

Midyat/Mardin İlçesinde Yöresel Üzüm Çeşitlerini Değerlendirilme Şekilleri

Mehmet Settar ÜNAL¹ 

Cuma UÇAŞ² 

Hasan SEZGİN² 

¹Şırnak Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Şırnak

²Midyat Ziraat Odası Başkanlığı, Şırnak
munal62@hotmail.com

Öz

Oldukça eski bir bağcılık kültürüne sahip olan ülkemiz, dünyanın bağcılık için en elverişli iklim kuşağı üzerinde yer almaktadır. Ancak, ülkemizde bağcılığın geliştirilmesi amacıyla yapılan çalışmalar son 30 yıl içerisinde büyük bir hız kazanmasına rağmen halen arzu edilen düzeye ulaşabilmiş değildir. Mardin ilinde ise bağcılık, özellikle Midyat yöresinde ön plana çıkmaktadır. Çalışma; 2019-2020 yıllarında merkez ilçe ve bağcılığın yaygın olarak yapıldığı köylerinde yürütülmüştür. Üzüm çeşitlerinin ve bunların değerlendirme şekillerinin tespiti, Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile Midyat Ziraat Odası'ndan alınan bilgiler çerçevesinde bağcılığın yaygın olarak yapıldığı köylere gidilerek gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda yörede belirlenen 22 üzüm çeşidinden 12'sinin sofralık, 6'sının sofralık-kurutmalık ve 2'sinin sofralık-şıralık olarak değerlendirildiği, bağbozumunun Temmuz ayında başlayıp Ekim ayı ortalarına kadar devam ettiği, yöresel ürün olarak en fazla pekmez yapıldığı, bunu sırayla pestil, sucuk ve kesme'nin takip ettiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Midyat, bağcılık, üzüm çeşitleri, değerlendirme şekilleri, üzüm genetik kaynakları

Methods of Evaluating of Local Grape Varieties in District Midyat of Mardin Province

Abstract

Our country, which has a very old viticulture culture, is located on the most favorable climate zone in the world for viticulture. However, although the efforts to improve viticulture in our country have gained speed in the last 30 years, the desired levels have still not reached the desired level. In the province of Mardin, viticulture comes to the fore especially in the Midyat region. The study was carried out in the central district and villages where viticulture is common in 2019-2020. The determination of grape varieties and their evaluation methods was carried out by going to the villages where viticulture is common within the framework of the information obtained from the District Directorate of Agriculture with Forestry and the Midyat Chamber of Agriculture.. In this context, it has been determined that of the 22 grape varieties determined in the region, 12 are evaluated as table grape, 6 as table dried grape and 2 as wine grapes. Harvest in the region starts in July and continues until mid-October and the most molasses is made from the grape in the region, followed by churchkhela, grape sausage and cutting (kesme).

Keywords: Midyat, viticulture, grape varieties, evaluation methods, grape genetic resources

Giriş

Dünya ülkeleri bazında bağcılık; ekonomik olarak 30°-50° kuzey, 30°-40° güney enlem dereceleri arasında yapılmaktadır (Köse, 2014). Coğrafi olarak 36°-42° kuzey enlemleri arasında yer alan ülkemiz ise asmanın gen merkezlerinin kesiştiği ve ilk defa yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgede bulunması, oldukça eski bir bağcılık tarihine sahip olması sayesinde zengin bir asma genetik kaynağı mevcut bulunmaktadır (Çelik ve ark., 1998; Karataş ve ark., 2009). Nitekim ülkemizin sahip olduğu bu kazançtan dolayı

bağcılık, genellikle küçük işletmeler halinde bulunmakla beraber birçok ailenin geçim kaynağını teşkil etmektedir (Semerci ve ark., 2015).

