



## Soğanlı Vadisi Şarap İşlikleri\*

Derya GÜNERİ\*\*

### Özet

Soğanlı Vadisi, Kayseri'nin 67 km güneyinde bulunan Yeşilhisar'ın sınırları içerisinde yer almaktadır. Bizans döneminde "Kyzistra" adıyla bilinen Yeşilhisar, Selçuklular devrinde "Karahisar" anlamına gelen "Zengibar" adıyla bilinmektedir. Antik adı Soandos olan vadi, Kayseri'den Kilikya Geçidi'ne giden rotanın güzergâhları içinde, rotanın ve Yeşilhisar'ın 15 km batısında bulunmaktadır. İlk kuruluşunun 6.yüzyıla dayandığı düşünülen vadinin 11. yüzyılda Skepides ailesiyle beraber geliştiği düşünülmektedir. Soğanlı Vadisi bir tarım yerleşimi olarak kurulmuş, bunun önemli bir kolunu da bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği oluşturmuştur. Tarımsal faaliyetler hakkında önemli veriler sunan işlikler, hem zirai hem ticari hem de ekonomi için önem arz etmektedirler. Şarap işlikleri; üzüm ezme havuzu, akıtma kanalı ve şıra biriktirme haznesinden oluşmaktadır. Bu çalışmada; Soğanlı Vadisi'nde bulunan ve üç tipte ele aldığımız şarap işlikleri tanıtılmıştır. Daha önce herhangi bir çalışmaya konu olmamış bu işliklerin, rölöve planları ile bugünkü durumları tespit edilmiş, mimari özellikleri tanıtılarak belgelenmesi sağlanmış, kendi içerisinde ve Kapadokya genelinde değerlendirme yapılarak şarap işliklerinin genel karakteristik özellikleri çıkarılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Bizans, Soğanlı Vadisi, Zirai, Üzüm, Şarap İşliği.

### Soğanlı Valley Wine Workshops

### Abstract

Soğanlı Valley is located within the borders of Yeşilhisar district, which is 67 km south of Kayseri. Yeşilhisar, known as "Kyzistra" in the Byzantine period, was known as "Zengibar", which means "Karahisar" in the Seljuk period. The valley, of which ancient name was Soandos, is located within the routes of the track from Kayseri to the Cilicia Pass, 15 km west of the track and Yeşilhisar. The valley, of which first foundation is believed to date back to the 6th century, is thought to have developed with the Skepides family in the 11th century. Soğanlı Valley was founded as an agriculture settlement, and viticulture has constituted an important branch of it. Workshops, which provide important data about agricultural activities, are important for agriculture, commerce and economics. Wine workshops include grape crushing pools, drainage canal and stum storage tank. In this study, the wine workshops in Soğanlı Valley that are handled as three types have been introduced. The survey plans and current states of these workshops, which have not been the subject of any study before, has been determined, their architectural characteristics have been introduced and documented, and the general characteristics of the wine workshops have been determined by evaluating them in themselves and throughout Cappadocia.

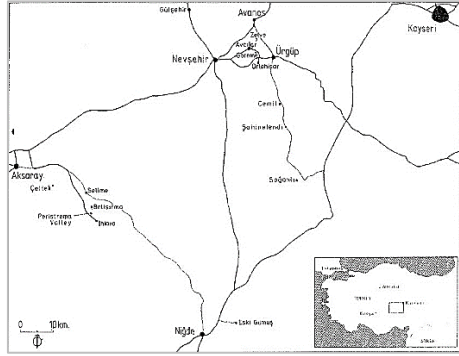
**Key Words:** Byzantine, Soğanlı Valley, Agricultural, Grapes, Wine Workshop.

\* Makale Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne tarafımda hazırlanan yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

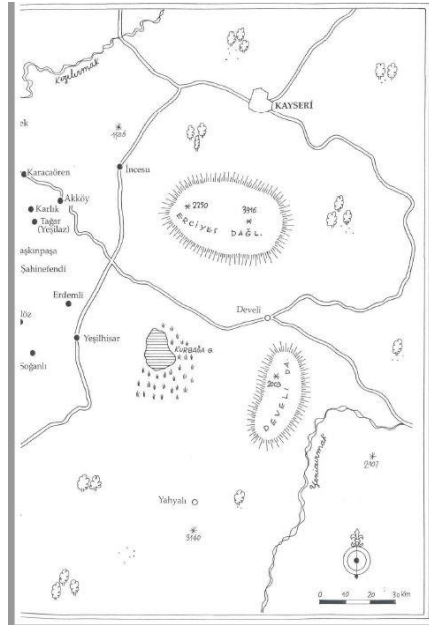
\*\*Arş. Gör. Dr. Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, E-mail: [dguneri@erciyes.edu.tr](mailto:dguneri@erciyes.edu.tr) / [dguneri38@gmail.com](mailto:dguneri38@gmail.com), Orcid no.: 0000-0003-2361-8172.

## Giriş

Kayseri'nin 67 km güneyinde Yeşilhisar'ın sınırları içerisinde yer alan ve antik adı Soandos olarak bilinen Soğanlı Vadisi, Yeşilhisar'ın 15 km batısında yer almaktadır. Vadinin kuzeyinde İncesu, güneyinde Yahyalı, doğusunda Develi, batısında Ürgüp bulunmaktadır. Vadi, kuzeyinde Güzelöz, doğusunda Keşlik, güneydoğusunda Kaleköy ve Akköy'ün yer aldığı bir üçgen içerisindedir (Harita 1- 2-3).



**Harita 1:** Soğanlı (Rodley, 1985, s. 11)



**Harita 2:** Soğanlı (Jolivet Levy, s. 6)



Kapadokya Bölgesi çok eski çağlarda faaliyette olan volkanların püskürttüğü lavların yeryüzünü kaplaması sonucunda toprakları zamanla tüfle dolmuştur. Tüflü topraklar; asmaları büyük ölçüde etkileyen floksera hastalığını önleyici özelliğe sahip olması nedeniyle, kaliteli üzüm yetiştirmede etken olmuş, dolayısıyla kaliteli üzümün yetiştirilmesi de kaliteli şarap yapımına uygun ortam oluşturmuştur (Yüncü, 2010, s. 28). Bölgede, karasal iklim görülmele beraber, iklimin yer yer yumuşaması ve volkanik toprak yapısı özellikle beyaz şarap için önemli olan Emir üzümünün yetişmesine olanak sağlamıştır (Yüncü, 2010, s. 28).

Soğanlı Vadisi için bağcılık başlıca geçim kaynağıdır. Şarabın hammaddesi üzümdür. Üzüm de Kapadokya Bölgesi'nde sıklıkla yetiştirilmektedir. Roma Dönemi'nde tapınakların kontrolünde yapılan şarap üretimi (Terpoy, 2018, s. 279), Bizans Dönemi'nden itibaren kiliselerin kontrolüne geçmiştir (Yüncü, 2010, s. 23).

