

TÜRK ŞARAPÇILIĞININ DURUMU VE SORUNLARI

Turgut CABAROĞLU*

Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Adana; ORCID: 0000-0003-1489-9929

ÖZ

Bu çalışmada cumhuriyetten günümüze Türk şarapçılığının mevcut durumu incelenmiş ve sektörün gelişimini sınırlayan sorunlar ve çözüm önerileri verilmiştir. Şarap üzümünden üretilen ve üzümün değerlendirilme şekilleri içerisinde katma değeri en yüksek olan üründür. Üzüm Türkiye’de en çok üretilen meyvedir. Dünya bağıcılığında üzüm üretiminin büyük bir kısmı şaraba işlenip ihracatta dahil önemli katma değer yaratılırken ülkemizde şaraba işlenen üzüm miktarı çok düşük olup bu büyük potansiyelden yeterince yararlanılmamaktadır. Ülkemizde son verilere göre 174 şarap işletmesinde 82 milyon litre şarap üretilmektedir. Son yıllarda şarap üretiminde artış olsa da üretim potansiyeli dikkate alındığında bu miktar yeterli düzeyde değildir. Şarap sektöründe kapasite kullanım oranı %50 civarındadır. Her şeye rağmen son yıllarda butik şarap sektörünün gelişmesi sektöre canlılık getirmiş, bu sektörün gelişmesiyle birlikte kalite artmış, pazar büyümüştür. Öte yandan önoturizmde kayda değer gelişmeler yaşanmıştır. Sektör doğru politikalarla desteklenir ve önü açılırsa sektörün başta ihracat, turizm ve kırsal kalkınma ile olmak üzere ülke ekonomisine katkı potansiyeli yüksektir. Vergilendirme, tanıtım, reklam ve e-ticaret yasağı sektörün gelişiminin önündeki temel sorunlardır. Bunlarla birlikte teknik mevzuat, Ar-Ge altyapısı, araştırma enstitüsü yetersizliği ve coğrafi işaret esaslı kalite sınıflandırmasının halen yapılmaması önemli eksiklikler olarak görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk şarap sektörü, üretim, sektörün yapısı, sorunlar, öneriler

CURRENT SITUATION AND PROBLEMS OF WINE SECTOR OF TÜRKİYE

ABSTRACT

This research looks at the state of the Turkish wine sector from the beginning of the republic to the present day, identifying the limitations to the sector’s growth and proposing potential remedies. Wine is the grape-derived product with the greatest added value among the grape-based products evaluated. The grape is the most abundant fruit cultivated in Türkiye. While the majority of grape output in the world’s grape-producing countries is processed into wine and generates significant added value, including for exports, the amount of grapes processed into wine in our country is extremely low, and this enormous potential is not utilized. The most recent statistics indicate that 178 wineries in Türkiye produced 82 million liters of wine. Wine output has been rising in recent years, but despite this growth it is still below what could be accomplished. The wine industry has a capacity utilization rate of around 51%. Despite this, the industry has been brought vitality by the growth of the boutique wine sector in recent years. With the growth of this sector, both the quality and the market have improved. On the other hand, oenotourism has experienced considerable growth. If given the proper policy backing, the sector has the potential to significantly boost the national economy through exports, tourism, and rural development. Taxation, marketing, advertising, and the prohibition of e-commerce are the key obstacles to the growth of the industry. Furthermore, legislation, a lack of R&D, research institutes, and the absence of a geographical indications system for quality classification are significant shortcomings.

Keywords: Turkish wine sector, production, structure of the sector, problems, suggestions

GİRİŞ

Anadolu asmanın ilk kültüre alındığı coğrafya üzerinde yer alan ve oldukça köklü, neolitik döneme kadar giden bir bağcılık ve şarapçılık kültürüne sahiptir [1]. Ülkemiz tarihinden gelen ve nesilden nesile aktarılan bu mirasla halen Dünya’nın önde gelen bağıcılığında yer almaktadır.

Dünyada bağcılık yapılan 7.3 milyon hektar bağ alanında 74.7 milyon ton üzüm üretilmektedir. 2021 yılı verilerine göre, Dünyada üretilen bu üzümün

%48.9’u şaraba işlenirken %43.3’ü sofralık olarak ve %7.8’i kurutmalık olarak değerlendirilmektedir [2]. Ülkemizde ise 2021 yılı verilerine göre 419 bin hektar bağ alanında 3.7 milyon ton üzüm üretilmiştir [2]. Dünya bağ alanı ve üzüm üretimi istatistiklerine göre bugün Türkiye alan bakımından beşinci, üretim bakımından altıncı sırada yer almaktadır. 2021 verilerine göre ülkemizde üretilen üzümün 1.85 milyon tonu sofralık, 1.43 milyon tonu kurutmalık ve 0.4 milyon tonu şıralık-şaraplık olarak değerlendirilmektedir [3]. Bu değerlere göre, toplam

