukça tatlı ve kendine özgü aromaları olan Hasandede üzümlerinin Türkiye'deki bağ alanları son yıllarda çok azalmıştır.

Muscat (Moscatel, Moscato, Misket)

Muscat, şaraplık üzümlerin en parfümlüsü ve en aromatik olanıdır. Sek, Dömisek ve Tatlı şaraplar veren bu üzüm çeşidinin en yaygın aromaları portakal, gül, bergamot ve kuş üzümüdür. Türkiye'de Bornova Misketi ya da sadece Misket olarak bilinen ve hem şaraplık hem de sofralık bir çeşit olan Muscat de Frontignan, İzmir ve çevresinde yetiştirilmektedir. Küçük taneli ve aromatik bu beyaz üzüm çeşidinin kalın kabukları ve olgunlaşınca renkleri kırmızıya dönen taneleri olur. Misket üzümünden yapılan şarapların sek ve dömisek olanları bal sarısı renginde, tatlı örnekleri ise koyu sarı renklidir.

Narince

Tokat, Amasya dolaylarında ve Yeşilirmak kıyılarında, karasal iklimin hakim olduğu, kumlu ve çakıllı topraklarda yaygın olarak yetiştirilen, hem şaraplık hem de sofralık değere sahip olan bir çeşittir. Çok kaliteli sek ve dömisek şaraplar veren yerli üzüm çeşitlerinden biri olan Narince üzümü, köpüklü şarap yapımında da kullanılmaktadır. Bu üzümün şarapları zengin ve dengeli bir yapıya sahiptir. Tahta fiçıda gelişmeye ve yıllandırılmaya çok müsait olan bu şaraplar, zaman içinde kompleks bir buke⁷⁰ kazanırlar. Renkleri yeşil-sarı olup ince meyve aromaları içerirler.

Riesling

Alman kökenli bir çeşit olan Riesling, güçlü, aromatik ve asiditesi yüksek olan bir beyaz üzüm çeşididir. Yıllandırmaya elverişli olan Riesling şarapları, yaşlarından, şeker oranlarından ve üzümlerin geldiği coğrafyadan bağımsız olarak mutlaka meyvemsi olurlar. Aromaları yeşil elma, pişmiş elma, şeftali, kayısı, portakal, ıhlamur, ayva, bal, petrol ve kızarmış ekmektir. Yıllandıkça petrol ve bal aromaları genellikle daha belirginlik kazanır. Sekten tatlı şaraba kadar geniş bir yelpazede şarap veren bu çeşit Tekirdağ ili civarında sınırlı miktarda yetiştirilmekte olup az sayıda şarapta kullanılmaktadır.

Sauvignon Blanc

Şarap dünyasının en önemli beyaz çeşitlerinden biri olan Sauvignon Blanc, güçlü, sek ve asiditesi yüksek şaraplar verir. Çoğunlukla genç, içilmeye uygun olan bu şaraplar yıllandırılmaktan yarar görmezler. Serin iklimlere daha iyi adapte olan bu üzüm çeşidi Türkiye'nin nispeten en serin bağcılık bölgesi olan Trakya'da yetiştirilmektedir. Genellikle çimen, beктаş üzümü, kuşkonmaz, yeşil fasulye, zaman zaman da amonyak aromaları içeren şaraplar verir.

Sémillion

Sémillion özellikle Bordeaux'nun Sauternes ve Avusturalya'nın Hunter Valley şarapları sayesinde tüm dünyada oldukça kaliteli bir çeşit olarak tanınır. Ancak Türkiye'de belirgin bir değişim göstererek yozlaşmıştır. Bunun sonucunda, şarap yapımında yoğun olarak

⁷⁰ Şarapta, üzümde gelen birincil aromalar ile fermantasyon ve eskitme sırasında oluşan ikincil ve üçüncül aromaların kompleks bileşkesi olarak tanımlanabilir (<http://www.turkishpub.com/sarap/sozluk.asp-15.10.2005>).

kullanılmakla birlikte, varietal olarak kullanıldığında iyi şaraplar vermemektedir. Yaygın olarak Tekirdağ ve Şarköy dolaylarında yetiştirilen Sémillion'un başlıca aromaları incir, çimen, limon, bal, kızarmış ekme, tereyağı, saman, mango ve kayısıdır.

Sultaniye

Batı Anadolu Bölgesinde özellikle Manisa ve Denizli taraflarında yetişen, genellikle sofralık ve kurutmalık olarak bilinen, az asitli çekirdeksiz bir üzümdür. Son yıllarda sek ve dömisek şarap yapımında kullanılan Sultaniye üzümü, oldukça hafif, hoş içimli ve meyve aromalı şaraplar vermektedir.

Vasilaki

Anadolu Yapıncağı ya da Altıntaş isimleriyle de anılan Vasilaki çeşidi Çanakkale civarında ve Bozcaada'da yaygın olarak yetiştirilen ve orta kalitede sek ve dömisek şaraplar veren bir üzümdür. Bu çeşitten üretilen şarapların asiditesi düşük olduğu için yıllandırmaya müsait değildirlir.

Yapıncak

Marmara Bölgesinde yaygın olarak yetiştirilen ve özellikle Mürefte yöresinde üretilen pek çok beyaz şarabın karışımında yer alan bir çeşittir. Şaraplık bir çeşit olmasının yanı sıra, konyak yapımında kullanılmakta ve sofralık olarak da tüketilmektedir. Asidinin düşük olması ve sağlam bir buke vermemesi nedeniyle Sémillion ile harmanlanmasından daha iyi sonuçlar elde edilmektedir.

Gewürztraminer

Marmara Bölgesinde Mürefte-Hoşköy'de tek bir şarap firması tarafından yetiştirilen beyaz bir üzüm çeşididir.Küçük salkımlı, ufak yuvarlak taneli, pembe kabuklu bir üzüm olan Gewürztraminer, son derece derin renkli, aromatik, yumuşak içimli aynı zamanda gövdeli şaraplar verir. Egzotik kokusuyla şarap uzmanlarının kolayca tanıdıkları bu üzüm türünün en büyük kusuru, her şeyden çok fazla özellik almış olmasıdır. Aroması, gövdesi, lezzeti, her

şeyi yüksektir. Kırmızı çiçekler, özellikle de gül ve karanfil aromaları verir. Koyu altın renkli, konsantre bir şaraptır. Belirgin çiçek kokularına rağmen sek bir şarap verir⁷¹.

2.1.3.3.2. Kırmızı Üzüm Çeşitleri

Türkiye'de yetiştirilenler kırmızı üzüm çeşitleri ve yetiştirilme bölgeleri aşağıda açıklanmıştır.

Tablo 2.5. Türkiye'de Yetiştirilenler Kırmızı Üzüm Çeşitleri ve Yetiştirilme Bölgeleri.

BÖLGELER	ÜZÜM ÇEŞİDİ
Marmara Trakya	Pinot Noir Adakarası Papazkarası Semillion Kuntra Gamay Karahana Cinsault Sangiovese
Ege Bölgesi	Carignane Çal Karası Merlot Cabernet Sauvignon Alicante Bouschet Syrah
Karadeniz Bölgesi	Öküzgözü Boğazkere
İç Anadolu Bölgesi	Kalecik Karası Papazkarası Dimrit
Akdeniz Bölgesi	Sergi Karası Burdur Dimriti
Doğu Anadolu Bölgesi	Öküzgözü Boğazkere
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Horoz Karası Öküzgözü Boğazkere Sergi Karası

Kaynak : <http://www.hayyam.com> (05.12.2004).

Adakarası

Avşa adası, Erdek ve Balıkesir yörelerinde yetiştirilen ve kaliteli şarap verme potansiyeline sahip olan bir üzüm çeşididir. Renk yönünden oldukça zengin ve yumuşak içimli olan Adakarası şarapları aynı zamanda yıllandırılmaya da elverişlidir.

⁷¹ <http://gastronomi.boyut.com.tr/devam.asp?ID=650> (25.02.2005).

Alicante Bouschet

Fransa'nın güneyinde ve İspanya'da yaygın olan bu kırmızı üzüm çeşidi, Türkiye'de Ege Bölgesinin ılıman ikliminin hakim olduğu İzmir ili dolaylarında yetiştirilmektedir. Alkol ve asidi düşük olduğundan tek başına kaliteli şarap yapımına müsait değildir. Ancak, etli kısmının da kabuğu gibi kırmızı olması sayesinde, şarabının rengi koyudur ve karışımlara renk verme özelliğine sahiptir.

Boğazkere

Diyarbakır'ın kırmızı şaraplık üzümü olan Boğazkere, Türkiye'de kaliteli şarap yapımında yaygın olarak kullanılan çeşitlerden birisidir. Asiditesinin düşüklüğü nedeniyle yakın zamana kadar şarap yapımında tek başına kullanılmayıp yüksek asiditeli Öküzgözü ile harmanlanarak kullanılmıştır. Ancak son yıllarda Türkiye'deki pek çok üretici bu üzümün monosepaj şarap üretmeye ve yüksek fiyatlarla satmaya başlamıştır. Boğazkere, karakteristik olarak buruk, gövdeli, yoğun, zengin aromalı ve yıllandırılmaya elverişli şaraplar veren bir üzüm çeşidi olarak tanınmaktadır.

Cabernet Sauvignon

Dünyanın en popüler üzüm çeşitlerinden biri olan Cabernet Sauvignon, koyu renkli ve kabuklu bir çeşittir. Bu üzümün elde edilen şaraplar yüksek tanenli, dolgun gövdeli ve yıllandırmaya müsaittirler. Frenk üzümü, sedir, puro kutusu, kurşun kalem, yeşil biber, nane, marmelat, siyah çikolata, tütün ve zeytin kokuları tipik aromalarıdır. Fransa'nın Bordeaux Bölgesinden çıkıp tüm dünyaya yayılan Cabernet Sauvignon, tek başına kullanıldığında oldukça güçlü ve yüksek tanenli şaraplar verirken, Merlot çeşidi ile birleşmesinden biraz daha yumuşak; Shiraz ile birlikteliğinden ise daha gövdeli ve aromatik şaraplar elde edilir. Şarap üreticisi ülkeler arasında Cabernet Sauvignon'u yetiştirmeyen ülke yok gibidir. Türkiye'deki geçmişini oldukça kısa olmasına rağmen, Trakya ve Ege Bölgelerinde yetiştirilen Cabernet Sauvignon'lardan elde edilen şarapların başarılı sonuçlar vermesi dolayısıyla tercih edilen bir çeşit olmuştur.

Carignan

Fransa'nın güney bölgelerinde çok büyük miktarlarda yetiştirilen Carignan, bu ülkenin önemli üzüm çeşitleri arasında yer alır. Geç olgunlaşan bir üzüm olması nedeniyle Akdeniz ikliminde daha iyi sonuçlar verir. Türkiye'deki Carignan bağları İzmir çevresinde yer almaktadır. Genellikle asitli, acımsı ve tanenli⁷² oldukları için genç içilmeye elverişli olmayan ancak yıllandırılmaktan da fayda görmeyen şaraplar veren bu üzüm çeşidi, varietal şarap yapımından çok karışımlarda kullanılır. Carignan şaraplarında ahududu, kuru erik, tarçın, biber, deri ve mürekkep aromaları bulunmaktadır.

Cinsaut

Cinsaut, şarap yapımında tek başına kullanılacak kadar seçkin bir üzüm çeşidi olmamakla birlikte hafif, yumuşak ve aromatik yapısı ile kupajlara meyvemsilik, parfüm ve yumuşaklık kazandırır. Türkiye'de yoğun olarak Tekirdağ dolaylarındaki bağlarda yetiştirilen Cinsaut, Türk şaraplarının kupajlarında yaygın olarak yer alır. Düşük asiditesi dolayısıyla orta kalitede şaraplar veren bu üzüm çeşidinden üretilen şaraplar, şişede eskitmeye müsait değildirler.

Çalkarası

Denizli Bölgesinin şaraplık ve kurutmalık bir çeşidi olan Çalkarası, orta kalitede, koyu renkli ve düşük asitli şaraplar verir. Bu üzüm daha çok roze şarap yapımında kullanılmaktadır. Çalkarası şarapları genellikle çilek, gül, kırmızı meyve ve frenk üzümlü aromaları içeren taze ve canlı şaraplardır.

Gamay

Bu üzümden ele edilen şaraplar hafif, taze ve meyvemsi yapılarıyla genç içilmeye uygun, neşeli şaraplardır. Açık renkli olan bu şarapların yüksek asiditesi, canlılık ve genç karakterlerinin kaynağını oluşturur. Çilek, kiraz, armut gibi aromalar içeren Gamay'ın en iyi örnekleri Fransız Beaujolais'leridir. Türkiye'de Tekirdağ'daki bağlarda yetiştirilen ve gerek tek üzüm (mono-cépage) gerekse diğer üzümlerle karıştırılarak (multi-cépage) şarap yapımında kullanılan bu üzüm çeşidi, Fransa dışındaki ülkelerde pek önemsenen bir çeşit değildir.

Grenache

Grenache, Güney Fransa, İspanya, Avustralya ve California'nın sıcak iklimlerine uyum sağlayan bir Akdeniz üzümüdür. Bu ülkelerde çok geniş alanlar kaplaması nedeniyle dünyanın en fazla yetiştirilen çeşitlerinden birisidir. Türkiye'de İzmir dolaylarında az miktarda yetiştirilmektedir. Tek başına pek güçlü şaraplar vermeyen bu çeşidin Shiraz ya da Cabernet Sauvignon gibi çeşitlerle harmanlanmasından daha iyi sonuçlar elde edilir. Yüksek alkollü, tütün, karabiber, çimen, ahududu aromalı, meyvemsi ve içimi kolay şaraplar olan Grenache'ların ömürleri pek uzun değildir.

Kalecik Karası

Orta Anadolu'nun en kaliteli şaraplık üzüm çeşididir. Ankara, Kalecik ve Kırıkkale dolaylarında yetiştirilen bu üzüm, filoksera hastalığından zarar görüp uzun yıllar kaybolmaya yüz tuttuktan sonra yeniden canlandırılmış ve bu üzümde üretilen şaraplar neredeyse bir prestij şarabı haline gelmişlerdir. Ancak bu çeşitte tane tutumu ve renklenmede bir takım problemler bulunmaktadır⁷³. Kapadokya, Denizli ve Trakya'da oluşturulan kimi bağlarda da yetiştirilmeye başlanılan kalecik karası üzümü, kırmızı meyve aromaları taşıyan, dolgun, bukeli ve dengeli sek şaraplar vermektedir.

Karalahna

Tekirdağ, Edirne, Çanakkale ve Bozcaada'da az miktarda yetiştirilen şaraplık bir çeşittir. Çok kaliteli olmayan, ancak renk bakımından güçlü şaraplar verir. Genellikle karışımlara renk vermesi için tercih edilen Karalahna üzümü, bazı firmalarca monosepaj şarap üretiminde de kullanılmaktadır.

Karasakız

Kuntra olarak da bilinen Karasakız, Çanakkale ve Bozcaada'da yetiştirilen; açık kırmızı renkli ve orta kalitede sek şarap veren bir çeşittir. Aynı zamanda kanyak yapımında da kullanılmaktadır. Oldukça yumuşak içimli ve meyvemsi olan şarapların asiditesi ve taneni yüksek olsa da, eskitmeye müsait değildir.

⁷² Üzüm kabuklarında, çekirdeklerinde ve saplarında bulunan ve ağızda burukluk hissi uyandıran maddedir.

⁷³ http://194.27.178.111/tam_metin/89.doc (12.09.2005).

Merlot

Merlot cinsi üzümünden Cabernet Sauvignon'a kıyasla daha az tanenli, yumuşak ve meyvensi ve daha erken olgunlaşan şaraplar üretilir. Genellikle Cabernet Sauvignon'la karışıma girerek onun tanenli ve gövdeli yapısını yumuşatan Merlot'tan Türkiye'de gerek bu geleneği yansıtan gerekse varietal şaraplar üretilmektedir. Aromaları Cabernet Sauvignon ile benzerlik göstermekle birlikte erik, nane ve gül kokuları ağır basmaktadır.

Öküzgözü

Elazığ ve Malatya illerinde yetişen şaraplık ve sofralık bir çeşittir. Adını, üzüm tanelerinin iri şeklinden almıştır. Renk açısından nispeten açık renkli bir çeşit olan Pinot Noir'a benzemektedir. Alkol oranı düşük, asiditesi yüksek ve hoş bukeli şaraplar verir. Meyve ve çiçek aromalarına sahip olan bu şaraplar oldukça yumuşak ve içimi kolaydır. Genellikle aynı bölgenin üzümü olan Boğazkere ile karışıma girip onu dengelemekle birlikte, monosepaj şarap yapımında da kullanılmaktadır.

Sangiovese

İtalya'nın en popüler üzüm çeşididir. Sıcak iklim koşullarında zengin ve uzun ömürlü şaraplar verirken, serin geçen yıllarda asiditesi ne taneni rahatsız edici düzeylere ulaşabilir. Türkiye'de ilk kez Mürefte'de üretilen bu çeşit yine İtalyan kökenli bir çeşit olan Montepulciano ile harmanlanarak kullanılır. Tipik aromaları vişne, baharat, tütün, çimen ve çaydır.

Şiraz / Syrah

Anavatanı Fransa olan bu üzüm çeşidi Türkiye'de ilk kez Denizli'de tesis edilen bağlarda yetiştirilmiştir. Syrah üzümünden elde edilen şaraplar çok koyu renkli, gövdeli, güçlü ve yüksek alkollü olmaları ile tanınırlar. Güçlü yapılarından dolayı yıllandırmaya çok uygun olmalarına karşın erken içilmeye de müsait olup ahududu, böğürtlen, erik, kara üzüm, kara biber, karışık baharat, deri, av eti ve katran gibi aromalar içerir.

2.1.3.4. Üzüm Islahı Çalışmaları

Türkiye’de üzüm ıslahı çalışmaları Klon Seleksiyonu ile Melezleme ve Islah Çalışmaları olarak 2 kısımda incelenebilir.

2.1.3.4.1. Klon Seleksiyonu Çalışmaları

Klon seleksiyonu ile, üzüm çeşitlerinin orijinal ekolojilerinde gösterdikleri performans farklılıklarından yararlanılarak üstün nitelikli klonların seçilmesi amaçlanmaktadır. Türkiye’de klon seleksiyonu çalışmaları, 1979 yılında ülkesel proje kapsamında geliştirilen standart bir yöntemle göre yürütülmektedir. Buna göre, araştırma kurum ve kuruluşlarında toplam 38 üzüm çeşidi (21 sofralık, 14 şaraplık, 3 kurutmalık) üzerinde yürütülmekte olan seleksiyon çalışmaları; 8’i sofralık, 7’si şaraplık, 2’si kurutmalık olmak üzere toplam 17 üzüm çeşidinde tamamlanmıştır:

Tablo 2.6. Türkiye’de Seleksiyonu Tamamlanmış Üzüm Çeşitleri.

Üzüm Çeşidinin Adı	Kullanılma Tipi
Beyaz Çavuş	Sofralık
Erenköy Beyazı	Sofralık
Hafızali	Sofralık
Müşküle	Sofralık
Razakı	Sofralık
Bilecik İrikarası	Sofralık
Değirmendere Siyahı	Sofralık
Hamburg Misketi	Sofralık
Beylerce	Şaraplık
Clariette	Şaraplık
Semillion	Şaraplık
Yapıncak	Şaraplık
Gamay	Şaraplık
Kalecik Karası	Şaraplık
Papaz Karası	Şaraplık
Sultani Çekirdeksiz	Kurutmalık
Yuvarlak Çekirdeksiz	Kurutmalık

Kaynak: Çelik - Maraslı, 2003, 649

Kalan çeşitlerde ise, klon seleksiyon ve klon karşılaştırma aşamasındaki çalışmalara devam edilmektedir⁷⁴.

2.1.3.4.2. Melezleme ve Islah Çalışmaları

Türkiye'deki asma gen kaynaklarından yararlanılarak yeni üzüm çeşitlerinin elde edilmesi çalışmaları başlıca üç bölümde incelenebilir :

Bu kapsamda ilk olarak, iç ve dış Pazar koşullarını daha iyi değerlendiren erkenci ve geççi sofralık üzüm çeşitlerinin elde edilmesi amacıyla planlanan melezleme ıslahı çalışmaları, 1973 yılında Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ve 1974 yılında Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nde başlatılmıştır. Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü'nde gerçekleştirilen çalışmalar sonucunda 1988 yılında Uslu, Yalova Misketi, Yalova Çekirdeksizi ve Yalova Ata Sarısı; 1991 yılında Ergin Çekirdeksizi; 1994 yılında Yalova Beyazı ve 1997 yılında Samancı Çekirdeksizi adlarıyla toplam 8 yeni çeşit ıslah ve tescil edilmiştir. Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nde 1974 yılında başlatılan çalışmalarda ise, 1991 yılında Barış, Tekirdağ Çekirdeksizi ve Trakya İlkeren adlarında üç yeni çeşit ıslah edilmiş; ilerleyen gelişmeler sonucunda 1993 yılında iki adet tescili ile de yeni çeşit sayısı 5'e ulaşmıştır.

Melezleme ıslahı çalışmalarıyla ulaşılması beklenen hedeflerden ikincisi, külleme ve mildiyö hastalıklarına dayanıklı ve standart özellikte yeni üzüm çeşitlerinin elde edilmesidir. Çalışmalar sonuçlanmamış olup, devam etmektedir.

Türkiye şaraplık ve şıralık üzümler bakımından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin değerlendirilmesi, melezleme ıslahı programlarının üçüncü bölümünü oluşturmaktadır. Ankara Üniversitesi'nde 1992 yılında başlatılan çalışmalarda kaliteli yerli şaraplık çeşitleri (Kalecik Karası, Emir, Narince) ile yabancı kökenli çeşitler (Riesling, Hamburg Misketi, Portugieser) arasındaki melezlemelerden aroma bakımından zengin, kaliteli şaraplık çeşitlerin elde edilmesi amaçlanmaktadır.

⁷⁴ Çelik - Marasalı, 2003, 649-650

2.1.3.5. Yurtiçi Üzüm Tüketimi

Dünyada üzüm sofralık, şaraplık-şıralık ve kurutmalık olmak üzere başlıca üç grupta değerlendirilmektedir. Türkiye’de bu genel değerlendirme şekillerinin yanı sıra yörelere özgü geleneksel ürünler geliştirilmiştir. Pekmez, köfter, sucuk, bastık, tarhana, muska gibi adlarla tanınan ve bağcılık kültürü kadar eski olan bu ürünler günümüzde de Türk halkı tarafından tüketilmektedir. Türkiye yaş üzüm üretiminin yaklaşık olarak % 38’inin kurutmalık (çekirdekli ve çekirdeksiz), % 30’unun sofralık, % 30’unun geleneksel ürünler ve sirke, % 2’sinin ise şaraplık olarak değerlendirildiği kabul edilmektedir⁷⁵.

Üretim ve ihracat verilerinden yararlanarak yapılan değerlendirmelere göre, yıllık üretimin yaklaşık olarak %85’i yurt içinde tüketilmektedir. Bu durum, Türkiye bağcılığının içe dönük bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bağcılık sektöründe 7. Plan döneminde üretim miktarının sabit bir düzeyde seyretmesi ve ihracattaki artışlar sonucunda nüfustaki hızlı artışla kişi başına tüketim miktarında azalma olmuştur⁷⁶. Nitekim, kişi başına yıllık tüketim 1980 yılında 57 kg iken günümüzde 26,5 kg olmuştur.

Tablo 2.7. Bağcılık Ürünleri Yurtiçi Tüketim Miktarı.

Yıllar	Yurtiçi Tüketim (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
1980	3.737.221	57,1
1990	2.825.385	38,5
2000	2.800.000	28,4
2001	2.810.212	21,9
2002	2.833.201	27,8
2003	2.800.277	26,5

Kaynak: <http://faostat.fao.org> (28.09.2005).

2.1.3.6. Stoklar

Türkiye’nin çekirdeksiz kuru üzüm stok miktarı 31.08.1998 tarihi itibariyle 35.000 ton olarak belirlenmiş, 1999/2000 döneminde ise 30.000 ton olurken, 2004 yılında bu rakam 20.000 ton’a gerilemiştir⁷⁷.

⁷⁵ Çelik - Marasalı., 2003, 667

⁷⁶ ÖİK raporu, 2001, 442

Türkiye’de şarap stoku da bulunmaktadır. Ancak, özellikle özel sektör üretimi ve stokları 7. Plan döneminden itibaren kontrol ve tespit edilememektedir. Oysa bu konuda Avrupa Birliği’nde ortak tarım politikası kapsamında olan şarabın üretimi, tüketimi, stok ve distile edilecek üretim fazlalığı miktarları işletmeler ve bölgeler itibariyle sürekli tespit edilmektedir. Avrupa Birliği’nde elde edilen bu envanterler doğrultusunda şaraplık üzüm üretim planlaması ile çeşitler, bölgeler bazında fiyat ve rekolte tespitleri yapılmaktadır⁷⁸.

2.1.4. Bağıcılık Dış Ticareti

Türkiye’de bağıcılık sektörü’nün tarım ürünleri içerisindeki dış ticareti oldukça önemli bir yer tutmaktadır.

2.1.4.1. İhracat

Dünya bağıcılığında önemli bir yeri olan Türkiye, dünya piyasalarında çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı ile tanınmaktadır. Bağıcılık sektörü miktar ve gelirlerinin % 87- 91’i kuru üzüm ihracatından sağlanmaktadır. Toplam üretimin yaklaşık % 12’si (30.000 ton) tüketilmekte ve gerisi de (196.000 ton) ihraç edilmektedir⁷⁹. 2003 yılı itibariyle 196.000 ton olarak gerçekleştirilen ihracata karşılık 183.942.000 \$ gelir elde edilmiştir. Bu değer, 2003 yılı için, bağıcılık sektörüne ait toplam dış satım gelirlerinin % 80’ini oluşturmaktadır.

Kuru üzüm ihracatının tamamına yakını çekirdeksiz kuru üzümdür. Çekirdekli kuru üzüm ihracatının payı binde 2-3 oranında olup, son yıllarda yok denecek kadar az bir düzeye inmiştir.

Dünya kuru üzüm piyasalarında ortalama ithalat fiyatları sabit kalırken ihracat fiyatlarında 2000-2003 döneminde % 9.2’lik bir artış meydana gelmiştir. Türkiye’nin ihracat fiyatları yıllara göre dalgalanmalar göstermekle birlikte genelde sabit kalmıştır. Diğer çekirdeksiz kuru üzüm ihracatçısı ülkelerin 2000-2003 dönemindeki değişimleri göz önüne alındığında ise, ihracat fiyatlarında Avustralya’da % 22 ve İran’da % 36 oranında artış gözlenirken, Yunanistan’da % 6 azalış görülmektedir.

⁷⁷ Uluslararası Kuru Üzüm Konferansı Bildirgesi.

⁷⁸ ÖİK raporu, 2001, 441

Tablo 2.8. Bağcılık İhracat Değerleri.

Ürünler	Miktar ve Gelir	1990	2000	2001	2002	2003
Çekirdeksiz Kuru Üzüm	Miktar(ton)	117.102	201.744	225.743	200.920	196.008
	Gelir(000\$)	150.684	196.885	163.051	153.024	183.942
Sofralık Üzüm	Miktar(ton)	15.278	64.873	79.294	76.886	98.729
	Gelir(000\$)	8.083	28.841	32.830	32.057	51.023
Toplam	Miktar(ton)	132.380	266.617	305.037	277.806	294.737
	Gelir(000\$)	158.767	225.726	195.881	185.081	234.965

Kaynak: <http://faostat.fao.org> (28.09.2005).

Türkiye'nin kuru üzüm pazarının en önemli bölümünü Avrupa Birliği ülkeleri oluşturmaktadır. Bu ülkeler yapılan 2002 yılı kuru üzüm ihracat oranları İngiltere % 22.19, Almanya % 15.38, Hollanda % 14.84, İtalya % 9.77, Fransa % 5.95, Belçika % 5.85 ve İrlanda % 2.89 olarak gerçekleşmiştir. Bu ülkelerin ihracattaki toplam payı % 76.9'dur. Gerçekleşen kuru üzüm ihracat gelirinde ise yine ülke olarak sırasıyla İngiltere, Almanya, Hollanda, İtalya, Fransa, Belçika, İrlanda ve son olarak da Kanada yer almaktadır.

Türkiye, dünyanın önde gelen sofralık üzüm üreticisi ülkelerinden biri olmasına rağmen dış satımı mevcut potansiyel ile karşılaştırılamayacak ölçüde düşüktür. İhracatın üretime oranı yaklaşık % 3.3 düzeyindedir. Oysa ki, dünya sofralık üzüm ihracatının yarısına yakını İtalya ile Şili tarafından karşılanmakta olup, adı geçen ülkelerde de üretim yetersizliğinden söz edilmektedir⁸⁰.

Dünya sofralık üzüm ihracatında, Türkiye % 0.82'lik bir paya sahiptir. Son yıllarda kendi üretimi çok az olan ancak re-export satış yapan Hollanda'nın ihracatı Türkiye'den daha fazladır. Hatta 2002 yılında Türkiye, Hollanda'dan sofralık üzüm ithalatı yapmıştır.

Türkiye'nin sofralık üzümde ortalama ihracat fiyatı dünya ortalamasının yarısı düzeyindedir. Ayrıca ihraç edilen üzüm çeşitlerine bakıldığında, Türkiye'nin son 10 yıldır ihracatını hemen hemen tek bir üzüm çeşidi ile yaptığı ve yoğun ihraç döneminin orta mevsimde ve iki ayla sınırlı olduğu görülür. İhracatın çeşitler düzeyindeki dağılımında Sultani Çekirdeksiz çeşidi % 90.5'lik bir oran ile ilk sırada yer alır. Geriye kalan oldukça düşük oranı ise "Diğer Sofralık Üzümler" sınıfında ihraç edilen üzümler (% 6.8) ile Cardinal (%1.6), Razakı (%0.7), Tarsus Beyazı (%0.2) ve Müşküle (%0.2) oluşturmaktadır.

⁷⁹ Aktaş, 2002, 126

İhracatın düşük olmasına rağmen, Türkiye'nin yaş meyve ihracatının en önemli bölümünü sofralık üzüm ihracatı sağlamaktadır. Son yıllarda sofralık üzüm dış satımında artışlar yaşanmaktadır. 2003 yılında 98.729 tonluk ihracata karşılık 51.023.000 \$'lık gelir elde edilmiş olup, bu değer bağcılık sektörüne ait toplam gelirin % 22'sini oluşturmaktadır⁸¹.

Türkiye'nin sofralık üzüm ihracatı yaptığı ülkelerin başında Almanya (%43.8) ve Avusturya (%24) gelmektedir. Ancak son yıllarda Rusya Federasyonunun payı yükselmektedir.

2.1.4.2.İthalat

Türkiye tarım ürünleri ithalatı 7. Plan döneminde uygulanmaya başlanan Gümrük Birliği antlaşması ve GATT Uruguay sözleşmesinin de etkisiyle artış göstermiştir. Tarım ürünleri dış ticareti 1997 yılında 105 milyon dolar açık vermiştir. Bağcılık sektöründe dış ticaret açığı olmamasına rağmen, özellikle sofralık üzüm ithalatında gelecek dönemde artış beklenmektedir.

Türkiye, 2003 yılında bağcılıkta miktar olarak 2.063 ton ve değer olarak da 2.189.000 \$'lık ithalat gerçekleştirmiştir. Toplam ithalat miktar ve değerleri içerisinde çekirdeksiz kuru üzüm en fazla payı almaktadır.

Tablo 2.9. Bağcılık İthalat Değerleri.

Ürünler	Miktar ve Gelir	1990	2000	2001	2002	2003
Çekirdeksiz Kuru Üzüm	Miktar (ton)	36	1.505	3.148	1.237	2.021
	Gider (000\$)	6	1.464	1.379	1.130	2.156
Sofralık Üzüm	Miktar (ton)	67	173	120	129	42
	Gider (000\$)	11	118	95	98	33
Toplam	Miktar (ton)	103	1.678	3.268	1.366	2.063
	Gider (000\$)	17	1.582	1.474	1.228	2.189

Kaynak: <http://faostat.fao.org> (03.10.2005).

⁸⁰ ÖİK raporu, 2001, 439

⁸¹ Çelik ve ark, 2003, 668.

2.1.5. Bağcılık Arz Koşulları

Sektördeki arz koşullarını hammadde temini ve sektörde teknoloji kullanımı olarak inceleyebiliriz.

2.1.5.1. Hammadde Temini

Bağcılık Sektörünün hammaddesi üzümdür. Türkiye’de üzüm bağ sahiplerinin kendi bağ alanlarında yetiştirdikleri asma bitkisinin bir meyvesi olarak temin edilir. Dış ülkelerden özellikle şaraplık üzüm ithalatı yapılmamakta ama sofralık ve kuru üzüm ithalatı gerçekleştirilmektedir.

2.1.4.2. Teknoloji Kullanımı

Bağcılıkta ilerlemiş ülkelerde bağ sahalalarının yanı sıra çeşitler bazında kadastro çalışmaları yapılarak hangi yörelerde hangi çeşitlerin ne kadar bulunduğu sağlıklı bir şekilde belirlenmektedir. Türkiye’de ise kadastro çalışmaları henüz tamamlanmamış olduğundan, bugün için bağ alanları ve çeşitlerin üretimi ancak tahmini olarak bilinebilmektedir. Bunun bir sonucu olarak da, Türkiye bağcılığının geliştirilmesine yönelik sağlıklı planlamalar yapılamamaktadır⁸².

Türkiye bağcılığında üretimde kullanılan teknolojik özelliklerin ortaya konması açısından üretimin her aşamasının incelenmesi büyük bir önem taşımaktadır. Bu aşamalardan ilki arazi seçimidir. Türkiye’nin hemen hemen tüm bölge topraklarında bağcılık yapılmasına karşılık ekonomik anlamda bağcılığın yapılabildiği uygun şartlardaki toprakların öncelikle tercih edilmesi gerekmektedir. Bunun için, bağ tesis edilecek bölgelerde öncelikle toprak tahlillerinin yapılarak, doğru yönlendirmelerin yapılması şarttır. Son zamanlarda yeni tesis edilecek bağların bu şekilde tekniğine uygun bir şekilde kurulmaları oransal olarak giderek artmaktadır. Ayrıca arazi tesviyesi ve dikim hazırlığı da yeterince yapılamamaktadır. Tüm bağ bölgelerine hitap edecek oranda anaç çalışmaları da tamamlanmamıştır .

İkinci aşama olarak fidan üretiminden söz edilebilir. Türkiye’de bağ tesisi, filokseralı bölgelerde aşılı ve ya Amerikan asma fidanları ile, filokserasız bölgelerde ise yerli fidanlarla

⁸² ÖİK raporu, 430

yapılmaktadır. Yerli fidan üretimi açısından herhangi bir problem olmamasına rağmen, Amerikan asma fidanı üretiminde büyük bir yetersizlik söz konusudur. Aşılı asma fidanına talep yılda 8-10 milyon olmasına karşılık, kamu kuruluşları ve özel sektör üreticileri tarafından üretilen miktar resmi rakamlarla 3-4 milyon görülmekle birlikte gerçekleşen üretim 1-2 milyondur. Her tip asma fidanının ana kaynağı olan çelik ve kalemlerin bundan böyle verimli materyalden sağlanması ve bu materyalin bazı virüslerden de arındırılmış olmasında yarar vardır. Günümüzde Türkiye’de üretilen fidanlar verimli materyalden gelmemektedir⁸³.

Üçüncü aşama terbiye şekli ve budamadır. Türkiye bağlarının yaklaşık %80’i Goble ve bölgelere göre değişen mahalli şekillerde terbiye edilmiştir. Yüksek telli terbiye şekli yaygın olarak sadece Ege bölgesinde uygulanmaktadır. Uygulanan telli terbiye şekilleri duvar sisteminden büyük “T” ve son yıllarda “V” sistemine kadar geniş bir açılım göstermektedir. Diğer bölgelerdeki söz konusu diğer terbiye şekilleri ise Goble ve Serpene adı verilen mahalli terbiye şekilleridir. Son zamanlarda anaç kullanımına geçilmesi ile yüksek telli terbiye şekillerine eğilim artmıştır. Goble ve diğer mahalli terbiye şekillerinin çoğunlukla tercih edilme nedeni ise, tesis maliyetinin düşük ve tesisinin çok kolay olmasıdır. Ancak bu tip şekilleri özellikle dip gözleri verimsiz çeşitlerle, küçük salkım oluşturan şaraplık üzüm çeşitleri için uygun değildir. Ayrıca bağ mekanizasyonuna imkan vermemesi nedeniyle istenilen kalite ve miktarlarda üretim yapma imkanı sınırlanmaktadır.