Genellikle bağlar ve işlikler birbirine yakın kurulmuşlardır. Birbirine yakın olması maliyeti düşürmekte, ayrıca şarabın kalitesini de artırmaktadır (Lafli, 2017, s. 24). Şarap, üzüm suyunda bulunan şekerin etil alkole dönüştürülmesi sonucu oluşmaktadır (Ergenekon, 2004, s. 66). Bunun için; üzümlerin suyunu çıkarmak, kalan suların akmasını sağlamak ve şaraba dönüşmesi için mayalamak gerekmektedir (Frankel, 1999, s. 41). Ortaçağ şarap üretimi ve bağcılıkla ilgili önemli bilgiler veren, aynı zamanda bir tarım kitabı olan *Geoponika*'dan bu mayalama işleminin büyük alanlardan ziyade küçük kaplarda daha başarılı olduğunu öğreniyoruz (Geoponika, 1805, s. 198).

Şarap işliği üzümlerin ayakla ezilmesini sağlayan üzüm ezme havuzu, şıranın aktığı kanal ve şıranın toplandığı şıra biriktirme haznesi olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır (Karakaya, 2008, s. 35).

### **Vadide Yer Alan Şarap İşlikleri**

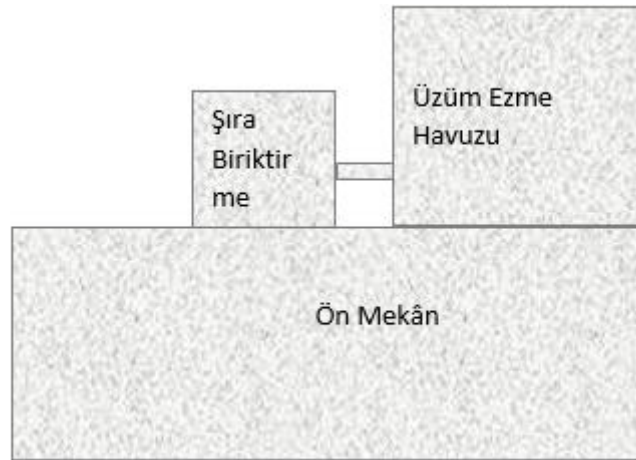
Vadide; Tek Üzüm Ezme Havuzlu ve Tek Şıra Biriktirme Haznesine Sahip Plan Tipi, Tek Üzüm Ezme Havuzlu ve Çift Şıra Biriktirme Haznesine Sahip Plan Tipi ve Çift Üzüm Ezme Havuzlu ve Ortada Tek Şıra Biriktirme Hazneli Plan Tipi olmak üzere üç plan tipinde şarap işliği bulunmaktadır.

Tek üzüm ezme havuzlu ve tek şıra biriktirme hazneli plan tipi vadide çoğunluktadır. Bu plan tipi kare ya da dikdörtgen planlı bir ön mekânın etrafında üzümleri ayakla ezmeye imkân sağlayacak bir tane havuz ile yanında ezme havuzundan daha aşağıda yapılmış ve şıranın birikmesini sağlayan biriktirme haznesinden oluşmaktadır (Çizim 1). İki bölüm arasındaki bağlantıyı akıtma kanalı sağlamaktadır. Genellikle dağınık yayılım gösteren birinci tip işlikler

vadinin kuzeyi ve güneyine konumlanmıştır. Vadide; basit plan dediğimiz bu grupta I Nolu Şarap İşliğı, Karabaş Kilisesi Şarap İşliğı (Güneri, 2016, s. 1418), Yılanlı Kilisesi Şarap İşliğı, Saklı Kilise Şarap İşliğı, II Nolu Şarap İşliğı, Geyikli Kilise Şarap İşliğı ve Gök Kilise Şarap İşliğı olmak üzere yedi adet işlik bulunmaktadır (Fotoğraf 1-11). Bu plan tipindeki yedi adet işlikte; üzüm ezme havuzu, zeminden yüksekte olup yaklaşık kareye yakın dikdörtgen şeklindedir. Ezme havuzunun şıra biriktirme haznesine doğru eğime sahiptir. Bu sayede şıra daha hızlı akabilmektedir. Üzüm ezme havuzunun üst örtüsünde havalandırma bacası vardır. Ön mekâna yuvarlak kemerle açılmaktadırlar.

Üzüm ezme havuzunun uzun duvarında akıtma kanalı bulunmaktadır. Akıtma kanalı oluk şeklinde olup genellikle ucu çörten şeklinde bitmektedir. Çoğunlukla akıtma kanalının üstünde pencere vardır.

Şıra biriktirme haznesi, ezme havuzunun yanındadır. Biriktirme haznesinin gövdesi ve ağzı dairevi formdadır. Ağız kısmı ahşap kapağın yerleştirilmesine olanak sağlayacak şekilde kare formda yapılmıştır. Şıra toplandığı için içi sıvalıdır. Biriktirme haznesi, kademeli olarak yapılmış yuvarlak kemer ile ön mekâna açılmaktadır.



