

Şarap, Önoloji ve Şarap Turizmine Genel Bir Bakış

Görkem TEYİN*

Öz

Amaç: Yapılan bu çalışmada şarap, Önoloji ve şarap turizmi konularına yönelik mevcut literatür üzerinden derinlemesine inceleme yapılarak ilgili konu başlıkları hakkında bilgi verilmesi, literatürün desteklenmesi ve yazılı doküman sayısının artırılması amaçlanmıştır.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Çalışmada üzüm fermantasyonu ile elde edilen, yüzyıllardır birçok toplumda var olan şarap içeceği hakkında temel bilgiler verilmiş, günümüzde şarabın gastronomi açısından öneminin artmasıyla birlikte gittikçe yaygınlaşan Önoloji bilimi hakkında açıklamalarda bulunulmuştur. Son olarak önemli turizm hareketlerinden biri olan şarap turizmi hakkında bilgiler aktarılmıştır.

Yöntem: Bu çalışmada literatür taraması yönteminden yararlanılmıştır.

Bulgular: İnsanın tarihsel serüveni incelendiğinde toplumların beslenmesinde önemli yeri bulunan şarabın; üzüm suyu veya şirasının fermantasyonu sonucunda elde edilen alkollü bir içecek olduğu belirtilmektedir. Şarap ile ilişkili olarak ortaya çıkan Önoloji kavramı ise şarap bilimi olarak açıklanmakta, şarap, şarap yapımı ve şaraba dair tüm detaylarla ilgilenmektedir. Şarap turizmi ise, şaraba dair tüm konular ile ilgili (üretim, tadım, satın alma, şaraphane, şarap rotası ve şarap müzesi ziyareti vb.) bir deneyim yaşamak isteyen turistlerin katıldığı bir turizm türüdür. Şarap turizmi son dönemler artan bir trend ile turizm destinasyonlarına pozitif etki sağlamaktadır.

Sonuç: Şarap, Önoloji ve şarap turizminin özel ilgi turizmi adı altında ayrılmaz bir bütün olduğu, özellikle şarap üretimi ile ön plana çıkan turistik destinasyonlara katkı sunarak bölgesel kalkınmaya olumlu etki yarattığı düşünülmektedir. Konuların birbirini destekler nitelikte olmasından dolayı bir bütün olarak ele alınması gerektiği düşüncesinden hareketle turizm destinasyonlarında bu durum göz önünde bulundurularak yatırımların gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Ayrıca turizm, gastronomi gibi hizmet endüstrisine yönelik üniversite bölümlerinde bu konulara dair derslerin verilmesinin nitelikli personel ihtiyacının karşılanmasında da etkili olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şarap, Önoloji, Şarap Turizmi, Gastronomi Turizmi, Gastronomi.

Derleme Makale (Review Article)

Geliş / Received: 12.09.2023 **Kabul / Accepted:** 27.12.2023

* Arş. Gör., Doğu Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye. E-posta: gteyin@dogus.edu.tr ORCID <https://orcid.org/0000-0002-1959-2603>

Overview of Wine, Oenology and Wine Tourism

Abstract

Purpose: *In this study, it was aimed to provide information about the relevant topics, to support the literature and to increase the number of written documents by making an in-depth analysis of the existing literature on wine, oenology and wine tourism.*

Conceptual/Theoretical Framework: *In the study, basic information was given about the wine drink obtained by grape fermentation, which has existed in many societies for centuries, and explanations were made about the science of Oenology, which has become increasingly widespread with the increasing importance of wine in gastronomy today. Finally, information about wine tourism, one of the important tourism movements, was given.*

Method: *In this study, literature review method was used.*

Findings: *When the historical adventure of humanity is examined, wine, which has an important place in the nutrition of societies; It is stated that it is an alcoholic beverage obtained as a result of the fermentation of grape juice or must. The concept of oenology, which emerges in relation to wine, is explained as the science of wine, and it deals with all the details of wine, winemaking and wine. Wine tourism, on the other hand, is a type of tourism in which tourists who want to have an experience related to all matters related to wine (production, tasting, purchasing, winery, wine route and wine museum visit, etc.) participate. Wine tourism has a positive effect on tourism destinations with an increasing trend in recent years.*

Conclusion: *It is thought that wine, oenology and wine tourism are an inseparable whole under the name of special interest tourism, and it has a positive effect on regional development by contributing to touristic destinations that stand out especially with wine production. Considering that the subjects should be considered as a whole since they support each other, it is recommended to make investments in tourism destinations by taking this situation into consideration. In addition, it is thought that giving lectures on these subjects in university departments for the service industry such as tourism and gastronomy will also be effective in meeting the need for qualified personnel.*