Yukarı Mezopotamya'da yer alan ve tarih boyunca Sümerler, Asurlar, Urartular, Makedonyalılar, Persler, Romalılar, Emevi ve Abbasiler gibi birçok medeniyetin hakimiyetinde kalan Midyat ilçesinin doğusu İdil ve Dargeçit, kuzeyi Gercüş, batısı Savur ve Ömerli, güneyi Nusaybin ilçeleri ile çevrilidir. İlçenin arazileri genellikle engebeli olmakla beraber çok yüksek dağı yoktur. Susuz olan eteklerde üzüm bağları, sulak yerlerde ise sebze ve meyve yetiştirilmektedir (Anonim, 2013).

Mardin ilinin, bağ alanı ve üzüm üretim miktarı bakımından ülkemizde önemli bir yeri bulunmaktadır. İklim şartlarının uygunluğundan dolayı bağcılık yüzyıllardır bölgenin geçim kaynağını teşkil etmektedir (Anonim, 2018). İl genelinde toplam 354 798 da bağ alanı ve 121 459 ton üzüm üretimiyle önemli bir potansiyele sahiptir. İlçe bazında baktığımızda ise aynı değerler sırayla; 122 502 da (%34.5) ve 37 823 ton (%31.1) olup il bazında ilk sırada gelmektedir (TÜİK, 2020). Görüldüğü gibi ilçede bağcılık, il genelinde yapılan bağcılık içerisinde oldukça önemli bir yer tutmaktadır.

Bağcılık, ülkemizin hemen her bölgesinde halkın geçim kaynağı olarak önemli bir rol oynamakla beraber aynı zamanda bir istihdam kaynağı olduğu için milli ekonomimizin gelişmesine de katkıda bulunduğu bir gerçektir. Ayrıca, diğer birçok bitkinin yetişemeyeceği derecede kıraç ve yamaç arazilerde bağ tesis edilebildiğinden, toprak muhafazasında da önemli rol oynamaktadır.

Temel gıda maddelerinin her gün canlılar tarafından belirli miktarda alınması gerekli olduğu için bunların hiçbiri gıdada insanın ihtiyaç duyduğu dağılımda değildir. Dolayısı ile bu durum, değişik gıda guruplarının tüketilmesini gerektirmektedir. Gıda sanayi, uyguladığı işlem ve muhafaza yöntemleriyle her gıdanın her mevsim ve her yörede pazarlanmasını sağlayarak düzenli ve dengeli beslenmeyi sağlama işini üstlenmektedir (Cemeroğlu, 2004).

Üzüm; ihtiva ettiği gıda maddelerinden dolayı beğenilerek yenilen bir meyve olduğu gibi gıda sanayi sektörüne hammadde sağlaması ve yüksek ihracat potansiyeline sahip olmasından dolayı da ülkemiz ekonomisinde ve sosyal hayatta önemli bir konuma sahip bulunmaktadır.

Üzüm; taze, kuru veya birçok işlenmiş şekli ile sofralarda yer alan ürünlerin başında gelmektedir. Esasen dünyada sofralık, kurutmalık ve şaraplık olarak değerlendirilmekle beraber ülkemizde, yörelerimize has sirke, pekmez, pestil, üzüm suyu, köfter, sucuk, bastık, tarhana, muska, kesme gibi üzüm ürünlerinin geçmişi çok eskilere dayanan ürünlere işlenmekte ve sevilerek tüketilmektedir. Buna ilaveten salamura yaprak üretimine olan talep de gittikçe artmaktadır. Özellikle son yıllarda organik ürünlere olan talep çerçevesinde geleneksel ürünlere karşı ilginin daha da arttığını söyleyebiliriz (Cabaroğlu, 2015; Yayla ve Gülcü, 2017; Ünal ve ark., 2019).

2019 yılı itibarı ile ülkemizde elde edilen üzümün %31.6'sı kurutmalık, %53.8'i sofralık, %14.6'sı şıralık/şaraplık olarak değerlendirilirken Mardin'de aynı değerler sırayla %43.1, %43.5, %13.3; Midyat ilçesinde ise %29.8, %28.3, %41.9 olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2020).