*Sorumlu yazar / Corresponding author: tcabar@cu.edu.tr

üzüm üretiminin %51'inin sofralık, %39'unun kurutmalık ve %10'unun şıralık-şaraplık olarak değerlendirildiği görülmektedir. Şıralık-şaraplık kategorisindeki %10'luk kısmın da ancak %3'ünün şaraba işlendiği, geri kalan kısmın rakı, pekmez, sirke ve üzüm suyu üretiminde kullanıldığı tahmin edilmektedir. Çizelge 1'de son 17 yılda ülkemizde üretilen üzüm miktarları ve bu miktarların değerlendirilme alanlarına göre dağılımı görülmektedir. Veriler incelendiğinde üzümün değerlendirilmesi açısından son 17 yıldır durumun pek değişmediği ve genellikle üretilen üzümün %90'ının sofralık ve kurutmalık olarak kullanıldığı ortaya çıkmaktadır. Geri kalan %0'luk şaraplık üzümün ise ancak %3'ünün şaraba işlendiği ve bu oranın uzun yıllardır değişmediği bilinmektedir. Dünya bağıcılıklarında ise durum çok farklı olup üretilen üzümün genellikle yarısından çoğu katma değeri en yüksek değerlendirme şekli olan şaraba işlenmekte ve önemli ihracat gelirleri elde edilmektedir (örn: Fransa). Türkiye kuru üzüm üretiminde ihracat şampiyonu olup ortalama yaklaşık 240 bin ton kuru üzüm ihracatından 500 milyon dolar elde etmektedir. Oysa Şili 111.6 milyon hektolitrel şarap ihracat pazarından 8.7 milyon hektolitrel şarap satışı yaparak 1.7 milyar dolar ihracat geliri elde etmektedir.

Çizelge 1. Türkiye üzüm üretimi ve ürün bazında değerlendirilmesi [3]

Table 1. Türkiye grape production and evaluation on the basis of product [3]

Yıllar Years	Sofralık üzüm (ton) Table grape (tonnes)	Kurutmalık üzüm (ton) Dried grape (tonnes)	Şıralık-şaraplık üzüm (ton) Must-wine grape (tonnes)	Toplam (ton) Total (tonnes)
2005	2.000.000	1.400.000	450.000	3.850.000
2006	2.060.167	1.495.697	444.199	4.000.063
2007	1.912.539	1.217.950	482.292	3.612.781
2008	1.970.686	1.477.471	470.285	3.918.442
2009	2.256.845	1.531.987	475.888	4.264.720
2010	2.249.530	1.543.962	461.508	4.255.000
2011	2.268.967	1.562.064	465.320	4.296.351
2012	2.219.813	1.613.833	400.659	4.234.305
2013	2.132.602	1.423.578	455.229	4.011.409
2014	2.166.749	1.563.480	445.127	4.175.356
2015	1.891.910	1.334.563	423.527	3.650.000
2016	1.990.604	1.536.862	472.534	4.000.000
2017	2.109.000	1.603.000	488.000	4.200.000
2018	1.945.262	1.524.091	463.647	3.933.000
2019	2.050.000	1.599.000	451.000	4.100.000
2020	2.218.056	1.534.499	456.353	4.208.908
2021	1.856.929	1.430.160	382.911	3.670.000

Türkiye sahip olduğu toprak ve iklim özellikleri ile şaraplık üzüm üretimi için elverişli bir konuma sahiptir. Ülkemizde birçok yerli endemik şaraplık üzüm çeşidinin yanı sıra dünyaca ünlü yabancı şaraplık üzüm çeşitleri de başarıyla yetişmekte ve bu üzümlerden elde edilen kaliteli şaraplar uluslararası

alanda birçok ödül almaktadır. Her şeye rağmen, son yıllarda özellikle butik şarap sektörünün gelişmesi, teknolojik altyapının iyileşmesi ve rekabetin artmasıyla birlikte Türk şarapçılığının yapısı değişmiş ve kalite anlamında ciddi bir sıçrama yaşanmıştır. Bu çabalar iyi değerlendirilir ve doğru politikalarla desteklenirse sektörün başta ihracat ve kırsal kalkınma olmak üzere ülke ekonomisine katkı potansiyeli yüksektir.

Bu çalışmada cumhuriyetten günümüze Türkiye şarap üretimi, ihracat ve ithalatı, şarap sektörünün mevcut yapısı, işletme sayıları, bölgelere göre dağılımı, kapasite kullanımı, kullanılan üzüm çeşitleri ve önoturizm fırsatı ile Türk şarapçılığının önündeki sorunlar ve çözüm önerileri üzerinde durulmuştur.

TÜRKİYE'DE ŞARAP ÜRETİMİ

Cumhuriyet öncesi Osmanlıda şarap üretimi gayrimüslimler tarafından yapılmıştır. Zaman zaman tüketim yasakları olsa da hoşgörülü bir düzen kuran Osmanlı İmparatorluğu, Müslüman olmayan halkın şarapçılık yapmasına ses çıkarmamış; şarapları vergilendirerek bu üretimi yasallaştırmıştır. On dokuzuncu yüzyılın sonunda Avrupa'daki bağların önemli bir bölümünü yok ederek Avrupa'ya büyük miktarda şarap ihraç edilmesine yol açan Filoksera salgını nedeniyle 1904 yılında Türkiye'den 340 milyon litre şarap Avrupa'ya ihraç edilmiştir [4]. Şarap üretimini elinde bulunduran azınlıkların, Türkiye'nin kurulmasından sonra mübadele sonrasında ülkeden ayrılmaları Türk şarapçılığına büyük darbe vurmuştur. Sonrasında üzümün değerlendirilmesi, kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve şarap üretiminin canlandırılması amacıyla 1926 yılından itibaren özel sektör desteklenmiş ve bununla yetinilmeyerek Tekel işletmeleri kurularak devlet eliyle şarap üretimini canlandırma çalışmaları başlatılmıştır [4].