**Çizim 1:** Tek Üzüm Ezme Havuzlu ve Tek Şıra Biriktirme Hazneli Planın Şematik Gösterilişi  
(Güneri, 2020)



**Fotoğraf 1-2:** I Nolu Şarap İşliği (Güneri, 2020)



**Fotoğraf 3-4:** Karabaş Kilisesi Şarap İşliği (Güneri, 2020)



**Fotoğraf 5-6:** Yılanlı Kilise Şarap İşliği (Güneri, 2020)





**Fotoğraf 7-8:** Saklı Kilise Şarap İşliği (Güneri, 2020)



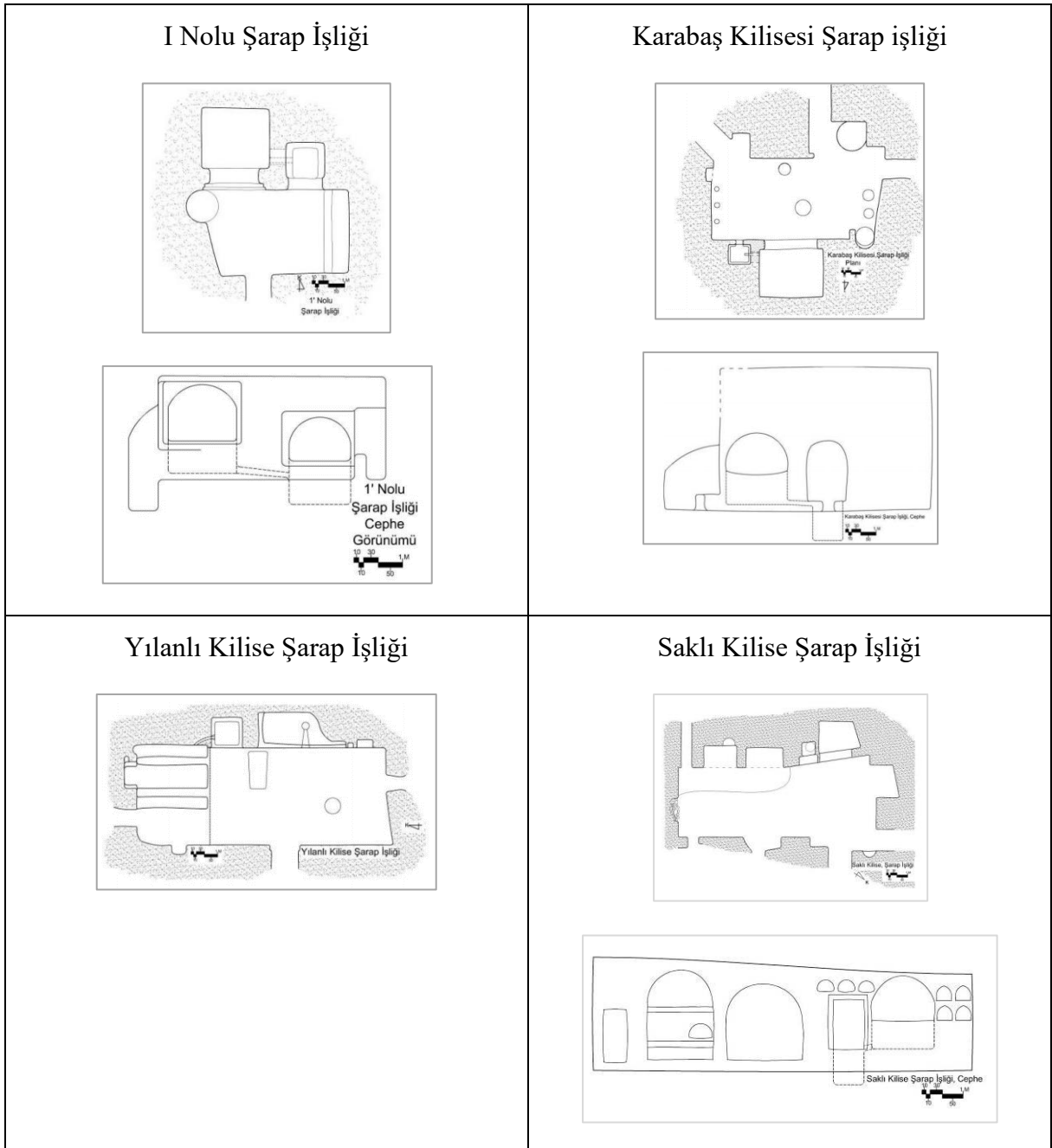
**Fotoğraf 9:** II Nolu Şarap İşliği (Güneri, 2020)




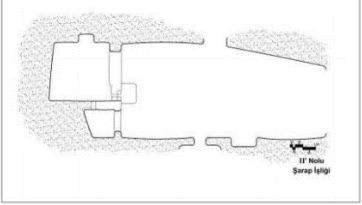
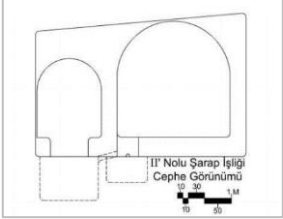
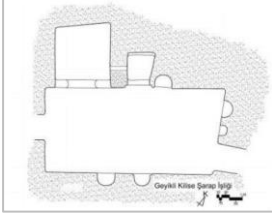
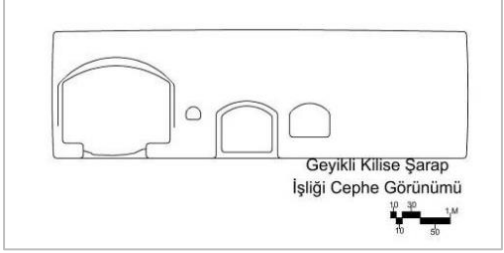
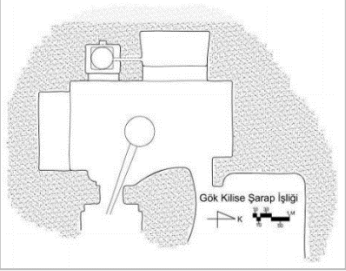
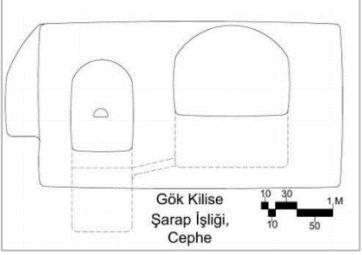
**Fotoğraf 10:** Geyikli Kilise Şarap İşliği (Güneri, 2020)



**Fotoğraf 11:** Gök Kilise Şarap İşliği (Güneri, 2020)

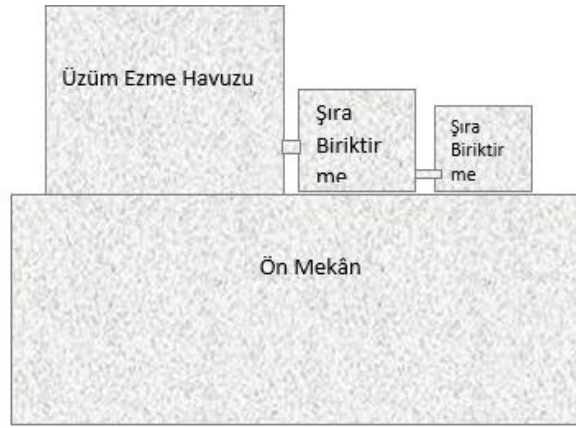




 <p>Yılanlı Kilise Şarap İşliği Kesiti</p>	
<p>II Nolu Yapı Şarap İşliği</p>   <p>II Nolu Şarap İşliği Cephe Görünümü</p>	<p>Geyikli Kilise Şarap İşliği</p>   <p>Geyikli Kilise Şarap İşliği Cepheleri Görünümü</p>
<p>Gök Kilise Şarap İşliği</p>   <p>Gök Kilise Şarap İşliği, Cephe</p>	

Çizim 2: I. Grup Şarap İşliklerinin Planı (Güneri, 2013)

Bölgede tespit edilen şarap işliklerinin farklı tiplere sahip olduklarına en iyi örneklerden biri ise Geyikli Manastırı Şarap İşliğidir. Şarap işliği *trepezanın* içinde güney batıda yer almaktadır. İkinci plan tipi olan “Tek Üzüm Ezme Havuzlu ve Çift Şıra Biriktirme Hazneli” plan tipindedir (Çizim 3-4). Bu plan tipi, tek bir üzüm ezme havuzuna sahip olmasına karşın yan yana iki tane şıra biriktirme haznesine sahiptir. İki şıra biriktirme haznesinin olması muhtemelen toplama havuzundan biri dolduğu zaman preslemenin kesintiye uğramamasını ve dolan toplama haznesindeki sıvının dinlendirilmesi sağlamak için yapılmış olmalıdır (Aydınoglu, 2009, s. 57). İki hazneden birinin sıvası diğerinden daha kalındır. *Trepezada* masaya oturan kişi, üzümlerin ezilmesini, şıra haline gelmesini ve şarap yapılmasını izleyebilmektedir (Fotoğraf 12-14).