Dördüncü olarak Sulama ve Gübrelemeden bahsedilebilir. Türkiye bağlarının sulanması ve gübrenmesi konularında üreticilerin yanlış uygulamaları sonucunda genellikle toprağın fiziksel ve kimyasal dengesi bozulmaktadır. Yapılan bu yanlış uygulamalar sonucunda ise, elde edilen ürünün miktar ve kalitesinde düşmeler meydana gelmektedir. Bağcılarının bu konudaki bilgi birikimlerinin tam olmaması ya aşırı ya da yetersiz uygulama yapmalarına neden olmaktadır⁸⁴.

Beşinci aşama zirai mücadeledir. Bağlarda genellikle virüs hastalıkları ve filoksera zararlısına karşı ilaçlı mücadelede başarı mümkün olmamaktadır. Bu nedenle virüs ve bakteriyel hastalıklara karşı en etkili önlem, temiz ve sağlıklı fidan kullanımudur. Filoksera ve nematodlar için ise, dayanıklı Amerikan asma anaçlarının kullanımı şarttır. Türkiye’de genelde üreticilerin hastalık ve zararlılarla mücadele yönünden bilinçli olmamaları sonucu bağlarda çok aşırı kimyasallar kullanılması, doğal dengenin bozulmasına, insan sağlığına

⁸³ ÖİK raporu, 431

⁸⁴ ÖİK raporu, 432

zarar verilmesine ve üründe kalite ile verim kaybına yol açmaktadır. Üreticilerin bu konuda eğitilerek ilaçlı mücadelenin, bazı bölgelerde uygulandığı gibi, erken uyarı sistemlerine göre zamanında ve yeterince yapılması sağlanmalıdır.

Altıncı aşama olarak hasat, ambalaj ve depolama alınabilir. Türkiye’de üzümler çeşit ve ekolojik farklılığa bağlı olarak haziran ayından kasım ayı sonuna kadar olan süreçte hasat edilebilmektedirler. Üzüm yetiştiriciliği açısından Türkiye 5-6 aylık gibi uzun bir hasat olumuna elverişli çeşit desenine sahip olmasına karşın, mevcut potansiyel gerektiği ölçüde değerlendirilememektedir. Hasatta en önemli konu, üzümün yeme olgunluğuna gelmesi ve çeşidin tüm özelliklerini gösterdiği zamanın doğru olarak belirlenmesidir. Bu konu bilinmesine rağmen, Türkiye’de özellikle ilk turfanda üzüm çeşitlerinin hasadında yüksek pazar fiyatları nedeniyle erken kesimlere gidilerek üründe kalite bozulmalarına yol açılmaktadır. Şaraplık üzüm çeşitlerinde en uygun hasat olgunluğu üzümlerdeki kuru maddenin % 21-22, kurutmalık üzüm çeşitlerinde ise % 22-23 seviyesine ulaştığı dönemdir.

Ambalajlama konusu, özellikle sofralık üzümlerde en önemli konudur. Ambalajın, isteklere cevap verebilecek özelliklerde olması ve bu konudaki standartlara mutlaka uyulması gerekmektedir. Az da olsa Türkiye’nin sofralık üzüm piyasalarında yer almasını sağlayan üreticilerin bulunması önemli bir gelişme olarak değerlendirilmelidir.

Son yıllarda Türkiye’de muhafaza konusunun, pazara daha uzun süre egemen olmağın öneminin anlaşılması ile üzüm depolamaya yönelik soğuk hava depoları tesis edilmiştir. Üzümlerin depolanması, istediği koşullar ve üzümün yapısı nedeniyle diğer tarımsal ürünlere göre daha zordur ve daha fazla teknik bilgiyi gerektirmektedir. Bu nedenle, diğer üretici ülkelere göre Türkiye’de depolanan yaş üzüm miktarı oldukça sınırlıdır. Bu miktar yılda ortalama 5000 ton civarındadır. Kuru üzüm ambalaj ve depolanmasında ise ciddi boyutlarda bir problem söz konusu değildir.

Son aşama ise Mekanizasyon’dur. Türkiye bağlarının yaklaşık % 80’i mekanizasyona elverişli olmayan ve yoğun iş gücünü gerektiren Goble terbiye şekli ile tesis edilmişlerdir. Ayrıca, bağ-parcel büyüklükleri mekanizasyon için yeterli genişlikte değildir. Bu nedenle bağların mekanizasyona uygunluğunun sağlanması için yeterli büyüklük ve terbiye şekillerinde tesis edilmesi gerekmektedir. Bağcılığın yoğun olduğu bölgelerde dahi mekanizasyona uygun büyüklükteki bağlarda tam olarak mekanizasyondan yararlanıldığı söylenememektedir. Bu konuda dışa dönük araştırmalarında yapılarak Türkiye için uygun alet

ve ekipmanların belirlenmesi ile bunların imalatı ve uygulamaya geçişinin sağlanması gerekmektedir⁸⁵.

2.1.6. Bağıcılık Talep Koşulları

Sektörün talep koşullarının en önemlisini pazarlama şartları oluşturmaktadır. Türkiye bağıcılığının geliştirilmesi her şeyden önce, elde edilen ürünün taze ya da işlenmiş olarak iç ve dış pazarlarda değerlendirilmesine bağlıdır. Bu nedenle, üretim hedefleri iç ve dış pazarlarda rekabet edecek şekilde belirlenmelidir⁸⁶.

Bağıcılık sektöründe sofralık üzüm piyasası, alıcı ve satıcının çok sayıda olduğu ve ürünün üreticiden tüketiciye ulaşıncaya kadar çok sayıda el değiştirdiği, pazarlama marjının bazen çiftçi eline geçen fiyat kadar olabildiği bir pazarlama yapısına sahiptir. Diğer yaş sebze ve meyvelerde olduğu gibi sofralık üzüm pazarlaması da 552 sayılı Hal Kanunu'na göre yapılmaktadır⁸⁷. Alıcı, ihracatçının kendisidir, ancak pazarlama, depolama ve nakliye pazarlama marjının önemli kalemlerini oluşturmaktadır. Yurtiçi pazarlama marjında bu kalemler önemli bir unsur değildir. Ancak, büyük kentlerde büyük marketlerin pazar payı arttıkça bu zincirin daha düzenli olması ve pazarlama marjının da düşmesi beklenmektedir.

Çekirdeksiz kuru üzüm büyük ölçüde ihraç edilen bir ürün olduğu için işlenip paketlenildikten sonra satışa arz edilmektedir. Çekirdeksiz kuru üzüm pazarlama kanalı içerisinde en büyük payı, tüccar alımları oluşturmaktadır. Bu alımlar yıldan yıla değişmekle birlikte, TARIŞ ve şahsa ait üzüm alımları şeklinde devam etmektedir. Üzüm kalitesinin düştüğü yıllarda da TEKEL önemli ölçüde alımlar yapmaktadır. Ayrıca çekirdeksiz kuru üzüm borsada da işlem gören bir üründür ve borsa satışlarını daha çok tüccarların alım ve satımları belirlemektedir.

Şaraplık üzüm pazarı bir çeşit oligopol pazar yapısı göstermektedir. TEKEL'in pazar payı (2003 yılı özelleştirme öncesine kadar) %50'dir ve 2-3 büyük özel şarap işletmesiyle birlikte alıcıların payı %80-90'lara çıkmaktadır. TEKEL alımlarda toplama kasasını kendisi dağıtmaktadır ve çok az miktarda kira almaktadır. Ürünün nakliyesi ve fabrika önünde bekletilmesi ile oluşan sıra kaybı (pazarlama marjı) üretici tarafından karşılanmaktadır. Özel sektör ise alımlarda yerel alım komisyoncularının payını, ürünün nakliye bedelini, nakliye

⁸⁵ ÖİK raporu, 434.

⁸⁶ http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

sırasındaki sıra kaybını kendisi ödemektedir. Küçük yerel şarap işletmeleri ise, ürünü fabrika önünde teslim almaktadır ve TEKEL gibi sadece ürün bedelini ödemektedir. Ancak TEKEL ödemeyi peşin yaparken, bu işletmeler ödemeleri 2-3 ay geciktirmektedirler⁸⁸.

2.1.7. Bağcılık Piyasa Yapısı

Türkiye’de Bağcılık Sektörü’nün piyasa yapısı farklı değişkenlerin etkisi altında bulunmaktadır. Bu değişkenler üretim tesislerinin sayıları ve ekonomik yapıları, sektöre uygulanan destekleme politikaları, işgücü kullanımı, Ar-Ge çalışmaları, sektördeki yayım faaliyetleri ile örgütlenme çalışmaları olarak tanımlanabilir.

2.1.7.1. Üretim Tesisleri ve Ekonomik Yapıları

Bağcılıkta genel olarak 3 tip işletme şekli söz konusudur. Bunlar asma ıslahı işletmeleri, fidan üretim işletmeleri ve üzüm üretim işletmeleridir. Ayrıca şarap üretimi ile organik çekirdeksiz kuru üzüm üretimi yapan kuruluşlar mevcuttur. Son yıllarda özellikle Akdeniz bölgesinde erkenci sofralık üzüm üretimine yönelik plastik sera altında bağcılık faaliyetlerine başlanmıştır.

Doğal olarak bağcılık sektörünün temelini üzüm üretim işletmeleri oluşturmaktadır. 2001 yılı genel tarım sayımı göre⁸⁹, toplam 327.006 adet işletmede yaklaşık 2 milyon kişinin geçimini bağcılıktan sağladığı saptanmıştır.

Üzüm üretim işletmelerinde mevcut işletme büyüklüğü 20-50 dekar arasında değişmektedir. Ayrıca işletmelerdeki bağ-parcel sayısı çoktur. Bağcılıkta küçük aile tipi işletmeler oldukça yaygındır. İşletmelerin % 60’ı 50 dekarın altındadır.

Bağcılıkta en önemli giderlerden biri olan asma fidanı, kamu ve özel sektör tarafından üretilmektedir. Söz konusu kuruluşlarda 1998-1999 yılı itibari ile toplam 2.694.000 adet aşılı, 1.500.000 adet aşısız asma fidanı üretimi yapıldığı tahmin edilmektedir.

Türkiye’de asma ıslahına yönelik işletmeler daha çok kamuya ait işletmelerdir. Fidan üretim işletmeleri ise, günümüzde daha çok özel sektör, kooperatifler ve belirli oranlarda da

⁸⁷ http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

⁸⁸ ÖİK raporu, 2001, 446

⁸⁹ 2001 Yılı Genel Tarım Sayımı Tarımsal İşletmeler (Hanehalkı) Sonuçları, 2001.

kamu kurum ve kuruluşlarıdır. Son yıllardaki kamu kurumlarındaki altyapı yetersizliği nedeniyle özellikle aşılı fidan üretimi çoğunlukla özel sektör işletmeleri tarafından yapılmaktadır.

2.1.7.2. Destekleme Politikaları

Cumhuriyet döneminde, bağıcılığın geliştirilmesine yönelik en önemli uygulama 14.07.1970 tarihinde yürürlüğe giren 1311 sayılı “Türkiye Bağıcılığının Modernleştirilmesi ve Bağıcılığın Kalkındırılması” hakkındaki kanundur. Bu kanunla ele alınmış modern bağ tesislerine T.C.Ziraat Bankası kaynaklı % 5 faizli kredi uygulaması, 80’li yılların ortalarına kadar özellikle Ege (Manisa) ve Akdeniz (İçel) bölgelerinde modern bağıcılığa karşı ilgiyi artırmıştır. Ancak, bu dönemde hızla yükselen enflasyona paralel olarak kredi faizlerindeki artış gerekçe gösterilerek, yasada öngörülen teşvikler askıya alınmıştır. Yasa, faiz oranlarındaki değişiklik önergesi ile TBMM’de uzun yıllar bekledikten sonra herhangi yeni bir düzenleme yapılmadan iade edilmiştir. Bu uygulamanın sona erdirilmesinin ardından, 1989 yılında, sertifikalı asma fidan üretimi; 1990 yılında 10 dekardan az olmamak üzere ve sertifikalı fidan kullanılması koşulu ile modern bağ tesisleri “Kaynak Kullanımını Destekleme Fonu” kapsamına alınmışsa da, 1994 yılında söz konusu olan fon uygulaması da yürürlükten kaldırılmıştır.

Günümüzde gerek sertifikalı asma fidanı üretim işletmelerinin, gerekse modern bağ işletmelerinin tesis ve işletme aşamalarındaki finansman ihtiyacının karşılanmasına yönelik olarak T.C.Ziraat Bankası’nca ilk 3 yılı ödemesiz olmak üzere 9 yıl vadeli kredi uygulaması yürürlüktedir. Tesis projelerine, yatırım tutarının % 60’ı oranında kredi verilmektedir. Başlangıçta % 32 olan faiz oranları enflasyon oranlarına göre düzenlenmektedir.

Son yıllarda modern bağ tesislerinin yaygınlaştırılmasına yönelik olarak, il özel idare müdürlüklerince “Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Fonu” kaynaklarından ülke çapında önemli destekler sağlanmaktadır.

Özel sektör fidancılığının geliştirilmesine katkıda bulunmak amacıyla “Para Kredi ve Koordinasyon Kurulu”nun 09.09.1992 tarihli tebliği ile başlatılan sertifikalı asma fidanı üretimine prim uygulanması da devam etmektedir⁹⁰.

⁹⁰ Çelik - Marasalı, 2003, 667

2.1.7.3. İşgücü Kullanımı

Bağcılık, yılın hemen hemen her ayında yoğun işgücü gerektiren tarımsal faaliyet alanlarından biridir. Türkiye’de tarım işletmelerinin % 15’i bağcılık alanında faaliyet gösterir⁹¹. Türkiye koşullarında 1 dekar bağ alanında ortalama 9.87 birimlik erkek işgücü kullanılmaktadır. Bu değere % 25 yönetici, parseller ve ikametgah arasındaki ulaşım ve nakliye süreci de eklendiğinde dekara 12.33 erkek işgücü üzerinden, 2001 yılı rakamlarına göre, 525.000 ha.’lık bağ alanı için 66.7 milyon erkek işgücüne karşılık gelen bir istihdam yaratılmış olur⁹².

İşletmelerin genel yapısı değerlendirildiğinde Ege, Akdeniz ve Marmara bölgelerinde pazara yönelik faaliyetlerin daha fazla görüldüğü, buna karşılık diğer bölgelerde küçük aile işletmelerinin daha yaygın olduğu kabul edilmektedir⁹³.

2.1.7.4. AR-GE Çalışmaları

Türkiye’de Ar-Ge çalışmaları için GSMH’den % 0.3 gibi çok düşük bir pay ayrılmaktadır. Söz konusu bu oran sektör bazında daha küçük boyutlarda kalmaktadır.

Türkiye’de yapılan bağcılık araştırmalarının temel amacı; iç ve dış pazar isteklerine uygun sofralık, kurutmalık, şaraplık ve şıralık üzümlerde çeşitleri belirlemek, çeşit ıslahı, adaptasyonu ile yetiştirme tekniği ve teknolojisini geliştirmek, ayrıca birim alandan elde edilen ürünün miktar ve kalitesini artırarak bağcılığın daha ekonomik olarak yapılmasını sağlamaktır. Bu amacı gerçekleştirmek için yürütülen projeler ise şunlardır⁹⁴:

- ✓ Ülke asma gen kaynaklarının korunması ve ampéliografi (bağcılık bilgisi) çalışmalarının yapılması,
- ✓ Bağcılıkta seleksiyon çalışmalar,
- ✓ Bağcılıkta melezleme ve biyoteknolojik yöntemlerle ıslah çalışmaları,
- ✓ Bağ bölgelerinde anaç-çeşit adaptasyon ve affinité (akrabalık) çalışmaları,
- ✓ Türkiye bağ bölgeleri için uygun terbiye şekillerinin araştırılması,

⁹¹ Çelik - Marasalı, 2003, 669

⁹² ÖİK raporu, 2001, 443

⁹³ Çelik - Marasalı, 2003, 669

⁹⁴ ÖİK raporu, 2001, 500

- ✓ Türkiye bağ bölgeleri için uygun standart sofralık, şıralık, şaraplık ve kurutmalık üzüm çeşitlerinin belirlenmesi,
- ✓ Çekirdekli ve çekirdeksiz kuru üzüm üretim teknolojisinin geliştirilmesi,
- ✓ Uzaktan algılama ile bağ alanlarının saptanması,
- ✓ Aşılı ve aşısız asma fidanı üretiminin ıslahı ve geliştirilmesi,
- ✓ Çekirdeksiz kuru üzümlerde pestisit ve ağır metal kalıntılarının belirlenmesi,
- ✓ Asma anaç ve çeşitlerinde sağlıklı materyal yetiştirmeye yönelik çalışmalar ve bu alanda biyoteknoloji kullanımı,
- ✓ Bağcılık sektörü ve alt sektörleri itibariyle ülkesel ve bölgesel düzeyde makro ekonomik analizlerin yapılması,
- ✓ Üzüm üreten işletmeler ve tüketicilerin sosyo-ekonomik analizleri.

Bağ alanında yapılan bu araştırmalar kamu ve özel sektörden gelen desteklerle yürütülmektedir. Ancak araştırma çalışmalarına ayrılan kaynağın çok az olması nedeniyle alt yapıda özellikle araştırmacı, alet-ekipman ve laboratuvar yetersizliği söz konusudur.

2.1.7.5. Sektörde Yayım faaliyetleri

Bağcılık sektöründe yayım ve eğitim hizmetleri Ziraat Fakülteleri ile Tarım Bakanlığı bünyesindeki araştırma kuruluşları ve İl Tarım Müdürlükleri tarafından yürütülmektedir. Bunların dışında, zaman zaman özel sektör ve kooperatifler bünyesindeki Ar-Ge elemanları tarafından da eğitim ve yayım hizmetleri verilmektedir⁹⁵.

Tarım Bakanlığı'nın bu konudaki esas prensibi, araştırma kuruluşlarının araştırma sonuçlarının çiftçi eğitim ve yayım şubesi elemanlarınca çiftçilere aktararak eğitimi şeklindedir. Ancak bu şekliyle iyi bir koordinasyon içerisinde yürütüldüğünü söylemek pek de mümkün değildir. 7. Plan döneminde bakanlıkça düzenlenen hizmet içi eğitim programlarının devam ettirilmesi ve daha da etkinleştirilmesi son derece yararlı görülmektedir⁹⁶.

⁹⁵ http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm (10.05.2004).

⁹⁶ ÖİK raporu, 2001, 447

2.1.7.6. Örgütlenme

Bağcılık Sektöründe ulusal anlamda çiftçi birlikleri dışında örgütlenmeler bulunmamaktadır. Şarapçılık alanında ise “Şarap Üreticileri Derneği” dışında resmi statüsü olan başka bir örgütlenme biçimine rastlanmamaktadır.

Sektörde en geniş ve en yaygın uluslararası kuruluş Office International de Vigne et du Vin (OIV, Uluslar arası Bağcılık ve Şarap Ofisi)’dir. Bu kuruluş, bağcılık ve şarap konusunda çeşitli alt çalışma grupları oluşturmuştur. Bu çalışma grupları özellikle Avrupa ülkeleri çerçevesinde sektör bazında yasal düzenlemeler, piyasa denetimi, planlama ve fiyat belirleme konularında etkin rol oynamaktadır. Ayrıca kurum, sektörün dünya düzeyindeki değişimi ve üye ülkelerin bağcılığının organizasyonu ile ilgili konularda da ayrıntılı çalışmalar yapmaktadır.

Sektörde araştırma faaliyetlerinin yayınlandığı “Bulletin de l’OIV”, “American Journal of Enology and Viticulture” ve “Vitis” önde gelen yayınlardır.

2.1.8. Sektörle İlgili Önemli Projeler ve Etkileri

Türkiye’de Dünya Bankası tarafından sağlanan ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğüne kontrollü olarak kullanılan Tarımsal Araştırmalar Projesi’nde (TAP) bağcılık sektörü bazında yaklaşık 5.000.000 ABD doları destek sağlanmıştır. Bu proje kapsamında bağcılık sektöründe yürütülmekte olan bazı araştırma projeleri tamamlanmış, araştırma enstitülülerin alt yapılarında iyileştirmeler sağlanmış ve yeni projeler başlatılmıştır.

Bağların yenilenmesi ve yeni bağlarda kaliteli şaraplık üzüm çeşitlerine önem verilmesi ve yaygınlaştırılması amacıyla, özel sektör kuruluşu olan Kavaklıdere Şarapçılık A.Ş. kendi arazisinde ve sözleşmeli üretim şeklinde Kalecik Karası üzümüne ait bağ tesislerinin kurulmasına destek olmuştur. Aynı şekilde Doluca Şarapçılık A.Ş’de 1997-99 döneminde 80.000 Amerikan asma fidanı dağıtımını yapmıştır.

2.1.9. Diğer Sektörler ile İlişkiler

Bağcılık sektörü özellikle diğer üretim dalları için değerlendirilemeyen kıraç, kumlu, yamaç ve verimsiz toprakları değerlendirerek önemli bir düzeyde katma değer yaratmaktadır. Sektör dış satımından da yüksek bir döviz geliri elde edilmektedir.

Ülkede geniş bir alana dağılmış olan üretim alanlarında kullanılan girdi ve ekipmanlar rakamsal olarak ifade edilmemekle birlikte gübre, ilaç ve tarım makineleri sanayine yarattığı efektif talep önemli düzeydedir.

Sektörün katma değer yarattığı diğer endüstriler öncelikle içki ve gıda sanayisidir. İçki sanayine 2002 yılı itibariyle sektör üretiminin % 13.2 oranında hammadde temin etmiştir. Gıda sanayinde ise, pekmez ve üzüm suyu üretimine büyük miktarda hammadde sağlamaktadır.

2.1.10. Genel Değerlendirme, Politika ve Öneriler

Bağcılık, Türkiye ekonomisi ve tarım sektörü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Türkiye bağcılığının geliştirilmesi her şeyden önce elde edilen ürünün taze ya da işlenmiş olarak iç ve dış pazarda değerlendirilmesine bağlıdır. Bu nedenle üretim hedefleri iç ve dış pazarda rekabet gücü olacak şekilde belirlenmelidir.

Söz konusu hedeflere ulaşabilmek için alınması gerekli önlemler, üretim ve pazar yapısına ilişkin önlemler olarak sınıflandırılabilir⁹⁷:

✓ Sektörün en zayıf yönünü oluşturan, küçük aile işletmeciliğinin yoğunluğu mevcut potansiyelin değerlendirilmesini engellemekte; yeniliklerin ulaştırılmasında ve yaygınlaştırılmasında büyük bir sorun oluşturmaktadır. Bu amaçla bağ alanlarının miras yoluyla parçalanmasını önleyecek yasal düzenlemelerin yapılması ve parsellere parçalanmış bağ arazilerinin tarım reformu uygulamaları çerçevesinde toplulaştırılması gerekmektedir.

✓ Ülke bağ alanlarının mevcut envanterinin ve potansiyelinin bölgeler ve çeşitler bazında haritalarının hazırlanmasına temel oluşturabilecek bağ kadastrounun yapılması sağlanmalıdır.

⁹⁷ ÖİK raporu 2001, 510.

✓ Ülke bağıcılığında Ege Bölgesi yetiştiriciliği ön plana çıkmış ve çekirdeksiz üzüm üretimi hakim üretim konumuna gelmiştir. Sektörün bu yanı güçlü görünmesine karşın, kuru üzümün dış piyasalarda aldığı fiyat yaş üzüm bazında değerlendirildiğinde tonu 250\$ olmaktadır. Bununla birlikte, sofralık üzüm ihraç fiyatı (500-600\$) dünya ortalamasının yarısı kadar olmasına rağmen kuru üzüm fiyatının iki katı kadar olup pazarlama maliyeti kuru üzüme göre düşüktür. Bu nedenle sofralık üzüm yetiştiriciliğinin canlandırılması, öncelik verilerek geliştirilmesi gerekmektedir.

✓ Ülkenin değişik bölgelerinin doğal koşulları, ekonomik ve doğal farklılıkları itibariyle pazar değeri olabilecek çeşitlerin yetiştirilmesinde uyumu incelenerek, bağıcılığın düzenli bir dağılımını yönlendirmek amacıyla çeşitlerin standart listesinin yeniden belirlenmesi ve bu saptamaların iç ve dış pazar araştırmaları ile birleştirilerek alt bölgeler düzeyinde üretim planlarının hazırlanması gereklidir.

✓ Sofralık üzüm ihracatının ihraç dönemi uzatılarak ve çeşit sayısı artırılarak geliştirilmesi amacıyla çok erkenci ve geççi çeşitlerin ticari amaçlı işletmelerde ve optimum üretim düzeyinde üretilmelerinin teşvik edilmesi, iri taneli, çekirdekli ve çekirdeksiz yeni çeşitlerin elde edilmesi amacıyla dış pazarda dönem ve fiyat avantajı sağlayan ve Akdeniz Bölgesinde yaygınlaşmaya başlayan mevcut erkenci çeşitlerin daha da erken olgunlaşmasını sağlayan örtü altı üzüm yetiştiriciliği teşvik edilmelidir.

✓ Sektörde fazla sayıda olan küçük işletmelerin, üretim ve pazarlama kooperatifleri şeklinde örgütlenmeleri desteklenmelidir.

✓ Üzümde alternatif değerlendirme şekillerinin geliştirilmesi ve özellikle üzüm suyu üretimine öncelik verilmesi gerekmektedir.

✓ Bağıcılık sektöründe AR-GE çalışmalarına önem verilmeli ve bu alana daha fazla kaynak aktarımı sağlanmalıdır⁹⁸.

✓ Tarım alanlarının amaç dışı kullanılmasının önlenmesi yönünde acil çözümler yaratılmalıdır.

⁹⁸ ÖİK raporu, 2001, 461

2.1.11. Avrupa Birliği ve Dünya Ticaret Örgütü Çerçevesinde Sektörde Beklenen Gelişmeler

Dünya Ticaret Örgütü tarafından uluslar arası pazarlarda ticaretin serbestleştirilmesi yönünde alınan kararlar nedeniyle Türkiye bağıcılık sektöründe özellikle çekirdeksiz kuru üzüm açısından ihracatçı ülke olunması bakımından olumlu yönde gelişmeler beklenmektedir. Sofralık üzüm ve şarapta ise, ihracattan çok ithalatta bir artış olasılığı bulunmaktadır. 7. Plan döneminde uygulanmaya başlanan AB Gümrük Birliği antlaşmasıyla şarap ve sofralık üzüm ithalatında uygulanan gümrük vergileri kademeli olarak düşürülmekte olup ithalatta az da olsa artış saptanmıştır. Gelecek dönem için bu ürünlerdeki artışın devam etmesi beklenmektedir.

Ticaretin serbestleşmesinden Türkiye'nin yararlanabilmesi için ihracatın artırılması, yeni dış pazarların bulunması ve bu pazarlarda talep edilen kalite ve standartlarda ülke üzüm üretiminin yönlendirilmesi ile üretim yapısının iyileştirilmesi gerekmektedir.

2.2. Türk Şarap Sektörü

Günümüzde Türk şarap sektörü, yılda yaklaşık 80 milyon şişe şarabın tüketildiği ve 500 milyon dolarlık harcamanın yapıldığı bir sektör konumundadır.

2.2.1. Türk Şarap Sektörüne Genel Bir Bakış

Türkiye bağ alanları bakımından dünyanın en önemli ülkelerinden birisidir. FAO'nun 2004 yılı verilerine göre, 530.000 ha.'lık bağ alanı ile dünya sıralamasında 4., yaş üzüm üretiminde ise 5. sırada yer almaktadır. Ancak, bu geniş miktardaki bağlardan elde edilen üzümün büyük çoğunluğu sofralık olarak tüketilmekte, ancak %2'lik kısmı şarap olarak değerlendirilmektedir. Türkiye'de 50-60 milyon litrelik şarap üretimi dünya üretiminin binde birine karşılık gelmektedir. Üretim rakamlarındaki bu düşüklük şaraba olan talebin azlığından kaynaklanmaktadır. Daha çok rakı ve bira içmeyi tercih eden bir müşteri portföyüne sahip olan Türkiye'de yıllık şarap tüketimi kişi başına yılda 1 litreyi geçememektedir. Bu rakam Fransa'nın 65, İspanya'nın 39 ve Yunanistan'ın 31 litrelik tüketim rakamları ile karşılaştırıldığında çok düşük kalmaktadır⁹⁹.

⁹⁹ Ergenekon, 2002, 1

Bununla birlikte son yıllarda Türkiye’de şarap üretiminde artışlar görülmektedir. Üretimdeki bu artışlar, sektöre yeni firmaların girmesi ve var olan firmaların da yatırımlarını arttırıp yeniden yapılandırma yatırımlarına hız vermelerinin bir sonucu olarak görülebilir. Bu sonuçlar tüketicilere olumlu olarak yansyarak tüketim rakamlarının da yükselmesine neden olmaktadır.

Günümüzde şarap üretici ülkeleri arasında adı geçmeyen Türkiye’de 1200 çeşit üzüm üretilmektedir. Fakat bu çeşitler arasında sadece 34 çeşit üzümde şarap yapılmaktadır. Bu üzümlerin 22 tanesi yerli, 12 tanesi yabancı cins üzümlerdir.

Özellikle 1990 sonrasında kalite yönünden çok büyük gelişmeler kaydeden Türk şarapçılığı, üzümlerini geliştirmede ve çeşitlerini arttırmada önemli adımlar atmıştır. Kalecik Karası ve Narince gibi yerli üzüm çeşitleri yurt çapına yayılmaktadır. Bu çeşitler doğal olarak yetiştikleri bölgelerin dışında da denenmekte, dünya klasikleri Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc ve Merlot gibi üzüm çeşitleri yetiştirilip ürün miktarları ciddi boyutlarda arttırılmaktadır. Bu çeşitler sınırlı üretimleri nedeniyle piyasada gereğinden fazla fiyatlara satılmalarına rağmen talepleri her geçen gün artış göstermektedir. Firmalar artan bu talebi karşılayabilmek için üretim miktarlarını arttırmaya çalışmaktadırlar.

2.2.2. Türk Şarap Sektörünün Tarihsel Gelişimi

Şarap sektörünün Türkiye’deki tarihsel gelişimini ortaya çıkarmak bu konuda çok az kaynağın bulunması nedeniyle oldukça zordur. Elde edilen kaynaklardan ulaşılan bulgular bu gelişimin 6 aşamada incelenebileceğini göstermektedir.

2.2.2.1. Hititler Döneminde Anadolu’da Bağcılık ve Şarapçılık

Dünyada şarap üretimine ilişkin en erken bulgular M.Ö.5000 yıllarına kadar gitmektedir. Şarabın kökeni hakkında yapılan araştırmalar, bu içkinin ilk yapıldığı yer olarak Mısır’ı göstermektedir. Ancak ilk çıkış noktası neresi olursa olsun kimsenin tartışmadığı gerçek, şarabın dünyaya yayılma yerinin bugünkü Anadolu, Trakya, Mısır ve Mezopotamya toprakları olduğu ve Anadolu Tarihi içerisinde şarabın önemli bir yer tuttuğudur¹⁰⁰.

¹⁰⁰ Yalçın, 2003, 12

Anadolu Tarihi ve bağıcılık insanlığın tarımsal faaliyete başladığı dönem olarak kabul edilen Neolitik Dönemden bu yana birbirlerinden ayrılamayacak kadar içice geçmiştir. Öyle ki, Neolitik Dönemde Anadolu'da asma yetiştiriciliğinin yapıldığı 40'a yakın yer tespit edilmiştir. Bu yerlerin İzmir, Manisa, Çanakkale ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğunlaştığı ifade edilmektedir. Anadolu'da yaşayan ilkçağ insanları şarabı sadece damak zevki için değil, sağlık için de içmekte; hazmı kolaylaştırıcı ve beden gücünü artırıcı etkisi nedeniyle yaygın olarak kullanmaktaydılar¹⁰¹. Şarap, kimi zaman tören ve kutlamalarda içilen ve neşe veren bir içki kimi zamansa şifa veren bir ilaç ya da ticari bir mal olmuş, ama her zaman Anadolu'nun tarih sahnesinde yer almış ve tüm önemli olaylara tanıklık etmiştir¹⁰².

Bir Anadolu Halkı olan Hititler çok büyük bir şarap uygarlığına sahip olup imparatorlukta ciddi bir şarap kültürü gelişmiştir. İnsanoğlu, Nippur tabletlerindeki sümerogramları ilk çözmeye başladığında, dünyanın bilinen en eski uygarlıkları olan Sümerlere ya da aynı yazı biçimini kullanan Hititlere ait şarapla ilgili ilk metinleri bulmuş oldu. Bunlar bir şarap işçisi ile bir çoban arasındaki ilişkileri anlatan şiirlerdi. M.Ö.3800 civarında yazılmış, Nippur kentinde bulunan bu tabletler bilinen en eski şiirleri içerir ve şarabın yıllandırılmasının o dönemde bile bilindiği işaret eder. Bağıcılık ve şarapçılık, Sümer çivi yazısının keşfinden 1300-1500 yıl önceye dayanan ve bu şiirlerin yazıldığı dönemde artık Anadolu'da çok bilinen bir ekonomik etkinlikti.

Şarap ticaretinin kökenleri çok eskilere dayanır. Bu dönemde şarap ticareti için kullanılan amforalara rastlanır. Örneğin, firavun mezarlarına yerleştirilen bu amforaların toprak kapakları üzerinde şarabın üretildiği yıl, geldiği bağın adı, yapıldığı şarap şirketi ve şarap yapımcısının adı ile şarabın adı ya da kalitesi hakkında bilgiler yer alırdı. Mısır'da M.Ö.2470 yılından kalma bazı amforaların üzerinde "Anadolu'dan gelen şarap" ibaresi yer almaktadır. Bu durum, o dönemde Anadolu ve Mezopotamya arasındaki şarap ticaretinin gelişmemiş olmasına rağmen Anadolu şaraplarının Mısır'a kadar ulaştığını göstermektedir¹⁰³.

Hititler Anadolu'ya gelmeden önce üzüm ve şarap ile tanışmışlardı. Üzüm ve şarap anlamına gelen *wiyana* sözünün diğer İndo-Avrupalı dillerde çok yakın benzerleri vardır. Örneğin Latince *vinum*, Eski Yunanca *Oinos*, Fransızca *vin*, Almanca *wein*, İngilizce *wine* gibi¹⁰⁴.

¹⁰¹ <http://www.hayyam.com/basin/hurriyet/sarabinanavatani.html> (07.03.2004).

¹⁰² <http://www.geocities.com/cirban/mahzen/guncel/2000.htm> (20.07.2004).

¹⁰³ Kocabaşoğlu, 2004, 1

¹⁰⁴ Alp, 2000, 66

Hititlerin Güneybatı Anadolu (Likya) 'da *Wiyana* adını verdikleri bir şehir kurdukları bilinmektedir. “Şarap Kenti” anlamındaki bu kentin adının anlamı gene değişmeyerek, Eski Yunanca'da şarap kenti anlamına gelen *Onioanda* olmuştur¹⁰⁵.

Hititler döneminde çanak ve amforaların bağcılık ve şarapçılık kültürü ile paralel gelişmesi, form ve fonksiyon arasındaki ilişkiyi göstermesi açısından da önem taşır. Hitit kentlerinden Alacahöyük'te M.Ö.2200'li yıllara ait buluntularda şarapla ilgili altından yapılmış kadeh ve testilere, Kültepe'de Asur Ticaret Kolonileri Çağı'nda (M.Ö.1750) koçbaşı şeklindeki içki testilerine rastlanmıştır.

Hititlerin ilk dönemlerinde bağların başkent Hattuşa'ya yakın olduğu saptanmıştır. Eski Asur kolonileri çağı, Orta Anadolu'da üzüm yetiştirme ve bağbozumu hakkında ilk erken bilgileri sağlar. Aslında Orta Anadolu platosunda bağcılık zordur, toprak bağcılığa pek elverişli değildir, yağışlar düzensizdir ve kışın bağların donma tehlikesi vardır. Çoğu bağ alanı, 1000 metre yükseklikte bulunur ve genellikle de ırmak kenarlarına kurulmuşlardır. Bazı bağların ise, etrafı duvarlarla çevrilmiştir. Sulu tarıma geçilmesinin ilk kanıtlarına ise, ikinci bin yılda rastlanır. Bağların meyve ağaçları ile birlikte ekildiği gene bu tabletlerde anlatılmaktadır.

Hititlerde şarap hem elitizmin sembolü hem de temiz ve saf olarak görüldüğü için dinsel ve ritüel kullanımı ile diğer tüm yiyecek ve içeceklerden daha önemli bir role sahiptir. Şarap, politik ve dinsel yaşamın bir ögesidir; ritüel, festival ve tıbbi tedavilerde önemli bir rol oynar. Muhtemelen en çok dini ayinlerde yaş ve kuru üzümlerle birlikte bir kurban içkisi olarak kullanılıyordu. Boğazköy'de şarabın dini ritüeller ve günlük hayattaki yerini anlatan tabletlere rastlanmıştır. Yine Konya-İvriz'de bulunan büyük bir taş kabartma üzerinde Bereket Tanrısı Tarhu sağ elinde üzüm salkımlı asma dalı, sol elinde buğday başakları ile görülür. Asmanın kökü tanrının ayağından çıkar. Tanrının karşısında yer alan küçük insan figürü ise Hitit Kralı Varpalavas'tır. Tanrı Tarhu iki elini birleştirerek bereket dileyen Varpalavas'a, elindeki en değerli yiyecekler olan buğday ve üzümü sunar¹⁰⁶. Hitit festivallerinde güneş tanrısı için 3 kez kadeh kaldırmak adettir. Yeni Hitit sarayları takdis edilirken asma dikilir ve kralın köklerini asma gibi bu topraklara salması, asma yaprakları gibi soyunun dallanması için dua edilirdi.