Keywords: *Wine, Oenology, Wine Tourism, Gastronomy Tourism, Gastronomy.*

1. Giriş

Şarap taze üzüm şirasının fermantasyonu ile elde edilen alkollü bir içecek olarak tanımlanır (Kılıç, 1996). Şarap, geçmişten günümüze kadarki tarihsel süreç içerisinde birçok toplumda yer edinmiş, ekonomik ve kültürel bir değere sahip olan kıymetli bir içecek olarak bilinmektedir (McGovern vd., 2004). Üzümün evcilleştirilmesine dair en eski kanıtlar Karadeniz ve İran arasındaki bölgede M.Ö. 7000'lere kadar uzanmaktadır. Şarap yapımına dair ilk bulgular ise M.Ö. 5400-5000'lerde Mezopotamya ile ilişkilendirilmektedir (Pretorius, 2000). Gerek kendine has

kekremli lezzeti, gerekse besinsel özellikleri bakımından sıklıkla tercih edilen bir içecek olan şarap sofralarda, kokteyllerde ve kutlamalarda sıklıkla tercih edilmektedir.

Şarap eldesinde önemli bir adım olan bağcılık Türkiye'de kıymetli bir zirai faaliyettir (Şenuyar, Demirbaş ve Saygın, 2014). Ülkemizde bağcılık adına önemli toprakların ve bölgelerin bulunmasının yanı sıra üretilen üzümlerin %2,5-3'ü şarap olarak işlenmekte, geri kalanı genellikle kurutulmak ya da sofralık olmak suretiyle tüketilmektedir (Çelik, 2005). Dünyada bağcılık ve şarap üretiminde gelişmiş olan ülkeler İspanya, İtalya, Fransa, ABD, Arjantin, Güney Afrika, Şili, Avusturya gibi ülkelerden oluşmaktadır (Şenuyar, Demirbaş ve Saygın, 2014).

Şarap ve bağcılık ile orantılı olarak gelişmişlik gösteren şarapçılık, ilgili yörelerde elde edilen üzümlerin şaraba işlenmesi ile yakından ilişkilidir. Şarap üretimi ile bağdaştırılan lokasyonlar ise şarap üretimi ile ilgili bazı deneyimleri konuklara sunarak bir turistik destinasyon olma özelliği kazanmaktadır. Bu noktada ise bir özel ilgi turizmi çeşidi olan şarap turizmi konusu ortaya çıkmaktadır. Şarap turizmi, şarap üretiminin gerçekleştirildiği bağların, şaraphanelerin özetle şaraba dair tüm süreçleri deneyimlemek adına gerçekleştirilen turizm çeşididir (Karakayalı ve Kanca, 2021). Şarap turizminin elbette gastronomi turizmine atfedilmesi de mümkündür. Gastronomi turizmi; aynı ya da benzer bir kültür veya bölgedeki yiyecek ve içeceklerin üretimi, tüketimi sunumu, kültürel özellikleri gibi unsurları ortaya çıkarmak maksadıyla gerçekleştirilen turizm çeşidi olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). Şarap turizminin var olduğu turistik destinasyonlarda şarap üreticileri, şaraphaneler, şarap müzeleri, mahzenler vb. şaraba dair mekânlar turizme kazandırılmış vaziyettir. Tüm bu çekim unsurları kullanılarak bölgeler bir cazibe merkezi konumunu almaktadır.

Bu çalışma şarap, şarap bilimi ve şarap turizmi ile ilgili mevcut literatürün desteklenmesi amacıyla oluşturulmuş derleme bir çalışmadır. Çalışma ile özellikle son yıllarda popülerliğinde artış görülen şarap, önoloji ve şarap turizmi ile ilgili yazılı doküman sayısının artırılması da hedeflenmektedir.