Bahçe bitkileri bakımından ele aldığımızda ülkemiz, oldukça zengin bir tür ve çeşit zenginliğine sahip bulunmaktadır (Ağaoğlu ve ark., 2015). Nitekim ülkemizde Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nde 1400'den fazla üzüm genotipi bulunmaktadır (Ergönül ve Özer, 2017). Söz konusu bu zenginliğin ortaya çıkışında topografya, çevre şartları, hatta bakım şartlarının rolü olmakla beraber şu ana kadar Anadolu'da hüküm sürmüş olan birçok medeniyetin de büyük etkisinin olduğunu belirtmek gerekir.

Bu araştırma ile, Mardin ili bağcılığının en yaygın ve önem arz ettiği Midyat ilçesinde yetiştirilen üzüm çeşitlerinin değerlendirme şekillerini belirlemenin yanında, her biri birer gen kaynağı olarak büyük önem taşıyan bu genotipleri korumaya yönelik olarak çalışmalar yapmak ve ileride yapılacak olan ıslah çalışmaları başta olmak üzere, değişik araştırma projelerinde kullanılmak amaçlanmıştır.

Materyal ve Metod

Materyal

Çalışmaya konu olan üzüm çeşitleri ile bazı özellikleri Çizelge 1’de, üzüm çeşitlerine ait görseller ise Şekil 1-22 de yer almaktadır. Bölgede yetişen üzüm çeşitlerinin isimleri yöreden yöreye, bazen köyden köye az ya da çok farklılık gösterebilmektedir.

Çizelge 1. Midyat ilçesinde yetiştirilen üzüm çeşitleri

	Çeşit ismi	Yaygınlık durumu	Olum zamanı	Değerlendirme şekli
1	Mazrona	Yaygın	Ekim ortası	Şıralık, Sofralık
2	Kerkuşi	Yaygın	Eylül başı	Kurutmalık
3	Zeyti	Yaygın	Eylül başı	Kurutmalık, Sofralık
4	Benitaht	Yaygın	Eylül başı	Kurutmalık
5	Korfoki	Yaygın	Eylül başı	Sofralık, Sofralık
6	Lıbdrej (Zeynebi)	Yaygın	Ağustos ortası	Kurutmalık, Sofralık
7	Atıf (Atf)	Yaygın	Ağustos başı	Sofralık
8	Reşek (Üsvet)	Yaygın	Ağustos ortası	Sofralık, Kurutmalık
9	Sudani	Orta yaygın	Eylül ortası	Sofralık, Şıralık
10	Tayfi	Orta yaygın	Eylül ortası	Sofralık
11	Hazirani	Orta yaygın	Temmuz başı	Sofralık
12	Haseni	Orta yaygın	Ağustos ortası	Kurutmalık, Sofralık
13	Şıtvı	Yaygın değil	Eylül ortası	Sofralık
14	Kohevi (Koher)	Yaygın değil	Eylül ortası	Sofralık
15	Belbezik	Yaygın değil	Eylül ortası	Sofralık
16	Sorani	Yaygın değil	Eylül ortası	Sofralık
17	Imsebek	Yaygın değil	Temmuz başı	Sofralık
18	Şepırze	Yaygın değil	Eylül başı	Sofralık
19	Serdevi	Yaygın değil	Eylül başı	Sofralık
20	Verdani	Yaygın değil	Eylül başı	Sofralık
21	Bakari	Yaygın değil	Eylül başı	Sofralık
22	Deyvani	Yaygın değil	Ağustos sonu	Sofralık