¹⁰⁵ Alp, 2000, 72

¹⁰⁶ <http://www.hayyam.com/basin/dergi/sarabintarihi.html> (07.03.2004).

Şehirlerin takdis törenlerinde de ekmek ve şarap kullanılır ve ölen krallarının ruhlarına şarap sunulurdu. Şarap askeri törenlerde de kullanılırdı¹⁰⁷.

Asma ise, Hitit ölü ritüellerinde büyük bir rol oynamakta ve ölünün ruhu ile asma arasında sıkı bir ilişki kurulmaktaydı. Bu ritüelin 12.gününde ölünün ruhuna kurbanlar sunulduktan sonra taşınabilir bir asma tabii ve suni üzümlerle süslenir ve ölünün masası önündeki çadıra konulurdu. Düzenlenen büyük yemekten sonra çeşitli eşyalar üzerine yağ dökülür, şarap ve bira kapları kırılır ve asma ocağa bırakılırdı. Ritüel, ölünün bir akrabası tarafından asmanın kesilmesi ile sona erdirilirdi¹⁰⁸. Hitit kralları öldükleri zaman şarapla yıkanılırdı. Kralın yıkandığı şarabın kalitesine ve ölçüsüne göre tanrıya yakınlığının artacağına inanılırdı¹⁰⁹. Ayrıca, Hititlerin ölü yakma ritüellerinde ölüyü yakan ateş bir gaga testiden dökülen şarap ile söndürülürdü¹¹⁰.

Hititlerde şarap törensel olduğu kadar soyluların sofraya içkisi olarak da çok önemlidir. Ancak sıradan halkın şarap içip içmediği çok net olarak saptanamamıştır. Çünkü eldeki metinler yalnızca sarayla ve soylularla ilgilidir.

M.Ö.18. yüzyıl metinlerine göre Hititler şaraba su, bal, pekmez ve bira karıştırıyorlardı. Bazı metinler şaraba reçine ya da ağaç yağı karıştırıldığından bahseder. Bu da daha sonraki çağlarda Anadolu'da şaraba kokusu ve tadını geliştirmek için baharat ve yağ ilave edilmesi ile bağdaşan bir bilgidir. Eski ve zayıf şarapları güçlendirmek ve tıbbi kullanım için de şaraba tatlı üzüm şırası ekleniyordu. Hititler bugün "Passito" olarak bilinen kuru üzüm şarapları da üretmekteydiler¹¹¹.

Şarap ile ilgili mesleklerin çeşitliliği de Hitit uygarlığında şarabın önemini ortaya koymaktadır. Hititlerin ilk dönemlerinde, saraya şarap temininden sorumlu "Gal Geştin" adı verilen bir görevli bulunurdu. "Üzüm başı", "devlet bağlarının başı" ya da "şarap başı" olarak yorumlanabilecek bu unvanın sahibine, saray protokolü içerisinde önemli bir yer veriliyordu¹¹². Gal Geştin, imparatorluğun ileri dönemlerinde kendi inisiyatifi ile sefere bile çıkabilen önemli bir asker konumuna gelmiştir. Bu kişinin törensel bir görevi vardı. Krala sunulacak şarabı o seçer ve saraya alınacak şaraplardan sorumlu olurdu. Ama bunların dışında

¹⁰⁷ Kocabaşoğlu, 2004, 2

¹⁰⁸ Ertem, 1987, 107

¹⁰⁹ <http://arsiv.hurriyetim.com.tr/hur/turk/00/08/22/ekonomi/04eko.htm> (12.12.2004).

¹¹⁰ Alp, 2000, 70

¹¹¹ Kocabaşoğlu, 2004, 2

¹¹² Alp, 2000, 71

geç dönem Hitit İmparatorluğu'nda, kralın en önemli danışmanlarından ve Hattuşa'nın en önemli kişilerinden olmuştur. İmparatorluğun şarap tüccarları da bulunurdu. Bunlarda değişik Hitit kentlerinden ve yabancı ülkelerden şarap alımından ve talep fazlası şarabın ihracatından sorumluydular. Hititler ve Sümerler de şarap satmak önemli bir işti ve bu nedenle de kadınlara bırakılmıştı. Dördüncü Sümer hanedanının kurucusu kraliçe Azag-Bau da bir şarap satıcısıydı.

Şarabın Hitit Kanunları'nda da önemli bir yeri vardı. Kanunlarda bağcılık ve şarapçılık ile ilgili hükümler yer alırdı. Hitit Kanunları'na göre, etrafı çitlerle çevrilmiş bağların içinde bulunan asmaların çalınması, yakılması ve kesilmesi gibi zarara uğratılması halinde sorumlular ağır para cezalarına çarptırılırdı. Bir diğer önemli nokta, bağların fiyatlarının diğer arazi parçalarına göre daha pahalı olmasıydı¹¹³.

Hitit şaraplarının Asurlu tacirlerin yardımı ile Mezopotamya Bölgesi'ne geçtiği de bilinmektedir. Asurlu tacirler 250-300 eşeğin bulunduğu kervanlarla şarap naklini gerçekleştirirdi¹¹⁴.

2.2.2.2. Antik Çağda Anadolu Şarapçılığı

Antik çağın en ünlü ve en uzun ömürlü şarabı olan “Pramneyon Şarabı” İzmir ve çevresinde yapılıyordu. Bu şaraptan ilk kez İzmirli Homeros bahseder. Pramneyon Şarabı, o çağda içilen tatlı şaraplardan olmayıp, tersine sek, sert tanenli, yüksek alkollü ve dolgun gövdeli bir şaraptı. Zengin Romalılar uzun bir dönem ciddi paralar ödeyerek Anadolu'dan bu şarabı ithal ettiler. İtalya'da üretilen şarapların ağırlık kazanmasına rağmen Pramneyon Şarabı, yaklaşık 1100 yıl ününden bir şey kaybetmeden tarih sahnesinde kalmayı başarmıştır¹¹⁵.

Herodot döneminde (M.Ö.484-425), Eski Yunanistan kolonileri dışında Avrupa'da henüz bağcılık ve şarapçılık bilinmemektedir. İtalya dışında bugünkü klasik Batı Avrupa şarap bölgelerinde bağcılık M.S.1?. yüzyılda başlar¹¹⁶. Anadolu'da yetişen üzüm asmasının Fransa'ya geçişi ise, Euxenus isimli Foçalı bir denizcinin ilk asma çubuklarını Marsilya'ya götürmesi ile gerçekleşir¹¹⁷.

¹¹³ Hayat Ansiklopedisi, 1965, cilt.6, 2988.

¹¹⁴ <http://www.hayyam.com/basin/dergi/sarabintarihi.html> (07.03.2004).

¹¹⁵ Kocabaşoğlu, 2004, 1/3

¹¹⁶ Kocabaşoğlu, 2004, 1/3

Büyük olasılıkla şarabın anavatanı olan Güneydoğu Anadolu'da bağcılık ve şarapçılığın binlerce yıllık bir geçmişi vardır. Antik çağda Güneydoğu Anadolu ve Mezopotamya kentleri arasında Dicle üzerinden yürütülen yoğun bir şarap ticareti hüküm sürüyordu. Şarap, Fırat nehrinin doğusunda, Büyük Zap, Dicle'nin batı kolu ve Karasu nehirleri arasında kalan bölgede üretiliyor ve sallarla Dicle üzerinden Babil'e ihraç ediliyordu¹¹⁸.

Anadolu'nun güney sahillerinde yaşayan Fenikeli gemici ve tüccarların şarabı önce Ege sahillerinden adalara ve Yunanistan'a taşıyarak büyük kazançlar elde ettikleri bilinmektedir. Şarap nakli güneyde Fenikeliler, kuzeyde ise Trakyalılar tarafından sağlanıyordu¹¹⁹.

Amasyalı coğrafyacı Strabon yazdığı Coğrafya adlı eserinde, bugün Konya, Beyşehir ve Suğla gölleri arasında, Fasıllar köyü civarında bulunan Amblada kentinde üretilen ve tıbbi yararları için de kullanılan tatlı bir şaraptan söz eder. Bu şarabın aynı zamanda ihraç edildiğini de belirtir. Tokat ilinin Niksar ilçesinde kara şarap, Grekler tarafından çok sevilen bir şaraptır. Bugün Samsun'un Terme ilçesinin yer aldığı bölge de şarapları ile ünlüdür. Bursa, Kocaeli, Düzce, Bilecik ve civarı antik çağda bağcılık ve şarapçılık konularında çok ileri bölgelerdi. Urla şarapları o çağda en bilinen ve en sevilen şaraplar olup Roma'ya ihraç ediliyorlardı¹²⁰.

Bugün Anadolu topraklarının üzerinde bulunduğu Türkiye'nin bir parçası olan Trakya'da dünya şarapçılığının en eski bölgelerindendir. O çağlardaki adı Ganos olan Mürefte, binlerce yıl önce bile önemli bir şarap merkezi konumunda olup, Mürefte limanından amforalara yüklenen şaraplar dünyanın dört bir yanına denizyolu ile dağılırdı. Eski adı Hora olan Mürefte'ye bağlı Hoşköy açıklarında bulunan amforalar ve üzerlerindeki "T" logosu, bölge şaraplarının özellikle arandığını ve markalı satıldıklarının bir kanıtıydı¹²¹. Şarap tanrısı olan Dionyssos'un (M.Ö.880) çıktığı yer Trakya Bölgesidir. Dionyssos Yunan tanrıları arasında farklı ve normal olmayan bir figürü betimler. Coşkulu ve farklı görünümlü bu tanrının da şarap ile anılması doğaldır. Şarap ve sarhoşluk, insanları içinde yaşadıkları kalıpların baskısından kurtardığı için bu tanrının adına özgür-özgürlük veren anlamındaki "Eleutheros" sıfatı takılmıştır. Roma dilinde ise "Liber" denilmiştir. Bu sözcüğün ilksel anlamı "çocuk ruhu" demektir¹²².

¹¹⁷ <http://www.hayyam.com/basin/dergi/sarabintarihi.html> (07.03.2004).

¹¹⁸ Kocabaşoğlu, 2004, 2/3

¹¹⁹ <http://www.hayyam.com/basin/dergi/sarabintarihi.html> (07.03.2004).

¹²⁰ Kocabaşoğlu, 2004, 3/3

¹²¹ Yalçın, 2003, 5

¹²² Aktan, 2004, 56

Anadolu şarabının tanrısal boyutu Anadolu'da yaşayan diğer topluluklar tarafından da devam ettirildi. Grekler ve onların ardından da Romalıların katkıları son derece fazla oldu. Şarap Roma İmparatorluğunun temel içeceklerinden biriydi. Daha sonra bu imparatorluk içinde ortaya çıkan Hıristiyanlık dininde şaraba verilen önem ona kutsal bir nitelik kazandırmıştır. İsa, son akşam yemeğinde havarilerine ekmekle şarabı “Bu benim etim, bu da kanım” diyerek dağıtmış ve dolayısıyla şaraba banılmış ekmek yemek Hıristiyan cemaatine kabul edilmenin de bir yolu olmuştur¹²³. Homeros'un eserlerinde de çok gelişmiş bir şarap kültüründen bahsedilmektedir¹²⁴. M.S.700 yıllarında Orta Anadolu'da Nevşehir, Ürgüp ve Göreme çevresinde toplanan Romalı Hıristiyanların buralarda yaşadıkları müddetçe bağıcılığa ve şarapçılığa çok önem verdikleri de bilinmektedir¹²⁵.

2.2.2.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde Şarap

Türkler Anadolu'ya gelmeden önce şarabı biliyorlardı. Eski Türklerde Gök tanrı şarabı takdis ettiği için, bağın ve şarabın bulunduğu yere kötü ruhların girmediği kabul olunurdu. Yeni doğan çocuklar için, düğününde açılmak üzere, bir küp şarap gömülürdü¹²⁶.

Türkler Anadolu'ya yerleştikten ve İslam dinini kabul ettikten sonra genel olarak Anadolu'da şarap kültürünün gerilemeye başladığı görülür. Hıristiyanlık dini şarabı Hz. İsa'nın kanı olarak kutsarken, Müslümanlık haram saymıştır. Ayrıca, şeytanın üzümden çıktığı, şarabın içinde üzüm suyundan başka aslan, domuz, maymun, kuzu kanının da bulunduğu söylentilerinin günümüze kadar süregeldiği bildirilmiştir¹²⁷.

Anadolu ve Trakya şarapçılığının sürdürücüleri ise, bu topraklarda yaşayan Rum ve Ermeniler yani Gayrimüslimler olmuştur. Hoşgörülü bir düzen kuran Osmanlı İmparatorluğu, Müslüman olmayan halkın kendi ihtiyaçları için bağıcılık ve şarapçılık yapmasına ses çıkarmamış; şarapları vergilendirerek bu üretimi yasallaştırmıştır¹²⁸. Dönem dönem muhafazakar çevrelerin Osmanlı sultanlarına yaptıkları baskılar sonucu şarap tüketimi kesintiye uğramış olsa da, içki tüketilen meyhanelerden alınan vergilerin Osmanlı hazinesi için önemli bir kaynak oluşturması bu yasakların zamanla yumuşamasına yol açmıştır. Yasakların titizlikle uygulandığı yıllarda gayrimüslim azınlıkların elinde bulunan şarap üretimi kaçınılmaz olarak azalmış, ancak bağların korunup üzüm üretiminin devam etmesi

¹²³ Aktan, 2004, 56

¹²⁴ Collin, 1993, 12

¹²⁵ <http://www.wine-lover.org/> (12.10.2004).

¹²⁶ <http://www.hayyam.com/basin/dergi/sarabintarihi.html> (07.03.2004).

¹²⁷ <http://www.bagimlilik.net/c2s3.htm> (12.08.2003).

sayesinde, elde edilen ilk fırsatta şarapçılık yeniden canlandırılabilmiştir¹²⁹. Gayrimüslimler, yetiştirmiş oldukları üzümün neredeyse tümünü şarap üretiminde kullanıp şarap piyasasının kesin hakimi olmuşlardır. Rumlar ve Yahudiler arasında kıyasıya rekabet öylesine ilerlemiştir ki, birbirlerinden şarap almayacak duruma gelmişlerdir. Muş ili çevresinde yaşayan Ermenilerin Trabzon limanından Fransa'ya şarap ihracatı yaptıkları ve özel tadı nedeni ile Muş şarabının beğeni topladığı¹³⁰; Diyarbakır'da, Mardin'in Midyat ilçesi ve köylerinde yoğunlaşan Süryanilerin şarap üretiminde söz sahibi oldukları bilinmektedir¹³¹. Türkler ise üzümü meyve, kuru üzüm, pekmez ve pestil olarak tüketmişlerdir¹³².

Osmanlı döneminde Ankara, Erdek, Gelibolu, Girit, Kıbrıs, Marmara Adası, Tokat ve Trabzon şarapları çok ünlüydü. Müslüman halkın şarap içmesini pek istemeyen padişahlar bile bu şarapların tutkunları arasındaydı. “Sarhoş Selim” diye bilinen II.Selim'in Kıbrıs'ın tatlı şaraplarını çok sevdiği ve hatta adanın alınmasını bu yüzden istediği belirtilir. Fatih Sultan Mehmed'de bir şarap sever olarak tanınır ve “Ayni” mahlasıyla yazdığı şiirlerde şarap övgülerine sıklıkla rastlanırdı¹³³. Şarap ve tütün içenlerin peşine hafiyeler salan ve hatta tespit ettiklerini ölümle cezalandıran IV. Murat'ın da tutkulu bir şarap sever olduğu biliniyordu.

Osmanlı ülkesinde şarap zevki yaygınlaşınca, Kanuni 1555'te içkiyi Müslümanlara yasaklamış ve hatta İstanbul'a şarap yükü ile gelen gemileri yaktırmıştı. II. Osman'ın içki yasağı nedeni ile meyhanede yakalanan yeniçerileri denize attırdığı, sivil sarhoşları kürek cezasına çarptırdığı bilinmektedir. İçki yasağı şiddetle uygulanmasına rağmen Osmanlı ordusunun giriştiği savaşlarda bir zafer kazanıldığı gün “Zafer Günü” olarak kabul edilir, kutlamalar üç gün üç gece devam eder ve içki yasağı da kaldırılırdı¹³⁴.

Bugün Türklerin milli içkisi Rakı gibi gözüксе de Osmanlı meyhanelerinin ana içkisinin şarap olduğu da tarihsel bir gerçektir¹³⁵.

Tüm bunlarla birlikte, Osmanlı İmparatorluğunun şarap üretimine olumlu yönde etkide bulunan sınır ötesi bir takım gelişmeler de yaşanmıştır. Bu gelişmeler ise, Tanzimat döneminde şarapçılığın yeniden gelişmesine neden olmuştur. Şarapçılıkta asıl gelişme

¹²⁸ Yalçın, 2003, 13

¹²⁹ Ergenekon, 2002, 3

¹³⁰ <http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~4@nvid~318255,00.asp> (12.08.2004).

¹³¹ http://www.minidev.com/kulturler/kulturler_suryani_gelen1.asp (11.06.2004).

¹³² <http://www.bagimlilik.net/c2s3.htm> (12.08.2003).

¹³³ Yalçın, 2003, 15

¹³⁴ <http://www.bagimlilik.net/c2s3.htm>(12.08.2003).

¹³⁵ Yalçın, 2003, 16

19.yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlamış; 1880-1885 yılları arasında bağlar Amerikan asmaları ile yeniden kurulmuştur. Kükürt gazının ve saf meyvelerin mayalanması yönteminin 1889'da şarapçılıkta kullanılmaya başlanması ile şarapçılıkta ilerleme elde edilmiştir¹³⁶. Bu dönemde İmparatorluğun özellikle Erdek, Midilli, Samos ve Girit bölgelerinde yapılan şarapları Fransa'daki fuarlarda madalyalar kazanmış ve ihraç edilmiştir. Sadece 1873'deki Viyana Fuarı'nda Türk Şaraplarının aldığı madalyaların 35'i bulunduğu belirtilmektedir¹³⁷. I. Dünya Savaşı öncesi Türkiye'de önemli miktarda şarap üretimi vardı, ancak I. Dünya Savaşı ve daha sonra da İstiklal Savaşı, diğer bütün iktisadi faaliyetler gibi şarapçılığı da etkilemiştir. Özellikle Trakya ve İzmir çevresinin işgal edilmesi ile bağlar zarar görmüştür¹³⁸.

On dokuzuncu yüzyılın sonunda Avrupa'daki bağların önemli bir bölümünü yok ederek Avrupa'ya büyük miktarda şarap ihraç edilmesine yol açan Filoksera salgını nedeniyle 1904 yılında Türkiye'den 340 milyon litre şarap Avrupa'ya ihraç edilmiştir¹³⁹. Fakat kısa bir süre sonra Amerika'dan getirilen Filokseraya dayanıklı asmaların yetiştirilmesi ile Avrupa şarapçılığı kurtulmuştur. Buna bağlı olarak da, Anadolu'nun üretim ve ihracatı düşmüş ve 1913 yılında üretilen 42 milyon litrelik şarabın ancak 7.6 milyon litresi Avrupa'ya ihraç edilebilmiştir¹⁴⁰.

Anadolu'da bu dönemde sadece Marmara ve Trakya bölgeleri değil, Ege bölgesi de şarapçılıkta çok canlı bir bölge olup, 1091-1913 yılları arasında her sene ortalama 5 milyon litre şarap yurtdışına ihraç ediliyordu¹⁴¹. Sadece 1901 yılında İzmir'den ihraç edilen şarap miktarı 6.5 milyon litre olmuştu. Gayrimüslimlerin Anadolu topraklarından çıkarıldığı 1922 yılında, Ege üzüm üretiminin %70'ini şaraplık üzümler oluşturuyordu¹⁴².

Anadolu'da şarap kavramının 1923'den sonra yani Cumhuriyet ile birlikte gerek devlet (TEKEL idaresi) gerekse özel sektör ile birlikte yeni bir atağa geçtiği görülmektedir.

¹³⁶ http://www.alalimsatalim.com/bidahaicerik/prg_goster.asp?cid=714&cat=91 (11.05.2004)

¹³⁷ http://www.hayyam.com/notlar/saraplabilirisma_gurme.html (07.03.2004)

¹³⁸ http://www.alalimsatalim.com/bidahaicerik/prg_goster.asp?cid=714&cat=91 (11.05.2004).

¹³⁹ Ergenekon, 2002, 7

¹⁴⁰ Collin, 1993, 12

¹⁴¹ <http://www.milliyet.com.tr/2002/10/05/pazar/paz09.html> (10.04.2004).

¹⁴² <http://www.milliyet.com.tr/2002/10/05/pazar/paz09.html> (10.04.2004).

2.2.2.4. Cumhuriyet Döneminde Şarap

Şarabın Anadolu'daki çalkantılarla dolu tarihinin istikrarlı bir döneme girmesi ancak 1923 yılında Cumhuriyetin ilanından sonra gerçekleşebilmiştir¹⁴³.

Cumhuriyet ile birlikte yabancıların İmparatorluk topraklarındaki ticari nüfuzu bozuldu. İç Anadolu'da ve Güneydoğuda yoğunlaşan Ermeni nüfus daha imparatorluk zamanında kitleler halinde göç edip bağlık bölgelerini Müslümanlara bırakmıştı. Ardından, Trakya'dan da birçok Rum aile Yunanistan'a göçünce bağlar sahipsiz kaldı¹⁴⁴. Şarap üretimine ilgi duyan Müslüman girişimciler bu bağları devraldılar. Böylece Anadolu ve Trakya'nın bağlık bölgelerinde yeni üretim haneleri kurulmaya başlandı.

Genç Cumhuriyetin dinsel tabuları olmadığı için, Müslümanların şarap üretmesini ve tarıma dayalı önemli bir ekonomik dalın güçlenmesi teşvik edildi. İşte böyle bir ortamda, bugün Türk şarapçılığının iki devi olan, Kavaklıdere ve Doluca'nın temelleri atıldı.

Cumhuriyetin ilanından sonra Ankara'nın yapılandırılma çalışmaları içerisinde şarabın ayrı bir yeri vardır. Bu yapılandırma faaliyetlerine katılmak için yurtdışından gelen işçi ve mühendisler Türkiye'de şarapçılığın gerçek anlamda başlamasında önemli rol oynadılar. Bu topluluğun şarap ihtiyacını karşılamak üzere Ziraat Bankası'nın baş mühendisi Müller ile Alman uçak firmasının sahibi Hans Sachsenberger Ankara'da ilk şarap üretim tesisini açmaya karar vermişler; şarap üretiminden anlayan Balaj usta ile birlikte Ziraat Bankası'nın bodrum katında şarap üretimine başlanmıştır. Hükümetin haberi olmadan gerçekleştirilen bu ilk üretin 10.000 litreyi bulmuştur. Kilosu 1 liradan satılan şaraba rağbet fazla olmuş ve bir ayda üretimin tamamı satılmıştır. Müller'in o yıl Almanya'ya dönmesi üzerine Sachsenberger, 1926-1927 yılları arasında Çankaya'da ilk şarap mahzenini inşa etmiş ve 1929 yılında üretimini 150.000 litreye çıkarmıştır. "Ankara İncisi" adını verdiği şarap, 1929 yılına kadar rakipsiz olarak Ankara ve civarında satılmıştır. Bir tesadüf eseri olarak Balaj ustanın Cenap And ile tanışması ile birlikte şarap üretimi yapılması kararlaştırılmış; yeni kurulan imalathaneye "Kavaklıdere Türk Şarap İmalathanesi" adı verilmiştir. Tesis üretime 1929 yılında 50.000 litrelik kapasite ile son derece ilkel şartlarda üretime başlamıştır. İlk yılını 28.000 litre üretim ve önemli miktarda maddi zararlar kapatmıştır. İlk yıldan sonra Türklerin damak tadını inceleyen Cenap And, Kalecik Karası üzümlerinden tatlı ve kırmızı şarap

¹⁴³ Ergenekon, 2002, 8

¹⁴⁴ Yalçın, 2003, 18

üretimine hız vererek tek rakibi olan ve beyaz şarap üreten Sachsenberger firmasına karşı yavaş yavaş üstünlük sağlamaya başlamıştır. Atatürk'ün 1932 yılında bir sergi sırasında, ilk kez bir Türk firmasının yaptığı bu şarabı tadıp beğenmesi ile firma büyük bir başarı kazanmış ve satışları artmıştır¹⁴⁵.

II. Dünya savaşı yıllarında ise, şeker ithal edilmemesi nedeniyle halk arasında şeker eksikliğine bağlı uyuz hastalığı yaygınlaşmasıyla, bağcılık iyice önem kazanmıştır. Birkaç yıl sonra şeker pancarının Türkiye'ye girmesiyle üzüm sadece yemek için ve şarap yapmak için yetiştirilmeye başlanmış bu da bağcılığın gelişmesini engellemiştir. Bununla birlikte, Kavaklıdere'nin üretimi artmaya devam etmiş ve 1933-1934 yılları arasında üretim 500.000 litreyi bulmuştur.

Şarap üretimi 1927'de devlet tekeline alınmış olmakla birlikte, o dönemde hazırlanan yasal çerçeve özel şarap üretimine izin verdiği gibi, bağcılığın korunması gibi birçok önlemlerin alınmasında da etkili olmuştur. Üretime yönelik bu önlemlerin yanında tüketime yönelik bazı düzenlemeler de yapılmış, şarabın diğer içkiler gibi sadece kapalı şişelerde değil, açık şişelerde de satılmasına izin verilmiştir¹⁴⁶. Tüm bu iyileştirme çalışmalarının sonucunda, 1928 yılında toplam üretim 2.68 milyon litreye ulaşmıştır.

Genç Türkiye Cumhuriyeti'nin özel sektör sermayesinin yetersizliğinden dolayı, 1930'lu yıllarda Devletçilik prensibi ile kurulan sanayiler arasında en önemlilerinden birisi de şarapçılıktır. O zamanki adı ile İnhisar İdaresi, bugünkü adı ile TEKEL kurulmuş ve TEKEL'e ülke bağcılığını ve şarapçılığını canlandırma görevi verilmiştir. Bugün hala faaliyette olan Tekirdağ Şarap Fabrikası 1931 yılında açılmış ve üç Ziraat mühendisi şarapçılık eğitimi için Fransa'ya gönderilmişlerdir. Bu yıllarda Fransa'dan şarap uzmanı Emile Boffard getirtilerek, şarap bölgeleri gezdirilmiş ve raporlar alınmıştır. Bu raporlar İnhisar İdaresi tarafından 1930 yılında bir kitapçık halinde basılmıştır. Bu çalışmalar o denli titiz ve bilimsel yapılmıştır ki, günümüzde sonuçlarından hala yararlanılmaktadır. Raporlardan varılan sonuca göre, Türkiye mükemmel bir bağ memleketidir. Ancak bağcılarının meslekleri ile ilgili bilgileri yok denecek kadar azdır. Bu raporlar ışığında 1935 yılında Tekirdağ'da Avrupa üzüm çeşitleri için bir deneme bağ istasyonu açılmıştır. Bunu 1939'da İzmir, 1944'de Ürgüp, 1946'da Gaziantep, 1947'de Elazığ deneme bağları takip etmiştir. Boffard'ın ardından gelen Marcel Biron ise TEKEL'de kadroya alınarak yurdun dört

¹⁴⁵ Tombak, 2004, 22-23-24

¹⁴⁶ http://www.alalimsatalim.com/bidahacerik/prg_goster.asp?cid=714&cat=91 (11.05.2004).

yanındaki bağ bölgelerinde (İzmir, Ürgüp, Ankara, Gaziantep, Isparta, Kırıkkale, Kalecik, Kilis, Bursa, Karaman, Erdek, Akhisar, Elazığ, Urfa, Maraş, Çorum, Tokat, Tarsus, Safranbolu, Hadım, Kırıkhan, Malatya, Kırşehir, Yozgat, Bilecik; bunlara daha sonraki yıllarda Çal, İbradı, Develi ve Senirkent eklenir) “Deneme Şarap evleri” kurulmuş, bunlarla Türkiye’nin kaliteli şaraplık üzüm envanteri oluşturulmuştur. Hedef, 40 milyon litre şarap üreterek bunu yurt dışında pazarlamaktır. Malatya, Akhisar, Tarsus, Safranbolu ve Bursa; 1948-1949 yılında ise Senirkent, Çorum, Erdek, İbradı, Urfa, Maraş, Kırıkhan, Karaman, Develi, Yozgat ve Hadım deneme şarap evleri umulan neticeyi vermediklerinden 1947 yılında kapatılmışlardır¹⁴⁷.

TEKEL özellikle Şarköy ve Mürefte yöresinde bağcılığa önem vererek Fransa menşeli üzümlerin yetiştirilmesine öncülük etmiştir. Ancak, burada bir konu oldukça önem taşımaktadır. TEKEL bunları yaparken, şaraplık üzümlerin dekar başına verimlerinin düşük olması ve fiyatlarının yüksek oluşu karşısında gerekli tedbirleri almadığı için yetiştiriciler verimi yüksek fakat kalitesi daha düşük olan çeşitlere yönelmiş, neticede iyi çeşitler yavaş yavaş yok olmuştur. Örneğin, bugün tüm dünyada çok tutulan Cabernet Sauvignon siyah üzüm çeşidinin Şarköy yöresinde yetiştirilebileceği belirlendiği halde ayrı bir çalışma yapılamamıştır¹⁴⁸.

Diğer önemli bir çaba ise, 1944 yılında başlayan ve özel şarap üreticilerini ödüllendirmeye yönelik olan şarap yarışmalarıdır.

Toplam şarap üretimi 1941-1950 yılları arasında iki kattan daha fazla artmış; 1942 yılında 10.6 milyon litre olan üretim, 1950 yılında 26 milyon litreye yükselmiştir. Ancak, 1950 yılındaki bu tepe noktasından sonra şarap üretimi hızla gerilemeye başlamıştır. Ancak bu on yıllık sürede şaraplarda kalite bakımından göreceli olarak bir iyileşmeden söz edilebilir. Şüphesiz burada kaliteden kastedilen, farklılaşmış bölgelere özgü özel şarapların üretilmeye başlanmış olması değil, içilebilirlik ya da içilemezlik arasındaki kaba sınıflamaya göre bir kalite iyileşmesidir¹⁴⁹. Özel şarapçılık işletmesi sayısının 1940 yılında 400’den fazla olduğu belirtilmektedir.

¹⁴⁷ Tombak, 2004, 27

¹⁴⁸ http://www.bagcilik.org/makale/sarap_panel_2003.doc (08.10.2004).

¹⁴⁹ http://www.alalimsatalim.com/bidahaicerik/prg_goster.asp?cid=714&cat=91 (10.04.2004).

Görüldüğü üzere, Cumhuriyetin ilk yıllarından 1950'li yıllara kadar devlet öncülüğünde şarapçılık bir “Milli Politika” olarak benimsenmiş, bir yandan da Rakı fiyatları yüksek tutularak, Rakı tiryakilerinin daha sağlıklı ve düşük alkollü bir içki olan şarabı tercih etmelerine çalışılmıştır.

Tüm bu olumlu gelişmeler, 1950 yılından sonra iktidara gelen Demokrat Parti'nin şarap sektörü üzerinde büyük etkisi olan gerici politikalarından sonra, daha fazla varlığını sürdürememiştir.

Türk şarapçılığının 1970'li yıllarda farklı bir manzaraya sahip olduğu görülmektedir. TEKEL, sektördeki liderlik görevine devam etmektedir. Özel sektör canlıdır ama şarapların kalitelerinde sık sık farklılaşmalar görülmektedir. Şaraplar, özellikle teknoloji eksikliğinden dolayı, kötü mantarlarla standart olmayan “toplama” şişelere konmakta, kötü koşullarda saklanmaktadır. Türk şaraplarının bu yıllardaki en önemli özelliği, genelde üretim esnasında ve sonra da şişede hava ile temas ettiklerinden okside olmalarıdır. İkinci büyük zaaf ise, şaraphaneler sağlıksız koşullarda ve geri teknoloji ile çalıştıkları için, üzümün, şıra ve şarapların bakterilerden korunmaları için gereğinden fazla kükürt kullanılması ve bu yüzden de şarapların baş ağrılarına neden olmalarıdır.

2.2.2.5. 1980 – 1990'lı Yıllarda Şarapçılık

Türk şarapçılığının bugün yaşadığı canlılık ve atılım ise, 1980'li yılların ortalarında yaşanan dışa açılım politikalarının bir sonucudur. Bu politikalarla turizm sektörünün gelişmesi sağlanmıştır. Buna bağlı olarak ortaya çıkan şarap talebindeki ani ve büyük artış şarap üreticilerinin teknolojilerini yenilemelerine, kapasitelerini büyütmelerine ve kalite standartlarını iyileştirmelerine neden olmuştur. Şarap sektörü, turizmden kazandığı gelirleri kendini yenilemeye ve teknolojisini güncelleştirmeye ayırmıştır. Devlet kökenli olarak 1940'lı yıllarda görülen atak, 1980'li yıllara gelindiğinde Özel Sektör kökenli ikinci bir atak olarak karşımıza çıkmıştır¹⁵⁰.

Türk halkının 1990'lı yıllar şaraba karşı olan sempatisinin arttığı yıllar olarak karşımıza çıkmaktadır. Dışa açılım politikaları özellikle genç kesimin Avrupa ve Amerika'ya eğitim ya da seyahat amacı ile gidiş-gelişlerini artırmış ve o yıllara kadar bir statü sembolü olarak

¹⁵⁰ http://www.bagcilik.org/makale/sarap_panel_2003.doc(08.10.2004).

tüketimi süren viski yerini şarap tüketimine bırakmaya başlamıştır. Tuğrul Şavkay'ın başkanlığında 1991 yılında Türkiye'nin ilk şarap sever topluluğu olan Şarap Dostları Derneği kurulmuştur. Türk şarapçılığında bir dönüm noktası sayılabilecek “Kalecik Karası” fenomeni de bu yıllarda doğar. Kalecik Karası üzümünden yapılan şarapların içimi yumuşak fakat bu üzümün az yetiştiriliyor olması nedeni ile fiyatları yüksektir. Bununla birlikte, Türkiye’de bir şişe şaraba yüksek fiyat ödemeye hazır kesimlerin olduğunun farkına varılması diğer üreticileri de bu tip şarapları üretmeye yönelttir. Böylece Türk şarapçılığında “Lüks Şaraplar Devri” başlamış olur¹⁵¹.

Türk şarapçılığı için önemli bir dönüm noktası da, Sarafin projesidir. Gelibolu’da dikilen 1000 dönümlük bağlarda yetiştirilen Fransız kökenli üzümün varietal şarapları 1998 yılında piyasaya çıkarmış ve üzüm cinsini öne çıkaran Kaliforniya stilini Türkiye’ye taşımıştır¹⁵².

2.2.2.6. 2000’li Yıllarda Türk Şarapçılığı

2000’li yıllarda Türkiye, 1 milyon hektardan fazla bağ alanı ile Fransa, İtalya ve İspanya’dan sonra dünyanın 4. büyük üzüm yetiştirici ülkesi konumundadır. Fakat, bağ alanlarındaki bu genişliğe rağmen üretilen üzümlerin yalnızca %2’si şarap yapımında kullanılmakta ve yılda yaklaşık 60 milyon litre yani 80 milyon şişe şarap üretilmekte; bu miktarın 5 milyon litresi de ihraç edilmektedir. Türkiye şu anda kişi başına yaklaşık 1 litre ile dünya tüketiminin %1’ini bile gerçekleştirememesine rağmen dünya standartlarında yapılan tesisler ve toprağa yapılan yatırımlar ile şarapçılık gelecek için büyük bir gelir kapısı olmaya aday gözükmektedir¹⁵³.

Kaliteye dönük yatırımların ise felsefeden yoksun bir yapısı vardır . Dünya piyasalarında ilgi gören Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay gibi üzümler üzerinde fazla araştırma yapılmadan hemen her bağ alanında yetiştirilmeye çalışılmakta; bunun yanında, potansiyeli yüksek yerli üzümler üzerinde yeterince çalışılmadığı görülmektedir. Bölgesel şarapçılık terk edilmeye başlanmıştır. Sermayesi güçlenen küçük ve orta ölçekli şarap üreticilerinin de yerel üzümlerde yoğunlaşmadıkları, onlardan yapacakları rezerv şarapları öne çıkarmadıkları ancak büyük üreticiler gibi her üzümü işleyen sanayi tipi şarapçılığa eğilimli oldukları gözlemlenmektedir.