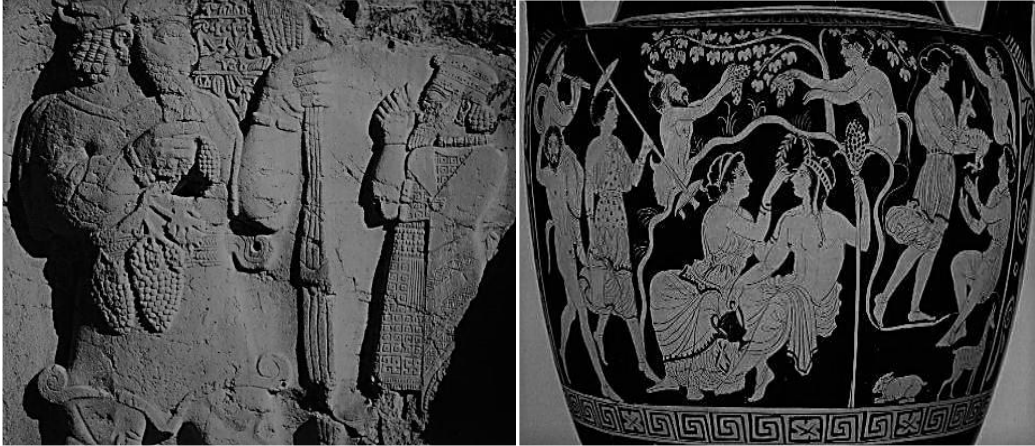
2. Şarap

Şarap, taze üzüm suyunun ya da üzümden elde edilen şıranın fermente edilmesi sonucu elde edilen alkollü içkidir. Temel bileşen bakımından bakıldığında şarabın su, şeker ve alkolden ibaret olduğunu belirtmekle beraber yaklaşık 400'e yakın aromatik bileşenden söz etmek de mümkündür (Aktaş ve Özdemir, 2012). Üzüm dışındaki meyvelerden de şarap üretilebilmektedir. Bu şaraplar üretildikleri meyvenin adı ile ifade edilmektedir (elma şarabı, armut şarabı, vb.). Şarap denildiğinde ise akla ilk olarak üzüm şarabı gelmektedir (Kılıç, 1996).

Şarabın tarihine bakıldığında çok farklı aktarımlar ve hikayeler bulunmaktadır. Şarabın tarihinin de üzümün ki kadar eskilere dayandığı varsayılmaktadır (Demiray, 2022). Yazılı kaynaklar üzerinden şarabın tarihsel geçmişine bakıldığında ilk olarak Asur ve Mısırlıların M.Ö.

3500'lerde, Yunanlıların ise 1400'lerde şarap üretebilmek için üzüm yetiştiriciliği yaptıkları bilinmektedir. Yunanlı tüccarların ise M.Ö. 600 yıllarında üzümü Marsilya'ya, M.Ö. 200'li yıllarda ise Ren havzasına ve ardından 15. Yüzyılda Avrupa'ya ulaştırdıkları görülmektedir. Böylelikle şarap üretimi gerçekleştirebilmek adına hammadde tedariki bu şekilde sağlanmıştır. Eski Roma ve Yunan toplumlarında bir içecek olarak şarabın ilahi olarak görülüşü de ifade edilmektedir. Şarap ayinlerde, bayramlarda, günlük tüketim olarak evlerde sıklıkla tüketilen bir içki olarak yer almaktadır (Akman ve Yazıcıoğlu, 1960; Akman, 1977; Amerine vd, 1980).

Şarabın ilk üretildiği yerin M.Ö. 6000'lerde İran, Kafkasya dolayları olarak ifade edildiği görülmektedir. Kültür olarak şarapçılığın başlaması ise Hititlerin Anadolu'da yaşamlarını sürdürdükleri döneme dayanmaktadır. Hititler, üzüm yetiştiriciliğinde ilerleyerek bağcılığın ve şarap üretiminin gelişmesini sağlamış, edindikleri teknikleri Mısırlılara aktarmışlardır. Böylece Hititler sayesinde Mısırlılar da şarap yapmayı öğrenmiştir. Şarapçılık ve bağcılık bu ilerleyişin akabinde Ege kıyıları üzerinden Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar Akdeniz ülkelerinin tamamına yayılmıştır. Şarap üretebilmek için gerekli alt yapı ve teknik bilginin Mezopotamya'da ortaya çıktığı ve burada geliştirilerek de dünyaya yayıldığı görüşü savunulmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2012; Canbaş, 2014; Kocaadam ve Acar-Tek, 2016).



Şekil 1. Geçmiş dönemlerde üzüm ve şarap üretimine dair kabartma ve tasvirler

Kaynak: Çalkan-Sağlam ve Sağlam, 2018

Türkiye'de ise şarap Osmanlı döneminden itibaren azınlıklar tarafından üretilmeye başlanmıştır. Tekel idaresinin kurulmasıyla beraber şarap üretimini teşvik etmek ve bölgesel olarak şarap üretimine elverişli üzüm yetiştiriciliği olan bölgeleri kalkındırmak amacıyla Tekirdağ, İzmir, Ankara, Gaziantep, Ürgüp, Elazığ ve Kilis'te şarap üretim tesisleri faaliyete geçirilmiştir.

Cumhuriyet döneminden itibaren ise şarapçılık artık Türk milleti tarafından gerçekleştirilen faaliyetler arasında yer almıştır (Kılıç, 1996).

Türkiye bağcılık ve şarap üretimi bakımından ele alındığında tarımsal açıdan önemli bir yere sahiptir. Her ilde yaklaşık %1'lik bir alan bağ alanı olarak kullanılmaktadır (Erhan, 2021). 2017 verilerine göre Türkiye, dünyada bağ alanı açısından beşinci, üzüm üretimi bakımından ise altıncı sırada yer almaktadır (Kıracı ve Şenol, 2017). Bağcılık konusunda gelişmiş ülkelerin aksine Türkiye'de üzümlerin çoğunlukla sofralık ya da kurutmalık olarak işlendiği göze çarpmaktadır (Şenuyar, Demirbaş ve Saygın, 2014).