Şekil 1. Mazrona üzüm çeşidi



Şekil 2. Kerkuşi üzüm çeşidi



Şekil 3. Zeyti üzüm çeşidi



Şekil 4. Benitaht üzüm çeşidi



Şekil 5. Korfoki üzüm çeşidi



Şekil 6. Lıbdrej (Zeynebi) üzüm çeşidi



Şekil 7. Atf (Atf) üzüm çeşidi



Şekil 8. Reşek (Üsvet) üzüm çeşidi



Şekil 9. Sudani üzüm çeşidi



Şekil 10. Tayfi üzüm çeşidi



Şekil 11. Hazirani üzüm çeşidi



Şekil 12. Haseni üzüm çeşidi



Şekil 13. Şıtvî üzüm çeşidi



Şekil 14. Kohevi (Koher) üzüm çeşidi



Şekil 15. Belbezik üzüm çeşidi



Şekil 16. Sorani üzüm çeşidi



Şekil 17. Imsebek üzüm çeşidi



Şekil 18. Şepirze üzüm çeşidi



Şekil 19. Serdevi üzüm çeşidi



Şekil 20. Verdani üzüm çeşidi



Şekil 21. Bakari üzüm çeşidi



Şekil 22. Deyvani üzüm çeşidi

Metod

Çalışma; 2019-2020 yıllarında Mardin ili Midyat ilçesi ve bağlı köylerinde yürütülmüş olup, yörede yetiştirilen yöresel üzüm çeşitleri ve değerlendirme şekilleri araştırmanın konusunu teşkil etmektedir. Öncelikle, Midyat Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ve Midyat Ziraat Odası ile yapılan görüşmelerde bağcılığın yaygın olarak yapıldığı köyler belirlenmiştir. Bunu takiben hasat döneminde bağcılığın yapıldığı köylere gidilerek yetiştirilen üzüm çeşitlerinin yaygınlık düzeyi, olgunlaşma zamanı ve üzümlerin değerlendirme şekilleri belirlenmiştir. Bu amaçla, üreticilerle yüz yüze görüşmeler yapılmış olup, bu görüşmelerden elde edilen bilgiler çalışmanın verilerini oluşturmuştur. Ayrıca, her üzüm çeşidinin görselleri alınmıştır. Hasat sonrası üzümlerin yöresel ürünlere işlenmelerinde yapılan işlemler takip edilmiş, işleme yöntemleri belirlenerek görselleri alınarak kayıt altına alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma



Şekil 23. Zeyti üzüm çeşidi

Üzüm Değerlendirme Şekilleri

Sofralık (taze) tüketim

İlçede yetiştiriciliği yapılan üzüm çeşitleri; hangi amaçla yetiştirildiğine bakılmaksızın öncelikle aile ihtiyacını karşılamaya yönelik olarak kullanılmakta, ihtiyaç fazlası ürün ilçe ya da çevre mahalli pazarlarında satışa sunulmaktadır. İlçede sofralık olarak tercih edilen mahalli üzüm çeşitleri Mazrona, Zeynebi, Benitaht, Deyvani, Tayfi, Haseni, Hazirani, Zeyti, Bakari, Belbezik ve Reşek (Üsvet) olup Zeyti (Şekil 23), Tayfi, Deyvani çeşitleri daha yaygın olarak yetiştirilmektedir.

Sofralık üzüm çeşitlerinin hasat zamanları üreticiler tarafından çoğunlukla duyuşal yöntemlerle (tatma, renk değişimini gözlemleme vb.) yapılmaktadır.

Üzüm kurutma

Üzüm kurutmada amaç, tanenin su içeriğini azaltmak suretiyle dayanıklılığı artırmak, böylece daha uzun süre değerlendirmek ve alternatif bir ürün ortaya çıkarmaktır (Anonim, 2013).

Yörede üzümler; daha ziyade ilaçlı (sodalı) solüsyonuna daldırılarak kurutulmakla beraber doğrudan doğruya güneş altına serilerek veya odun külünden hazırlanan solüsyona daldırılarak da kurutulmaktadır. Yörede üzüm kurutmak için;

Dane rengini korumak ve kurumayı hızlandırmak amacıyla bir teneke suya 1 su bardağı zeytinyağı ve 1 çay bardağı toz soda kaynar suya katıldıktan sonra karıştırılır, kaynar suya salkımlar daldırılıp çıkarılır ve daha önceden hazırlanan açık alana kurumak üzere serilirler. Üzüm kurutmada daha önceleri soda yerine elenmiş odun külü kullanılıyordu. Sergi yerleri olarak ev damları, beton zemin ya da bağ içi kullanılmaktadır (Şekil 24). Salkımlarda 10-15 gün sonra kuruma gerçekleşir, ancak bu zaman içerisinde kurumayı hızlandırmak ve bir örnek yapabilmek için salkımlar bir kaç defa alt üst edilirler. Kuru üzümde randıman çeşit ve ekolojiye göre yaklaşık ¼'dir.