¹⁵¹ Yalçın, 2003, 20

¹⁵² <http://www.sarafin.com> (02.03.2005).

Türkiye’de 2003 yılına kadar şarabında içinde bulunduğu alkollü içkilerin ithalatı sadece TEKEL tarafından yapılmaktaydı. Ancak, 2003 yılının haziran ayında yayımlanan bir yönetmelikle¹⁵⁴, yurtdışından özellikle şarabın içinde yer aldığı bazı alkollü içkilerin ithalatını kolaylaştıran bir kararname yürürlüğe girdi. Bu kararnameye göre, gerçek ve tüzel kişiler “Tütün ve Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Düzenleme Kurulu”ndan alacakları izin belgesi ile yurt dışından alkollü içki ithal etme ve “Tütün Üst Kurulu” tarafından yetkili kılınan alkollü içki dağıtım firmaları listesinde yer alan firmalar da yurtiçinde dağıtım yapabilme hakkına sahip olacaklardır¹⁵⁵. Bu sayede, bu zamana dek oldukça pahalı olarak yalnızca TEKEL tarafından satılan dünya şaraplarına daha ucuz ve kolay yoldan erişebilme imkanı doğmuştur.

Türk Şarapçılığı için önemli gelişmelerden bir diğeri de 2003 yılında, TEKEL’in alkollü içkiler bölümünün özelleştirme kapsamına alınması olmuş. 2004 yılında özelleştirilen bu bölüm, Nurol Holding-Özaltın İnşaat-Limak İnşaat-Tütsab Ortak Girişim Grubu tarafından kurulan Mey İçki Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından satın alınmıştır. Aynı yılın şubat ayında faaliyete geçen Mey İçki Sanayii ve Ticaret A.Ş., özelleştirme ile Alkollü İçkiler Sanayi Ticaret A.Ş., Alkollü İçkiler Dağıtım ve Pazarlama A.Ş. ve Tekel GMBH¹⁵⁶,’ın yüzde 100 hissesi ile Kıbrıs’taki TAŞEL Ltd. Şti.’nin yüzde 51 hissesini devraldı. Son olarak da Mey, 2005 yılında Kayra alt markasıyla yeni şaraplarının tanıtım toplantısını yaptı.

Türk Şarapçılığı adına 2005 yılı önemli gelişmelerin yaşandığı bir yıldır. Sektörün iki lider firması Kavaklıdere ile Doluca “Anadolu Şarapları”nı dünya markası haline getirmek için ortak bir projede birleşmişlerdir. Fidelity Danışmanlık firmasının “Anadolu Şarapları Dünya Tanıtım Projesi” kapsamında başlattığı çalışma, Anadolu Şarabı’nın uluslararası piyasalardaki rekabet gücünü arttırmayı amaçlamaktadır. Projenin diğer amaçlarından biri de, proje çatısı altında bir araya gelecek şarap firmalarının, yüksek ÖTV oranları nedeniyle yurt içinde satamadıkları şarapları İskandinav ülkelerinde satmayı denemeleri ve böylece şarap ihracatını % 30 oranında artırmanın hedeflenmesidir¹⁵⁷.

¹⁵³ <http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,nvid~290481,00.asp> (01.09.2004).

¹⁵⁴ Resmi Gazete Tarihi: 06/06/2003, Resmi Gazete Sayısı: 25130
(<http://www.uyap.adalet.gov.tr/mevzuat/data/html/21467.html>-20.10.2005).

¹⁵⁵ <http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~4@nvid~312351,00.asp> (09.07.2004).

¹⁵⁶ TEKEL ürünlerinin Avrupa’ya ihracatı için Tabacs Turcs firmasına 284 bin İsviçre Frangı (SFR) ödenerek devralınan firmadır (<http://www.tercuman.com.tr/haber.asp?id=12325-20.10.2005>).

¹⁵⁷ <http://www.sabah.com.tr/2005/05/16/cp/gur102-20050514-101.html> (18.05.2005).

2.2.3. Türkiye’de Şarap Üretimi

Türkiye bağ alanları ve üzüm üretimi açısından dünyanın önde gelen ülkeleri arasında olmasına rağmen, üretilen üzümün ancak %2’si şarap üretiminde kullanılmaktadır. Bu oran AB ülkelerinde %85, bağcılıkla uğraşan diğer ülkelerde ise %80’ler düzeyindedir¹⁵⁸.

Türkiye’de şarap üretilmeye uygun üzüm çeşidi sayısı 35 olup bunlar arasında kaliteli şarap üretimine uygun üzüm çeşidi 10-15 kadardır. Bu çeşit miktarı az gibi gözükse de, Türkiye gibi şarapçılıkta henüz yolun başında olan bir ülke için pek de azımsanmayacak bir miktardır. Ülkelerin şarap üretiminde kullandıkları üzüm çeşitlerine bakıldığında kendi yerel çeşitlerini daha az kullandıkları, çoğunlukla Fransız, İspanyol ve İtalyan kökenli çeşitlerle şarap yaptıkları görülmektedir. Kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri konusunda yıllar boyu hemen hiçbir destek görmeyen ve sofralık çeşitlere önem veren bir sektör için bu sayı oldukça yüksek sayılmalıdır¹⁵⁹.

Türkiye’de 2004 yılında TEKEL’in özelleşmesine kadar kamu ve özel sektör şarap üretiminde birlikte faaliyet gösteriyorlardı. TEKEL’in özelleştirme kapsamına alınmasından ve özelleştirme işleminin 2004 yılının şubat ayında tamamlanmasından sonra, şarap üretimi Mey Grup adı altında tamamen bir özel sektör faaliyeti olarak yapılmaya başlanmıştır. Mey’e ait 20, diğerlerine ait 45 adet firma üretim yapmaktadır. Bunlardan Mey’e ait 15 ve diğerlerine ait 11 adet firmanın yıllık üretim kapasiteleri 1 milyon litrenin üzerindedir. Sektördeki tüm kuruluşlar toplam kapasitelerinin altında üretim yapmaktadırlar. Şarap üretim kapasitesinin yaklaşık %33’ü Marmara Bölgesi’nde, %23’ü Ege Bölgesi’nde, %20’si Orta-Güney Anadolu Bölgesi’nde ve %24’ü ise diğer bölgelerde dağılmış bulunmaktadır.

Türkiye’de en fazla sofralık şarabı adı ile de anılan dökme şarap üretilmekte, bunu şişeli şaraplar takip etmektedir. Şarap sektöründe yaşanan hızlı gelişmelerle birlikte Türkiye’de 1990-2000 periyodunda şarap üretim miktarı 33 milyon tondan 46,5 milyon tona, 2004 yılında ise 65 milyon tona yükselmiştir. Vermut şaraplar ise talep azlığı nedeni ile fazla üretilmemektedir. Bununla birlikte, Vermut üretimi 2004 yılında bir önceki yıla oranla %236.7’lik hızlı bir artış göstererek 25 bin tona ulaşmıştır¹⁶⁰.

¹⁵⁸ Karabayır, 1996, 1

¹⁵⁹ Anlı, 2002, 38

Tablo 2.10. Türkiye Şarap Üretimi (ton).

Yıllar	Üretim Miktarı
1990	33,000
1995	42,000
1996	43,000
1997	44,000
1998	45,000
1999	46,000
2000	46,500
2001	47,000
2002	48,500
2003	55,000
2004	65,000

Kaynak: DPT,2002, <http://faostat.fao.org> (12.10.2005).

Sektörde üretilen ürünlerde “TSE 521 Şaraplar” ve “TSE 522 Şarap Muayene Metotları Standartları” uygulanmaktadır. AB kodeksine uyum sağlanmasına dikkat edilmektedir. Henüz ISO 9000 ve diğer ISO normlarına uyum konusunda bir çalışma görülmemekle birlikte gelecek beş yıllık kalkınma planı döneminde bu yönde girişimler yapılacaktır. AB mevzuatında bulunan şarap analizlerinin tümü henüz Türkiye’de yapılamamaktadır. Bu nedenle, şarap analizi yapabilmeye yetkili olan laboratuvarların güç birliği yaparak analiz yapabilme sınırlarını genişletmeleri gerekmektedir¹⁶¹.

2.2.4. Türkiye’de Şarap Üretim Bölgeleri

Türkiye’de şarap üretimi yapılan bölgeleri Trakya Bölgesi, Ege Bölgesi, Orta Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi olarak 4 ana bölgeye ayırabiliriz:

¹⁶⁰ <http://www.cnnturk.com.tr/interactive/yazdir.asp?PID=40&HID=1&haberID=71570> (20.03.2005).

¹⁶¹ DPT, 2000, 33

2.2.4.1. Trakya Bölgesi

Trakya ve Marmara Bölgesi Türk şarapçılığın batıya dönük yüzü olarak görülebilir. Binlerce yıl önceki uygarlıklardan bu yana şarap üretilen, bağcılık ve şarapçılık için son derece uygun olan bu bölgede, Türklerin şarap yapmaya başladıkları tarih ise son derece yenidir. Yirminci yüzyılın başlarında Fransa bağları filoksera salgınından etkilenip yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kaldıklarında, salgının ulaşmadığı Trakya bölgesinin bağları ve şaraphaneleri Avrupa için çok önemli olmuşlar, bu bölgeden yüzlerce milyon litre şarap ihraç edilmiştir. Rum nüfusun 1920'li yıllarda Yunanistan'a göçünden sonra ise, bağlar ve şaraphaneler Türklere kalmış, bu Türklerden kimi daha önce şaraphanelerde çalışmış, kimi de şarapla ilgili hiçbir şey bilmeden bağların ve şaraphanelerin bir kısmını devralmış ve üretimi devam ettirmişlerdir. Bu arada, birçok bağ sökülüp yerine zeytinlikler ve buğday tarlaları kurulmuştur.

Trakya bölgesi, Türkiye'nin şaraplık üzüm deposudur. Şarköy, Mürefte ve Hoşköy'de toplam 70 bin hektarlık alanda üzüm yetiştirilir. Ülkenin hiçbir yerinde, yetiştirilen üzümlerin bu kadar büyük bir bölümü şaraba işlenmez. Türkiye'de üretilen 60 milyon litre şarabın yarısı bu bölge üretir¹⁶². Şarap üretimi burada dinsel bir tabu değildir. Birçoğu Bulgar göçmeni olan ve bağcılıkla uğraşan köylü, üzümünü özellikle şarap fabrikalarına vermek için yetiştirir ve kendisi de şarap içer.

Uzmanlar, Tekirdağ bağlarının büyük bir bölümünün bulunduğu Marmara sahilindeki Mürefte ve Şarköy ilçelerinin iklimini, Güney Fransa'ya benzetirler. Buralarda sahile inen hafif yamaçlı bağlar, hem fazla güneş alır hem de denizden esen serin rüzgarlara karşı açıktırlar.

Trakya bölgesinin favori beyaz üzümü Sémillion, siyah üzümü ise Cinsault'dur. Bu iki Fransız kökenli üzüm bölgeye çok iyi adapte olmuşlardır. Bunlardan başka, bölgede Gamay üzümünün iki türü (Eski ve Yeni Gamay) Fransa'da rastlanmadık şekilde güçlü ve derin şaraplar verirler. Kırklareli ilinde yetiştirilen Papazkarası ise, bölgenin en eski siyah üzümleridir. Bir zamanlar şarapları çok sevilen ve ihraç edilen Papazkarası, son yıllarda bağlarının yozlaşması ve şarap üreticilerinin de sahip çıkmamaları yüzünden eski önemini kaybetmiştir.

¹⁶² <http://www.milliyet.com.tr/1997/09/15/t/ekonomi/kisa.html> (23.03.2004).

Trakya bölgesinin bir başka tehlikede olan üzümü de Ada Karası'dır. Avşa adasına özgü olan bu üzüm, ülkenin önde gelen şarap üreticileri tarafından fazla önemsenmemekte ve bağları giderek azalmaktadır.

Bölgede bir çok önemli şarap üreticisi firma bulunmaktadır. Mürefte-Şarköy hattında yer alan bölgenin en tanınmış üreticileri olarak Mey, Doluca, Gülor, Bağcı, Melen, Umurbey, Marina şarapçılık sayılabilir. Avşa adasında Sezer ve Bortaçına şarapçılık, Bozcaada'da Talay, Ataol ve Yunaçılar şarapçılık diğer önemli üreticilerdir. Bu firmaların dışında çok kötü şaraplar üreten, bunları kullanılmış şişelere doldurup çok ucuza satan çok sayıda küçük firma da bulunmaktadır.

Mey, TEKEL 'den satın aldığı Tekirdağ, Şarköy, Hoşköy, Uçmakdere ve Kırçasalih'teki şarap fabrikaları ile bölgede çok önemli bir üreticidir. Doluca ise, bölge üzümlerinden çok diğer bölgelerden aldığı üzümlerle atak yapan bir firmadır. Bu firmanın Sarafin adı ile yürüttüğü belirtilen bir projesi de bulunmaktadır. Türk şarapçılığı için oldukça önemli olan bu proje, Gelibolu-Saroz Körfezi'nde yer almaktadır. Fransa'dan getirilen Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ve Chardonnay çeşitlerinden Türkiye'nin ilk dünya tipi varietal şarapları üretilmiştir. Sarafin projesi ile, belirli bir bağın üzümlerinden şarap üretilmiştir. Ayrıca, bağlarda salkım ve yaprak budaması yapılarak şarapta konsantrasyonun artırılması, üzümlerin soğuk hava kamyonlarıyla nakli, beyaz şarabın meşe fıçıda fermantasyonu, malolaktik fermantasyona tabi tutulması, tortu üzerinde bekletilmesi ve kısıtlı filtrasyonu, şarapların Fransız meşe fıçılarda eskitilmesi gibi Avrupa'da uzun yıllar uygulandığı halde Türkiye'de rastlanmayan bir dizi bağcılık ve şarapçılık tekniğini de Türkiye'ye getirmiştir.

Gülor, iddialı şaraplarını bölgede yetiştirdiği Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese ve Montepulciano gibi Fransız ve İtalyan kökenli üzüm çeşitlerinden üretmektedir. Umurbey, kendi bağlarında yetiştirdiği Sémillion ile umut vaat eden bir üreticidir. Bağcı'nın giderek daha aromatik ve temiz şaraplar ürettiği görülmektedir. Melen, çok yönlü denemeleri bulunan ama bir türlü istikrara kavuşamayan kalitesiyle Trakya şarapçılığında önemini arttırmaya devam etmektedir.

Trakya bölgesi şarapçılığının gelecek yıllarda büyük bir patlama yapması beklenmektedir. Çünkü, özellikle kaliteli Fransız üzüm çeşitlerinin bağları artmakta, yeni yatırımcılar yeni bağlar kurmakta ve tanınmış Fransız üreticileri bölgede yatırım imkanları aramaktadırlar. Avrupa'ya olan fiziki yakınlıkta, bölgenin Türkiye'nin şarapta ihracat kapısı olması

konusunda üstünlük sağlamaktadır. İyi şaraba uygun iklimin ve doğasının yanında; bölgede şarabın günlük hayatla iç içe olması, halkın şarabı sevmesi ve bağıcılık ile şarapçılıktan anlayan yetişmiş insan gücüne sahip olması Trakya bölgesini gelecekte Türk şarapçılığının en önemli merkezi haline getirebilecektir¹⁶³.

2.2.4.2. Ege Bölgesi

Ege Bölgesi, yeryüzünün en eski şarap bölgelerindedir. Öyle ki, Avrupa'ya ilk asma çubukları Foçalı denizciler tarafından Marsilya'ya gemilerle götürülmüştür. Bu kadar kaliteli bir şarap bölgesi olan Ege, kaliteli sek şarapları ile ünlü değildir. Çok eskilerden beri Ege tatlı şarapları ile adından söz ettirmiştir. Bugün Yunanistan sınırları içerisinde kalan eski Osmanlı adası Samos'un Misket üzümünden yapılmaya yüksek alkollü tatlı şarapları çok tanınmıştır.

Ege'de yaz aylarının çok sıcak geçmesi nedeniyle kaliteli şaraplık bir çok üzüm iyi sonuç vermemektedir. Fakat iç Ege'nin farklı alt iklimlerinde çok kaliteli sek şaraplık üzümler yetiştirmek ve bunlardan kaliteli şarapları üretmek mümkündür. Bu tip denemeler daha yeni başlamıştır.

Ege Bölgesi'nin en yaygın üzümü, kuru üzüm olarak yurtdışına ihraç edilen çekirdeksiz Sultaniye üzümüdür. Fakat bu üzümünden kaliteli şaraplar elde edilmemektedir. Bölgede yaygın siyah üzümler Carignan, Grenache ve Alicante Bouschet'dir. Bu üç üzüm de orta derecede ve yıllanmaya uygun olmayan şaraplar vermektedirler. Bunlar arasında Fransa'da daha çok rengi için yetiştirilen Alicante Bouschet, Ege'de daha özellikli şarapların üretilmesine yol açar.

Ege şarapçılığının son yıllardaki en büyük atılımı, Çeşme'de yamaçların teraslanmasıyla kurulan Cabernet Sauvignon bağlarıdır. Bir işadammının kurduğu bu bağların üzümleriyle Türkiye'de ilk Cabernet Sauvignon'lar üretilmiştir. Ancak uzman önologlar, bu bağların fazla güneş aldığı ve üzümlerin erken olgunlaşarak çok iyi şarapların üretilmesini engellediğini söylemektedirler.

İç Ege olarak anılabilecek Denizli ve çevresi ise, daha ılıman iklimiyle üzümlerin daha geç olgunlaşmasını sağlamakta ve serin yaz akşamları ile gündüz sıcaklığını dengelemektedir. Daha çok pembe şarap yapımında kullanılan Çalkarası, Denizli'nin Çal ilçesinin yerel üzümüdür. Denizli'de üretim yapan Pamukkale Şarapçılık, bu üzümünden bir miktar Boğazkere

¹⁶³ Yalçın, 2003, 56-61

katkısı ile şaraplar yapmaktadır. Gene bu firma tarafından Güney ilçesi civarında Kalecik Karası, Cabernet Sauvignon ve Shiraz gibi yüksek kalite şarap veren üzüm türleri denenmekte ve ümit veren sonuçlar alınmaktadır.

Bölgenin bir diğer büyük şarap firması, İzmir’de kurulu bulunan Sevilen Şaraplarıdır. Sevilen, bölgedeki ilk organik şarapçılık denemeleri, dinamik ambalaj ve pazarlama anlayışı, şarap turizmine dönük İsabey Bağevi ve restaurantı projeleriyle dikkati çekmektedir. Çeşme bağlarının üzümlerinden Türkiye’nin ilk Cabernet Sauvignon şarabını piyasaya süren Sevilen, Misket üzümünü de yeniden canlandırmaya çalışmaktadır.

Bölgede faaliyet gösteren bir diğer firmada, “Klüp” markasıyla tanınan Yazgan’dır.

Bu üç firmanın asıl ürünleri, yüksek kaliteli şaraplardan çok Ege ve Akdeniz kıyılarındaki turistik tesisler için üretilen ucuz fiyatlı sofra şaraplarıdır. Bunların yanında, Menderes’te kurulan Cankara Şarapçılık da ünlü bir Türk önoloğunun danışmanlığında çarpıcı denemeler yapmaktadır.

Doluca ve Kavaklıdere gibi büyük üreticiler Ege bölgesinden fazla miktarda üzüm alarak şaraplar üretmektedirler.

Ege bölgesi, Türkiye’nin kalite atağındaki şarap sektöründe potansiyeli yeterince ve doğru olarak değerlendirilemeyen bir bölgedir. Beyaz ve kırmızı şaraplar, şeri benzeri özel olarak okside edilmiş özel çeşitler, karakterli rozeler, sıcak iklimlere uygun Shiraz’lar şarapçılıkta bu bölgeye yeni bir karakter kazandırabilir¹⁶⁴.

2.2.4.2. Orta Anadolu Bölgesi

Türkiye’nin şarap bölgeleri arasında oldukça farklı ve önemli bir yere sahip olan Orta Anadolu Bölgesi, üç yöreye ayrılarak incelenebilir.

Birinci yöre Ankara ve civarıdır. Bu bölüm, binlerce yıldan bu yana önemli bir bağ bölgesi olmuştur. Bağcılık ve şarapçılığın son derece ileri bir seviyede uygulandığı Hitit Krallığı bu bölgede kurulmuştu. Cumhuriyetten önce Ermeni nüfusun yoğun olduğu Ankara’da şarapçılık hayli gelişmişti. Bugün Kalecik Karası şarabıyla ünlü olan Ankara’nın Kalecik ilçesi de o

¹⁶⁴ Yalçın, 2003, 62-65

yıllarda önemli bir şarap merkeziydi. Öyle ki, şarapçılık geliri bu yöreyi canlı bir ekonomik merkez yapmıştı. Cumhuriyetin kurulmasıyla Türkler şarapçılık alanına ciddi olarak girdiler.

Ankara'da Kavaklıdere Şarapları, 1929 yılında kuruldu. Kalecik'te ise TEKEL'in bir şarap fabrikası bulunuyordu. Zamanla filoksera hastalığı Kalecik Karası bağlarını kuruttu ve yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kaldı. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Kavaklıdere Şaraplarının işbirliği ile 1980'li yıllarda bu üzümün en iyi klonlarından seleksiyon ve çoğaltma yapılarak üzüm koruma altına alındı.

İkinci yöre Nevşehir ilinin Ürgüp ve civarını kapsayan Kapadokya'dır. Burası çok eski bir şarap bölgesidir. Emir üzümünün 1987 yılında Dünya Şarapları yarışmasında birincilik alması üzerine bazı büyük firmalar bu yöreden Emir üzümünün alımına ağırlık vermişlerdir. Görülen ilgi üzerine de bağlar çoğaltılmıştır. Günümüzde kaliteli şaraplık üzüm yetiştiren bağcılara, üzümün kalitesinin artırılması için Tarım İl Müdürlüğü'nce destek verilmektedir. Yörede üretilen 53.000 ton üzümün yarısı şaraplık olarak kullanılmaktadır. Yaklaşık 1000 dekarlık bir alanda Kalecik Karası üretimi ve yüksek sistem bağcılığın geliştirilmesi için pilot bölge uygulaması yapılmaktadır¹⁶⁵.

Kapadokya bölgesinin tüflü toprakları şarapçılığa çok uygundur. Yörede eski çağlarda faaliyette olan volkanların püskürttüğü lavlar, yer yüzeyini kaplamış ve zamanla ufalanarak tuf denilen tozsuz tabakayı meydana getirmiştir. Bu tip toprak, asma biti filokseranın yaşamasına olanak tanımamakta ve böylece bağcılık daha risksiz yapılabilmektedir. Yörenin şarapçılık için diğer bir önemli özelliği de, yumuşak kayaların kolaylıkla oyulabilmesi sonucunda yaz-kış sabit ısılı şarap kavlarının yapılabilmesidir. Nitekim, diğer bölgelerde şaraplar çelik tanklarda ya da beton küvlerde saklanırken, buralarda kayaların içine oyulmuş havuzlarda saklanmaktadır. Fermantasyon da bu serin mahzenlerde yapılarak, ısının fazla yükselmesi ve aroma kayıpları önlenmektedir.

Kapadokya yöresinin şarapçılık için bir başka avantajı da turistik özelliğidir. Bölgenin kültür turizmi için uygun olması, şarapçılığın gelişmesine katkıda bulunan en önemli dışsal faktörlerdendir.

Kapadokya'nın en iyi şarapları, yöreye özgü Emir üzümünden yapılan beyaz şaraplardır. Bu üzüm türü Nevşehir, Niğde ve Ürgüp çevresinde bol miktarda yetiştirilmektedir. Bu

¹⁶⁵ Kara, 2003, 18

üzümün taneleri yeşil, kehribar renkli, sivri yapıda ve kabuğu orta derecede kalındır. Emir üzümünden asiditesi diri, yeşil ve golden elmalarını andıran koku ve tatlara sahip, hoş içimli, yeşil, sarı ve ya açık sarı renkte yüksek kaliteli sek şaraplar yapılmaktadır. Bu üzümler kupajlarda da iyi sonuçlar vermektedir.

Kapadokya Bölgesinin en büyük eksikliği, birinci sınıf bir siyah üzümünün olmamasıdır. Yörenin en yaygın üzümü olan Dimrit üzümü, hayli vasat şaraplar vermektedir. Bu yüzden kırmızı şarap üretimi için firmalar üzümleri diğer bölgelerden getirtmektedirler. Fakat son yıllarda bölgenin önemli firmalarının Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası gibi başka bölgelere ait prestijli siyah üzümleri Kapadokya bölgesinde yetiştirdikleri ve çok iyi sonuçların alındığı görülmektedir.

Bölgenin en ünlü üreticisi Turasan Şarapçılıktır. Özellikle kültür turizmi için gelen turistlerin uğradıkları en popüler firmalardan biridir. Diğer bir firma Kocabağ ile Sarıkaya Şarapçılık'dır. Bunların dışında, bölgenin en büyük üreticilerinden bir diğeri de kooperatifler birliği olan Taskobirlik'tir. Ürgüp'te bu büyük üreticilerin yanı sıra çok sayıda küçük şarap üreticileri de bulunmaktadır. Avanos, Zelve, Ürgüp, Göreme ve Paşabağları gibi pek çok yerli isimde şarap bulmak mümkündür¹⁶⁶.

Orta Anadolu'ya ait bir başka şaraplık üzüm bölgesi Tokat ve civarındır. Yöredeki Cizvit papazların 1700'lerde terasladığı yamaçlarda yapılan bağcılık, bugün de yaygın bir tarım koludur. Bölgenin en ünlü üzümü ince, kabuklu bir beyaz üzüm olan Narince'dir. Fıçıda bekletilmeye uygun olan Narince şarapları, Semillion gibi üzümlerle kupaj yapılmaya da uygundur. Tokat şarapçılığının en büyük temsilcisi Diren firmasıdır.

2.2.4.3. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Diğer bölgelerde olduğu gibi Güneydoğu Anadolu Bölgesinde de şarapçılık geleneği bir hayli eskidir. Cumhuriyetten önce Diyarbakır, Mardin, Urfa ve Antep bölgelerinde Ermeni ve Süryani nüfus bağcılık ve şarapçılık yapmaktaydı. Yöredeki Müslüman olmayan nüfusun Cumhuriyetin ilanından sonra göç etmesiyle şarapçılığa TEKEL el atmıştır. Yöre şarapları ile ilgili ilk bilimsel araştırmalar TEKEL tarafından uzmanlara yaptırılmıştır.

Elazığ'da bağcılığın çok eskilere dayanması, Öküzgözü, Boğazkere, Şilfoni ve Ağın Beyazı gibi yöreye has üzüm çeşitlerinin oluşmasına neden olmuştur. İlde yaklaşık 9300

¹⁶⁶ Kara, 2003, 19-20

hektar civarında bağ alanı mevcut olup üzüm rekoltesi yıllık yaklaşık 30-35 bin ton arasında değişmektedir. Üretilen üzümün yaklaşık % 20-25'i şaraplık, %50-60'ı sofralık, %15-20'si ise şıralık yani pekmez ve pestil yapımında kullanılmak üzere tüketilmektedir. Şaraplık olarak pazarlanan miktarın yaklaşık %20-25'i İlde kurulu bulunan TEKEL Şarap Fabrikasına, %75-80'lik kısmı ise özel firmalara (Kavaklıdere, Doluca, Dimes vb.) satılmaktadır. İlde birçok üzüm çeşidi yetiştirilmekle birlikte, ağırlıklı olarak Tehannebi, Şilfoni, Öküzgözü, Boğazkere, Köhnü, Kabarcık, Ağın Beyazı ve Kırmızısı, kısmen de Besni, Karaerik ve Kadın (Hatun) Parmağı gibi çeşitler de yetiştirilmektedir. Bu çeşitlerden Boğazkere'nin şaraplık, Öküzgözü ve Köhnü'nün hem sofralık, hem şaraplık, Tehannebi, Karaerik, Kadın Parmağı, Ağın Beyazı ve kırmızısının sofralık, Şilfoni ve Kabarcık'ın ise, şıralık ve sofralık olarak tüketildiği bildirilmiştir. Yetiştirilen asma çeşitleri itibariyle Elazığ, asmanın gen merkezleri arasında yer almakta olup, Öküzgözü ve Boğazkere çeşitleriyle de şaraplık (şıralık) üzüm yetiştiriciliğinde önemli bir merkez olma yolundadır¹⁶⁷.

Bölgenin en ünlü iki siyah üzümü Boğazkere ve Öküzgözü'dür. Yakın zamana kadar karışım halinde şaraplara işlenen bu üzümler, günümüzde monosepaj prestij şarapların üretilmesi amacıyla da kullanılmaktadırlar. Bu iki üzüm birbirlerinin tamamlayıcısıdır. Küçük taneli, kalın kabuklu Boğazkere, sofralık olarak yenilmeyecek kadar buruk ve tanenlidir. Öküzgözü ise, iri taneli ve lacivert kabuklu bir üzümdür. Canlı, asiditesi yüksek ve meyvemsi bir şarap vermektedir. Bu üzümlerin şarapları uzun seneler yıllandırılabilme özelliği de taşımaktadırlar.

Güneydoğu bölgesinin bir başka tanınmış üzümü de, Kilis'in Horozkarası üzümüdür. Bu üzümden yapılan şaraplar Öküzgözü-Boğazkere kupajlarına göre daha az yıllandırılmaya müsaittirler. Bölgedeki en büyük eksiği şarap firmalarının azlığı oluşturmaktadır. TEKEL'in Elazığ'daki şarap fabrikasından başka hiçbir ciddi üretim tesisi bulunmamaktadır. Özel sektör de , güvenlik ve kaliteli eleman istihdam etme güçlüğü nedeniyle bu bölgede şarap üretim tesisleri kurmaktan kaçınmaktadır. Üzümlerin uzun bir yolculuktan sonra Ege ve Marmara bölgesindeki işletmelere ulaştırılması ise, hırpalanmalarına yol açtığı için potansiyellerinin tümünün şaraba yansımaya engel olmaktadır.

¹⁶⁷ <http://www.elaziz.net/yazar/konuk/feyzullah.htm> (23.03.2004).

2.2.5. Türkiye’de Şarap Tüketimi

Türkiye’de ve özellikle Anadolu’daki şarap tarihi, dünya içerisinde bilinen en eski tarih olmasına rağmen, ülkede şarap tüketimi konusunda yoğun bir bilgi birikimi oluşmamıştır. Öyle ki, 530.000 ha.’lık bağ alanının yalnızca %2’lik kısmı şarap yapımına yöneliktir. Bu durumun en önemli nedeni, Türkiye nüfusunun çoğunluğunun Müslüman olmasından çok ülke kültürünün rakı üzerine kurulmuş olmasıdır.

Türkiye’de alkollü içkiler bazında tüketim değerlerine bakıldığında, kişi başına yılda 1.5 lt.rakı ve 4lt. bira tüketilirken şarap tüketiminin 1 lt. ile sınırlı kaldığı görülmektedir¹⁶⁸. Alkollü içkiler pazarında şarap %5’lik bir paya sahipken, bu oran bira da %85 ve beyaz alkol de ise %10’dur¹⁶⁹. Ancak, özellikle 2000-2005 döneminde Türkiye’de rakı tüketimindeki azalma sonucu ikame ürün olarak, şarap tüketiminde önemli gelişmeler görülmektedir. Türkiye’de 2000’li yılların başında rakı tüketimi şarap tüketiminin iki katı iken, günümüzde şarap tüketimi rakıdan %64 daha fazladır. Rakı tüketimi 2000 yılında 80 milyon lt. iken bu miktar 2004 yılında 47 milyon lt.’ye kadar gerilemiştir. Bu durumda rakı daha az tüketilir hale gelmiş, ikame ürünü şarap tüketimi ise %75 artmıştır. Rakı tüketiminin azalması ve buna bağlı olarak da şarap tüketiminin artmasının nedenleri şu şekilde sıralanabilir¹⁷⁰:

- Rakı fiyatlarına uygulanan sık artışlar,
- Bar kültürünün yaygınlaşması sonucunda genç içki tüketicilerinin bira ve şarap tüketimine yönelmeleri,
- Şarap tüketiminin özellikle toplumun belirli bir kesiminde moda haline gelmesi,
- Rakı tüketimine ilişkin reklam kampanyalarının yetersiz olması,
- Piyasada sahte rakı olaylarının yaşanması.

Bugün tüm dünyada yılda yaklaşık olarak 50 milyar şişe şarap tüketilirken toplam ciro 150 milyar doları bulmuş durumdadır. Yılda 60 milyon litre yani 80 milyon şişe şarap üretimi yapılan Türkiye’nin ise, yıllık şarap harcaması 500 milyon dolara ulaşmıştır. Türkiye şu anda dünya şarap tüketiminin %1 ‘ini bile gerçekleştirememesine rağmen, dünya standartlarında yapılan tesisler ve toprağa yapılan yatırımlarla gelecek için büyük bir gelir kaynağı olmaya adaydır. Fiyatları 2-30 milyon lira arasında değişen şarapların tüketimi için yaklaşık yarım

¹⁶⁸ <http://www.denizce.com/sarap.asp> (22.12.2003).

¹⁶⁹ <http://www.milliyet.com.tr/2003/08/17/business/bus03.html> (08.06.2004).

¹⁷⁰ <http://www.haberturk.com/habermetni.haberturk?@=194566> (11.09.2005)

milyar dolar harcanırken, akıllı yatırımlar yapılması halinde 10 ile 20 yıl içerisinde 200 milyon dolarlık bir ihracat gelirinin elde edileceği bile belirtilmektedir¹⁷¹.

Tüketimin ülke genelindeki dağılımı ise çeşitlilik gösterir. Ege Bölgesi tüketimde %30 ile ilk sırayı almaktadır. Bunu %17 ile Akdeniz Bölgesi ve gene %17 ile Marmara Bölgesi takip etmektedir. Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin her birinin aldıkları pay %8'dir.

ProCon GfK adında bir araştırma şirketinin Türkiye genelinde 1083 kişi ile yaptığı bir araştırmanın sonuçlarına göre, araştırmaya katılanların %16'sı şarap tüketirken %84'lük kısmının şarap tüketmediği ortaya çıkmıştır. Araştırma kapsamında yer alan kişilerin şarap içmeme nedenleri arasında dini nedenleri gösterenlerin oranı %28 olurken; hiç içki kullanmadıkları için şarap içmeyenlerin oranı %37; şarabı sevmeyenlerin oranı %18 ve şarabı sağlık için zararlı bulanların oranı da %11 olmuştur. Gene bu araştırma sonuçlarına göre, erkekler kadınlar oranla daha çok şarap tüketmektedirler. Kadınların şarap içme oranı %14 olurken, erkeklerde bu oran %19 civarında bulunmaktadır. Üst gelir ve eğitim gruplarında ise şarap içme oranının %40'lara kadar çıktığı belirtilmektedir. Şarap içme sıklığına bakıldığında ise, 2-3 günde bir şarap içenlerin oranı şarap tüketicileri içerisinde %7'lik bir grubu oluşturmaktadır. Şarap içenlerin ortalama şarap içme sıklığı ayda 2 kez olmaktadır. Şarap içenlerin %28'i şarabı evde tüketmeyi tercih ederken, ev dışında içenlerin oranı %21, hem evde hem de ev dışında şarap tüketmeyi tercih edenlerin oranı ise %50'dir¹⁷².

Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de köpüksüz kırmızı şarap tüketiminde bir artış göze çarpmaktadır. Tablo 2.11'den incelenebileceği gibi, kırmızı şarapta 1997-2002 döneminde tüketim tam iki katına çıkmıştır. Kırmızı şarap 2002 yılında, toplam satışların miktar olarak %65'ini oluşturmuştur. Kırmızı şarabın tüketim trendinin artmasındaki nedenlerin başında, kırmızı rengin şarapla özdeşleştirilmesi ve aynı zamanda basında sıkça yer alan kırmızı şarabın sağlık için yararları olduğu, Tanen maddesinin kalbe iyi geldiği ile ilgili yazıların kamuoyu üzerinde yarattığı etkidir. Kırmızı şarap talebi turizmden de etkilenmektedir. Turistler fiyata duyarlı olmadıklarından fiyatlar arttırılabilmekte bu da satış rakamlarının fazla gösterilmesine yol açmaktadır¹⁷³.

¹⁷¹ <http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,nvid~290481,00.asp> (18.11.2004)

¹⁷² <http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~1@w~5@tarix~2002-02-23-m@nvid~98289,00.asp> (20.12.2004).

¹⁷³ Euromonitor, 2003, 12

Beyaz şarap tüketimi miktar ve değer olarak kırmızı şaraba göre daha düşüktür. Tablo 2.11'e göre, 1997-2002 döneminde tüketim artış oranı %75 olup, 2002 yılı şarap satışlarının değer bazında %20.5'i beyaz şarap kaynaklıdır. Uzmanlar, Türkiye'de kaliteli beyaz şarap yapmaya elverişli üzüm cinsinin az olmasından dolayı beyaz şarabın kalitesinin de kırmızı şaraba göre daha düşük olduğunu belirtmektedirler.