1920'li yıllarda birçok lüks ürün gibi Fransız şarapları da Türkiye'ye ithal edilmekteydi. Tekel İdaresi, bu durumun önüne geçebilmek amacıyla 1928 yılından itibaren şarap üretimini teşvik etmek için belirli düzeyde üretim yapanlara bedelsiz araç-gereç yardımı yapmıştır. Ayrıca ihraç etmek amacıyla şarap üreticilerine de prim verilmiştir. İdare, şarapçılığın gelişmesi için üreticiyi koruyan bir zihniyetle hareket etmiştir. Türkiye'de cumhuriyetin ilk yıllarında şarapçılık konusundaki en büyük engel işleme teknolojisi ve olgunlaştırma konusunda yeterli bilgi birikimi ve tecrübenin olmamasıydı. Bu eksikliği gidermek amacıyla Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü'nde şarapçılık bölümü kurularak bilimsel anlamda çalışmalar yürütme sorunluluğu verilmiştir.

1930 yılına gelindiğinde sadece 4 bin ton üzüm şaraba dönüştürülmekteydi. 1931 yılında TEKEL tarafından Tekirdağ Şarap Fabrikası kurulmuştur. İnhisarlar İdaresi, 1933 yılında Tekirdağ Şarap Fabrikası'nda danışman olarak görev yapmak üzere Fransa'dan önolog Mösyö Jobe'yi getirmiştir [5].

Türkiye'de şarap üretimine ait ilk istatistiksel veriler 1928 yılına aittir. 1928 yılında ülkemizde üretilen şarap miktarı 2.682.029 litredir. 1930 yılına gelindiğinde ülkemizde şarap üreticisi sayısı 301 adet olup TEKEL idaresince o yıl üretilen şarap miktarı 27.000 litredir [4]. Tekel İdaresi tarafından kurulan kamu şaraphanelerinin sayısı hızla artmış ve doksanlı yıllarda 22 ye ulaşmıştır. Tekel 1990'lara kadar şarap üretiminin %40'ını elinde bulundurmıştır. Diğer taraftan kırklı yıllarda 300 ün üzerinde olan işletme sayısı 1991 yılında 94 adede kadar inmiştir [6]. TEKEL tarafından şarap üretimi 2004 yılına kadar devam etmiş, 2004 yılında TEKEL içki fabrikalarının özelleştirilmesiyle birlikte bu fabrikaların tümü özel sektöre devredilmiştir.

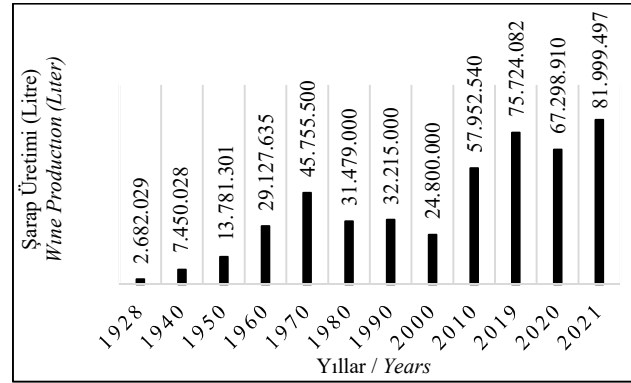
1928 yılından günümüze Türkiye Şarap üretimi on yıllık dilimler halinde Şekil 1'de verilmiştir. Şekilden görüldüğü gibi otuzlu yıllardan yetmişli yıllara kadar üretim artmış ve 1970 yılında 45.7 milyon litreye ulaşmıştır. Hatta bir yıl önce 1969 yılında o yıllara ait rekor değer olan 52 milyon litre üretim yapılmıştır. Yetmişli yıllardan ikibinli yıllara doğru üretimde kademeli olarak düşüşler yaşanmıştır, bunun temel nedenlerinden biri de kayıt dışı üretimdir. Özellikle 2008 yılından sonra tekrar üretim kademeli olarak artış göstermiştir. Bunda 2008 yılında alkollü içkilere bandrol zorunluluğunun getirilmesi etkili olmuştur. Son üç yıl incelendiğinde ise pandemi nedeniyle bir düşüş kaydedilse de 2021 yılında üretim artmış ve cumhuriyet tarihinin en yüksek değeri olan 82 milyon litreye ulaşılmıştır[7].