Üzüm kurutma; hem çerezlik tüketim için, hem de ticari amaçla yapılmaktadır. Yörede kurutulan mahalli üzüm çeşitleri genellikle Zeynebi, Kerküş, Belbezik, Bakari, Zeyti, Deyvani, Haseni, Reşek'dir.



Şekil 24. Bağda üzüm kurutma

Şıradan elde edilen ürünler

Üzüm serüveni bağ evinde bağ bozumuyla başlar. Bağda üzümler kesildikten sonra bağ evine getirilir. Bez torbada üzümler sıkılarak üzüm suyu havuzda (mahser) toplanır. Üzüm şırası havuzdan alınarak kazanlara süzülerek konulur. Şıranın durulması ve asitliğin giderilmesine yönelik olarak kazanın içine 1.5-2 kepçe (yaklaşık yarım kg) beyaz kireçli toprak bir miktar şıra içerisinde çözdürülerek kazana karıştırılır. Kazan, şıra ile doldurulduktan sonra altı yakılarak kaynatılmaya bırakılır. Kaynayan kazanın üstünde ilk önce siyahımsı sonra beyaz köpükler oluşmaya başlar. Beyaz köpükler çıkınca hemen kazanın altındaki ateşten alınarak şıra soğumaya terk edilir. Bu şekilde şıra berraklaşır ve saflaşır. Bu işlemler, şıradan elde edilen bütün ürünlerde aynı şekilde yapılır.

Pekmez yapımı

Eğer şıra pekmez yapılacaksa hemen yanında genelde iki büyük teşt denilen tavalara alınarak altları yakılır. Genellikle şıranın aktarımı ve pekmezin boşaltılmasında kolaylık sağlamak için 2 kazan kullanılır. Şıra kaynamaya başladıktan bir müddet sonra koyulaşmaya başlar. Bölgede pekmezin içine 'husül (sütleğen) veya kennir (mahlep)' ağacının dalları konarak kendine has bir tat ve aroma elde edilir. Pekmez kokusu gelene kadar kaynayan, kendi kıvam ve yoğunluğunu alan şıra, bakır kazanlara alınarak dinlenmesi ve soğuması sağlanır (Şekil 25). Bazı üreticiler kendi ihtiyaçlarını karşılamak için pekmezin içine ham incir koyarak 'incir reçeli' yaparlar. Bunun yanı sıra bağ bozumunun son günlerinde tavalarda kalan pekmezi daha fazla kaynatarak 'akit' denilen jöle kıvamında çok koyu pekmez üretilir. Mazrona, Kerküş, Sincerî, Bakari, Zeyti gibi bu amaçla en fazla değerlendirilen yöresel üzüm çeşitleridir.

Pekmez yapımında bazı yörelerde karbonat veya odun külü kullanılmakta (Şimşek ve Artık, 2002), bazı yörelerde de şıra güneşte karıştırılarak koyulaştırılmaktadır (Didin ve ark., 2001).

Havdel yapımı

Şıra, kazanda saflaştırılıp dinlendirildikten sonra büyük kazana konulur. Buğdayın değirmende öğütülmesi ile elde edilen un, hamurlaşmayı ve topaklaşmayı önlemek için yavaş yavaş karıştırılarak şıranın içerisine bırakılır ve şırayla beraber kaynatılır. Büyük kazanın altındaki ateş yakıldıktan sonra unun kokusunu ve tadını kırmak için bir miktar tuz konulur. Beyazlaşma ve berraklaşmayı sağlamak için genellikle süt konulur. Havdel içine susam da konulabilir. Yani havdel, bir nevi şıranın un ile karıştırılarak koyu kıvamlı hale getirilmiş halidir (Şekil 25).