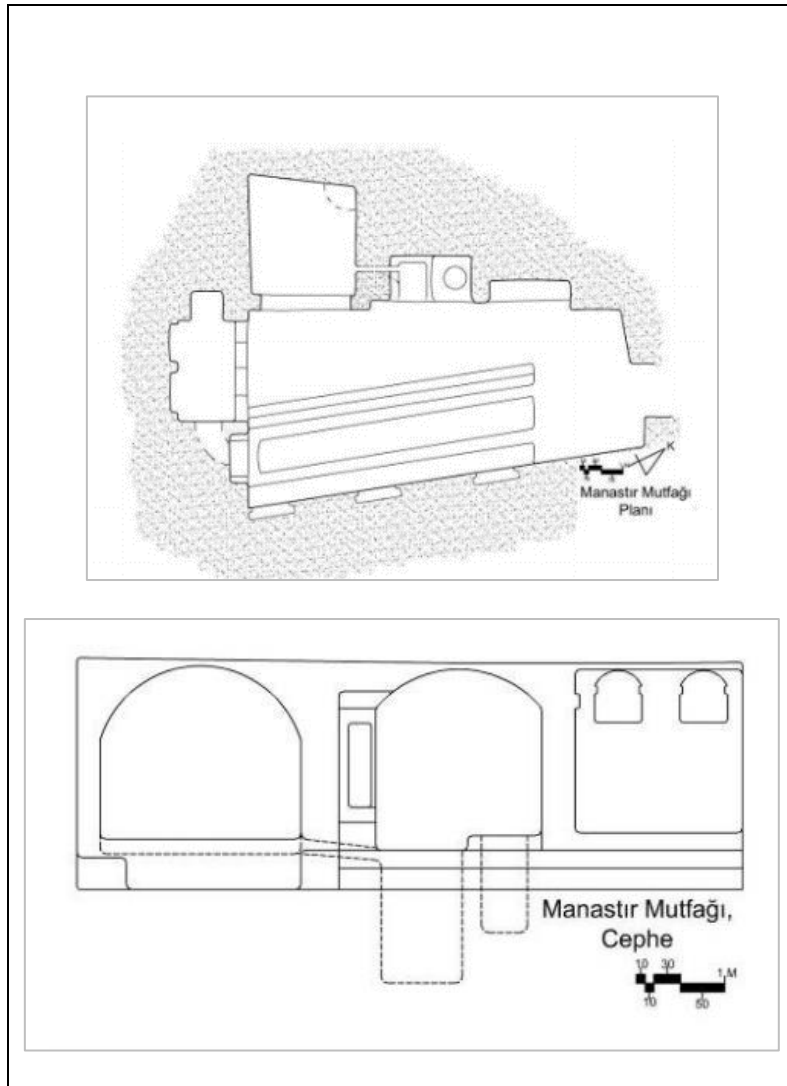
**Çizim 3:** Geyikli Manastırı Şarap İşliği Şematik Çizimi (Güneri, 2020)



**Fotoğraf 12-13:** Manastır Mutfağı Genel Görünüşü (Güneri, 2020)

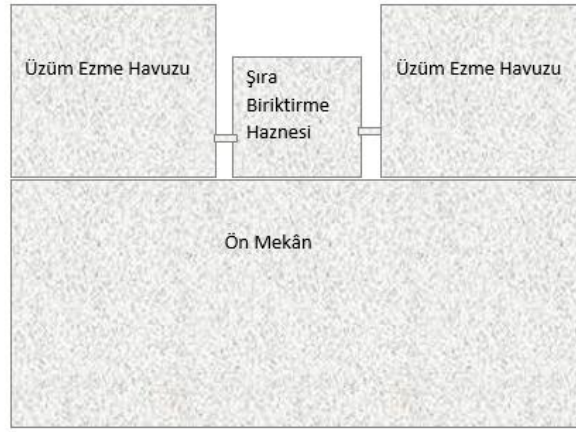


**Fotoğraf 14:** Şarap İşliği Genel Görünüşü (Güneri, 2020)



**Çizim 4:** II. Grup Şarap İşliği Planı (Güneri, 2013)

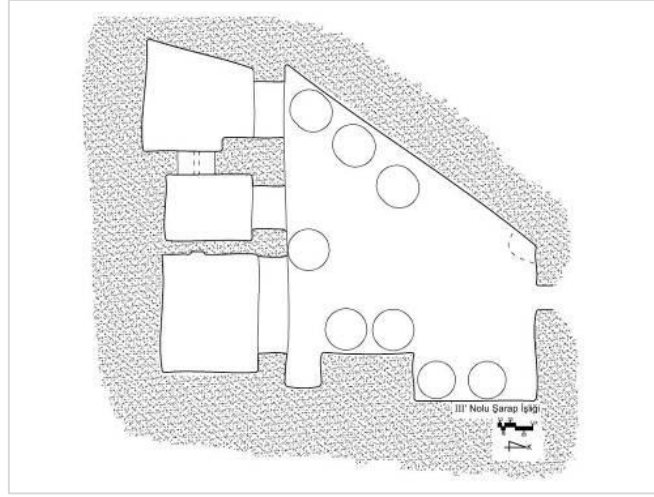
Üçüncü plan tipi “Çift Üzüm Ezme Havuzlu ve Ortada Tek Şıra Biriktirme Hazneli Tip”tir. Bu plan tipinde, ezme havuzlarında gerçekleştirilen pres işleminden elde edilen sıvı, her iki ezme havuzuna da birer akıtma deliği ile bağlanan ortak bir şıra biriktirme haznesine dolmaktadır. Bundan dolayı hazne boyut olarak daha büyük yapılmıştır. Bu da alandaki üretimin miktarının daha büyük olduğunu göstermektedir. Vadide III Nolu Şarap İşliği bu tipolojiye örnektir. Soğanlı Vadisi'nin güney yamacında yer alan işlik özel mülkiyete aittir. Güney kuzey doğrultuda dikdörtgen planlı bir ön mekân ile bu mekânın güneyinde iki adet üzüm ezme havuzu ve aralarında ortak bir şıra biriktirme haznesinden oluşmaktadır (Çizim 5-6) (Fotoğraf 9). Üzüm ezme havuzlarında havalandırma bacası vardır. Batıdaki üzüm ezme havuzunun akıtma kanalının üzerinde pencere açıklığı yer almaktadır. Fakat zemin dolmuştur. Üzüm ezme havuzları, ön mekâna yuvarlak kemerle bağlanmaktadır (Fotoğraf 15-16).



