

T.C
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP
İŞLETMELERİ İLE ÜZÜM ÜRETİCİLERİNİN ÇEŞİT
SEÇİMLERİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN
KARŞILAŞTIRILMALI ANALİZİ

Pınar YÜKSEK (GÜLER)

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI
TEKİRDAĞ ZİRAAT FAKÜLTESİ

Tez Danışmanı: Yrd. Doç.Dr. Günay GÜNGÖR
TEKİRDAĞ-2008

**T.C
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP İŞLETMELERİ İLE
ÜZÜM ÜRETİCİLERİNİN ÇEŞİT SEÇİMLERİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN
KARŞILAŞTIRILMALI ANALİZİ**

Pınar YÜKSEK (GÜLER)

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN: Yrd.Doç.Dr. Günay GÜNGÖR

TEKİRDAĞ-2008

Her Hakkı Saklıdır

T.C
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP İŞLETMELERİ İLE
ÜZÜM ÜRETİCİLERİNİN ÇEŞİT SEÇİMLERİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN
KARŞILAŞTIRILMALI ANALİZİ

Pınar YÜKSEK (GÜLER)

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

Yrd.Doç.Dr. Günay Güngör danışmanlığında, Pınar Yüksek (Güler) tarafından hazırlanan bu çalışma 07/10/2008 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı : Doç.Dr. Hasan Güngör

İmza:

Üye : Yrd. Doç.Dr. İlknur Korkutal

İmza:

Üye : Yrd. Doç.Dr. Günay Güngör

İmza:

Yukarıdaki sonucu onaylarım

Prof.Dr. Orhan Dağlıoğlu

Enstitü Müdürü

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE ŞARAP İŞLETMELERİ İLE ÜZÜM ÜRETİCİLERİNİN ÇEŞİT SEÇİMLERİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN KARŞILAŞTIRILMALI ANALİZİ

Pınar YÜKSEK (GÜLER)

Namık Kemal Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Yrd.Doç.Dr. Günay GÜNGÖR

Tekirdağ İli Şarköy İlçesi kaliteli şarap üretimine son derece uygun üzüm çeşitlerine sahip bir yöredir. 2000'li yılların başından itibaren şarapçılık ve bağcılık lehine son derece olumlu bir sürece girilmiştir. Şaraplık üzüm üreten bağcılar şarap tüketiminin çeşitli faktörlere bağlı olarak giderek artış göstermesi nedeniyle eski ve düşük verimli bağları, kaliteli ve talep gören üzüm çeşitleriyle yenilemeye, mevcut alanlarını genişletmeye başlamışlardır. Ancak, hükümetin Şubat 2005 ayı başında alkollü içkiler üzerinden alınan ÖTV'yi artırmasıyla özellikle şarapta vergi yükü çok ağırlaşmış ve tersine bir süreç işlemeye başlamıştır.

Şaraptaki söz konusu vergi yükünün şarapseverler kadar üzüm ve şarap üreticileri ile turistik otelleri ve eğlence yerlerini de olumsuz etkilemesi kaçınılmaz bir olgu olup; halk arasında merdiven altı üretim ve tezgah altı satış olarak tabir edilen olası kayıtdışı ekonomi ise olayın başka bir boyutunu oluşturmaya başlamıştır.

Bu çalışmada Tekirdağ İli Şarköy İlçesinde şarap üreticilerinin üzüm çeşidi tercihlerini etkileyen faktörler ile geçen süre içerisinde üzüm üreticilerinin buna ne derece uyum gösterebildiği incelenmiş ve sorunlar tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, asmanın çok yıllık bir bitki olması, üzüm çeşidinin değişiminin kolay olmaması ve zaman alması gibi nedenlerden dolayı sorunların çözümünde üzüm üreticilerinin zorlandığı ve değişime ayak uyduramadıkları gözlemlenmiştir. Onun dışında bazı üreticilerin şaraplık üzüm yetiştiriciliğini terk ederek, pazara uygun sofralık üzüm üretimine doğru bir eğilim içerisinde olduğu ve/veya alternatif ürün üretimine geçiş arayışında buldukları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Bağcılık, üzüm çeşitlerinin seçimi, üzüm üretimi, Şarköy

2008, 91 Sayfa

ABSTRACT

MSc. Thesis

**COMPARISON ANALYSIS OF THE FACTORS INFLUENCING THE CHOOSING
VARIETIES OF WINE ENTERPRISES AND GRAPE PRODUCERS IN ŞARKÖY
TOWN IN TEKİRDAĞ
Pınar YÜKSEK (GÜLER)**

**Namık Kemal University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Main Science Division of The Economics in Agriculture**

Supervisor: Ass. Prof. Günay GÜNGÖR

Şarköy District in Tekirdağ Province has grape varieties suitable for vine production. A positive process has begun for viticulture and viculture since the beginning of 2000's. Wine grape producers have renovated the old style and low productivity vineyards with high quality and demanded grape types and extended the amount of Vineyards. After the increase in the amount of luxury consumption tax in alcoholic drinks, tax percentage of high tax reversed the positive trend.

High percentage of tax in Vine is likely to influence the touristic hotels and entertainment facilities as well as the vine lovers. This situation triggers the formation of black market and rise of the unregistered economy.

This study reveals the factors influencing the grape type preferences of the wine manufacturers in Şarköy district of Tekirdağ Province and the adaptation of the grape producers to the ongoing changes and identifies the problems occurring in this process. It has been observed that the grapevine being a perennial plant made the conversion of grape variety difficult and extended the time period needed for change and the producers could not deal with the overall changes. It is identified that the local producers were converting the grape pattern by leaving the production of wine grapes and changing to table grapes as well as alternative agriculture products.

Keywords: Viticulture, grape variety selection, wine production, Şarköy,

2008, 91 pages

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ŞEKİLLER DİZİNİ	v
ÇİZELGELER DİZİNİ	vi
1. GİRİŞ.....	1
2. KAYNAK ÖZETLERİ	3
3. MATERYAL VE YÖNTEM.....	6
3.1.Materyal.....	6
3.2.Yöntem	6
4. ARAŞTIRMA YÖRESİ İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER.....	8
4.1.Coğrafi Yapısı ve İklim Durumu.....	8
4.2. Demografik Yapı	8
4.3.Araştırma Alanında Arazi Kullanım Durumu	9
4.4.İşlenen Tarım Alanlarının Kullanım Şekilleri	10
5. BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIĞIN GENEL YAPISI ve ÖZELLİKLERİ	11
5.1.Bağcılığın Teknik Yapısı ve Özellikleri	11
5.1.1. Bağcılığın Tarihçesi	11
5.1.2. Bağ Tarımı	12
5.1.3. Dünya’da ve Türkiye’de Bağcılık	19
5.1.3.1. Dünya’da bağcılık	20
5.1.3.2. Türkiye’de bağcılık	22
5.2.Şarapcılığın Teknik Yapısı ve Özellikleri	24
5.2.1. Şarap ve Şarap Sanayinin Tarihçesi	24
5.2.2. Şarap Sanayi ve Şarapların Sınıflandırılması	25
5.2.3. Şarap Üretimi.....	27

5.2.4. Dünya’da ve Türkiye’de Şarapçılık	32
5.2.4.1. Dünya’da şarapçılık	32
5.2.4.2. Türkiye’de şarapçılık	34
5.2.4.3. Türkiye şarapçılığının günümüzdeki durumu	35
5.2.4.4. Türkiye’de yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleri	37
5.3.Araştırma Yöresinde Bağcılık ve Şarapçılığın Genel Yapısı.....	38
6. ARAŞTIRMA BULGULARI	42
6.1. Bağcılığa İlişkin Araştırma Bulguları	42
6.1.1. Üreticilerin Demografik Yapısı Hakkında Genel Bilgiler	42
6.1.2. Üreticilerin Bağcılık ve Diğer Tarımsal Faaliyetleri ile İlgili Bilgileri.....	43
6.1.3. Üreticilerin Bağcılık ve Şarapçılık Sektörü ile İlgili Değerlendirmeleri.....	46
6.2.Şarapçılığa İlişkin Araştırma Bulguları.....	51
6.2.1. Mevcut Şarap İşletmelerinin Değerlendirilmesi	51
6.2.2. İşletmelerin Pazarlama Stratejileri	55
7. ARAŞTIRMA BULGULARININ EKONOMİK ANALİZİ.....	60
7.1.Bağ Tesisi ve Üzüm Üretim Maliyeti	60
7.2. Şarap Üretim Maliyeti	62
7.3.Çeşit Seçimlerini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılmalı Analizi	65
7.3.1. Üzüm Üreticilerinin Çeşit Seçimini Etkileyen Faktörler.....	65
7.3.2. Şarap İşletmelerinin Çeşit Seçimini Etkileyen Faktörler.....	68
8. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	74
9. KAYNAKLAR.....	87
10. TEŞEKKÜR	91

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa No

Şekil-1. Dünya yaş üzüm üretimi	21
Şekil-2. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesi üzüm üretim miktarları	40
Şekil-3. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesi üzüm üretim alanları	41
Şekil-4. TEKEL'in özelleştirilmesinin üreticilere olan etkileri	46
Şekil-5. Yeni dikilen bağ alanlarında mevcut tür ve çeşitlerin dağılımları	47

Çizelge–1. Bağcılık işletmelerinin büyüklüklerine göre dağılımı.....	6
Çizelge–2. Bağcılık işletmelerinde uygulanan örnekleme sonucu hesaplanan anket sayıları.....	7
Çizelge–3. Şarköy ilçesi genel nüfus bilgileri	9
Çizelge–4. Şarköy ilçesi genel nüfusun yaş dağılımı	9
Çizelge–5. Tekirdağ ili arazi kullanım şekli	10
Çizelge–6. Şarköy ilçesi arazi kullanım şekli	10
Çizelge–7. Tekirdağ ili işlenen tarım alanlarının kullanım şekli	10
Çizelge–8. Dünya’da ve Türkiye’de bağcılık	19
Çizelge–9. Ülkeler bazında 2002-2006 yılları dünya yaş üzüm üretim alanı (da)	20
Çizelge–10. Ülkeler bazında 2002-2006 yılları dünya üzüm üretimi (ton)	21
Çizelge–11. Ülkeler bazında 2002-2006 yılları dünya üzüm verimi (kg/da)	22
Çizelge–12. Türkiye’de yetiştirilen üzüm çeşitleri	23
Çizelge–13. Dünya şarap üretimi (L)	33
Çizelge–14. Ülkemizde yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleri	37
Çizelge–15. Kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri	38
Çizelge–16. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde yer alan toplam üzüm üretimi (ton).....	39
Çizelge–17. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde yer alan toplam üzüm üretim alanı (da)	40
Çizelge–18. Üreticilerin yaş dağılımı ve eğitim durumları	42
Çizelge–19. İşletme sahiplerinin faaliyet konularına ilişkin dağılımları	43
Çizelge–20. İşletme sahiplerinin toplam gelirlerinin içindeki bağcılık gelirlerinin payı	44
Çizelge–21. İşletme sahiplerinin bağcılığa başlamasındaki etkili faktörler	44

Çizelge–22. İşletme sahiplerinin bağcılıktaki deneyimleri	45
Çizelge–23. Üreticilerin karşılaştıkları çeşitli sorunlar	45
Çizelge–24. Üreticilerin bağcılık ve şarapçılıkla ilgili gelişmeleri izleme durumu	46
Çizelge–25. Üreticilerin yeni dikilen bağ alanlarının niteliği ile ilgili yargıları.....	47
Çizelge–26. Üzüm üreticilerin üzüm kalitesinin değişimiyle ilgili yargıları (%).....	48
Çizelge–27. Üreticilerin üzüm fiyatları ile ilgili görüşleri (%).....	48
Çizelge–28. Bağ sahiplerinin bağcılık faaliyetine devam etme eğilimleri	49
Çizelge–29. Bağ sahiplerinin bağcılık faaliyetlerini sürdürme veya alternatif üretim yaklaşımları	49
Çizelge–30. Bağ sahibinin ölümünden sonra bağın geleceğine ilişkin düşünceler (%).....	50
Çizelge–31. Bağ sahibinin bağcılık ile ilgili olumsuz düşüncelerini etkileyen faktörler	51
Çizelge–32. Şarap işletmeleri'nin üzüm işleme ve şişeleme kapasiteleri	51
Çizelge–33. Şarap işletmeleri'nin kapasite kullanımlarını etkileyen faktörler.....	52
Çizelge–34. İşletme sahibinin şarap üretimini tercih nedenleri	53
Çizelge–35. Şarap işletmeleri'nin hammadde sağlama kanalları	54
Çizelge–36. Şarap işletmeleri'nin hammadde alım yerleri	54
Çizelge–37. Şarap işletmesinde atık maddeler ve değerlendirme durumu	55
Çizelge–38. İşletmelerin mamul stratejisi.....	56
Çizelge–39. İşletmelerin fiyatlandırma stratejisi	56
Çizelge–40. İşletmelerin tutundurma stratejisi	57
Çizelge–41. İşletmelerin dağıtım stratejisi.....	58
Çizelge–42. İşletmelerin satış tahmini ile ilgili görüşleri	58
Çizelge–43. Firmaların geleceğe yönelik hedefleri	59
Çizelge–44. 1 Dekar bağın ilk tesis giderleri (2007)	60

Çizelge-45. 1 dekar bağın ilk tesis giderlerinin oransal dağılımı	61
Çizelge-46. Verim döneminde 1 dekar bağın yıllık bakım giderleri (2006-2007) üretim sezonu	61
Çizelge-47. Şarap üretim maliyetleri	63
Çizelge-48. İşletmelerde şaraba işlenen başlıca üzüm çeşitleri, hammadde alım ve şişeli satış fiyatları	64
Çizelge-49. Üreticilerin üzüm çeşitleri seçim nedenleri.....	65
Çizelge-50. Üreticilerin ürettikleri üzüm çeşitleri.....	66
Çizelge-51. Yakın gelecekteki şaraplık üzüm çeşitlerine göre üretici eğilimleri	66
Çizelge-52. Yeni üzüm çeşitlerinin değişim eğilimleri	67
Çizelge-53. Şarap üreticilerinin üzüm çeşitleri seçim nedenleri	68
Çizelge-54. Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri	70
Çizelge-55. Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitleri	71
Çizelge-56. Üretilen ve tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitlerinin karşılaştırılması.....	72
Çizelge-57. Üretilen ve tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerinin karşılaştırılması.....	73

1. GİRİŞ

Trakya bölgesinde özellikle kuzey-batı Marmara sahil şeridinde (Şarköy-Mürefte-Hoşköy) yoğunlaşan bağ işletmeleri ve şarapçılık tesislerinin son yıllarda alan ve kapasite bakımından dikkat çekici ölçüde artış eğiliminde oldukları ve kendi hammadde üretimini gerçekleştirmeye başladıkları gözlenmiştir.

Ülke genelinde bu gelişmenin başlıca nedeni halkın zevk ve tercihlerinde meydana gelen değişimler ile birlikte medya tarafından sürekli gündemde tutulan şarap-sağlıklı yaşam ilişkisine yönelik yayınlar, şarap üretimini tekrar cazip hale getirmiştir. Uygun üzüm fiyatları nedeniyle özel sektörün sağladığı düşük üretim maliyetleri ve bütün bunlara bağlı olarak şarap fiyatlarında oluşan tatmin edici fiyat ve gelir düzeyi de, küçük aile işletmelerinin şarap üretim faaliyetlerine geri dönüşü ve kapasite kullanımını artıran diğer faktörler olmuştur. Ayrıca, tarım dışı sektörlerde faaliyet gösteren kimi popüler kişi ve kuruluşların da şarap sektörüne girmeleri; hiper ve gross marketlerin açtıkları görkemli şarap stantları, büyük şehirlerde sayıları giderek artan “şarap evleri” de şarap tüketimini cezbeden diğer unsurlar arasında yerini almıştır.

Bu gelişmelere paralel olarak şarap üreticilerinin (hammadde) çeşit tercihleri de hızla değişmiştir. Bununla beraber asmanın çok yıllık bir bitki olması ve arzındaki değişimin zaman almasının yanında üzüm üreticilerinin şaraplık üzüm üretimindeki tercihleri aynı hızla değişmemiştir. Buna ilave olarak ise, TEKEL’in özelleştirilmesi ile de üreticiler zor günler geçirmişler ve geçirmektedirler.

Araştırma alanında konuya ilişkin teknik anlamda pek çok bilimsel çalışmaya rastlanırken, şarap üreticilerinin üzüm çeşidi tercihlerindeki değişiklikler ve üreticilerin bu değişimlere reaksiyonlarını ölçen çalışmaların olmaması, önemli bir eksiklik olarak göze çarpmıştır.

Bu araştırma ile üzüm üreticileri, bağ alanlarında etkin bir üretim deseni planlamasında önemli ipuçları elde edebilecekler; üretim maliyeti ile satış fiyatı arasında bir denge oluşturabilecekler; tatmin edici ve/veya yeter gelirli bir bağcılık işletmesinin temellerini atabilecekleri destek bilgilere sahip olabileceklerdir.

Tekirdağ İli Şarköy İlçesinde bulunan bağ alanlarının çeşitler itibariyle mevcut (2007) durumu ortaya konulmuştur. Bu bağlamda; bu araştırmanın öncelikli amacı Tekirdağ İli Şarköy İlçesinde şarap üreticilerinin üzüm çeşidi tercihlerini etkileyen faktörler ile geçen süre içerisinde üzüm üreticilerinin buna ne derece uyum gösterebildiği incelenmiştir.

Gerek şarap üreticilerinin ve gerekse üzüm üreticilerinin tercihleri ve sorunları karşılaştırmalı analiz edilerek şarap işletmelerinin ve üreticilerin teknik, ekonomik ve sosyal sorunları ortaya konulmuş ve çözüm önerileri belirlenmeye çalışılmıştır.

2. KAYNAK ÖZETLERİ

Anlı (2008), Türk şarap sektörünün sorunları ve avantajlarına değindiği çalışmasında; sektörde pek çok sorun olduğunu vurgulamıştır. Sektörde yaşanan başlıca sorunları; yüksek ve değişken vergilendirme, denetim eksiklikleri, şarap kültürünün gelişmemesi, kayıt dışı üretimin artışı, geleceğe yönelik planların yapılmaması şeklinde sıralamış, genç ve dinamik nüfus, bilinçlenen ve daha iyiyi isteyen tüketici ve medya desteğinin önemini aynı zamanda şarabın yararlı yönlerini ortaya koymuştur. Bu da avantajlar içerisinde yer almıştır.

Bahar ve ark. (1998), Tekirdağ ili merkez ilçesinde bağ alanlarındaki azalma nedenleri ve başlıca bağcılık sorunlarını inceleyen araştırmacılar; yerleşim yerlerine ve deniz kıyısına yakın yerlerde bağ alanlarının sökülerek yerlerine konut yapımı, üzüme verilen taban fiyatın düşüklüğü, miras yoluyla bağ alanlarının çok parçalı hale gelmesi ve küçük bağlarda ekonomik olarak bağcılığın yapılamamasını ilçede karşılaşılan en önemli bağcılık sorunları olarak saptamışlardır.

Bahar ve ark. (2000), Tekirdağ Merkez İlçe bağcılığında alan, üretim, verim ve bazı kültürel işlemlerde son yıllar içerisinde meydana gelen gelişmeleri ortaya koymak amacıyla 1977-1997 yılları arasını değerlendirmeye almışlardır. Elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucunda Tekirdağ Merkez İlçesindeki bağ alanlarında çeşitli nedenlerden dolayı özellikle son 10 yılda önemli azalmalar meydana geldiğini saptamışlardır. Buna paralel olarak da toplam üretimde de önemli bir düşüş olduğu, ancak dekara verimde çok önemli bir dalgalanma olmadığını belirtmişlerdir. Çiftçilerle yapılan anket çalışmaları sonucunda; şaraplık çeşitlere bir yönelim olduğunu, Yapıncak üzüm çeşidinin hala önemini koruduğunu, ağırlıklı olarak goble terbiye şeklinin uygulandığını ve mekanizasyondan yararlanan, ilaçlama ve gübreleme yapan bağcılarının oranının arttığını tespit etmişlerdir.

Bahar ve ark. (2006), bu çalışmada son yıllarda bağcılıkta karşılaşılan bazı problemleri incelemiş ve bunların çözümüne yönelik öneriler getirmişlerdir. Son yıllarda üzümün (özellikle şaraplık bazı çeşitlerin) değer fiyatını bulması ve üzümün getirisinin diğer tarım ürünlerine oranla daha iyi olmasının bağcılığa olan ilgiyi artırdığını belirtmişlerdir. Bu durumun sektör dışındaki girişimcilerin dikkatini çektiğini ve onları

bağ kurma yönünde yatırımlara teşvik ettiğini gözlemişlerdir. Bağcılarının bir kısmının örgütlenerek şarap üretimine yöneldiklerini, şarap sanayicilerinin çoğunluğunun da bağ kurmaya önem verdiğini, yeni girişimcilerin ise her ikisini birlikte kurarak entegre tesisler oluşturmaya başladıklarını vurgulamışlardır. Araştırmacılar tarafından Bağcılığın ve şarapçılığın entegre olmasının önemli ve yararlı bir gelişme olduğu, ancak değeri yüksek üzüm çeşitlerinin dikiminin plansızca yapıldığını, bunun da üretim planlamasının olmamasından kaynaklandığı saptanmıştır. Bu durumun; arz fazlalığı ve düşük fiyat gibi sorunları da beraberinde getirdiği ortaya konmuştur.

Balabanoğlu (1996), Türkiye’de şarap üretimini mevcut durum itibarıyla ortaya koymuş ve şarapçılığın sorunlarını incelemiştir. Tarıma dayalı sanayide üzümün ve şarap sanayinin gelişmesinin Türkiye ekonomisine olumlu katkılar sağlayacağını, bunun da kaliteli şarap ve şaraplık üzüm çeşitlerinin planlanarak olacağını belirtmiştir.

Delice (1993), Tarım ve tarıma dayalı sanayi içerisinde yer alan bağcılık ve şarapçılık sektörünün mevcut yapısını incelemiş, şarap üretimi ve ticaretine ait verileri değerlendirerek sanayinin geleceğine ilişkin öneriler belirlemeye çalışmıştır.

Delice (1996), tarafından Trakya Bölgesi şaraplık üzüm üretim ekonomisi ve pazarlaması üzerine yapılan araştırmada, bağcılık işletmelerinin teknik ve ekonomik özellikleri saptanmış ve şaraplık üzümlerin pazarlanması konusunda ayrıntılı bilgiler verilmiştir. Trakya Bölgesinde 121 bağcılık işletmesinde yapılan anket çalışması ile pazarlama oranı %93,68 olarak tespit edilmiştir. Pazarlanan üzümün çeşitlere göre dağılımında şaraplık çeşitler olan Yapıncak %28,7, Semillon %12,6, Cinsaut %10,50 ve Papazkarası %11,84, Sofralık çeşitlerden ise Cardinal %4,72 ve Alphonse Lavallée %74,51 oranında bulunduğu belirtilmiştir. Şarköy İlçesi işletmelerinde bağ alanlarının toplam işletme alanı içerisinde %74,51 gibi yüksek bir değere sahip olduğu ve bu durumda işletmelerin ihtisaslaşmasından söz edilebileceğini vurgulamıştır.

Güngör ve Güngör (2004), yaptıkları araştırmaları kapsamında, Tekirdağ ili’nin kaliteli şarap üretimine son derece uygun üzüm çeşitlerine sahip bir bölge olduğunu vurgulamışlardır. Çalışma ile bölgenin 1990’lı yıllardan günümüze olan değişimini irdelemiş ve 1990’lı yıllara kadar çok sayıda küçük aile işletmesi faaliyetlerini sürdürürken; verimlilik, maliyet, kalite gibi sorunlara bağlı olarak birleşme ve kapanma

sürecine girilmiş olduğunu tespit etmişlerdir. Alternatif ürün olan zeytinin cazip devlet desteklemeleriyle, bağ alanlarının yerini almaya başladığını ve üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretiminin bölgedeki önemini kaybetmiş olduğunu belirtmişlerdir. Bununla beraber, son yıllarda pek çok faktöre bağlı olarak bağcılık yeniden önem kazanmış ve çok sayıda aile işletmesinin tekrar şarap üretim faaliyetlerine geri dönmüş olduğunu saptamışlardır. 12 aile işletmesi ile yaptıkları çalışma neticesinde, işletmelerin ekonomik yapıları ve şarap üretimini tekrar cazip hale getiren nedenler ile uyguladıkları pazarlama stratejilerini ortaya koymuşlardır.

Güngör ve Güngör (2006) bu araştırma ile, ÖTV (Özel Tüketim Vergisi) artışının şaraplık üzüm üreticisine, şarap üreticisine ve şarap severlerin bütçesine ne ölçüde etkide bulunduğunu somut verilerle ortaya koymuşlardır. Son yıllarda şarapçılık ve bağcılık lehine son derece önemli bir sürece girilmiş olmasına karşılık ÖTV'nin 2003 yılında %63,3'e yükselmesinin sektörü olumsuz etkilediğini belirtmişlerdir. Vergi artışı ile yurtiçinde tüketiminin çeşitli kaynaklara göre %80'nini oluşturan sofr şarabının 3 ile 6 YTL arasındaki fiyatları 6 ile 11 YTL düzeyine yükselmiştir. Bu durumda düşük ve orta gelirli ancak toplam şarap tüketiminin yaklaşık %80'ini oluşturan tüketici kitlesi yüksek fiyatlar karşısında talebini kısmak zorunda kaldığını vurgulamışlardır. Gıda ve içki gibi insan sağlığını direkt ilgilendiren ürünlerde hükümetlerin vergilendirme konularında daha dikkatli davranmaları gerektiği ortaya konulmuş, aksi halde merdiven altı üretim ve tezgah altı satış olarak da tanımlanan kayıt dışı ekonomi üreticiler ve tüketiciler için cazip hale gelebileceğini vurgulamışlardır.

Kıracı (2006), Şarköy İlçesi bağcılığının mevcut durumu ve üzüm üreticilerinin teknik, ekonomik ve sosyal sorunları ortaya koyduğu bu araştırmasında sorunların çözümünde mevcut üretici örgütlenmelerinin yetersiz kaldığını tespit etmiştir. Üreticilerin, özellikle şaraplık üzümlerin pazarlanması ve işlenmesi suretiyle değerlendirilmesi konularında faaliyet gösterecek bir üretici örgütünün kurulmasına ihtiyaçları olduğu ve %73,4'ünün bir üretici organizasyonunun kurulması çalışmalarında bulunma ve %90,6'sının ise ortak olma konusunda gönüllü oldukları saptanmıştır.

Ayrıca, Tekirdağ Tarım İl Müdürlüğü'nün "Tekirdağ 2006 ve 2007 yılı Tarım Raporları" ile "Tekirdağ Master Planı" adlı yayınlarındaki Tekirdağ ili tarımına ait istatistik bilgiler ile FAOSTAT vb. tarımsal bilgi içeren internet sitelerinden de yararlanılmıştır.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Çalışmanın ana materyalini Tekirdağ İli Şarköy İlçesinde 2007-2008 üzüm üretim dönemi sonunda üzüm üreticileri ile şarapçılık işletmeleri yetkilileri ile yüz yüze yapılan anket yoluyla elde edilen birincil veriler oluşturmuştur. Anketlerde üzüm üreticilerine ve şarap işletmesi yetkililerine faaliyetleriyle ilgili olarak işletmelerin teknik ve ekonomik yapısını yansıtabilecek ve üzüm çeşidi seçimlerini etkileyen faktörleri ortaya koyan sorular yöneltilmiştir.

İkincil verileri ise, Devlet Planlama Teşkilatı, Devlet İstatistik Enstitüsü, konu ile ilgili istatistiki bilgi ve kayıtlar ile bölgedeki Tekirdağ Tarım İl ve Şarköy Tarım İlçe Müdürlükleri, kamu ve özel sektör kuruluş ve temsilcilikleri ile yapılan görüşmeler oluşturmuştur.

3.2. Yöntem

Anket yapılan bağcılık işletmelerinin belirlenmesinde tabakalı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Veri tabanı konusunda, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü ve Şarköy Tarım İlçe Müdürlüğü tarafından yapılan envanter çalışmaları esas alınmıştır.

Çizelge-1. Bağcılık işletmelerinin büyüklüklerine göre dağılımı

İşletme Büyüklüğü (da)	İşletme Sayısı		Parsel Sayısı	
	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)
<5,00	302	27,5	462	10,6
5,01-10,00	284	25,8	807	18,4
10,01-25,00	396	36,0	2167	49,5
25,01-50,00	106	9,6	844	19,3
50,01>	12	1,1	97	2,2
Toplam	1.100	100	4.377	100

Kaynak: Anonim, 2007a.

Bağ alanlarının arazi büyüklüklerinin varyansı 8.78 olarak hesaplanmıştır. %95 güven aralığı ve %5 hata payı esas alınarak parametreler formülde (Miran, 2002) yerine konulduğunda anket yapılacak çiftçi sayısı 120 olarak bulunmuştur.

n =Anket sayısı

z =1,96 (%90 güven aralığı ve %5 hata payına göre tablo değeri)

σ = Bağ arazilerinin standart sapması

d = Örneklem hatası

N = Bağcılık işletme sayısı

$$n = \frac{Nz^2\sigma^2}{d^2(N-1) + z^2\sigma^2} = \frac{1100(1,96)^2(8,78)}{(0,5)^2(1100-1) + (1,96)^2(8,78)} = 120$$

Anket yapılacak işletmeler, işletme genişliği grupları dikkate alınarak rastgele seçilmiştir. Anketler işletmelerin arazi büyüklük gruplarına göre oransal olarak dağıtılmıştır (Çizelge-2).

Çizelge-2. Bağcılık işletmelerinde uygulanan örnekleme sonucu hesaplanan anket sayıları

İşletme Büyüklüğü (da)	İşletme Sayısı		Anket Sayısı
	Adet	Oran (%)	Adet
<5,00	302	27,5	33
5,01-10,00	284	25,8	31
10,01-25,00	396	36,0	43
25,01>	118	10,7	13
Toplam	1.100	100	120

Çiftçilere uygulanan anketlerde, bağcılığa ilişkin bulgular üreticilerle ilgili genel bilgiler, üreticilerin bağcılık ve diğer tarımsal faaliyetleri ile ilgili bilgileri, üreticilerin şaraplık üzümünün satışında karşılaştıkları güçlükler, üreticilerin üzüm çeşitleri ve tercih nedenleri ile ilgili bilgiler ile üreticilerin üzüm fiyatı, üreticilerin bağcılık ve şarapçılığın mevcut durumu ve geleceği ile ilgili yargılarını ortaya çıkaracak sorular sorulmuştur.

Şarap işletmelerinin sayısı fazla olmadığından (32 adet) örnekleme gidilmemiş ve tam sayıya gidilerek yöredeki tüm şarap üreten işletmeler araştırma kapsamına alınmıştır. Araştırma sırasında işletmelerden 12 tanesinin kaçak üretim ve vergi cezaları nedeniyle kapatıldığı belirlenmiş, bazı işletmelerin de (10 adet) görüşmeye yanaşmaması nedeniyle sadece 14 işletmeden araştırmanın amacına uygun bilgi alınabilmiştir.

Toplanan veriler çeşitli analiz yöntemleriyle SPSS, EXCEL gibi istatistik ve elektronik hesap tablolarına ilişkin kantitatif ve kalitatif bulgular değerlendirilerek yorumlanmış ve sorunlara çeşitli öneriler getirilmiştir.

4. ARAŞTIRMA YÖRESİ İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

4.1. Coğrafi Yapısı ve İklim Durumu

Tekirdağ ili Türkiye'nin kuzey-batısında, Marmara denizinin kuzeyinde, Trakya Bölgesinde, 40° 36' ve 41° 31' kuzey enlemleriyle 26° 43' ve 28° 08' doğu boylamları arasında yer almaktadır.

Coğrafi alan itibariyle Tekirdağ, Marmara bölgesindeki 11 ilin üçünden küçük, komşusu Kırklareli ile aynı büyüklüğe sahiptir. Yüzölçümü itibariyle bölgede 4. sırada yer alan Tekirdağ, Marmara bölgesinin % 8.60'ını, Türkiye topraklarının ise yaklaşık % 0.8'ini kaplamaktadır. Tekirdağ Türkiye'nin Kuzeybatısında, Marmara Denizinin kuzeyinde tamamı Trakya topraklarında yer alan üç ilden biri, ayrıca Türkiye'de iki denize kıyısı olan altı ilden biridir. Trakya bölgesinin güneyinde yer alan Tekirdağ'ın Marmara denizine 133 km. Karadeniz'e de 2,5 km. uzunluğunda bir kıyısı bulunmaktadır.