Türkiye'de pembe şarap talebi de yüksek olmayıp, 2002 yılında toplam şarap satışları içerisinde miktar olarak payı %2.00'dir. Kırmızı ve beyaz şaraba göre daha az bilinen bir şarap çeşidi olan pembe şarabın tüketimindeki artışlar yıl bazında ülkeye gelen turist sayısı ile doğru orantılı olmaktadır. Pembe şarap tüketiminde aynı dönemde %35'lik bir artış görülmekte olup, 2002 yılı toplam şarap satışları içerisinde değer bazındaki payı %1.25'dir.

Tablo 2.11. Türkiye'de Şarap Tüketimi (1997-2002).

Şarap Çeşitleri	Yıl Bazında Şarap Tüketim Miktarları (milyon litre)						2002 Yılı Toplamı İçerisindeki %
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	
Kırmızı	17,9	21,2	24,3	26,6	30,0	35,8	65,1
Beyaz	8,9	10,6	11,5	12,4	13,6	15,4	28,0
Pembe	0,8	0,8	0,9	0,9	1,0	1,1	2,00
Şampanya	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,36
Diğer	1,3	1,5	1,6	1,7	1,9	2,2	4,00
Köpüklü Şarap	1,5	1,6	1,7	1,8	2,1	2,4	4,36
Vermut	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,73
Üzüm Harici Şaraplar	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00
Toplam Şarap	29,3	34,5	38,7	42,2	47,1	55,0	100,0
Şarap Çeşitleri	Değer Bazında Şarap Tüketimleri (milyon dolar)						
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	
Kırmızı	177,8	214,3	246,9	273,6	312,9	375,0	63,23
Beyaz	60,2	77,4	87,3	95,6	106,4	121,6	20,50
Pembe	4,7	5,1	5,6	6,1	6,7	7,4	1,25
Şampanya	20,6	22,6	24,7	28,4	34,4	38,2	6,45
Diğer	16,2	18,2	21,1	24,2	28,7	34,0	5,73
Köpüklü Şarap	36,8	40,8	45,8	52,5	63,1	72,2	12,17
Vermut	9,9	11,3	12,4	13,7	15,2	17,0	2,86
Üzüm Harici Şaraplar	0	0	0	0	0	0	0,00
Toplam Şarap	289,3	349,9	397,9	441,5	504,3	593,1	100,0

Kaynak: Euromonitor, 2003.

Köpüklü şarap talebi 2002 yılında 2,4 milyon litre olmuştur. Şampanya 0,2 milyon litre ile tüm köpüklü şaraplar arasında en az satışa sahip olanıdır. Bunun nedeni olarak şampanyanın Türkiye'de çok pahalı olması ve sadece belirli bir zengin kesim ile turistlerin karşılayabileceği fiyatlardan satışa sunulmasıdır.

Vermut şaraplarına olan talep 2002 yılında miktar olarak 0,4 milyon litrelik bir satış gerçekleştirilmiştir. Vermut, genellikle turistler ya da yeni içkiler denemek isteyen genç nesil tarafından talep edilmektedir.

2.2.6. Türk Şarap Sektörü'nde Dış Ticaret

Türkiye'de sektörün dış ticaretinde 2004 yılından sonra önemli gelişmeler gözlenmektedir. Özellikle, belirli prosedürlerin yerine getirilmesi kaydıyla ithalatın serbest bırakılması, dış ticarete yaşanan en büyük gelişmelerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.2.6.1. Şarap İhracatı

Türkiye'de şarap ihracatının 1980-2003 dönemindeki değerlerine bakıldığında dalgalanmalar görülmektedir. İhracat miktarı 1980 yılında yaklaşık 6.500 ton olup, 2003 yılına gelindiğinde bu rakam %8 azalarak 6.000 ton olmuştur. Buna rağmen değer olarak ihracatı 2003 yılında bir önceki yıla göre yaklaşık %25 oranında artış göstermiştir¹⁷⁴.

Tablo 2.12. Türk Şarap Sektörü İhracatı (1980 - 2003).

	1980	1990	2000	2001	2002	2003
Miktar (ton)	6.403	2.026	5.859	4.810	8.531	5.975
Değer (000 \$)	1.732	2.709	6.118	5.183	5.841	7.290

Kaynak: <http://faostat.fao.org/> (11.08.2005).

TEKEL, özel sektöre göre katma değeri daha düşük şarap ihracatı gerçekleştirmekteydi. TEKEL'in hem dökme hem de sofr şarabı, özel sektörün ise şişelenmiş şarap ihraç etmesi nedeni ile TEKEL toplam ihracatın miktar olarak %90'ını gerçekleştirir durumdaydı. Ancak değer olarak özel sektör hasılatın %90'ını sağlıyordu.

¹⁷⁴ <http://www.gidasanayii.com/modules.php?name=News&file=article&sid=2095> (18.07.2005).

Tablo 2.13 Türk Şarap Sektörünün En Fazla İhracat Yaptığı Ülkeler.

Ülkeler		2000	2001	2002	2003
Fransa	Miktar (litre)	1,731,000	1,216,340	4,730,650	4,600,000
	Değer (\$)	1,161,600	657,960	1,017,240	754,000
Almanya	Miktar (litre)	1,503,520	1,208,630	1,149,690	1,150,000
	Değer (\$)	2,094,560	1,696,420	1,725,800	2,160,000
Belçika-Lüksemburg	Miktar (litre)	1,376,830	1,130,960	1,086,500	1,100,000
	Değer (\$)	1,351,970	1,104,200	1,415,300	2,090,000
KKTC	Miktar (litre)	406,290	331,000	417,200	420,200
	Değer (\$)	435,740	434,540	656,100	700,210
İngiltere	Değer (\$)	254,230	293,730	291,130	290,000
	Değer (\$)	365,200	461,050	426,880	430,540
ABD	Miktar (litre)	147,600	32,060	176,630	185,230
	Değer (\$)	161,780	67,500	245,480	255,210
Dünya Toplam İhracatı	Miktar (litre)	5,471,375	6,022,723	6,298,730	6,857,400
	Değer (\$)	12,772,601	13,094,229	14,298,281	17,564,521

Kaynak: <http://www.igeme.gov.tr> (18.08.2005), <http://faostat.fao.org> (18.08.2005).

Türkiye en fazla ihracatını AB ülkelerine yapmaktadır. Bu ülkelerden en önemlileri ise Türk nüfusunun en yoğun olduğu ve Türkiye'ye en fazla turist gönderen ülkelerdir. 2003 yılında 2,16 milyon dolarlık şarap ihracatı gerçekleştirilen Almanya, toplam şarap ihracatı içinde aldığı %29,6'lık payla en çok şarap satın alan ülke olmuştur. Bu ülkeyi 2,09 milyon dolarla Belçika-Lüksembourg ve 754 bin dolarla Fransa izlemektedir. Bu 3 ülkenin 2003 yılı şarap ihracatından almış olduğu pay yaklaşık %69 olmuştur

Ülke bazında bakıldığında miktar olarak en fazla ihracatın Fransa'ya yapıldığı ancak değer olarak Almanya'nın ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu durum Fransa'ya daha çok düşük kaliteli şarap ihraç edildiğini ortaya koymaktadır¹⁷⁵. Son yıllarda Rusya, Japonya, ABD ve Türkmenistan gibi ülkelere de şarap ihracatı başlamış durumdadır.

2.2.6.1. Şarap İthalatı

Türkiye'de şarap ithalatı belirli prosedürler yerine getirilmek kaydıyla serbest bırakılmıştır. Şarap ithalatının miktar ve değer olarak önemli bir kısmının AB ülkelerinden gerçekleştirildiği görülür. İthal edilen şaraplara yüksek vergiler uygulanmaktadır. Bu nedenler de ithal şarapların hepsinin kaliteli oldukları varsayılmaktadır.

¹⁷⁵ http://www.turkishtime.org/23/112_tr.asp (15.10.2004).

Şarap ithalatı, 2003 yılının haziran ayından itibaren TEKEL'in tekelinden çıkartılıp özel sektöre devredilmiştir. Bu sayede ithalatçı firmalar, TEKEL'in kendi içkilerini korumak için koyduğu yüksek kar marjlarını düşük seviyelere indirerek ithal şarapların Türkiye'ye girişini hızlandırmayı amaçlamaktadırlar¹⁷⁶. Ancak, sektörün 2004 yılı sonundaki ithalat değerlerine ulaşamaması bu ivmenin gözlenmesine olanak tanımamaktadır. Sektörün 2003 yılı ithalatına bakıldığında ise, bir önceki yıla göre %13 oranında bir düşüşün meydana geldiği görülmektedir¹⁷⁷.

Tablo 2.14. Türk Şarap Sektörü İthalatı (1990 – 2003 Dönemi).

	1990	2000	2001	2002	2003
Miktar (ton)	9	216	160	185	144
Değer (000 \$)	87	342	152	185	160

Kaynak : DPT, 2000., <http://faostat.fao.org> (06.07.2005).

Sektörde yarı ürün ithalatı bulunmamakta; yaş üzüm ihtiyacı ise tamamen iç piyasadandan sağlanmaktadır. Ancak bazı işletmeler etiket, şişe, mantar vb. ihtiyaçlarını karşılamak için yurtdışı kaynakları kullanmaktadırlar¹⁷⁸.

2.2.7. Türkiye'de Şarabın Arz Koşulları

Türkiye'de şarabın arz koşulları içerisinde hammadde temini ve sektörde teknoloji kullanımını incelenebilir.

Şarap sektöründe üretilecek şarabın tüketici talepleri doğrultusunda seçimi yapılarak buna göre hammadde seçiminden üretim teknolojisi ve pazarlamasına kadar bilinçli bir plan yapılması gerekmektedir.

Türkiye'de şarap sektöründe hem klasik hem de modern üretim teknolojileri kullanılmaktadır. Gerek TEKEL gerekse birçok özel sektörde uygulanan üretim teknolojileri ABD, AB ve diğer rakip ülkelerde kullanılan tekniklere uygundur. Hatta birçok AB ülkelerine oranla daha modern ekipmanlar kullanılmaktadır.

¹⁷⁶ <http://www.milliyet.com.tr/2003/10/02/pazar/paz15.html> (17.05.2005).

¹⁷⁷ <http://www.gidasanayii.com/modules.php?name=News&file=article&sid=2095> (02.06.2005).

¹⁷⁸ DPT, 2000, 35

Türkiye'nin bağıcılıkla ilgili uygun politikalar yürütememesi nedeniyle özellikle şaraplık bağ alanlarına yeni yatırımlar yapılamamıştır. Bunların sonucu olarak, bağlar yaşlanmış ve birçok kaliteli üzüm çeşitleri dejenere olmuştur¹⁷⁹.

Sektörde üretim girdilerinin tamamına yakın bir bölümü yurtiçi kaynaklardan sağlanmakla birlikte, durultma ve filtre işlemlerinde kullanılan bazı kimyasal maddeler ve kaliteli şarap üretiminde kullanılan mantarlar yurt dışından temin edilmektedir¹⁸⁰.

2.2.8. Türkiye'de Şarabın Talep Koşulları

Türkiye'de şarabın talep koşulları içerisinde fiyat mekanizması, sektördeki ikame ürünlerin gücü ile sektörün diğer sektörler ve yan sanayiler ile olan ilişkileri inceleyebilir.

2.2.8.1. Fiyat Mekanizması

Genel olarak bakıldığında Türk alkollü içkiler sektörünün, devletin uyguladığı vergiler yüzünden kaçınılmaz olarak katı bir fiyat politikasına sahip olduğu görülmektedir. Son iki yıllık süre içerisinde dört kez ÖTV artışı gerçekleştirilmiştir. Bu durumdan en çok etkilenen ürünlerin başında da şarap gelmekte ve tüketiciler şarabı pahalı bir içki olarak görmektedir.

Türkiye'de 2005 yılının Şubat ayında yaşanan son ÖTV artışlarından önce şarapların fiyatlarına bakıldığında orta kalitede bir şişe şarabın fiyatının 4 -5 milyon TL. olduğu görülmekteydi. Daha üst kalitede bir şarabın fiyatı ise, mesela bir şişe Cabernet Sauvignon 9 milyon TL.; Kalecik Karası 8 – 22 milyon TL. olmaktadır. Bu durum Türkiye'de üretilen şarapların fiyatlarının orta kalitede bir Fransız şarabı fiyatına eşit olması anlamına gelmekteydi¹⁸¹. Yaşanan ÖTV artışından (%48,7'den %63,3'e) sonra ise şarap fiyatlarına şişe bazında %20 - %40 oranında bir artış uygulanmış ve zaten lüks bir tüketim maddesi olarak görülen şarabın tüketiminde fiyattan dolayı bir düşüş yaşanmasına neden olunmuştur. Örneğin, 20 milyon TL.'lik bir şişe şarap için %18 KDV ve %63,3 ÖTV olmak üzere toplam 9 milyon 600 bin TL. vergi ödenmektedir¹⁸².

¹⁷⁹ DPT, 2000, 32

¹⁸⁰ Karabayır, 1996, 2

¹⁸¹ <http://www.ailem.com/templates/library/4817.asp?id=11139> (25.04.2005).

¹⁸² <http://www.bagcilik.org/print.asp?id=824&categorytype=1&page=0&comments=True> (03.06.2005).

Tablo 2.15’de görüldüğü gibi, 1997-2002 dönemindeki verilere bakıldığında en düşük fiyat kategorisindeki şaraplara olan talepte bir artış olduğu gözlenmektedir. Fiyatları pahalı olan şaraplar ise pazar paylarını kaybetmişlerdir. Bu durum son dönemlerde yaşanan ekonomik krizlere bağlanabilir. İthal şaraplar fiyatları en yüksek olan kategoriye aittirler. Fakat ucuz şarapların ithalatı ile fiyatları düşmeye başlamış ve Türk tüketicisi tarafından tercih edilmeye başlanmışlardır.

Tablo 2.15. Türkiye’de Şarabın Perakende Satış Fiyatı Dilimleri ve Toplam Satışlar İçerisindeki Oranları.

Ürünler / Yıllar	1997	2002
	%	%
Kırmızı Şarap		
3,50\$’in altı	40,0	47,0
3,50\$ - 7,00\$ arası	50,0	50,0
7,00\$ üstü	10,0	3,0
Toplam	100,0	100,0
Beyaz Şarap		
4,00\$’in altı	35,0	40,0
4,00\$ - 9,00\$ arası	57,0	58,0
9,00\$ üstü	8,0	2,0
Toplam	100,0	100,0
Pembe Şarap		
6,00\$’in altı	97,0	99,0
6,00\$ ve üstü	3,0	1,0
Toplam	100,0	100,0

Kaynak : Euromonitor, 2003.

Tablo 2.15’e göre köpüksüz kırmızı şarap 3,5\$ ile 7\$ arasında satılabilmektedir. Aynı dönemde 3,5\$’dan daha düşük fiyatla satılan şarapların pazar payı %40’tan %47’ye yükselmiştir. Fiyatları 7\$’ın üzerinde bulunan şarapların payı ise %10’dan %3’e düşmüştür. Beyaz şarapların 2002 yılında %58’i 4\$ - 9\$ arasında satılırken, 1997’de bu oranın %57 olduğu görülmektedir. Aynı dönemde 4\$’ın altındaki beyaz şarapların payı %35’den %40’a yükselmiştir. Diğer taraftan, 9\$’ın üzerindeki beyaz şarapların payı ise %8’den %2’ye gerilemiştir.

Pembe şarapta da benzer bir eğilim söz konusu olup 2002 yılında 6\$'ın altındaki şaraplar pazar paylarını iki basamak arttırarak %99'a yükseltmişlerdir. Fiyatları 6\$'ın üstündeki pembe şaraplar ise, %3'lük bir pazar payından %1'e gerilemişlerdir.

Sonuç olarak, Türkiye'nin yoğun ekonomik kriz içerisinde bulunduğu bu dönemde tüketicilerin ucuz şarap talebi artmış; orta fiyatlı şarapların talebinde kayda değer bir değişiklik yaşanmazken, yüksek fiyatlı şarapların talebi önemli ölçüde gerilemiştir. Son ÖTV uygulamasıyla talebin orta fiyatlı şaraplarda da gerilemesi söz konusu olabilecektir.

2.2.8.2. Sektörde İkame Ürünlerinin Gücü

Şarap, Alkollü ve Alkolsüz İçecekler kategorisinin Alkollü İçkiler alt kategorisinde yer alan bir içkidir. Bu kategori, sert içkiler ve ya damıtılmış alkollü içkiler (rakı, votka, cin, kanyak vb.), bira, meyve suları, maden suları, gazlı içecekler, su ve diğer alkolsüz içeceklerden oluşmaktadır.

Şaraba ikame olan ya da olabilecek ürünler, şarapta müşteri tercihleri baz alınarak, 2 ana grup altında sınıflandırılabilir¹⁸³. Şarabı seçkin bir içecek olarak gören ve onu sadece alkol tüketiminin bir ürünü olarak görmeyen tüketici grubu, şarabı genellikle yemek sırasında tüketmektedirler. Bu gruba dahil olan tüketiciler için şarabın ikame bir ürünü yoktur. Herhangi bir içecek şaraba alternatif olamaz. İkame ürün olarak sadece diğer şarap türlerini tercih ve kabul ederler.

Şarabı alkollü bir içecek olarak gören diğer grup tüketiciler için ise, şarabın ikamesi diğer alkollü içecekler (bira, rakı, votka, kanyak vb.) dir. Bu tüketici grubu şarabı "pahalı olmayan alkollü bir içki" mantığı dolayısıyla tercih etmektedir. Bu nedenle bu grup tüketiciler fiyata son derece duyarlıdır. Diğer alkollü içecekler ile şarabı fiyat bakımından kıyaslamaktadırlar. Tüketicilerin diğer alkollü içeceklere yönelmeleri kolaydır.

2.2.8.3. Sektörün, Diğer Sektörler ve Yan Sanayiler İle Olan İlişkileri

Şarap sektörünün temel hammaddesi olan şaraplık üzüm, hem üreticilerden hem de firmaların kendi bünyelerinde oluşturdukları bağ alanlarından sağlanmaktadır. Bazı firmalar üzüm üreticilerini destekleyici ve kaliteli üzüm yetiştirmeye yönlendirici tedbirler

¹⁸³ Demir, 2003, s.100

almaktadırlar. Bu firmalardan Kavaklıdere ve Doluca, sözleşmeli oldukları üzüm üreticilerine fidan ve teknik bilgi desteğinde bulunmaktadır.

Şarap üretimi için gerekli olan üzüm değirmenleri, presler ve pompalar gibi makinelerin alımı genellikle yurt dışından yapılmaktadır. Bunların kolay temini için yasal düzenlemeler yapılmalıdır.

Şarap sektörü, nihai ürününün hazırlanmasında ambalaj girdisi olarak kullanılan şişe, mantar, plastik tapa, alüminyum, kapüşon, etiket ve kutu üreten kuruluşlarla sürekli bir ilişki içerisinde bulunmaktadır. Şarabın kaliteli olmasının yanında ambalajının da standartlara uygun ve albenisinin olması çok önemli olduğundan kaliteli ambalaj malzemesinin temini önem arz etmektedir.

Son yıllarda kullanımı giderek yaygınlaşan kuru aktif maya ve enzimleri üreten kuruluşlar da sektörde büyük bir potansiyel oluşturmaktadırlar. Nihai ürünlerin tüketiciye ulaştırılmasında nakliye, pazarlama, turizm ve promosyon kuruluşlarıyla da yakın ilişki içerisinde bulunmaktadır.

2.2.9. Şarap Sektörünün Piyasa Yapısı

Türk Şarap Sektörü'nün piyasa yapısı sektörde faaliyet gösteren firmalar, sektöre giriş ve çıkış engelleri, sektör içerisindeki rekabet ortamının durumu ile sektörün güçlü ve zayıf yönleri incelenerek tespit edilebilir.

2.2.9.1. Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar

Türk Şarap Sektörü'nde 2004 yılına kadar faaliyet gösteren firmalar özel ve kamu firmaları olarak iki kısma ayrılmaktaydı. TEKEL'in alkollü içkiler bölümünün özelleşmesinden sonra sektörde yalnızca özel firmalar faaliyet gösterir duruma gelmiştir. Sektörde yıllık üretim kapasitesi 1.000.000 lt. ve üzerinde olan firma sayısı 30 civarındadır.

Sektörde yer alan firmaların Türkiye'de bağıcılığın en yoğun olduğu bölgeler olan Marmara – Trakya, İç Anadolu ile Ege Bölgeleri'nde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu yoğunlaşma, üzüm gibi çok hassas bir hammaddeye sahip olan şarap üretiminde önemli kriterlerden birisidir.

TEKEL'e ait 6 adet şarap fabrikası 36.800.000 lt. ile sektördeki kapasitenin %40'ını oluşturmaktadır. TEKEL, Doluca, Kavaklıdere, Sevilen, Yazgan, Pamukkale, Diren ve Gülör şarap firmaları sektör kapasitesinin %80'lik kısmına sahiptirler. Bu firmalar, Türk şarap sektöründe önemli bir yer tutmalarına rağmen, dünyadaki diğer firmalar ile karşılaştırıldıklarında nispeten küçük kalmaktadırlar. Geri kalan işletmeler ise sektörün %20'lik kesimini paylaşmaktadırlar.

Sektörün istihdam gücüne bakıldığında, çalışanların %50'sinin TEKEL'e ait işletmelerde geri kalan %50'lik kısmının diğer firmalarda istihdam edildiği görülmektedir. TEKEL işletmeleri'nin diğer firmalara göre istihdam – kapasite oranını dengede tutamadığı, yıllık kapasitesine oranla fazla sayıda işçi çalıştırdığı görülmektedir. Ancak, 2004 yılında TEKEL'in Alkollü İçkiler Bölümü'nün özelleştirilmesinden sonra istihdamın etkinleştirilmesi adına uygulanan insan kaynakları politikalarıyla çalışan sayısı azaltılmaya başlanmıştır. Özel sektörde kapasitesi 4 milyon litre ve üzerinde olan işletmelerde genellikle 1-4 mühendis, 2-5 teknisyen, 40-60 düz işçi (satış elemanları, nakliyeciler, idari personel vb.) istihdam edilmektedir. Gıda üretiminde bulunan işletmeler 1999 yılında çıkartılan yasa gereği, sorumlu teknik eleman bulundurmamak zorundadırlar. Ayrıca sektörün ana girdisi olan üzüm üretiminde çalışan bağcılar bu sektörde önemli bir potansiyel oluşturmaktadırlar¹⁸⁴.

2.2.9.2. Sektöre Giriş ve Çıkış Engelleri

Dünya üzerinde şarapçılık 8000 yıldır yapılan bir faaliyet olmuştur. Bunun en büyük nedenlerinden biri ise, şarap üretiminin kolay olmasıdır. Modern teknoloji öncesi dönemde şarap yapılabilmesi için üzümlerin ezilmesi ve bu üzüm suyunun serin ve loş bir ortamda belirli bir süre bekletilmesi yeterliydi. Bu işlemler günümüzde gerekli makineler, kantarlar, presler, çelik tanklar veya beton havuzlar kullanılarak yapılmaktadır. Kısaca söylemek gerekirse, şarap üretimi büyük bir sermaye yatırımına ihtiyaç duymamaktadır. Şarap üretimi her ne kadar geleneksel metotlara bağlı kalınarak yapılmaya gayret gösterilse de, üretim artık bilimsel olarak gerçekleştirilmektedir.

Sektörün en önemli giriş engelini kaliteli hammadde temini oluşturmaktadır. Eğer bir şarap üreticisi kendi şarabını üretmek isterse bunu ancak bağını oluşturduktan 5 sene sonra gerçekleştirebilir. Bu nedenle genellikle ülkedeki şarap firması sahipleri bağ kurmayı tercih etmek yerine bağ sahipleri şarap firması kurmayı tercih etmektedirler. Günümüzde ise büyük

¹⁸⁴ DPT, 2000, 37

şarap firmalarının öncü olduğu bir grup şarap üreticisi kaliteli ve istenildiği miktarda üzüm bulmak amacıyla kendi bağlarını kendileri kurma yoluna gitmekte, geriye doğru bir dikey büyüme stratejisinin uygulandığı görülmektedir¹⁸⁵.

Özellikle son 2 yıldır Türk Şarap Sektörü'nün en önemli giriş engellerinden biri devlet tarafından Özel Tüketim Vergisi (ÖTV)'nde yapılan artışlardır. Sektörde son 2 yıl içerisinde yaklaşık 4 kez ÖTV artışı yaşanmıştır. Bu durum sektöre yeni girecek yerli ve yabancı firmalar için son derece caydırıcı bir faktör konumundadır. Şarap sektörü gelişmiş ülkelere bakıldığında vergi oranlarının neredeyse sıfır olduğu görülmektedir.

Dünya şarap sektöründe ölçek ekonomilerinin varlığı üretim, maliyetlerin düşmesine neden olmakta ve şarabı kıt bir tüketim maddesi olmaktan çıkarmaktadır. Sonuçta şarap daha düşük fiyata alıcı bulmaktadır. Fakat Türkiye'de sektörün bugün ulaştığı aşamada ölçek ekonomilerinden yararlanmak yerine firma farklılaşma stratejisi uygulamak daha kazançlı olmaktadır. Burada sözü edilen farklılaşma stratejisi dar anlamda ürün farklılaşması değil firmanın bizzat kendisinde bir farklılaşma yaratılmasıdır¹⁸⁶. Firma farklılaşmasının en ileri noktası kendi alanında tek olmaktır. Şarap sektöründe "köken kontrollü adlandırma" yöntemini uygulamak bu farklılaşmayı sağlamak açısından önem taşımaktadır. Türk şarap sektöründe yasal olarak şarap işletmelerinin kapasiteleri 1 milyon litreye çıkartılmıştır. Sektör incelendiğinde büyük 3-4 üretici dışındaki firmaların üretim kapasitelerinin bu düzeyde olduğu görülür. Sektöre yeni girecek bir firma içinde yıllık 1 milyon litrelik kapasitenin temel oluşturacağı beklenmelidir.

Piyasaya yeni giren firmalara karşı sektörde olumsuz tavırlarla karşılaşmamaktadır. Bunun en önemli sebeplerinden biri ise, piyasanın henüz doygunluğa ulaşmamış olmasıdır. Büyük üreticiler genelde ürünlerini tüm ülke çapında dağıtırlarken, küçük ve orta ölçekli üreticiler dağıtımlarını bölgesel olarak gerçekleştirmektedirler. Sektörün yapısı gereği küçük üreticilerin kendi niş pazarlarında yer edindiklerini söylemek mümkündür. Sektöre yeni girecek üreticilerin de benzer bir yaklaşımla niş pazarlara yöneleceği beklenebilir.

Sektöre bir diğer giriş yöntemi de, mevcut üreticilerin satın alınması yoluyla gerçekleşebilir. Sektörün en büyük temsilcisi olan TEKEL'in Alkollü İçkiler Bölümü'nün 2003 yılının sonunda özelleştirilmesi bu bakımdan önem taşımaktadır. TEKEL'in Alkollü İçkiler Bölümü

¹⁸⁵ Demir, 2003, 102

¹⁸⁶ Türkan, 2001, 315

2003 Ekim ayında açılan bir ihale ile 292 milyon dolara Nurol-Özaltın-Tütsab Ortak Girişim Grubu'na satılmış ve Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic .A.Ş. adını almıştır¹⁸⁷. Mey bu konumu ile şu anda dünyanın en büyük 7. alkollü içki üreticisi konumundadır¹⁸⁸. Mey'in şarap sektöründe önümüzdeki birkaç yıl içerisinde dengeleri değiştireceği beklenmektedir. Çünkü, özelleştirme sonrasında Mey'in sahip olduğu finansal imkanlar, teknoloji, bilgi birikimi, insan kaynakları ve modern pazarlama yöntemleri ve stratejileri ile piyasada önemli bir yere sahip olacağı kaçınılmazdır. Sektördeki diğer büyük işletmeler bu durum karşısında küçük ölçekli üreticiler durumuna düşeceklerdir. Böylelikle sektördeki rekabet hızlanacaktır.

Müslüman bir ülke olarak Türkiye'de sektöre girişte karşılaşılan en önemli engellerden bir diğeri de dini inançlardır. İslam dininde alkol tüketmek kadar alkol üretmenin de yasaklanmış olmasının, sektöre girmek isteyen üreticiler için bir engel oluşturduğu söylenebilir.

Piyasaya bir başka giriş yolu ise, pekmez, şıra, sirke veya üzümden elde edilen farklı bir ürünü üreten firmaların yatay büyüme stratejisi izleyerek şarap üretimine başlamaları ve sektöre girmeleridir. Halihazırda kurulu bulunan birçok işletme şarap üretimine, daha önce üzümden üretmekte oldukları bu tür ürünlerin talebindeki düşüşler nedeniyle başlamışlardır. Bu üreticiler sermaye yatırımı, tedarikçiler ile ilişkiler, bilgi birikimi gibi çeşitli yönlerden avantajlı bir konuma gelmektedirler. Bağ üreticilerinin ileriye doğru dikey büyüme stratejisi ile şarap üretimine geçmeleri daha zor gözükmektedir. Çünkü bu üreticiler küçük de olsa sermaye yatırımına ihtiyaç duymaktadırlar. Ayrıca tarım sektöründe çalışan çiftçinin, bilgi birikimi yetersizliği nedeniyle, imalat sanayinde yer alan şarap üretimine geçebilmesi ise oldukça zordur. Fakat büyük bağ sahiplerinin bu tür girişimlerde bulunmaları da mümkündür.

Giriş engellerinin yanında piyasadaki çıkış engelleri de caydırıcı değildir. Şarap sektöründeki çıkış engeli, küçülme veya faaliyet alanını değiştirme şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Bu engel firmanın, örneğin talep daralması karşısında küçülmesinin veya faaliyetlerini başka alanlara kaydırmasının önemli küçülme veya dönüşüm maliyetleri yaratması durumunda söz konusu olmaktadır¹⁸⁹. Bu sektörde sermaye yatırımlarının düşük olması, bilgi birikiminin diğer alanlara yönlendirilebilmesi ve hammaddenin başka alanlarda kullanılabilir olması çıkışı engellememektedir.

¹⁸⁷ http://www.radikal.com.tr/veriler/2003/11/10/haber_94993.php (18.12.2004).

¹⁸⁸ Diğerleri sırasıyla : Diageo, Pernod Ricard, Gemini Alliance, Brown & Forman, Maxxium, Allied Domecq.
<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~436@nvid~415250,00.asp> (09.06.2005).

¹⁸⁹ Türkan, 2001, 277

2.2.9.3. Rekabet Ortamı

Türkiye’de Şarap Sektörü niş bir sektördür. Sektör doygunluğa ulaşmamıştır. Sektörde 2004 yılına kadar hem özel hem de kamu yatırımları bulunurken, TEKEL’in özelleştirilmesinden sonra sadece özel firmaların faaliyet gösterdiği bir sektöre dönüşmüştür. TEKEL’in alkollü içkiler grubunu satın alan Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic.A.Ş. halen miktar olarak alkollü içkiler sektörü üretim kapasitesinin %40’ına sahiptir ve sektördeki en büyük kuruluştur. Ancak, sektördeki firmaların pazar payları dikkate alındığında Mey’in pazar payının %10 civarında olduğu görülmektedir. Geri kalan %60’lık kısım diğer Türk firmaları tarafından paylaşılmaktadır. Yurtdışından ithal edilen şaraplar %30’a yakın bir pazar payına sahiptirler¹⁹⁰. Sektördeki firma sayısı yaklaşık olarak 30 tanedir ve bunlardan 6 tanesi Mey içkiye aittir. Mey dışında Kavaklıdere ve Doluca piyasaya egemen olan üreticilerdir.

Türk Şarap Sektörü’nün büyüme trendinde olduğu görülmektedir. Bu büyüme trendi 2003 yılında ithal şarapların Türkiye’ye girişi ile hızlanmıştır. Bu artış eğiliminde turizmin etkisi önemli bir düzeydedir. Sektöre ait talep projeksiyonlarında iç talep kadar ve belki daha da fazla ülkeye giren turist sayısının da dikkate alınması gerekmektedir. Otellerde uygulanan “her şey dahil” sistem içerisinde içecek olarak şarabın oldukça talep gördüğü görülmektedir. Ayrıca, Japon turistlerde olduğu gibi, fiyata daha az duyarlı turist gruplarının şaraba yüksek fiyat ödemeye hazır oldukları saptanmıştır.

Şarabın yapısı gereği her şarap birbirinden farklı özellikler göstermektedir. Hatta aynı işletmenin şarapları bile yıldan yıla farklılıklar gösterebilmektedirler. Bu açılardan şarap piyasasının tekeli rekabet piyasası özelliklerini gösterdiği söylenebilir.

Sektörde firmaların birbiri ile doğrudan bir rekabete girmedikleri görülmektedir. TEKEL özelleşme sürecinden önce özel sektörle hiçbir rekabete girmemiştir. Özelleşmeden sonra ise, Mey grubunun yetkilileri tarafından özellikle uluslararası yarışmalarda ödül kazanan şaraplar üzerinden yeni rekabet stratejileri uygulanacağına dair açıklamalar yapılmaktadır¹⁹¹. Ancak, bu rekabetin çok sert olacağı beklenmemelidir. TEKEL’in özelleşmesinden önce sektörde görülen rekabet firmaların birbirlerinden pazar payını kapmak yerine halihazırdaki şarap pazarını büyütürken, ülkedeki kişi başına düşen şarap tüketim miktarının yani talebinin artırılmasının sağlanmasıdır. Bu durumun genel olarak devam ettirileceği muhakkaktır. Şarap

¹⁹⁰ <http://www.ntvmsnbc.com/news/309210.asp#BODY> (14.08.2005).

¹⁹¹ <http://www.ntvmsnbc.com/news/309210.asp#BODY> (14.08.2005).

üreticileri şarap kültürünü öğretmeye ve yaygınlaştırmaya çalışmaktadırlar. Üreticilerin neredeyse bu konuda ortak bir strateji uyguladıkları söylenebilir. Bu ise olması gereken bir şeydir. Çünkü şarap kendine ait bir kültürü olan ve tüketilmesi belirli bilgiyi gerektiren bir içkidir. Diğer önemli bir taraf ise, şarap sektörünün yapısının böyle bir yaklaşımı zorunlu hale getirmesidir. Her şarap üreticisi ayrı bir birim olmakla birlikte tüm şarap üreticileri Türk şarapları üreten büyük bir kurumun parçasını oluşturmaktadırlar. Fransız, İtalyan veya Avustralya şarapları gibi bir Türk şarapları markası oluşturabilmek için firmaların birbirleriyle işbirliği içinde olmaları gerekmektedir. Firmalar ulusal çıkarlar için ortak bir strateji geliştirmelidirler.

Sektörde fiyat rekabeti yaşanmamaktadır. Yüksek vergiler nedeniyle Türk şarapları zaten yüksek bir fiyatlandırma politikası ile karşı karşıyadırlar.

Şarabın yapısı gereği doğal olarak farklılaşmış bir ürün olması fiyat ve rekabet üzerinde bir başka açıdan avantaj sağlamaktadır. Her firma farklılaştırılmış ürün yelpazesi ile pazardan pay almaya çalışmaktadır. Bu ise, firmalar arasındaki rekabetin fiyat düzeyinden çok şarap özelliklerinin göz önüne alınarak yapılmasına yol açmaktadır. Şarabın hangi üzümünden, hangi yılda ve nerede yapıldığı, hangi üretim tekniklerinin kullanıldığı, firmanın kaç yıldır faaliyette bulunduğu vb. özellikler vurgulanarak farklılaştırmaya gitmek esastır. Marka kimliği önem taşımaktadır.

Türk Şarap Sektörü'nün rekabet gücünü gösteren tablo aşağıdadır.