Türkiye'de yetişen üzümlerin yaklaşık %2-3'ü şaraba işlenmektedir. Şarapların lezzet, kalite vb. özellikleri yapıldığı üzüm çeşidi ile ve özellikle ekolojik, çevresel koşullarla yakından ilgilidir. Şarap üretiminin ise en çok Trakya, Ege, Orta Anadolu, Güney Doğu ve Boğazlar bölgesinde yapıldığı açıklanmaktadır (Kılıç, 1996). Tablo 1'de Türkiye'de yetişen yerli ve yabancı şaraplık üzüm çeşitleri bölgesel bazda paylaşılmıştır.

Bölgeler	Beyaz	Kırmızı
Marmara-Trakya	<i>Clairette</i>	<i>Pinot Noir</i>
	<i>Pinot Chardonnay</i>	<i>Adakarası</i>
	<i>Riesling</i>	<i>Papazkarası</i>
	<i>Semillion</i>	<i>Kuntra</i>
	<i>Beylerce</i>	<i>Gamay</i>
	<i>Yapıncak</i>	<i>Karalahana</i>
	<i>Vasilaki</i>	<i>Cinsaut</i>
Ege Bölgesi	<i>Semillion</i> <i>Bornova Misketi</i>	<i>Carignane</i>
		<i>Çal Karası</i>
		<i>Grenache</i>
		<i>Merlot</i>
		<i>Cabernet Sauvignon</i>
		<i>Alicante Bouschet</i>
Karadeniz Bölgesi	<i>Narince</i>	<i>Öküzgözü</i>
		<i>Boğazkere</i>

İç Anadolu Bölgesi	<i>Emir</i>	<i>Kalecik</i>
	<i>Hasandede</i>	<i>Papazkarası</i>
		<i>Dimrit</i>
Akdeniz Bölgesi	<i>Kabarcık</i>	<i>Sergi Karası</i>
	<i>Dökülgen</i>	<i>Burdur Dimrit</i>
Doğu Anadolu Bölgesi	<i>Narince</i>	<i>Öküzgözü</i>
	<i>Kabarcık</i>	<i>Boğazkere</i>
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	<i>Dökülgen</i>	<i>Horoz Karası</i>
	<i>Kabarcık</i>	<i>Öküzgözü</i>
	<i>Rumi</i>	<i>Boğazkere</i>
		<i>Sergi Karası</i>

*Kalite şaraplık üzümler italik olarak ifade edilmiştir.

Tablo 1. Türkiye'de yetişen yerli ve yabancı şaraplık üzüm çeşitleri

Kaynak: Kılıç, 1996.

3. Önoloji

Önoloji, kelime kökeni bakımından incelendiğinde Yunanca oînos (şarap) ve logos (bilim) kelimelerinden ileri gelmektedir. Önoloji; şarap ve şarap üretimine dair tüm süreçleri üretim, değerlendirme, satış, kültür gibi belirli boyutlar üzerinden ele alan bir bilimdir (Cumhur ve Altaş, 2021a; Cumhur ve Altaş, 2021b).

Önoloji kavramı ile birlikte ortaya çıkan diğer bir kavram ise Önolog kavramıdır. Önolog kavramı; üzümün yetiştirilmesinden hasadına, şarap üretim prosesinin tüm aşamalarından şişelenmesine, özetle şarap ve şarap üretimine dair teorik ve pratik bilgi sahibi olan, ilgili denetimleri bilimsel boyutlar ile ele alabilen kişiler olarak tanımlanmaktadır. Bir unvan olarak Önolog, ilk olarak 1955 yılında Fransa'da kullanılmıştır (Cumhur ve Altaş, 2021a). Önoloji bilimi ve Önolog kavramının var olmasıyla birlikte Uluslararası Önologlar / Şarap Bilimciler Birliği (The International Union of Oenologists) kurulmuştur. Uluslararası Şarap Uzmanları Birliği 24 Nisan 1965 tarihinde İtalya'nın Milano kentinde kurulan Paris merkezli bir oluşumdur. Başta Brezilya, Arjantin, Şili, Kanada, Hırvatistan, Fransa, Almanya, Yunanistan, İtalya, Portekiz, Japonya, İspanya, İsviçre

gibi Avrupa ülkelerindeki şarap uzmanlarının kolektif çalışmalarını içeren Uluslararası Şarap Uzmanları Birliği'nin bazı ana hedefleri bulunmaktadır. Bu hedefler;

- Dünyanın farklı bölgelerinde bulunan şarap üreticilerini bir araya getirmek,
- Şarap üreticisi mesleğinin itibarını ve unvanını korumak,
- Şarap bilimcilerin ekonomik ve mesleki çıkarlarını desteklemek,
- Bağcılık ve şarap üretimine dair süreçleri destekleyerek gelişimine fayda sağlamak,
- Birliğe üye önologların eğitiminde sürekliliği sağlamak,
- Aynı amaca hizmet eden kuruluşlar ile iş birliği yapmaktan oluşmaktadır

(International Union of Oenologists, 2023).