Tekirdağ İlinin yüz ölçümü 6.313 km² olup, batı ve güneydoğu yöreleri yüksek, doğu kesimi hafif dalgalı düzlükler halindedir. Deniz kıyısı yüksek topografya yapısına sahiptir. Tarıma elverişli geniş ve verimli ovalar iç kısımlarda yer almaktadır.

Bölgede hakim olan iklim tipi, sahil şeridinde ılıman, iç kısımlarda ise karasal iklim olarak nitelendirilebilir. Tekirdağ ilinde 10 yıllık meteoroloji (1996-2006) verileri incelendiğinde; ortalama en yüksek sıcaklık 27,7 °C (Temmuz ayında), ortalama en düşük sıcaklık 2,0 °C (Şubat ayında) olarak ölçülmüştür. İl'de yıllık ortalama yağış 597,1 mm, ortalama sıcaklık 14,25 °C, nispi nem %78,23 olarak hesaplanmıştır. İlin toprak yapısı ve yağış rejimi kültürel tarım açısından oldukça elverişlidir (Anonim, 2007b).

4.2. Demografik Yapı

Şarköy ilçesi idari yönden 3 mahalle, 2 belde ve 26 köyden oluşmaktadır. Yıllar itibarıyla nüfusun gelişimi Çizelge - 3'de gösterilmiştir. Şarköy İlçesinde 2007 sayımına göre ilçe merkezinde 15 523 kişi, ilçe genelinde ise 29 395 kişi yaşamakta ve yaz aylarında bu rakam 3-5 misli artmaktadır. 2007 yılı Genel Nüfus sayımı Kesin sonuçlarına göre ilçede okuma-yazma oranı %93'tür.

Çizelge-3. Şarköy ilçesi genel nüfus bilgileri

Yıllar	Toplam	Şehir	Köy	Toplam Nüfusa Oran (%)		Nüfus Yoğunluğu	
				Şehir	Köy		
2000	Nüfus	32.660	16.194	16.466	49,58	50,42	59
2007	Nüfus	29.395	15.523	13.872	52,81	47,19	53

Kaynak: Anonim, 2008f.

Şarköy İlçesinde yapılan adrese dayalı bilgi formları sonucunda nüfusun yaş dağılımı Çizelge-4’de gösterilmiştir. Çizelgeye göre Şarköy’de yaşayan nüfusun %26.6’sı 0-19 yaş arasında iken %28.7’si ise 20-39 yaşları arasındadır. Çizelge genel olarak incelendiğinde araştırma yöresinin genç bir nüfus yapısına sahip olduğu söylenebilir (50 yaşın altındaki nüfusun oranı %70.6). 50 yaşın üstündeki nüfusun oranının % 29.4 olduğu gözlemlenmiştir.

Çizelge-4. Şarköy ilçesi genel nüfusun yaş dağılımı

Yaş Dağılımı		
Yaş	Kişi Sayısı	%
0-19	7 832	26,6
20-39	8 468	28,7
40-49	4 493	15,3
50-59	3 694	12,5
60-69	2 539	8,6
70+	2 449	8,3
Toplam	29 475	100

Kaynak: Anonim, 2008c.

4.3. Araştırma Alanında Arazi Kullanım Durumu

Tekirdağ İli’nde arazinin kullanım şekli 4 kategoride değerlendirilmiştir. Tekirdağ İli’nin toplam arazi varlığı 6.217.880 dekadır ve bu toplam arazinin %62,80’nini işlenen tarım alanı, %5,23’ünü çayır-mera alanı, %16,74’ünü ormanlık alan ve son olarak ta %15,23’ünü tarım dışı arazinin oluşturduğu Çizelge-5’de gösterilmiştir. Tekirdağ ilindeki çayır-mera alanının düşük olması İl’de hayvancılığın çok fazla gelişmediğini ortaya koymuştur.

Çizelge-5. Tekirdağ ili arazi kullanım şekli

Kullanım Şekli	Alan (da)	Oranı (%)
İşlenen Tarım Alanı	3.904.346,0	62,80
Çayır-Mera Alanı	325.740,6	5,23
Ormanlık Alan	1.040.860,0	16,74
Tarım Dışı Arazi	946.933,4	15,23
Toplam İl Arazi Varlığı	6.217.880	100,00

Kaynak: Anonim, 2007a.

Çizelge-6'da Şarköy ilçesi'nin arazi kullanım şekillerine yer verilmiştir. Şarköy İlçesi arazi kullanım şekilleri açısından incelendiğinde,157.227 hektar tarım alanı varlığı ile Tekirdağ ili tarım alanını varlığının %4, 0'si, 224,89 ha çayır mera alanı ile %0,69'u, orman-fundalık ve diğer araziler ile %24,74'ü ve yüz ölçümü olarak %7,73'üne sahip olduğu görülmüştür.

Çizelge-6. Şarköy ilçesi arazi kullanım şekli

Arazi Kullanım Şekli	Şarköy	Tekirdağ (Toplam)	Toplam Alan İçinde Şarköy İlçesinin Payı %
Tarım Alanı (ha)	157.227	3.904.346	4,02
Çayır-Mera (ha)	224,89	32.574,06	0,69
Orman-Funda ve Diğer Araziler (ha)	25.754	104.086	24,74
Yüzölçümü (ha)	48.100	621.800	7,73

Kaynak: Anonim, 2007a.

4.4. İşlenen Tarım Alanlarının Kullanım Şekilleri

Tekirdağ İlinde işlenen tarım alanları beş ana grupta incelenmiştir. İl'in toplam tarım arazisi 3.904.346 dekadır. Genel olarak tarım alanlarının büyük bir kısmını % 96,14 yüzde oranıyla tarla bitkileri oluşturmaktadır ki bu oran oldukça yüksektir. Tarla bitkilerini takip eden kullanım şekli ise % 1,50 oran ile sebzeçilik, bağcılık yapılan alanların yüzde oranı ise %1,07 olarak belirtilmiştir. Bu oranı %1,02 ile zeytinlik ve son olarak %0,27'sini meyvelik arazisi olduğu görülmüştür(Çizelge-7).

Çizelge -7. Tekirdağ ili işlenen tarım alanlarının kullanım şekli

Kullanım Şekli	Alan (da)	Oranı (%)
Tarla Arazisi	3.753.609	96,14
Bağ Arazisi	41.642	1,07
Sebze Arazisi	58.726	1,50
Zeytinlik Arazi	39.720	1,02
Meyvelik Arazi	10.649	0,27
Toplam	3.904.346	100,00

Kaynak: Anonim, 2007a.

5. BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIĞIN GENEL YAPISI ve ÖZELLİKLERİ

5.1. Bağcılığın Teknik Yapısı ve Özellikleri

5.1.1. Bağcılığın Tarihçesi

Bağcılık için yerkürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunan ülkemiz, asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra, son derece eski ve köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Anadolu'da bağcılık kültürünün tarihi oldukça eskidir. Yapılan arkeolojik kazılardan, Anadolu'da bağcılık kültürünün MÖ 3500 yılına kadar dayandığı saptanmıştır. Ülkemizin değişik yörelerinden, arkeolojik kazılardan çıkarılan tarihi eserlerde, üzümle ilgili şekil ve kabartmaların yer alması, o yörede bağcılık kültürünün yaygın olduğunu işaret eden en önemli göstergelerdir. Gerçekten ülkemizde her bölgede yapılan kazılarda bağcılıkla ilgili tarih öncesi devirlere ait önemli eserler bulunmuştur. Arkeolojik buluntularda Anadolu'da Hititler zamanında asma ve şarabın büyük önem taşıdığı, M.Ö. 1800-1550 yıllarında bağcılığın çok gelişmiş olduğu, dini merasimlerde ve sosyal yaşantıda üzüm ve şarabın tanrılara adak olarak sunulduğu kaydedilmektedir. Hititler bağ ve bahçe gibi varlıklarını korumak için bugünkü anlayışa uygun tarım yasalarını da uygulamışlardır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde bağcılık tarımsal uğraşı içinde önemli bir gelir kaynağı idi. Ülkenin her tarafında bakımlı ve verimli bağların bulunduğu, İbni Batuta ve Evliya Çelebi seyahatnamelerinde bahsedilmektedir. Özellikle Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Konya (Meram bağları), Bursa(İznik), İzmir (Urla) ve Manisa bağlarından büyük övgü ile söz etmektedir.

İslam dininde ve Kuran-ı Kerimde, her türlü uyuşturucu hamr diye anılır. İnsanın düşünce ve akıl yürütme yeteneğini örtüştü için uyuşturuculara özellikle de şaraba hamr denmektedir ve Kuran'da 6 yerde kullanılmıştır. Alkollü içkiyi yasaklayan Maide suresi 90. Ayetinde yasak, hamr diye verilmiş ve bütün uyuşturucuları dolayısıyla şarabın insan hayatından çıkarılması amaçlanmıştır. İslamiyet'in etkisi ile Osmanlı Türklerinde şarap yapmak aşağılık bir sanat ve içmek dahi haramdı; zaman zaman, Hristiyan ve Yahudilere şarap yapma olanağı sağlanıyordu. Ancak Osmanlı yasak olan bir eylemi, gizli de olsa yapıyor, şarap içiyordu. Türkiye Cumhuriyeti'nde yani Cumhuriyetin ilanından sonra, şarap üretimi canlanmaya başladı. 1929'da devlet sermayesi ile Tekirdağ'da bir şarap işletmesi açıldı, takip eden yıllarda da bir çok yerde açılışlar devam etti,, ancak şarap sektörünün sorunları asla tam anlamıyla çözüm bulamadı.

Bağcılık Anadolu'da tarihsel gelişim içinde değişik uygarlıkların ekonomik yapısına etkili olarak günümüze değin daima önemli bir tarımsal üretim kaynağı olmuştur. Bu gelişme ve değişme içinde bağcılık daima var olmuş ve tarımsal yapı içinde önemini daima korumuştur. Günümüzde de yurdumuzun hemen her yanında yapılan bağcılık içinde zamanla çeşit zenginliği oluşmuş, iklim, beğeni ve tüketim yerlerine göre değişik çeşitler ayrılmıştır. İklim farklılıklarına bağlı olarak uygun yetiştirme teknikleri gelişmiş, tüketim ve değerlendirme çeşitlenerek artmıştır (**Çelik,1998**).

5.1.2. Bağ Tarımı

Tarih öncesi çağlarda kültüre alınan asma ve bağcılık kültürü, doğu ve batı medeniyetlerinin sosyal ve ekonomik yapısı içinde her dönemde önemli bir yer tutmuştur. Asmanın meyvesi olan üzüm ise, içerdiği yüksek şeker kalorisi, bazı mineral maddeleri ve vitaminleri ile önemli bir besindir. Ayrıca sofralık, kurutmalık, şaraplık, meyve suyu, pekmez, köfter gibi birçok değerlendirme alanına sahip olması nedeniyle geniş alanlarda çok uzun yıllardan beri yetiştirilmektedir. Ekonomik olarak bağcılık, dünya üzerinde genel olarak 30–50° kuzey ve güney enlemleri arasında yapılabilmekte olup, Anadolu bağcılığın anavatanı olarak gösterilmiştir.

Ülkemizde değişik bölgelerin, birbirinden iklim ve kültürel pratikler yönünden farklılıklar gösteren yörelerinde yapılan bağcılık, gerek üretim yapısı ve gerekse çeşit yönünden dikkate değer ayrıcalıklar göstermektedir (**Çelik,1998**). Bu nedenlerden dolayı bağ tarımı yapmadan önce bazı faktörlerin incelenmesi yerinde olacaktır.

Bağ kurulacak yerin seçimi yapılırken ekonomik faktörlerin yanı sıra asmanın (seçilen çeşidin) toprak ve iklim istekleri ile bağ kurulacak yerin yönü ve eğimi dikkate alınarak genel bir değerlendirmeden sonra karar verilmelidir.

Ülkemizde bir yörede yeni bağ kurulurken başlıca şu yöntemlerden biri kullanılmaktadır;

- Aşısız yerli asma fidanı kullanılarak,
- Aşılı köklü asma fidanı kullanılarak,
- Tüplü fidanlarla,
- Aşısız köklü anaçların dikilmesi, iki sene sonra yarma aşısı ile aşılması,
- Aşısız köklü anaçların dikilmesi aynı yıl veya bir sene sonra omega aşısı ile aşılması ile bağ kurulmasıdır.

Bir yörede bağ kurmak için yer seçimi yapılırken ekonomik ve ekolojik faktörler dikkate alınmalıdır.

Bağ kurulacak yerin seçiminde etkili olan ekonomik faktörler şunlardır:

1. Bağ kurulacak yer, üzüm tüketim ve işletme merkezlerine yakın olmalı,
2. Teknik işgücü kolay temin edilebilmeli ve zorunlu girdi maliyetleri ucuz olmalıdır,
3. Ulaşımın her mevsimde yapılabilmesi ve seçilen yer makine işgücünün kullanılması uygun olmalı,
4. Asmaların yatay ve dikey desteklenmesinde kullanılan materyal ile hasat ev ambalajlamada kullanılan materyal kolay ve ucuz temin edilebilmeli,
5. Yetiştirilmesi düşünülen üzüm çeşitleri sofralık veya şaraplık değeri yüksek olan standart çeşitler olmalı,
6. Bağ kurmak için seçilen arazi, başlangıçta arazi ıslahı ve tefsiye masrafı gerektirmemeli ve bağın üretim devresi boyunca su ve rüzgar erozyonuna maruz kalmamalıdır.

Bağ kurulacak yerin seçiminde etkili olan ekolojik faktörler şunlardır:

1. İklim
 - Sıcaklık ve güneşlenme,
 - Yağış ve oransal nem,
 - İlkbahar geç ve sonbahar erken donları,
 - Rüzgarlar,
2. Yer ve yöney
 - Seçilen yerin yönü,
 - Seçilen yerin denizden uzaklığı ve yüksekliği
3. Toprak
 - Seçilen toprağın fiziksel ve kimyasal bakımdan uygun nitelikte olması,
 - Su ve rüzgar erozyonuna maruz kalmaması için uygun bir eğimde olması,
 - Sulama, gübreleme ve işleme gibi kültürel uygulamalarda fiziksel ve kimyasal niteliği bozulmamalıdır (**Çelik, 1998**).

Asmanın iklim istekleri dikkate alındığında bir yörede bağcılık yapabilmek için yıllık sıcaklık ortalamasının 10 °C'den aşağı olmaması ve etkili sıcaklık toplamının 900 gün-derece'den az olmaması gerekir.

Etkili sıcaklık toplamı gereksinimi çeşitlerin olum devresine göre şöyledir;

- Çok erkenci çeşitler : 900–1100 gün-derece
- Erkenci çeşitler : 1100–1300 gün-derece
- Orta olum çeşitler : 1300–1700 gün-derece
- Son turfanda : 1700 gün-derece'den daha fazladır.

Dolayısıyla bağ kurarken iklim yönünden çeşitlere göre etkili sıcaklık toplamının (EST) bilinmesi gerekir. Marmara Bölgesinde Şarköy ilçesi bu açıdan dikkate alındığında etkili sıcaklık toplamının çok daha fazla olduğu görülür (Şarköy 2112 gün-derece, Tekirdağ merkezde 1917 gün-derece). Görüldüğü gibi bu ilçe etkili sıcaklık toplamı yönünde tüm çeşitler için elverişlidir.

Güneş ışığı fotosentez için mutlaka gerekli olan bir faktördür. Bağcılık yapılacak bir yörede yıllık ortalama güneşlenme süresi 1500–1600 saat olmalı ve bunun 1200 saati vejetasyon devresine rastlamalıdır.

Ülkemizde bağcılık daha çok kurak yörelerde ve meyilli arazilerde yapılmaktadır. Bu nedenle sulanan bağ alanı azdır. Asma yıllık 450–500 mm düzenli yağış alan yörelerde yetişebilir ve yapraklı olduğu dönemde 300–350 mm'lik yağış ister. Ancak dölleme döneminde yağışlar olmamalı, sağanak halinde yağmur, kar ve çığ zararı bulunmamalıdır. Asma ilkbahar geç ve sonbahar erken donlarına maruz kalmamalıdır. Kuvvetli rüzgarların ise asmaya büyük zararları vardır. Özellikle ilkbahar aylarında esen kuzey ve kuzey-doğu rüzgarlarına maruz kalmamalıdır.

Omcanın sürme kuvveti, sürgünlerin odunlaşması, üzümün vaktinde olgunlaşması, kalite ve şarabın özellikleri üzerine bağın yeri ve yönünün büyük etkisi vardır. Yer deyince, bağların yüksek yaylalarda, yamaçlarda, sırtlarda, ovalarda veya vadilerde yetiştirilmesi anlaşılmaktadır. Yön ise; sırtlar ve yamaçlar üzerinde yetiştirilen bağlarda göz önünde tutulması gereken bir faktördür. Her yön güneş ve sıcaklıktan yeteri kadar faydalanamaz. Özellikle kuzey yönü en az güneş gördüğünden soğuktur. Güneye bakan yamaçlar ise en sıcak yönlerdir. Bu sebepten kuzey bölgelerde mümkün olduğu kadar güneye bakan yamaçlarda bağ kurulmalıdır.

Kültür asması çok geniş bir iklim kuşağında yetişmektedir. Yazları sıcak ve kurak, kışları serin ve ılık geçen iklimlerde kolayca yetişebilmektedir. Yazları çok nemli ve yağışlı geçen yerlerde mantari hastalılara duyarlı oluşundan dolayı sağlıklı yetişemez. Şiddetli kış donları da asmanın yetiştirme alanlarını sınırlandırmaktadır. Bir yörede bağcılığını sınırlandıran ekolojik faktörlerin başında iklim gelmektedir. Gerçekten bir bölgede bağcılık yapabilmek için iklim faktörlerinin son derece uygun olması gerekir. Ülkemizde hemen hemen her bölgede bağcılık yapılabilmektedir. Bu nedenle ülkemiz bağcılık yönünden son derece uygun iklim koşullarına sahiptir. Asma için en uygun toprak; tınlı tekstürde, iyi strüktürde; derin veya orta derece derinlikte olan ve iyi drene olabilen; üniform bir yapı gösteren zararlı tuz birikimleri ile hastalık ve zararlı etmenlerin olmadığı ve nispeten düz olan arazilerdir. Asma için en uygun topraklar tınlı topraklardır (**Çelik,1998**).

Asmanın kökleri derine gittiğinden yumuşak dokulu topraklardan hoşlanır. Bağlar yazları kurak ve az yağışlı yerlerde en iyi geliştiğinden bağ toprağının derin ve su tutma kapasitesinin yüksek olması istenir. Toprak yapısı köklerin gelişmesine müsait olduktan sonra fakir topraklarda bile yetişebilir. Yerli asmalar kendi kökleri üzerinde yetiştirildiğinde topraktaki kirece oldukça fazla tolerans gösterirler. Fakat Amerikan Asma Anacı kullanılması halinde, toprak seçimi önemlidir. Ülkemizde, su geçirir olmak şartıyla killi topraklar çok verimli ve bağcılığa elverişli topraklardır. Tınlı topraklar ise, kalite bağcılığı bakımından orta derecede, fakat üretim bağcılığı için besin maddelerince zengin topraklardır. Kalkerli topraklar şaraplık kırmızı üzüm çeşitlerinin sevdiği topraklardır. Ancak bazı Amerikan Asma anaçları yetişmez. Humuslu toprakların bağcılık açısından önemli olmamasına rağmen iyi bir bağ toprağında %5–10 humusun bulunması arzu edilir (**Anonim, 2008b**).

Asma Yetiştirme Teknikleri

➤ Çeşit seçimi

Bölge çeşitleriyle uyulaşabilecek anaçların seçilmesine özellikle dikkat edilmelidir. Erkenci çeşitler için Berlandieri x Riparia melezlerinden kökler, 5BB, 420A ve 5C anaç olarak seçilebilir. Bu anaçlar yüksek düzeyde kirece ve yeterli düzeyde de nematoda dayanıklıdır. Orta mevsimde ve özellikle geç dönemde olgunlaşan çeşitler için ise kirece dayanımı yüksek, nematodlara dayanımı yeterli ve kuvvetli gelişme özelliğine sahip Berlandieri X Rupestris melezlerinden 99R, 1103P ve 140Ruggeri anaçları, tuzluluk sorunu olan yerlerde ise Solonis X Riparis melezi olan 1616C anaç olarak seçilmesi uygundur. Çeşitlerin budanması, uyanması, olgunluk zamanı vs. farklılık gösterdiğinden böyle bağların bakımı, hasadı ve

üzümün değerlendirilmesi çok zor olmaktadır. Bu nedenle bağa konulacak çeşit sayısı en az sayıda tutulmalı bir veya ikiyi geçmemesi tavsiye edilmektedir.

➤ Toprak Hazırlığı

Öncelikle arazide varsa, büyük kayalar, ağaçlar ve çalılar temizlenir. Omcaları muntazam ve düzgün dikebilmek için tümsekler düzeltilir, çukurlar doldurularak toprak tesviyesi yapılır. Fazla su tutan yerlerde drenaj için önlemler alınır. Asmanın ekonomik ömrü bakım koşullarına göre değişmekle birlikte 40 yılın üzerindedir. Bu nedenle ömrü bitinceye dek dikildiği yerde kalacağından, tesisinde çok titiz davranılmalıdır. İyi hazırlanmayan bir yere tesis edilen bağ iyi gelişemez, kısa ömürlü, verimsiz olur ve hastalıklara yakalanma riski artar.

Yeni tesis edilecek bağ, hiç işlenmemiş bir toprak üzerinde olacaksa alan iyi bir şekilde işlenmelidir. Eğer eski bir bağ alanı ise toprağı birkaç yıl dinlendirerek bol yeşil gübre ile gübrelenmelidir. Asmanın iyi bir şekilde gelişebilmesi ve köklerinin derine gitmesi, toprak içinde iyi gelişmesine bağlıdır, yani asmanın gelişimi toprak yapısı ile ilgilidir. Tınlı kumlu topraklarda kökler çok derine gidebilirken, sert yapı gösteren topraklarda köklerin derine gitmesi sınırlıdır. Bu tip toprakların krizma yapılması şarttır. Bilhassa yeni bağcılıkta krizma işine daha çok önem vermek lazımdır. Çünkü yeni bağcılıkta kullanılan Amerikan asma anaçlarının kökleri çok kuvvetli ve süratli büyüdüklerinden toprağın gevşek ve süzek olması lazımdır. Asmaların gelişmemesi ve bazı bağların zamanından önce kuruması, krizmanın yapılmaması veya yüzlek yapılmasından ileri gelmektedir. Krizma, bağ toprağının en az 40 cm derinlikte işlenmesidir. Bu işlem günümüzde krizma pullukları ile yapılmaktadır. Krizma pullukları beygir gücü yüksek traktörlerle çekilir ve toprak 40-50 cm derinlikte işlenir. Krizmanın yapılma zamanı sonbahar mevsimidir. Krizma erken yapılmalı ve kriazmanın bitimi ile asma fidanı dikimi arasında en az 6-8 haftalık bir zaman olmalıdır (**Anonim,2008b**).

➤ Dikim

Sonbaharda krizma yapılmış arazi ilkbaharda düzeltildikten sonra, hayvan veya makine gücü ile işlenebilecek aralık ve uzunlukta çukurlar açılır. İklimin daha sıcak olduğu bölgelerde güneş zararlarını azaltmak için sıralamanın doğu-batı yönünde yapılması, meyilli arazilerde dik olması gerekir. Denemeler yeni tesis edilecek bağlarda sıra üzerinin 1,5-2 m Sıra arasının 2,5-3 m olması gerektiğini göstermiştir. Çukur açmanın makine ile yapılması daha avantajlıdır. Çukurların dip kısmına çiftlik gübresi ince toprakla karıştırılarak konmalıdır. Dikim için fidanda budama yapılır. Yan ve boğaz kökleri tamamıyla, dip kökler

ise 10 cm üzerinden çepeçevre kesilir. Oluşmuş sürgünlerin en kuvvetlisi bırakılır. Budaması yapılan köklü çubuk veya aşılı köklü topraklı fidan, açılan çukurun tam ortasına gelecek şekilde konur, fidanın gövde kısmının en az 10-15 cm'i toprak üzerinde kalacak şekilde açılan çukurlara 10-15 cm kalınlığında toprak atıldıktan sonra fidan hava almayacak şekilde sıkıştırılmalıdır. Daha sonra can suyu verilir ve fidanın yerini belli etmek için yanına bir herek dikilmelidir (**Anonim, 2008b**).

➤ Dikim şekilleri

Kare dikim: İnsan gücü ile toprağı işlenen, zayıf toprağı dikilmiş ve kısa budama isteyen çeşitlerde uygulanır. Bu şekilde dikimlerde mesafe 1-2 m'dir.

Dikdörtgen dikim: Yüksek terbiye sistemi işle kurulmuş bağlara verilen şekildir. Bu şekilde bağların işlenmesi hayvan veya makine gücü ile yapılır. Sıra üzeri dar, sıra araları ise geniş tutulur. Sıra üzerlerinin araları 1-2 m, sıra araları ise 2-3 m arasında değişir.

Üçgen dikim: bu dikimde her üç kenar birbirine eşittir. Altı omca birleştirilince bir hegzagonal şekil oluşur, zor bir dikim şeklidir. Daha çok küçük işletmelerde uygulanır (**Anonim,2008b**).

➤ Gübreleme

Genelde bağlar organik maddece fakir olan topraklarda tesis edilmektedir. Bu nedenle bağlar için çiftlik gübresinin önemi daha fazladır. Ancak, çiftlik gübresi asmanın tüm besin elementleri ihtiyacını karşılamayacağı için ticari gübreler de kullanılmalıdır. Doğru miktarda, dengeli ve zamanında yapılan uygun gübreleme bağcılıkta ürün miktarını ve kalitesini artırmakta ve bağların hastalık, zararlı ve dona karşı dirençlerini de yükseltmektedir. Bu sebepten bağlarda iyi gelişmeyi sağlamak ve yeterli ürün alabilmek için topraktan kaldırılan besin maddelerinin yeniden takviye edilmesi gerekir. Bağlara verilecek gübre miktarının tespiti için birçok faktör göz önünde bulundurularak önceden bazı tahlillerin yapılması gerekmektedir. Her bölgede hatta her bağda ihtiyaç duyulan mineral ve organik madde miktarını ayrı ayrı tespit etmek daha sonra buna göre gübreleme yapmak en isabetli yoldur. Ülkemizde genellikle tavsiye edilen gübre miktarı saf madde olarak kuru koşullarda yerli bağ için 10 kg/da azot, 8 kg/da fosfor, sulu koşullarda kültür bağ için ise 14 kg/da azot, 9 kg/da fosfordur. Azotlu gübrenin bağlarda en uygun verilme zamanı ilkbaharda ilk toprak işlemeden hemen önce Şubat-Mart aylarıdır, istenirse azotlu gübrenin ikinci yarısı Nisan-Mayıs aylarında da verilebilir. Çiftlik gübresi ile fosforlu gübreler ise sonbahar toprak işlemedi sırasında sıralar arasına verilerek toprakla karışması sağlanır (**Anonim,2008b**).

➤ Sulama

Asmanın büyüyüp gelişmesi için topraktaki su miktarının daimi solma noktasının üstünde olması gerekmektedir. Asmanın hızlı gelişme devresi olan Mayıs-Haziran ayları ile salkımların ben düşme zamanında (Temmuz) kök bölgesinde yeterli su bulunmadığı hallerde omcaların gelişmesi yavaşlar, yapraklar pörsür ve renkleri solar, salkımlardaki taneler normal iriliklerini alamaz ve renkleri donuklaşır, üzerlerinde güneş yanıkları oluşur. Böyle durumlara karşılaşıncı bağıın suya ihtiyacı olduğu anlaşılmalıdır. Kış yağmurları normal düşmüşse toprak tarafından tutulmuş olan su bağların bahar gelişmesinde yeterli olacaktır. Sulama imkanı olan taban bağlarda iki kez sulama ve sulamadan sonra tava gelince işleme çok iyi sonuç vermektedir. Kışın kurak geçmesi durumunda ve ayrıca bağlar uyanmadan önce bir su verilip ardından toprak işleme yapılması uygundur. Bağlarda çiçeklenmenin hemen sonrasında ve tanelere ben düşme başlangıcında sulamaya özellikle dikkat etmek gerekir. Kurutmalık ve şaraplık bağlarda ise meyvenin olgunlaşmasından 3-4 hafta önce sulama kesilmelidir. Bağa verilecek su miktarı iklime, toprağa ve çeşide göre değişiklik gösterir. Toprağın üstten 60-70 cm'lik kısmı suya doymalıdır. Bunu anlayabilmek üzere sulama yapıldıktan sonra bir demir çubuk toprağa batırılmalı ve rahatça ilerlediği derinlik suyun işleme seviyesi olarak kabul edilmelidir. Karıgın suyla doldurularak suyun sıra sonuna ulaşması da verilecek su miktarının yeterliliğinin tespitinde bir ölçü olarak kullanılmaktadır. Yurdumuzda bağlarda sulama çoğunlukla karık sulama ile yapılmaktadır. Son yıllarda damla sulama sistemi ve sprink yöntemi de uygulanmaya başlanmıştır (**Anonim,2008b**).

➤ Toprak işleme

Kültür bitkileri içinde en fazla toprak işleme isteyen bitki asmadır. Sonbaharda yaprak dökümünden sonra, budamadan önce yapılacak toprak işleme yabancı otlarla savaşmada ve kış yağmurlarının toprakta emilmesine yardımcı olmaktadır. Daha sonra biri budamadan sonra, bir de ilkbahar geç donlarından sonra yapılacak toprak işleme toprağın havalanmasını ve suyun toprakta muhafazasını sağlamaktadır. Bu sırada çapa ile boğaz açma ve boğaz köklerinin temizliği de önemli bakım işlerindedir. Ayrıca tane bağlamadan sonra yapılacak toprak işleme veya çapa da etkili olmaktadır. Bağlarda yabancı ot ile mücadelede ilkbahar ve yaz aylarında 2-4 çapalama işlemi yeterlidir (**Anonim,2008b**).

➤ Budama

Asmanın budanması çok bilgi ve beceri isteyen bir iştir. Bu nedenle asmanın fizyolojisini ve budama esaslarını bilmek gerekir. Aksi halde üzümün kalitesi düşmekte, verim

azalmaktadır. Asma, bir yıllık sürgünler üzerinde, üzüm çeşitlerine göre verimli gözlerin yerinin bilinmesi şartı ile asmanın kaldıracabileceği kadar verimli göz bırakmak ve lüzumsuz çubukları kesme biçiminde budanır. İklim şartlarına göre budamanın; Ocak-Şubat, hatta Mart aylarında yapılması uygundur. Telli terbiye sistemleri kullanılması önerilmektedir (**Anonim, 2008b**).

5.1.3. Dünya’da ve Türkiye’de Bağcılık

Üzüm, çeşitli değerlendirme yöntemlerinin oluşu, iklim ve toprak istekleri yönünden çok seçici olmayışı, çok yıllık olması ve çoğalma yöntemlerinin kolay oluşu gibi nedenlerle Dünya’da en yaygın yetiştiriciliği yapılan bitkilerden biridir. Bağcılık yeryüzünde Kuzey Yarımkürede 11°-53°, Güney Yarımkürede 20°-40° enlem dereceleri arasında yapılmaktadır. Bu enlem dereceleri arasında asma son derece uygun toprak ve iklim koşulları bulmuş ve çok sayıda çeşit zenginliği göstererek ülkelere göre değişik kültürel uygulamalarla yoğun olarak yetiştirilmiş olduğu görülmüştür (**Çelik, 1998**).

Dünyanın önemli üzüm üretici ülkelerinden olan Türkiye Cumhuriyetinin Osmanlı döneminde 1909 ve 1913 yıllarında yapılan tarım sayımına göre sırasıyla 528.891 ha ve 549.502 ha bağ alanı miras kalmıştır.