TÜRKİYE'DE ŞARAP İHRACATI VE İTHALATI

Türkiye'nin şarap ihracat ve ithalat değerleri Şekil 2'de verilmiştir. Şekilden de görülebileceği gibi son 18 yıl incelendiğinde ihracatın 2.5 milyon litre ile 3 milyon litre arasında değiştiği görülmektedir. 2021 yılı tahmini değeri TADAB verilerine göre 2 milyon litredir [7]. Bu değerler şarap ihracatımızda uzun yıllar incelendiğinde kayda değer bir ilerleme olmadığını göstermektedir. Ayrıca ihracat yapılan ülkeler genellikle gurbetçi vatandaşlarımızın yaşadığı Almanya ve Belçika gibi ülkelerdir[8]. Bugün Dünya pazarında şarap ihracat hacmi 111.6 milyon hektolitreye olup pazarın değeri 34.3 milyar Avrodur. Fransa bu pazardan 10 milyar Avronun üzerinde pay almaktadır. Yine başlıca ülkelere Şili ve Avustralya,

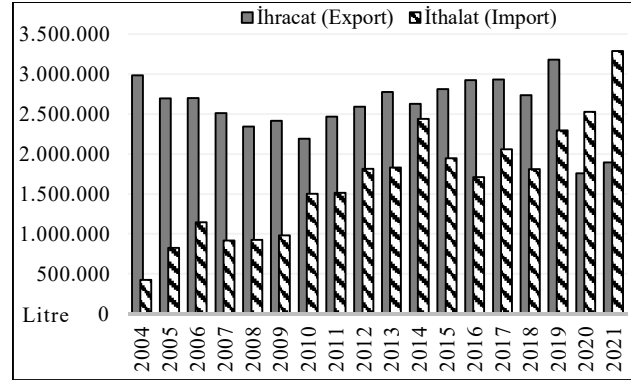
bu pazardan önemli pay almakta ve hatta komşularımız Yunanistan, Bulgaristan ve Gürcistan bizden kat kat yüksek ihracat gelirleri elde etmektedir. Türkiye'de ileriye dönük şarap pazarını büyütecek iki temel alan ihracat ve turizmdir. Maalesef Türkiye şarap ihracatında sınıfta kalmıştır. Bu alanda yeni politikalar üretilmesinde yarar vardır.

Şarap ithalatı verileri incelendiğinde ise özellikle 2010 yılından sonra ithalatın arttığı görülmektedir. Bir diğer üzücü tabloda son iki yılda cumhuriyet tarihinde ilk defa ithalatın ihracatı geçmiş olmasıdır. İthal edilen şaraplar ise ağırlıklı olarak sofraya şaraplarıdır. Şarap ithal edilen ülkeler ise Fransa, İtalya, Şili, Moldova, Gürcistan ve Avustralya gibi ülkelerdir.



Şekil 1. Türkiye şarap üretimi [4, 6, 7]

Figure 1. Türkiye wine production [4, 6, 7]



Şekil 2. Türkiye şarap ihracatı ve ithalatı (2004-2021) [7]

Figure 2. Türkiye wine export and import (2004-2021) [7]

TÜRK ŞARAP SEKTÖRÜNÜN YAPISI

2022 yılı TADAB kayıtlarına göre yapılan incelemede ülkemizde şarap üretimi faaliyeti yapan üretim izni almış 178 işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerin kapasitelerine göre sınıflandırılması Çizelge 2'de verilmiştir. Ülkemizde faaliyet gösteren 178 işletmenin toplam üretim kapasitesi 160 milyon

litredir. Yukarıda açıklandığı gibi 2021 yılı şarap üretimi 82 milyon litre olduğuna göre Türkiye’de şarap işletmelerinin kapasite kullanım oranı %51’dir. Bu oldukça düşük bir orandır.

Çizelge 2’den görüldüğü gibi 10 milyon litreden fazla şarap üretim kapasitesine sahip işletme sayısı 4 adettir. 5-10 milyon litre şarap üretim kapasitesine sahip işletme sayısı ise 5 adettir. Bu iki sınıf yani 9 işletme Türkiye şarap üretim kapasitesinin yarısına sahiptir. 100 bin litre ile 1 milyon litre arası kapasiteli orta ölçekli işletme sayısı 88 adettir. Kapasitesi 100 bin litrenin altındaki butik şarap işletmelerinin sayısı ise 64 adettir. Son yıllarda Türkiye’de butik şarapçılık veya şato tipi şarapçılık (şarap üretiminin üzümün üretildiği bağ içinde yapılması) sektörü hızla gelişmiştir. Bu sektör aynı zamanda önoturizm olarak da adlandırılan bağ-şarap turizminin canlanmasını sağlamıştır.

Ülkemizde faaliyette olan şarap işletme sayılarının bölgelere göre dağılımı Çizelge 3’te, illere göre dağılımı ise Şekil 3’te verilmiştir. Bölgelere göre işletmelerin dağılımı incelendiğinde en fazla işletmenin Marmara Bölgesinde bulunduğunu bu bölgeyi sırasıyla Ege ve İç Anadolu Bölgelerinin takip ettiği görülmektedir. En düşük işletme sayısı Karadeniz Bölgesinde bulunmaktadır.