Şekil 25. Pekmez (sol) ve Havdel yapımı (sağ)

Pestil yapımı

Kazandaki şıra, muhallebinin altının tutmaması için bir saat kadar karıştırıldıktan sonra beyaz çarşafın içine 2-3 kepçe konulur ve çarşaf hareket ettirilerek havdel çarşafın her tarafına dengeli bir şekilde dağıtıldıktan sonra fazla havdel tekrar kazana aktarılır. Çarşaf, daha önce hazırlanan düz yere serilerek kurumaya terk edilir. Kuruyan bezin üzerindeki pestili sökmek için bezler ters olarak bırakılır ve bezin sırt kısmı nemlendirildikten sonra pestil bezlerden ayrılır (Şekil 26). Bezden ayrılan mamülün yapışmasını önlemek için bir miktar un ile karıştırılıp üçgen veya kare şekli verildikten sonra muhafazaya alınırlar. Bu amaçla yörede daha çok Mazrona üzüm çeşidi kullanılmaktadır.

Kesme yapımı

Havdelin içine ceviz ve badem parçaları konulur, büyük tepsilere dökülür. Büyük tepsilere kuruduktan sonra bıçak yardımı ile baklava gibi karelere bölünerek ters çevrilir. (Şekil 26). İyice kuruduktan sonra bez çuvalara konularak muhafaza edilebilir.



Şekil 26. Pestil (sol) ve Kesme yapımı (sağ)

Sucuk yapımı

Havdel'den cevizli veya sade sucuk yapılacaktır; özellikle taze cevizler ipe geçirilir. İpe alınan cevizler havdelin içine 2-3 defa daldırıldıktan sonra tamamen havdele bulaşmış cevizli ipler uygun bir yere asılır, 2-3 gün sonra tamamen kuruduktan sonra tüketime hazır hale gelirler. Sade sucuklu ise mahlep ağacının uçlarından dallar alındıktan sonra havdele 2-3 defa daldırılarak kurumaya bırakılır (Şekil 27).

Üzümden bu yöresel ürünlerin yapımında amaç da, pekmezde olduğu gibi, aile ihtiyacını karşılamaya yönelik olup, ihtiyaç fazlası satışa sunulmaktadır.



Şekil 27. Sucuk yapımı

Şarap yapımı

Beş bin yıllık tekniğin sürdürüldüğü üretimde, beyaz Süryani Şarabı için beyaz çeşitler olarak 'Kerküş' ve 'Mazrona', siyah üzüm çeşidi olarak ise Reşek (Üsvet) kullanılır. Süryani Şarabı yapımında ilk adım olgunlaşmış üzümlerin hasadıyla başlar. Ev avlusunda hazırlanan büyük kazanlara üzümler boşaltılır. Üzümler bu halde 1 hafta güneşte bırakılır, belli aralıklarla kontrol edilir. Uygun hale gelen üzümler sıkma teknelerine konularak sıkılır, elde edilen şıra bidonlara doldurulur ve ev içine alınarak üzerleri örtülür, şarap oluşumu için uygun sıcaklık altında muhafaza edilerek dinlenmeye bırakılır. Hiçbir katkı maddesi eklenmeden 40 gün bekletilen şıra kendi alkolünü kendisi üreterek içime hazır hale gelmiş olur (Şekil 28).



Şekil 28. Şarap yapımı

Sonuç

Çalışma sonucunda, Midyat yöresinin asma genetik kaynakları bakımından zengin ve araştırmacılar tarafından incelenmeye değer üzüm çeşitlerine sahip olduğu görülmektedir. Asma, bölgede en yaygın ve hâkim kültür bitkisi olup, yöre halkı tarafından binlerce yıldır yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Yürütülen çalışmada, bölgede yetiştiriciliği yapılan mahalli üzüm çeşitlerinin sofralık (taze tüketim), kurutmalık ve şırasından mamul ve yarı mamul olarak pekmez, pestil, kesme (halil) gibi ürünler yanında şarap yapıldığı belirlenmiştir. Bu amaçla en fazla Mazrona, Kerküş, Zeyti, Benitaht, Zeynebi (Lıbdrej) Reşek (Üsvet) üzüm çeşitleri kullanılmaktadır.