4. Şarap Turizmi

Turizm özet bir ifadeyle; keyif duyulan seyahatler olarak açıklanmasının yanında, genel olarak belirli bir bölgeye veya ülkeye turist çekmek adına gerçekleştirilen faaliyetleri, önlemleri, gezme, görme, öğrenme, keşfetme amacıyla gerçekleşen ekonomik sektörü de kapsamaktadır (Erhan, 2021). Şarap turizmi; turistlerin üzüm bağları, şarap üretim yerleri, şaraphaneler, şarap müzeleri, şarap festivalleri vb. yerleri ziyaret ederek şarap ve şarapçılığa olan ilgilerini geliştirip farklı bir deneyim yaşamak, bireysel ya da toplu olarak gerçekleştirdikleri özel ilgi turizmi olarak açıklanır. Şarap turizmi, özellikle şarap üretiminin gerçekleştirildiği lokasyonlar için kırsal ve bölgesel turizmin kalkınmasında önemli bir aracı olarak ifade edilmektedir (İlhan, 2008). Şarap üretimi ile ilişkilendirilen bölgelere yapılan ziyaretler sadece şarap turizmine katılan kişilere bir deneyim yaşatmakla kalmayıp o yöredeki üreticilerin de ürünlerini geniş kitlelere ulaştırmak adına bir fırsat oluşturmaktadır (Getz, 2000; Beşer, 2014). Özellikle şarap turizminin, dünyada şarap üretimi yapılan kırsal bölgelere büyük fayda yarattığı ve yerel üreticilerin ürünlerini sunması için fırsat sağladığı ifade edilmektedir (Hall, Longo ve Mitchell, 2000).

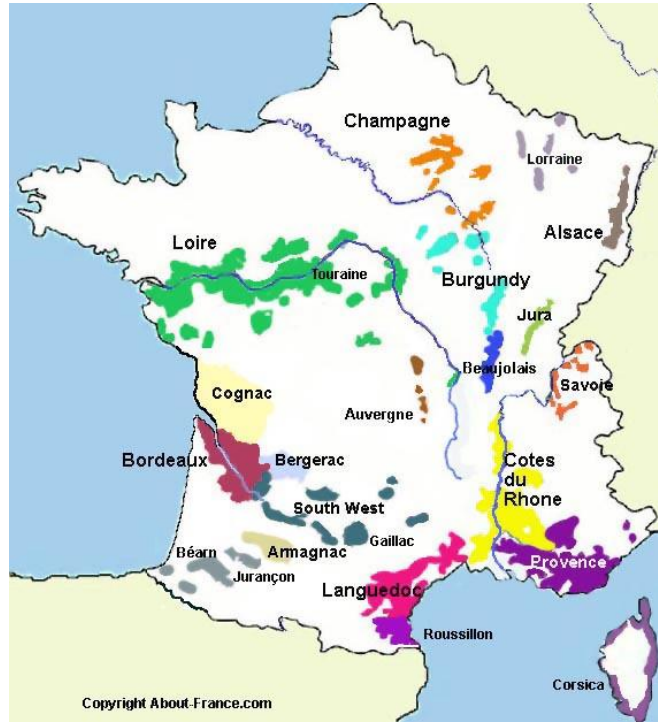
Şarap turizminin genel anlamıyla vurgulamayı hedeflediği genel özellikler ise şu şekilde sıralanabilir;

- Çekicilik unsuru olarak temelde şarap ve şarap kültürünün meydana getirdiği rekreatif turizm şekli,
- Şarap üretiminin yapıldığı kırsal destinasyonlarda doğal ve kültürel miras unsurlarının hareketlenmesini amaçlayan kırsal ve tarımsal turizm şekli,
- Doğrudan ve hedef pazarlamayı bünyesinde barındıran endüstriyel turizm şekli,
- Son olarak şarap turizminin gerçekleştirildiği destinasyonlarda turistik çekim unsurlarının oluşturularak ilgili bölgelerin bir cazibe merkezi haline getirilmesi ile oluşan bölgesel turizm şekli olarak açıklanabilmektedir (Yıldız, 2009).

Şarap turizmi kavramıyla birlikte ortaya çıkan bir diğer unsur ise 'şarap turisti' dir. Şarap turisti; motivasyon unsuru şarap ve şarap ile ilgili bileşenler olan, bu sebeple seyahatler gerçekleştirip şarap turizmine katılan kişilere verilen isimdir (Akdağ, 2015). Şarap turizmi faaliyetlerine katılan şarap turistlerinin genel olarak orta yaşta, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi yüksek, iyi bir mesleği olup kariyer sahibi bireylerden oluştuğu görülmektedir (Karakayalı ve Kanca, 2021). Şarap turistlerinin şarap turizmine dahil olacakları destinasyonları belirlerken göz önüne aldıkları bazı etmenler bulunmaktadır. Bu etmenler;

- Bölgeye özgü nitelikli şaraplar,
- Bölgede dikkat çeken ve önerilen, meşhur şaraphanelerin varlığı,
- Geleneksel ya da otantik şarap evleri,
- Uygun konaklama ortamları,
- Bölgenin şarap rotasının varlığı,
- Bölgenin turistik destinasyon olarak çekim unsurları (iklim, ulaşım, turistik değer, ortam, manzara, vb.) olarak sıralanabilmektedir (İlhan, 2008; Karakayalı ve Kanca, 2021).