Çizelge-8. Dünya’da ve Türkiye’de bağcılık

YILLAR	DÜNYA		TÜRKİYE	
	ALAN (ha)	ÜRETİM (ton)	ALAN (ha)	ÜRETİM (ton)
1995	7.814.751	55.863.725	565.000	3.550.000
1996	7.694.867	59.087.563	560.000	3.700.000
1997	7.295.012	58.428.468	545.000	3.700.000
1998	7.246.705	57.021.422	541.000	3.600.000
1999	7.267.561	60.891.272	535.000	3.400.000
2000	7.375.478	64.754.360	535.000	3.600.000
2001	7.458.718	60.742.643	525.000	3.250.000
2002	7.459.196	61.796.090	530.000	3.500.000
2003	7.517.233	62.348.184	530.000	3.600.000
2004	7.674.237	65.486.235	520.000	3.500.000
2005	7.385.314	67.695.894	516.000	3.850.000
2006	7.399.546	68.952.793	513.826	4.000.063

Kaynak: Anonim, 2008a.

Çizelge-8’de yıllar itibarıyla Dünya ve Türkiye’nin üzüm üretim alanı ve üretim miktarları yer almıştır. 2006 yılı verilerine göre Dünya üzüm üretim alanı 7.399.546 ha ve Türkiye üretim alanı 513.825 ha olarak belirtilmiş, dünya üzüm üretim alanının %6,94’ü ne sahip olduğu görülmüştür. Çizelgeden de anlaşılacağı gibi Türkiye üzüm üretim alanlarında bir düşüş meydana gelmiştir. Ancak üretim alanlarında azalma olmasına karşılık toplam üzüm üretiminde bir artış meydana gelmiş, 68.952.793 ton olan Dünya üzüm üretimi içerisinde 4.000.063 ton ile % 5,8’lik bir paya sahip olduğu tespit edilmiştir.

5.1.3.1. Dünya’da bağcılık

Dünyada belli başlı üzüm üreticisi ülkelerin üretim alanları yıllar itibarıyla Çizelge-9’da gösterilmiştir. Buna göre üzüm üretim alanlarının giderek azaldığı gözlenmekte ve Dünyanın en fazla bağ alanlarına sahip olan ülkesinin İspanya olduğu anlaşılmaktadır. 2006 verileri incelendiğinde İspanya’yı sırasıyla; Fransa, İtalya, Türkiye ve Çin izlemektedir. Çizelgeye göre Türkiye’nin ise bağ alanları açısından dünyanın 4. ülkesi durumunda olduğu görülmüştür.

Çizelge-9. Ülkeler bazında 2002–2006 yılları dünya yaş üzüm üretim alanı (da)

Ülkeler	Üretim Alanı (da)				
	2002	2003	2004	2005	2006
Dünya	75.074.430	75.156.150	73.605.760	73.853.140	73.995.460
İtalya	8.363.300	8.655.460	7.489.240	7.549.870	7.549.870
Fransa	8.617.730	8.507.940	8.518.480	8.548.240	8.420.260
İspanya	11.861.070	11.727.970	11.706.250	11.614.110	12.000.000
A.B.D	3.844.310	3.848.620	3.776.140	3.783.220	3.200.000
Çin	3.954.300	4.240.770	4.166.330	4.532.000	4.832.000
Türkiye	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.138.260
Arjantin	2.059.190	2.057.210	2.054.160	2.118.380	2.189.910
Şili	1.700.000	1.720.000	1.750.000	1.780.000	1.780.000
G. Afrika	1.167.090	1.102.000	1.115.990	1.125.890	1.127.170
Almanya	987.720	982.700	984.030	988.750	991.720

Kaynak: Anonim, 2008a.

Dünya’da belli başlı ülkelerin yaş üzüm üretimi 2002–2006 yılları arasında incelenerek Çizelge-10’da sunulmuştur. Çizelgeye göre yıllar itibarıyla dünya yaş üzüm üretiminde bir artış meydana gelmiş, 2006 yılı verilerine göre 68.952.793 ton yaş üzüm üretimi gerçekleştiği belirtilmiştir. Dünya’da en fazla yaş üzüm üretiminin gerçekleştirildiği ülkenin İtalya olduğu göze çarpmıştır. Bunu sırasıyla Fransa ve İspanya izlemekte olup Türkiye altıncı sırada yer almıştır. Üzüm üretim alanları bir önceki Çizelge-9’a göre en fazla

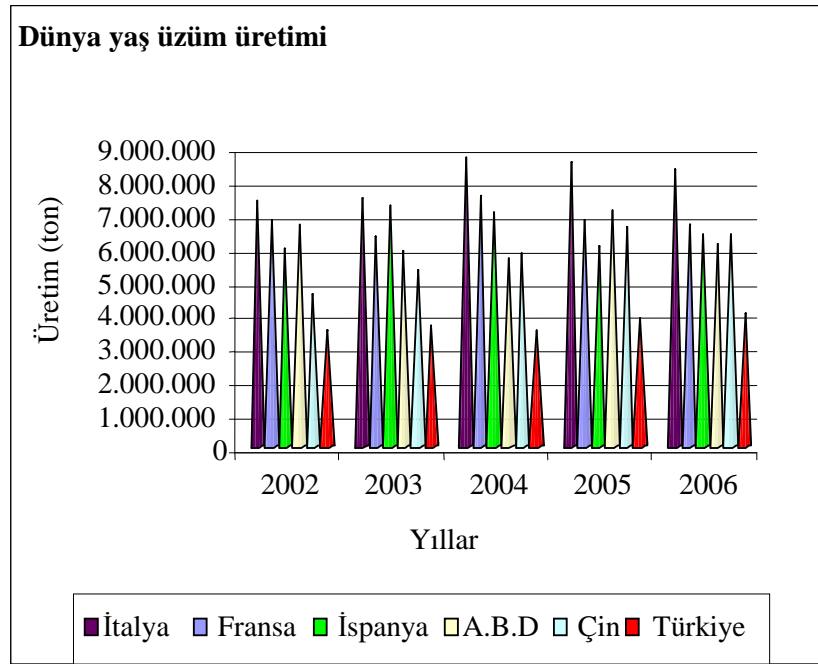
İspanya’da bulunmasına rağmen, üzüm üretimi açısından üçüncü sırada olması dekara verimin bu ülkede Fransa ve İtalya’ya göre daha düşük olmasının bir sonucu olarak karşımıza çıkmıştır.

Çizelge–10. Ülkeler bazında 2002–2006 yılları dünya yaş üzüm üretimi (ton)

Ülkeler	Üretim (ton)				
	2002	2003	2004	2005	2006
Dünya	61.702.359	63.286.245	67.552.834	67.695.894	68.952.793
İtalya	7.393.880	7.482.936	8.691.970	8.553.576	8.325.888
Fransa	6.853.482	6.307.112	7.564.902	6.790.215	6.692.550
İspanya	5.934.557	7.265.635	7.064.201	6.054.334	6.401.500
A.B.D	6.657.777	5.887.268	5.651.672	7.088.470	6.093.560
Çin	4.567.417	5.270.509	5.775.760	6.592.039	6.375.000
Türkiye	3.500.000	3.600.000	3.500.000	3.850.000	4.000.063
Arjantin	2.360.000	2.301.480	2.650.972	2.829.711	2.880.927
Şili	1.750.000	1.985.000	1.900.000	2.250.000	2.250.000
G. Afrika	1.521.703	1.663.530	1.661.922	1.682.813	1.550.415
Almanya	1.368.200	1.333.770	1.331.939	1.325.901	1.325.901

Kaynak: [Anonim](#), 2008a.

Dünya üzüm üretimi son beş yılda %10,5 oranında, Türkiye üzüm üretiminde ise %12,5 oranında üretim artışı olduğu belirlenmiştir. Üzüm üretimi açısından önemli ülkeler İtalya, İspanya, Fransa, A.B.D, Çin ve Türkiye’nin 2002-2006 yılı arasında meydana gelen değişimlerine Şekil-1’de yer verilmiştir. Şekil-1’den de görüldüğü gibi son beş yıl içerisinde en hızlı ilerlemeyi Çin göstermiş ve bu ülkenin üzüm üretimi %28,35 oranında artmıştır.



Şekil-1. Dünya yaş üzüm üretimi

2002-2006 yılları arasında Dünyadaki üzüm üretimine ilişkin verilere göre verim söz konusu olduğu zaman Türkiye'nin oldukça alt sıralarda yer aldığı görülmektedir (Çizelge-11).

Çizelge-11. Ülkeler bazında 2002–2006 yılları dünya üzüm verimi (kg/da)

Ülkeler	Üzüm Verimi (kg/da)				
	2002	2003	2004	2005	2006
Dünya	822	842	918	917	932
İtalya	884	896	1.160	1.133	1.103
Fransa	795	741	888	794	795
İspanya	500	620	604	521	534
A.B.D	1.732	1.530	1.497	1.874	1.904
Çin	1.155	1.243	1.386	1.455	1.319
Türkiye	660	679	660	726	727
Arjantin	1.146	1.119	1.291	1.336	1.316
Şili	1.029	1.154	1.086	1.264	1.264
G. Afrika	1.304	1.510	1.579	1.495	1.375
Almanya	1.385	1.357	1.354	1.341	1.337

Kaynak: [Anonim](#), 2008a.

5.1.3.2. Türkiye’de bağcılık

Dünya üzerinde bağcılık için en elverişli iklim kuşağı kuzey yarımkürede 34° - 49° enlemleri arasında kalan alanlar olarak belirtilmişti. Bu coğrafi bilgi referans olarak alınır, Kuzey yarımkürede 36° - 42° enlemleri arasında kalan Türkiye bağcılık ve şarapçılık açısından çok uygun bir iklim kuşağında yer almakta ve ayrıca da topraklarının verimliliği sayesinde de bu ürünün eski çağlardan beri yetiştirildiği bir ülke konumunu koruyarak sürdürmektedir.

Türkiye’de tarıma dayalı alanların yaklaşık %2,5 i bağlara ayrılmıştır. Ülkemiz bitkisel üretiminde üzümün payı %3,5, toplam meyve üretiminde de %31’dir. Ülkemizde bağ alanı bakımından birinci bölge Ege Bölgesi’dir. Bu bölgede, toplam bağ alanlarının yaklaşık % 28 i bulunmakla beraber, bölge üzümlerinin niteliği ve kurutmalık olarak sağladığı yüksek katma değer nedeniyle şaraplık olarak değerlendirilme oranı düşüktür. Toplam bağ alanının yalnızca ülke toplamının %5 ine karşılık geldiği Marmara Bölgesi şarap üretiminde birinci sırayı almaktadır (**Anonim, 2008c**).

Çizelge-12. Türkiye’de yetiştirilen üzüm çeşitleri

Coğrafi Bölgeler	Yetiştirilen Üzüm Çeşitleri		
	Sofralık	Şaraplık ve Şıralık	Kurutmalık
Marmara Bölgesi	Çavuş, Hafızali, Müşküle, Razaki, Hamburg Misketi, Alphonse Lavellée, Muscat rein des Vignes, Cardinal, Kozak Siyahı, İtalia, Kozak Beyazı	Clairette, Pinot Chordonnay, Riesling, Beylerce, Semillon, Pinot noir, Papaz Karası, Adakarası, Kuntra (Karasakız), Gamay	Razaki
Ege Bölgesi	Razaki, Kozak Beyazı, Sultani ve Yuvarlak Çekirdeksiz, Alphonse Lavellée, Hamburg Misketi, Kozak Siyahı, Pembe Gemre, Cardinal, Muscat rein des Vignes, İtalia, Kayırcık, Siyah Gemre, Osmanca.	Semillon, Cabernet	Sultani Çekirdeksiz, Yuvarlak Çekirdeksiz, İrikara, Razaki, Aşıkara.
İç Anadolu Bölgesi	Besni (Bamba), Razaki, Çavuş (Nevşehir), Büzgülü (Karagevrek), Gül Üzüümü, Hamburg Misketi, İtalia, Hafızali, Alphonse Lavallée.	Sungurlu, Narince, Emir, Hasandede, Kalecik Karası, Papaz Karası	Muscat rein des Vignes
Akdeniz Bölgesi	Alphonse Lavallée, Perlette, Cardinal, Perle de Csaba, Muscat rein des Vignes, Razaki, Işıklı, Hönüsü, Yıldız, İtalia, Siyah Gemre, Ceviz (Gülнар), Rumi, Hönüsü	Dökülgen, Kabarcık, Rumi, Azezi, Üvezi, Tosbağa Kabarcığı, Serpene, Kıran, Horozkarası	Dimrit, Hevenk, Kuş Yüreği, Miski, Fırt, Dımışkı
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Dımışkı, Ağbesni (Besni), Peygamber, Muhammediye, Tahannebi, Hönüsü, Horozkarası (Kiliskarası)	Dökülgen, Üküzgözü, Boğazkere, Horozkarası	Besni (Bamba), Dımışkı
Doğu Anadolu Bölgesi	Karaerik, Tahannebi, Besni, Şilfoni, Muhammediye	Narince, Öküzgözü, Boğazkere	
Karadeniz Bölgesi	Hafızali, Çavuş, Hamburg Misketi	Narince, Öküzgözü, Boğazkere	Razaki, Balbal, Kepenek

Kaynak: Çelik, S. 1998

Ülkemizde üretilen üzümün %40'ı kurutmalık üzüm çeşitlerinden oluşmaktadır. Yaklaşık 400.000 ton kuru üzüm üretimi (%63'ü çekirdeksiz,%37'si çekirdekli) ile dünya da ilk sırada yer alan Türkiye, çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde ABD'den sonra ikinci, dış satımda ise ilk sırada yer almaktadır (Çelik ve ark., 2005). Toplam üzüm üretiminin yaklaşık olarak %35,4'ü sofralık, %41,7'si kurutmalık, %5,5'i şaraplık, %8,8'i şıralık üzüm olarak pekmez, köfter, sucuk, reçel gibi ürünlerin imalatında değerlendirilmektedir. Ülkemizin önemli ihracat ürünü olan çekirdeksiz kuru üzüm ve sofralık üzüm, şarap ile üzüm suyu toplam ihracat geliri, toplam tarım ürünleri ihracat gelirinin %8,3-9'udur (**Kiracı, 2006**).

Türkiye'de yetiştirilen üzüm çeşitleri ve değerlendirme şekillerine ait bilgiler Çizelge-12'de verilmiştir. Çizelge-12'den de anlaşılacağı gibi hemen hemen her bölgemizde sofralık ve şaraplık üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir.

5.2.Şarapçılığın Teknik Yapısı ve Özellikleri

5.2.1. Şarap ve Şarap Sanayinin Tarihçesi

Ülkemizin değişik yerlerinde yapılmış olan arkeolojik kazılardan çıkarılan üzüm ve şarapla ilgili birçok tarihi eserin çıkması, şarap tarihinin de asma tarihi kadar eski olduğunu ortaya koymaktadır. Şarabın bulunuşuna dair çeşitli görüşler vardır. Örneğin İran İmparatoru Cemşit'in şarabı ilk bulan kimse olduğu ve bu buluşunu da fazla gelen üzümlerin sarayın kilerinde bir kaba konmasına, bu sırada çetin bir baş ağrısına tutulmuş olan ve bu ağrılardan kurtulmak için kilerde kendi kendine köpürüp kaynayan üzüm şırasını zehir diye içip intihar etmek isteyen, fakat ölmek yerine neşelenen Cemşit'in gözde cariyesine borçlu olduğu söylenmiştir.

Asma ve şarap kültürü en geç M.Ö. 1500 yıllarında Fenikeliler yada M.Ö. 2000 yıllarında Ege sahillerine yerleşmiş bulunan Yunan kolonileri tarafından Yunanistan'a sokulmuş ve eski Yunanlılarda şarap kültürü en yüksek düzeye ulaşmıştır. Homer (M.Ö.800), Odysse ve İliada'sında Anadolu ve Yunan şaraplarına olan hayranlığı belirtmekte ve Öz Trakya şaraplarından överek bahsettiği göze çarpmıştır (**Aktan ve Kalkan, 2000**).

Yunan kolonistleri, bağ şarap kültürünü M.Ö.600 yılında Sicilya ve İtalya'ya ve daha sonra Marsilya'ya sokmuşlardır. Daha Romalıların etkisi olmadan Fransa'da bağ şarap kültürü önce Galya'ya ve sonradan Fransa'nın bütün güney ve batı kısımlarına yayılmıştır.

Yunanlılarda olduğu gibi Romalılar'da da bağcılık kısa bir zamanda önem kazanmış, bağcılık ve şarap kültürü çok çabuk gelişmiştir (Özay, 2003).

Bağ kültürü bütün Avrupa'ya kısa sürede yayılmıştır. Macaristan, Almanya, Avustralya, Balkanlar vb. Eski dünyada özellikle Akdeniz kıyılarında gelişen şarapçılık, kolonileşme ile birlikte Avustralya, Yeni Zelanda, Orta ve Güney Amerika'ya yayılmış ve günümüzde eski dünya ve yeni dünya terimlerinin doğmasına yol açmıştır (Aktan ve Kalkan, 2000).

Şarap sevilen bir içki olması ile birlikte dinsel bir nitelik de taşımaktadır. Çok tanrılı dinlerde şarap tanrıları bulunmaktadır. Mısırlılar Osiris, Yunanlılar Dionysos, Romalılar ise Bacchus olarak Şarap tanrılarını isimlendirmişlerdir.

Çok tanrılı dinlerde olduğu gibi tek tanrılı dinler olan Tevrat ve İncil'de de üzüm ve şaraptan bahsedilmektedir. Hıristiyanlıkta şarap İsa'nın kanına benzetilmektedir. Şarabın kutsal bir içki sayılması, kilise ve manastırlarda rahipler tarafından yapılmasını ve dinsel törenlerde kullanılmasını sağlamıştır. Rahipler bağcılık ve şarap yapımı ile ilgilenmiş, oldukça kaliteli şaraplar üretmişlerdir. İslam dininde şarap içme haram sayıldığı için, şarap üretimi Osmanlı döneminde bir süre tamamen yasaklanmıştır. Ancak bütün yasaklara rağmen bağlar bozulmamıştır. Üretim gayrimüslimler tarafından az miktarda devam ettirilmiştir.

Avrupa'da "Filoksera" zararlısının bağların önemli bir bölümünü yok etmesi sonucunda Osmanlı bir dönem Avrupa'ya büyük miktarlarda şarap ihraç etmiştir. 1800'lü yıllarda Osmanlı şarapçılığı önemli bir gelişme göstermiş ve çeşitli fuarlarda olan şaraplar madalya almışlardır. Cumhuriyetin ilanından sonra şarap üretiminde bir canlanma görülmüştür. 1929'da Tekirdağ'da devlet sermayesi ile TEKEL şarap fabrikası kurulmuştur. Günümüzde ise şarap sektöründe birçok özel firma bulunmaktadır ve şarap tüketimi miktarı her geçen gün artmaktadır.

5.2.2. Şarap Sanayi ve Şarapların Sınıflandırılması

Şarap sanayi ülkemize imalat sanayinin alt sektörü olan içki sanayi içinde yerini almıştır. Türk Standartları Enstitüsü (T.S.521)'ne göre şarap: "Yalnız taze üzüm ve şirasından fermantasyon yöntemiyle elde edilen alkollü içki" şeklinde tanımlanmıştır. Ancak şarap sanayi içinde daha geniş kapsamlı tanımlanarak şarabın yanı sıra; meyve şarapları, şampanya, vermut ve şaraptan alkollü içki imalatına da sanayi içinde yer verilmiştir.

Tanımlamada sanayide konyak, rakı suması ve şarap üretimi belirtilmiş, sanayi yan ürünün olarak alkol üretimine de yer verildiği bildirilmiştir.

Şaraplarda bulundurulabilecek alkol miktarı ise standartlarda +20C'de en az 11, en çok 19 derece, sofr şaraplarında da üst sınır 13,5 derece olarak saptanmıştır.

Şaraplar çeşitli özellikleri bakımından sınıflandırılmıştır. Bunlar aşağıda yer almıştır.

1- Şarapların kalitelerine göre sınıflandırılması

- Sofralık Şaraplar
- Kaliteli Şaraplar

2- Şarapların renklerine göre sınıflandırılması

- Beyaz Şaraplar
- Kırmızı Şaraplar
- Roze Şaraplar

3- Köpüklü şarapların sınıflandırılması

- Doğal Köpüren Şaraplar
- Suni Köpüren Şaraplar

4- Şarapların içerisindeki şeker miktarına göre sınıflandırılması

- Sek Şaraplar
- Domisek Şaraplar
- Yarı tatlı Şaraplar
- Tatlı Şaraplar

5- Şarapların aromalarına göre sınıflandırılması

- Normal Şaraplar
- Aromatik Şaraplar
- Aromatize Şaraplar

6- Şarapların yıllandırılmalarına göre sınıflandırılması

- Primer Şaraplar (6ay)
- Yıllandırılmayan Şaraplar (2 yıl)
- Yıllandırılabilen Şaraplar
- Likör Şarapları

5.2.3. Şarap Üretimi

Şarap üretim metodunda bugün dünyada uygulanan iki temel yöntem bulunmaktadır. Bunlardan birincisi uzun zaman alan, mümkün olduğunca az değişiklik ile fermantasyonun kendiliğinden gelişen bir süreç içerisinde oluşması anlayışına dayanmaktadır. Bu yöntemde üretim sürecinin bütün aşamalarında geçecek zamanın uzamasının bir sakıncası görülmemekte, aksine sürenin uzamasına gayret sarf edilmektedir. Bordo yöntemi adı verilen bu yöntem, daha çok şatoların uyguladıkları sistemdir. Modern yöntem adı verilen ikinci sistemde ise temel prensip, şarabı mümkün olan en kısa sürede stabil hale getirmek ve olgunlaştırmaktır.

Fransa gibi dünya şarap üretiminde öne çıkmış bazı ülkelerde chateau (şato) sistemi yaygındır. Bu sistem, bir şato ya da evin etrafındaki bağlarda yetiştirilen üzümlerden şarap yapılması esasına dayanır. Her şatonun sınırlı bağlarında en iyi sonucu verecek üzümler yetiştirilmekte, başka bağlardan alınmış üzümler kesinlikle üretimde kullanılmamaktadır. Ancak şatonun bağında yetiştirilen ve birbirini tamamlayan üzüm çeşitleri harmanlanabilmekte ve üretilen şaraba şatonun adı verilmektedir. Üretilen şarabın kalitesini belirleyen faktörlerin basında üretimde kullanılacak üzümün özellikleri gelmektedir. Bu nedenle çeşitli kaynaklarda bağbozumu, şarap üretimindeki aşamalara dahil edilmektedir.

Üzümün hasadından şarap üretimine kadar geçen aşamalar aşağıda yer almıştır;

Hasat (Bağbozumu): Üzümlerin olgunlaştıktan sonra toplanması işlemidir. Şarabın kalitesi ve cinsi kullanılan üzümün doğru zamanda hasat edilmesi ile direkt olarak ilgilidir. Üzümler olgunlaştıkça içerdikleri şeker miktarı arttığı için hasadın üretilen şarabın cinsine uygun zamanda gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Şarabın içindeki alkol, üzümün şekerinden oluştuğundan, 11 derecelik alkol elde edebilmek için üzümdeki şekerin belli bir seviyeye gelmesi gerekmektedir. Bu nedenle hasat zamanının doğru tespit edilebilmesi ve bunun için de üzümün olgunlaşma döneminin kesin ölçümlerle belirlenmesi gerekmektedir. Hasat zamanını tespit edebilmek için örnekler alınarak üzümlerin asit ve şeker miktarı ölçülmektedir. Diğer yandan hasat elle yapılmalı ve bozulmuş, ekşi ve küflenmiş üzümler ayrılmalıdır.

İşletmeye Nakil: Bu aşamada dikkat edilecek en önemli nokta, üzümlerin fabrikaya getirilmesinde oksijenle bozulmaması, ezilmemesi ve kirlenmemesi ile ilgili olarak gerekli

önlemlerin alınmasıdır. Bu amaçla hasat edilen üzümler kasalara konularak, mümkün olan en kısa süre içinde ve en az hasar görecektir şekilde işletmelere nakledilmelidir.

Sap Ayırma ve Ezme: Üzümün veya o üzümün işleneceği şarabın niteliğine göre sap ayırma işleminin yapılıp yapılmamasına karar verilebilir. Kırmızı şarapların burukluğunu veren tanen maddesinin sapta çok yoğun olarak bulunması nedeniyle, genellikle siyah üzümler saplarından ayrılmadan direkt olarak ezme işlemine alınırlar. Beyaz üzümler ise bazı istisnalar dışında saplarından ayrıldıktan sonra üretime geçilmektedir. Bu aşamada üzümler önce taşıyıcılar yardımı ile üzüm değirmeninin hunisine dökülür. Üzüm değirmeninde salkım saplarını tanelerden ayıran 600-1200 devir/dakika hızla dönen pedallar bulunmaktadır. Değirmenin üst kısmında saplarından ayrılan taneler, alt kısımda üzeri lastik kaplı merdaneler arasından geçerek ezilir ve değirmenin en altındaki mayşe (şıralı cibre) toplama haznesine gelir. Ezmede amaç, presleme (sıkma) işlemi sırasında daha iyi şıra elde edebilmek için, üzüm kabuğunun çatlatılmasıdır. Tanelerin ezilmesi et kısmının parçalanacağı, buna karşılık çekirdeklerin kırılmayacağı şekilde yapılmalıdır. Bazı üzüm değirmenleri mayşe pompası ile kombine şekilde yapılmıştır. Ezilerek altta toplanan üzüm mayşesi, burada bulunan pompa ile prese gönderilir. Eğer herhangi bir nedenle presleme işlemi gecikecekse mayşe kükürtlenmeli ve zararlı mikroorganizmaların çalışması önlenmelidir.

Maserasyon: Ezilmiş üzüm tanelerinin, şırası ile birlikte belirli sürelerde bekletilmesi işlemine denir. Bu işlem kırmızı ve roze şarap yapımında, kabuk hücrelerinde bulunan renk (antasiyanin) ve burukluk veren tanen maddelerinin, beyaz yapımında ise aromatik maddelerin şıraya geçmesi için uygulanmaktadır. Cibre fermantasyonu da denilen bu işlem, normal koşullarda 5-6 gün sürer. Bu sürenin geçirilmesi durumunda tanen miktarı artacağından, daha uzun bir dinlendirme süresi gerekir. Günümüzde mayşenin erken preslenmesi yönünde bir eğilim bulunmaktadır. Bu durum şarabın daha az tanen ve renk maddesi içermesine karşın daha çabuk olgunlaşmasını sağladığı için yaygın olarak kullanıldığı ifade edilmektedir. Preslemeden önce şıra alma amacıyla döner delikli silindir şeklindeki düzeneklerden yararlanılır. Böylece şıranın bir kısmı önceden ayrıldığından preslerin kapasitesi artırılmış olur. Mayşeden şıranın ayrılması amacıyla basit eleklerle düzenleri de kullanılabilir.

Presleme: Üzüm suyunun (şırasının) elde edilebilmesi için pres makinelerinde üzümün sıkılması işlemidir. Sıkma işlemi çok hızlı olursa iyi şıra elde edilemeyeceğinden, işlem mümkün olduğunca yavaş gerçekleştirilir. Ezilen veya kısmen şırası alınmış mayşe,

preslerde sıkılarak şırası alınır. Tesisin büyüklüğü ve kullanılan teknolojiye bağlı olarak, el presleri, hidrolik presler, hava basınçlı presler, mekanik sıkma düzenli presler ve sürekli işler vidalı presler gibi değişik pres çeşitleri kullanılabilir. Preslerde sıkma sırasında henüz basınç uygulanmadan kendiliğinden akan şıra, “ilk şıra” olarak adlandırılır. Birinci presleme ile “ikinci şıra”, ikinci presleme ile de “üçüncü şıra” elde olunur. Bu şıralar tat ve bileşim yönünden birbirinden farklıdır. İlk şıra ve birinci pres şırası tat yönünden yumuşak olup, şeker ve asitçe daha zengindir. Daha sonra elde olunan şıralar ise kabuklardan fazla miktarda tanen ve diğer maddeler geçtiği için göreceli olarak kaba bir tatta olurlar. Kaliteli şarap üretiminde farklı parti şıraları, birbirinden ayrı işlenmektedir. Bu tip üretimde, genellikle ilk şıra ve birinci pres şırası beraber, diğer pres şıraları da ikinci kalite olarak birlikte fermantasyona bırakılır. Ancak kalitenin önem arz etmediği durumlarda, tüm şıralar birlikte işlenebilmektedir. Presleme işlemi ile elde edilen şıralar, fermantasyondan önce “kükürtleme” işlemine tabi tutulur. Böylece üretime alınmaya kadar beklemiş ve presleme işlemi ile ezilmiş üzümlerin üzerindeki mikroorganizmaların, fermantasyon sırasında oluşabilecek olumsuz etkileri ortadan kaldırılmış olur. Presten akan şıra, açık tekne ve kaplarda bekletilmeden ve hava ile fazla teması imkanı vermeden kükürtlenmelidir.

Şıra Çökeltme (Tortu Alma): Kükürtlenen şıra, “tortu alma” işlemi için fiçı veya beton tanklara doldurulur ve 12-24 saat bekletilir. Böylece şıradaki bulunan süspansiyon durumundaki katı maddeler ve kükürt dioksitin etkisi ile ölen veya etkisiz hale gelen mikroorganizmalar tortu halinde kabın dibine çökerek şıradan ayrılması sağlanır. Tortu alma işleminde tesisin kullandığı teknolojiye bağlı olarak santrifüjler de kullanılabilir. Şarap üretiminde kullanılan santrifüjler, nozzle sistem adı verilen ve belirli aralıklarla biriken tortuyu dışarı atabilen santrifüjlerdir. Böylece şarapta sonradan oluşacak tortu miktarı da yarıya indirilmiş olmaktadır. Bu işlem yapılmadığı takdirde şıra, fermantasyon tankına bulanık gider ve istenmeyen kaba aromalar ortaya çıkar. Tortu alma işlemi ile daha üstün aromaya sahip kaliteli şaraplar elde edilmektedir. Tortu alma işlemi sırasında fermantasyon başlamamalı ve böylece tortunun dibe oturmasını önlemelidir.

Fermantasyon: Şıranın şaraba dönüşmesi işlemidir. Üzümün içinde doğal olarak bulunan şeker, şarap mayaları tarafından alkol (etil alkol) ve karbondioksit gazına dönüştürülür ve böylece üzüm şırası şarap haline geçmiş olur. Şarap mayaları, şekeri besin maddesi olarak kullanır ve ortamda şeker kalmadığı zaman mayaların aktiviteleri de durur. Böylece alkol üretimi ve fermantasyon da bitmiş olur. Sek (içinde şeker bulunmayan) şaraplar

bu şekilde olmaktadır. Fermantasyon bir süre devam ettikten sonra dışarıdan müdahale ederek mayaların yaşamaları, dolayısıyla ortamda hâlâ şeker bulunduğu halde alkol üretmeleri engellenebilir. Bunun için sıcaklığın birden düşürülmesi yeterlidir. Yarı tatlı ve tatlı şarapların üretimi de bu şekilde gerçekleştirilmektedir.

Fermantasyon işleminin aşamaları şöyle özetlenebilir:

Tortu alma işleminden sonra şıra, önce açık bir tekneye aktarılarak biraz hava alması sağlanır ve buradan fermantasyon tankına pompalanır. Böylece kükürtleme ile oksijensiz kalmış olan şıraya, mayanın gelişebilmesi için gerekli olan oksijen verilmiş olur. Tortu alma işlemi uygulanmış şıralarda fermantasyon, mutlaka kükürtte alıştırılmış maya ile yapılmalıdır. Aksi takdirde fermantasyonun gecikmesine neden olunmaktadır. Şıraya fermantasyondan önce asit ilave edilmesi, dinlendirme sırasında ilave etmeye göre daha düzgün bir fermantasyon ve dolayısıyla daha kaliteli şarap elde edilmesini sağlar. Şıraya fermantasyonda %2 kadar saf maya verilmesi genel kabul görmüş bir uygulamadır. Şarabın çeşit ve kalitesine bağlı olarak bazı değişiklikler olabilmekle birlikte ideal fermantasyon sıcaklığının 10-16°C olduğu belirtilmektedir. Genel olarak 21°C üzerindeki fermantasyon sıcaklığı, tat, aroma ve bukeye zarar vermektedir. Fermantasyonda oksidasyon ve aroma kaybını önlemek için kapalı, paslanmaz çelik veya benzeri tankların kullanılmasının olumlu sonuç verdiği ifade edilmektedir.