**Çizim 5:** III Nolu Yapı Şarap İşliği Şematik Çizimi (Güneri, 2020)



**Fotoğraf 15-16:** III Nolu Yapı Genel Görünüşü (Güneri, 2020)



**Çizim 6:** III. Grup Şarap İşliği Planı (Güneri, 2013)

### Değerlendirme

Çalışma konumuzu oluşturan Soğanlı şarap işlikleri, kendi içerisinde, Antik dönemle ve Kapadokya genelinde Bizans şarap işlikleriyle karşılaştırılmıştır.

Vadide yer alan şarap işlikleri 3 plan tipindedir. Bunlardan ilk grubu, “Tek Ezme Havuzlu ve Tek Şıra Biriktirme Haznesine Sahip Plan Tipi” oluşturur. Vadide bu plan tipine sahip şarap işliği oldukça fazladır<sup>1</sup>. Basit plan tipi de dediğimiz bu plan tipinde vadide I Nolu Şarap İşliği, Karabaş Kilisesi Şarap İşliği (Güneri, 2016, s. 1418), Yılanlı Kilisesi Şarap İşliği, Saklı Kilise Şarap İşliği, II Nolu Şarap İşliği, Geyikli Kilise Şarap İşliği ve Gök Kilise Şarap İşliği bulunmaktadır. Ön mekan ve şarap işliğinden oluşmuşlardır. Yılanlı Kilise Şarap işliği'nin Üzüm Ezme Havuzu yıkılmış geriye kalan altı şarap işliği günümüze sağlam ulaşmıştır. Ön mekânı en geniş şarap işliği Saklı Kilise Şarap İşliğidir. En küçük boyutta olanı ise I Nolu Şarap İşliğidir. Bu grupta dikdörtgen olan üzüm ezme havuzları ön mekâna yuvarlak kemerle açılmaktadır.

İkinci grubu, “Tek Ezme Havuzlu ve Çift Şıra Biriktirme Haznesine Sahip Olan Tipi” oluşturmaktadır. Bu grupta yer alan işliklerde, tek bir üzüm ezme havuzunda ezilen üzümlerin sıraları yan yana bulunan şıra biriktirme haznelere dolmaktadır. Buna Geyikli Manastırı Şarap İşliği örnektir.

<sup>1</sup> Ayrıntılı bilgi için bakınız Derya Güneri, “Kapadokya Bölgesi Soğanlı Vadisi’nde Bulunan Bizans Dönemi’ne Ait Şarap İşlikleri” Erciyes Üniversitesi SBE, (Yüksek Lisans Tezi).



Üçüncü grup, “Çift Ezme Havuzlu ve Ortada Tek Şıra Biriktirme Hazneli Plan Tipi” tir. İki ezme havuzunda ezilen üzümlerin şırası, ortada yer alan ortak bir toplama havuzuna birilmektedir. Vadide III Nolu Şarap İşliği bu plan tipindedir.

Tespit edilen üzüm ezme havuzlarının hepsi dikdörtgen formda olup boyut olarak birbirine yakın büyüklüktedir. İki ya da üç kişi bir arada ezme işlemini gerçekleştirebilecek büyüklükte yapılmışlardır ve hafif eğimleri vardır (Diler, 1995, s. 88). Şıra biriktirme haznesinden daha yüksektedir. Ayrıca üzüm ezme havuzlarının hepsinde sıva izine rastlanmıştır. Örtüde havalandırma bacaları görülmektedir. Bu havalandırma bacaları hem üzümleri içeri atmak, hem de üzüm ezme sırasında oluşan karbondioksiti tahliye etmek için kullanılmaktadır (Balta, 2008, s. 68). Alandaki oksijenin yeterli olup olmadığını anlamak için yanan bir mum kullanıldığı bilinmektedir (Kourakou Stavroula -Dragona, 2005, s. 5). Havalandırma bacası sayesinde mekânın küf oluşması engellenerek, sadece şarabın değil aynı zamanda üzümün ve orada saklanan diğer meyvelerin de tazeliği korunmaktadır (Kourakou Stavroula -Dragona, 2005, s. 5).

Şıra akıtma kanalları, vadi genelinde yaklaşık 0.10 m. genişliğinde olup ince oluk şeklindedir. Şıra dolumu bitince bu bölüme tıpa kapatılarak şıranın akması sonlandırılabilir. Bir nevi elek görevi de görmektedir (Frankel, 1999, s. 41). Soğanlı Vadisi’ndeki şarap işlikleri arasında I Nolu şarap işliği, Karabaş Kilisesi şarap işliği ve III Nolu şarap işliğinde üzüm ezme havuzu ile toplama havuzu arasında akıtma kanalının üzerinde pencere yer almaktadır. Ezme havuzunda ezme işlemini yapan kişi aynı zamanda toplama havuzunu da pencereden görebilmektedir.

Şıra toplama havuzları, üzüm ezme havuzlarından daha küçük boyutta olup, zeminleri daha alçaktadır. Biriktirme havuzları yarım yuvarlak nişlerin zeminlerindeki daire ve kare ağızlı kuyulardan oluşmaktadır (Karakaya, 2008, s. 35). Bütün işliklerin şıra toplama havuzları sıvalıdır. *Geoponika*’da havuzların içinin kaliteli sıvayla sıvanmış olmasının en önemli sebebi olarak havuzların sıcak tuzlu suyla dezenfekte edilip kurutulması gösterilmekte ve şarabın bu şekilde daha kaliteli olacağından bahsedilmektedir (Geoponika, 1805, s. 194). Diğer bir sebebi de mayalanmanın burada gerçekleşiyor olmasından kaynaklanmaktadır. Soğanlı şarap işliklerinde kalın sıva izleri görülmektedir. Toplama havuzların en büyük boyutlusu III Nolu şarap işliğidir, en küçüğü ise Saklı Kilise şarap işliğidir. Toplama havuzları ön mekâna yuvarlak kemerle açılmaktadır fakat sadece Saklı Kilise şarap işliğinde dikdörtgen bir çerçeve içindedir.

Antik Dönemdeki şarap işliklerinin kayanın dış yüzeyinde açık alana yapıldığı, presler kullanıldığı ve ezme düzlemi, akıtma kanalı ve toplama fıçısı olmak üzere üç bölümden

oluştugu ve tarım alanına yakın yerlere yapıldığı bilinmektedir (Aydinoğlu, 2009, s. 51). Antik Dönemde preslerin ana kaya üzerine yapılmasının sebebi; uzun ömürlü olmalarını sağlamak, çevrede hazır bulunan bir malzemeyi kullanmak ve pratiklidir. Çevrede hazır olan bir malzemeyi işlemek ve tarım yerleşiminin yakınına kurmak maliyeti de düşüren önemli bir faktördür. Diğer nedenler arasında ise; yüzeyi temizlemenin kolay olması ve güneş ışığının mayalanma sürecini hızlandırması vardır (Diler, 1995, s. 88). İsrail'deki antik döneme tarihlenen şarap işlikleri; açık havada zemindeki kayaya oyularak yapılmıştır (Frankel, 1999, s. 42). Lykaonia Bölgesi'nde yer alan işliklerin ve Roma dönemine ait işliklerin yine açık havada kaya yüzeyine yapıldığını bilinmektedir (Diler, 1995, s. 85). Kilikya Bölgesi'nin Ovalık Kesimi'ndeki işlikler, kaya yüzeyinde olup, Antik dönem özelliği göstermektedir. (M. Tekocak, 2008, s. 54). Filistin ve Gaza'da ise şarap işliklerinin duvar yapılarından oluştuğu görülmektedir (Mayerson, 1985, s. 76). Antik Dönem şarap işliklerinin ezme teknelerinin kenar yükseklikleri ve toplama fiçisinin derinliği, doğal kayanın durumuna göre değişmektedir.