Bugün dünya çapındaki turistik destinasyonlar incelendiğinde şarap turizminin ön plana çıktığı özel destinasyonların varlığı göze çarpmaktadır. Bahsi geçen bu lokasyonlarda yalnızca şarabın lezzeti sebebiyle tercih edilen mekânların varlığından söz edilmektedir (Duran, Eryücel ve Özcan, 2019). Şarap üretiminden söz edildiğinde ilk akla Kaliforniya'nın Napa Vadisi, Burgundy, Bordeaux, Sonoma, Rhone Vadisi, Loire Vadisi, Itria Vadisi, Rioja, Toskana bölgeleri gelmektedir. Bu bölgeler, şarap turizmi ile ilgili önemli yatırımları ile dikkat çekmektedir (İlhan, 2008; Karakayalı ve Kanca, 2021).



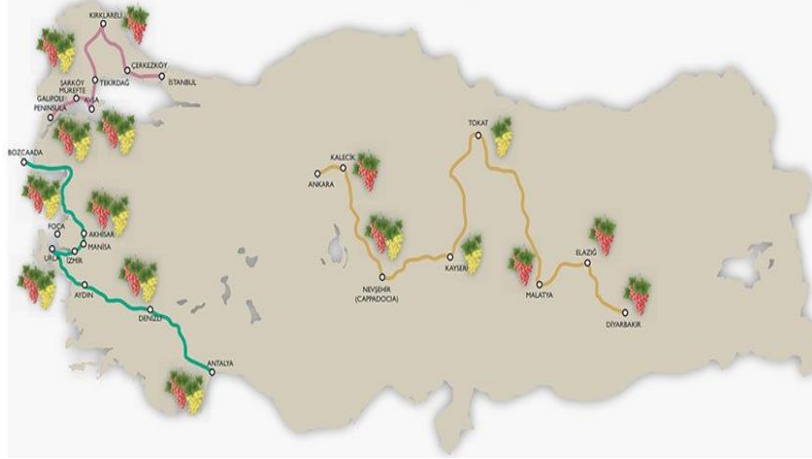
Şekil 2. Dünyada önemli şarap turizmi bölgeleri

Kaynak: Turizm ve Otelcilik Portalı, 2023.

Türkiye'de şarap turizmi potansiyeli barındıran bölgeler incelendiğinde Nevşehir'in Kapadokya, İzmir'in Şirince, Alaçatı ve Foça bölgeleri, Denizli'nin Pamukkale, Çanakkale'nin Bozcaada, Balıkesir'de Avşa, Tekirdağ'da Şarköy ve Bursa'nın İznik bölgeleri göze çarpmaktadır. Bahsi geçen bölgeler şarap turizmi ve bağcılık açısından önemli potansiyel barındırmakta ve şarap turizmi açısından önem teşkil etmektedir (Türkben, Gül ve Uzar, 2012). Türkiye'de genellikle bağ bozumu şeklinde gerçekleştirilen şarap turizminde birtakım şenlikler ile şaraba dair uygulamalar ve kutlamalar gerçekleştirilmektedir (Yıldız, 2009).

Şarap rotaları ile en üst doyum noktasına ulaşan şarap turizmi bulunduğu bölgenin kalkınmasında önemli bir etmendir. Şarap rotası; şarapçılık ile ilgili bölgelerde çeşitli bağ ve şaraphane barındıran turist rotaları olarak açıklanır. Bu rotalar doğal güzellikleri bünyesinde barındırmasının yanında rotaya katılan turistlerin şaraphanelere ve bağlara ulaşımını kolaylaştıran yönlendirici işaretleri içerebilmektedir (Soydaş ve Gürler, 2019). Trakya bağ rotası, Urla bağ rotası, Bozcaada bağ rotası, Kapadokya bağ rotası, Elazığ bağ rotası, Şirince bağ

rotası, Datça bağ rotası ve Denizli bağ rotası Türkiye'nin önemli rotaları arasındadır (Slow Travel Guide, 2023).