Çizelge 2. Türkiye’deki şarap işletmelerinin kapasiteleri ve kapasiteye göre dağılımı [7]

Table 2. Capacities of wineries in Türkiye and classification by capacity [7]

Kapasite aralığı (litre) Capacity range (liter)		İşletme sayısı Number of winery	Toplam kapasite Total capacity
-	100.000	64	2.750.499
100.001	500.000	64	14.417.355
500.001	1.000.000	24	17.028.475
1.000.001	2.500.000	16	25.919.954
2.500.001	5.000.000	2	9.082.973
5.000.001	10.000.000	5	34.415.317
10.000.001	20.000.000	4	53.640.079
Genel Toplam		178	160.254.652

Çizelge 3. Türkiye’de şarap işletmelerinin bölgelere göre dağılımı

Table 3. Distribution of wineries by region in Türkiye

Bölgeler / Regions	Şarap işletmesi sayısı / Number of winery
Marmara	76
Ege	62
İç Anadolu	20
Akdeniz	7
Güneydoğu Anadolu	6
Doğu Anadolu	5
Karadeniz	2
Toplam / Total	178

İllere göre dağılım incelendiğinde ise en fazla şarap işletmesi bulunan il Tekirdağ ilidir. Tekirdağ ilinde 34 kayıtlı şarap işletmesi bulunmaktadır. Bu ilimizi 26 şarap işletmesiyle İzmir, 22 şarap

işletmesiyle Çanakkale ve 16 şarap işletmesiyle Denizli illeri takip etmektedir. Bu illerin tamamı Türkiye’nin batısında yer alan illerdir. Yani şarap işletmelerinin yaklaşık %80’i Trakya ve batı illerinde toplanmıştır.



Şekil 3. Türkiye’de illere göre şarap işletmelerinin dağılımı (TADAB, 2022)

Figure 3. Distribution of wineries by provinces in Türkiye

TÜRKİYE’DE İŞLETMELER TARAFINDAN KULLANILAN ŞARAPLIK ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

Türkiye’de şarap üretiminde kullanılan üzüm çeşitleriyle ilgili literatür bilgisi incelendiğinde “22’si yerli, 12’si yabancı olmak üzere 34 farklı şaraplık çeşidin bulunduğu” ifadesi yaygın olarak yer almaktadır[9]. Oysa son yıllarda gerek butik şarap sektörünün gelişmesi gerekse orta ve büyük ölçekli işletmelerde ürün çeşitliliğinin artmasıyla bu çeşitlere yeni yerli ve yabancı birçok çeşit eklenmiştir. Günümüzde ülkemiz şarap işletmelerinde kullanılan yerli ve yabancı beyaz ve kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerinin listesi Çizelge 4’te verilmiştir. Çizelge 4’de görüldüğü gibi beyaz şarap üretiminde 13 yerli, 20 yabancı olmak üzere 33 beyaz çeşit, kırmızı şarap üretiminde ise 16 yerli ve 25 yabancı olmak üzere 40’ın üzerinde siyah çeşit işletmelerde kullanılmaktadır. En yaygın kullanılan yerli beyaz çeşitler Narince, Sultaniye, Emir ve Bornova misketi; en yaygın kullanılan yabancı beyaz çeşitler ise Chardonnay ve Sauvignon Blanc üzüm çeşitleridir. Aküzüm, Göküzüm, Sıdalan ve Ketengömlek son zamanlarda endüstriyel üretimde kullanılmaya başlanmış yerli çeşitlerdir. Siyahlarda ise en yaygın kullanılan yerli çeşitler Öküzgözü, Boğazkere, Kalecik Karası ve Çalkarası’dır. Yabancı çeşitler ise Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah ve Cabernet Franc üzüm çeşitleridir. Kösetevik, Karaoğlan, Acıkara, Patkara, Fersun, Merzifon Karası, Foça Karası Urla Karası yerli çeşitleri de son yıllarda işletmeler tarafından monosepaj olarak şaraba işlenmiş ve tüketiciyle buluşmuş ümitvar çeşitlerdir. Dünyada olduğu gibi ülkemizde de adı duyulmamış,

miras ve yeni çeşitlere karşı önemli bir tüketici ilgisi vardır.

Çizelge 4. Türkiye’de şarap işletmeleri tarafından kullanılan şaraplık üzüm çeşitleri

Table 4. Wine grape varieties used by wineries in Türkiye

Beyaz Çeşitler / White Varieties		Siyah Çeşitler / Red Varieties	
Yerli Native	Yabancı International	Yerli Native	Yabancı International
Emir	Chardonnay	Öküzgözü	Cabernet Sauvignon
Narince	Sauvignon Blanc	Boğazkere	Cabernet Franc
Sultaniye	Semillon	Kalecik Karası	Merlot
Bornova Misketi	Viognier	Çalkarası	Petit Verdot
Kınalı Yapıncak	İskenderiye Misketi	Papazkarası	Malbec
Çavuş	Colombard	Karalahna	Syrah
Vasilaki	Gewürztraminer	Karasakız	Pinot Noir
Sıdalan	Riesling	Adakarası	Grenache
Hasandede	Ugni Blanc	Karaoğlan	Carignan
Aküzüm	Chenin Blanc	Kösetevik	Alicante Bouschet
Göküzüm	Pinot Gris	Urlakarası	Hamburg Misketi
Gaydura	Cataratto	Foçakarası	Sangiovese
Ketengömlek	Roussanne	Merzifonkarası	Nebbiolo
	Marsanne	Acıkara	Montepulciano
	Sauvignon Gris	Fersun	Tannat
	Macabeo	Patkara	Tempranillo
	Giallo Misketi		Marselan
	Zlahtina		Nero d’Avola
	Grillo		Zinfandel
	Solaris		Pinot Meunier
			Cinsault
			Gamay
			Mourvedre (Monastrell)
			Barbera
			Nerello Cappuccio