Tablo 2.16. Türk Şarap Sektörü'nün Rekabet Gücü

TEDARİKÇİLER	SONUÇ
<ul style="list-style-type: none"> ★ Mey büyük bir alıcıdır. ★ Tedarikçiler küçük boyutlu firmalardan oluşur ve çok sayıdadırlar. ★ Şarap üreticileri geriye doğru büyüme stratejisi uygulamamaktadırlar. 	Mey büyük bir alıcıdır. Bu bakımdan bağcıların ve sektörün ihtiyacı olan ürünleri üreten diğer tedarikçi firmaların Mey üzerinde pazarlık güçleri sınırlıdır. Bu tedarikçi firmaların diğer üretici firmalar ile pazarlık güçleri nispeten daha fazladır.
MÜŞTERİLER	SONUÇ
<ul style="list-style-type: none"> ★ Tüketicilerin ürün hakkında bilgili olmamaları. ★ Piyasadaki üretici sayısının az olması. ★ Gerek ithal gerekse yerel ürün çeşitlerinin olması ★ Bazı tüketicilerin bütçelerinde şaraba az, bazılarının ise çok yer ayırmaları. 	Türk Şarap Sektörü'nde tekeli rekabet piyasasına yakın bir piyasa yapısı bulunmaktadır. Rekabet fiyat üzerinde gerçekleşmemektedir. Piyasada az sayıda üretici ve tüketici bulunmaktadır. Kaliteli şaraplar üzerinde fiyat baskısı bulunmamaktadır. Düşük kaliteli şaraplarda ise fiyat, satın alma kararı üzerinde etkili olmaktadır. Özellikle ÖTV artışlarından sonra yaşanan fiyat artırımları bu kararın alınmasında son derece etkili rol oynamaktadır.
İKAME ÜRÜNLER	SONUÇ
<ul style="list-style-type: none"> ★ Şarabı günlük yaşantıları içerisinde vazgeçilmez bir içecek olarak gören tüketiciler için şarabın ikamesi yoktur. ★ Şarabı sadece bir alkollü içki olarak gören tüketiciler için şarabın ikamesi diğer alkollü içkilerdir. 	Yüksek gelir düzeyine sahip tüketiciler için şarabın ikamesi bulunmamaktadır. Bu tip tüketiciler fiyata duyarlı olmadıkları için diğer ikame sayılabilecek ürünlerden pahalı olsa dahi şarabı tercih etmektedirler. Düşük gelirli tüketiciler ise, şarabı alkol tüketimlerinin parçası olarak görmektedirler. Bu grup için şarap, diğer alkollü içkilerin baskısı altındadır.
POTANSİYEL YENİ GİRENLER	SONUÇ
<ul style="list-style-type: none"> ★ Son zamanlarda yaşanan ÖTV artışlarının sektöre girişteki caydırıcı etkilerinin dışında sektörde belirgin giriş ve çıkış engelleri bulunmamaktadır. ★ Mevcut üreticiler yeni girenlere bir tehdit unsuru olarak bakmamaktadırlar. ★ İlk sermaye yatırımı azdır. ★ Ölçek ekonomisi önemli bir yer tutmamaktadır. 	Sektöre giriş ve çıkış engelleri düşük olmakla birlikte sektörün özellikle vergi artışlarından dolayı yatırımcılara cazip gelmediği görülmektedir.
MEVCUT RAKİPLER VE REKABET	SONUÇ
<ul style="list-style-type: none"> ★ Piyasada az sayıda büyük üretici vardır. ★ Piyasa büyüme eğilimindedir. ★ Giriş ve çıkış engelleri yüksek değildir. ★ Mevcut üreticiler piyasadan çıkma eğiliminde değildirler. 	Türk şarapçılık sektöründe çok sert bir rekabet yaşanmamaktadır. Rekabet, turizm bölgeleri hariç, fiyatlar üzerinde hissedilir derecede bir baskı oluşturmamaktadır. Mey, kendisini diğer firmalar ile rekabet halinde görmemektedir.

Kaynak: Demir, 2003; araştırmacı.

2.2.9.4. Türk Şarapçılık Sektörü'nde Güçlü ve Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler (SWOT Analizi)

Türkiye, şarabın anavatanı olarak kabul edilmesine rağmen şarapçılıkta istenilen düzeye ulaşamamıştır. Mevcut fırsatlardan yararlanma ve mevcut tehditlerden korunma imkanı veren güçlerin oluşturulması ve zafiyetlerin giderilmesi konularında yetersiz kaldığı görülmektedir. Bu zafiyetlerin nasıl giderileceği ve fırsatlardan ne şekilde yararlanılacağına ilişkin çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Bu çalışmalar içerisinde en kapsamlılarından biri de 2003 yılında İzmir'de gerçekleştirilen “ İzmir ve Ege Bölgesi Ekonomik-Sosyal Kalkınma Projesi” kapsamındaki “Tarım ve Tarıma Dayalı Sanayi Çalışma Grubu”nun hazırladığı 1.Seminer-Workshop Sonuç Bildirgesi'dir. Bu bildirme ile Türk Şarapçılığı'nın SWOT¹⁹² analizinin ilk basamağı olan sektör içi analiz kısmında “güçlü” ve “zayıf” yönleri ortaya konulmaya çalışılmış ve öneriler getirilmiştir¹⁹³.

Bu bildirmeye göre Türk Şarapçılığı'nın güçlü yanları şu şekilde açıklanabilir:

- ▶ Anadolu bağıcılığın olası anavatanlarından biri olarak kabul edilmektedir. Bu avantajının etkili bir biçimde kullanıldığı tanıtım kampanyaları ile dünya piyasalarına lanse edilebilir. Şarapta dünya tüketici tercihlerinin gittikçe daha otantik şaraplara eğilimli olarak değiştiği kabul edildiğinde, bu kampanyanın etki alanının olumlu yönde genişleyebileceği öngörülebilir. Ayrıca bu durum, Türkiye'nin imajını geliştirmesinde de olumlu katkılarda bulunacaktır.
- ▶ Sektörde son teknoloji kullanılmaktadır. Sektör, dünya sektörü ile rekabet edebilecek hem modern hem de geleneksel üretim teknolojilerine sahiptir.
- ▶ Türkiye'nin iklim koşulları bağıcılık için son derece uygundur. Dünyada bağıcılık alanı bakımından 4. sırada yer almaktadır. Sektörün kullanımına uygun bol miktarda yaş üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır. Üretilen bu üzümlerin şarap üretimi için ayrılan miktarı %2 dolayındadır.

¹⁹² SWOT (Strengths-Weaknesses-Opportunities-Threats, Güçlü ve Zayıf yönler; Fırsatlar ve Tehditler) Analizi, bir sektörün ya da firmanın zayıf ve güçlü yanlarının, karşı karşıya bulunduğu imkanların ve fırsatların detaylı analizi olarak tanımlanabilir (http://www.granitgroup.com.tr/SWOT_analizi.htm-13.08.2005).

¹⁹³ <http://www.izto.org.tr/workshop/tarim.htm>-28.06.2003

► İklim koşullarının uygunluğu nedeniyle adapte edilebilecek üzüm miktarı oldukça fazladır. Her üzümde şarap yapılabilmeyle birlikte, bazı üzüm türleri kaliteli şarap yapımı için daha uygun özelliklere sahiptir. Türkiye bu bakımdan çok avantajlıdır. Kaliteli şarap üretimine uygun türler ıslah edilmeyi beklemektedir.

► Türk Şarapları'nın ihracat şansı yüksektir. Şarapların kaliteli olduğu ancak uygulanan yüksek vergiler nedeniyle fiyatlarının dünya piyasalarında uygulanan fiyatlara göre daha pahalı olduğu bilinmektedir.

► Şarapçılık sektörünün katma değeri yüksektir. Şarabın fiyatının belirlenmesindeki mekanizmalar sayesinde şarap yüksek fiyattan satılabilmektedir.

Türk Şarap Sektörü dünya piyasalarında söz sahibi olabilmek için güçlü olduğu alanları kullanmayı bildiği gibi zayıf kaldığı alanlarını da iyileştirmelidir. Türkiye'nin şarapçılık sektöründe zayıf kaldığı alanlar ise şu şekilde sıralanabilir:

⇒ Türkiye'de şarapçılık sektörü önemli aşamalar kaydetmesine, fabrikalar teknolojik açıdan gelişmiş ülkeler seviyesine ulaşmış olmasına rağmen bu alanda uygulanan yanlış politikalar yüzünden büyük firmaların sayısı 10'a kadar düşmüştür. Bağcılık ve üzümde, üzümlerin %98'i farklı şekillerde değerlendirilmekte ve %2'si ancak şarap yapımında kullanılmaktadır. Sektörde kaliteli hammadde temini sorunu kendini ciddi olarak hissettirmektedir.

⇒ Türk alkollü içkiler sektöründe devletin uyguladığı vergiler oldukça yüksektir. 2004 ve 2005 yılları arasında dört kez özel tüketim vergisi oranlarında artış yapılmıştır. Bu verginin en çok etkilediği alkollü içkilerin başında da şarap gelmekte; fiyatların artması da tüketicinin şaraba pahalı bir içki gözüyle bakmasına neden olmaktadır.

⇒ Türkiye'de yerleşmiş bir şarap kültürünün bulunmaması Türk şarapçılığının en zayıf yönlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

⇒ Türk şarapçılık sektörünün tanıtımı yeterince yapılamamaktadır. Dünya piyasalarında bir "Türk Şarabı" ya da "Anadolu Şarabı" kimliğinin henüz oluşturulamamış olması uluslararası arenada karşılaşılan en önemli sorunlardan biri olarak ortaya çıkmaktadır.

⇒ Türk bağcılığı dünyada 4.sırada yer almasına rağmen bağlara uygulanan aşırı sulama ve gübreleme şaraplık üzümlerdeki tane oluşumunu olumsuz olarak etkilemektedir. Modern bağcılığın yapılmıyor olması da sektörün diğer bir zayıf yanını oluşturmaktadır.

⇒ Sektördeki fabrikalar her ne kadar üzüm yetiştirilen bölgelere yakın olarak kurulmuş olsalar da, Türkiye'nin kaliteli şaraplık üzümlerinin yetiştiği kimi bölgelerin fabrikalara uzaklığı kaliteli şarap yapımına engel olmaktadır. Üzümlerin nakli sırasında yaşanan deformasyonlar şarapların kalite kriterleri üzerinde bariz etkiler yaratmaktadır. Bu nedenle, kaliteli şarap üretimi için üzümler toplandıktan sonra en kısa zamanda üretim aşamasına geçilmelidir.

⇒ Şarap sektörünün geliştiği ülkelerde şaraplık yaş üzüm alımları kurulan kooperatifler aracılığıyla yapılmaktadır. Türk Şarap Sektörü'nde kooperatifleşmenin yeteri kadar gerçekleştirilemiyor olması yaş üzüm alımlarında sorunlar yaşanmasına neden olmaktadır. Bu durum ise, şarap üreticisi firmalarla bağ sahiplerinin ortak işbirliğini zorlaştırmaktadır.

⇒ Sektörde yer alan firma ölçeklerinin dünya şarap sektöründe söz sahibi olan ülkelerdeki firma ölçekleri ile karşılaştırıldığında küçük ölçekli işletmeler kategorisine girdikleri görülmektedir. Bu nedenle, sektörde bir ölçek ekonomisinin varlığından söz etmek zordur. Bu ise, seri üretime izin vermemekte, böylelikle de maliyetlerin düşük tutulmasını engelleyen en önemli güç ve zafiyet unsurlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

⇒ Türkiye'de kişi başına düşen şarap tüketim miktarı yılda 1 litre gibi oldukça düşük bir miktardır. Bunun temel nedenlerinden biri, rakı kültürünün ağır basması ve üzümü içen değil taze olarak tüketmeye elverişli bir toplum kültürüne sahip olunmasıdır. Bu arada vergi yüksekliğinden kaynaklanan yüksek fiyat uygulamaları da şarap tüketimini olumsuz etkilemektedir.

⇒ Anadolu'da kaliteli şaraplık üzümler bulunmakla birlikte bunların ıslah edilmeleri gerekmektedir. Bu konu üzerinde bağcılık enstitüleri¹⁹⁴ ve ziraat fakültelerinin çalışmaları yetersiz kalmaktadır. Üretici firmaların da bu ıslah çalışmalarına katkıda bulunmaları gerekmektedir.

¹⁹⁴ Türkiye'de bağcılık enstitüleri Manisa ve Tekirdağ'da bulunmaktadır (araştırmacı).

⇒ Sektörde nitelikli insan kaynağı sıkıntısı yaşanmaktadır. Bunun en büyük nedenlerinden birisi de, Türkiye’de şarap alanında eğitim veren yüksek öğretim kurumlarının bulunmamasıdır. Sektördeki firmalarda özellikle organizasyonu yetkin bir biçimde sağlama ve strateji oluşturma alanlarında ciddi sıkıntılar yaşandığı görülmektedir.

Bildirge’de, sektörün yukarıda değinilen zayıf yönlerinin güçlendirilmesi için aşağıda belirtilen önlemlerin alınması gerektiği açıklanmaktadır:

↳ Devlet sektörü desteklemek için vergi ve fonları azaltmalı en azından vergi ödemelerinde taksitlendirme imkanı tanınmalıdır. Devletin piyasadaki etkisi azaltılmalı ve sektörü düzenleyecek yasal önlemler alınmalıdır. Vergileri bağcılığa yatırım olarak dönüştürme olanağı verilmelidir.

↳ Şarap sektörü gelişmiş olan ülkeler şaraplarının kalitelerini garanti altına almak için köken kontrolüne dayalı bir adlandırma sistemi kullanmaktadır. Türkiye’de de bu sistemin kurulması için faaliyete geçilmeli; hangi üzüm türlerinin hangi bölgelerde en iyi sonuçlar vereceği araştırılmalıdır.

↳ Şarapta minimum üretim sınırı kaldırılmalı ve küçük üreticiler desteklenmelidir.

↳ Türk şarabının uluslar arası piyasalarda tanıtımı sağlanmalı, bu konuda firmaları bir araya getirecek ortak çalışmalar yapılmalıdır.

↳ Bağcılık konusunda ziraat fakültelerine, şarapçılık konusunda da Gıda Mühendisliğine bağlı bölümler açılmalıdır.

↳ Şarabın kalitesinde kullanılan üzümün niteliği son derece önemli olduğu için bağcılık modernleştirilmeli, şarap üretimine uygun üzüm türlerinin dikimi sağlanmalı, aşırı sulama ve gübreleme konusunda bağcılar bilinçlendirilmelidir.

↳ Kişi başına tüketilen şarap miktarının artırılabilmesi için hammadde kalitesinin yükseltilmesinin yanında tüketicilerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

- ↳ Yok olma tehlikesi ile karşı karşıya bulunan kaliteli üzüm türleri ıslah edilmeli ve bu konuda firmalar, ziraat fakülteleri ile bağcılık enstitüleri birlikte çalışmalıdırlar.
- ↳ Şaraplık üzümde kooperatifçilik geliştirilmeli, bölgesel ihtisaslaşma ve üretim planlaması yapılmalıdır.

Türk Şarap Sektörü'nün etki alanındaki güç ve zafiyet unsurlarının incelendiği SWOT analizinin İç Analiz kısmı yukarıdaki şekilde açıklanabilir. SWOT analizinin ikinci kısmı olan Dış Analiz (Çevre Analizi) ise¹⁹⁵, sektörün dışındaki temel eğilimlerin yarattığı fırsat ve tehditleri kapsamaktadır. Dünya şarapçılık sektörünün yakından takip edilmesi, oluşacak fırsatların değerlendirilmesi ve tehdit unsurlarından sakınılması bu analiz kapsamında yer alan dinamikler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Dünya şarapçılık sektörünün, Türk şarapçılık sektörü için fırsat olabilecek eğilimleri aşağıdaki gibi açıklanabilir :

- ↳ Şarap tüketimi artma eğilimi göstermektedir.
- ↳ Şarap üretimi tüm dünyada yaygınlaşmaktadır.
- ↳ Genç tüketiciler arasında şarap tüketimi artmaktadır.
- ↳ Otantik şaraplara ilgi artmaktadır.
- ↳ Yeni Dünya Şarapları, Eski Dünya Şarapları'nın sahip olduğu pazar payını paylaşmaya başlamışlardır.
- ↳ Tüketicilerin pahalı şaraplara olan ilgisi artmaktadır.

Dünya şarapçılık sektörünün, Türk şarapçılık sektörü için tehdit unsuru olabilecek eğilimleri ise aşağıdaki gibi açıklanabilir :

- ↳ Şarap üretimi tüm dünyada yaygınlaşmaktadır.
- ↳ Sektöre yeni ülkeler girmektedir.
- ↳ Dünya Şarap sektörü her geçen yıl doyumluğa ulaşmaktadır.
- ↳ Şarap sektörü müşteri odaklı bir yaklaşıma doğru kaymaktadır.

¹⁹⁵ Türkan, 2001, 38.

Türk şarapçılık sektörü, dünya şarapçılık sektörü içindeki eğilimleri dikkatli bir biçimde takip ederek değerlendirmeyi başardığı sürece bir “fırsat” olarak görülecek; buna karşın eğer bu eğilimleri yeterince takip edemez ve değerlendiremezse ve rekabetin çok yoğun olduğu düşünülürse, bir “tehdit” unsuru olarak karşımıza çıkacaktır.

3. TÜRK ŞARAPÇILIK SEKTÖRÜ'NDE FAALİYET GÖSTEREN ÖNEMLİ FİRMALAR, FİRMA DAVRANIŞLARI VE SEKTÖRÜN AVRUPA BİRLİĞİ'NE UYUMU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Türk Şarapçılık sektörüne yön veren 7 adet firmanın kuruluş ve gelişim aşamaları ile sektörün farklı kademelerindeki davranışları sektörün analizinin yapılması açısından oldukça önem taşımaktadır. Sektörün Avrupa Birliği'ne uyumu konusunda yürütülen çalışmalar henüz AB mevzuatına uyumlu bir mevzuat oluşturulması aşamasını kapsamaktadır.

3.1. TEKEL (Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi)

TEKEL Genel Müdürlüğü'nün Cumhuriyetin ilanından sonraki yapısının temeli 1923 yılında tütün, alkollü içkiler, tuz, barut ve patlayıcı maddelerle ilgili "inhisar" hizmetlerini yürütme görevi ile kurulan "İnhisarlar Umum Müdürlüğü"nün oluşumu ile atılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'ndan Cumhuriyet yönetimine kalan mirasta, işletmenin tüm faaliyetleri yabancılar tarafından yürütülmekteydi. Bu nedenle 1930'lu yıllara kadar gerçekleştirilen tüm çalışmalar millileştirme çabaları çerçevesinde yapılmış; yabancıların işlettikleri işletmeler devlet tarafından satın alınmış, 1932 yılına kadar her bir faaliyeti ayrı idari birimler tarafından yürütülen işletmeler, aynı yıl Gümrük ve Tekel Bakanlığı'nın kurulması ile tek bir çatı altında toplanmıştır. Geçen süre içerisinde idari yapısında sağlanan gelişmeler ve ürün bazında devlet tekeli uygulaması kapsamındaki değişimler ile olgunlaşan kurum, 1941 yılında teşkilat yasasına kavuşmuştur. Gelişen şartlara göre bu yapı 1983 yılında değişimlere uğramış; 233 sayılı kanun hükmünde kararname ile kamu iktisadi kuruluşu haline gelmiştir. Türk Şarap Sektörü'ne uzun yıllar yön vermiş olan TEKEL Genel Müdürlüğü'nün Alkollü İçkiler Sanayi İşletmeleri Müesseseleri Müdürlüğü 2004 yılında özelleştirme programı çerçevesinde, Nurol-Özaltın-Tütsab Ortak Girişim Grubu'na satılmış ve Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic. A.Ş. adını almıştır.

Tekel şarap üretimine bağıcılıkla uğraşan tarım kesimini desteklemek amacıyla başlamıştır. İlk şarap fabrikaları, geçmişte şarap kültürü bulunan Trakya ile büyük miktarda ucuz üzüm bulunduran Ege bölgelerinde kurulmuştur. Şarap fabrikalarından önce 1934-1946 yıllarında üzüm yetiştirilen bölgelerde 24 adet şarap evi kurulmuştur. Bunlar 50-100 bin litre yıllık kapasiteye sahip küçük imalathanelerdir.

Tekel, gerek özelleştirme kapsamına alınmadan önce gerekse özelleştirildikten sonra hem çalışan sayısı hem de üretim kapasitesi bakımından Türk Şarap Sektörü'ndeki en büyük kuruluşu olmuştur ve olmaya da devam etmektedir. Neredeyse özel sektörün üretim kapasitesi kadar kapasiteye sahiptir. Türkiye'de yılda tüketilen şarap miktarının 60 – 80 milyon litre arasında olduğu düşünüldüğünde, Tekel'in 30 bin tonluk yıllık şarap üretimi ile tüketimin oldukça önemli bir kısmını karşıladığı söylenebilir. Ayrıca Tekel, elindeki finansal imkanlar, teknik bilgi birikimi, insan kaynaklarının kalitesi, dağıtım kanalları ve sahip olduğu ölçek ekonomileri ile özel sektörden avantajlı bir durumdadır. Özelleştirme öncesi uyguladığı politikalara bakıldığında, işletmenin kar etme gayesinden çok tüketici tercihlerini etkileyerek, hammadde ile yan sanayileri desteklemeye çalıştığı görülür. Ulusal boyutta değerlendirildiğinde, ürettiği şarapların kalitesinin iyiler arasında olduğu söylenebilir. Ancak, pazarlama ve tanıtım faaliyetlerindeki eksiklikler nedeniyle Tekel şarapları yeteri kadar tanınmamaktadır.

Özelleştirme sonrasında Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic.A.Ş. 14.06.2005 tarihinde gerçekleştirdiği yeni şaraplarının tanıtım toplantısı ile “Kayra” alt markası altında 12 adet şarabı piyasaya sürmüştür. Şaraplar, “Yerinde Üretim” felsefesiyle, Anadolu'nun önde gelen bağ bölgelerinde yetiştirilen üzümlerin, bağlarla aynı bölgelerde bulunan üretim tesislerinde tazeliklerini yitirmeden işlenmesiyle üretilmektedir¹⁹⁶. Yapılan açıklamalarda, dünya şarapları ile rekabet edilebilmesi için ortalama fiyatların 10 euro civarında tutulacağı; pazarlama stratejisi olarak ise, dünyanın ilk üzüm yetişen bölgeleri olan Mezopotamya ile Anadolu'nun yerli şaraplarının gene bu bölgelerde üretileceği ifade edilmektedir¹⁹⁷.

¹⁹⁶ http://www.cnnturk.com.tr/YASAM/KEYIF/haber_detay.asp?PID=226&HID=1&haberID=104075 (29.08.2005).

¹⁹⁷ <http://www.radikal.com.tr/haber.php?haberno=155815> (2808.2005).

3.2. Kavaklıdere Şarapları Anonim Şirketi

Kavaklıdere Şarapları A.Ş., 1929 yılında Cenap And tarafından Ankara'nın Kavaklıdere semtinde kurulan ilk özel sektör şarap firmasıdır. Firma 1987 yılından beri üretim, depolama ve şişeleme faaliyetlerini Ankara ilinin Akyurt semtinde bulunan tesislerinde sürdürmektedir. Yeni tesisi 200 dönümlük Kalecik Karası üzüm bağları içerisinde olup, 450 dönümlük bir alan içerisinde yer alan entegre tesisin kapalı alanı 20.000 metrekaredir. Tesis, saatte 20 ton üzüm işleme, 17.5 milyon litre şarap depolama ve 8000 şişe dolum yapma kapasitesine sahiptir. Üzüm suyu da dahil olmak üzere 32 çeşit ürüne sahip olan firma, üretiminin yaklaşık %20'sini başta AB ülkeleri olmak üzere Amerika ve Japonya'ya ihraç etmektedir.

Kavaklıdere üretim stratejisini “Anadolu üzümünden Anadolu şarabı” prensibi doğrultusunda açıklamaktadır. Firma, Anadolu'nun yerel şaraplık üzümlerini kullanarak şarap üretmeyi hedeflemektedir. Kavaklıdere, kendi bağlarını kurma ve böylece kaliteli şaraplık üzüm yetiştirme eğilimindedir. Bununla birlikte, çiftçilerle sözleşmeler çerçevesinde de çalışmaktadır.

Kavaklıdere'nin ürün yelpazesine ilişkin tablo Ek – 2'de incelenebilir. Bu tablo incelendiğinde, Kavaklıdere'nin yerli ve yabancı üzüm türlerini kullanarak zengin bir ürün yelpazesi oluşturduğu görülebilmektedir.

Firmanın, sektörde teknolojiyi en yoğun ve etkili bir biçimde kullanma ve uzun yıllar sektörde olma avantajlarını fiyatlarına yansıttığı görülmektedir. Fiyat politikası incelendiğinde, hemen hemen her çeşit üründe diğer firmalara göre belirli bir fiyat fazlalığının olduğu dikkati çekmektedir. Fiyat aralığı şarap sektörü için orta ve üst grupta yer almaktadır. Firma, litrelik Kavak ve Dikmen marka şaraplarını turizm bölgelerine yönelik olarak işletmelere sunmaktadır.

Kavaklıdere firması kitap, dergi, broşür ve hotel-restaurant-cafeteryalara yönelik mönü kullanarak tanıtım faaliyetlerine devam etmektedir. Belirli zamanlarda yaptığı tadım etkinliklerinin de bu tanıtım faaliyetleri içerisinde önemli bir yer tuttuğu görülmektedir.

3.3. Doluca Şarapçılık Pazarlama ve Ticaret Anonim Şirketi

Türk Şarap Sektörü'nde faaliyet gösteren önemli firmalardan bir diğeri de Doluca'dır. Doluca 'nın geçmişi cumhuriyetin ilk yıllarına kadar uzanmaktadır.

Almanya'da Enoloji¹⁹⁸ ve Vitikültür¹⁹⁹ dallarında eğitim gören Nihat A. Kutman, 1926 yılında Türkiye'ye dönerek daha sonra Doluca olarak adlandırılacak "Vinikol Şarap Evi"ni kurmuştur. Üretilen ilk şaraplar Mürefte ve civarındaki bağlarda yetiştirilmekte olan Karalahana ve Yapıncak üzümlerinden elde edilmiştir. Fakat bu üzümlerden elde edilen şarapların kalite açısından yetersiz olduklarının görülmesi üzerine, yeni bir arayış içine girilmiş ve 1935 yılında değişik üzüm cinslerinin araştırılması için Fransa ve Almanya'ya geziler düzenlenmiştir. Bu araştırma gezilerinin sonucunda Cinsault, Semillion, Riesling ve Gamay üzüm çeşitlerinin Türkiye'ye getirilerek Mürefte ve civar köylerde bulunan bağlarda yetiştirilmesine başlanmıştır. Bu üzümlerden üretilen ilk şaraplar 1940'lı yılların başında "Doluca" adı ile piyasaya sürülmüştür.

Uzun yıllar üretimini geleneksel yöntemlerle sürdüren Doluca, 1960'lı yıllarda bir yandan büyüyen pazar diğeri yandan gelişen teknoloji nedeni ile yenilenme ihtiyacını hissetmiş ve Galata'da bulunan Vinikol Şarap Evi, Tophane'deki yeni binasına taşınarak "Nihat Kutman ve Şeriki Adi Komandit Şirketi" adını almıştır. Bununla birlikte, Mürefte'de yeni bir şarap fabrikası kurularak çok daha modern bir üretim tesisi devreye sokulmuştur²⁰⁰.

Doluca 1970 yılında , ilk monosepaj²⁰¹ ürünü olan Riesling'i piyasaya sürmüştür. Adı Doluca Şarapçılık ve Pazarlama A.Ş. olarak 1975 yılında değişen firmanın, o zamana kadar sadece İstanbul ve çevresinde bulunabilen ürünleri yurt çapında dağıtılmaya başlanmış ve Doluca'nın ilk tam otomatik şişeleme hattı 1976 yılında devreye girmiştir.

Doluca 1981 yılından itibaren , biri imalat diğeri de pazarlama olmak üzere iki anonim şirket halinde örgütlenerek faaliyetini sürdürmüş, 1980'li yıllar firmanın kaliteli şarap çeşitlerinin artış gösterdiği bir dönem olmuştur. Aynı zamanda, iç tüketimdeki büyüme, artan yabancı turist sayısı ve yurtdışına ihracat Doluca'nın üretim ve satış hacminde büyük artışlara

¹⁹⁸ Şarap Bilimi (<http://www.indeksiletisim.com/roportaj.asp?id=175&type=2>-17.06.2005).

¹⁹⁹ Bağcılık bilimi ve uygulamasına verilen ad (http://www.keyifshop.com/html/tr/body_sozluk.html-19.07.2005).

²⁰⁰ <http://www.doluca.com> (21.07.2005).

²⁰¹ Tek üzüm çeşidinden yapılan şarap (http://www.netteyasam.com/categories.php?category_no=414-16.08.2005).

neden olmuştur. Sefaköy şişeleme tesisi 1987 yılında faaliyete girmiştir ve modern teknoloji ile üretimi gerçekleştirmekte olup, 1993 yılında 12 dönümlük arazi üzerine kurulan ve 10 dönümlük kapalı alanı olan Mürefte üretim ünitesinin kapasitesi yıllık 12 milyon litre olarak belirlenmiştir.

Doluca, 1990'lı yılların başında Türk Şarapçılık tarihinde önemli bir dönüm noktası olan Sarafin adlı ortak bir proje gerçekleştirmiştir. Bu projenin amacı, dünyanın en tanınmış üzüm cinslerinin Türkiye'de yetiştirilerek bunlardan yapılacak özel şarapların Sarafin adı ile şarap severlere sunmaktır. Saroz Körfezi kıyılarında 700 dönümden fazla olan bağlarda, dünya şarapçılık sektörü tarafından asil olarak tanınan şaraplık üzümlerden Chardonnay, Sauvignon-Blanc ve Merlot türlerinin üretimi yapılmaktadır. Bu projenin ilk şarapları 1998 yılında üretilmiştir.

Doluca'nın sektördeki diğer firmalara göre sahip olduğu rekabet üstünlükleri şu şekilde sıralanabilir:

- ✓ Türkiye'nin en eski şarap firmalarından biridir,
- ✓ Köklü bir bilgi birikimine sahiptir,
- ✓ Geniş bir ürün yelpazesi bulunmaktadır,
- ✓ Yüksek hacimli üretim kapasitesine sahiptir.

Üretim stratejisi daha çok yabancı üzümlerden elde edilen şarap türlerine yöneliktir. Yerli türlerin geliştirilmesi konusunda belirli bir Ar-Ge çalışması yapılmamaktadır. Fiyat stratejisi olarak yabancı üzümlerden yapılan şarapların fiyatlarını daha yüksek tutmayı amaçlamaktadır. Şarap sektörü içerisinde firma şaraplarının fiyat aralığı orta ve üst grupta yer almaktadır. Firma, Doluca Beyaz ve Doluca Kırmızı markaları ile ürettiği şarapları 20 litrelik bag-in-box kutularda turizm bölgesindeki işletmelere sunmaktadır. Dökme şarap üretimi yoktur. En düşük kaliteli şarabı halen 75 cl.'lik şişelerde piyasada bulunan Doluca Kırmızı ve Doluca Beyaz sek şaraplardır. Ayrıca Doluca'nın 2005 yılı Temmuz ayında piyasaya sunduğu iki yeni ürünü bulunmaktadır. Bir litrelik cam şişelerde üretilen bu şaraplar "Asma" ismi ile satışa sunulmuştur.

3.4. Sevilen Şarapları Anonim Şirketi

Sevilen Şarapları A.Ş. 1942 yılında İzmir'in Çankaya semtinde İsa Güner tarafından kurulmuştur. İzmir'in Şirinyer semtinde 1951-55 yıllarında bir şarap üretim tesisi inşa edilerek yıllık üretim kapasitesi 20.000 hl.'ye çıkartılmış, ilk şarap ihracatı 1955 yılında gerçekleştirilmiştir. Firma ilk bağını 1960 yılında İzmir civarında satın alarak kendine ait ilk bağını kurmuştur. Firmanın toplam bağ alanı 1970 yılında 350 dönüme çıkmıştır. Bu bağlarda Fransız beyaz Semillion ve Colombard ile, kırmızı üzümlerinden Carignan, Alicante Bouchet, Grenache ve Cabernet Franc üzümleri yetiştirilmeye başlanmıştır. Toplam bağ alanı 1980 yılında 450 dönüme ulaşan firmanın, ihracatı toplam üretiminin %20'sine çıkmıştır. İhracat yapılan ülkeler Almanya, Fransa, Belçika ve İsviçre'dir. Sevilen 1984 yılında gene İzmir'de 1200 metrekarelik entegre modern tesisine taşınmıştır. Bu tesis günde 150 ton üzüm işleme ve saatte 6500 şişelik dolun kapasitesine ulaşmıştır. Toplam bağ alanını 1989 yılında 650 dönüme çıkartan Sevilen, kendi bağlarında beyaz üzüm çeşitlerinden Chardonnay, Sauvignon Blanc, Misket, Colombard ile kırmızı üzüm çeşitlerinden Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Kalecik Karası ve Grenache Franc yetiştirmektedir.

Sevilen hem yerel hem de yabancı üzüm çeşitlerini kullanarak şarap üretiminde bulunmaktadır. İzlediği fiyat politikasına bakıldığında, yabancı üzüm çeşitlerinden elde edilen şaraplarının diğerlerine göre daha pahalı olduğu görülmektedir. Firma, Ege bölgesinin en büyük ili olan İzmir'de yerleşik bulunma ve bu ilin çevresindeki bağlarda yetiştirilen üzümlerle şarap üretme avantajını iyi kullanmaktadır. Ayrıca, şarap üretiminde ürün farklılaştırmasına gitmekte; Cider, Gatto, Sıcak Şarap ve Organik Şarap gibi ürünler de üretmektedir.

3.5. Pamukkale Şarapçılık Anonim Şirketi

Pamukkale Şarapçılık, 1962 yılında Denizli'nin Güney ilçesinde yıllık 100 bin litre kapasite ile üretime başlayan ve Fevzi Tokat ve kardeşleri tarafından kurulan bir aile şirkettir. Üretimini 1967 yılına kadar dökme şarap olarak yapan firma, bu tarihten sonra şişeli üretime geçmiştir. Başlattığı bir atılım ile 1972 yılında şarapçılıkta uzman kişileri bünyesine katıp teknolojisini yenileyerek gelişmesine devam eden firma, kapasitesini 2,5 milyon litreye çıkartmıştır. Üretimini %40'ını ihraç eden firmanın en fazla ihracat yaptığı ülkeler Almanya, Hollanda, Danimarka, Avusturya ve diğer AB ülkeleridir. Firma üretiminin

%60'ını, turizm bölgelerinde turistler tarafından tüketilen şarapları kapsayan, iç piyasaya vermektedir. Firmanın şarapları iç piyasa olarak daha çok Akdeniz, Ege ve diğer turistik bölgelerde tüketilmektedir²⁰².

3.6. Yazgan Şarapçılık Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

Yazgan Şarapçılık San.ve Tic.A.Ş. 1943 yılında İzmir'de Hüseyin Yazgan tarafından kurulmuştur. İlk yıllarında üretimi 23.000 litre civarında olan işletmenin, 1946 yılı üretimi 100 tonu aşmış ve 1964 yılında 1000 ton kapasiteye ulaşmıştır. Günümüzde firmanın toplam kapasitesi yılda 4500 tondur. Üretimini 10.000 metrekarelik bir alan içinde 3.000 metrekarelik kapalı bir alan içerisinde sürdüren Yazgan A.Ş, modern dolun cihazları, ambalaj makineleri, filtrasyon, soğutma ve durultma sistemleri, paslanmaz çelik tankları ve meşe fiçileri ile teknik donanımını tamamlamış bir firmadır.

Yazgan Şarapçılık, gelişmekte olan şarap teknolojilerine uyum sağlamakla birlikte, şarapçılığın geleneksel yöntemlerinden de faydalanmayı ilke olarak benimsemiştir²⁰³.

Firmanın şarap listesine bakıldığında, tamamına yakınının Anadolu'nun yerli üzüm cinslerinden üretilen şarapların oluşturduğu görülmektedir.

Yazgan, ürünlerine orta düzeyde bir fiyat politikası uygulamaktadır. Dökme şarap olarak ürettiği ürünlerini ise, turistik bölgelerde özellikle her şey dahil sistemi içerisinde çalışan otellere pazarlamaktadır.

3.7. Kutman Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

Kutman, 1896 yılından bu yana Mürefte'de şarap üreticiliği yapan bir firmadır. Firma bu bölgede 25 ha.'lık bir bağ alanına sahiptir. Üzümün işlenmesi ve şıra elde edilmesi sadece geleneksel metotlar ile yapılmaktadır. Eskitilecek olan şaraplar Limusin Meşesinden yapılmış geleneksel fiçilerde dinlendirilmektedir.

Kutman'ın ürün grupları incelendiğinde, firmanın Sipahi ürünleri adını verdiği grupta yer alan şarap fiyatlarının oldukça yüksek olduğu görülmektedir. Bunun yanında firma popüler ve

²⁰² <http://www.denizliso.tobb.org.tr/ekolarsiv/sayi9/pamukkale.htm> (12.08.2005).

²⁰³ <http://www.yazganwine.com> (12.08.2005).

temel gruplarda özellikle turistik yörelerdeki işletmelere yönelik şaraplar da üretmektedir. Bir asırdan daha fazla süredir şarap üreten firma, son yıllarda sektörde belirli bir yer edinme çabalarına hız vermiştir.

3.8. Sektöre Yön Veren Firmaların Değerlendirilmesi

Yukarıda Türk Şarap Sektörü'ne yön veren 7 adet firma incelenmiştir. Bu incelemelerden çıkartılan sonuçlar aşağıda değerlendirilmiştir.