Thrace Route	
Winery	Region
Doluca	Çerkezköy
Büyülobağ	Aydın
Arcadia	Kırklareli
Chamlija	Kırklareli
Barbare	Tekirdağ
Umurbey	Tekirdağ
Gülör	Şarköy
Kayra	Şarköy
Sevilen	Mürefte
Aral	Mürefte
Gali	Galipoli
Suvla	Galipoli

Aegean Route	
Winery	Region
Corvus	Bozcaada
Foça Winery	Foça
Kastro Tireli	Akhisar
LA	Izmir
Yazgan	Izmir
Nir Vineyards	Izmir
Paşaeli	Izmir
Urla	Urla
Mozak	Urla
Selendi	Manisa
Pendore	Manisa
Sevilen	Aydın
Prodom	Aydın
Pamukkale	Denizli
Küp	Denizli
Lilya	Antalya

Middle & East Anatolia Route	
Winery	Region
Kavaklıdere	Ankara
Vinkara	Kalecik
Kocabağ	Neveşehir (Cappadocia)
Cotes D'Avanos	Neveşehir (Cappadocia)
Diren	Tokat
Kayra	Elazığ

Şekil 3. Türkiye şarap rotaları

Kaynak: Slow Travel Guide, 2023.

5. Sonuç ve Öneriler

Şarap birçok toplumda değer görmüş, belirli ritüellere konu olmuş kıymetli bir alkollü içecek olarak bilinmektedir. Tarihi üzümün tarihi kadar eski olan şarap, keşfedildiği günden bugüne sıklıkla tüketilmektedir. İslamiyetin kabul edilmesiyle birlikte Türk toplumlarında tüketimi

sınırlı olsa da belirli kesimler tarafından tüketimi halen görülmektedir. Şarap tüketimine duyulan ilginin yanı sıra son yıllarda artan bir popüleriteyle önoloji yani şarap bilimi kavramı ortaya çıkmıştır. Önoloji bilimi, şarap uzmanı olarak adlandırılan önologlar tarafından ele alınmaktadır. Önoloji; bağcılıktan şarabın üretimine, şaraphanelerden şarap müzelerine hatta şarap rotalarına kadar geniş uzmanlık gerektiren konu başlıklarını kapsayan bir bilimi ifade etmektedir. Tüm bu bilgiler ışığında bir özel ilgi turizmi olan şarap turizminin gelişimine zemin hazırlanması ve şarap rotalarının temelini atılması sağlanmıştır. Turizm geçmişte bilinenin aksine günümüzde artık deniz-kum-güneş üçlüsü olmaktan çıkmış, farklı bir boyut kazanmıştır. Gerek özel ilgi, gerekse gastronomi turizmi çerçevesinden değerlendirilebilecek olan şarap turizmi, şarap ile ilgili meraklarını gidermek isteyen kişilerin oluşturduğu ve katıldığı turizm çeşididir. Şarap turizmiyle şarap tadımları, ziyaretler hatta eğitimler belli şarap rotaları üzerinden gerçekleştirilebilmektedir. Türkiye'de gelişmesi gereken bir turizm türü olan şarap turizmi gelecek vadeden bir turizm çeşididir. Ülkemiz oldukça verimli bağcılık alanlarına ve şaraplık üzümlere sahip olduğu gibi, turizm açısından da bu lokasyonlar rotalar ile belirlenerek bir turistik çekim unsuru oluşturulması sağlanmıştır.

Çalışma kapsamında öneride bulunulacak konu başlıkları ise şu şekilde sıralanabilir;

- Gerekli teşvikler sağlanarak şarap üretimine elverişli bölgelerdeki üretimi canlandırmak adına ekonomik destekler sunulması,
- Bağcılık, şarapçılık, şarap turizmi gibi konulara yetkinliği ya da ilgisi olan yatırımcı ya da girişimcilerin desteklenmesi ve eğitilmesi,
- Şarap üretimi ile bağdaştırılan bölgelerdeki yerel halkın şarap üretimini desteklemesinin ve ön yargılarının yıkılmasının sağlanması,
- Tarımsal anlamda yöre halkının desteklenmesi ve teşvikler sunulması,
- Şarap turizmi faaliyetlerini gerçekleştirebilmek adına bölgelere turistik tesislerin kurulmasının sağlanması,
- Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın şarap turizmi konusunda bir kalkındırma planı oluşturarak yatırımcıların ilgisini çekmesi,
- Önoloji konusunda verilecek eğitimlerin üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Turizm İşletmeciliği gibi bölümlerin müfredatlarında yer alması,
- Akademik anlamda derleme çalışmalarının yanı sıra tüketici tercihinin belirlenmesi, şarabın duyu kalitesi, coğrafi işaretli ya da coğrafi işaret alma potansiyeli taşıyan şarapların analizi gibi konularda çalışmaların yapılması gibi öneriler neticesinde şarap, önoloji ve şarap turizmi konularının gelişimine katkı sağlanmış olunacaktır.