TÜRKİYE’DE ÖNOTURİZM

Önoturizm (Bağ ve Şarap Turizmi) agroturizmin önemli bir üyesi olan, gastronomi ve kültür turizminin buluşma noktasında bulunan, üzümde elde edilen ürünlerin doğal, tarihi ve beşeri mirasının keşfine yarayan, içinde konaklama, doğa aktiviteleri, gastronomik deneyimler ve doğrudan ürün satışını da barındıran, sürdürülebilir, yüksek katma değerli, butik ve insani ölçekte bir turizm çeşididir [10]. Avrupa’da İtalya ve Fransa, Yeni Dünya ülkelerinde ise ABD (Napa) ve Güney Afrika bu turizm hareketinin öncüleridir. Genellikle sosyo-ekonomik düzeyi yüksek turist grubu tarafından tercih edilmektedir. Günümüzde birçok bağcı ülkede ilgi duyulan, desteklenen ve gelişen bir turizm dalıdır.

Oluşturulan bağ rotaları üzerinde turistler bağları, şarap işletmelerini, restoranları ve işletme içerisindeki bağ ürünleri satış yerini ziyaret ederler ve bazı rotalarda işletmeler tarafından işletilen otellerde konaklarlar [7]. Ülkemizde de son yıllarda bağcı üreticilerin girişimleriyle bağ rotaları oluşturulmaya başlanmıştır. Bilinen başlıca rotalar Trakya Bağ

Rotası, Urla Bağ Yolu ve yeni oluşturulan Çal Bağ Yolu’dur. Önoturizm yalnızca şarabın değil pekmez, kuru üzüm, pestil, sirke, üzüm çekirdeği, çekirdek yağı, üzüm marmelatı, reçeli gibi üzümde elde edilen diğer ürünlerin de katma değer kazanmasını sağlayacaktır. Öte yandan önoturizm kırsal kalkınma açısından da çok önem arz eden ve desteklenmesi gereken bir turizm şeklidir. Ülkemizde önoturizm özellikle butik bağ-şarap üreticilerinin girişimleriyle büyümeye ve gelişmeye çalışan bir sektördür. Birçok butik şarap işletmesinde bu turizme yönelik altyapı mevcuttur. Eğer uygun politikalarla desteklenirse ülkemizde gelecekte yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekecek birçok bağ rotası oluşturulabilir. Genel olarak değerlendirildiğinde önoturizm ülkemizde gelecek vadeden bir turizm alanıdır ve bağcılık ve şarapçılığın gelişmesindeki anahtar öğelerden birisidir.

TÜRK ŞARAPÇILIĞININ SORUNLARI

1. Vergilendirme sorunu: Sektörün önündeki en büyük engel vergilendirme olup halen devam etmektedir. ÖTV oranlarındaki yılda iki kez yapılan artışlar kayıt dışı üretimi cazip hale getirmiştir. ÖTV ve ağır vergi yükü sektörde yatırıma engel teşkil etmektedir.

2. Tanıtım ve reklam yasağı, İnternet satış yasağı: Sektörün önündeki ikinci büyük engel tanıtım ve reklam yasağına yönelik engelleyici yasal düzenlemelerdir. 11.06.2013 tarihli Resmî Gazete’de yayınlanan 6487 sayılı Yasa ve buna bağlı çıkarılan TADAB yönetmelikleri ile sektörde her türlü reklam, tanıtım, nihai tüketiciye yönelik tadım ve fuarlar, alkollü içkilerin satış ve sunum alanının dışardan görünmesi, alkollü içki markasının alkolsüz ürünlerde kullanılması, sponsorluk, internetten satış yasağı vb. hususlarda AB ülkelerinde bulunmayan pek çok yasaklar getirilmiş ve bu yasaklar halen devam etmektedir.

3. Şarap bağcılığına yönelik Ar-Ge yetersizliği, fidan ve kalifiye eleman sorunu: Özellikle son yıllarda sayısı artan butik şarap üreticileri yerli ve yabancı çeşitlerde nitelikli fidan sorunu yaşadıklarını belirtmektedir. Yine bu küçük işletmelerde yeterli bilgi birikimi olmadığı için bağ kurumunda yanlış coğrafi bölge, lokasyon ve çeşit seçimi sorunlarıyla karşılaşmaktadır. Şarap üreticileri şarap bağcılığında kültürel uygulamalar konusunda yetişmiş mühendis eksikliği bulunduğunu ifade etmektedir.