Kolaj (durultma, inceltme, çöktürme): Elde edilen şarapların şişelenmeye hazırlanması işlemlerinin ilk aşamasıdır. Fermantasyonu biten şaraplar görüntü olarak bulanıktır ve bazen keskin bir tada sahiptir. Durultma, şaraplara görüntü ve tat açısından olumsuz etkileri olan organik maddelerin çöktürülerek şaraptan ayrıştırılması işlemidir. Böylece şaraplar hem tat, hem de görüntü açısından şişelenmeye uygun hale gelir. Fermantasyon bitince şarap kolaj işlemi için hemen aktarılmalıdır.

Aktarma, şarabın nakil, durultma veya diğer nedenlerle başka bir tanka sevk edilmesidir. Aktarma zamanı esas olarak Kasım, Aralık veya Ocak başı olmakla birlikte sıcak mahzenlerde söz konusu tarihlerin bir süre sonrasına bırakılmaktadır.

Birinci aktarmanın zamanı sek şaraplarda pratik olarak, ortamda şeker kalmadığı andır. Bazı durumlarda şarapta şeker kalmış olmasına rağmen, fermantasyon durur ve maya çöker. Sıcak bölgelerde ve yüksek şekerli şıralarda bu durum görülebilir. Bu durumlarda zaman geçirilmeden şarap aktarılmalıdır. Ancak bazen az şeker kalmış şaraplarda fermantasyonun durması halinde tortuyu karıştırarak mayayı çalıştırmak mümkün

olabilmektedir. Birinci aktarmadan 4-8 hafta sonra şarap durulunca ikinci aktarma yapılır. Birinci aktarma aşamasında durulmuş olan şarap, ikinci aktarma ile birlikte tekrar bulanır. Ancak kısa bir süre sonra tekrar durulmaya başlar ve oluşan tortu dibe oturur. Bu tortu aktarma sırasındaki oksidasyonla çözünmez hale geçen maddeler, şarap taşı ve mayadan oluşur.

İkinci aktarma, ülkemizde havaların henüz ısınmadığı Şubat ayı veya Mart başında yapılır. Eğer şarapların dinlendirilmesine devam ediliyorsa sonbaharda şarap üçüncü kez aktarılır. Bundan sonra yılda bir kez aktarma yeterlidir. Aktarma işlemi, şarabın olgunlaşmasına yardımcı olmakla birlikte, fazla aktarma şarabın aşırı oksidasyonunu, tat ve aromanın yavanlaşması gibi olumsuz sonuçlara da neden olabilir. Aktarmalar sırasında ayrılan tortuda %50-60 kadar şarap kalmaktadır. Günümüzde separatör ve vakum filtreler kullanılarak bu şarap alınabilmektedir. Aktarma sırasında uygulanacak havalandırma ile şarapta bulunan istemeyen kokular uzaklaştırılabilir. Ancak aşırı havalandırmanın da şaraba zarar vereceği göz önünde tutulmalıdır.

Şarapların dinlendirilmesinde mahzen sıcaklığı yaklaşık 12°C civarında bulunmalı, yaz ve kış sıcaklık farkı ise 5°C'tan fazla olmamalıdır. Uygun nispi nem miktarı da %75'dir. Dinlendirme sırasında tanklar tam dolu tutulmalı, şarabın oksijenle temasına izin verilmemeli ve gerekirse karbondioksit veya azot gazı uygulanmalıdır. Büyük tanklarda eskime daha yavaş ilerlediği için dinlendirmenin son aşamaları meşe fiçiler gibi daha küçük kaplarda yapılmalıdır.

Sek şaraplar fermantasyon ve dinlendirmeden sonra şeker katılarak tatlandırılabilir. Şarabın olgunlaşmasında kaliteli üzüm konsantratları tatlandırma amacı ile kullanılabilir. Şarapların şişelere doldurularak mantarlanabilmesi için olgunlaşmasının tamamlanmış olması gerekmektedir. Her şarabın farklı bir olgunlaşma (eskitme) süresi vardır. Olgunlaşma süresi tamamlanmış olan şaraplar, çeşitli filtrasyonlardan geçirilir.

Soğutma, Kristallenme, Filtrasyon: Kolaj ile şarapta bulanıklık yapan ya da yapabilecek tüm maddelerin uzaklaştırılması mümkün değildir. Şarap şişelendikten sonra eğer uygun sıcaklıkta saklanmazsa, şişe içinde şarap taşı oluşabilir. İleride oluşabilecek bu tortuyu önleyebilmek için kolaj işleminden sonra şarap -5 dereceye soğutularak bir süre bekletilir. Filtrasyon işlemi, şarabın berraklaştırılması ve kaba partiküllerden arındırılması için yapılmaktadır. Soğuk ortamda, ilerde şarabın uygun koşullarda saklanmaması sebebiyle çökelti yapabilecek tüm maddeler çöker ve filtrasyon ile bu çökeltiler şaraptan uzaklaştırılır.

Son Filtrasyon: Şişeleme işlemine kadar şarap dinlendirilerek, en son filtrasyonları ve kontrolleri yapılır. Şişeleme öncesi filtrasyon ile şarapta kalabilecek maya ve bakteriler de şaraptan uzaklaştırılır.

Şişeleme: Şarap üretiminin son aşaması olan şişelemede en önemli nokta sise ve mantar kalitesidir. Şarabın en büyük düşmanı oksijen olduğu için, mantarlama işlemi karbondioksit gazı altında yapılmalıdır. Şişelenen şaraplar, mantarların genişleyerek şişe boyuna iyice oturabilmesi için bir süre dik olarak bekletildikten sonra, ters ya da yatık bir şekilde saklanmaya alınır (Tosun, 2005).

Beyaz şarap üzümün işletmeye gelmesini takiben, sap ayırıcı, pres, enzim uygulaması, kaba süzme, fermentasyon, seperasyon, soğutma, sedimantasyon, filtrasyon ve şişeleme aşamalarından sonra elde edilir. Kırmızı şarap ise; üzümün tekne helezona gelmesini takiben, tane çatlama ve ezme, cibre fermentasyonu, mayşenin preslenmesi, ikinci fermentasyon, malolaktik fermantasyon, dinlendirme tankı, kupaj, kolaj, filtrasyon ve şişeleme işlemlerinden sonra elde edilir (Özay, 2003).

5.2.4. Dünya’da ve Türkiye’de Şarapçılık

5.2.4.1. Dünya’da şarapçılık

Dünyada şarap sektörüne baktığımızda bazı ülkelerin oldukça gelişmiş oldukları görülmektedir. Bu ülkelerin başında Fransa’yı gösterebiliriz. Fransa Dünya’nın en ünlü şarap ülkesidir ve oldukça kaliteli şaraplar üretmektedir. Bu ülkenin şarap konusunda söz sahibi olmasında; kaliteli şarap üretimini sağlayan üzümlerin yetişmesine elverişli olan iklim ve toprak faktörü ile uzun yıllar şarapla uğraşmaları gösterilebilir.

Fransa’nın üzüm üretilen önemli alanları; Bordeaux, Champagne, Loire Bourgogne, Alsace, Rhone, Provence ve Languedoc-Roussillon’dur.

Diğer bir şarap ülkesi İtalya’dır. İtalya dünyanın en eski bağlarına ve binlerce yıllık bir şarap kültürüne sahiptir. İtalya’da 2000’den fazla üzüm çeşidi yetişmektedir. Şarap İtalya halkı için vazgeçilmez bir içkidir. 2006 verilerine göre İtalya; dünya şarap üretimi bakımından Fransa’dan sonra ikinci sırada yer almaktadır. İtalya’nın üzüm üretilen önemli alanları; Campania, Lazio, Toscana, Piemonte, Trentino, Veneto, Umbria, Puplia, Calabria, Sicilya olarak belirlenmiştir. Dünyada şarap üretiminde Fransa ve İtalya ile birlikte İspanya,

Yunanistan, Bulgaristan, Amerika, Güney Afrika gibi ülkeleri sayabiliriz. Türkiye ise şarap sektöründe dünyayı geriden takip etmektedir. Ancak Türk şarap sektörü son dönemde bir hareketlilik kazanmıştır.

Çizelge-13. Dünya şarap üretimi (L)

Ülkeler	Üretim (L)				
	2002	2003	2004	2005	2006
Dünya	26.456.022	27.068.588	31.003.750	28.470.757	27.772.142
Fransa	5.000.000	4.749.060	5.910.694	5.341.428	5.349.333
İtalya	4.460.413	4.408.611	5.313.517	5.056.648	4.711.665
İspanya	3.641.930	4.246.241	4.280.433	3.643.666	3.643.666
Amerika	2.540.000	2.350.000	-	-	2.232.000
Arjantin	1.269.500	1.322.500	1.564.000	1.522.200	1.539.600
Avustralya	1.150.900	1.085.985	1.471.228	1.433.827	1.410.483
Çin	1.120.000	1.200.000	1.300.000	1.350.000	1.400.000
Almanya	988.500	811.000	1.353.003	1.289.888	891.600
Portekiz	778.900	714.906	725.720	705.130	715.000
Güney Afrika	718.831	885.324	1.015.697	905.227	1.012.980
Şili	562.323	668.222	729.723	934.012	977.087
Romanya	546.100	545.700	707.072	260.220	93.512
Yunanistan	347.700	387.046	443.305	376.866	399.700
Rusya federasyonu	343.000	365.280	391.230	317.440	330.000
Macaristan	333.297	388.002	527.183	310.238	350.000
Brezilya	312.200	262.000	392.500	319.900	237.200
Avusturya	259.908	252.989	373.456	226.402	225.630
Ukrayna	243.000	238.000	194.000	207.000	215.000
Hırvatistan	209.500	176.800	197.900	77.300	77.300
Moldovya	136.400	170.520	230.000	230.000	230.000
Bulgaristan	114.509	231.358	194.804	169.445	169.445
İsviçre	111.240	107.660	115.866	100.096	101.065
Japonya	110.990	93.840	84.270	88.000	88.000
Meksika	101.225	109.633	73.010	102.778	102.778
Yeni Zelanda	89.000	55.000	119.200	102.000	102.000
Uruguay	71.434	81.814	112.559	112.559	112.559
Cezayir	70.000	82.000	77.000	77.000	77.000
Gürcistan	57.600	65.300	53.000	65.000	65.000
Kanada	46.886	35.889	52.220	50.400	50.400
Makedonya	44.700	93.038	105.850	105.850	105.850
Peru	40.830	45.760	44.500	43.500	43.500
Özbekistan	33.580	45.750	45.000	45.000	45.000
Güney Kıbrıs	24.000	38.500	38.500	38.500	38.500
Fas	33.066	34.293	35.000	37.560	37.560
Karadağ	161.963	173.441	44.642	32.394	35.000
Türkiye	26.162	22.548	26.474	25.982	25.351

Kaynak: Anonim, 2008a.

Çizelge – 13’te dünya şarap üretimine ilişkin veriler yer almaktadır. Buna göre şarap üretiminde önemli ülkeler sırasıyla; Fransa, İtalya, İspanya, Amerika’dır. En fazla şarap üretimi 5,34 milyon litre ile Fransa’da en düşük şarap üretimi ise 25 351 ile Türkiye’de gerçekleşmektedir. Türkiye şarap üretimi konusunda oldukça arka sıralarda yer almış ve dünya üretiminin ancak % 1-2’sini gerçekleştirmiştir.

5.2.4.2. Türkiye’de şarapçılık

Dünyanın bağcılık için en verimli iklim kuşağında bulunan ülkemiz, çok eski ve köklü bir bağcılık kültürüne sahiptir. *Vitis vinifera L.* adlı kültür asma şaraplık üzüm çeşitlerinin tümünü kapsamaktadır. Türkiye’de 1200 çeşit üzüm yetiştirilmekte olduğu tahmin edilmektedir. Ancak bunların 342’si de yerli üzümdür. Şarap üretiminde üzümler ya monosepar (tek üzüm çeşidinden üretilen şarap) yada kupaj (harman) olarak kullanılmaktadır (Özay, 2003).

1929 yılında Cenap And tarafından Ankara’da kurulan Kavaklıdere Şarapları, söz konusu dönemde özel sektör tarafından kurulan ilk önemli şarap üretim tesisi olmuştur. Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde “Duyunu Umumiye”ye bırakılan alkollü içkiler inhisarının, 1932 yılında kurulan “İnhisarlar Umum Müdürlüğü”ne verilmesini takip eden yıllarda, söz konusu kurumun yurdun pek çok köşesinde açtığı fabrikalar ve deneme şarap evleri, ülkemizdeki şarap üretiminin geliştirilmesine önemli katkıları olmuştur. 1941 yılında “Tekel” adını alan idare, bir taraftan Tekirdağ, İzmir, Ürgüp, Ankara, Gaziantep, Elazığ ve Kilis’te kurduğu fabrikalar ile şarap üretimine katkıda bulunurken, diğer taraftan da şarap üreten işletmeleri denetleme ve şarap ithalatı konusunda izinler verme yetkisini elinde tutmuştur. Günümüzde şarap üretimi, iç ve dış ticareti, dağıtımı ve fiyatlandırılması ile ilgili izin, izleme ve denetim yetkisi “Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu”na yürütülmektedir. Diğer taraftan 02.06.2003 tarihinde Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.’ne dönüştürülen Tekel Alkollü İçkiler Müessesesi, 27.02.2004 tarihinde de Nurool, Limak, Özaltın ve Tütsab konsorsiyumuna ait Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.’ne satışı yapılarak özel sektöre devredilmiştir. Bu devirle birlikte Tekel’e ait diğer alkollü içki tesisleri ile birlikte yukarıda sıralanan 7 adet sofralık ve rakı yapımına yönelik sumalık şarap üretim tesisi de Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.’ne geçmiştir. Ülkemizde şarap sektörünün gelişiminde önemli katkıları bulunan Tekel, 90 yıllarda Türkiye’deki sofralık şarap üretiminin yaklaşık %40’ını gerçekleştirmekteydi.

Özelleştirme çalışmalarının başlaması ile birlikte Tekel'in şarap üretiminde önemli azalmalar kaydedilmiş ve 2003 yılı itibariyle bu oran %7,4 seviyesine kadar gerilemiştir. Bu devirle birlikte şarap üretiminde Türkiye'deki en büyük kurulu kapasiteli firma konumuna yükselen Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin, önümüzdeki yıllarda sektörün önemli oyuncularından biri olması beklenilmektedir. Türkiye'nin modern şarap teknolojisi kullanma konusunda, özellikle son 15 yıl içerisinde önemli mesafeler kat ettiği görülmektedir. Şarap stabilizasyonu için sırada gerekli önlemleri almak üzere modern yöntemler uygulanmaya başlanmış ve fermantasyonda kontrollü fermantasyon imkanları sağlayan modern fermantörler kullanılmaya başlanmıştır. Anaerobik (havasız) fermantasyon koşulları altında aromatik, kaliteli şaraplar üretme olanaklarına sahip olunmuştur. Günümüzde ülkemizde üretilen şaraplar, inorganik ve biyolojik bulanıklık yapacak maddelerden arındırılarak, stabil ve olgun hale getirilerek, hijyenik koşullarda şişelenebilmektedir (Tosun, 2005).

5.2.4.3. Türkiye şarapçılığının günümüzdeki durumu

Şarap sektöründe faaliyet gösteren firmaların coğrafi bölgeler itibariyle dağılımına bakıldığında iklim ve toprak koşulları bakımından bağcılığa çok müsait olan Marmara Bölgesi, Ege ve İç Anadolu'nun öne çıktığı görülmektedir.

Türk şaraplarının %40'ının üretildiği Marmara Bölgesi'nde, Tekirdağ ili ve özellikle Mürefte kasabası, ülkemiz şarapçılığı için en önemli merkezlerden birisidir. Mürefte'de bir taraftan, bir zamanlar Rumlara ait olan küçük şaraphanelerde halen bu gelenek sürdürülürken, diğer taraftan da Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş., Kutman Gıda ve Tic. A.Ş., Osman Latif Aral Şarapçılık İşletmesi, Gülör Tarım Ür. Meşrubat San. ve Tic. Ltd. Şti. gibi sektörün kurulu kapasite bakımından irili ufaklı çeşitli firmaları faaliyet göstermektedir. Bu merkezde üretilen şaraplarda en çok Marmara Bölgesinde yetiştirilen Semillon ve Cinsaut gibi yabancı sepajlar ile Yapıncak (beyaz), Adakarası ve Papazkarası (kırmızı) gibi yerli üzüm çeşitleri kullanılmaktadır.

Türk şarapçılığında son dönemlerde önem kazanan diğer bir merkez ise Marmara Bölgesi'nin batısında yer alan Gelibolu Yarımadası'dır. Türk şarapçılığında yeni bir döneme imzasını atan bağlara ev sahipliği Gelibolu Yarımadası özellikle yabancı sepajların üretimde kullanıldığı bir merkez olarak dikkati çekmektedir. 1990'lı yılların başlarında, Nilkut firması tarafından kurulan Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot ve Sauvignon Blanc bağları Türkiye'de, dünyaca tanınan asil sepajların yetiştirilmesi aşamasında atılan önemli bir

adımdır. Söz konusu çeşitlerden üretilen şaraplar 1990'lı yılların sonlarından itibaren piyasaya sürülmüştür.

Ege Bölgesi daha çok sofralık ve kurutmalık üzüm çeşitlerinin egemen olduğu bir bölge olsa da, Türkiye şarap üretiminin %20'sini gerçekleştirmesi ile dikkati çekmektedir. Ege Bölgesi'nin en ünlü ve önemli şaraplık üzümü Muscat ailesinin bir üyesi olan ve İzmir dolaylarında yetişen "Misket"tir. Bölgede yetiştirilen diğer çeşitler ise Carignane, Grenache, Merlot ve Cabernet Sauvignon ve Semillon gibi yabancı kökenli üzümler ile Çalkarası ve Sultaniye gibi yerli çeşitlerdir. İzmir'de Kurulu Sevilen Şarap San. A.Ş. ve Denizli'de bulunan Pamukkale Şarapçılık San. ve Tic. A.Ş., bölgenin önemli şarap üreticisi firmalarındandır.

Ege Bölgesinde ayrıca şarapçılıkta ün yapmış, daha çok geleneksel yöntemlerle ev şarabı üreten eski Rum köyleri mevcuttur. Bunlardan ilk akla gelenler, İzmir'in Selçuk İlçesine bağlı Şirince köyü ve Kuzey Ege'de bulunan Bozcaada'dır.

İç Anadolu Bölgesi, ülkemizin şarapçılık açısından değer taşıyan, biri beyaz İç Anadolu Bölgesi, ülkemizin şarapçılık açısından değer taşıyan, biri beyaz diğeri kırmızı iki önemli üzüm çeşidinin (Emir ve Kalecik Karası) vatanıdır. Emir özellikle Kapadokya yöresinde yetişen ve çok kaliteli şarap veren, ancak gün geçtikçe bağ alanı daralan, beyaz bir üzüm çeşididir. Kapadokya yöresinin kapasite büyüklüğü bakımından öne çıkan üretim tesisi ise Turasan Şarapçılık'tır. 1943 yılından bu yana bölgede faaliyet gösteren Turasan, Türkiye'nin turistlerce en fazla ziyaret edilen şaraphanesidir. Kapadokya'nın şarapçılık alanındaki diğer bir sembolü Ürgüp'te 1943 yılından bu yana düzenlenen Uluslararası Şarap Yarışmasıdır. Uluslararası Bağcılık ve Şarapçılık Ofisinin onayı ile organize edilen bu yarışmanın amacı, yabancılara Türk şarabını, yerli üreticilere de yabancı şarapları tanıma fırsatı vermektir. Kalecik Karası ise Ankara çevresinde, özellikle adını aldığı Kalecik köyünde az miktarda yetişen kırmızı bir üzüm çeşididir. Türkiye'nin en büyük şarap üreticilerinden olan Kavaklıdere Şarapları A.Ş.'nin yaptığı çalımsalar sonucunda, Kalecik Karası şarabı son yıllarda ülkenin en çok aranan şaraplarından biri olmuştur. Esasen "Anadolu üzümünden Anadolu şarabı" prensibine sadık kalmaya çalışan ve bu ilke doğrultusunda şaraplarında yerli çeşitleri kullanan Kavaklıdere Şarapları A.Ş., aynı zamanda Türkiye'de primer şarap geleneğini ilk uygulayan üreticidir.

Karadeniz Bölgesi, yağışlı geçen yaz ayları nedeniyle şaraplık üzüm yetiştirilmesi pek müsait bir bölge olarak değerlendirilmez. Ancak Tokat ve Amasya dolaylarında yetişen Narince buna bir istisna oluşturur. Yıllandırılmaya uygun, kaliteli sek ve dömisek şaraplar veren bu beyaz çeşidin bölgedeki en büyük üreticisi, Tokat ilinde kurulu bulunan ve Dimes Gıda San. ve Tic. A.Ş. bünyesinde faaliyet gösteren Diren Şarapçılık'tır (Tosun, 2005).

5.2.4.4. Türkiye'de yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleri

Ülkemizde değişik bölgelerin, birbirinden iklim ve kültürel pratikler yönünden farklılık gösteren yörelerinde yapılan bağcılık, gerek üretim yapısı ve gerekse çeşit yönünden dikkate değer ayrıcalıklar göstermektedir (Çelik, 1998). Buna göre ülkemizde yetiştirilen şarap üretiminde kullanılan başlıca şaraplık beyaz ve kırmızı üzüm çeşitleri Çizelge-14'te gösterilmiştir. Çizelgeden de görüldüğü gibi ülkemizin her bölgesinde hem kırmızı hemde beyaz şaraplık üzüm çeşitleri yetiştirilmektedir.

Çizelge-14. Ülkemizde yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleri

Bölge adı	Üzüm Çeşitleri	
	Beyaz Çeşitler	Kırmızı Çeşitler
1. Marmara ve Trakya Bölgesi	Clairette, Pinot, Chardonnay Riesling, Semillon, Beylece Yapıncak, Vasilaki	Pinot noir (Burgunder) Adakarası, Papaz Karası Kuntra (Karasakız), Gamay Karalahana, Cinsaut
2. Ege Bölgesi	Semillon Bornova Misketi	Carignane, Çal karası, Grenache Cabernet Saugvignon, Alicante Bouschet
3. Karadeniz Bölgesi	Narince	Öküzgözü, Boğazkere
4. İç Anadolu Bölgesi	Kabarcık Hasandede	Kalecik Karası, Papaz Karası Dimrit
5. Akdeniz Bölgesi	Emir, Dökülgen	Sergi Karası, Burdur dimriti
6. Doğu Anadolu Bölgesi	Narince, Kabarcık	Öküzgörü, Boğazkere
7. Güney Doğu Anadolu Bölgesi	Dökülgen, Rumi, Kabarcık	Horoz Karası, Öküzgözü Boğazkere, Sergi Karası

Ülkemizde yetiştirilen kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri Çizelge-15'te sunulmuştur. Buna göre en önemli yerli beyaz şaraplık üzüm çeşitleri Hasandede (Sungurlu), Narince, Misket, Emir, Dökülgen ve Yabancı Semillon ,Clairette, Reisling'dir. Kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri

ise; Papaz Karası, Öküzgözü, Kalecik Karası, Horoz Karası, Adakarası, Sergi Karası yerli çeşitler, Pinot noir, Gamay, Cinsaut, Carignane, Grenache, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon yabancı çeşitlerdir.

Çizelge–15. Kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri

Kaliteli Şaraplık Çeşitler	Üzüm Çeşitleri	
	Beyaz Çeşitler	Kırmızı Çeşitler
Yerli Çeşitler	Hasandede (Sungurlu), Narince Misket, Emir, Dökülgen	Papaz Karası, Öküzgözü Kalecik Karası, Horoz Karası Adakarası, Sergi Karası
Yabancı Çeşitler	Semillon, Clairette, Reisling	Pinot noir, Gamay, Cinsaut Carignane, Grenache, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Ülkemiz şaraplık üzüm yetiştiriciliğinde çeşit sayısının sınırlı, üretim miktarı ve kalitesinin ise yetersiz düzeylerde bulunması nedeniyle, şarap üreticisi bazı firmaların, bağcılık alanına yönelerek şarap üretimine uygun üzüm yetiştirmeye başladıkları görülmektedir. Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş. öncülüğünde 1990'lı yıllarda faaliyete geçen Nilkut Ltd. Şirketi'nce Saroz Körfezi'nde kurulan Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot ve Sauvignon Blanc bağları, bu konudaki çabalara güzel bir örnektir.

Dünyadaki trende paralel olarak ülkemizde de kaliteli şaraba ilginin artması, bazı yabancı şaraplık üzüm çeşitlerinin Türkiye'ye getirilerek üretimine başlanması ve turizmde yaşanan gelişmeler gibi çeşitli faktörlerin etkisiyle, son yıllarda şarap üretiminde artış kaydedilmiştir (Tosun, 2005).

5.3.Araştırma Yöresinde Bağcılık ve Şarapçılığın Genel Yapısı

Tekirdağ İlinde bağ alanları genel olarak Tekirdağ (Merkez)-Şarköy-Gelibolu sahil kuşağında yer alır ve bağlar daha çok doğu ve güney'e bakan yamaçlarda kurulmuştur. Bu kuşakta bağcılığın gelişmesi, doğal ekolojinin son derece uygun olmasının yanı sıra, Tekirdağ, Uçmakdere, Hoşköy ve Şarköy'de TEKEL Şarap fabrikaları yanında, Şarköy ve Mürefte'deki özel şarap işletmelerinin bulunmasının olumlu etkileri vardır. Şarköy ilçesi bağcılık için son derece uygun bir ekolojiye sahiptir. İlçenin 27 köyünün 22'sinde bağcılık

yapılmakta ve 3500 çiftçi ailesi geçimini bağcılıktan sağlamaktadır. Şarköy’de 2400 adet işletmenin tamamı doğrudan veya dolaylı olarak bağcılıkla uğraşmaktadır. Şarköy sahip olduğu 4000 ha’lık alan ile Tekirdağ’ın toplam bağ alanının %52,96’sını, 37000 ton yaş üzüm üretimi ile de toplam üretimin %60,16’sını oluşturmaktadır. Şarköy dekaradan 925 kg’lık verimle bölgenin en yüksek verimini elde eden ilçedir.

Şarköy ilçesi, şaraplık üzüm çeşitlerinin yaygın olduğu bir yöredir. Bu yörede dikim aralığı ve mesafe oldukça dardır (1,60x1,60). Bu nedenle bağ işletmelerinde ya insan gücü ya da 1,60m genişlikte iş gören küçük traktörler kullanılmaktadır. Bağlarda sulama genellikle yapılmamaktadır. Telli terbiye şekilleri yaygın değildir (%1’i geçmez). Daha çok 3–5 ana kollu olan orta goble terbiye şekli verilmekte ve kısa budama uygulanmaktadır. Yöre filoksera ile bulaşık olduğundan köklü anaç ve aşılı köklü asma fidanı kullanılarak bağlar kurulmaktadır. Tekirdağ bağlarının %94’ü, 1–10 da, %4,6’sı 10–30 da, %1,4’ü 30–60 da arasında işletme büyüklüğüne sahiptir. Şarköy’de ortalama parsel büyüklüğü ise 2,7 da’dır. Ortalama bağ alanı ise 15 dekar olup altı parselden oluşmaktadır.

Tekirdağ, özellikle şaraplık üzüm yetiştiriciliği yönünde uygun bir ekolojiye sahip olduğu anlaşıldıktan sonra 1931 yılında Büyük önderimiz Mustafa Kemal Atatürk tarafından 2,5 milyon litre/yıl kapasiteli Tekirdağ Şarap fabrikası tesis ettirilmiş, üstün kaliteli şaraplık çeşitlerin yayılmasına önem verilmiş, çeşitlerin bağcılar tarafından benimsenmesi ve yayılmasından sonra 1945 yılında fabrikanın kapasitesi 5 milyon litre/yıl’a yükseltilmiş 1977 yılında ise bu kapasite 15 milyon litre/yıl’a ulaşmıştır. Ayrıca başta Şarköy olmak üzere Tekirdağ’ın ilçelerinde de bağcılık ve şarapçılığın geliştirilmesi özendirilmiştir. Bunun sonucu olarak Tekirdağ Tekel Şarap fabrikasına bağlı olarak 1966 yılında, Şarköy’de 1,35 milyon litre /yıl, Uçmakdere’de 0,85 milyon litre/yıl, 1971 yılında Hoşköy’de 1,85 milyon litre/yıl kapasiteli şarap fabrikaları üretime geçmiştir (**Çelik, 1998**).

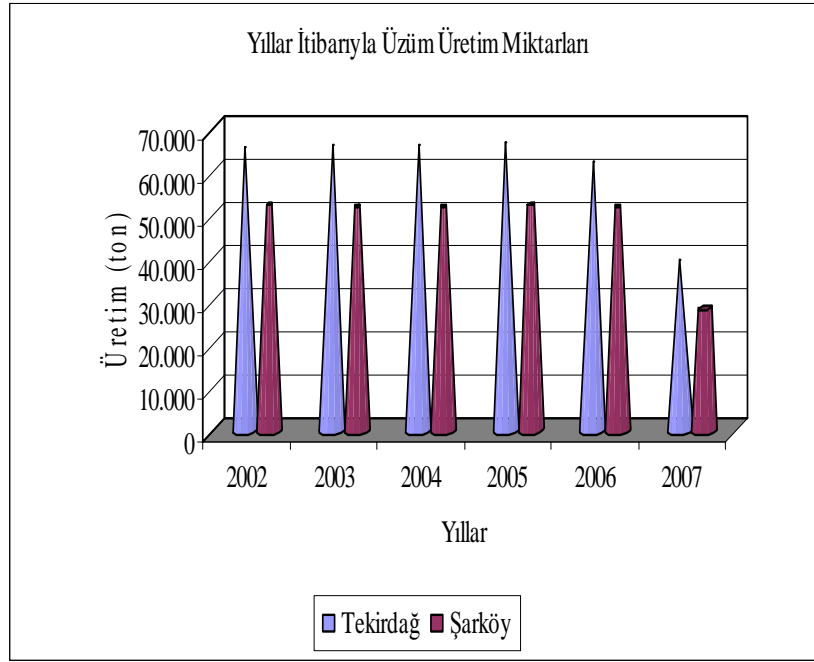
Çizelge–16.Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde yer alan toplam üzüm üretimi

Yıllar İtibarıyla Toplam Üzüm Üretimi (ton)	Tekirdağ	Şarköy	%
2002	65.262	52.400	80
2003	65.811	52.100	79
2004	65.941	52.100	79
2005	66.511	52.400	79
2006	62.110	52.100	83
2007	39.208	28.302	72

Kaynak: Anonim, 2008d.

Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde 2002-2007 yılları arasında gerçekleştirilen toplam üzüm üretimine ait bilgilere Çizelge-16’da yer verilmiştir. Buna göre Şarköy ilçesi Tekirdağ ilinin 2007 yılında toplam üzüm üretiminin %72’sini karşılamıştır.

Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesi üzüm üretim miktarları içerisindeki payı Şekil-2’de gösterilmiştir. Buradan da anlaşılacağı gibi üzüm üretimi açısından Şarköy ilçesi Tekirdağ ili içerisinde önemli bir yere sahiptir.



Şekil-2. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesi üzüm üretim miktarları

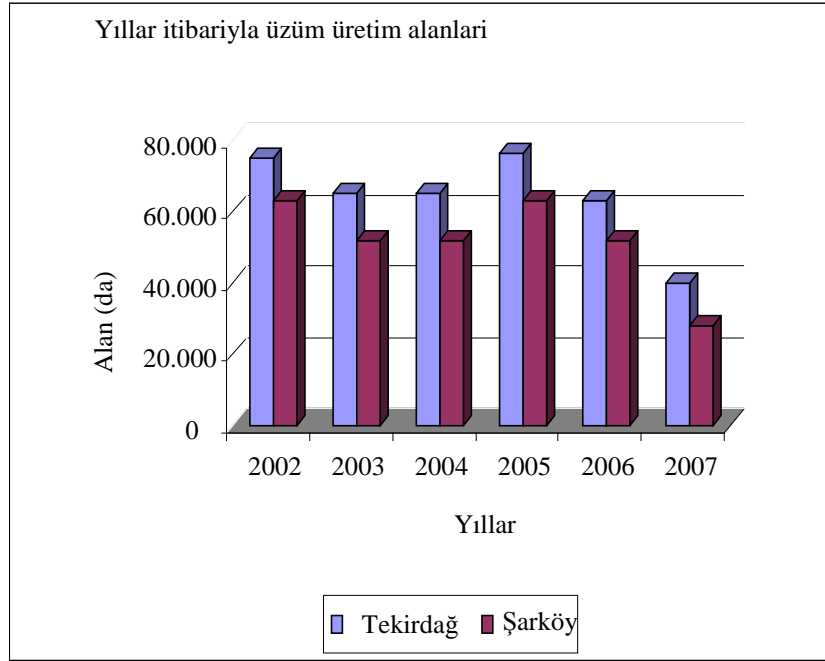
Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde 2002-2007 yılları arasında gerçekleştirilen toplam bağ alanlarına ait bilgilere Çizelge-17’de yer verilmiştir. Buna göre Şarköy ilçesi Tekirdağ ilinin 2007 yılında toplam üzüm üretiminin %70’sini karşılamıştır.