Şıra üretim biçimi Antik Dönemden itibaren Bizans'ta da aynıdır (Karakaya, 2008, s. 31). Antik Dönem şarap işliklerinin açık alanda kaya yüzeyine, Bizans Dönemi şarap işliklerinin ise kaya yapısının içine yapıldığı görülmektedir.

Soğanlı Vadisi'ndeki şarap işlikleri, yakınında bulunan Erdemli Vadisi'ndeki şarap işlikleri ile benzerlik göstermektedir. Karakaya, Erdemli 'deki şarap işliklerini plan özellikleri dikkate alınarak 4 grup halinde incelemiştir (2008, s. 33). Şarap işliklerinin ilk grubunu kare ya da dikdörtgen planlı merkezi mekân etrafında, sadece tek bir üzüm ezme havuzu ve şiranın toplandığı haznenin bulunduğu basit plan tipi oluşturmaktadır. Soğanlı vadisindeki 7 işliğin planı basit plan tipindedir. Soğanlı 'da yer alan III Nolu şarap işliği Erdemli 'deki üçüncü gruba ait işliklere benzemektedir. Bu grupta sayıları iki ile üç arasında değişen üzüm ezme havuzları ile ortada ortak kullanılan sıra biriktirme haznesi bulunmaktadır (Karakaya, 2008, s. 35-38). Soğanlı vadisinde bulunan şarap işliklerinin Erdemlidekilere oranla daha özel bir işçilik gösterdiği dikkate çekmektedir. Erdemli vadisindeki şarap işlikleri, yerleşimin merkezinde yer alan Saray Manastırı adındaki idari binanın etrafında toplanmış olup, daha komplike ve işçilik açısından da Soğanlıya nazaran daha özensiz yapılarıdır.

Soğanlı Vadisi'nde yer alan şarap işlikleri ayrıca yakınında bulunan Güzelöz Ağaçlık mevkiinde yer alan şarap işlikleri ile de benzerlik göstermektedir. Peker ve Uyar Güzelöz'de 9 adet şarap işliği tespit etmiş ve şarap işliklerini iki gruba ayırmışlardır (2012, s. 149). Bu işliklerden 3,4,5,6 ve 9 Nolu yapıları birinci grup plan tipine dâhil etmişlerdir (Peker, 2012, s. 149). Birinci grubu "Tek ezme ve tek toplama havuzlu plan tipi" oluşturmaktadır. Soğanlı'da

yer alan yedi şarap işliğı bu plan tipindedir. Güzelöz 2 nolu Şarap İşliğı'ni ikinci grup içerisinde ele almışlardır. İkinci grubu “Çift ezme havuzlu ve tek toplama havuzlu plan tipi” oluşturmaktadır (Peker, 2012, s. 149). Soğanlı'da yer alan III Nolu Şarap İşliğı bu plan tipindedir.

Soğanlı Vadisi'ndeki birinci plan tipi olan tek üzüm ezme havuzlu ve tek sıra biriktirme haznesine sahip şarap işlikleriyle plan olarak Zelve şarap işlikleri benzerlik göstermektedir. Zelve Vadisi'ndeki işliklerin vadiye dağınık olarak tarım alanlarına yakın yerlere yapıldığı görülmüştür. Sadece Kutsal Haç Kilisesi Şarap işliğı, üçüncü plan tipi olan iki ezme havuzlu ve aralarında ortak bir sıra biriktirme haznesinden oluşmakta ve plan itibariyle Soğanlı Vadisi'ndeki III Nolu Şarap İşliğı ile benzerlik göstermektedir. Bu şarap işliğı kilise bünyesindedir. Zelve Vadisi'nde yer alan şarap işlikleri, sadece vadinin şarap ihtiyacını karşılarken, sadece Kutsal Haç Kilisesi şarap işliğı, muhtemelen kilise için kullanılmıştır.

Gesi Ağırnas şarap işlikleri sayıca az olmakla beraber birinci plan tipinde görülmektedir (Çoarağan Karakaya, 2014, s. 342). Plan olarak Soğanlı; Erdemli, Güzelöz, Gesi ve Zelve ile paralellik göstermektedir.

Soğanlıdaki Geyikli Manastırı şarap işliğı ise ünik mimari verileriyle dikkati çekmektedir. Şu ana kadar incelediğimiz şarap işlikleri içerisinde yemekhane ile birlikte tasarlanan şarap işliğı görülmemektedir. Geyikli Manastırı Şarap İşliğı bu özelliğı ile önem taşımaktadır Boyut olarak daha küçük olan toplama haznesinin sıvası daha kalın olduğu için burada muhtemelen mayalanma işlemi gerçekleşmiş, aynı zamanda şarap haznenin içinde bırakılarak *trepezada* direk şarap sunumu yapılmıştır. Blanchard ve Couprie; Geyikli manastırı yemekhanesinde güney duvarda yer alan rahibin oturduğu yerin güney bitişiğine yapılmış olan mekânın; Meryem'in anısına sunulan ekmeğın yüceltilmesi için yapılan Panagia ayinine ayrılmış bir mekân olabileceğini önermektedir (Blanchard, 2002). Ayinde, Meryem adının tekrarlanarak, Meryem'in Tanrı ile aralarında aracılık yapması istenmektedir (Yiannis, 1972, s. 228). Bu liturjiye göre, bu mekânın tavanında yer alan daire şeklindeki kabartmalar göğü simgelemektedir. Ekmek kuzey duvarda bulunan niş içerisinde bölünmekte; keşişler ekmeğı nişten aldıktan sonra şarap işliğinin ikinci haznesinden ayin için özel hazırlanmış olan şarabı alarak ayine devam etmektedirler (Karaca, 2019). Geyikli yemekhanesindeki bu düzenlemenin, sınırı koruyan Skepides ailesinin banisi oldukları manastırda, ilahi yardıma ihtiyaç duydukları zamanda, Tanrı'dan yardım istemek için özel olarak yapılmış olduğu muhtemel gözükmektedir (Blanchard, 2002, s. 101).