↪ Firmalar boyutları ve istihdam ettikleri eleman yoğunluğuna göre “Orta ve Küçük Ölçekli” işletmeler statüsüne girmektedir. İstihdam ettikleri eleman sayıları 50 – 600 kişi arasında değişmektedir. Tekel'in (geçmişte bir devlet teşekkülü olması nedeniyle) eleman istihdam sayısı diğer firmalara göre fazlalığı bulunmaktadır. Tekel'in özelleştirilmesinden sonra bu miktar düşürülmeye çalışılmaktadır.

↪ Türk Şarap Sektörü İnsan Kaynakları açısından incelendiğinde, ciddi anlamda eğitilmiş personel sıkıntısı içerisinde olduğu görülür. Şarabın kültürel bir öge olması, onun mutlaka öğrenilerek müşteriye sunulmasını ve pazarlanmasını gerektirmektedir. Bu ise, uzun ve zorlu bir süreçtir. Bu açıdan firmalar bazında bir değerlendirme yapıldığında, Kavaklıdere Doluca ve Tekel dışındaki firmaların personel eğitimine fazla zaman ve finansal kaynak ayırmadıkları dikkati çekmektedir. Adı geçen firmalar ise, elemanlarını gerek dönemsel firma içi eğitimleri ile gerekse satış teknikleri ve muhasebe bilgileri konularında eğitmektedirler.

↪ Firmaların ürün gruplarına bakıldığında, her firmanın Temel, Popüler, Özel, Üst ve Premium olmak üzere 5 gruba ait ürünlere sahip oldukları görülebilmektedir. Hatta, Kavaklıdere ile Doluca dışındaki firmalarda bu gruplar dışında temel grubun üzerinde yer alan bir “Baz” grubun daha bulunduğu dikkati çekmektedir. Bu grup “Dökme Şarap” ya da “House Wine” adı ile bilinen şarapları içerir. Bunların, genellikle turizm bölgelerinde “her şey dahil – All Inclusive” sistem içerisinde hizmet veren işletmelere yönelik ucuz maliyetli şarap olarak satışı yapılmaktadır. Sektörde, Kavaklıdere ile Doluca dışındaki diğer firmaların büyük çoğunluğu bu gruba yönelik şarap üretiminde bulunmaktadırlar.

Sektörde Premium grupta şarap üreten üretici firma sayısı son derece azdır. Doluca bu grup içerisinde dahil edilebilecek “Sarafin” alt markası ile varyetel şarap²⁰⁴; “Karma” alt markasıyla da Fransız üzümlerinin yerli Anadolu üzümleri ile karışımlarından oluşan şarapları üretmektedir. Kavaklıdere firması ise, Prestige grubu adı altında sınırlı sayıda şarap üretmekte ve grubun en önemli şarabını Selection serisi oluşturmaktadır. Kavaklıdere, özellikle bu seride geriye dönük yıllara ait yıllanmış şaraplarını şarap severlerin kolaylıkla temin edebileceği zincir mağaza ve şarap butiklerinde satışa sunmaktadır.

↪ Firmalar Dağıtım ve Pazarlama işlemlerini kurdukları bölge müdürlükleri ve ya bölge ofisleri aracılığıyla yapmaktadırlar. Bunlar Türkiye'nin turizm yörelerinde ağırlıklı olmak üzere Trakya, Ege, Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerinde bulunurlar. Firmaların “Satış Danışmanları” ya da “Bölge Sorumluları” tarafından, Tütün Mamulleri, Alkol ve Alkollü İçkiler Toptan ve Perakende Satış Belgesi (TAPDK Ruhsatı) sahibi olan yerlerden alınan siparişler önce muhasebeye iletilmekte, depo sorumluları tarafından fatura çıkışı yapılan ürünlerin müşteriye sevkiyat işlemleri tamamlanmaktadır.

↪ Firmalar dünya standartlarında bir şarap yapım teknolojisine sahiptirler. Bu konuda, dünyadaki gelişmeler yakından takip edilmekte ve firmaların finansal yapıları çerçevesinde uygulanmaya çalışılmaktadır.

↪ Firmalar en önemli hammaddeleri olan üzümü iki şekilde elde etmektedirler. Bunlardan birincisini, kendi bağlarında yetiştirdikleri kaliteli şaraplık üzümler diğerini ise anlaşmalı olarak çalıştıkları bağ sahiplerinden aldıkları üzümler oluşmaktadır. Firmaların üzüm alım politikalarında, alım güçlerine bağlı olarak, farklılıklar bulunmaktadır. Firmaların bir kısmı üzüm alımlarını peşin olarak yapmakta diğer kısmı ise vadeli ödeme seçeneklerini tercih etmektedirler. Bu durum, firmaların maliyetlerine yansıyan önemli faktörlerden biri olmaktadır.

↪ Firmalar Reklam ve Promosyon faaliyetleri bakımından incelendiğinde, firma içi ve firma dışı faktörlerin yoğun etkisi altında oldukları görülmektedir. Firma dışı faktörlerden en önemli olanı, Türkiye Cumhuriyeti Devleti tarafından tüm alkollü içki üreten ve pazarlamasını yapan firmalar için radyo ve televizyon destekli reklam kampanyası yasağıdır.

²⁰⁴ Belirli bir tür üzümün kendine özgü şarabı (<http://www.sarafin.com/index2.cfm-20.08.2005>).

Bu nedenle firmalar görsel medya olarak yalnızca gazete ve dergileri kullanabilmektedir. Bunun yanında, ürünlerini broşür ve kitapçıklar ile bannerlar (reklam panoları) aracılığıyla da kamuya duyurmaya çalışmaktadırlar.

Her firmanın nihai tüketici ve işletmelere verdiği promosyon ürünlerinde farklılık bulunmaktadır.

Şarap sektöründe promosyon ürünlerinin, firma boyutları ve maliyetleri ile karşılaştırıldığında, oldukça pahalı olması özellikle nihai tüketiciler kısmında bu malzemelerin çok nadir olarak dağıtımına olanak tanımaktadır. Şişelere bağlı olarak tirbuşon ve ya 75 cl.'lik şişenin yanında 18,75cl'lik farklı bir şarabın deneme boyu promosyon olarak verilebilmektedir.

İşletmeler kısmına bakıldığında ise, şarap standı, soğutucu dolap, tirbuşon, kadeh, kadeh altlığı, şarap mönüsü, fıçı, plastik üzüm salkımı ve yaprağı gibi promosyon ürünlerinin dağıtıldığı görülmektedir. Sektörün iki önemli firması Kavaklıdere ile Doluca, maliyetlerinin yüksek olması nedeniyle, genellikle yüksek miktarlarla çalıştıkları noktalara stand ve soğutucu dağıtmakta; Pamukkale, Sevilen, Yazgan ve Kutman gibi daha küçük ölçekli ve şarabı daha az maliyetle üreten firmalar ise, bu firmalara göre daha esnek davranabilmektedirler. Elbette ki, bu esnekliklerinin en önemli nedenlerinden biri de sektör lideri firmalardan pazar payı kapmak ve kendilerine sadık müşteriler yaratabilmektir.

Promosyon olarak ifade edilebilecek farklı bir yaklaşımda firmaların işletmelere uyguladıkları ve sektör terminolojisinde “taviz” olarak isimlendirilen iskontolardır. Bu iskonto miktarları ve şekilleri firmalara göre farklılıklar gösterdiği gibi, şarapların buldukları gruplara göre de farklılık gösterirler.

↳ Türk Şarap Sektörü'nün en önemli sorunlarından birini teşkil eden Kalite –Fiyat dengesine bakıldığında, birkaç firma dışında bu dengeye pek de fazla önem verilmediği dikkati çekmektedir. Şaraplar, kalitelerinin üzerinde bir fiyatlandırma ile tüketiciye sunulmaktadır. Firmalar, bunun en büyük nedeninin aşırı vergiler olduğunu söylemektedirler.

↳ Türk Şarap Sektörü'nde strateji oluşturma ve bunları uygulama anlamında Doluca ve Kavaklıdere firmalarının dışındaki firmalarda nitelikli yaklaşımlara rastlanmamaktadır. Mey ise, henüz şarap grubunu yeni açıkladığı için stratejik yaklaşımları konusunda belirsizliğini

devam ettirmektedir. Sektörün iki lider firması, kurumsallaşma adımları çerçevesinde belirli stratejiler üretme ve bunları sağlam temellere oturtturarak devam ettirme gayreti içerisinde.

Stratejik Performansı oluşturan iki önemli unsur²⁰⁵ göz önüne alındığında Kavaklıdere, Doluca ve Pamukkale firmalarının mevcut tehdit ve fırsatlardan yaralanma ve tehditlerden korunma gücü ve yeteneklerini üst seviyede kullandıkları ya da kullanmaya çalıştıkları görülmektedir. Özellikle her şey dahil sistemin yaygın olarak kullanıldığı turizm bölgelerinde Kavaklıdere, Doluca ve bazen de Pamukkale firmalarının şarap fiyatlarındaki yükseklik nedeniyle oluşmasına neden oldukları niş pazardan (dolayısıyla da mevcut fırsatlardan) Kutman, Yazgan, Bağcı, Şarköy firmaları oldukça iyi yararlanmaktadırlar.

↪ Stratejik Performansın en önemli güçlerinden biri olan vizyon oluşturma gücüne göre firmalar değerlendirildiğinde, sektörde bu güce sahip en önemli firmanın Kavaklıdere olduğu dikkat çekmektedir. Kavaklıdere, Cumhuriyet'in ilanından sonra Türkiye'nin yeni başkenti Ankara'da kurulan ilk şarap firması olma avantajını iyi bir biçimde kullanıp geliştirerek, Türk Şarap Sektörü içerisinde kendine ait bir vizyon oluşturabilmeyi başarmış, günümüzde "Protokol Firması" olma özelliğini devam ettirmektedir. Bu durum firma düzeyinde vizyon oluşturma kapasitesi tanımlamasına da birebir uymaktadır. Tükkan'a göre (2001, s.535) : "Firma düzeyinde vizyon oluşturma kapasitesi, firma yöneticilerinin sahip olduğu değerler sistemi ve dünya görüşü, bazı maddi koşulların varlığı ve firma vizyonunun geçmişteki ve haldeki performansı ile yakından ilgilidir." Bu özelliği, firmanın, Türk Halkı üzerindeki vizyon oluşturma gücüne de büyük ölçüde katkıda bulunmuştur.

Sektörün diğer lider firması Doluca ise, özellikle 2000'li yıllardan sonra ortaya koymaya başladığı nitelikli projelerle firma vizyonunu geliştirme çabasına girmiştir. Sarafin projesi bu projelerin en önemlisidir. Pamukkale, son yıllarda, orta grupta kalite-fiyat dengesi uyumlu şaraplar üretme konusunda oldukça başarılı bir yükseliş grafiği çizmiş, bu da firma vizyonunun yaratılmasında oldukça önemli bir rol oynamıştır.

3.9. Sektörün Avrupa Birliği'ne Uyumlu İle İlgili Çalışmalar

Türk Şarap Sektörü'nün Avrupa Birliği'ne uyum süreci, tüm diğer tarımsal ürünlerde

²⁰⁵ Stratejik Performansı oluşturan 2 temel kavram şunlardır:

1 – Mevcut ve Potansiyel fırsatlardan yararlanma ve tehditlerden korunma gücü ve yeteneği

2 – Yeni fırsatlardan yararlanabilme gücü ve yeteneğine sahip olma (Türkkan, 2001, 24).

olduğu gibi, Türkiye'nin Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikası'na uyumu çerçevesinde ele alınması gereken bir konudur. Uyum konusunda Türkiye'nin şu an yapmakta olduğu çalışmalar, Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu Türk Şarap Sektörü Mevzuatı'nın oluşturulması aşamasındadır²⁰⁶.

Türkiye Tarım Bakanlığı, Tütün ve Tütün Mamulleri Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurulunu (TAPDK), Sağlık Bakanlığı, özel sektör temsilcileri ve üniversitelerin katılımıyla gerçekleştirilen Yüksek Alkollü İçkiler Kodeksi Çalışması tamamlanmış ve AB ile uyumlu hale getirilmiştir. Bira ve şarap ile ilgili çalışmalar da ilgili kuruluşların katkısıyla sürdürülmektedir²⁰⁷. Gündem 2000 çerçevesinde, Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikası'nın yeniden yapılandırılması çalışmaları kapsamında yer alan daha önceki içeriklerde, şarapla ilgili 23 tüzük bulunurken bu sayı 1 tüzüğe indirgenmiştir²⁰⁸.

Avrupa Birliği'nin Ortak Tarım Politikası kapsamındaki beklentileri çerçevesinde, Türkiye'nin gerçekleştirmesi gereken öncelikli uyum çalışması şöyledir:

➔ Şarap sektöründe onaylanmış imalathaneler gereklidir. Bu imalathaneler aşağıdaki hususlar dahil Ortak Tarım Politikası'nın içeriğinde öngörülen ayrıntılı görevleri üstlenebilmelidirler:

- Alım fiyatlarının tüketicilere ödenmesine ilişkin bazı gereklilikler;
- Üreticilere teslimat belgesi verilmesi;
- Müdahale Ajansına damıtılan ürünlerin ve elde edilen ürünlerin miktarlarının bildirilmesi²⁰⁹.

Şarap, Avrupa Birliği ülkelerinde destekleme kapsamında yer alan ürünler arasında bulunmaktadır. Oysa Türkiye'de şaraba ilişkin bir tarımsal destekleme şemsiyesi söz konusu değildir²¹⁰.

Şaraba ilişkin olarak Avrupa Birliği Mevzuatına uyum durumu aşağıdaki tablodan incelenebilir:

²⁰⁶ <http://www.bagcilik.org/aticles.asp> (12.08.2005).

²⁰⁷ <http://www.aksam.com.tr/arsiv/aksam/2005/05/08/yazarlar/yazarlar371.html> (15.08.2005).

²⁰⁸ <http://ekutup.dpt.gov.tr/planlama/42nciyil/ertugruc.pdf> (10.07.2005).

²⁰⁹ <http://www.izto.org.tr/NR/rdonlyres/CDD035E5-7D1F-49C1-96C2-8AAD177A096B/3453/TARIM.pdf> (03.05.2005).

²¹⁰ <http://www.ozgurpolitika.org/2005/02/15/hab01.html> (04.01.2005).

Tablo 3.1. Şarap ile İlgili Avrupa Birliği Mevzuatına Uyum Durumu.

AB Mevzuatının Adı	Türkçe Tercümesi Var/Yok	Karşılık Gelen Türk Mevzuatının Adı	Uyum Durumu (ne kadarı gerçekleşti, kısıtlar, sorunlar)	Devam eden (kalan) çalışmalar için takvim
Council Regulation (EEC) No 1601/91 of 10 June 1991 laying down general rules on the definition, description and presentation of aromatized wines, aromatized wine- based drinks and aromatized wine-product cocktails	Yok	Türk Gıda Kodeksi Aromatize Şaraplar, Aromatize Şarap Bazlı İçecekler ve Aromatize Şarap Kokteylleri Tebliği taslağı	-	-
Commission Regulation (EEC) No 2009/92 of 20 July 1992 determining Community analysis methods for ethyl alcohols of agricultural origin used in the preparation of spirit drinks, aromatized wines, aromatized wine- based drinks and aromatized wine-product cocktails	Yok	Türk Gıda Kodeksi Alkolü İçkiler Analiz Metotları Tebliği taslağı	Tam	Taslak hazırlık aşamasında

Kaynak: http://www.tarim.gov.tr/AB_Tarim/AB_mevzuat/gida.htm

Avrupa Birliği Genel Sekreterliği'nin tarım konusundaki kurumsal yapılanmaya ilişkin mevzuat uyum bilgilerinde şarapla ilgili kısımlar aşağıdaki gösterilmiştir. Bu tabloya göre, uyum konusunda kurumsal yapılanma içerisine Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu alınmış olup, bu kurumlar 2003-2006 döneminde belirlenen çalışmalarını yerine getirmekle görevlendirilmişlerdir. Bu görevlerin içerikleri aşağıdaki tabloda ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

Tablo 3.2. Avrupa Birliği Genel Sekreterliği'nin Tarım Konusundaki Kurumsal Yapılanmaya İlişkin Mevzuat Uyum Bilgileri.

Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Çalışma grubunca ilerleyen aşamalarda ele alınacaktır.			Uygulama Tarihi
Sıra No : 160	Sorumlu Kurum Tarım ve Köy işleri Bakanlığı	Şarap ortak piyasa düzenine ilişkin AB mevzuatına uyum için gerekli hukuki, kurumsal ve teknik alt yapıya yönelik ihtiyaçların belirlenmesi konusunda teknik yardım alınması.	2003-2004
Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Çalışma grubunca ilerleyen aşamalarda ele alınacaktır.			Uygulama Tarihi
Sıra No : 162	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı	Şaraplık bağ ve şaraba yönelik olarak Coğrafi Bilgi Sistemleri (GIS) ile uyumlu bir kayıt sistemi oluşturulması konusunda teknik yardım alınması ve kayıt sisteminin oluşturulması.	2004-2006
Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Çalışma grubunca ilerleyen aşamalarda ele alınacaktır.			Uygulama Tarihi
Sıra No : 164	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı	Şarap ortak piyasa düzeni uygulamalarına yönelik kurumsal kapasitenin (dikim hakları vb.) oluşturulması.	2004-2006
Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Çalışma grubunca ilerleyen aşamalarda ele alınacaktır.			Uygulama Tarihi
Sıra No : 165	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı	Şarap ortak piyasa düzeni ile ilgili şaraplık üzüm yetiştiricileri , şarap üreticileri ve Bakanlık personelinin eğitilmesi.	2004-2006
Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Çalışma grubunca ilerleyen aşamalarda ele alınacaktır.			Uygulama Tarihi
Sıra No : 185	Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu	Şarap ve distile alkollü içkilerde laboratuvar alt yapısının güçlendirilmesi/kapasitenin artırılması ve akreditasyonu konusundaki ihtiyaçların tespitine yönelik danışmanlık alınması.	2003-2004
Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Çalışma grubunca ilerleyen aşamalarda ele alınacaktır.			Uygulama Tarihi
Sıra No : 187	Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu	Şarap sektörüne yönelik kayıt sistemi için alt yapının oluşturulması.	2004-2005
Mevcut Durum Hakkında Açıklama: Şarap Üreticileri Derneği üyesi 25 firmanın katılımı ile bir bilgilendirme toplantısı, Şarap Üreticileri Derneği Yönetim Kurulu Üyeleri ile ikinci bir bilgilendirme toplantı düzenlenmiştir. (9 Ocak 2004).			Uygulama Tarihi
Sıra No : 190	Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu	Piyasa aktörlerine yönelik eğitim seminerleri düzenlenmesi.	2004-2005

Alkollü içkilere, dolayısıyla da şaraba ilişkin, reklam uygulamalarının Avrupa Birliği üyesi ülkelerde mevzuat ve/veya özdenetim düzenlemeleri (self regulation) ile yürütüldüğü görülmektedir. Özdenetim, reklamcılık sektöründe herkesin uyması gereken kuralları belirleyerek kendi politikalarını ve denetim mekanizmalarını oluşturmasını ifade etmektedir. Kapsamları değişse de, tüm Avrupa Birliği üyesi ülkelerde ve bazı aday ülkelerde özdenetim kuralları uygulanmaktadır.

Türkiye’de ise, şaraba ilişkin kampanya gibi satış geliştirme uygulamaları ile reklam ve tanıtımın sadece mevzuatla düzenlendiği görülmektedir. Kanun değişikliği ile başlayan 2001 yılındaki liberalizasyon süreci, “Alkol ve Alkollü İçkilerin İç ve Dış Ticaretine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin” 6 Haziran 2003 tarihinde yürürlüğe girmesiyle tamamlanmıştır. Bu şekilde, alkollü içkilerin reklamı ve satış geliştirme uygulamalarına yönelik özdenetim faaliyetlerine de öncülük edileceğine inanılmaktadır. Kriterlerin belirlenmesinde, yukarıda anılan ve alkollü içki reklam ve satış geliştirme uygulamalarına ilişkin hükümleri içeren mevzuatın yanı sıra, 4822 sayılı Kanunla değişik 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun, Ticari Reklam ve İlanlara İlişkin İlkeler ve Uygulama Esaslarına İlişkin Yönetmelik, Televizyon Yayıncılık Faaliyetlerine İlişkin 3 Ekim 1989 tarih ve 89/552/EEC sayılı Konsey Direktifi, Yanıltıcı Reklama İlişkin 84/450/EEC sayılı Konsey Direktifi, Uzaktan Tele Pazarlama Vasıtası ile Yapılan Sözleşmeler Hususunda Tüketicinin Korunmasına Dair Direktiften, Uluslararası Reklam Uygulama Esaslarından da yararlanılmıştır. Ayrıca, İsviçre ve İngiltere esas olmak üzere Avrupa ülkelerindeki alkollü içki reklamlarına ilişkin düzenlemeler ve uygulamalar incelenmiştir²¹¹.

Avrupa Birliği ile vergi ve fonlar alanında uyumlaştırma çalışmaları inceleme aşamasındadır. Avrupa Birliği ülkeleri, özel tüketim vergileri hasılatının %90-95’ini sağladıkları 5 ürünün hem vergi yapılarının ve vergi matrahlarının hem de oranlarının uyumlaştırılması yönünde 1992 yılında bir seri direktif çıkarmışlardır. Aralarında şarabın da bulunduğu bu 5 ürün tütün, alkol, bira ile madeni yağlardan oluşmaktadır. Alkol ve alkollü içkiler hakkındaki 92/83 ve 92/84 sayılı direktiflerden ilki bu içkiler üzerindeki özel tüketim vergilerinin yapılarında uyumlaştırma sağlarken, ikincisi de oranların uyumlaştırılmasına ilişkin düzenlemeler getirmiştir. 92/83 sayılı direktifte bira ve şarap dışında kalan fermentli içkiler, ara mamuller, etil alkol kavramaları tanımlanmakta; verginin, mamulün hektolitresi başına hesaplanacağı belirtilmektedir. 92/83 sayılı direktif ise, en geç 1 Ocak 1993’te üye devletlerin bu direktifte konulan kurallar doğrultusunda alkol ve alkollü içkiler, ara mamuller

²¹¹ http://www.tapdk.gov.tr/alkol_duyuru9.htm (25.08.2005).

bira ve şarapta minimum oranlarda özel tüketim vergileri uygulayacaklarını belirtmektedir. Bu tarihten itibaren minimum vergi oranları alkol ve içkiler dışında bulunan alkol için (şarap, bira ve ara mamuller içinde yer alanlar hariç) saf alkolün hektolitresi başına 55 ECU'dür. Şaraplar içinse bu miktar 0 ECU' dur²¹².

Türkiye, Avrupa Birliği'nin özel tüketim vergilerine uyum sağlama süreci içerisinde Ek Vergi adıyla anılan "özel tüketim vergisi"nin Katma Değer Vergisi Kanunu'ndan çıkartılarak ayrı bir özel tüketim vergisi yasası içerisinde düzenlenmesine ilişkin bir tasarı hazırlamıştır. Fakat bu tasarı henüz yasallaşmamıştır. Ayrıca, henüz uygulanmakta olan ek vergi ile birlikte ek ödentilerin büyük bir kısmı advalorem²¹³ yükümlülüktür. Şaraba advalorem vergi uygulamayan Avrupa Birliği sistemiyle uyum sağlanırken, bu hususların da dikkate alınması gerekmektedir.

Günümüzde Avrupa Birliği ülkelerinde ciddi bir şarap stoku bulunmaktadır. Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne giriş süreci hızlandıkça Fransız kökenli üzümlerden bağlara kotalar gelmesi; hatta bazılarının zorla söktürülebilmesi söz konusu olabilecektir. Eğer Türkiye gibi yerel şaraplık üzüm çeşitleri bakımından zengin olan bir ülke önündeki yıllarını yerel çeşitleri ile ilgilenmeden geçirirse sektör önemli sorunlarla karşı karşıya kalacaktır²¹⁴.

²¹² <http://ekutup.dpt.gov.tr/ab/uyum/c2b.pdf> (20.08.2005).

²¹³ Malların gümrük değerine göre % olarak hesaplanan vergidir
(<http://www.econturk.org/dtm3.htm>-20.08.2005).

²¹⁴ <http://www.milliyet.com.tr/2005/09/04/pazar/yazyalcin.html> (08.09.2005).

SONUÇ

Türk şarapçılığında kapsamlı bir araştırmanın yapılmasını amaçlayan bu çalışma ile, sektörün sahip olduğu büyük potansiyeli neden yeterince kullanamadığı sorusuna yanıt bulunmaya çalışılmıştır.

Şarabın anavatanlarından biri olan Anadolu toprakları üzerinde yaşayan toplulukların, bu mirası gelecek kuşaklara aktarmada üstlendikleri rolün, her geçen yüzyılda biraz daha azalarak günümüze kadar ulaştığı görülmektedir. Özellikle bu toplulukların Müslümanlığı kabul sürecinden sonra alkollü içkilerden ve dolayısıyla da şaraptan uzaklaşmaları, bu azalmanın en önemli nedenlerinden birisidir.

Özellikle son on beş yıldır Türk şarapçılığında olumlu gelişmelerin yaşandığı da yadsınamaz bir gerçektir. Şarapçılıkta kalite yönünden büyük aşamalar kaydedilirken, üzümlerin çeşitlendirilmesinde ve geliştirilmesinde de önemli adımlar atılmıştır.

Çalışma boyunca, geçmişten günümüze Türk bağcılığı, performans ve temel sorunları; Türk şarap endüstrisi, performansı, gelişme eğilimi ve darboğazları, şarap dağıtım kanalları ile tüketim eğilimleri ayrıntılı olarak araştırılmış ve bu konuda boyutları farklı beş temel sorunla karşılaşılmıştır.

Türkiye şarapçılığının temel sorunlarından ilki hammadde ile ilgili olanıdır. Dünya bağ alanları bakımından 4. ve yaş üzüm üretimi bakımından da 5. sırada yer alan Türkiye’de kaliteli şaraplık üzüm türleri ihtiyacı karşılayacak miktarlarda yetiştirilememektedir. Yetiştirilen 3.600.000 ton (2004 yılı itibariyle) yaş üzümün %2’si ancak şarapçılıkta kullanılabilir tür ve kalitededir. Ayrıca, bağ alanlarında modern bağcılık tekniklerinin kullanılmıyor olması da kaliteli şaraplık üzüm yetiştiriciliğine engel olan bir diğer önemli sorundur. Örneğin, bağlara uygulanan aşırı sulama ve gübreleme üzümlerdeki tane oluşumunu olumsuz yönde etkilemektedir. Bunların yanında, şarapçılıkla ciddi anlamda uğraşan ülkelerde uygulanan “Köken Kontrollü Adlandırma” sisteminin Türkiye’de uygulanmaması kaliteli hammadde teminini engellemektedir.

Türkiye’de alkollü içkilere uygulanan yüksek vergiler sektörün ikinci önemli sorununu oluşturmaktadır. Şarabın “özel bir tüketim maddesi” olarak kabul edilmesi sonucunda devletçe uygulanan özel tüketim vergisinin hemen hemen her yıl yükseltilmesi üretici

firmaları oldukça olumsuz etkilemektedir. Bunun tüketiciye yansımaları ise, aşırı fiyat artışları şeklinde olmaktadır. Özel tüketim vergisi 2004-2005 yılları içerisinde dört kez artmıştır. Şarap, Türkiye’de alkollü içkiler arasında fiyat esneklik katsayısı en yüksek olan içkilerden birisidir. Özel tüketim vergisi 2005 yılı şubat ayında %48.7’den %63.3’e çıkartılmıştır. Bu da, şarap fiyatlarına şişe bazında %20-%40 oranında bir artışa neden olmuştur. Günümüzde bir tüketicinin bir şişe şaraba ödediği özel tüketim vergisi miktarı 2,6 YTL’ye ulaşmıştır²¹⁵.

Üçüncü önemli sorun tüketim miktarı ile ilgilidir. Anadolu, şarabın ilk ortaya çıkış merkezlerinden biri olmasına rağmen, Türkiye’de yerleşmiş bir şarap kültürü bulunmamaktadır. Kişi başına tüketilen şarap miktarı yılda sadece bir litredir. Bu durumun temel nedenleri, ülkede rakı kültürünün ağırlıklı olması ve üzümün daha çok taze olarak tüketilme alışkanlığıdır. Ayrıca, vergi yüksekliğinden kaynaklanan yüksek fiyat uygulamaları da şarabın tüketiminde düşüş yaşanmasına neden olmaktadır.

Türk şaraplarının dünya pazarlarındaki tanıtım eksikliği dördüncü sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde tüketiciler giderek artan bir şekilde “farklı şaraplara” yönelmeye başlamıştır. Türkiye’nin dünya piyasalarında bir Anadolu Şarapları ya da Türk Şarabı kimliğini henüz oluşturamamış olması uluslararası piyasalarda karşılaşılan önemli sorunlardan birini oluşturmaktadır.

Sektörün beşinci temel sorununu nitelikli insan kaynağı sıkıntısı oluşturmaktadır. Sektördeki firmaların kurumsallaşma hızları arttıkça, dünya şarapçılığı konusundaki gelişimleri takip edebilecek ve stratejiler üretebilecek yetkinlikte insan kaynaklarına olan ihtiyaçları da artmaktadır. Türkiye’de şarap alanında eğitim veren yüksek öğretim kurumları bulunmamaktadır.

Türk Şarap Sektörü’nün rasyonel koşullarda gelişebilmesi hammadde, yüksek vergilendirme, tüketim, dünya pazarlarındaki tanıtım ve nitelikli insan kaynağı sorunlarının çözümüne ve bu temel sorunlarda sağlanamayan güç birliğinin gerçekleştirilmesine bağlıdır. Bu amaçla aşağıdaki öneriler getirilebilir:

Öneri - 1 : Türkiye’ye hem yurtdışından getirilecek hem de zaten var olan üzüm türlerinin ıslah ve adaptasyon çalışmalarının ivedilikle hızlandırılması bağcılık sorunlarının çözümü için önemli bir adım olacaktır. Bunun yapılabilmesi ise, Devlet-Firma-Bağcı üçgeninde yer alan

²¹⁵ <http://www.sabah.com.tr/2005/03/01/eko113.html> (06.09.2005).

tüm aktörlerin birlikte çalışması ve birbirlerini desteklemeleri ile mümkündür. Bunun yanında, şaraplık üzümün kalitesine etki eden aşırı sulama ve gübreleme konularında bağcıların bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca, şarapçılıkta en önemli kalite garanti unsurlarından biri olan “Köken Kontrollü Adlandırma” sistemi çalışmalarının başlatılması gerekmektedir.

Öneri - 2: Türkiye’de alkollü içkilere dolayısıyla da şaraba uygulanan özel tüketim vergisi oranlarının tekrar düzenlenmesi gerekmektedir. Bu oranların sektöre zarar vermeyecek şekilde ayarlanması zorunludur. Devletin piyasadaki etkisi azaltılmalı, kamu bağcılık ve şarapçılık alanlarında gerekli yasal düzenleme ve teşviklerle özel sektörü desteklemeli ve özendirilmelidir.

Öneri - 3: Ülkede şarap talebinin artırılması ve şarap kültürünün yaygınlaştırılabilmesi adına yapılacak çok fazla şey bulunmaktadır. Bu amaçla, halen gerçekleştirilen faaliyetler yeterli olmayıp, belirli bir müşteri kitlesi ile sınırlı kalmaktadır. Özellikle genç nüfusun fazlalığı dikkate alındığında, yerel üzüm türlerinden şarap yapımı için uygun türlerin ıslahı tamamlanarak bunlardan genç tüketicilere hitap eden “otantik” ve üst gelir düzeyine sahip tüketicilere hitap eden “üstün kaliteli” şaraplar üretilmelidir.

Öneri - 4: Dünya pazarlarında söz sahibi olabilmek için tanıtım faaliyetlerinin artırılması gerekmektedir. Özellikle, devlet tarafından firmalara uluslararası fuarlara katılım konusunda destek verilmelidir. Son yıllarda Türk şaraplarının dünya piyasalarındaki varlığını hissettirme çalışmaları ile ilgili, Türkiye’de gösterilmeye başlanan çabalar umut vericidir. Firmalar, bu amaca yönelik ortak stratejiler belirlemeye başlamışlardır. Türk şarapçılığını uluslararası platformlara taşıyacak bu tür çabaların yoğunlaştırılarak sürdürülmesi gerekmektedir.

Öneri - 5 : Türk şarapçılığındaki insan kaynağı sıkıntısının aşılabilmesi için bağcılık ve şarapçılık alanlarında ziraat fakülteleri ile mühendislik fakültelerinde gerekli bölümler açılmalıdır. Bu kurumlar da üzüm ve şarabın sadece yetiştirme, üretim ve muhafaza vb. gibi teknik alanlarında değil ekonomisi ve işletmeciliği üzerinde de eğitim verilmelidir.

Öneri - 6: Günümüzde Avrupa Birliği ülkelerinde ciddi bir şarap stoku bulunmaktadır. Türkiye’nin Avrupa Birliği’ne giriş süreci hızlandıkça Fransız kökenli üzümlerden bağlara kotalar gelmesi; hatta bazılarının zorla söktürülebilmesi söz konusu olabilecektir. Eğer

Türkiye gibi yerel şaraplık üzüm çeşitleri bakımından zengin olan bir ülke önündeki yıllarını yerel çeşitleri ile ilgilenmeden geçirirse sektör önemli sorunlarla karşı karşıya kalacaktır.

Yapılan bu çalışma ile görülmüştür ki, yukarıda sunulan önerilerin gerçekleştirilmesi halinde, Türk şarapçılığı hem kendi ülkesinde hem de dünyada hak ettiği konuma ulaşacaktır.

KAYNAKÇA

Alp, S., Hitit Çağında Anadolu-Çiviyazılı ve Hiyeroglif Yazılı Kaynaklar, Tübitak Yayınları, İstanbul, 2000.

Bencharif A., Les Fondements de l'Approche Filière, C.I.H.E.A.M., Montpellier, 2002.

Bilen B., "AB Müktesebatı Uyum Öncelikli Tablet Bilgiler Kılavuzu -1- Tarım Sektörü", <http://www.izto.org.tr/NR/rdonlyres/CDD035E5-7D1F-49C1-96C2-8AAD177A096B/3453/TARIM.pdf> (28.06.2005)

Collin F., Le Secteur Viti-Vinicole en Turquie, Université Pierre Mendès France de Grenoble 2, France, 1993.

Çelik H.- Marasalı B., Bağcılıkta Üretim Hedefleri, 2002, <http://www.zmo.org.tr/etkinlikler/5tk02/26.pdf> (20.10.2003).

Delice Y., Trakya Bölgesi Şaraplık Üzüm Üretim Ekonomisi ve Pazarlaması Üzerine Bir Araştırma, T.C Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Doktora Tezi, İzmir, 1995.

Demir M.Ö., Türk Şarapçılık Sektörünün Rekabet Analizi: Tekel Üzerine Bir Araştırma, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Antalya, 2003.

Demirci Ö., Kocabağ Şarap Firmasına Ait Bir İmaj Çalışması, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Bitirme Projesi, Ankara, 2002.

Deroudille J.P., Le Vin Face à la Mondialisation, Hachette Livre, France, 2003.

DİE Toptan Fiyatlar İstatistikleri, Devlet İstatistikleri Enstitüsü, Ankara, 2002. <http://www.hayyam.com/basin/hurriyet/sarabinanavatani.html> , "Şarabın anavatani Anadolu" (07.03.2004).

Doluca Şarapları Fiyat Listesi 2005, Doluca Şarap Menüsü 2005.

Dominé A., Le Vin, Editions Palace des Victoires, 2000.

Dölekoğlu C.Ö., Alkollü İçecekler Sektörü, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara, Kasım 2002, <http://www.aeri.org.tr>.

Erem T. Ve ark., Global Pazarlarda Pazarlama Stratejilerinin Tasarım Ve Uygulamasında Kültürel Etkileşimin Rolü, 2005, <http://www.econturk.org/Turkiyeekonomisi/deniz4.pdf> (26.01.2005).

Ergenekon Ş., Türk Şarapları, Doruk Grafik, İstanbul, 2002.

Ergenekon Ş., “2000 Yılında Türk Şarapçılığı”, <http://www.geocities.com/cirban/mahzen/guncel/2000.htm>, (20.07.2004).

Ertem, H., Boğazkçy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’sunun Florası, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1987.

Ertuğrul C., “ Gündem 2000 Çerçevesinde AB Ortak Tarım Politikasının Yeniden Yapılandırılması ve Türkiye”, <http://ekutup.dpt.gov.tr/planlama/42nciyil/ertugruc.pdf> (25.06.2005).

Euromonitor, Alcoholic Drinks in Turkey, Global Market Information Database, February 2003.

Karabayır C., Şarap Sektör Araştırması, T.C.Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi, Ankara, 1996.

Kauffman J.P., Şaraba Kavuşma, Kavaklıdere Kültür Yayınları, Ankara, 2004.

Kavaklıdere Wine List 2005.

Kocabaşoğlu Y.E., “Şarap Yazıları”, <http://www.wine-lover.org> (2004).