Bölgede sofralık olarak yaygınlık durumunu da göz önüne alındığında Bakari, Belbezik, Mazrona ve Zeynebi; kurutmalık olarak Belbezik, Kerküş ve Zeynebi; şıralık-şaraplık olarak Kerküş, Mazrona ve Reşek üzüm çeşitleri tercih edilmektedir.

Sonuç olarak, geleneksel bağcılık yapılan yörede değerlendirme amaçlarına uygun verimli ve kaliteli üzüm çeşitleri ile modern yetiştirme teknikleri kullanılarak bölge bağcılarının ekonomik katkıda bulunulması, ayrıca her biri bir gen kaynağı olan yöresel üzüm çeşitlerinin kaybolmalarını önlemek ve ileride hazırlanacak projelerde kaynak olarak kullanmak hedeflenmektedir.

Kaynaklar

- Ağaoğlu, Y. S., Çelik, H., Çelik, M., Fidan, Y., Yücel, G., Günay, A., Halloran, N., Köksal, A.İ., Yanmaz, R., (2015). *Genel Bahçe Bitkileri*. Ankara Üni., Ziraat Fak., Bahçe Bitkileri Böl., Ankara.
- Anonim, (2013). *Brifing dosyası*. Midyat Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü, Mardin.
- Anonim, (2018). *Şırnak İdil İlçesinin Tarihi-Coğrafyası-Nüfus-İdari Yapı-Sosyal Yapı-Ekonomi-ve Sağlık*. <http://sirnakencligi.blogspot.com/2011/05/srnak-Midyat-ilcesinin-tarihi-cografyasi.html> (20.07.2018).
- Cabaroğlu, T. (2015). Üzümün işlenmesi ve gıda sanayinde değerlendirilmesi. *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Türkiye 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu Özel Sayısı*, 707-718. Konya.
- Cemeroğlu, B. (2004). *Meyve Sebze İşleme Teknolojisi*. Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1. Cilt, İkinci Baskı, Ankara.
- Çelik, H., Ağaoğlu, Y. S., Fidan, Y., Maraslı, B., Söylemezoğlu, G. (1998). *Genel Bağcılık*. Sunfidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi: 1, Ankara, 253 s.
- Didin, M., Kaya C., Kola, O. (2001). *Üzümün gıda sanayinde değerlendirilme olanakları*. GAP II. Tarım Kongresi Bildiri Kitabı 1.Cilt, Şanlıurfa, 427-436.
- Ergönül, O. ve Özer, C., (2017). Yeni geliştirilen üzüm çeşitleri ve kullanımları. *TZOB, Çiftçi ve Köy Dünyası*, 303: 51-55.

- Karataş, H., Özdemir, G., Karataş, D., Örmek, G. (2009). *Mardin ili bağcılığının mevcut potansiyeli*. Türkiye 7. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu., 5-9 Ekim, 2009, Salihli-Manisa.
- Köse, B., (2014). Işık ve sıcaklığın bağcılıktaki yeri ve önemi. *Turkish Journal of Agricultural Research, Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi (TÜTAD), Siirt Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 1(2)*, 203-212.
- Semerci, A., Kızıltuğ, T., Çelik, A. D., Kiracı, M. A., (2015). Türkiye bağcılığının genel durumu. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 20(2)*, 42-51.
- Şimşek, A., Artık, N. (2002). Değişik meyvelerden üretilen pekmezlerin bileşim unsurları üzerine araştırma. *GIDA, 27(6)*, 459-467.
- TÜİK, (2020). Türkiye İstatistik Kurumu. http://tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1001 (Erişim Tarihi: 24.09.2020).
- Ünal, M. S., Sağlam, H., Kırkaya, H., (2019). Şırnak ili İdil ilçesinde yetiştirilen mahalli üzüm çeşitlerinin değerlendirilme şekilleri. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi 8(1)*, 159-162.
- Yayla, F., Gülcü, M., (2017). Türkiye'de başlıca üzüm değerlendirme şekilleri. *Türk Tarım, 177*: 19-22).