4. Şaraplık üzüm alanları ve bu alanlarda yetiştirilen çeşitler, ve özellikleri hakkında envanter çalışması ve turizme yönelik tanıtım kılavuzları bulunmamaktadır: Şaraplık üzüm alanları ve bu

alanlarda yetiştirilen üzüm çeşitleri ile ilgili envanter çalışması coğrafi esaslı köken kontrol sistemi için elzemdir. TADAB ve TUIK verileri oldukça yetersizdir. Yerli ve yabancı turistler için gelişmiş bağcı ülkelerdeki gibi önoturizm ve agroturizme yönelik tanıtıcı broşür ve resim ve haritalar içeren kılavuzlar bulunmamaktadır.

5. Turizmde her şey dahil sisteminde otellerde düşük kalite şarap sunumu: Ülkemizde kişi başı yıllık bir litrenin altında olan tüketimin büyük bir kısmı her şey dahil sistemindeki otellerde tüketilmektedir. Bu alanlardaki tüketilen şaraplar ne yazık ki çok kaliteli olmayıp, ucuz sofrası şarabı niteliğindedir. Düşük kalitede olan bu şaraplar ile ülkemize gelen turistlere Türk Şaraplarının negatif tanıtımı yapılmaktadır.

6. Restoranlarda yüksek fiyatlandırma ve bilinçsiz sunum: Şarabın restorana giriş fiyatı ile satış fiyatı arasında uçurumlar bulunmaktadır. Bu da tüketicilerin restoranda şarap tüketimini kısıtlayan ve diğer alkollü içkilere yönlendiren bir uygulama olarak devam etmektedir. Öte yandan restoran ve eğlence yerlerinde garsonların şarap sunum bilgileri yok veya çok eksiktir. Ülkemizde bu işle uğraşan sommelier sayısı oldukça düşük olup üniversitelerde bu alanda eğitim formasyonu bulunmamaktadır.

7. Şarap İhracatı miktarının yıllardır beklenen değerlerin altında kalması, bu alanda dünya liginden çok uzakta olma: Dünya ihracatından alınan pay çok çok düşük. Yurt dışı fuarlarda Türk Şarapçılığının tanıtımı yetersiz. Markalaşma sorunları var. İhracatla ilgili destek ve koordinasyon eksikliği mevcut.

8. Teknik mevzuat yetersizliği: Teknik mevzuat AB mevzuatıyla kıyaslandığında oldukça yetersiz kalmaktadır. Bağcılık ve şarap mevzuatı entegre değildir. Şarap mevzuatı çok dar kapsamlıdır. Köpüren ve yarı köpüren şarap, Natürel şarap, Biyodinamik şarap, Organik şarap, meyve şarapları, mistel vs. ilgili düzenlemeler bulunmamaktadır. Alkol piyasası ile ilgili mevzuat ise dağınıktır.

9. Şarap sektörünün ihtiyacı olan malzemelerin ve alet ekipmanların temininde dışarıya bağımlılık: Fıçı, mantar, maya, modern presler, ileri filtrasyon sistemleri (mikrofiltrasyon vb.) gibi malzemelerde dışa bağımlılık devam etmekte ciddi döviz ödenmektedir. Şarap işletmesi kurulumu ve idamesi yüksek maliyetli bir yatırım haline gelmiştir.

10. Bandrol uygulamasında yaşanan sorunlar, kapasite artışlarıyla ilgili sürecin uzunluğu: Bandrol basımı ve dağıtımı ile ilgili olarak Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğü devreye sokulmuş ve bandrol basım yetkisi de özel bir firmaya verilmiştir. İşletmelerin bandrol talebi sonrasında bildirim ve onama gibi işlemler uzun zaman olmakta ve üretici mağduriyet yaşayabilmektedir. Yine kapasite artışı ile ilgili olarak TADAB'a sunulan

dosyaların kabul ve onaylama işlemleri çok uzun zaman almaktadır.

ÖNERİLER

Türkiye tarihi, iklimi, bağ alanları ve miras üzüm çeşitleriyle her şeye rağmen şarap üretimi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyel daha iyi değerlendirilmelidir. Bağda şarap üretiminin yani şato şarapçılığının gelişmesi ve büyümesi kırsal kalkınma açısından son derece önemlidir.

•Vergi yükü makul seviyelere çekilmeli veya hatta şarap için ÖTV kaldırılmalıdır.

•Engelleyici yasal düzenlemeler (reklam, tanıtım vb.) acilen revize edilmelidir. Kaliteli şarap üreten üreticilerin en büyük sorunlarından birisi de internet üzerinden yapılan satışların (e-ticaretin) yasaklanmış olmasıdır. TADAB'ın ilgili yönetmeliği bunu engellemektedir. Bu kanalla yurt dışına yapılan satışların da önü kesilmiştir. Öte yandan yurt dışı bağlantılı internet siteleri yurt içinde sipariş alıp satış yapabilmektedir.