Kuburlu C., “Markette ithal şarap yarışı”, <http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~4@nvid~312351,00.asp> (09.07.2004).

Kutman Şarapları 2005 Fiyat Listesi.

Mey İçki Perakende satış Fiyat Listesi, 2005.

Montignac M., Sağlığınızın “Şerefine” Şarap, Alfa Yayınları, İstanbul, 2002.

Oraman Y. ve Erbay R.E., Şarapta Müşteri Memnuniyet Dinamikleri Ve Markalar arası Rekabet Gücü, 2002, <http://www.econ.utah.edu/ehrbar/erc2002/pdf/P250.pdf> (14.11.2003).

Öncü F. ve Ögel K., Alkol Kültürü 1-: Tarihsel Süreç ve Meyhane Kültürü, 2001, <http://www.bağımlilik.net/c2s3.htm> (12.08.2003).

Öncü F. ve Ögel K., Alkol Kültürü 2-: İçki Kültürü Ve Edebiyatta İçki, 2002, <http://www.bağımlilik.net/c3.s1.htm> (12.08.2003).

Pamukkale Şarapçılık A.Ş. Şubat 2005 Fiyat Listesi.

Pezard C., Tout Savoir sur Les Vertus du Vin, Éditions Favre, Lausanne, 2000.

Sevilen Şarap Mönüsü 2005.

Tarımsal Yapı (Üretim, Fiyat, Değer) 2003, T.C.Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara, Temmuz 2005.

Tombak, Cumhuriyet Dönemi Şarapçılığımıza Dair, Aylık Antika ve Kültür Dergisi, Sayı:18, 23-28, İstanbul, 2004.

Türk Şarap Endüstrisinin Bugünü Ve Geleceği, Topkapı Rotary Kulübü Paneli, 27.07.2003, <http://www.doluca.com/files/panel.2003.haber.zip> (30.07.2003).

Türk Mutfak Kültürü, 2003, <http://www.file:///C:/WINDOWS/Desktop/TÜRK%20MUTFAK%20KÜLTÜRÜ.htm>

Türkan E., Rekabet Teorisi ve Endüstri İktisadı, Turhan Kitapevi, Ankara, 2001.

Uluslararası Kuru Üzüm Konferansı Notları, Cape Town-Güney Afrika, 22-23 Kasım 2004.

Yalçın M., A'dan Z'ye Şarap, Baküs Yayınları, Gusto Kitapları-1, İstanbul, 2003.

Yalçın M., “Kalecikli, şarabına sahip çıkıyor”,

<http://www.milliyet.com.tr/2003/04/06/pazar/paz08.html> (11.02.2004).

Yalçın M., “Şaraplık Üzüm, Kuru Üzüme Karşı”,

<http://www.milliyet.com.tr/2002/10/05/pazar/paz09.html> (10.04.2004).

Yalçın M., “Şarabımızla Barışıyoruz”,

http://www.hayyam.com/notlar/saraplabilirisma_gurme.html (12.15.2004).

Yavuzçehre A., “Pamukkale Şarapçılıktan İhracat Atağı”

<http://www.denizliso.tobb.org.tr/ekolarsiv/sayi9/pamukkale.htm> (11.04.2004).

Yazgan 2005 Yılı Perakende Satış Fiyat Listesi.

2001 Genel Tarım Sayımı-Tarımsal İşletmeler (Hanehalkı), T.C.Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara, Kasım 2004.

VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı İçki Sanayi Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara, 2001.

http://www.taris.com.tr/t_index_u2.htm ,“Üzümün Tarihteki Yeri”, (03.12.2004).

http://www.tzob.org.tr/tzob/tzob_urun_rapor/rapor_2003_uzum.htm, “Üzüm Çalışma Grubu Raporu”, (10.05.2004).

<http://ekutup.dpt.gov.tr/bitkiure/meyve/oik657.pdf> “Bitkisel Üretim Özel İhtisas Komisyonu Meyvecilik Özel İhtisas Komisyonu Raporu”, VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Ankara, 2001, (10.05.2004).

http://www.fruits-et-legumes.net/etudes/doc_filiere/RAISIN.PDF ,“Raisin de Table”, (11.05.2004).

<http://www.aksam.com.tr/arsiv/aksam/2003/12/11/magazin/magazin5.html> ,“Süryani Şarabı Yeniden Doğuyor”, (20.06.2004).

<http://www.milliyet.com.tr/2003/08/18/pazar/paz06.html> “Şarapta Sessiz Devrim”, (01.02.2004).

<http://www.auduteau.net/oenologie/v13.shtml> “Oenologie”, (14.09.2004).

<http://www.onivins.fr/pdfs/95.pdf> “Conjonture Mondiale Mars 2004”, (09.12.2004).

<http://www.bagcilik.org/articles.asp?id=82> “Meraklısına Üzüm Yetiştiriciliği I”, (02.02.2004).

<http://gastronomi.boyut.com.tr/devam.asp?ID=650> ,“Şaşırtan beyaz: GEWÜRTZTRAMINER” (25.02.2005).

<http://www.hayyam.com/basin/dergi/sarabintarihi.html>, “Şarabın Tarihi” (17.08.2004).

<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~4@nvid~318255,00.asp> ,“Fakir Muş Lale Devri’ne Armani ve Şarapla Geçiyor” (12.08.2004).

http://www.minidev.com/kulturler/kulturler_suryani_gelen1.asp ,“Şarabın Süryani Ustaları” (11.06.2004).

<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,nvid~290481,00.asp> ,“Türkler, Şaraba Yılda 500 Milyon Dolar Harcıyor” (01.09.2004).

<http://www.sabah.com.tr/2005/05/16/cp/gur102-20050514-101.html>, “Anadolu'dan dünyaya şarap turu başlıyor” (18.05.2005).

<http://www.cnnturk.com.tr/interactive/yazdir.asp?PID=40&HID=1&haberID=71570>

“İçki ithalatı ikiye katladı, üretim yerinde saydı.” (20.03.2005).

<http://www.milliyet.com.tr/1997/09/15/t/ekonomi/kisa.html> , “Biracı Hans'a Türk şarabı” (23.03.2004).

<http://www.denizce.com/sarap.asp>, “Şarabın Öyküsü” (22.12.2003).

<http://www.milliyet.com.tr/2003/08/17/business/bus03.html>, “Ne olacak bu rakının hali?” (08.06.2004).

<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~1@w~5@tarikh~2002-02-23-m@nvid~98289,00.asp>, “Şarabı en çok engelliler tüketiyor” (16.10.1004).

http://www.turkishtime.org/23/112_tr.asp, “Sessiz ve Derinden” (16.10.2004).

<http://www.ailem.com/templates/library/4817.asp?id=11139>, “Bir Yudum Şarap..!” (27.05.2005).

<http://www.bagcilik.org/print.asp?id=824&categorytype=1&page=0&comments=True>, “Hükümet şarabı 'haram kıldı' (20.03.2005).

http://www.radikal.com.tr/veriler/2003/11/10/haber_94993.php, “Tekel'in alkollü içkiler bölümünün satışına onay” (20.03.2005).

<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~436@nvid~415250,00.asp>, “Tekel'i dünya markası yapacağız” (30.07.2005).

<http://www.ntvmsnbc.com/news/309210.asp#BODY>, “İçki üreticisi ÖTV'den yana dertli” (30.07.2005)

<http://www.izto.org.tr/workshop/tarim.htm> - 28.06.2003, “Şarapçılık” (12.08.2004).

http://www.cnnturk.com.tr/YASAM/KEYIF/haber_detay.asp?PID=226&HID=1&haberID=104075, “Türk şarapçılığı 'Kayra' ile tanıştı” (20.06.2005).

<http://www.radikal.com.tr/haber.php?haberno=155815>, “Mey'den dünya pazarına şarap” (20.06.2005).

<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0,,sid~433@nvid~591925,00.asp>, “Mey'den 12 ayrı yeni şarap” (20.06.2005).

<http://www.aksam.com.tr/arsiv/aksam/2005/05/08/yazarlar/yazarlar371.html>, “Şarap, rakı : Gerçek mi, sahte mi?” (22.06.2005).

http://www.tarim.gov.tr/AB_Tarim/AB_mevzuat/gida.htm, “ AB Mevzuat Uyum Durumu” (29.06.2005).

http://www.tapdk.gov.tr/alkol_ duyuru9.htm, “Alkollü İçkilerde Reklam ve Satış Geliştirmede Uyulacak İlke ve Kriterler” (29.06.2005).

<http://ekutup.dpt.gov.tr/ab/uyum/c2b.pdf>, “ Devlet Planlama Teşkilatı Özel İhtisas Komisyonları Türkiye – AT Mevzuat Uyum Sürekli Özel İhtisas Komisyonu Raporları Cilt:2 Vergilendirme Alt Komisyonu” (01.07.2005).

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/note_vinexpo.pdf “Etats des Lieux du marché viticole mondial et du positionnement des vins Français” (23.08.2005)

http://www.leguide.be/Guide/a_table/page_5367_298296.shtml “Le chianti sourit à l'Italie” (23.08.2005).

<http://news.reseau-concept.net/images/oiv/Client/note%20de%20conjoncture%20octobre%202004-FR.pdf> “Elements de Conjoncture Vitivinicole Mondiale au 15 octobre 2004.” (24.08.2005).

http://www.confederationpaysanne.fr/article.php?id_article=370 “Quel avenir pour la viticulture française et européenne ?” (22.06.2005).

<http://www.gidasanayii.com/modules.php?name=News&file=article&sid=2095> “Türkiye’den: Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Türkiye'nin Dış Ticareti” (08.09.2005).

<http://www.haberturk.com/habermetni.haberturk?@=194566> “ Milli İçki Rakı Tahtından İndi...Rakının İki Katı Şarap Tüketiliyor” (11.09.2005).

http://www.euturkey.org.tr/abportal/UVT/UVTfiles/UPizleme/kurumsal/doc/07_tarim.doc (11.09.2005).

<http://www.sabah.com.tr/2005/03/01/eko113.html> “İçkilerin vergisi 3 kat arttı akşamcılarının keyfi kaçtı” (27.09.2005).

http://www.tarim.gov.tr/arayuz/9/icerik.asp?fl=uretim/organiktarim/organik_tarim.htm

“Organik Tarım Kanunu” (12.10.2005).

<http://www.elaziz.net/yazar/konuk/feyzullah.htm> “Elazığ Hoş Köyü’ndeki Üzüm ve Bal

Festivalinin Ardından Hoşluklar” (23.03.2004).

<http://www.fao.org>

EK**EK – 1 : Mey Alkollü İçkiler San.ve Tic. A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.**




Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Terra Öküzgözü	Öküzgözü.	17,00
 Terra Boğazkere	Boğazkere.	17,00
 Terra Öküzgözü-Boğazkere	Öküzgözü-Boğazkere.	17,00
 Buzbağ	Öküzgözü-Boğazkere.	12,00
 Tılsım Kırmızı	Cinsault-Gamay-Öküzgözü-Boğazkere.	9,50
 Cumartesi Kırmızı	Çeşitli Üzümler.	7,00
 Güzelbağ Kırmızı	Çeşitli Üzümler.	6,00
 Güzel Marmara Kırmızı	Çeşitli Üzümler.	6,00
Beyaz Şaraplar		
 Terra Sultaniye	Sultaniye.	15,00
 Buğu	Emir.	11,00
 Tılsım Beyaz	Semillion-Sultaniye-Emir.	9,50
 Cumartesi Beyaz	Çeşitli Üzümler.	7,00
 Güzelbağ Beyaz	Çeşitli Üzümler.	6,00
 Güzel Marmara Beyaz	Çeşitli Üzümler.	6,00
Roze Şaraplar		
 Tılsım Roze	Papazkarası-Çalkarası.	9,50
 Cumartesi Roze	Çeşitli Üzümler.	7,00
 Güzelbağ Roze	Çeşitli Üzümler.	6,00
 Güzel Marmara Roze	Çeşitli Üzümler.	6,00

Kaynak : Mey İçki Perakende satış Fiyat Listesi,

<http://www.hurriyetim.com.tr/haber/0..sid~433@nvid~591925.00.asp> (21.06.2005).

EK – 2 : Kavaklıdere Şarapları A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.







Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Dikmen	Kırmızı Anadolu Üzümlerinden Sepaj.	10,75
 Angora Kırmızı	Cinsault-Cabernet Sauvignon-Gamay.	13,60
 Yakut	Öküzgözü-Boğazkere-Carignan.	19,50
 Carignan-Alicante Özel Kırmızı	Alicante-Carignan.	27,00
 Selection Kırmızı	Öküzgözü-Boğazkere.	31,00
 Ancyra	Kalecik Karası.	23,00
 Kalecik Karası	Kalecik Karası.	22,00
 Öküzgözü	Boğazkere Sek.	22,00
 Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon.	25,00
 Cabernet Sauvignon-Carignan	Cabernet Sauvignon-Carignan.	26,00
 Cabernet Sauvignon-Merlot	Cabernet Sauvignon-Merlot.	26,50
 Tatlı Sert Kırmızı	Öküzgözü.	26,00
Beyaz Şaraplar		
 Kavak	Beyaz Anadolu Üzümlerinden Sepaj.	10,75
 Angora Beyaz	Sultaniye.	13,65
 Çankaya	Emir-Narince-Semillion.	14,80
 Emir-Sultaniye Özel Beyaz	Emir-Sultaniye.	27,00
 Muscat	Bornova Misket.	15,00
 Sultaniye Tatlı	Sultaniye.	15,00
 Narince	Narince.	17,00
 Selection	Narince-Semillion.	25,00
 Sauvignon Blanc, Sultaniye	Sauvignon Blanc-Sultaniye.	28,00
Pembe Şaraplar		
 Lal	Çalkarası.	14,80
 Rosato	Çalkarası.	15,00

Köpüren Şaraplar		
 İnci Damlası	Emir-Narince-Semillion-Bornova Misketi.	26,00
 Pembe Köpük	Çalkarası.	26,00
 Altın Köpük	Emir.	32,50

Kaynak: Kavaklıdere Wine List 2005.

EK – 3 : Doluca Şarapçılık ve Bağcılık A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.





Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Doluca	Cinsault-Karasakız.	11,00
 Villa Doluca	Cinsault-Carignan-Öküzgözü-Alicante.	14,00
 Antik	Gamay- Cinsault	16,00
 DLC Öküzgözü	Öküzgözü	17,50
 Kav Boğazkere-Öküzgözü	Boğazkere-Öküzgözü	20,00
 DLC Cab.Sauvignon-Merlot	Cab.Sauvignon-Merlot	20,00
 DLC Kalecik Karası	Kalecik Karası	21,00
 Sarafin Merlot	Merlot	25,96
 Sarafin Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	27,73
 Karma Cab.Sauv.+Öküzgözü	Cabernet Sauvignon-Öküzgözü	27,73
 Karma Merlot+Boğazkere	Merlot-Boğazkere	25,96
 Karma Gamay+Boğazkere	Gama-,Boğazkere	21,24
Beyaz Şaraplar		
 Doluca	Semillion-Sultaniye.	11,00
 Villa Doluca	Semillion-Sultaniye.	14,00
 Antik	Semillion-Narince-Emir.	16,00
 Nevşah	Emir.	15,00
 Moskado Sek	Misket-Emir.	15,00
 Moskado	Misket.	15,00
 Dömisek	Semillion-Sultaniye.	15,00
 Riesling	Riesling.	16,00
 DLC Sultaniye-Emir	Sultaniye-Emir	17,50
 Kav Narince	Narince.	19,00
 Safir	Misket.	15,00
 Sarafin Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc.	20,65
 Sarafin Chardonnay	Chardonnay.	25,96
 Sarafin Merlot	Merlot.	25,96
 Sarafin Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon.	27,73

 Sarafin Fumé Blanc	Sauvignon Blanc.	24,19
Pembe Şaraplar		
 Doluca	Karasakız-Çalkarası.	11,00
 Villa Doluca	Karasakız-Çalkarası-Grenache.	14,00
Köpüren Şaraplar		
 Tradokya	Semillion-Emir.	29,00
 Bianca	Semillion-Sultaniye.	26,00
 Rosaline	Karasakız-Çalkarası-Cinsault.	26,00

Kaynak: Doluca Fiyat Listesi 2005, Doluca Şarap Menüsü 2005.

EK – 4 : Sevilen Şarapları ve A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.

Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Majestik	Boğazkere- Öküzgözü,-Carignan.	12,50
 Karasalkım Cinsault	Cinsault.	12,00
 Altın-tepe	Cabernet Sauvignon-Cinsault- Carignan.	10,00
 Karasalcım Gamay	Gamay.	12,00
 Karasalkım Papazkarası	Papazkarası.	12,00
 Organik Kırmızı	Carignan.	16,00
 Kalecik Karası	Kalecik Karası.	19,00
 Syrah	Şiraz.	18,00
 Boğazkere-Öküzgözü	Boğazkere-Öküzgözü.	17,00
 Boğazkere-Merlot	Boğazkere-Merlot.	23,00
 Merlot	Merlot.	24,00
 Cabernet Sauvignon-Merlot	Cabernet Sauvignon-Merlot.	20,00
 Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon.	20,00
 Sevilen Tatlı	Carignan.	20,50
 Glühwein Sıcak Şarap	Carignan.	11,50
Beyaz Şaraplar		
 Chardonnay	Chardonnay.	18,00
 Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc.	20,00
 Narince	Narince.	18,00
 Organik beyaz	Semillion.	16,00
 Majestik	Narince-Semillion-Sultaniye.	12,50
 Altın-tepe	Semillion,Sultaniye,Chardonnay.	10,00
 Turkuaz	Muscat.	11,50
 Sevilen Tatlı	Lokal üzümler-Sultaniye.	20,50
Pembe Şaraplar		
 Grenache	Grenache.	12,50
 Altın-tepe	Çalkarası-Grenache.	10,00

Köþüren Şaraplar		
 Pırlanta	Colombard.	26,00
 Tokay Köþüklü	Colombard.	24,00
Diğer Şaraplar		
 Gatto	Beyaz Şarap- Çilek Konsantresi.	3,50
 Cider	Elma Şarabı.	3,50

Kaynak: Sevilen Şarap Mönüsü 2005.

EK – 5 : Pamukkale Şarapçılık A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.

Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Harman Sek Kırmızı (100 cl.)	Çalkarası-Boğazkere.	11,00
 Senfoni Sek Kırmızı	Çalkarası-Boğazkere.	11,00
 Senfoni Tatlı Kırmızı	Çalkarası.	14,50
 Trio Sek Kırmızı	Shiraz-Kalecik Karası-Cabernet Sauvignon	13,50
 Öküzgöz-Boğazkere	Öküzgöz,Boğazkere.	15,50
 Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon.	19,00
 Kalecik Karası	Kalecik Karası.	19,00
 Shiraz	Shiraz.	19,00
Beyaz Şaraplar		
 Harman Sek Beyaz	Emir.	11,00
 Senfoni Sek Beyaz (100 cl.)	Emir-Hasandede- Semillion-Sultaniye.	11,00
 Senfoni Dömisek Beyaz	Emir-Hasandede- Semillion.	14,50
 Senfoni Tatlı Beyaz	Emir-Hasandede-Semillion.	14,50
 Trio Sek Beyaz	Chardonnay-Narince-Semillion.	13,50
 Narince	Narince..	15,50
 Chardonnay	Chardonnay.	18,00
 Zarif (37.5 cl.)	Sultaniye.	9,20
Pembe Şaraplar		
 Senfoni Sek Roze	Çalkarası..	11,00
Köpüklü Şaraplar		
 Gold	Emir-Semillion.	26,00

Kaynak : Pamukkale Şarapçılık A.Ş. Şubat 2005 Fiyat Listesi.

















EK – 6 : Yazgan Şarapçılık San. ve Tic. A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve 2005 Yılı Fiyatları.

Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Kulüp Rezerv	Boğazkere-Öküzgözü-Carignan.	10,62
 Kulüp Şarabı	Ege Bölgesi Üzümleri.	8,26
 Yazgan Syrah	Şiraz.	15,93
 Yazgan Boğazkere	Boğazkere.	15,93
 Yazgan Öküzgözü	Öküzgözü.	15,93
 Yazgan Kalecik Karası	Kalecik Karası.	16,52
 Yazgan Eldi 2004	Boğazkere- Öküzgözü.	15,93
 Yazgan Gamay	Gamay.	11,21
 Yazgan Papazkarası	Papazkarası.	11,21
Beyaz Şaraplar		
 Klüp Rezerv	Emir.	10,62
 Klüp Şarabı	Ege Beyaz Üzümleri.	8,26
 Yazgan Emir	Emir.	14,75
 Yazgan Narince	Narince.	14,75
Meyve Şarapları		
 Vişne Şarabı	Vişne.	7,08
 Çilek Şarabı	Çilek.	6,49
 Karadut Şarabı	Karadut.	6,49
 Elma Şarabı	Elma.	6,49
 Şeftali Şarabı	Şeftali.	6,49
Köpüklü Şaraplar		
 Klüp Köpüren	Orta Anadolu ve Ege Üzümleri.	22,42

Kaynak: <http://www.yazganwine.com> (08.05.2005), Yazgan 2005 Yılı Perakende Satış Fiyat Listesi

**EK – 7 : Kutman Gıda San. ve Tic. A.Ş. Tarafından Üretilen Şarap Çeşitleri ve
2005 Yılı Fiyatları.**

Şarap Çeşitleri (75 cl.şişe)	Şarabın Yapıldığı Üzümün Cinsi	Şarabın Perakende Satış Fiyatı (YTL.)
Kırmızı Şaraplar		
 Sipahi Öküzgözü	Öküzgözü.	19,00
 Sipahi Öküzgözü-Boğazkere	Öküzgözü-Boğazkere.	19,00
 Sipahi Kalecik Karası	Kalecik Karası.	19,50
 Sipahi Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon.	23,00
 Sipahi Merlot	Merlot.	23,00
 Sipahi Syrah	Syrah.	23,00
 Sipahi Gamay	Gamay.	19,50
 Sipahi Carignan	Carignan.	19,50
 Sipahi Cinsault-Papazkarası	Cinsault-Papazkarası.	19,00
Beyaz Şaraplar		
 Sipahi Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc.	23,00
 Sipahi Chardonnay	Chardonnay	23,00
 Sipahi Semillion-Sultaniye	Semillion-Sultaniye.	19,00
 Sipahi Sultaniye	Sultaniye.	19,00
 Sipahi Muscat	Muscat.	19,00
 Sipahi Narince	Narince.	19,00
 Sipahi Clairet	Clairet.	19,00
 Sipahi Semillion	Semillion.	19,00
 Sipahi Riesling	Riesling.	19,50
Meşe Fıçıda Dinlendirilmiş Şaraplar		
 Sipahi Barrique Kalecik Karası	Kalecik Karası.	29,00
 Sipahi Barrique Cab. Sauvignon	Cabernet Sauvignon.	29,00
 Sipahi Barrique Chardonnay	Chardonnay.	29,00
 Sipahi Barrique Öküzgözü.-Boğazkere	Öküzgözü-Boğazkere.	29,00

Köpüren Şaraplar	Şarabın Rengi	Perakende Satış Fiyatı(YTL.)
 Rönesans	Beyaz – Roze	35,00
 F.K.	Beyaz	26,00
 Kutman	Beyaz – Roze	25,00
 Nevakar	Beyaz	23,50
 Feyzi Kutman	Beyaz – Roze	21,00
Sek Şaraplar		
 K.Şampiyon	Beyaz	15,70
 Nuova	Beyaz-Kırmızı	12,30
 M.Classic	Beyaz-Kırmızı	12,30
 Rezerve	Beyaz-Kırmızı-Roze	13,80
 Riesling	Beyaz	16,30
 Nevbahar	Beyaz-Kırmızı	12,30
 F.Kutman	Beyaz-Kırmızı-Roze	16,30
 K.Dömisek	Beyaz-Roze	15,70
 Antik Anadolu	Beyaz-Kırmızı	14,30
 F.K.Semillion	Beyaz	17,00
 F.K.Semillion	Kırmızı	19,50

Kaynak: Kutman Şarapları 2005 Fiyat Listesi.

**EK – 8 : Şarap İhracatı Yapan Önemli Ülkelerin 1981-2002 Yıllarındaki İhracat
Miktar, Değer ve Payları.**

İhracatçı Ülkeler	Ort. 1981 -1985		Ort.1986 -1990		Ort.1991 -1995		1998		1999		2000		2001		2002	
	Mil. hl.	%	Mil. hl.	%	Mil. hl.	%	Mil. hl.	%	Mil. hl.	%	Mil. hl.	%	Mil.h hl.	%	Mil. hl.	%
Fransa	10.2	21	12.8	29	11.5	22	16.4	25	16.1	25	15.1	24	15.3	24	15.4	23
İtalya	17.3	35	12.6	29	15.1	29	15.6	24	18.3	28	17.0	27	15.4	24	15.1	22
İspanya	5.9	12	4.6	11	7.4	14	10.2	16	9.3	14	8.7	14	9.9	15	9.5	14
Almanya	2.6	5	2.7	6	2.7	5	2.1	3	2.3	4	2.5	4	2.4	4	2.4	4
Portekiz	1.4	3	1.6	4	1.9	4	2.3	4	2.0	3	1.6	3	2.0	3	1.6	2
Bulgaristan Romanya Macaristan	6.1	12	3.9	9	2.4	5	3.3	5	1.6	2	1.9	3	1.9	3	2.1	3
Arjantin Şili	0.3	1	0.4	1	1.5	3	3.4	5	3.2	5	3.5	6	4.0	6	4.4	7
Amerika	0.3	1	0.6	1	1.3	3	2.7	4	2.9	4	2.8	4	2.8	4	2.7	4
Güney Afrika	0.1	0	0.0	0	0.4	1	1.2	2	1.3	2	1.4	2	1.8	3	2	3
Cezayir Tunus Maroc	0.9	2	0.6	1	0.2	0	0.3	0	0.3	0	0.2	0	0.2	0	0.3	0
Okyanusya (Avustralya Yeni Zelanda)	0.1	0	0.3	1	1.1	2	2.1	3	2.3	4	3.3	5	4.0	6	5.0	7
Moldovya	-	-	-	-	1.4	3	1.4	2	1.5	2	1.0	2	1.4	2	1.5	2
Diğer Ülkeler	4.3	9	3.5	8	4.9	9	4.6	7	4.1	6	3.9	6	4.0	8	6.4	8
Ülke Toplamları	45.2	91	40.1	92	46.8	91	60.9	93	61.1	94	59.0	94	61.1	92	62.1	92
Dünya Toplamı	49.5	100	43.6	100	51.7	100	65.5	100	65.2	100	62.9	100	65.1	100	67.5	100

Kaynak: <http://www.onivins.fr/pdfs/95.pdf> (12.06.2005).

EK – 9 : Şarap İhracatı Yapan Önemli Ülkelerin 2003-2004 Yıllarındaki İhracat Miktar, Değer ve Payları.

Ülkeler	2003			2004	
	Mil.hl.	%	1000 \$	Mil.hl.	%
Fransa	15.1	21	6.562.663	14.2	19
İtalya	12.8	18	2.986.474	13.6	18
İspanya	12.3	17	1.598.461	13.6	18
Arjantin+Şili	5.9	8	831.332	6.3	8
Avustralya+ Yeni Zelanda	5.6	8	1.696.785	6.8	8
Amerika	3.3	5	609.957	3.9	5
Portekiz	3.1	4	602.619	3.2	4
Almanya	2.7	4	539.640	2.7	4
Güney Afrika	2.4	3	419.132	2.7	4
Diğer Ülkeler	3.99	12	1.471	9.5	12
Ülkeler Toplamı	63.197	88	15.847	67.0	88
Dünya Toplamı	67.157	100	17.318	76.50	100

Kaynak: http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/note_vinexpo.pdf (25.04.2005).
<http://faostat.fao.org> (25.04.2005).

EK – 10 : Şarap İthalatı Yapan Önemli Ülkelerin 2000-2004 Yıllarında İthalat Miktar ve Değerleri.

Ülkeler	2000		2001		2002		2003		2004	
	M.hl.	Milyon euro	M.hl.	Milyon euro	M.hl.	Milyon euro	M.hl.	Milyon euro	M.hl.	Milyon euro
Almanya	9,92	16,66	11,27	16,53	11,70	16,74	11,80	17,20	11,85	17,30
İngiltere	8,87	25,44	9,94	27,73	10,27	30,26	10,55	31,45	10,80	31,50
Fransa	5,53	5,20	5,09	4,19	4,54	4,60	4,89	4,78	5,58	4,92
Amerika	4,47	23,39	4,68	23,25	5,52	26,54	5,66	26,80	5,80	27,10
Rusya	3,76	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hollanda	2,01	4,06	2,45	4,70	2,82	5,82	3,10	6,02	3,25	6,15
Belçika	2,55	6,46	2,44	5,99	2,76	7,39	2,80	7,50	2,99	8,01
Kanada	2,35	5,79	2,38	5,81	6,11	1,83	6,15	1,83	6,15	1,83
İsviçre	1,80	6,02	6,18	2,02	6,32	2,00	6,50	2,50	6,78	2,62
Danimarka	1,79	3,60	2,02	3,86	2,01	3,99	2,05	4,02	2,03	4,02
Ülkeler Toplamı	43,11	9,66	46,5	94,11	52,06	99,22	53,50	102,10	55,23	103,45
Dünya Toplamı	54,7	127,7	60,23	130,92	62,85	142,97	64,50	145,40	69,98	133,55

Kaynak: <http://faostat.fao.org> (25.04.2005).

http://www.onivins.fr/pdfs/statiques/chapitre_09.pdf (20.04.2005).

**EK – 11 : Türk Şarap Sektöründe Faaliyet Gösteren Firmalar,Yıllık Üretim Miktarları
(000 litre) ve İstihdam Durumları (kişi).**

Kuruluşun Adı	Yeri	Üretim Konusu	Yıllık Üretim Miktarları	İşçi Sayısı
TEKEL'e (Meyİçki) Bağlı İşletmeler				
Tekirdağ İçki	Tekirdağ	Şarap	16,800	140
Şarköy Şarap	Şarköy	Şarap	6,000	149
Elazığ Şarap	Elazığ	Şarap	4,000	56
Ürgüp Şarap	Ürgüp/Nevşehir	Şarap	2,000	60
Kırıkkale Şarap	Kırıkkale	Şarap	4,000	24
İzmir İçki	İzmir	Şarap	4,000	128
Toplam			36,800	557
Özel Sektör'e Bağlı Firmalar				
Atatürk Orman Çiftliği Şarap Fabrikası	Ankara	Şarap	900	15
Bortaçına Şarap İşletmesi	Avşa Adası	Şarap	1,000	10
Bağcı Koll.Şirketi	Şarköy	Şarap	700	5
Dimes Gıda San.	Tokat	Şarap	1,000	10
Doluca Bağcılık A.Ş.	Sefaköy/İST.	Şarap	12,000	150
Ganos Bağcılık ve Şarapçılık	Sefaköy/İST.	Şarap	400	5
Gülör Tarım Ür.San.Tic.	Şarköy	Şarap	225	4
Kavaklıdere Şarapları A.Ş	Akyurt/Ank.	Şarap	13,000	140
Kutman Gıda ve Tic.A.Ş.	Şarköy	Şarap	2,000	20
Küp Şarap Fabrikası	Bekilli/Denizli	Şarap	1,200	5
Osman Latif Aral Şarap	Mürefte/Şarköy	Şarap	600	10
Melen Şarapçılık	Hoşköy/Şarköy	Şarap	350	3
Pamukkale Şarap San.ve Tic.A.Ş.	Güney/Denizli	Şarap	2,000	10
Sevilen Şarap San.A.Ş.	Gaziemir/İzmir	Şarap	3,000	45
Talay Şarap A.Ş.	Bozcaada	Şarap	700	10
Taskobirlik	Nar/Nevşehir	Şarap	4,000	30
Turasan Şarapçılık A.Ş.	Ürgüp/Nevşehir	Şarap	2,000	15
Yazgan Şarapçılık San.	Zeytinlik/İzmir	Şarap	5,000	40
Lütfü Canbaz	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	1,000	10
Tezcan Gürkan	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	300	2
Akgün Oral	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	350	2
Mesut Aker	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	200	2
Güner Hastürk	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	500	5
İbrahim Koçer	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	500	5
Sabahattin Karaca	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	850	5
Hakan Hastürk	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	500	5
Ataol	Mürefte/Tekirdağ	Şarap	1,000	5
TOPLAM			55,275	568
SEKTÖR TOPLAM			92,075	1,125

Kaynaklar: DPT, 2000, 31; <http://www.winescope.com> (25.05.2005).

**EK – 12 : Türkiye’de İllere Göre 2003 Yılı Üzüm Üretim Alanı (ha), Miktarı (ton)
ve Yetiştiren İşletme Sayısı.**

İller	Üretim Alanı	Üretim Miktarı	İşletme Sayısı
İstanbul	45	195	155
Tekirdağ	7.722	64.120	-
Edirne	2.481	16.651	2.212
Kırklareli	448	2.829	-
Balıkesir	4.250	34.695	4.595
Çanakkale	6.404	43.972	9.990
İzmir	24.253	201.399	11.686
Aydın	2.608	25.697	2.866
Denizli	48.352	274.889	15.868
Muğla	1.273	9.832	-
Manisa	77.874	911.779	33.148
Afyon	1.510	7.094	730
Kütahya	964	9.843	898
Uşak	5.109	42.588	-
Bursa	12.248	93.541	6.040
Eskişehir	1.540	4.209	305
Bilecik	4.173	10.347	1.848
Kocaeli	498	1.511	270
Sakarya	4.013	34.990	-
Düzce	-	-	-
Bolu	380	2.935	817
Yalova	7	20	-
Ankara	4.426	18.110	2.420
Konya	17.369	54.222	6.959
Karaman	21.757	192.507	-
Antalya	2.292	22.673	4.633
Isparta	6.968	47.287	3.794
Burdur	2.716	9.389	3.287
Adana	5.610	28.176	5.837
Mersin	22.057	227.943	13.062
Hatay	4.988	58.805	330
Kahramanmaraş	23.190	132.010	9.915
Osmaniye	919	8.352	-
Kırıkkale	2.798	6.683	497
Aksaray	7.597	48.584	-
Niğde	4.399	19.545	-
Nevşehir	23.847	152.984	-
Kırşehir	948	3.581	1.795
Kayseri	4.648	21.692	4.349
Sivas	330	1.715	-
Yozgat	5.630	20.008	-
Zonguldak	26	109	-
Karabük	156	712	-
Bartın	2	6	-
Kastamonu	812	4.215	432
Çankırı	626	1.466	461
Sinop	15	41	-
Samsun	200	2.533	-
Tokat	5.492	28.143	-
Çorum	9.593	19.331	8.318
Amasya	753	3.338	1.375
Trabzon	-	-	-
Ordu	-	-	-
Giresun	11	824	-
Rize	6.610	287	-

Artvin	648	5.181	3.583
Gümüşhane	-	-	-
Erzurum	89	203	39
Erzincan	911	5.782	2.002
Bayburt	-	-	-
Ağrı	-	-	-
Kars	-	-	-
İğdır	9	90	-
Ardahan	-	-	-
Malatya	7.333	16.335	7.465
Elazığ	9.892	19.353	9.031
Bingöl	237	1.988	29
Tunceli	304	1.260	-
Van	44	217	-
Muş	56	180	-
Bitlis	88	83	1.201
Hakkari	1.248	18.557	2.463
Gaziantep	28.116	153.146	12.012
Adıyaman	10.489	26.141	7.870
Kilis	16.000	75.000	-
Şanlıurfa	19.046	81.924	-
Diyarbakır	21.150	99.546	22.100
Mardin	17.332	125.165	-
Batman	3.465	21.695	-
Şırnak	1.816	13.387	-
Siirt	5.400	6.440	-
Toplam	530.000	3.600.000	327.006

Kaynak: Tarımsal Yapı (Üretim, Fiyat, Değer) 2003, 2001 Genel Tarım Sayımı-Tarımsal İşletmeler (Hanehalkı).

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı ve Soyadı : Ebru BULAL.
Doğum Tarihi ve Yeri : 29.12.1973, Eskişehir.
Medeni Durumu : Bekar.

Eğitim Durumu

Mezun Olduğu Lise : Uşak Atatürk Lisesi.
Lisans Diploması : 19 Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla
Bitkileri Bölümü.
Yüksek Lisans Diploması : Akdeniz Üniversitesi İktisat Fakültesi.
Sahip Olduğu Özel Diplomalar : Le Diplôme de Spécialisation Post-Universitaire.
L'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier
Tez konusu : Türkiye'de Şarapçılık: Gelişme Eğilimi, Üstünlükler ve
Kısıtlar.
Yabancı Dil : Fransızca, İngilizce.

İş Denevimi

2004 : Otokoç Otomotiv Tic. Ve San. A.Ş.'de Perakende Satış Danışmanlığı.
2005 : Doluca Şarapçılık ve Pazarlama A.Ş. Marmaris Bölge Müdürlüğü'nde
Bölge Sorumlusu.