Soğanlı, Erdemli, Güzelöz, Zelve ve Gesi Ağırnas şarap işlikleri sayıca ele alındığında, Soğanlıdaki şarap işliklerinin manastır ya da kiliseler bünyesinde kaldığı ve vadiye dağınık bir şekilde kiliselerin yakınına kurulduğu; Erdemli ve Güzelöz işliklerinin vadide yerleşimden ayrı kurularak toplu halde buldukları, Zelve ve Gesi Ağırnas işliklerinin ise vadide dağınık olduğu ve sayıca daha az buldukları görülmektedir. Soğanlı örneğinde görüldüğü gibi, kiliseler kendilerine ait şarap işliklerinde dışarıya ihtiyaç duymadan kendi şaraplarını üretmiş olmalıdırlar. Erdemli ve Güzelöz örnekleri; yerleşimden ayrı bulunan işliklerin, hem endüstriyel hem de ticari üretim amaçlı kuruldukları ve büyük bir kapasite ile üretim yaptıklarını; Güzelöz şarap işliklerinin belki yerel pazarla sınırlı kalmış olmakla beraber sayıları dikkate alındığında 44 şarap işliği ile Erdemli şarap işliklerinin sadece yerel pazara dönük olmadığı aynı zamanda dış pazara dönük şarap üretimi de yapmış olabileceğini, Zelve ve Gesi Ağırnas şarap işliklerinin sayısının azlığı ise sadece vadi içerisinde üretim yapıldığını göstermektedir.

Soğanlı'da şarabın saklandığı amphoralar, genellikle ön mekânda yer alması yönünden Güzelöz, Zelve ve Gesi Ağırnas ile benzerlik göstermektedir. Erdemli'de ön mekân ile birlikte derine doğru giden kare, dikdörtgen ya da düzensiz planlı serin ve karanlık mekânlarda şarabın saklandığı görülmektedir.

Şarap işliklerinin süsleme yönünden bazı ortak özellikler gösterdiği görülmektedir. Erdemli'deki örneklerde genellikle üzüm ezme havuzunun yuvarlak kemerinin cephesinde kabartma tekniğinde madalyon içinde haç motifleri vardır. Kimi örneklerde bu havuzların yuvarlak kemerleri kademelendirilerek hareketlendirilmiştir (Karakaya, 2008, s. 36). Güzelöz'de benzer süslemeler dikkat çekmektedir (Peker, 2012). Soğanlı'daki şarap işlikleri ise süsleme olarak daha sade yapılarıdır. Karabaş Kilisesi şarap işliğinin ön mekânına giriş kapısının üzerinde kabartma şeklinde haç motifi yer almaktadır. Saklı Kilise şarap işliğinin bulunduğu cephe küçük nişlerle hareketlendirilmiştir.

## **Sonuç**

Şarap işlikleri zirai yapı türü olmakla beraber aslında Bizans'ın farklı bir mimari yönünü gösteren önemli kanıtlardır. Ticari kapasitesi yüksek olan ve ekonomiyi yönlendiren işlikler; endüstriyel üretim araçları, geçim kaynağı, ticaret ve tarımsal faaliyetler hakkında önemli bilgiler sunmaktadır (Scadozzi, 2008, s. 278).

Soğanlı Vadisi şarap işliklerinde üç plan tipi tespit edilmiş, Kapadokya genelinde olduğu gibi vadide birinci plan tipinin çoğunlukta olduğu görülmüştür. İkinci plan tipiyle *Trepezada* yer

alan şarap işliği ünük özellikleriyle ön plana çıkmaktadır. *Trepezalar* zaten önemli dini yapılarıdır ve muhtemelen işlikte yer alan iki toplama haznesi de ayın şarabının burada muhafaza edilip ayın sırasında kullanıldığının ispatıdır.

Erdemli ve Güzelöz gibi yakın mesafede bulunan örneklerine bakıldığında Soğanlı'da bulunan işliklerin; vadiye dağınık yerleştirdiği, manastır ve kiliselere yakın yerlere yapıldığı, bu yapılarla birlikte düşünöldükleri, kilise bünyesinde kullanıldıkları ve daha özenli oldukları; Erdemli ve Güzelöz işliklerinin ise yerleşimden ayrı olarak toplu halde bir arada buldukları ve ticaret için yapıldıkları anlaşılmaktadır.

Şarap işliklerinin özenli işçilikleri, bu küçük ölçekli yapılara verilen önemi göstermektedir. Bölgenin sosyo-politik ve dini yönü örtüşüröldüğünde, bu üretim alanının kilise bünyesinde kaldığı; en canlı döneminin 10. yüzyıl ve 11. yüzyılın ilk yarısında olduğu, yakın yüzyıla kadar olan süreçte de aktif olarak bağcılık tarımı ve şarap üretiminin devam ettiği, ayrıca daha geç dönemde de pekmez yapımı için kullanıldıkları kuvvetle muhtemel gözökmektedir.

### Kaynakça

- Aydınöğlu, Ü. (2009). *Dağlık Kilikia Bölgesinde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Balta, E. (2008). The Underground Rock-Cut Wine-Presses Of Cappadocia. *Journal of Turkish Studies*.
- Beldiceanu Steinjerr, I. (1982). La géographie historique de l'Anatolie centrale d'après des registres ottomans. *dans Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Paris*, 443-503.
- Blanchard, R. P. (2002). Le Réfectoire de Geyikli Kilise à Soğanlı (Cappadoce): essai d'interprétation. *Cahiers Archéologiques*, 50, 93-104.
- Çoarağan Karakaya, N. (2014). Kayseri'nin Gesi Beldesi, Küçük Büröngüz(Subaşı) Köyü İle Ağırnas Vadisi'Ndeki Bizans Dönemine Ait Sivil-Zirai Kaya Yapıları. *Turkish Studies*, 335-358.
- Diler, A. (1995). The Most Common Wine Pres Type Found in the Vicinity of Cilicia and Lykia. *Lykia II*.
- Ergenekon, Ş. (2004). *Şarapla Tanışma*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Frankel, R. (1999). *Wine and Oil Production in Antiquity in İsrail and Other Mediterranean Countries*. England.
- Geoponika. (1805). *Kitap 6 (III) (Çev. T. Owen)*.