Çizelge-17. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesinde yer alan toplam üzüm üretim alanı (da)

Yıllar İtibarıyla Üzüm Üretim Alanı (da)	Tekirdağ	Şarköy	%
2002	74.785,00	62.890,00	84
2003	65.118,50	52.120,00	80
2004	65.009,10	52.120,00	80
2005	76.518,60	62.890,00	82
2006	63.142,00	52.120,00	82
2007	40.264,00	28.302,00	70

Kaynak: Anonim, 2008d.

Yıllar içerisinde meydana gelen üretim alanlarındaki değişim Şekil-3'te daha ayrıntılı olarak ortaya konulmuştur. Şekil-3'den de anlaşılacağı gibi 2002–2007 yılları arasında Tekirdağ ili bağ alanlarında %46,1, Şarköy ilçesi bağ alanlarında %55 oranında azalma meydana gelmiştir.



Şekil-3. Yıllar itibarıyla Tekirdağ ili ve Şarköy ilçesindeki üzüm üretim alanları

Tekirdağ ilinde bulunan bağ alanlarının çeşitli nedenlerden dolayı hızla azalmakta olduğu Bahar ve ark. tarafından 2006 yılında yapılan çalışmada da gözler önüne serilmiştir. Çalışmaya göre bağ alanlarının azalmasının nedenlerinden miras yoluyla bağ alanlarının parçalanması, arazinin küçülmesi olarak belirtilmiştir. Ayrıca küçük ölçekli bağ işletmelerinin birim maliyetleri daha yüksek ve karlılığı daha düşük olarak gerçekleşmekte, işçiler tarımdaki düşük ücret ve toprak işlemenin zahmetli olmasından dolayı bağ alanlarında çalışmayı tercih etmemekte olduklarını tespit etmişlerdir. Bağcıların en önemli sorunu da üzüme verilen taban fiyatın düşük olması sebebiyle üreticilerin daha iyi gelir getiren buğday, ayçiçeği, soğan gibi diğer tarımsal ürünleri yetiştirmeye yöneldiklerini vurgulamışlardır. Bu durumun Şarköy ilçesinde de benzer özellikler göstermekte olduğu gözlemlenmiştir. Sahil kuşağında bulunan üzüm üreticileri bağ alanlarında bulunan şaraplık üzüm çeşitlerini daha ekonomik olarak değerlendirdiklerini belirttikleri sofralık üzüm çeşitleri ile değiştirmekte, bazı üreticiler bağ alanlarını söküp zeytin yetiştirmeye başlamışlardır. İç kesimlerde bulunan üzüm üreticileri ise hayvancılık için önemli olan yem bitkileri üretimine geçmişlerdir.

6. ARAŞTIRMA BULGULARI

6.1. Bağcılığa İlişkin Araştırma Bulguları

Bağcılığa ilişkin bulgular Üreticilerle ilgili genel bilgiler, Üreticilerin Bağcılık ve Diğer Tarımsal Faaliyetleri ile İlgili Bilgileri, Üreticilerin Şaraplık Üzümlerinin Satışında Karşılaştıkları Güçlükler ile üreticilerin üzüm fiyatı, üreticilerin bağcılık ve şarapçılığın mevcut durumu ve geleceği ile ilgili yargıları aşağıda başlıklar halinde sıralanarak incelenmiş ve üreticilerle yapılan anket sonuçları çizelgeler halinde düzenlenerek yorumlanmıştır.

6.1.1. Üreticilerin Demografik Yapısı Hakkında Genel Bilgiler

Araştırma kapsamına alınan 120 üreticinin yaş dağılımı ve eğitim durumlarına ilişkin veriler Çizelge-18'de gösterilmiştir. Çizelgede'de görüldüğü gibi araştırma yöresindeki bağcılarının büyük bölümü 40-70 yaş arasında değişmekte ve %74,2'si ilkökul mezunu olarak göze çarpmaktadır. Buradan araştırma yöresindeki bağcılarının genellikle 40 yaşından büyük ve eğitim düzeylerinin de son derece düşük olduğu söylenebilir. Araştırma yöresindeki nüfusun genel durumu ile karşılaştırıldığına (Çizelge-4), Şarköy'de yaşayan nüfusun genel yapısını yansıtmadığı anlaşılmaktadır. Çünkü anket yapılan üreticilerin yaş dağılımları incelendiğinde (Çizelge-18), 50 yaşın altındaki nüfus Şarköy genelinde %70,6 iken (Çizelge-4), bağ üreticilerinde bu oranın %41,6 olduğu görülmektedir. 50 yaşın üzerindeki bağcı nüfusun oranı ise %58,4 olarak göze çarpmaktadır.

Çizelge-18. Üreticilerin yaş dağılımı ve eğitim durumları

Yaş Dağılımı		Eğitim Durumu	
Yaş	%	Öğrenim Durumu	%
20-39	13,3	Okur-Yazar Olmayan	1,7
40-49	28,3	Okur-Yazar	15,8
50-59	23,4	İlkökul	74,2
60-69	20,1	Ortaokul	4,2
70+	15,0	Lise	3,3
Toplam	100	Master	0,8
Ortalama	54,0	Toplam	100,0
Minimum	20,0		
Maksimum	83,0		

Üreticilerin yaşları 20–83 arasında değişmekle birlikte ortalama yaş 54 olarak hesaplanmış ve en fazla üreticinin bulunduğu grup %28,3 oranıyla 40–49 yaş grubu olduğu belirlenmiştir. Şarköy genelinde ise bu grupta yer alan nüfusun oranı sadece %15,3'tür (Çizelge-4). Çizelgeden de görüldüğü gibi üzüm üreticilerinin %74,2'si İlkokul mezunu, %15,8'i okur-yazar, %7,5'i Ortaokul-Lise ve %0,8'inin ise yüksek lisans düzeyinde eğitim sahibi olduğu saptanmıştır. Şarköy genelinde okur-yazar olmayan nüfus % 7 civarında iken (Anonim,2008f), bu oran üzüm üreticilerinde % 1,7 olarak hesaplanmıştır.

6.1.2. Üreticilerin Bağcılık ve Diğer Tarımsal Faaliyetleri ile İlgili Bilgileri:

Üreticilerin yaklaşık olarak %82'si diğer tarımsal faaliyetler ile birlikte bağcılık yaparken, %5,8'inin sadece bağcılık yapmakta oldukları görülmüştür. Sadece bağcılık yapan üreticilerin oranı düşük sayılabilecek bir oranda görülmesine rağmen, birçok işletmede bağcılığın yanında (hatta aynı parselde karışık olarak) zeytin yetiştiriciliğine de yer verdikleri tespit edilmiştir. Bu durum değerlendirildiğinde işletmelerin önemli bir kısmında bağ ve zeytin yetiştiriciliği dışında çok fazla faaliyet konusu bulunmadığı göze çarpmıştır (Çizelge–19).

Çizelge–19. İşletme sahiplerinin faaliyet konularına ilişkin dağılımları

Faaliyet Konuları	Sayı	Oran (%)
Sadece Bağcılık Yapıyorum	7	5,8
Tarımın Diğer Faaliyetleri ile Birlikte Bağcılıkta Yapıyorum	98	81,7
Farklı Meslek Sahibi Olup Sadece Bağcılık Yapıyorum	2	1,17
Farklı Meslek Sahibi Olup Tarımın Tüm Kolları İle Birlikte Bağcılık Yapıyorum	13	10,8
Toplam	120	100,00

Değerlendirme kapsamındaki üreticilerin bağcılık gelirlerinin toplam gelirleri içerisindeki payı incelendiğinde, gelirlerinin yarıdan fazlasını bağcılıktan sağlayanların oranı %37,5 olarak hesaplanmıştır. Üreticilerin %15,8'inde ise bağcılık geliri çok fazla etkili olmadığı, gelirlerinin ancak %10'nu bağcılık gelirlerinden oluştuğu saptanmıştır (Çizelge–20). Bağcılarının sadece bağcılık yapanların oranının düşük olması hem bağcılıktan elde edilen gelirin düşük olması hemde arazilerin çok parçalı olmasından kaynaklandığı görülmüştür.

Çizelge–20. İşletme sahiplerinin toplam gelirleri içerisindeki bağıcılık gelirlerinin payı

Yıllık Bağıcılık Geliri	Sayı	Oran (%)
Azami %10	19	15,8
%11-25	22	18,3
%26-50	34	28,3
%51+	45	37,5
Toplam	120	100,00

Üreticilere bağıcılığa başlamalarında hangi faktörlerin etkili olduğu sorulmuş olup; sırasıyla ailelerinden gelen bir uğraşı olması (%93,3), bağıcılığı kazançlı bir uğraşı olarak görmeleri (%64,2), üreticiye ait arazinin başka bir üretime elverişli olmaması (%51,6), geçmişte zeytincilik gelirlerinde ve/veya pazarlanmasında yaşanan sorunlar nedeniyle (%29,2), üreticinin başka bir mesleği olmadığı için (%17,5) ve hoşlandığı bir uğraş olması etkili faktörler olarak öne çıkmıştır. Üreticilerin alternatif geçim kaynaklarının sınırlı olması, yörenin ekonomik ve ekolojik şartlarının bağıcılığa uygunluğu, bağıcılığa başlamaları ve devam etmelerinde önemli bir yere sahip olmuştur (Çizelge–21).

Çizelge–21. İşletme sahiplerinin bağıcılığa başlamasındaki etkili faktörler

Faktörlerin Niteliği	Etkili	
	Sayı	Oran (%)
Ailemden Gelen Bir Uğraşı Olması	112	93,3
Kazançlı Bir Uğraşı Olması	77	64,2
Arazimin Başka Bir Üretime Elverişli Olmaması Nedeniyle	62	51,6
Geçmişte Zeytincilik Gelirlerinde Ve/Veya Pazarlamasında Yaşanan Sorunlar Nedeniyle	35	29,2
Başka Bir Mesleğim Olmadığı İçin	21	17,5
Hoşlandığım Bir Uğraşı Olması	1	0,8

İşletme sahiplerinin bağıcılıktaki deneyimleri Çizelge–22’de verilmiştir. Üreticilerin bağıcılık deneyimleri minimum 2 yıl, maksimum 60 yıl ve ortalaması ise 27 yıldır. Bu oran oldukça yüksek bir deneyime sahip olduğunu göstermiştir, yetiştiricilik faaliyetlerinin de olumlu yönde etkilediğini vurgulamıştır.

Çizelge-22. İşletme sahiplerinin bağıcılıktaki deneyimleri

Deneyim Süresi (Yıl)	Sayı	Oran (%)
0-5	8	6,7
6-10	11	9,2
11-20	31	25,8
21-30	31	25,8
31-40	19	15,8
40+	20	16,7
Toplam	120	100,0
Ortalama	-	27,0
Minimumum	-	2,0
Maksimum	-	60,0

Üreticilerin şaraplık üzüm çeşitleri satışında karşılaştıkları güçlükler Çizelge-23'te gösterilmiştir. Çizelgeden de anlaşılacağı gibi yaşadıkları en büyük sıkıntı (%100) ürünlerin alıcıya nakledilmesi olarak birinci sırayı almıştır. Yaşanılan diğer güçlükler ise %99,2 oranıyla üzüm fiyatlarının çok düşük olması ve aynı oranla ürünlerin uygun fiyata alınmaması olmuştur. Bunun yanında %83,3'lük değere sahip olan ürünlerinin karşılığını gecikmeli olarak almaları, mevcut alıcıların üzüm çeşitlerinde seçici davranmaları (%76,7) ve yetiştirilen ürünlerde kalite sorunu olduğunun ileri sürülerek alıcıların düşük fiyat vermeleri (%48,3) şeklinde dile getirilmiştir. Buna karşı üzüm çeşitleri ve kalitesinde sorun olmayan ve daha büyük alıcılara veren üreticilerin %16,7'si ürünlerinin karşılığını zamanında aldıklarını belirtmiştir.

Çizelge-23. Üreticilerin karşılaştıkları çeşitli sorunlar

Karşılaşılan Sorunlar	Evet (%)	Hayır(%)
Yetiştirdiğimiz Üzümlere Kalite Nedeniyle Alıcılar Düşük Fiyat Veriyorlar	48,3	51,7
Genelde Üzüm Fiyatları Çok Düşük	99,2	08
Üzümlerimizi Uygun Fiyatla Alıyorlar	0,8	99,2
Ürünümün Karşılığını Gecikmeli Olarak Alıyorum	83,3	16,7
Ürünümün Karşılığını Bazı Yıllar Hiç Alamadığım Oldu	13,3	86,7
Ürünümün Karşılığının Bir Kısmını Alamadığım Yıllar Oldu	7,8	92,2
Ürünümün Karşılığını Zamanında Aksama Olmaksızın Alıyorum	16,7	83,3
Mevcut Alıcılar Üzüm Çeşitlerinde Seçici Davranıyorlar	76,7	23,3
Çeşit Bazında Kampanya Dönemleri Çok Sınırlı	15,0	85,0
Ürünü alıcıya biz naklediyoruz	100,0	-

Daha önceki yıllarda alıcılar tarafından köylerinden alınan ürünlerini, şimdi kendileri alıcıya nakletme imkanı olmayan ve ürünün karşılığını zamanında alamayan çiftçiler için ilave bir yük getirmiştir.

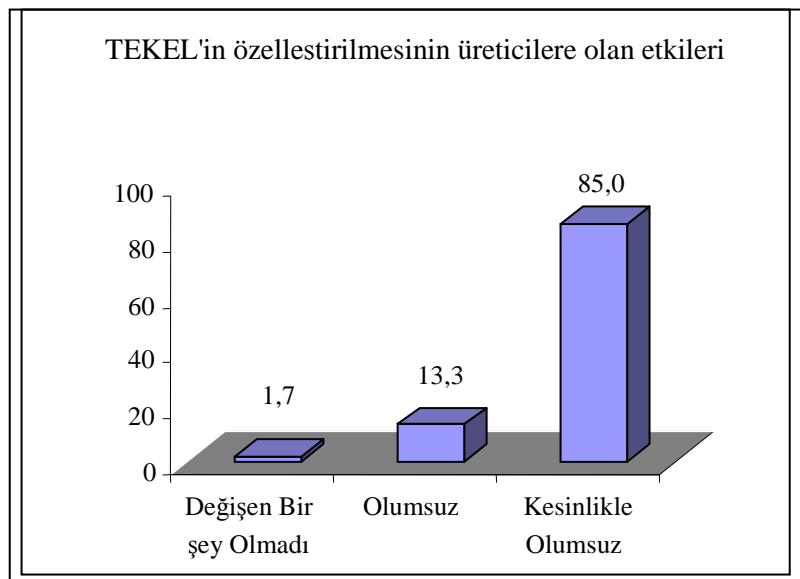
6.1.3. Üreticilerin Bağcılık ve Şarapçılık Sektörü ile İlgili Değerlendirmeleri:

Üreticiler ile yapılan görüşmelerde, üreticilerin bağcılık ve şarapçılık ile ilgili gelişmeleri takip etme durumları, TEKEL'in özelleştirilmesinin faaliyetlerine olan etkileri ile köylerinde, bölgelerinde ve ülke bağcılığı hakkındaki görüşleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Üreticilerin bağcılık ve şarapçılık dünyasını takip etme oranları incelendiğinde üreticilerin birçoğu Çizelge-24'te görüldüğü gibi %70'u takip etmediklerini, %34,2'si takip ettiğini ve %35,8'lik kesimi kısmen de olsa bağcılık ve şarapçılıkla ilgili gelişme haberleri takip ettiklerini belirtmiştir.

Çizelge- 24. Üreticilerin bağcılık ve şarapçılıkla ilgili gelişmeleri izleme durumu

Gelişmeleri İzleme Durumu	Oran (%)
Evet	34,2
Hayır	30,0
Kısmen	35,8
Toplam	100,00

Üreticilere TEKEL'in içki fabrikalarının özelleştirilmesinin faaliyetlerini nasıl etkilediği sorulmuştur. Üreticilerin %98,3'ü olumsuz etkilediğini belirtmişlerdir (Şekil.4).

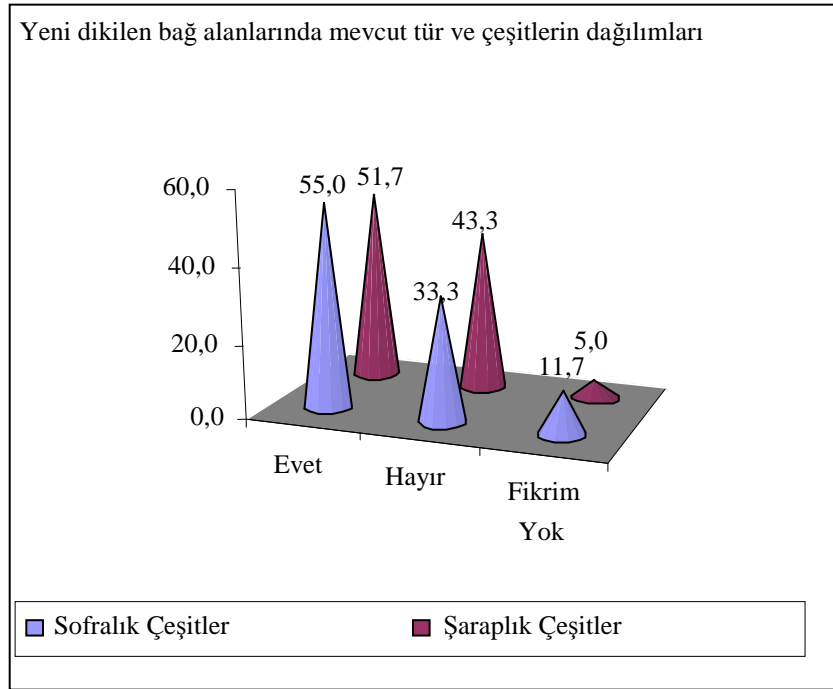


Şekil-4. TEKEL'in özelleştirilmesinin üreticilere olan etkileri

Yeni dikilen bağ alanları ile ilgili üreticilerle görüşme neticesinde yeni bağ alanlarının oluşumunda seçim yapılırken hem sofralık (%55) hem de şaraplık (%51,7) üzüm çeşitlerinin tercih edildiği belirtilmiştir. Bölgede yeni bağ alanı oluşmadığını belirten kişiler ise bağ alanlarının söküldüğünü, yerlerine sahil kesiminde bulunan köylerde zeytin tarımına, iç kesimlerde ise hayvancılığa yönelik yem bitkileri üretimine geçilmeye başladığını vurgulamışlardır(Çizelge-25). TEKEL'in özelleştirilmesini takip eden süre içerisinde üreticiler zor anlar yaşamaya başlamışlardır. Daha önceki yıllarda TEKEL tarafından yapılan yönlendirme sonucunda üreticilerin ürettiği üzümler özel sektör tarafından talep edilmemiştir. Yörede bu alanda herhangi bir üretim planlaması yapılmadığı için şaraplık üzüm çeşitleri nedeniyle üreticilerin ellerinde kalmış ve üreticiler emeklerinin karşılıklarını alamadıkları gerekçesiyle sofralık üzüm üretimine yönelmişlerdir.

Çizelge- 25. Üzüm üreticilerinin çevrede yeni dikilen bağ alanlarının niteliği ile ilgili yargıları

Üzüm Çeşitleri	Evet		Hayır		Fikrim Yok		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Sofralık çeşitler tercih ediliyor	66	55,0	40	33,3	14	11,7	120	100,0
Şaraplık çeşitler tercih ediliyor	62	51,7	52	43,3	6	5,0	120	100,0



Şekil-5. Yeni dikilen bağ alanlarında mevcut tür ve çeşitlerin dağılımları

Çiftçilere üzümün kalitesi ile ilgili görüşlerini belirtmeleri istendiğinde; %78,3'ü üzüm kalitesinin düşmediğini, %21,7'si ise düştüğünü belirtmiştir. Öte yandan üzüm kalitesi yükselmektedir diyen kişi oranı ise %65 olmuş, kalite yükselmemektedir diyen %35'lik orana sahip olmuştur (Çizelge-26). Üzümün kalitesi yükselmektedir şeklinde üreticiler aslında verimin yükselmesini kastetmektedirler. Kaliteli üzüm yetiştiriciliğinde istenilen özellik ise verimin değil üzüm kalitesinin yükselmesidir. Üzüm üreticilerine bu bilincin yerleştirilmesi ve benimsenmesi ile ilgili çalışmalarda bulunulmalıdır.

Çizelge-26. Üzüm üreticilerin üzüm kalitesinin değişimi ile ilgili yargıları (%)

Kalite İle İlgili Görüşler	Evet	Hayır
Üzümün Kalitesi Düşmektedir	21,7	78,3
Üzümün Kalitesi (Verim) Yükselmektedir	65,0	35,0

Üreticiler ile yapılan görüşmelerde üzüm fiyatlarının genel durumu ortaya konulmuştur. Bu durum Çizelge- 27'de incelenmiştir. Çizelge'de yer alan bilgilere göre çiftçiler şaraplık üzüm fiyatlarını düşük olarak belirtmişlerdir. Buna karşılık sofralık üzüm fiyatları şaraplık üzüm fiyatları kadar düşük bulunmamıştır. Bu konuda hiç olmazsa üreticilerin bir bölümünün (%50) tatmin oldukları anlaşılmıştır.

Çiftçilerin şaraplık üzüm çeşitleri fiyatlarına karşılık sofralık üzümün daha değerli olduklarını, bu nedenle Çizelge-29'da görüldüğü gibi çiftçilerin %27,1 oranında çiftçinin bağ alanlarını sofralık üzüm çeşidiyle değiştirmeyi planlamakta oldukları gözlemlenmiştir.

Çizelge-27. Üreticilerin üzüm fiyatları ile ilgili görüşleri (%)

Üzüm Çeşitleri	Üzüm Fiyatları Düşüktür	Üzüm Fiyatları Düşük Değildir	Fikrim Yok
Sofralık Üzüm Çeşitleri	31,7	50,0	18,3
Beyaz Şaraplık Üzüm Çeşitleri	100,0	-	-
Kırmızı Şaraplık Üzüm Çeşitleri	99,2	0,8	-

Bağ sahibinin bağcılık faaliyetinin geleceği hakkındaki görüşleri değerlendirildiğinde bağ sahibi ile yapılan görüşmelerde bağcılığa devam edeceğini vurgulayan bağcı oranı %29,1 olarak belirlenmiştir. Bağcılığa zorunlu olarak devam edenlerin oranı ise %41,7, devam etmeyeceklerini belirten çiftçi oranı %25 ve son olarak kararsızlıklarını dile getiren çiftçi

oranı %4,2 olmuştur. Çizelge-28'den de anlaşılacağı gibi işletme sahiplerinin büyük bir kısmı (%66,7) bağıcılığa devam etmeyi olumlu olarak karşılamamışlardır.

Çizelge- 28. Bağ sahiplerinin bağıcılık faaliyetine devam etme eğilimleri

Devam Etme Eğilimleri	Oran (%)
Kesinlikle Evet	1,7
Evet	27,4
Kararsızım	4,2
Hayır	23,3
Kesinlikle Hayır	1,7
Zorunlu Olarak	41,7
Toplam	100,0

Bağ sahiplerinin bağ alanlarının geleceğine yönelik görüşlerine Çizelge-29'da değinilmiştir. Çizelge'den de anlaşılacağı gibi bağ sahiplerinin büyük bir bölümü (%48,2'si) üzüm yerine bağ alanlarını söküp başka bir ürün yetiştireceğini, %27,1'lik kısmı ise sofralık üzüm çeşidiyle bağlarını değiştireceğini belirtmişlerdir. Yörede ekonomik olarak yapılabilecek ve toprak yapısına uygun başka bir ürün bulunmamasından dolayı zorunlu olarak bağ alanlarını koruyacaklarını dile getirenlerin oranı ise %17,6, son olarak ne yapacaklarını bilmeyen çiftçi oranı ise %4,2 olarak hesaplanmıştır. Çizelgeden de anlaşıldığı gibi yöredeki fiyatlandırma politikası bu şekilde devam edecek olursa gelecekte şaraplık üzüm çeşitlerinin üretiminde önemli ölçüde bir azalma meydana gelecek ve yöredeki şarapçılık işletmeleri hammadde temininde sıkıntıya düşeceklerdir. İşletmelerin ileriye dönük bir fiyat politikası izlemeleri, üretimlerinin ve şarap kalitelerinin değişmemesi bakımından oldukça önemli bir olgu olarak tespit edilmiştir.

Çizelge- 29. Bağ sahiplerinin bağıcılık faaliyetlerini sürdürme veya alternatif üretim yaklaşımları

Görüşler	Oran (%)
Söküp Başka Bir Ürün Yetiştireceğim	48,2
Yörede Yapılacak Başka Tarım Kolu Yok	17,6
Sofralık ile Değiştireceğim	27,1
Kararsızım	7,1
Toplam	100,00

Bağ üreticilerinin kendilerinden sonra bağ alanlarının durumlarıyla ilgili olarak verdikleri cevapların oranları Çizelge-30'da verilmiştir. Çizelge'de görüldüğü gibi çocuklarının gelecekteki bağ ile ilgili planlarını bilmediğini belirten bağcı oranı %57,5 olmuştur. Devam etmeyeceğini düşünen bağcı oranı ise 28,3, bunun da %3,3'lük kısmı kesinlikle hayır olarak belirlenmiştir. Bağcılığın çocukları tarafından sürdürüleceğini düşünen bağcı oranı ise %14,2, bu değerın %6,7'lik kısmı ise kesinlikle sürdüreceğine inandığını vurgulamıştır.

Çizelge- 30. Bağ sahibinin ölümünden sonra bağın geleceğine ilişkin düşünceler (%)

Düşünceler	Kesinlikle	Evet	Fikrim	Hayır	Kesinlikle
	Evet		Yok		Hayır
Çocuklarımdan Biri Devam Eder	6,7	7,5	57,5	25,0	3,3
Satılır	1,7	10,0	60,0	25,8	2,5
Sökülüp Başka Bir Ürün Yetiştirilir	25,0	12,6	50,8	10,8	0,8

Bağ alanlarının kendinden sonra satılacağı konusunda da çiftçiler fikir sahibi olmadıklarını %60 gibi yüksek bir oranla dile getirmişlerdir. Ancak fikir sahibi olan bağcıların büyük bir kısmı %28,3 oranında satılmayacağını, %11,7 oranında ise satılabileceğini belirtmişlerdir. Bağcılar ile yapılan görüşmeler neticesinde çocuklarının devam edeceği ve satışı ile ilgili olarak fikri olmayan üretici oranına yakın olarak %50,8 oranında değer tespit edilmiştir. Üreticiler bağlarının %37,6 oranında söküp yerine başka bir ürün yetiştirileceğine, %11,6'lık kısmı ise bağlarının sökülmeyeceğine inanmışlardır. Bağcıların kendinden sonra bağ alanlarının akıbeti hakkında çoğunlukla fikir sahibi olmadıkları görülmüştür.

Bağ sahiplerinin gelecek ile ilgili düşüncelerinin olumsuz olmasının en büyük nedeni Çizelge-31'de görüldüğü gibi girdi maliyetlerinin yüksek (%100), üzüm fiyatlarının düşük olması (%100) olarak belirtilmiştir. Bağ budaması ile ilgili iş gücü temini %70,83 oranıyla ikinci ve ürünün iyi pazarlanamaması ise %42,35 oranıyla üçüncü sırada yer almaktadır. Ancak Üzüm üreticileri tarafından üzümün yeterince değerlendirilemeyeşi ve hastalık ve zararlılarla mücadele edememesi üzüm üreticilerinin bağcılıktan vazgeçmesinde etkili olmadığı vurgulanmıştır. Bu konudaki en etkili faktörlerin maliyetlerin yüksek ve fiyatların düşük olması şeklinde ifade edildiği gözlemlenmiştir.

Çizelge-31. Bağ sahibinin bağıcılık ile ilgili olumsuz düşüncelerini etkileyen faktörler

Faktörler	Etkili (%)	Etkili Değil (%)
Girdi Maliyetlerinin Yüksek Olması	100,00	0,00
Üzüm Fiyatının Düşük Olması	100,00	0,00
Bağ Budaması ile İlgili İşgücü Temini	70,83	29,16
Üzümün Pazarlanmasındaki Güçlükler	42,35	57,65
Üzüm İşleme Olanaklarının Yetersiz Olması (Pekmez, Sirke vs.)	2,36	97,64
Hastalık ve Zararlılarla Mücadele Edilememesi	0,00	100,00

6.2.Şarapçılığa İlişkin Araştırma Bulguları

6.2.1. Mevcut Şarap İşletmelerinin Değerlendirilmesi

Araştırma yöresinde 14 adet şarap işletmesine ait yıllık üzüm işleme ve şişeleme kapasitelerine ait bilgilere Çizelge-32’de yer verilmiştir. Çizelgeye göre en yüksek yıllık üzüm işleme kapasitesine sahip işletme 15.700 ton kapasite ve %90 kapasite kullanım oranıyla 3. nolu işletme olduğu, en düşük üzüm işleme kapasitesine sahip işletmenin %30 kapasite kullanım oranı ve 17 ton üzüm işleme kapasitesiyle 8 nolu işletme olduğu saptanmıştır.

Çizelge- 32. Şarap işletmelerinin üzüm işleme ve şişeleme kapasiteleri

İşletme Adı	Yıllık Üzüm İşleme Kapasitesi			Üretim Miktarı
	Toplam Kapasite (Ton)	Kullanılan Kapasite (Ton)	Kapasite Kullanım Oranı (%)	
1.Nolu İşletme	198	80	40	31.200
2.Nolu İşletme	200	105	52	141.000
3.Nolu İşletme	20.000	15.700	78	15.700
4.Nolu İşletme	1.500	1.020	68	1.020.000
5.Nolu İşletme	600	320	53	200.000
6.Nolu İşletme	2.000	1.000	50	1.000.000
7.Nolu İşletme	960	515	53	515.000
8.Nolu İşletme	500	17	3	20.000
9.Nolu İşletme	200	200	100	200.000
10.Nolu İşletme	150*	30	20	30.000
11.Nolu İşletme	1.500	1.392	92	105.000
12.Nolu İşletme	380	300■	78	300.000
13.Nolu İşletme	200	32	16	32.000
14.Nolu İşletme	1500	1000	66	1.000.000

* Hem şarap hem de sirke üretimi var toplam üretimin %20 si sadece şaraba işlenmekte.

■ İşletmenin son 2 yıl içerisindeki toplam üretim miktarı.

Araştırma kapsamında yer alan şarap işletmelerinin kapasite kullanımını etkileyen başlıca etmenler Çizelge-33'te gösterilmiştir. İşletmelerin en önemli kapasite engeli pazarlama sorunu olarak karşımıza çıkmıştır (%92,85). Yüksek Özel Tüketim Vergisi (ÖTV), diğer vergilerin yüksek olması, şarabın yüksek fiyata satılması, piyasanın durgunluğu, büyük ve küçük işletmelere eşit vergi uygulanmaması kapasite kullanımını etkileyen diğer unsurlar içerisinde yer almıştır. Ayrıca girdi maliyetlerinin yüksekliği, kaçak şarap üretiminin yapılması, ucuz şarap üretimi, para tahsilatlarının zamanında yapılamaması, kaliteli şaraplık üzümün temin edilememesi, tüketicilerin önemli bir bölümünün şarap yerine rakıyı tercih etmesi, işletmelerin stoklarında şarap bulunması, bilinçsiz üzüm üretiminin yapılması, yanlış fiyat uygulamaları, şarabın Türkiye'de yanlış algılanıyor olması, devletin desteklememesi, kalifiye eleman eksikliği ve bölgesel ürün çeşidinin korunmaması da işletme sahiplerinin karşılaştıkları sorunlar olarak Çizelge-33'te sıralanmıştır.