KAYNAKÇA

- AKDAĞ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 3-11.
- AKMAN, A.V., YAZICIOĞLU, T. (1960). Fermentasyon teknolojisi: şarap kimyası ve teknolojisi. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- AKMAN, A.V. (1977). Modern şarap teknolojisine kısa bir bakış. *Gıda*, 3, 87-93
- AKTAŞ, A., ÖZDEMİR, B. (2012). İçki teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- AMERINE, M.A., BERG, H.W., KUNKEE, R.E., OUGH, C.S., SINGLETON, V.L., WEBB, A.D. (1980). *Technology and of wine making*. New York: Avi Publishing Co Inc.
- BEŞER, G. (2014). *Türkiye'de butik şarap sektörünün pazarlama karması açısından incelenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- CANBAŞ, A. (2014). *Fermente alkollü içecekler*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- CUMHUR, Ö., ALTAŞ, A. (2021). Bir bilim dalı olarak Önoloji. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 185-202.
- CUMHUR, Ö., ALTAŞ, A. (2021). Avrupa'da üniversite düzeyinde Önoloji eğitiminin yapısı ve Türkiye ile karşılaştırılması. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 9(11), 1960-1972.
- ÇALKAN-SAĞLAM, Ö., SAĞLAM, H. (2018). İnsanlık tarihinde üzümün önemi. *Journal of Agriculture*, 1(2), 1-10.
- ÇELİK, H., ÇELİK, S., KUNTER, B.M., SÖYLEMEZOĞLU, G., BOZ, Y., ÖZER, C., ATAK, A. (2005). Bağcılıkta gelişme ve üretim hedefleri, *TMMOB ZMO Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi*, Ankara, Türkiye, Ocak 2005. Ankara, TMMOB: 565-588.
- DEMİRAY, A. (2022). Türk şarap sektörünün gelişiminde Türkiye'nin şarap turizmi potansiyelinin rolü. İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- DURAN, E., ERYÜCEL, Ö., ÖZCAN, Z. (2019). Şarap üretimi ve tüketiminin Türkiye turizmindeki yeri: kadim Anadolu bağ rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1), 70-83.
- ERHAN, K. (2021). Tekirdağ ilinde bağcılık ve bağ turizmi. *Doğu Coğrafya Dergisi* 26(45), 125-138.
- GETZ, D. (2000). *Explore wine tourism management, development & destinations*. New York: Cognizant Communication.
- HALL, C.M., LONGO, A.M., MITCHELL, R., JOHSON, G. (2000). *Wine tourism in New Zealand*. Oxford: Elsevier Science.
- International Union of Oenologists (2023). *About*.
<https://www.unieenologu.cz/en/international-union-of-oenologists/> Erişim tarihi: 26.03.2023.

İLHAN, İ. (2008). Şarap turizmi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Yayınları.

KARAKAYALI Z., KANCA, B. (2021). Giresun'da şarap turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1339-1355.

KİRACI, M.A., ŞENOL M.A. (2017). Türkiye bağcılığında ekonomik durum analizi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi* (Kapadokya Ulusal Bağcılık Çalıştayı Özel Sayı), 122-131.

KILIÇ, O. (1996). Alkollü içkiler teknolojisi. Bursa: Uludağ Üniversitesi Basımevi.

KOCADAM, B., ACAR-TEK, N. (2016). Ekmek, bira, şarap ve yoğurdun orijinleri ve tarihsel süreçleri. *Beslenme ve Diyetetik Dergisi*, 44(3), 272-279.

MCGOVERN, P.E., ZHANG, J., TANG, J., ZHANG, Z., HALL, G.R., MOREAU, A., et al., (2004). Fermented beverages of pre-and pro-historic China. *PNAS*, 101(51), 17593-17598.

PRETORIUS, S. (2000). Tailoring wine yeast for the new millennium: novel approaches to the ancient art of winemaking. *Yeast*, 16(8), 675-729.

Slow Travel Guide (2023). Şarap Rotaları. <https://slowtravelguide.net/wineroutes-tr/> Erişim tarihi: 03.03.2023.

SOYDAŞ, M.E., GÜRLER, M. (2019). Şarap turizmine yerel halkın bakış açısı: Hatay örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2274-2293.

ŞENGÜL, S., TÜRKAY, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4, (Special issue 1), 86-99.

ŞENUYAR, C., DEMİRBAŞ, N., SAYGIN, Ö. (2014). Türk şarap sektörünün mevcut durumu ve sektörün gelişimini sınırlayan faktörlerin değerlendirilmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(2), 1-12.

Turizm ve Otelcilik Portalı (2023). *Dünyada Şarap Üreten Bazı Ülkelerin Şarap Bölgeleri*. <http://www.goktepe.net/dunyada-sarap-ureten-bazi-ulkelerin-sarap-bolgeleri.html> Erişim tarihi: 03.03.2023.

TÜRKBEN, C., GÜL, F., UZAR, Y. (2012). Türkiye'de bağcılığın tarım turizmi (agro-turizm) içinde yeri ve önemi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2, 47-50.

YILDIZ, Ö.E. (2009). Türkiye'de şarap turizmi Çeşme örneğinde ürün geliştirme modeli (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.