- Güneri, D. (2013). Kapadokya Bölgesi Soğanlı Vadisi'nde Bulunan Bizans Dönemi'ne Ait Şarap İşlikleri. Erciyes Üniversitesi, SBE, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Güneri, D. (2016). Soğanlı Vadisi Karabaş Kilisesi Şarap İşliği. *Asos Congress*, (s. 1418-1433). Elazığ.
- Güneri, D. (2020). Kapadokya Bölgesi Zelve Vadisi ve Çevresi (Paşabağ ve Aktepe Köyü) Bizans Kaya Yerleşimi. Erciyes Üniversitesi, SBE, (Yayınlanmamış Doktora Tezi).
- Hild, F. (1977). *Das Byzantinische Strassensystem in Kappadokien*. Wien.
- Jolivet Levy, C. (tarih yok). *La Cappadoce Medievela*.
- Karaca, C. (2019). Soğanlı Vadisi Örneğinde Kappadokia Bölgesinde Güçlüler ve Aristokratlar. *Soğanlı Vadisi Örneğinde Kappadokia Bölgesinde Güçlüler ve Aristokratlar*. Ankara, Hacettepe Üniversitesi.
- Karakaya, N. (2008). Erdemli'de Ekmek ve Şarap. *Anadolu ve Çevresinde Ortaçağ II*.
- Kourakou Stavroula -Dragona. (2005). Kapadokya'da Sarap Yapımı Üzerine Bir Yorum. *Kayakapı Kültürel ve Dogal Çevre Koruma ve Canlandırma Projesi*.
- Lafli, E. (2017). Antik Helen ve Roma Dönemlerinde Anadolu'da Bağcılık ve Şarapçılık. *Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, (s. 19-56). İzmir.
- M. Tekocak, H. (2008). Tarsus Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri. *Antikçağ'da Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri*. Mersin.
- Mayerson, P. (1985). P. MayeThe Wine and Vineyards of Gaza in the Byzantine Period. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*.
- Ousterhout, R. K. (2007). Life and Death in Byzantine Cappadocia. *Abstracts of the Byzantine Studies Conference 33*. Toronto.
- Peker, N. U. (2012). Güzelöz, Başköy ve Çevresi Bizans Dönemi Yerleşimleri 2011. 30. *Araştırma Sonuçları Toplantısı, 2.Cilt*, (s. 147-156). Çorum.
- Rafael, F. (1999). *Wine and Oil Production in Antiquity in İsrail and Other Mediterranean Countries*. England.
- Ramsay, W. (1960). *The Historical Geography of Asia Minor*. London.
- Rodley, L. (1985). *Cave Monasteries of Byzantine Cappadocia*. Cambridge.
- Scadozzi, G. (2008). Oil and Wine Production in Hierapolis of Phrygia and its Territory During Roman and Byzantine Age: Documentation From Archeological Excavations and Surveys. *Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Sarap Üretimi*.
- Terpoy, K. (2018). Mountain and Sea: Settlement and Economy in Late Antique Lycia, Isauria and North Central Anatolia. Lincoln Collage.

Yiannis, J. (1972). The Elevation of the Panaghia . *Dumbarton Oaks Papers*, 26, , 225-236.

Yüncü, H. R. (2010). Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önetrisi: Kapadokya Örneği. *Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önetrisi: Kapadokya Örneği*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

### **Extended Abstract**

Soğanlı Valley, which is located within the borders of Yeşilhisar, 67 km south of Kayseri and of which ancient name was known as Soandos, is located 15 km west of Yeşilhisar. The workshops, which provide important data about agricultural activities, are significant for agriculture, commerce and economy. Wine workshops include grape crushing pools, drainage canals and stum storage tanks. They are completed by a front space.

The wine workshops in the valley are dated back to Byzantine Period and are in three design styles. The first group has a design that includes only one grape crushing pool and one storage pool. There are many wine workshops with this design style in the valley. No I Wine Workshop, Karabaş Church (The Big Church) Wine Workshop, Yılanlı Church (Church with the Serpent) Wine Workshop, Saklı Church (Hidden Church) Wine Workshop, No II Wine Workshop, Geyikli Church (Deer Church) Wine Workshop and Gök Church (Sky-blue Church) Wine Workshop are included in this first group of design style. In this group, rectangular grape crushing pools open to the front space with a round arch.

The second group includes the plan with “Single Crushing Pool and Double Storage Pool.” In this design style, stum is accumulated from a single crushing pool into two storage pools side by side. Deer Monastery Wine Workshop is an example for this group.

The third group is the plan with “Double Crushing Pool and Single Storage Pool.” The stum is accumulated from two crushing pools into the single storage pool between them. No III Wine Workshop in the valley is in this design.

All grape crushing pools in the valley are in the form of rectangular and they are in similar size. They were made large enough for two or three people to perform the crushing process together and they are slightly slopped towards the storage pool. They are higher than the stum storage pools. In addition, no plaster sign has been detected in any of the grape crushing pools. There are ventilation pipes on the cover. These ventilation pipes were used both to throw the grapes inside and to clear the carbon dioxide arising during grape crushing. It is known that a candle was used to understand if the oxygen in the space was sufficient or not. By means of the ventilation pipe, mold growth in the place was prevented and also the freshness of not only wine but also grapes and other fruit stored there were preserved.

The stum drainage canals are approximately 0.10 m wide across the valley and in the form of a thin groove. When stum filling finished, stum stream could be stopped by closing this section with a stopper. It also had a function as a kind of sieve. There is a window on the drainage

canals between grape crushing pools and storage pools in the No I Wine Workshop, Karabaş Church Wine Workshop and No III Wine Workshop. The person who performed the grape crushing could see the storage pool from this window.

Stum storage pools are smaller than grape crushing pools, and their floor are lower. Storage pools consist of circular and square-mouthed wells on the floors of semi-circular niches. There are traces of thick plaster in the Soğanlı Wine Workshops. The largest of the storage pools is No III Wine Workshop, and the smallest is Hidden Church Wine Workshop. They open to the front space with a round arch.

The Geyikli Monastery Wine Workshop draws attention with its unique architectural data. There is no wine workshop designed together with a refectory among the wine workshops we have examined so far. Geyikli Monastery Wine Workshop is important with this feature. Since the plaster of the smaller storage pool is thicker, the fermentation process probably took place here, and at the same time, the wine was left in the pool and the wine was served directly on the *trapeza*.

It is possible that the place located on the south wall of the refectory of the Geyikli monastery, located next to the place where the priest was sitting, could be a place reserved for the Panagia ritual for the blessing of the bread presented to the memory of Mary. The bread was cut in the niche on the north wall; after taking the bread from the niche, the monks continue the ritual by taking the wine specially prepared for the ritual from the second pool of the wine workshop. Since it was used during the ritual, wine making and storage was more elaborate.

The wine workshops in Soğanlı are plain buildings in terms of decoration. There is a cross motif on the entrance gate to the front space of Karabaş Church wine workshop. The facade where the Saklı Church wine workshop is located is enlivened by small niches. When compared to the examples located in close distance such as Erdemli and Gözelöz, it is seen that the workshops in Soğanlı were located in the valley in a scattered way, built on the places near monasteries and churches, considered together with these structures and are more elaborate while Erdemli and Güzelöz workshops were located collectively separately from the settlement and built for commerce. The elaborate craftsmanship of the wine workshops reveals the significance given to these small-scale buildings. Workshops having high commercial capacity and driving the economy provides important information on industrial means of production, livelihoods, trade and agricultural activities. When the socio-political and religious aspects of the region are coincided, it is highly probable that this production area remained within the church and its most vivid period was in the 10<sup>th</sup> century and the first half of the 11<sup>th</sup> century.