Çizelge-33. Şarap işletmelerinin kapasite kullanımlarını etkileyen faktörler

Faktörler	İşletme Sayısı	Oran (%)
Pazarlama Sorunu	13	92,85
Yüksek Özel Tüketim Vergisi (ÖTV)	12	85,71
Vergilerin Yüksek Olması	9	62,28
Şarabın Yüksek Fiyata Satılması	6	42,85
Piyasanın Durgunluğu	5	35,71
Büyük ve Küçük İşletmelere Eşit Vergi Uygulanması	4	28,57
Girdi Maliyetlerinin Yüksek Olması	3	21,42
Kaçak Şarap Üretiminin Yapılması	3	21,42
Ucuz Şarap Yapımı	3	21,42
Para Tahsilâtının Yapılamaması	2	14,28
Kaliteli Üzümün Temin Edilememesi	2	14,28
Tüketicilerin Şarap Yerine Rakı'yı Tercih Etmeleri	1	7,14
Stokta Şarap Olması	1	7,14
Bilinçsiz Üzüm Üretimi	1	7,14
Yanlış Fiyat Uygulamaları	1	7,14
Şarabın Türkiye'de Yanlış Algılanıyor Olması	1	7,14
Devletin Desteklememesi	1	7,14
Kalifiye Eleman Eksikliği	1	7,14
Bölgesel Ürün Çeşidinin Korunmaması	1	7,14

Çizelge-33'den de anlaşılacağı gibi devletin vergi ile ilgili izlediği politikalar oldukça önemli sonuçlara neden olabilmektedir. Pazarlama ve fiyatlandırma sorunlarının da vergi politikalarının bir yansıması olarak ortaya çıktığı görülmüştür. **Balabanoğlu (1996)** yapmış olduğu çalışmada da benzer sorunlara yer vermiştir. Sorunların genel olarak pazarlamadan kaynaklandığını, işletmelerin hammadde temini, teknoloji düzeyi, üretim maliyetleri ve elde edilen ürünün pazarlanmasında güçlük çekildiğini belirtmiştir. Ancak o yıllarda üretilen şarapların ve kalitesinin tanıtımı sonucunda karşılaşılan pazarlama sorunu günümüzde yüksek vergilerin ve devletin izlediği politikalar sonucunda yaşanan sorun ile yer değiştirmiştir.

Çizelge-34'te işletme sahiplerinin şarap üretimini tercih nedenleri incelenmiştir. Buna göre en etkili olan etmen %64,28 oranıyla yöre şartlarının uygunluğu ve hammadde teminin kolaylığıdır. İkinci derecede önemli olan etmenler %50,00 oranıyla aileden gelen ve karlı bir uğraşı olmasıdır. Piyasa şartlarının uygunluğu ise diğer bir etkili faktör olarak karşımıza çıkmıştır. Ayrıca %21,42 oranında şarap üretimi hobi olarak yapılmakta ve %14,28 oranında ise yeni sektör denemek ve %7,14 oranında ise kooperatif aracılığıyla üreticilerin ürünlerini değerlendirmek amacıyla yapılmaya başlanmış olduğu işletme sahipleri tarafından belirtilmiştir.

Çizelge-34. İşletme sahibinin şarap üretimini tercih nedenleri

Tercih Nedenleri	Sayı	Oran (%)
Yöre Şartlarının Uygunluğu ve Hammadde Temini	9	64,28
Aileden Gelen Uğraşı Olması	7	50,00
Karlı Bir Uğraşı Olması	7	50,00
Piyasa Şartlarının Uygunluğu	6	42,85
Hobi Olarak	3	21,42
Yeni Sektör Denemek	2	14,28
Kooperatif Aracılığıyla Üreticiyi Korumak	1	7,14

Çizelge-35'te şarap işletmelerinin hammadde sağlama kanalları incelenmiştir. Şarap işletmeleri (%100) oranıyla hammadde ihtiyacını direk üzüm üreticisinden sağlamakta olduklarını bildirmişlerdir. Bunun yanında işletmelerin bir kısmı (%50) kaliteli üzüm çeşitlerinden oluşturduklarını söylemiş oldukları kendi bağ alanlarından hammadde ihtiyacını

sağlamakta olduğunu ve 1 işletmenin de ilave olarak kooperatif aracılığıyla da hammadde temini sağladığı belirlenmiştir.

Çizelge-35. Şarap işletmeleri'nin hammadde sağlama kanalları

Hammadde Sağlama Şekli	Sayı	Oran (%)
Direk üzüm Üreticisinden	14	100,0
Kendi Bağ Alanlarından	7	50,0
Kooperatiflerden	1	1,4

Şarap işletmelerinin üzüm alım yerleri bakımından öncelikli sırayı Şarköy İlçesi ve Köyleri almaktadır. Bütün işletmeler ilk olarak hammadde ihtiyacını yöredeki bağlarda yetiştirilen üzümlerden karşıladıklarını belirtmişlerdir (%100,0). Ayrıca işletmeler hammaddelerini işletmeye ait bağlardan, Tekirdağ merkez ilçe, Çanakkale, İzmir, Denizli, Ankara, Diyarbakır, Nevşehir, Malatya, Elazığ ve Edirne'den de sağladıklarını dile getirmişlerdir (Çizelge-36).

Çizelge-36. Şarap işletmeleri'nin hammadde alım yerleri

Alım Yapılan Yerler	Sayı	Oran
Şarköy İlçesi ve Köyleri	14	100,00
Çanakkale	6	42,85
Fabrikanın Kendi Bağları	3	21,42
Tekirdağ Merkez İlçe	3	21,42
İzmir	3	21,42
Denizli	3	21,42
Ankara	2	14,28
Diyarbakır	2	14,28
Nevşehir	2	14,28
Malatya	1	7,14
Elazığ	1	7,14
Edirne	1	7,14

İşletmelerin atık maddelerini değerlendirme durumu Çizelge-37'de verilmiştir. İşletmelerin büyük çoğunluğu atık maddeleri hayvan yemi olarak satmakta ve gübre olarak kullandıklarını ve/veya sattıklarını söylemişlerdir (%70). Ayrıca işletmeler potasyum tartarları ek gelir elde etmek amacıyla kimya sanayine hammadde olarak sattıklarını belirtmişlerdir

(%42,85). İşletmelerin bir kısmı atıkları ikinci kez kullandıktan sonra çöpe atmakta ve bir işletme ise üzüm çekirdeklerini Üniversite bünyesinde çeşitli antioksidan tabletlerin yapımı, yağ, kozmetik vb. konulardaki araştırmalarda kullanmakta olduğunu dile getirmişlerdir.

Çizelge-37. Şarap işletmesinde atık maddeler ve değerlendirme durumu

Atıkların Değerlendirilmesi	Sayı	Oran (%)
Hayvan yemi olarak satılıyor	10	71,42
Gübre olarak kullanılıyor ve/veya satılıyor	10	71,42
Kimya Sektörüne Hammadde olarak satılıyor	6	42,85
İkinci kullanım ve sonra çöpe atılıyor	4	28,57
Üzüm çekirdekleri araştırma için kullanılıyor	1	7,14

6.2.2. İşletmelerin Pazarlama Stratejileri

Pazarlama Yönetiminin temel fonksiyonları dört grupta toplanır;

1. Mamul (Mamul planlama ve geliştirme)
2. Fiyat (Fiyatlandırma)
3. Tutundurma-Promosyon (Satış artırıcı çabalar)
4. Dağıtım

Pazarlama karması olarak da tanımlanan bu fonksiyonların işletmeler tarafından uygulanış biçimi çizelgeler halinde aşağıda verilmiştir(Güngör ve Güngör, 2003).

Mamul Stratejisi

Bir pazarlama değişkeni olarak mamul denilince, içeriğinde bulunan unsurlar, mekanik yapısı, şekil ve dayanıklılığı, tadı, kokusu, ambalajın özellikleri gibi hususlar ve buna bağlı olarak beklenen gelir düzeyi anlaşılır. Mamul stratejisine ilişkin yaklaşımlar Çizelge-38'de verilmiştir.

İşletmelerin %85,7 oranında kaliteli şarapta yeni tad arayışları ve farklı üzüm çeşitlerinin kullanılarak kupaj yapımıyla yeni çeşit arayışı içerisinde ürün farklılaştırma çabalarını sürdürmekte olduğu tespit edilmiştir. Bu durum işletmelerin ürün farklılaştırma yoluyla pazarda daha iyi yer bulabilecekleri inancında olduklarını göstermiştir. Düzenli servis (%85,7) olgusunun müşteride memnuniyet ve güven yaratacağı düşüncesine sahip oldukları da gözlemlenmiştir. Yüksek kalite yüksek kar beklentisi üç işletmede saptanırken (%21,4), yüksek kalite ve doğal talep artışı ile yüksek kalite düşük kar marjı ve pazarda süreklilik beklentileri aynı oranda seyretmiştir (%42,9).

Çizelge-38. İşletmelerin mamul stratejisi

Unsurlar	Sayı	Oran (%)
Yüksek kalite-yüksek kar	3	21,4
Yüksek kalite- düşük kar marjı- pazarda süreklilik	6	42,9
Yüksek kalite-doğal talep artışı	6	42,9
Düşük kalite- düşük fiyat- yüksek satış	8	57,1
Düşük kalite- Pazar bölümlendirme	1	7,1
Marka imajı	10	71,4
Ambalaj İmajı	8	57,1
Servis İmajı	12	85,7
Ürün Farklılaştırma	12	85,7

Marka ismine işletmeler büyük ölçüde bağlıdırlar ve marka imajı ile tanınabilirliklerini artıracakları inancındadırlar. Oysaki işletme sahiplerine marka seçiminde etkili faktörlerin neler olduğu sorulduğunda iyi bir marka olma özelliklerinin dikkate alınarak değil, aile ismi, işletmenin bulunduğu yöre, köy, şarap çeşidi ve kullanılan üzüm çeşidi ve aile büyüklerinin beğenmiş olduğu isimlerin marka ismi olarak seçtiği saptanmıştır.

Fiyatlandırma Stratejisi

Genellikle bir malın fiyatını yöneticinin tek önemli çıkar grubu olarak tüketicileri göz önünde tuttuğu kabul edilir. Gerçekte, yöneticinin fiyat kararlarını etkileyen önemli başka çıkar grupları vardır ki, bunların başlıcaları; aracı kuruluşlar, rakipler, üretim faktörleri sahipleri, hükümet, işletmenin diğer bölümlerinin yöneticileridir (**Güngör ve Güngör, 2003**).

Çizelge-39. İşletmelerin fiyatlandırma stratejisi

Unsurlar	Sayı	Oran (%)
Mamul üretim maliyeti	11	78,6
Mamule olan talep	2	14,3
Piyasadaki rekabet durumu	8	57,1
Hedef alınan pazar payı	3	21,4
Pazarın kaymağını alma	6	42,9

Bu bağlamda işletmelerin fiyatlandırma stratejisine ilişkin görüşleri çizelge- 39'da verilmiştir. Mamulün fiyatlandırılmasında en önemli etken olarak mamul üretim maliyeti

(%78,6), piyasadaki rekabet durumu (%57,1) ve pazarın kaymağını alma (%42,9) olarak belirtilmiştir.

Tutundurma Stratejisi

Firmanın kontrol edilemeyen değişkenlere etkisini sağlayan en önemli pazarlama değişkeni ise tutundurmadır. Tutundurma, işletmelerin ürettiği mal ve hizmetlerin varlığını tüketicilere duyuran ve işletmenin yaşamasını, gelişmesini sağlayan bir pazarlama aracıdır **(Güngör ve Güngör, 2003)**.

İşletmelerin tutundurma çabalarına ilişkin uyguladığı yöntemler Çizelge-40'ta verilmiştir. İşletmelerin büyük bir kısmı satış geliştirme konusunda çalışmalara başlamışlardır. Satış geliştirme olarak tanımlanan ve fuarlara - festivallere katılma ve sponsorluk eğiliminde bir artış meydana gelmiştir.

Çizelge-40. İşletmelerin tutundurma stratejisi

Unsurlar	Sayı	Oran (%)
Kişisel satış	12	85,7
Reklam	5	35,7
Tanıtma	4	28,6
Satış geliştirme	8	

Reklam olarak gazete ve dergi reklamları, broşür basımı gerçekleştirmekte oldukları tespit edilmiş. Tanıtım faaliyetleri içerisinde ise internet siteleri oluşturma ve promosyonlu ürün çalışmalarına ağırlık vermişlerdir. Ayrıca İstanbul ili'nde "Şarap Evi" şeklinde organizasyonlarda tadım günleri düzenleyerek mamullerini tanıtma düzenini geliştirmeye başlamış üç adet işletmeye rastlanılmıştır.

Dağıtım Stratejisi

Dağıtım, üretilen mamullerin tüketicilere dağıtılmasıyla ilgili tüm çabaları kapsar ve bu nedenle üretim ve tüketim arasında köprü görevi görür. Üretici bir işletme için dağıtımla ilgili kararlar iki ana kısımda ele alınabilir: Dağıtım kanalının seçimi ve fiziksel dağıtım. **(Güngör ve Güngör, 2003)**.

Mamullerin toptancı, perakendeci ve direkt tüketici pazarlanması faaliyetlerindeki seçenekler Çizelge-41’de verilmiştir. İşletmelerin hemen hemen tamamının kişisel satış yöntemini uygulamakta oldukları (%85,7) ve iş yerlerine gelen ilgili şahıslara şarap sattıkları tespit edilmiştir. İşletmelerin büyük bir kısmı satışlarını bayi sistemiyle (%71,4) ve üç işletme şarap satışı için kurmuş oldukları pazarlama şirketi vasıtasıyla satışını gerçekleştirmekte olduklarını belirtmişler ve başarılı dağıtım hizmetlerinin sürdürülebilirliği büyük ölçüde etkilediğini vurgulamışlardır.

Çizelge-41. İşletmelerin dağıtım stratejisi

Unsurlar	Sayı	Oran (%)
Kişisel satış	12	85,7
İşyerinde satış	11	78,6
Şahsi marketinde satış	2	14,3
Toptancı aracılığıyla satış	5	35,7
Şarap evlerinde satış	3	21,4
Bayi sistemiyle satış	10	71,4
Pazarlama Şirketi vasıtasıyla satış	3	21,4

Ayrıca üç işletme İstanbul İli’nde “ Şarap Evi” şeklindeki organizasyonlarda tadım günleri düzenleme şeklinde mamullerini pazarlama ve tanıtma stratejileri içerisine dahil etmişlerdir. İşletmeler genellikle 30, 60 ve 90 gün vade ile çalışmayı tercih etseler de pazarda daha büyük yere sahip olan 3 firmanın peşin satışa ağırlık vermekte oldukları gözlemlenmiştir (Çizelge-41).

İşletmelerin satış tahminleri incelendiğinde işletme sahipleri günümüz koşullarında değerlendirme ve tahmin yapamadıklarını (%42,9) dile getirmişlerdir. Ayrıca işletmenin geleceğine yönelik kararların alınmasında en önemli etkenlerden biri olarak görülen satış tahmini ile ilgili çalışma içerisinde bulunan işletme sahiplerinin %35,7 oranında piyasa araştırması içerisinde oldukları göze çarpmıştır. İşletme sahiplerinin satış tahminlerini yaparken tüketici tercihlerini belirlemeye çalışması, ürün satış rakamları ve bayi beyanlarından da yararlanmış olduklarını belirtmişlerdir (Çizelge-42).

Çizelge-42 İşletmelerin satış tahmini ile ilgili görüşleri

Unsurlar	Sayı	Oran (%)
Piyasa ürün araştırması	5	35,7
Tüketici tercih araştırması	2	14,3
Ürün satış rakamları	2	14,3
Bayi beyanı	2	14,3
Tahmin edemiyorum	6	42,9

Firmaların geleceğe yönelik hedefleri incelendiğinde mevcut durumun korunarak sürdürülebilirliğin sağlanması (%78,57) ilk sırada yer almıştır. İkinci sırada yeni tatlarla pazar paylarını genişletmek (%35,71) olmuştur. İşletmeler %28,57 oranıyla dünya standartlarına uygun üretim yapmak, şarap kültürünü yaymak ve işletmelerini geliştirerek kapasitelerini artırma eğilimindedirler. Ayrıca farklı tatlar üretmek, markalaşmaya yönelik çalışmalar yapmak, yurtdışı pazarına açılmak, daha modern şarap üretmek, kaliteli şarabı daha kaliteli ve ekonomik olarak üretmek, işletmenin hammadde sağlama kaynağı olarak bağ alanlarını genişletmek ve yeni iş kollarında yer alma istekleri de diğer hedefleri arasında yerini almıştır (Çizelge-43).

Çizelge-43. Firmaların geleceğe yönelik hedefleri

Hedefler	Sayı	Oran (%)
Mevcut Durumun Korunarak Sürdürülebilirliğin Sağlanması	11	78,57
Yeni Tatlarla Pazar Payını Genişletmek	5	35,71
Dünya Standartlarına Uygun Olarak Şarap Üretimi Yapmak	4	28,57
Şarap Kültürünü Yaymak	4	28,57
Kendini Geliştirmek ve Kapasitesini Artırmak	4	28,57
Farklı Tatlar Üretmek	3	21,42
Markalaşmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak	1	7,14
Yurtdışı Pazarına açılmak	1	7,14
Daha Modern Şarap Üretmek	1	7,14
Kaliteli Şarabı Daha Kaliteli ve Ekonomik Olarak Üretmek	1	7,14
İşletmenin Bağ Alanlarını Genişletmek	1	7,14
Yeni İş Koluna Girmek	1	7,14

7. ARAŞTIRMA BULGULARININ EKONOMİK ANALİZİ

7.1. Bağ Tesisi ve Üzüm Üretim Maliyeti

Bağ tesis edilmesi sırasında gerçekleşen üretim maliyetine ait bilgiler Çizelge-44'te yer almıştır. Çizelgeden de anlaşılacağı gibi bir dekar alanda bağ tesis etmek için sabit yatırım tutarı 5 110 YTL, yıllık üretim giderleri 459,50 YTL ve 146,21 YTL'lik diğer giderler ile toplam 5 715,71 YTL'lik bir maliyet gerekli olduğu hesaplanmıştır. Bağcılık çok yıllık bitki üretimi olarak yapılmakta ve ilk tesis maliyeti de yüksektir.

Çizelge-44. 1 dekar bağın ilk tesis giderleri (2007)

GİDERLER	BİRİM	MİKTAR	BİRİM FİYATI	TOPLAM
A. Sabit Giderler				
Bahçenin tel örgü ile çevrilmesi	da	1	1 500,00	1 500,00
Bağ çubuklarının temini	Ad.	260	3,5	910,00
Çıplak arazi bedeli	da	1	1 500,00	1 500,00
İlk sürüm	da/YTL	1	15,00	15,00
Temizlik	da/YTL	1	15,00	15,00
Çukur açma	Ad	260	1,50	390,00
Dikim	ad	260	1,50	390,00
Kazık temini ve dikimi	ad	260	1,50	390,00
Toplam				5 110,00
B. İşçilik ve Kiralama Giderleri				
Güz Sürümü	da/TL	1	30,00	30,00
Kış Budaması	EİG.	1	40,00	40,00
Ara Sürüm	da/TL	4	15,00	60,00
Gübreleme	EİG.	0,5	25,00	12,50
Çapalama	KİG.	2	20,00	40,00
Yeşil Budama	KİG.	2	20,00	40,00
İlaçlama(4 kez)	EİG.	2	25,00	50,00
Hasat ve Kasalama	KİG.	2	20,00	40,00
Nakliye	TL	1	20,00	20,00
Toplam				332,50
C. Malzeme Giderleri				
İlaç				70,00
Kimyevi Gübre				32,00
Ambalaj Malzemesi				25,00
Toplam				127,00
Üretim Giderleri Toplamı				459,50
D. Diğer Giderler				
Sermaye Faizi (%7)				32,17
Yönetim Giderleri (%3)				13,78
Beklenmeyen Giderler (%5)				22,98
Arazi Kirası				40,00
Amortisman (E.Ö. 40Yıl)				37,28
Toplam				146,21
GENEL TOPLAM				5 715,71

Kaynak: Anonim, 2008e.

Tesis edilecek 1 dekar bağıın ilk tesis giderlerinin oransal dağılımları Çizelge-45'te yer almıştır. Çizelgeden de anlaşılacağı gibi ilk tesis gider kalemleri içerisinde en fazla payı %89,4 oranıyla sabit giderler kalemi oluşturmuştur. Yıllık üretim giderleri %8,1 ve diğer giderler %2,5 oranında yer almıştır.

Çizelge-45. 1 dekar bağıın ilk tesis giderlerinin oransal dağılımı

Gider Kalemleri	Tutar (YTL)	%
Sabit giderler	5 110,00	89,4
Üretim giderleri toplamı	459,50	8,1
İşçilik ve kiralama gideri	332,50	5,8
Malzeme giderleri	127,00	2,3
Diğer giderler	146,21	2,5
Genel toplam	5 715,71	100,0

Kaynak: Anonim, 2008e.

Verim döneminde 1 dekar bağıın 2006–2007 üretim döneminde gerçekleştirilen yıllık bakım giderlerine ilişkin bulgulara Çizelge-46'da yer verilmiştir.

Çizelge-46. Verim döneminde 1 dekar bağıın yıllık bakım giderleri (2006–2007) üretim sezonu

GİDERLER	BİRİM	MİKTAR	BİRİM FİYATI	TOPLAM
A. İşçilik ve Kiralama Giderleri				
Güz Sürümü	da/TL	1	30,00	30,00
Kış Budaması	EİG.	1	40,00	40,00
Ara Sürüm	da/TL	4	15,00	60,00
Gübreleme	EİG.	0,5	25,00	12,50
Çapalama	KİG.	2	20,00	40,00
Yeşil Budama	KİG.	2	20,00	40,00
İlaçlama(4 kez)	EİG.	2	25,00	50,00
Hasat ve Kasalama	KİG.	2	20,00	40,00
Nakliye	TL	1	20,00	20,00
Toplam				332,50
B.Malzeme Giderleri				
İlaç				70,00
Kimyevi Gübre				32,00
Ambalaj Malzemesi				25,00
Toplam				127,00
Üretim Giderleri Toplamı				459,50
C. Diğer Giderler				
Sermaye Faizi(%7)				32,17
Yönetim Giderleri(%3)				13,78
Beklenmeyen Giderler(%5)				22,98
Arazi Kirası				40,00
Amortisman(E.Ö. 40Yıl)				37,28
Toplam				146,21
GENEL TOPLAM				605,71

Kaynak: Anonim, 2008e.

Bir dekar bağın yıllık üzüm işleme maliyeti **605,71 YTL** olarak hesaplanmıştır.

Bağ, demir direkli destek sisteminde, aşılı fidan dikimi ile tesis edilmiş olup dikim mesafesi 1,5m X 2,5m olarak hesaplanmıştır. 1 kg yaş üzümün maliyeti, yıllık bakım giderlerinin bir dekar bağdan elde edilen ortalama verim miktarına oranlanmasıyla elde edilmiştir. Verime yatmış bir şaraplık üzüm yetiştirilen bağdan ortalama olarak 1000 kg/da üzüm elde edildiği varsayılırsa;

1 kg Üzüm Maliyeti = 605,71 YTL / 1000 kg/da =0,60 YTL olarak tespit edilmiştir.

Üzüm üretim maliyeti içerisinde en yüksek girdi kullanım oranı %54,9 oranıyla işçilik ve kiralama giderleri olarak karşımıza çıkmıştır. Diğer giderler %24,1 oranında ve malzeme giderleri %21,0 oranında toplam maliyet içerisinde yerini almıştır.

7.2. Şarap Üretim Maliyeti

Çizelge- 47'de Semillon, Cinsaut ve Gamay üzümleri esas alınarak 2007-2008 sezonu için üretim maliyetleri, ortalama satış fiyatı ile brüt kar/şişe hesaplanmıştır. İşletmelerin çok farklı özellikler taşıması nedeniyle sabit maliyetler belirlenmemiş ve saf hasıla hesaplanmayarak brüt kar ile yetinilmiştir. Şarap maliyetleri kalite ve sofralık şarap ayrımı yapılarak ortaya konulmuştur. Ortalama 0,50 YTL/kg olarak kabul edilen üzüm fiyatı, %30 posa, %70 şıra olarak öngörülmüş ve şiranın %40'ı 1. şıra, %60'ı 2. şıra olarak kabul edilmiştir. Bu nedenle hammadde fiyatı kaliteli şaraba %20 fazlası ile eklenmiştir (0,70 YTL). Kaliteli şarapta 4,162 YTL/şişe üretim maliyeti hesaplanırken, satış fiyatı ortalama 10,00 YTL/şişe kabul edilmiş ve brüt kar 5,838 YTL/şişe olarak bulunmuştur. Sofralık şarapta ise 2,455 YTL/şişe üretim maliyeti hesaplanırken, satış fiyatı ortalama 4,00 YTL/şişe kabul edilmiş ve brüt kar 1,545 YTL/şişe olarak hesaplanmıştır. Kaliteli şarap üretim maliyetleri içinde en yüksek payı %16,82 ile hammadde, %16,26 ile sermaye faizi ve %14,42 ile geçici işçilik oluşturmuştur. Sofralık şarapta ise en yüksek payları sırasıyla sermaye faizi (%16,25), hammadde(%12,22), pazarlama (%12,22) ve bina kirası (%12,22) giderleri almıştır.

Kaliteli şarap üretiminde kullanılan 1 kg üzümün yaklaşık alım fiyatı ortalama 0,70 YTL ve sofralık şarap üretiminde kullanılan 1 kg üzümün alım fiyatı ortalama 0,30 YTL olarak ele alınmıştır. Çizelge-45'te 1 kg şaraplık üzüm üretim maliyeti ise 0,60 YTL olarak hesaplanmıştır. Görülüyor ki üzüm üreticileri açısından üretilen ürünün değerinde satılabilmesi, yapılan çalışmanın karşılığının alınabilmesi için üzüm çeşidi önemli bir yere

sahiptir. Öyle ki sofralık şaraplık üzüm çeşitlerinde üretim maliyetinin %50'si değerinde satış gerçekleştirilirken kaliteli üzüm çeşidinin satışında böyle bir sorun yaşanmamakta %11,6 değerinde de olsa bir karla satış gerçekleştirmektedir. Bu da üzüm üreticilerinin kaliteli şaraplık üzüm çeşitlerine yönelme gereksinimlerinden birini açıkça ortaya koymuştur.

Çizelge-47. Şarap üretim maliyetleri (2008 yılı üretim dönemi)

Gider Unsurları	Kalite Şarap		Sofralık Şarap	
	YTL	(%)	YTL	(%)
Değişken Giderler Toplamı	2,937	70,56	1,616	65,82
Hammadde	0,70	16,82	0,30	12,22
Hammadde %7 Fire	0,05	1,20	0,02	0,81
İlaçlama	0,03	0,72	0,03	1,22
Cam Şişe	0,50	12,01	0,35	1,43
Cam Şişe %5 Fire	0,03	0,72	0,02	0,81
Mantar	0,30	7,20	0,06	2,44
Mantar %5 Fire	0,02	0,48	0,003	0,12
Etiket	0,05	1,20	0,03	1,22
Etiket %5 Fire	0,003	0,07	0,002	0,08
Kapuşon	0,05	1,20	0,02	0,81
Kapuşon %5 Fire	0,003	0,07	0,001	0,04
Karton Koli	0,05	1,20	0,03	1,22
Karton Koli %2 Fire	0,001	0,02	0,0006	0,02
Geçici İşçilik	0,60	14,42	0,20	8,15
Elektrik+Su	0,17	4,08	0,17	6,92
Telefon	0,08	1,92	0,08	3,26
Pazarlama	0,30	7,20	0,30	12,22
Ortak Giderler Toplamı	1,225	29,4	0,839	34,18
Çeşitli Giderler	0,147	3,53	0,080	3,26
Bina Kirası (500 ton kapasiteli)	0,30	7,20	0,30	12,22
Yönetim Giderleri	0,101	2,43	0,060	2,44
Sermaye Faizi	0,677	16,26	0,399	16,25
Genel Toplam (Üretim Maliyeti (YTL/Şişe))	4,162	100,00	2,455	100,00
Satış Fiyatı (YTL/Şişe)	10,00	-	4,00	-
Brüt Kar (YTL/Şişe)	5,838	-	1,545	-

Not: Çeşitli Giderler : Değ. Giderler Top. X 0,05

Yönetim Gideri : (Değ. GiderlerTop.+Çeşitli Giderler+Bina Kirası)x 0,03

Sermaye Faizi : Değ. Gid. Top.+Çeş. Gid.+Bina Kirası) x 0,20

İşletmelerde şaraba işlenen yöreye özgü başlıca üzüm çeşitleri ile hammadde alım ve şişe satış fiyatları Çizelge-48’de gösterilmiştir.

Çizelge-48. İşletmelerde şaraba işlenen başlıca üzüm çeşitleri, hammadde alım ve şişeli satış fiyatları

Üzüm Çeşitleri	Hammadde Alım Fiyatı (YKr/kg)	Şarap Satış Fiyatı (YTL/Şişe)	
		Kalite	Sofralık
Semillon	22,00- 35,00	5,00 - 7,00	3,50 - 5,00
Cinsaut	37,50- 40,00	5,00 - 7,00	3,50 - 5,00
Gamay	65,00- 70,00	8,00 - 12,00	6,00 - 8,00
Yapıncak	21,00- 25,00	-	Kupaj
Merlot	60,00 -70,00	15,00 - 20,00	-
Syrah	65,00- 70,00	15,00 - 20,00	-
Cabernet S.	50,00- 70,00	15,00 - 35,00	-

Yörede şaraba işlenen çok sayıda çeşit olmakla birlikte, başlıca çeşitler Semillon, Cinsaut, Gamay, Yapıncak, Cabernet Sauvignon, Syrah ve Merlot olarak belirlenmiştir. Semillon, Cinsaut ve Gamay işletmeler tarafından en fazla işleme tabi tutulan üzümler olmakla birlikte, son yıllarda Cabernet Sauvignon, Merlot ve Syrah gibi kaliteli ve yüksek fiyat bulan çeşitlere yönelim de dikkat çekici bulunmuştur. Bazı işletmeler kendi özel bağlarında bu çeşitlere ağırlıklı yer verirken, sözleşmeli üretime de yönelmişlerdir. Semillon, Cinsaut ve Gamay birbirine yakın değer bulmuş (22,00-35,00 Ykr/kg) Yapıncak sofralık karakteri nedeniyle ancak kupaj olarak kullanılmakta ve en düşük değerle üzüm üretimi içinde yerini almıştır (21,00-25,00 Ykr/kg).

Çelik (1998), şarapları kaliteli, sofralık ve çerezlik olarak sınıflandırmaktadır. Araştırma alanında şaraplar yaygın olarak sofralık ve kalite düzeylerinde üretildiğinden burada sadece iki tür şarabın satış fiyatları ile yetinilmiştir. Sofralık şaraplarda bayi satışı olarak 3,50-8,00 YTL/şişe düzeyinde fiyat oluşurken, kalite şaraplarda 5,00-35,00 YTL/Şişe düzeyinde satış aralığının değiştiği görülmüştür.

7.3.Çeşit Seçimlerini Etkileyen Faktörlerin Karşılaştırılmalı Analizi

7.3.1. Üzüm Üreticilerinin Çeşit Seçimini Etkileyen Faktörler

Çizelge-49’da üzüm üreticilerinin üzüm çeşitlerini seçim nedenleri ile ilgili elde edilen bilgilere yer verilmiştir. Bu bağlamda üzüm üreticilerini etkileyen en önemli faktör %68,3 oranında şarap üreticilerinin tercih ettiği çeşitler, %50 oranında kolay alıcı bulması, %44,2 oranında kalite ve verimin yüksek olması, %28,3 oranında pazar alanının genişliği ve %12,5 oranında ise şarap üreticisi firmaların yönlendirmesi yer almıştır. Ayrıca toprak yapısının ve yöre şartlarının uygunluğu, fiyatı yüksek olan üzüm çeşidinin seçimi, kaliteli diğer şaraplık üzüm çeşitleri için toprak yapısının uygun olmaması, TEKEL Şarap Fabrikasının varlığı sırasında yapılan yönlendirme, aileden miras kalması ve Tarım İlçe Müdürlüğü elemanlarının teşvik etmesi de etkili faktörlerin içinde yer almıştır.