•Şarap Enstitüsü kurulmalı. Ülkemizde Ar-Ge amaçlı şarap bağcılığı, şato bağcılığı, kaliteli üzüm, verim ve kalite şarap üretimini yönlendirecek, envanter çalışmaları yapacak ve Uluslararası Bağcılık ve Şarapçılık Ofisiyle daha yakın iletişim halinde olacak bir Şarapçılık Enstitüsü kurulmalıdır. Bakanlık-Üniversite-Özel sektör uzun soluklu entegre (bağ & şarap teknolojisi) uygulamaya dönük araştırma projeleri yürütmelidir. Doğru toprak, doğru mikroklima, doğru çeşit.

•Birkaç Üniversitede bulunan şarap bilimi ve teknolojisi altyapısı araştırmaya dönük geliştirilmelidir. (Ankara Üniversitesi, Çukurova Üniversitesi, Ege Üniversitesi). Aynı zamanda bu durum AB ve uluslararası projelere katılım açısından da büyük önem taşımaktadır.

•Yerli ve miras şaraplık çeşitlerimiz üzerinde bilimsel çalışmalar devam etmeli, bunların sürdürülebilirliği sağlanmalı (klon seleksiyonu, kuraklığa dayanıklılık, uygun işleme teknolojileri).

•Yerli ve miras çeşitlerin ulusal ve uluslararası tanıtımı yapılmalı, ihracatı teşvik edilmeli. Şarap tüketicileri yeni çeşitler duymak ve yeni lezzetler keşfetmek istiyor.

•Şato şarapçılığı / butik şarapçılık bu çeşitlerin üretildiği topraklarda teşvik edilmeli. Bağ içinde şaraphane ve şarap evi yapımı için özel izin çıkarılmalı ve yasal düzenleme yapılmalı.

•Agroturizm ve önoturizm desteklenmeli: Agroturizm, önoturizm ve gastronominin global ölçekte gelişmesi ülkemiz için de önemli bir fırsattır. Bağ ve şarap turizmi, agroturizm için politika

üretilmeli, altyapı yatırımları artırılmalı, yatırımlar teşvik edilmeli ve desteklenmelidir.

•Sektörün önde gelen işletmeleri Ar-Ge merkezleri kurmalı, laboratuvar altyapısı geliştirilmeli.

•Turizmde her şey dahil sisteminde düşük kalite şarap sunumuna ve restoranlardaki aşırı yüksek fiyat uygulaması sorununa çözüm üretilmeli.

•Bağ ve şarap mevzuatı gözden geçirilmeli: Eksiklikler giderilmeli ve Avrupa normlarına uyumlu hale getirilmeli.

•Organik şarap üretiminin önü açılmalı, yasal düzenlemeler yapılmalı.

•Şarap ihracatı için yeni politikalar üretilmeli, Şarap İhracat Ofisi / Şarap İhracatçıları Birliği kurulabilir. Çünkü sektörün büyümesi ihracat ve turizmden geçiyor. Şili ve Avustralya'nın yolu izlenmeli.

•İyi üretim uygulamaları kılavuzu hazırlanmalı ve acilen uygulanmalı.

•Coğrafi bölge esaslı Köken Kontrol Sistemi acilen hayata geçirilmeli. Halen ülkemizde kalite sınıflandırmasına yönelik bir düzenleme bulunmamaktadır. Bu amaçla şarap ve diğer coğrafi işaretli ürünler için Fransa'da güzel bir örneği bulunan Ulusal Kalite ve Köken Enstitüsü kurulmalıdır.

KAYNAKLAR

1. Delice N.Y. 1993. Türkiye'de şarap sanayi ve geleceği. Tekel Dergisi 4:82-87.
2. Gündoğan G., Yankı Y. 2021. Türkiye önoturizm rehberi. Alfa Basım Yayım, İstanbul.
3. Gürdamar, E. 2021. Erken cumhuriyet döneminde şarapçılığın gelişimi ve tekel idaresinin kalkınma yolundaki arayışları. Tarih Okulu Dergisi 14:83-107.
4. McGovern, P.E. 2000. The funerary banquet of "King Midas". Expedition-Philadelphia 42(1):21-29.
5. OIV, 2022. www.oiv.int/what-we-do/statistics.
6. Şenuyar, C., Demirbaş, N., Saygın, Ö. 2014. Türk şarap sektörünün mevcut durumu ve sektörün gelişimini sınırlayan faktörlerin değerlendirilmesi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 28(2):1-12.
7. TADAB, 2022. www.tarimorman.gov.tr/tadb/menu/23/alkol-ve-alkollu-ickiler-daire-baskanligi
8. TBMM, 2018. Bağcılık sektörü ve üzüm üreticilerinin sorunlarının araştırılarak alınacak tedbirlerin tespit edilmesi amacıyla kurulan meclis araştırması komisyonu raporu. Yasama Dönemi: 26, Yasama Yılı: 3, Sıra Sayısı: 559.
9. Tunalı U., Akman K. 1976. Türkiye'de endüstriyel şarapçılıkta şarap tarihi, üretim, pazarlama ve ambalaj. Türkiye Endüstriyel Şarapçılık Kongresi, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği, Ankara.
10. TÜİK, 2022. (https://data.tuik.gov.tr/kategori/get_kategori?p=tarim-111&dil=1).