Çizelge- 49. Üreticilerin üzüm çeşitleri seçim nedenleri

Tercih Nedenleri	Sayı	Oran (%)
Şarap üreticilerinin tercih etmesi	82	68,3
Kolay alıcı bulması	60	50,0
Kalite ve verimin yüksek olması	53	44,2
Pazar alanının genişliği	34	28,3
Şarap üreticisi firmaların yönlendirmesi	15	12,5
Toprak yapısının ve yöre şartlarının uygunluğu	9	7,5
Fiyatı yüksek üzüm çeşidinin seçimi	8	6,7
Kaliteli diğer üzüm çeşitler için toprak yapısının uygun olmaması	5	4,2
TEKEL’in varlığında yapılan yönlendirme	4	3,3
Aileden miras kalması	4	3,3
Tarım ilçe müdürlüğü elemanlarının teşvik etmesiyle	2	1,7

Üzüm üreticilerinin mevcut bağ alanlarında bulunan şaraplık ve sofralık üzüm çeşitleri Çizelge-50’de yer almıştır. Üreticilerin yetiştirdikleri beyaz şaraplık üzüm çeşitleri; Semillon (%55), Yapıncak (%27,5) ve Sauvignon Blanc (%1,7) olarak belirtilmiştir. Kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri ise, Cinsaut, Gamay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Clairette, Merlot ve Karalahana olarak tespit edilmiştir. Yörede ayrıca son yıllarda üretim eğilimi gösteren sofralık üzüm çeşitleri ise Cardinal ve Alphonse Lavallée olduğu saptanmıştır.

Çizelge- 50. Üreticilerin ürettikleri üzüm çeşitleri

Beyaz Şaraplık Üzüm Çeşitleri	Sayı	Oran (%)
Semillon	66	55,0
Yapıncak	33	27,5
Sauvignon Blanc	2	1,7
Kırmızı Şaraplık Üzüm Çeşitleri	Sayı	Oran (%)
Cinsaut	74	61,7
Gamay	42	35,0
Syrah (Shiraz)	17	14,2
Cabernet Sauvignon	13	10,8
Clairrette	7	5,8
Merlot	6	5,0
Karalahana	6	5,0
Sofralık Üzüm Çeşitleri	Sayı	Oran (%)
Cardinal	19	15,8
Alphonse Lavallée	17	14,2

Üreticiler ile yapılan görüşmelerde yakın gelecekte oluşturulacak yeni bağ alanları ve sökümlenilen bağ alanları doğrultusunda şaraplık üzüm çeşitlerine göre üretici eğilimlerine Çizelge-51’de yer verilmiştir.

Çizelge-51. Yakın gelecekteki şaraplık üzüm çeşitlerine göre üretici eğilimleri

Gruplar	Üretici Sayısı	%	Yakın Gelecekteki Üretici Eğilimleri								
			Yapıncak	Semillon	Cinsaut	Clairrette	Gamay	Merlot	Cabernet S.	Sauvignon B.	Syrah
<5,00	302	27,5	↓↓	↓↓	↑↑	↓↓	→	↑↑	↑↑	↑	↑↑
5,01-10,00	284	25,8	↓↓	↓↓	↑↑	↓↓	→	↑↑	↑↑	↑	↑↑
10,01-25,00	396	36,0	↓↓	↓↓	↑↑	↓↓	→	↑↑	↑↑	↑	↑↑
25,01-50,00	106	9,6	↓↓↓	↓↓↓	→	↓↓↓	↓	↑↑↑	↑↑↑	↑↑	↑↑↑
50,01>	12	1,1	↓↓↓	↓↓↓	→	↓↓↓	↓	↑↑↑	↑↑↑	↑↑	↑↑↑
Toplam	1.100	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Yöre bağcılarını eski ve düşük verimli, kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri içerisinde yer almayan bağ alanlarını söküp, kaliteli ve talep gören üzüm çeşitleri ile yenileme eğiliminde oldukları belirlenmiştir. Yüksek kaliteli çeşitler olarak kabul edilen Merlot, Cabernet

Sauvignon, Sauvignon Blanc, Syrah ve benzeri çeşitlerin yakın gelecekte büyük öneme sahip olacakları ve üretim alanlarının genişleyeceği gözlemlenmiştir.

Diğer yandan Yapıncak, Semillon ve Clairette gibi üzüm çeşitlerinin TEKEL'in varlığı sırasında daha çok üreticiler tarafından tercih edilmiş olması ve Tekel'in özelleştirilmesi sonucunda üreticilerin arz fazlalığında üzümlerin değerlendirilememesi, düşük talep ve girdi maliyetlerinin üzüm fiyatını karşılamaması gibi sebeplerle üretim alanlarının giderek daralacağı ortaya konulmuştur. Ayrıca **Güngör ve Güngör'ün (2005)** yapmış oldukları benzer bir çalışmada da Tekel'in özelleştirilmesinin ardından serbest rekabet piyasasında üreticilerin üzümlerini pazarlamakta sıkıntı yaşayabilecekleri öngörülmüştür. Gerçektende özellikle yakın gelecekte beyaz şaraplık çeşitlerden kırmızı şaraplık çeşitlere doğru bir eğilim olacağı Çizelge -51'den de daha açık şekilde anlaşılmaktadır.

Üreticiler ile yapılan görüşmelerde üreticilerin yeni üzüm çeşitlerine ilişkin eğilimleri incelenmiş ve inceleme sonucunda elde edilen bilgiler Çizelge-52'de verilmiştir. Üreticilerin büyük bir kısmı sofralık çeşitlerden şaraplık çeşitlere doğru bir değişim olmadığını, %28,3'lük kesimin ise bu konuda bilgi sahibi olmadıkları belirlenmiştir. Beyaz şaraplık çeşitlerin sofralık çeşitlere değişim oranı %24,2, siyah üzüm çeşitlerinin değişim oranı ise %30,8 olarak tespit edilmiştir. Üzüm üreticileri içerisinde bağcılık gelirlerinin düşmesi, hak edilen ürünün tam karşılığı bir fiyatla üzümlerini satamamaları ve sofralık üzüm yetiştiriciliğinin daha karlı olduklarını düşünmeleri gibi sebeplerden dolayı bağ alanlarında sofralık üzüm çeşitlerine doğru bir değişim eğilimi içerisindedir oldukları görülmüştür.

Çizelge-52. Yeni üzüm çeşitlerinin değişim eğilimleri

Üzüm Çeşitlerinin Değişim Eğilimleri	Evet (%)	Hayır (%)	Fikrim Yok (%)
Sofralık Çeşitler Beyaz Şaraplık Çeşitlere Dönüştürülüyor	1,7	60,0	28,3
Sofralık Çeşitler Siyah Şaraplık Çeşitlere Dönüştürüyor	0,8	70,8	28,3
Beyaz Şaraplık Çeşitlerin Bulunduğu Bağlar Sofralık Çeşitlere Dönüştürülüyor	24,2	47,5	28,3
Siyah Şaraplık Çeşitlerin Bulunduğu Bağlar Sofralık Çeşitlere Dönüştürülüyor	30,8	40,9	28,3

7.3.2. Şarap İşletmelerinin Çeşit Seçimini Etkileyen Faktörler

Şarap üreticilerinin üzüm çeşitlerini seçim nedenleri ilgili bilgilere Çizelge-53'te yer verilmiştir. Şarap üreticileri öncelikli olarak üzüm çeşidi seçimlerini yaparken üzümün sofralık şarap olarak mı yoksa kaliteli şarap üretiminde mi kullanılacak olmasına göre (%100,0) seçimlerini yapmakta olduklarını belirtmişlerdir. Hammaddeye ulaşım imkanının bulunması (%100,0), yöre şartlarına adapte olmuş şarap yapımına uygun üzüm çeşitlerinin varlığı (%85,7), üzüm çeşitlerine göre değişen aroma ve verim oranları (%71,4), yüksek kalitedeki şaraba uygun üzümlerin arz fazlalığı nedeniyle düşük fiyata temin edilmesi (%57,1) ve tüketici talebi ve damak tadına uygun olarak üretilecek şarap çeşidi (%35,7) üzüm çeşidi seçimindeki etkili faktörler olarak karşımıza çıkmıştır.

Çizelge- 53. Şarap üreticilerinin üzüm çeşitleri seçim nedenleri

Tercih Nedenleri	Sayı	Oran (%)
Hammaddeye ulaşım imkanının yüksek olması	14	100,0
Yöre şartlarına adapte olmuş şaraba uygun üzüm çeşitlerinin varlığı	12	85,7
Yüksek kalitedeki şaraba uygun üzümlerin arz fazlalığı nedeniyle düşük fiyata temin edilmesi	8	57,1
Üzüm çeşitlerine göre değişen aroma ve verim oranları	10	71,4
Üzümün sofralık şarap olarak mı yoksa kaliteli şarap olarak mı kullanılacak olması	14	100,0
Tüketici talebi ve damak tadına uygun olarak üretilecek şarap çeşidine göre	5	35,7

Üzüm üreticilerinin yeniden bağ alanlarını oluştururken çeşit seçimini etkileyen en önemli faktörlerin başında, şarap üreticileri tarafından öncelikle tercih edilen üzümleri üretmek istemeleri olduğu görülmüştür. Şarap üreticilerinin ise satın alacakları üzümlerin hedef pazarlarına göre sofralık şarap ve/veya kaliteli şarap karakterinde olup olmadıklarına göre bir tercih içerisinde oldukları anlaşılmıştır.

Üzüm üreticileri üzüm çeşidi seçimini yaparken şarap işletmelerinin tercihlerini göz önünde bulundurduklarını dile getirseler de genel olarak üzümün satışında yaşanılacak kolaylık, pazar alanının genişliği, kalite ve üzüm veriminin yüksek olması üreticiler için daha fazla ağırlık kazanmıştır. Ayrıca toprak yapısının uygunluğu, fiyatı yüksek olan üzüm çeşidinin seçimi ve aileden miras kalması da etkili faktörlerin içinde yer almıştır.

Şarap üreticileri üzüm çeşidi seçimlerini yaparken hammaddeye ulaşım imkanının bulunması, yöre şartlarına adapte olmuş şarap yapımına uygun üzüm çeşitlerinin varlığı, üzüm çeşitlerine göre değişen aroma ve verim oranları, şaraba uygun üzümlerin arz fazlalığı nedeniyle düşük fiyata temin edilmesi ve tüketici talebi ve damak tadına uygun olarak üretilecek şarap çeşidi üzüm çeşidi seçimindeki etkili faktörler olarak belirlenmiştir.

Şarap üreticileri ve üzüm üreticileri açısından ortak olarak karşımıza çıkan en gerçekçi etken, yörenin uygun iklim ve toprak yapısı sonucunda şaraplık üzüm üretiminin gerçekleştiriliyor olduğu saptanmıştır. Ancak üzüm üreticileri tarafından ağırlıklı olarak tercih edilen üzüm çeşitleri daha çok sofraya şarabı olarak nitelendirilen şarap için uygun üzüm çeşitlerinden oluşmaktadır.

Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri Çizelge-54'te yer almıştır. Buna göre en fazla tercih edilen üzüm çeşitleri Kalecik Karası, Cinsaut ve Gamay'dır. Ayrıca şarap işletmeleri tarafından işletmelere ait özel bağ alanlarında yöre şartlarına uyum sağlamış, aroması ve kalitesi bakımından dünya şarap sektöründe yer edinen çeşitler de üretilmeye başlanmıştır. Bunun dışında şarap üreticileri kaliteli şarap üretiminde yeni tat arayışları içerisinde yörede bulunmayan ancak yörede yetiştirilen üzümlerle hoş bir tat elde edebilecekleri üzüm çeşitlerini de kullandıklarını dile getirmişlerdir.

Yörede yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleriyle birlikte çeşitli üretim merkezlerinden temin edilen üzümlerin de şarap yapımında kullanıldığı gözlenmiştir. Yörede yetiştirilen ve şaraplık üzüm üreticileri tarafından tercih edilen Cinsaut, Gamay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Alphonse Lavallée gibi üzüm çeşitlerinin kullanımına ilişkin toplam oran %47,1 olarak tespit edilmiştir.

Çizelge-54. Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri

Üzüm Çeşitleri	Tercih Eden Firma Sayısı	%	Miktar (ton)	%
Cinsaut	13	92,9	2.733	16,1
Gamay	10	71,4	901	5,3
Cabernet Sauvignon	7	50,0	2.772	16,3
Merlot	7	50,0	1.188	7,0
Karacakız (Kuntra)	5	35,7	230	1,4
Kalecik Karası	5	35,7	3.829	22,6
Syrah (Shiraz)	4	28,6	1.072	6,3
Alphonse Lavallée	3	21,4	14	0,1
Boğazkere	3	21,4	1.042	6,1
Alicante Bouschet	2	14,2	430	2,5
Çalkarası	2	14,2	1.200	7,1
Öküzgözü	2	14,2	1.070	6,3
Papazkarası	2	14,2	105	0,6
Sangiovese	1	7,1	1,5	0,01
Montepulciano	1	7,1	1,5	0,01
Malbec	1	7,1	0,7	0,004
Petit Verdot	1	7,1	0,2	0,001
Grenache	1	7,1	350	2,06
Tempranillo	1	7,1	25	0,1
Horoz Karası	1	7,1	20	0,1
Cardinal (Sofralık)	1	7,1	0,5	0,003
TOPLAM Üzüm Alımı			16.985	100,00

Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitleri Çizelge-55'te yer almıştır. Buna göre en fazla tercih edilen üzüm çeşitleri Sauvignon Blanc, Semillon, Yapıncak ve Emir üzüm çeşitleridir. Hemen hemen bütün şarap işletmeleri şarap üretiminde Semillon üzüm çeşidini tercih ettiklerini belirtmiş olsalar da şarap üretiminde kullanılan Semillon oranı %28,6 olarak karşımıza çıkmıştır. Sauvignon Blanc üzüm çeşidi ise üretim döneminde %23,5 oranında şarap yapımında kullanılıyor olmasına rağmen sadece 2 şarap üreticisi tarafından tercih edildiği gözümüze çarpmıştır. Yapıncak üzümü ise 9 işletme tarafından tercih edilmesine rağmen toplam üzüm alımının içerisinde ancak %11,3 oranında yer bulabilmiştir.

Çizelge-55. Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitleri

Üzüm Çeşitleri	Tercih Eden Firma Sayısı	%	Miktar (ton)	%
Semillon	13	92,8	1.093	28,6
Yapıncak	9	64,3	432	11,3
Narince	3	21,3	335	8,8
Sauvignon Blanc	2	14,2	903	23,5
Sultani Çekirdeksiz	2	14,2	365	9,5
Emir	2	14,2	465	12,2
Muscat Reine des Vignes	2	14,2	11	0,3
Pinot Chardonnay	1	7,1	200	5,2
Riesling	1	7,1	4	0,1
Gewürtztraminer	1	7,1	4	0,1
Çavuş (Sofralık)	1	7,1	15	0,4
TOPLAM Üzüm Alımı			3.827	100,0

Üreticiler tarafından üretimi gerçekleştirilen ve şarap üreticileri tarafından tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitlerine ait bilgiler Çizelge-56'da verilmiştir. Çizelgeye göre Semillon ve Yapıncak üzüm çeşitleri üretiminde hem üzüm üreticileri hem de şarap üreticilerinin en çok tercih ettiği çeşitler olarak karşımıza çıkmıştır. Yapıncak üzümü ise ikinci sırada yer almıştır. Bununla beraber Semillon üzüm üreticileri tarafından % 55 oranında üretilirken anket yapılan şarap üreticileri bu çeşidin %28.6 oranında tercih edilmekte olduğu belirlenmiştir. Benzer durum Yapıncak çeşidinde de gözlenmiştir. Kaliteli şarap üretiminde kullanılan Sauvignon Blanc'ta ise durum tersini göstermekte, bu çeşit üreticiler tarafından % 23.5 oranında tercih edilirken üzüm üreticilerinin üretiminin yetersiz düzeyde olduğu görülmüştür (%1.7). Ayrıca bölgede üretilmemesine rağmen Narince, Sultani Çekirdeksiz, Emir, Muscat Reine des Vignes, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling, Gewürtztraminer, ve Çavuş üzümleri de şarap üreticilerinin beyaz şarapta çeşitli tatlar elde etmek ve ürün çeşitliliğini sağlamak için tercih ettikleri diğer çeşitlerdir. Bu çeşitlerin tercih edilme oranları toplam %36.6 olup üzüm üreticileri açısından dikkate alınması gereken bir olgu olarak karşımıza çıkmıştır.

Çizelgeden de açıkça görüleceği gibi yöredeki şarap üreticilerinin beyaz şarapta kullandığı çeşit sayısı 11 civarında iken, üzüm üreticilerinin ürettiği çeşit sayısı sadece 3'tür. Yöredeki şarapçılığın gelişmesi ve üzüm üreticilerinin istikrarlı bir gelir düzeyini

yakalayabilmeleri için bu durumun ilgililerce değerlendirilmesi gerekmektedir. En azından yöreye uyum sağlayabilecek diğer beyaz çeşitlerin de üretilme olanaklarının araştırılması hem fiyatların dengelenmesi hem de şarap üreticileri tarafından oldukça olumlu etkilere neden olabilecektir.

Çizelge-56. Üretilen ve tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitlerinin karşılaştırılması

Üzüm Üreticileri Tarafından Üretilen		Şarap Üreticileri Tarafından Tercih Edilen	
Beyaz Şaraplık Üzüm Çeşitleri	%	Beyaz Şaraplık Üzüm Çeşitleri	%
Semillon	55,0	Semillon	28,6
Yapıncak	27,5	Sauvignon Blanc	23,5
Sauvignon Blanc	1,7	Emir	12,2
		Yapıncak	11,3
		Sultani Çekirdeksiz	9,5
		Narince	8,8
		Pinot Chardonnay	5,2
		Çavuş	0,4
		Muscat reine des Vignes	0,3
		Riesling	0,1
		Gewürtztraminer	0,1

Üreticiler tarafından üretilen ve şarap üreticileri tarafından tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerine ait bilgiler Çizelge-57’de verilmiştir. Üzüm üreticileri tarafından üretilen üzüm çeşitleri ile şarap işletmelerinin tercih ettiği çeşitler içerisinde Cinsaut ve Gamay üzüm çeşitleri sofralık olarak üretilen şarapların hammadde ihtiyacını karşılamakta, kaliteli şarap üretiminde kullanılan Cabernet Sauvignon, Syrah ve Merlot hammadde ihtiyacını karşılayacak düzeyde üretim alanına sahip olmadığı tespit edilmiştir.

Üzüm üreticileri tarafından %61,7 oranında Cinsaut üzümünün üretilmesi gerçekleştirilmesine rağmen şarap işletmeleri tarafından %16,1 oranında tercih edildiği tespit edilmiştir. Benzer durum Gamay üzüm çeşidinde de karşımıza çıkmıştır. Kaliteli şaraplık üzüm çeşitlerinde ise üretim miktarı ve tercih edilen miktarın birbirine daha yakın olduğu gözlemlenmiştir. Örnek vermek gerekirse Cabernet Sauvignon %16,3 oranında tercih edilirken üreticiler tarafından %10,8 oranında üretilmekte olması, Syrah ve Merlot üzüm çeşitlerinin de üretim ve tercih edilme oranları arasındaki farkın %4–7 arasında değişmesi bu görüşü desteklemiştir. Çizelgeden de açıkça görüleceği gibi yöredeki şarap üreticilerinin

kırmızı şarapta kullandığı çeşit sayısı 20 civarında iken üzüm üreticilerinin ürettiği çeşit sayısı sadece 8'dir. Ancak beyaz üzüm çeşitleri üretimi ile karşılaştırıldığında üzüm üreticileri tarafından kaliteli kırmızı şaraplık üzüm çeşidi yetiştirmeye yönelik eğilimin daha fazla olduğu göze çarpmıştır.

Çizelge-57. Üretilen ve tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerinin karşılaştırılması

Üzüm Üreticileri Tarafından Üretilen		Şarap Üreticileri Tarafından Tercih Edilen	
Kırmızı Şaraplık Üzüm Çeşitleri	%	Kırmızı Şaraplık üzüm Çeşitleri	%
Cinsaut	61,7	Karacakız (Kuntra)	22,6
Gamay	35,0	Cabernet Sauvignon	16,3
Syrah (Shiraz)	14,2	Cinsaut	16,1
Alphonse Lavallée	14,2	Çalkarası	7,1
Cabernet Sauvignon	10,8	Syrah (Shiraz)	7,0
Clairette	5,8	Öküzgözü	6,3
Merlot	5,0	Kalecik Karası	6,3
Karalahana	5,0	Boğazkere	6,1
		Gamay	5,3
		Alicante Bouschet	2,5
		Grenache	2,06
		Merlot	1,4
		Papazkarası	0,6
		Tempranillo	0,1
		Horoz Karası	0,1
		Alphonse Lavallée	0,1
		Sangiovese	0,01
		Montepulciano	0,01
		Malbec	0,004
		Cardinal (Sofralık Üzüm)	0,003
		Petit Verdot	0,001

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan araştırma sonucunda konuya ilişkin belirlenen başlıca bulgular aşağıda sıralanmıştır:

- 2006 yılı verilerine göre Dünya üzüm üretim alanı 7.399.546 ha ve Türkiye üretim alanı 513.825 ha olarak belirtilmiş, dünya üzüm üretim alanının %6,94'ü ne sahip olduğu görülmüştür.
- 2006 yılı verilerine göre 68.952.793 ton olan Dünya üzüm üretimi içerisinde Türkiye'nin üzüm üretiminin 4.000.063 ton ile % 5,8'lik bir paya sahip olduğu tespit edilmiştir.
- 2006 yılı verilerine göre Dünya'da en fazla üzüm üretiminin gerçekleştirildiği ülkenin İtalya olduğu göze çarpmıştır. Bunu sırasıyla Fransa ve İspanya izlemekte olup Türkiye'nin altıncı sırada yer aldığı görülmüştür.
- Dünya üzüm üretiminin son beş yılda %10,5 oranında, Türkiye üzüm üretiminde ise %12,5 oranında üretim artışı olduğu belirlenmiştir.
- Dünya şarap üretiminde önemli ülkeler sırasıyla; Fransa, İtalya, İspanya, Amerika'dır. En fazla şarap üretimi 5,34 milyon litre ile Fransa'da en düşük şarap üretimi ise 38 500 litre ile Kıbrıs'ta gerçekleşmektedir. Türkiye şarap üretimi konusunda oldukça arka sıralarda yer almış ve Dünya şarap üretiminin ancak % 1-2'sini karşıladığı görülmüştür.
- Ülkemizde yetiştirilen kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri incelendiğinde en önemli yerli beyaz şaraplık üzüm çeşitleri Hasandede (Sungurlu), Narince, Misket, Emir, Dökülgen ve yabancı Semillon, Clairette, Reisling'dir. Kırmızı şaraplık yabancı üzüm çeşitleri ise; Papaz Karası, Öküzgözü, Kalecik Karası, Horoz Karası, Adakarası, Sergi Karası yerli çeşitler, Pinot noir, Gamay, Cinsaut, Carignane, Grenache, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon yabancı çeşitleri olarak belirtilmiştir.
- Şarköy ilçesi Tekirdağ ilinin 2007 yılında toplam üzüm üretiminin %72'sini, toplam bağ alanlarının %70'ini karşılamıştır.

- 2002–2007 yılları arasında Tekirdağ ili bağ alanlarında %46,1, Şarköy ilçesi bağ alanlarında %55 oranında azalma meydana gelmiştir.

8.1. Sonuçlar

- Araştırma yöresindeki üzüm üreticilerinin yaş dağılımı incelendiğinde üreticilerin yaşlarının 20-83 arasında değişmekle birlikte ortalama yaş 54 olarak hesaplanmış ve en fazla üreticinin bulunduğu grup %28,3 oranıyla 40-49 yaş grubu olduğu belirlenmiştir.
- Üzüm üreticilerinin eğitim durumları incelendiğinde %15,8'inin okur-yazar, %74,2'sinin İlkokul Mezunu, %7,5'i Ortaokul-Lise ve %0,8'inin ise Yüksek Lisans düzeyinde eğitim sahibi olduğu saptanmıştır. Şarköy genelinde okur-yazar olmayan nüfus % 7 civarında iken (**Anonim, 2008f.**), bu oran üzüm üreticilerinde % 1.7 olarak hesaplanmıştır.
- Üzüm üreticilerinin yaklaşık olarak %82'si diğer tarımsal faaliyetler ile birlikte bağcılık yaparken, %5,8'inin sadece bağcılık yapmakta oldukları görülmüştür. Sadece bağcılık yapan üreticilerin oranı düşük sayılabilecek bir oranda hesaplanmasına rağmen, birçok işletmede bağcılığın yanında (hatta aynı parselde karışık olarak) zeytin yetiştiriciliğine de yer verdikleri tespit edilmiştir. Bu durum değerlendirildiğinde işletmelerin önemli bir kısmında bağ ve zeytin yetiştiriciliği dışında çok fazla faaliyet konusu bulunmadığı göze çarpmıştır.
- Değerlendirme kapsamındaki üreticilerin bağcılık gelirlerinin toplam gelirleri içerisindeki payı incelendiğinde, gelirlerinin yarıdan fazlasını bağcılıktan sağlayanların oranı %37,5 olarak hesaplanmıştır. Üreticilerin %15,8'inde ise bağcılık gelirinin çok fazla etkili olmadığı ve gelirlerinin ancak %10'nunun bağcılık gelirlerinden oluştuğu saptanmıştır.
- Üreticilere bağcılığa başlamalarında hangi faktörlerin etkili olduğu sorulmuş olup; sırasıyla ailelerinden gelen bir uğraşı olması (%93,3), bağcılığı kazançlı bir uğraşı olarak görmeleri (%64,2), üreticiye ait arazinin başka bir üretime elverişli olmaması (%51,6), geçmişte zeytincilik gelirlerinde ve/veya pazarlanmasında yaşanan sorunlar nedeniyle (%29,2), üreticinin başka bir mesleği olmadığı için (%17,5) ve hoşlandığı

bir uğraş olması etkili faktörler olarak öne çıkmıştır. Üreticilerin alternatif geçim kaynaklarının sınırlı olması, yörenin ekonomik ve ekolojik şartlarının bağıcılığa uygunluğu, bağıcılığa başlamaları ve devam etmelerinde önemli bir yere sahip olmuştur.

- Üreticilerin bağıcılık deneyimleri minimum 2 yıl, maksimum 60 yıl ve ortalaması ise 27 yıldır. Bu oran oldukça yüksek bir deneyime sahip olduğunu göstermiş ve yetiştiricilik faaliyetlerinin de olumlu yönde etkilediğini ortaya koymuştur.
- Üreticilerin şaraplık üzüm çeşitleri satışında yaşadıkları en büyük sıkıntı ürünlerin alıcıya nakledilmesi (%100) olarak birinci sırayı almıştır. Yaşanılan diğer güçlükler ise %99,2 oranıyla üzüm fiyatlarının çok düşük olması ve aynı oranla ürünlerin uygun fiyata alınmaması olmuştur. Bunun yanında %83,3'lük değere sahip olan ürünlerinin karşılığını gecikmeli olarak almaları, mevcut alıcıların üzüm çeşitlerinde seçici davranmaları (%76,7) ve yetiştirilen ürünlerde kalite sorunu olduğunun ileri sürülerek alıcıların düşük fiyat vermeleri (%48,3) şeklinde dile getirilmiştir.
- Üreticilerin bağıcılık ve şarapçılık dünyasını takip etme oranları incelendiğinde %70'i takip etmediklerini, %34,2'si takip ettiğini ve %35,8'lik kesimi kısmen de olsa bağıcılık ve şarapçılıkla ilgili gelişme haberleri takip ettiklerini belirtmiştir.
- TEKEL'in içki fabrikalarının özelleştirilmesi üzüm üreticilerinin faaliyetlerini %98,3 oranında olumsuz etkilediği tespit edilmiştir. Özelleştirilmenin etkilerinin neler olacağı incelendiğinde %85,3 oranında olumsuz olacağı yapılan benzer bir çalışmada da görülmüştür (**Kiracı, 2006**). TEKEL'in özelleştirilmesini takip eden süre içerisinde üreticiler zor anlar yaşamaya başlamışlardır. Daha önceki yıllarda TEKEL tarafından yapılan yönlendirme sonucunda üreticilerin üretmiş oldukları üzüm çeşitleri özel sektör tarafından talep edilmeyen ve/veya üretim planlaması yapılmamış olan şaraplık üzüm çeşitleri nedeniyle üreticilerin ürünleri ellerinde kalmış ve emeklerinin karşılıklarını alamadıkları gerekçesiyle sofralık üzüm üretimine yönelme başlamıştır.
- Yeni dikilen bağ alanları alanlarının oluşumunda seçim yapılırken hem sofralık (%55) hem de şaraplık (%51,7) üzüm çeşitlerinin tercih edildiği belirtilmiştir. Bölgede yeni bağ alanı oluşmadığını belirtmişlerdir. Bazı bağcılar da, mevcut bağların söküldüğünü

(Bahar ve ark., 2006) ifade etmişlerdir. Yerlerine sahil kesiminde bulunan köylerde zeytin tarımına, iç kesimlerde ise hayvancılığa yönelik yem bitkileri üretimine geçilmeye başlandığını vurgulamışlardır.

- Bağ alanlarının değişim oranları incelenmiş ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerinin sofralık çeşitlere değişim oranı %24,2, siyah üzüm çeşitlerinin değişim oranı ise %30,8 olarak tespit edilmiştir. Üzüm üreticileri içerisinde bağcılık gelirlerinin düşmesi, hak edilen ürünün tam karşılığı bir fiyatla üzümlerini satamamaları ve sofralık üzüm yetiştiriciliğinin daha karlı olduklarını düşünmeleri gibi sebeplerden dolayı bağ alanlarında sofralık üzüm çeşitlerine doğru bir değişim eğilimi içerisinde oldukları görülmüştür.
- Üreticiler ile yapılan görüşmelerde üzüm fiyatlarının genel durumu ortaya konulmuştur. Buna göre çiftçiler beyaz şaraplık çeşitleri %100 oranında kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerinin fiyatlarını %98,2 oranında düşük olarak gördüklerini belirtmişlerdir. Buna karşı sofralık üzüm fiyatlarında %50'lik oranda üzüm fiyatları düşük olarak görülmemiş, %31,7 oranında düşük bulunmuş ve üreticilerin %18,3'ü bu konuda bilgi sahibi olmadıklarına yer vermişlerdir. Çiftçilerin şaraplık üzüm çeşitleri fiyatlarına karşılık sofralık üzümlerin daha değerli olduklarını, bu nedenle %27,1 oranında çiftçinin bağ alanlarını söküp yerlerine sofralık üzüm çeşidi dikmeyi seçmeyi planlamalarındaki büyük payı gözler önüne sermiştir.
- Bağ sahibinin bağcılık faaliyetinin geleceği hakkındaki görüşleri değerlendirildiğinde bağ sahibi ile yapılan görüşmelerde bağcılığa devam edeceğini vurgulayan bağcı oranı %29,1 olarak belirlenmiştir. Bağcılığa zorunlu olarak devam edenlerin oranı ise %41,7, devam etmeyeceklerini belirten çiftçi oranı %25 ve son olarak kararsızlıklarını dile getiren çiftçi oranı %4,2 olmuştur.
- Bağ sahiplerinin bağ alanlarının geleceğine yönelik görüşlerine göre, bağ sahiplerinin büyük bir %48,2'si üzüm yerine bağ alanlarını söküp başka bir ürün yetiştireceğini, %27,1'lik kısmı ise sofralık üzüm çeşidiyle bağlarını değiştireceğini belirtmişlerdir. Yörede ekonomik olarak yapılabilecek ve toprak yapısına uygun başka bir ürün bulunmamasından dolayı zorunlu olarak bağ alanlarını koruyacaklarını dile

getirenlerin oranı ise %17,6, son olarak ne yapacaklarını bilmeyen çiftçi oranı ise %7,1 olarak hesaplanmıştır.

- Bağ sahiplerinin gelecek ile ilgili düşüncelerinin olumsuz olmasının en büyük nedeni girdi maliyetlerinin yüksek, üzüm fiyatlarının düşük olması olarak belirtilmiştir. Ürünün iyi pazarlanamaması ise %42,35 oranıyla ikinci sırada yer almaktadır. Ancak üzüm üreticileri tarafından üzümün yeterince değerlendirilemeyeşi (pekmez, sirke vs. gibi) ile hastalık ve zararlılarla mücadele edememesi üzüm üreticilerinin bağıcılıktan vazgeçmesinde etkili olmadığı üreticiler tarafından vurgulanmıştır.
- Bağ üreticilerinin kendilerinden sonra bağ alanlarının durumlarıyla ilgili olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde, çocuklarının gelecekteki bağ ile ilgili planlarını bilmediğini belirten bağcı oranı %57,5 olmuştur. Devam etmeyeceğini düşünen bağcı oranı ise 28,3, bunun da %3,3'lük kısmı kesinlikle hayır olarak belirlenmiştir. Bağcılığın çocukları tarafından sürdürüleceğini düşünen bağcı oranı ise %14,2, bu değerın %6,7'lik kısmı ise kesinlikle sürdüreceğine inandığını vurgulamıştır.
- Bağ alanlarının kendinden sonra satılacağı konusunda da çiftçiler fikir sahibi olmadıklarını %60 gibi yüksek bir oranla dile getirmişlerdir. Ancak fikir sahibi olan bağcıların büyük bir kısmı %28,3 oranında satılmayacağını, %11,7 oranında ise satılabileceğini belirtmişlerdir.
- Bağcılar ile yapılan görüşmeler neticesinde çocuklarının devam edeceği ve satışı ile ilgili olarak fikri olmayan üretici oranına yakın olarak %50,8 oranında değer tespit edilmiştir. Üreticiler bağlarının %37,6 oranında sökülüp yerine başka bir ürün yetiştirileceğine, %11,6'lık kısmı ise bağlarının sökülmeyeceğine inanmışlardır.
- Bağcıların kendinden sonra bağ alanlarının akıbeti hakkında fikir sahibi olmadıkları görülmüştür.
- Yakın gelecekte oluşturulacak yeni bağ alanları ve söküm yapılan bağ alanları doğrultusunda şaraplık üzüm çeşitlerine göre üretici eğilimleri incelendiğinde, yöre bağcılarının eski ve düşük verimli, kaliteli şaraplık üzüm çeşitleri içerisinde yer almayan bağ alanlarını söküp, kaliteli ve talep gören üzüm çeşitleri ile yenileme

eğiliminde oldukları belirlenmiştir. Yüksek kaliteli çeşitler olarak kabul edilen Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Syrah ve benzeri çeşitlerin yakın gelecekte büyük öneme sahip olacakları ve üretim alanlarının genişleyeceği gözlemlenmiştir. Diğer yandan Yapıncak, Semillon ve Clairette gibi üzüm çeşitlerinin TEKEL'in varlığı sırasında daha çok üreticiler tarafından tercih edilmiş olması ve Tekel'in özelleştirilmesi sonucunda üreticilerin arz fazlalığında üzümlerin değerlendirilememesi, düşük talep ve girdi maliyetlerinin üzüm fiyatını karşılamaması gibi sebeplerle üretim alanlarının giderek daralacağı ortaya konulmuştur. Bu bulgular ayrıca **Güngör ve Güngör'ün (2005)** yapmış oldukları bir çalışmanın sonucu ile benzerdir. Tekel'in özelleştirilmesinin ardından serbest rekabet piyasasında üreticilerin üzümlerini pazarlamakta sıkıntı yaşayabilecekleri öngörülmüştür. Gerçekte özellikle yakın gelecekte beyaz şaraplık çeşitlerden kırmızı şaraplık çeşitlere doğru bir eğim olacağı açık şekilde ortaya konulmuştur.

- Araştırma yöresinde 14 adet şarap işletmesine ait yıllık üzüm işleme ve şişeleme kapasitelerine incelendiğinde en yüksek yıllık üzüm işleme kapasitesine sahip işletme 15.700 ton kapasite ve %90 kapasite kullanım oranıyla 3. nolu işletme olduğu, en düşük üzüm işleme kapasitesine sahip işletmenin %30 kapasite kullanım oranı ve 17 ton üzüm işleme kapasitesiyle 8 nolu işletme olduğu saptanmıştır.
- Araştırma kapsamında yer alan şarap işletmelerinin en önemli kapasite engeli olarak pazarlama sorunu ortaya çıkmıştır (%92,85). Yüksek ÖTV, diğer vergilerin yüksek olması (**Anlı, 2008**), şarabın yüksek fiyata satılması, piyasanın durgunluğu, büyük ve küçük işletmelere eşit vergi uygulanmaması kapasite kullanımını etkileyen diğer unsurlar içerisinde yer almıştır. Ayrıca girdi maliyetlerinin yüksekliği, kaçak şarap üretiminin yapılması, ucuz şarap üretimi, para tahsilâtlarının zamanında yapılamaması, kaliteli şaraplık üzümün temin edilememesi, tüketicilerin şarap yerine rakıyı tercih etmesi, işletmelerin stoklarında şarap bulunması, bilinçsiz üzüm üretiminin yapılması, yanlış fiyat uygulamaları, şarabın Türkiye'de yanlış algılanıyor olması, devletin desteklememesi, kalifiye eleman eksikliği ve bölgesel ürün çeşidinin korunmaması da işletme sahiplerinin karşılaştıkları sorunlar olarak karşımıza çıkmıştır.
- İşletme sahiplerinin şarap üretimini tercih nedenleri incelenmiştir. Buna göre en etkili olan etmen %64,28 oranıyla yöre şartlarının uygunluğu ve hammadde temininin

kolaylığıdır. İkinci derecede önemli olan etmenler %50,00 oranıyla aileden gelen bir uğraşı ve karlı bir uğraşı olmasıdır. Piyasa şartlarının uygunluğu diğer etkili faktör olarak karşımıza çıkmıştır. Ayrıca %21,42 oranında şarap üretimi hobi olarak yapılmakta ve %14,28 oranında ise yeni sektör denemek ve %7,14 oranında ise kooperatif aracılığıyla üreticilerin ürünlerini değerlendirmek amacıyla yapılmaya başlanmış olduğu işletme sahipleri tarafından belirtilmiştir.

- Şarap işletmeleri (%100) oranıyla hammadde ihtiyacını direk üzüm üreticisinden sağlamakta olduklarını bildirmişlerdir. Bunun yanında işletmelerin bir kısmı (%50) kaliteli üzüm çeşitlerinden oluşturduklarını söylemiş oldukları kendi bağ alanlarından hammadde ihtiyacını sağlamakta olduğunu ve 1 işletmenin de ilave olarak kooperatif aracılığıyla da hammadde temini sağladığı belirlenmiştir.
- İşletmelerin büyük çoğunluğu atık maddeleri hayvan yemi olarak satmakta ve gübre olarak kullandıklarını ve/veya sattıklarını söylemişlerdir (%70). Ayrıca işletmeler potasyum tartarları ek gelir elde etmek amacıyla kimya sanayine hammadde olarak sattıklarını belirtmişlerdir (%42,85). İşletmelerin bir kısmı atıkları ikinci kez kullandıktan sonra çöpe atmakta ve bir işletme ise üzüm çekirdeklerini Üniversite bünyesinde araştırmalarda kullanmakta olduğunu dile getirmişlerdir.
- İşletmelerin %85,7 oranında kaliteli şarapta yeni tad arayışları ve farklı üzüm çeşitlerinin kullanılarak kupaj yapımıyla yeni çeşit arayışı içerisinde ürün farklılaştırma çabalarını sürdürmekte olduğu tespit edilmiştir. Bu durum işletmelerin ürün farklılaştırma yoluyla pazarda daha iyi yer bulabilecekleri inancında olduklarını göstermiştir. Düzenli servis (%85,7) olgusunun müşteride memnuniyet ve güven yaratacağı düşüncesine sahip oldukları da gözlemlenmiştir. Yüksek kalite yüksek kar beklentisi üç işletmede saptanırken (%21,4), yüksek kalite ve doğal talep artışı ile yüksek kalite düşük kar marjı ve pazarda süreklilik beklentileri aynı oranda seyretmiştir (%42,9). Benzer bir çalışma ile **Güngör ve Güngör(2005)**'de ürün farklılaştırma ve düzenli servisin önemini ortaya koymuşlardır.
- Mamulün fiyatlandırılmasında en önemli etken olarak mamul üretim maliyeti (%78,6), piyasadaki rekabet durumu (%57,1) ve pazarın kaymağını alma (%42,9) olarak belirtilmiştir.

- İşletmelerin satış tahminleri incelendiğinde işletme sahipleri günümüz koşullarında değerlendirme ve tahmin yapamadıklarını (%42,9) dile getirmişlerdir. Ayrıca işletmenin geleceğine yönelik kararların alınmasında en önemli etkenlerden biri olarak görülen satış tahmini ile ilgili çalışma içerisinde bulunan işletme sahiplerinin %35,7 oranında piyasa araştırması içerisinde oldukları göze çarpmıştır. Ayrıca işletme sahipleri satış tahminlerini yaparken tüketici tercihlerini belirlemeye çalışması, ürün satış rakamları ve bayi beyanlarından da yararlanmış olduklarını belirtmişlerdir.
- Firmaların geleceğe yönelik hedefleri incelendiğinde mevcut durumun korunarak sürdürülebilirliğin sağlanması (%78,57) ilk sırada yer almıştır. İkinci sırada yeni tatlarla pazar paylarını genişletmek (%35,71) olmuştur. İşletmeler %28,57 oranıyla dünya standartlarına uygun üretim yapmak, şarap kültürünü yaymak ve işletmelerini geliştirerek kapasitelerini artırma eğilimindedirler. Ayrıca farklı tatlar üretmek, markalaşmaya yönelik çalışmalar yapmak, yurtdışı pazarına açılmak, daha modern şarap üretmek, kaliteli şarabı daha kaliteli ve ekonomik olarak üretmek, işletmenin hammadde sağlama kaynağı olarak bağ alanlarını genişletmek ve yeni iş kollarında yer alma istekleri de diğer hedefleri arasında yerini almıştır.
- Semillon, Cinsaut ve Gamay üzümleri esas alınarak 2007-2008 sezonu için üretim maliyetleri, ortalama satış fiyatı ile brüt kar/şişe hesaplanmıştır. İşletmelerin çok farklı özellikler taşıması nedeniyle sabit maliyetler belirlenmemiş ve saf hasıla hesaplanmayarak brüt kar ile yetinilmiştir. Şarap maliyetleri kalite ve sofralık şarap ayrımı yapılarak ortaya konulmuştur. Ortalama 0,50 YTL/kg olarak kabul edilen üzüm fiyatı, %30 posa, %70 şıra olarak öngörülmüş ve şıranın %40'ı 1. şıra, %60'ı 2. şıra olarak kabul edilmiştir. Bu nedenle hammadde fiyatı kaliteli şaraba %20 fazlası ile eklenmiştir (0,70 YTL). Kaliteli şarapta 4,162 YTL/şişe üretim maliyeti hesaplanırken, satış fiyatı ortalama 10,00 YTL/şişe kabul edilmiş ve brüt kar 5,838 YTL/şişe olarak bulunmuştur. Sofralık şarapta ise 2,455 YTL/şişe üretim maliyeti hesaplanırken, satış fiyatı ortalama 4,00 YTL/şişe kabul edilmiş ve brüt kar 1,545 YTL/şişe olarak hesaplanmıştır.
- Kaliteli şarap üretim maliyetleri içinde en yüksek payı %16,82 ile hammadde, %16,26 ile sermaye faizi ve %14,42 ile geçici işçilik oluşturmuştur. Sofralık şarapta ise en

yüksek payları sırasıyla sermaye faizi (%16,25), hammadde(%12,22), pazarlama (%12,22) ve bina kirası (%12,22) giderleri almıştır.

- Kaliteli şarap üretiminde kullanılan 1 kg üzümün yaklaşık alım fiyatı ortalama 0,70 YTL ve sofralık şarap üretiminde kullanılan 1 kg üzümün alım fiyatı ortalama 0,30 YTL olarak ele alınmış ve 1 kg şaraplık üzüm üretim maliyeti ise 0,60 YTL olarak hesaplanmıştır. Görülüyor ki üzüm üreticileri açısından üretilen ürünün değerinde satılabilmesi, yapılan çalışmanın karşılığının alınabilmesi için üzüm çeşidi önemli bir yere sahiptir. Öyle ki sofralık şaraplık üzüm çeşitlerinde üretim maliyetinin %50'si değerinde satış gerçekleştirilirken kaliteli üzüm çeşidinin satışında böyle bir sorun yaşanmamakta %11,6 değerinde de olsa bir karla satış gerçekleştirmektedir. Bu da üzüm üreticilerinin kaliteli şaraplık üzüm çeşitlerine yönelme gereksinimlerinden birini açıkça ortaya koymuştur.
- Şarap üreticileri öncelikli olarak üzüm çeşidi seçimlerini yaparken üzümün sofralık şarap olarak mı yoksa kaliteli şarap üretiminde mi kullanılacak olmasına göre (%100,0) seçimlerini yapmakta olduklarını belirtmişlerdir. Hammaddeye ulaşım imkanının bulunması (%100,0), yöre şartlarına adapte olmuş şarap yapımına uygun üzüm çeşitlerinin varlığı (%85,7), üzüm çeşitlerine göre değişen aroma ve verim oranları (%71,4), yüksek kalitedeki şaraba uygun üzümlerin arz fazlalığı nedeniyle düşük fiyata temin edilmesi (%57,1) ve tüketici talebi ve damak tadına uygun olarak üretilen şarap çeşidi (%35,7) üzüm çeşidi seçimindeki etkili faktörler olarak karşımıza çıkmıştır.
- Üzüm üreticilerinin yeniden bağ alanlarını oluştururken çeşit seçimini etkileyen en önemli faktörlerin başında, şarap üreticileri tarafından öncelikle tercih edilen üzümleri üretmek istemeleri olduğu görülmüştür. Şarap üreticilerinin ise satın alacakları üzümlerin hedef pazarlarına göre sofralık şarap ve/veya kaliteli şarap karakterinde olup olmadıklarına göre bir tercih içerisinde oldukları anlaşılmıştır.
- Üzüm üreticileri üzüm çeşidi seçimini yaparken şarap işletmelerinin tercihlerini göz önünde bulundurduklarını dile getirseler de genel olarak üzümün satışında yaşanılacak kolaylık, pazar alanının genişliği, kalite ve üzüm veriminin yüksek olması üreticiler için daha fazla ağırlık kazanmıştır. Ayrıca toprak yapısının uygunluğu, fiyatı yüksek

olan üzüm çeşidinin seçimi ve aileden miras kalması da etkili faktörlerin içinde yer almıştır.

- Şarap üreticileri üzüm çeşidi seçimlerini yaparken hammaddeye ulaşım imkanının bulunması, yöre şartlarına adapte olmuş şarap yapımına uygun üzüm çeşitlerinin varlığı, üzüm çeşitlerine göre değişen aroma ve verim oranları, şaraba uygun üzümlerin arz fazlalığı nedeniyle düşük fiyata temin edilmesi ve tüketici talebi ve damak tadına uygun olarak üretilen şarap çeşidi üzüm çeşidi seçimindeki etkili faktörler olarak belirlenmiştir.
- Şarap üreticileri ve üzüm üreticileri açısından ortak olarak karşımıza çıkan en gerçekçi etken, yörenin uygun iklim ve toprak yapısı sonucunda şaraplık üzüm üretiminin gerçekleştiriliyor olduğu saptanmıştır. Ancak üzüm üreticileri tarafından ağırlıklı olarak tercih edilen üzüm çeşitleri daha çok sofralık olarak nitelendirilen şarap için uygun üzüm çeşitlerinden oluşmaktadır.
- Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen kırmızı şaraplık üzüm çeşitleri Kalecik Karası, Cinsaut ve Gamay'dır. Ayrıca şarap işletmeleri tarafından işletmelere ait özel bağ alanlarında yöre şartlarına uyum sağlamış, aroması ve kalitesi bakımından dünya şarap sektöründe yer edinen çeşitler de üretilmeye başlanmıştır. Bunun dışında şarap üreticileri kaliteli şarap üretiminde yeni tat arayışları içerisinde yörede bulunmayan ancak yörede yetiştirilen üzümlerle hoş bir tat elde edebilecekleri üzüm çeşitlerini de kullandıklarını dile getirmişlerdir.
- Yörede yetiştirilen şaraplık üzüm çeşitleriyle birlikte çeşitli üretim merkezlerinden temin edilen üzümlerin de şarap yapımında kullanıldığı gözlenmiştir. Yörede yetiştirilen ve şaraplık üzüm üreticileri tarafından tercih edilen Cinsaut, Gamay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Alphonse Lavallée gibi üzüm çeşitlerinin kullanımına ilişkin toplam oran %47,1 olarak tespit edilmiştir.
- Şarap işletmeleri tarafından tercih edilen beyaz şaraplık üzüm çeşitleri Sauvignon Blanc, Semillon, Yapıncak ve Emir üzüm çeşitleridir. Hemen hemen bütün şarap işletmeleri şarap üretiminde Semillon üzüm çeşidini tercih ettiklerini belirtmiş olsalar da şarap üretiminde kullanılan Semillon oranı %28,6 olarak karşımıza çıkmıştır.

Sauvignon Blanc üzüm çeşidi ise üretim döneminde %23,5 oranında şarap yapımında kullanılıyor olmasına rağmen sadece 2 şarap üreticisi tarafından tercih edildiği gözümüze çarpmıştır. Yapıncak üzümü ise 9 işletme tarafından tercih edilmesine rağmen toplam üzüm alımının içerisinde ancak %11,3 oranında yer bulabilmiştir.

- Semillon ve Yapıncak üzüm çeşitleri üretiminde hem üzüm üreticileri hem de şarap üreticilerinin en çok tercih ettiği çeşitler olarak karşımıza çıkmıştır. Yapıncak üzümü ise ikinci sırada yer almıştır. Bununla beraber Semillon üzüm üreticileri tarafından %55 oranında üretilirken, anket yapılan şarap üreticileri tarafından bu çeşidin %28,6 oranında tercih edilmekte olduğu belirlenmiştir. Benzer durum Yapıncak çeşidinde de gözlenmiştir. Kaliteli şarap üretiminde kullanılan Sauvignon Blanc'ta ise durum tersini göstermekte, bu çeşit üreticiler tarafından %23,5 oranında tercih edilirken üzüm üreticilerinin üretiminin yetersiz düzeyde olduğu görülmüştür (%1,7). Ayrıca bölgede üretilmemesine rağmen Narince, Sultani Çekirdeksiz, Emir, Muscat Reine des Vignes, Pinot Noir, Chardonay, Riesling, Gewürtztraminer, ve Çavuş üzümleri de şarap üreticilerinin beyaz şarapta çeşitli tatlar elde etmek ve ürün çeşitliliğini sağlamak için tercih ettikleri diğer çeşitlerdir. Bu çeşitlerin tercih edilme oranları toplam %36,6 olup üzüm üreticileri açısından dikkate alınması gereken bir olgu olarak karşımıza çıkmıştır.
- Üzüm üreticileri tarafından üretilen üzüm çeşitleri ile şarap işletmelerinin tercih ettiği çeşitler içerisinde Cinsaut ve Gamay üzüm çeşitleri sofralık olarak üretilen şarapların hammadde ihtiyacını karşılamakta, kaliteli şarap üretiminde kullanılan Cabernet Sauvignon, Syrah ve Merlot hammadde ihtiyacını karşılayacak düzeyde üretim alanına sahip olmadığı tespit edilmiştir.
- Üzüm üreticileri tarafından %61,7 oranında Cinsaut üzümünün üretimi gerçekleştirilmesine rağmen şarap işletmeleri tarafından %16,1 oranında tercih edildiği tespit edilmiştir. Benzer durum Gamay üzüm çeşidinde de görülmüştür. Kaliteli şaraplık üzüm çeşitlerinde ise üretim miktarı ve tercih edilen miktarın birbirine daha yakın olduğu belirlenmiştir. Örnek vermek gerekirse Cabernet Sauvignon %16,3 oranında tercih edilirken Üreticiler tarafından %10,8 oranında üretilmekte olması, Syrah ve Merlot üzüm çeşitlerinin de üretim ve tercih edilme oranları arasındaki farkın %4-7 arasında değişmesi bu görüşü desteklemiştir.

8.2. Öneriler

Üzüm üreticileri ve şarap üreticileri tarafından tercih edilen çeşitler değerlendirildiğinde ortaya çıkan sonuçlar karşısında alınması gereken önlemler ve çözüm önerilerine aşağıda yer verilmiştir.

- Yöredeki şarap üreticilerinin beyaz şarapta kullandığı çeşit sayısı 11 civarında iken üzüm üreticilerinin ürettiği çeşit sayısı sadece 3'tür. Ayrıca şarap üreticilerinin kırmızı şarapta kullandığı çeşit sayısı 20 civarında iken üzüm üreticilerinin ürettiği çeşit sayısı sadece 8'dir. Ancak beyaz üzüm çeşitleri üretimi ile karşılaştırıldığında üzüm üreticileri tarafından kaliteli kırmızı şaraplık üzüm çeşidi yetiştirmeye yönelik eğilimin daha fazla olduğu göze çarpmıştır. Yöredeki şarapçılığın gelişmesi ve üzüm üreticilerinin istikrarlı bir gelir düzeyini yakalayabilmeleri için bu durumun ilgililerce değerlendirilmesi gerekmektedir. En azından yöreye uyum sağlayabilecek diğer çeşitlerin de üretilme olanaklarının araştırılması hem fiyatların dengelenmesi hem de şarap üreticileri tarafından oldukça olumlu etkilere neden olabilecektir.
- Kaliteli şaraplık üzüm yetiştiriciliğinde üretim planlamasına gidilmesinin önemi ortaya konulmuştur. Bu durum karşısında yöre şartlarına adapte olmuş kaliteli üzüm çeşitlerinin ve şarap yapımında ki ihtiyacın ortaya konulmasıyla üzüm üreticilerinin bağıcılığa devam etme isteklerini artıracak hem de şarap üreticilerinin kaliteli hammadde ihtiyacının karşılanması sağlanmış olacaktır.
- Şarap sektöründe yaşanan sorunlar olarak yanlış ve yüksek vergilendirme, kayıt dışılık ve buna bağlı olarak gelişen haksız rekabet olarak karşımıza çıkmıştır. Bu sorunların en kısa sürede düzeltilmesi için çalışmalara başlanılmalı, sektörün gelişimi ve devamlılığına katkı sağlanmalıdır.
- Geçmişte uygulanan ve /veya uygulanmış olan yanlış üretim planlamaları tekrar gözden geçirilmeli, 45 yıllık ekonomik ömüre sahip olacak bağlardan optimum verim ve kalite sağlanacak şekilde, yeni üretim planlamaları yapılmalı, bu doğrultuda yetiştirilecek üzüm çeşitleri belirlenerek yeni bağ alanları oluşturulmalıdır.
- Üzüm üreticileri ve şarap üreticilerinin zor durumda kalmaması, bağ alanlarından ve şarap üretiminden sürdürülebilir bir gelir elde edilebilmesi amacıyla Üniversite

Yetkilileri- Bağ Üreticileri ve Şarap Üreticilerini içeren bir konsey oluŐturulmalı. Konsey aracılığıyla sürekli bir iletiŐim ağının kurulmasının gerekliliği ortaya konulmalıdır.

- Üzüm üreticileri ve Şarap üreticileri arasında yaşanan kalite ve verim arasında yaşanan ters iliŐki gözden geçirilerek, her iki kesimi de tatmin edecek düzeyde üretimin gerçekleştirilmesine yönelik bilgi ve bilinç düzeyinin oluŐturulması sağlanmalıdır.
- Yörede yetiştirilen üzüm eŐitleri ile ihtiyaç duyulan Şarap miktarının belirlenerek buna bağlı gelişen arzın oluŐturulmasına destek verilmelidir. Böylelikle tercih edilen üzüm eŐitleri ve uygun aromaya sahip bağlar belirlenerek köy bazında üretim planlamasına gidilmesi sonucunda hem üzüm üreticileri hem de Şarap üreticileri etkin ve verimli bir Şekilde iŐbirlięi içerisinde yer alacaklar, her iki kesiminde ihtiyaçlarının karŐılanmasıyla bağcılık ve Şarapçılığın sürdürülebilirliği güvence altına alınmiŐ olacaktır.

9. KAYNAKLAR

AKTAN N, ve KALKAN H, (2000). Şarap Teknolojisi, Kavaklıdere Eğitim Yayınları, Ankara.

ANLI R.E., (2008). Ulusal Şarap Sektörü Haksız Rekabet İle Karşı Karşıya. Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık, Sayı.41, 26 s.

ANONİM, 2004a. Tekirdağ Master Planı, Tarım İl Müdürlüğü, Tekirdağ.

ANONİM, 2004b. Bağcılık Araştırma Enstitüsü Kayıtları, Tekirdağ.

ANONİM, 2006a. Tekirdağ Tarım Raporu, Tarım İl Müdürlüğü. Tekirdağ.

ANONİM, 2006b. İçki, Tütün ve Tütün Ürünleri Sanayi Özel İhtisas Raporu. Ankara. (Dokuzuncu Kalkınma Planı 2007-2013)

ANONİM, 2006c. İçki Sanayi Ön Raporu. İçki, Tütün ve Tütün Ürünleri Sanayi Özel İhtisas Komisyonu. Ankara. (Dokuzuncu Kalkınma Planı 2007-2013)

ANONİM, 2007a. Doğrudan Gelir Desteği Kayıtları, Tarım İl Müdürlüğü, Tekirdağ.

ANONİM, 2007b. Tekirdağ Tarım Raporu, Tarım İl Müdürlüğü. Tekirdağ.

ANONİM, 2008a. <http://faostat.fao.org> (Erişim Tarihi: 22.03.2008)

ANONİM, 2008b. <http://www.bahce.biz/bitki/meyve/bagcilik.htm> (Erişim Tarihi: 25.03.2008)

ANONİM, 2008c. <http://report.tuik.gov.tr> (Erişim Tarihi: 10 Mayıs 2008)

ANONİM, 2008d. Meyve Kesin Ürün Karnesi, Tarım İstatistik Şubesi, Tarım İl Müdürlüğü, Tekirdağ.

ANONİM, 2008e. Bağcılık Araştırma Enstitüsü Kayıtları, Tekirdağ

ANONİM, 2008f. www.tekirdag.gov.tr (Erişim Tarihi: 27 Mart 2008)

BAHAR. E., KUBAŞ. A., DOĞAN. İ., DENİZLİ. Ö., GÜZEYCAN. B., 1998. Bağ Alanlarındaki Azalma Nedenleri ve Başlıca Bağcılık Sorunları: Tekirdağ Merkez İlçe Örneği. 4. Bağcılık Sempozyumu, Atatürk Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü, Bildiriler, 368-371 s.Yalova.

BAHAR. E., ÇELİK. S., KUBAŞ. A., DOĞAN. İ., 1999. Tekirdağ İli Merkez İlçesinde Son 20 Yılda Bağ Alanları, Üretim, Verim ve Bazı Kültürel İşlemlerde Meydana Gelen Değişimler. III. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Bildiriler, 993-999 s. Ankara.

BAHAR. E., ÇELİK. S., KUBAŞ. A., DOĞAN. İ., KÖK. D., 2000. Tekirdağ Merkez İlçede Bağcılığın Son Durumu. Tekirdağ Bağcılığının Başlıca Sorunları ve Yeni Üretim Hedefleri Paneli.13s-31s, Tekirdağ. (Basılmadı).

BAHAR. E., KORKUTAL. İ., KÖK. D., 2006. Türkiye Bağcılığının Son Yıllardaki Gelişiminde Görülen Başlıca Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Trakya Üniv., J.Sci. 7 (1): 65-69. Tekirdağ.

BALABANOĞLU. A., 1996. Türkiye’de Şarap Üretimi ve Sorunları. Y.Lisans Semineri, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

BALABANOĞLU, A., 1999. Şarköy İlçesi Şarap İşletmelerinde Verimlilik Analizleri. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Tekirdağ.

ÇELİK. S.1998. Bağcılık (Ampeloloji I).Anadolu Matbaa Ambalaj San. ve Tic. Ltd. Şti. Tekirdağ, 425 s..

ÇELİK, H., ÇELİK, S., KUNTER, B. M., SÖYLEMEZOĞLU, G., BOZ, Y., ÖZER, C., ATAK, A., 2005. Bağcılıkta Gelişme ve Üretim Hedefleri. VI. Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, Ankara.

DELİCE, N.Y., 1993. Türkiye Şarap Sanayi ve Geleceğine İlişkin Öneriler. Doktora Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

DELİCE,N.Y.,1996. Trakya Bölgesi Şaraplık Üzüm Üretim Ekonomisi ve Pazarlaması Üzerine Bir Araştırma, Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tekirdağ.

GÜNGÖR,G. ve GÜNGÖR,H., (2005). Özel Tüketim Vergisi (ÖTV) Artışının Şarap Tüketimine ve Bağcılığa Olan/Olası Etkileri. 6 Türkiye Bağcılık Sempozyumu, Cilt I,234s-237s,Tekirdağ.

GÜNGÖR, H., GÜNGÖR, G., 2004, “New Trends of Grapewine Growing in Coastal Area of Thrace Region Due to Changing Consumer Behaviour in Turkey”, XIVth International Symposium on Horticultural Economics and Management, 29th August-3th September,Acta Hort. (ISHS) 515-521, Berlin-Germany.

GÜNGÖR, H., GÜNGÖR, G., 2003, “The Economic Structure and Marketing Strategies of Small Family Enterprises Engaged With Wine Production in Northwest of Turkey”, International Symposium on Grapevine, Growing, Commerce and Research, Acta Hort. (ISHS) 652 : 519-525, Lisbon, Portugal

KARABAYIR. C., 2005. Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Ürün Profili. T.C.Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi. Ankara.

KİRACI,M. A., 2006. Tekirdağ İli Şarköy İlçesi Bağcılığının Mevcut Durumu, Üreticilerin Sorunlarının Çözümüne İlişkin Örgütlenme Olanaklarının Belirlenmesi. Y. Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

MİRAN, B., 2002. Temel İstatistik. Ege Üniversitesi Basımevi USBN:975-93088-0-, Bornova- İzmir.

MUCUK, İ., 1998. Pazarlama İlkeleri. Türkmen Kitapevi,10. Basım. İstanbul.

ÖZAY, A., 2003. Türkiye'deki Şarap Sektörünün Pazarlama Karması Açısından İncelenmesi ve Sektörün Rekabet Performansının Artırılması İçin Öneriler. Y. Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

ÖZİŞİK, S., 2000. Bağcılık ve Araştırma Çalışmaları. Tekirdağ Bağcılığının Başlıca Sorunları ve Yeni Üretim Hedefleri Paneli.32s-36s, Tekirdağ. (basılmadı)

ÖZKAN,E., 2000. Tarımsal Ürün Maliyetleri. Tarımsal Araştırma Enstitüsü. Kırklareli.

TOSUN, M., 2005. Şarap Sektör Araştırması. Türkiye Kalkınma Bankası A.Ş.Ankara.

10. TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın yürütülmesinde bilgi ve yardımlarından yararlandığım Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyelerinden Değerli Danışman Hocam; Yrd.Doç.Dr. Günay Güngör'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Çalışmanın anketlerinin hazırlanmasında ve görüşmelerde nasıl bilgi toplanacağı konusunda desteklerini esirgemeyen, bilgi, deneyim ve yayınlarından yararlandığım değerli Hocam Doç.Dr. Hasan Güngör'e şükranlarımı sunarım. Verilerin istatistikî analizleri, değerlendirmelerinin yapılması ve bağcılık konusundaki yardımlarından dolayı Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Yrd.Doç.Dr. İlknur Korkutal'a ve Şarköy Meslek Yüksek Okulu Müdürü Yrd. Doç. Dr. Elman Bahar'a, öğretim süresince göstermiş olduğu yakın ilgi ve yardımlarından dolayı Araş.Gör. Celal Demirkol'a ve Tarım Ekonomisi Bölümünün diğer Öğretim Üyeleri ve Elemanlarına, Tekirdağ Tarım İl Müdürlüğü ve Şarköy İlçe Tarım Müdürlüğü Elemanlarına, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nden Zir.Yük.Müh. M. Ali Kiracı'ya, sabırla anketlerimi yanıtlayan değerli Üzüm Üreticilerine ve Şarap İşletmelerinin Değerli Yöneticileri'ne, çalışmanın anket çalışmalarının yürütülmesinde her zaman yanımda olan ve beni yalnız bırakmadan, usanmadan bana destek olan Babam Hüsamettin Güler'e, her zaman yanımda olan ve beni varlıklarıyla onurlandıran Annem Nezihe Güler ve Eşim Murat Yüksek'e, tüm yaşamım boyunca tüm varlığıyla yanımda olan, sevgi, ilgi ve desteğini esirgemediği varlığıyla beni yaşama bağlayan Ablam Nuray Güler'e, çalışmam sırasında emeği geçen bütün arkadaşlarıma, bana ve çalışmama yapmış oldukları katkılardan dolayı teşekkür ederim.